

**Oficinas de Boas Práticas de Fabricação Para Escola do Ensino Fundamental:  
E.M.E.F. Cipriano Porto Alegre**

Autores (as): Victória M. Grupelli (vicgrupel@hotmail.com), Cinthia O. Silveira, Larissa C. Lopes, Maria Alice L. Cardoso, Ruth G. da Silva, Tamires Hübner

Orientador (a): Prof<sup>a</sup> Marta Maria Marquezan Augusto

Programa de Educação Tutorial da Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande (PET/EA/FURG)

**Palavras-chave:** Alimentação, Manuseio de Alimentos, Higienização, Qualidade Sanitária.

### RESUMO

As Boas Práticas de Fabricação (BPFs) são caracterizadas como sendo um conjunto de medidas e práticas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos e pelos prestadores de serviços de alimentação, de forma a garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos alimentos com os regulamentos técnicos, sendo aplicada não somente durante à produção, mas também no manuseio e armazenamento dos alimentos e produtos. A lavagem das mãos é um ato simples, porém fundamental para evitar doenças, tais como gripe, diarreia, infecção estomacal, conjuntivite e dor de garganta. Apesar de ser um ato extremamente simples, muitas pessoas, independente do grau de escolaridade ou classe social, não lavam as mãos habitualmente. É preciso mudar os hábitos da população, sua consciência e atitudes, por meio de programas educativos capazes de envolvê-la e educá-la, como a aplicação das BPFs no seu dia a dia. Nesse sentido, o trabalho teve como objetivo, realizar um treinamento de BPFs com os alunos e os manipuladores do refeitório da escola, conscientizando-os a respeito do manuseio adequado e da importância da higiene ao manipular alimentos. Todas as ações foram fundamentadas de acordo com a RDC N° 216 (BRASIL, 2004) e a RDC N° 275 (BRASIL, 2002), que regulamentam as BPFs. Primeiramente, foi realizada uma dinâmica com os alunos, enfatizando a contaminação microbiológica decorrente da falta de higienização das mãos. Para isso, um dos ministrantes, com corante alimentício nas mãos, simulou uma contaminação microbiana oferecendo chocolate “infectado” aos alunos, para elucidar a facilidade de contágio nos alimentos. Após essa dinâmica, foi apresentado um vídeo sobre o assunto, demonstrando a rapidez da proliferação microbiológica, para dar início ao tema “microrganismos” que foi explicado na forma de slides aos participantes. Dando sequência, foram enfatizadas as BPFs, introduzindo diversas maneiras de minimizar a presença dos microrganismos, como a lavagem de mãos, a limpeza do ambiente de alimentação, a ausência de animais no local, dentre outras. Posteriormente, foi realizada uma dinâmica corroborando com a importância da lavagem das mãos, onde os alunos foram vendados e desafiados a lavar as mãos com tinta. O intuito dessa prática foi demonstrar que nem sempre lavamos as mãos corretamente, portanto a tinta não ficaria em todos os pontos da mão e, em seguida, foi explanada a forma correta de lavá-las, retirando a tinta das mãos. Na execução do treinamento para os dois manipuladores do refeitório, foi realizada uma apresentação sobre as BPFs e, em seguida, foi aplicado um questionário diagnóstico de múltipla-escolha para avaliar a compreensão do conteúdo abordado. Na sequência, foi realizada a dinâmica da tinta guache, com o propósito de reiterar a importância da higienização adequada das mãos. Com a realização das práticas, percebeu-se

que os alunos foram receptivos e interagiram com os ministrantes durante o desenrolar das ações. Também foi observada a compreensão dos estudantes com relação à importância da lavagem das mãos, e a associação da tinta aos microrganismos encontrados nas sujidades do cotidiano e a significância do benefício das BPFs no dia a dia. A aplicação do questionário possibilitou uma resposta ao conhecimento dos colaboradores da escola acerca das BPFs, onde ficou demonstrado um bom entendimento sobre o tema e a realização do treinamento reforçou o conhecimento dos manipuladores. A execução do projeto demonstrou a importância das BPFs em ambientes como escolas, colaborando com a conscientização dos alunos na forma correta da lavagem das mãos e dos manipuladores quanto à importância da higiene na manipulação de alimentos. Além disso, proporcionou a proximidade dos petianos junto à comunidade, bem como seu desenvolvimento pessoal e profissional.

## REFERÊNCIAS

ALIMENTOS JÚNIOR E CONSULTORIA. **BPF: Entenda o que é um programa de Boas Práticas de Fabricação**. Viçosa, 26 dez. 2018. Disponível em:

<[https://www.alimentosjunior.com.br/bpf-entenda-o-que-e-um-programa-de-boas-praticas-de-](https://www.alimentosjunior.com.br/bpf-entenda-o-que-e-um-programa-de-boas-praticas-de-fabricacao/?gclid=CjwKCAjwnrjrBRAMEiwAXsCc4yMlfoxOsDcoVUgs6OVNfWvKxzIJ2sVloZeok_Tqkff-gi0VFWWhN7hoCBBIQAvD_BwE)

[fabricacao/?gclid=CjwKCAjwnrjrBRAMEiwAXsCc4yMlfoxOsDcoVUgs6OVNfWvKxzIJ2sVloZeok\\_Tqkff-gi0VFWWhN7hoCBBIQAvD\\_BwE](https://www.alimentosjunior.com.br/bpf-entenda-o-que-e-um-programa-de-boas-praticas-de-fabricacao/?gclid=CjwKCAjwnrjrBRAMEiwAXsCc4yMlfoxOsDcoVUgs6OVNfWvKxzIJ2sVloZeok_Tqkff-gi0VFWWhN7hoCBBIQAvD_BwE)> . Acesso em: 03 set. 2019

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 15 de setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 22 de outubro de 2002. Republicada no D.O.U de 06/11/2002.