

FÓRUM CIENTÍFICO DO UNICERP E ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA EDIÇÃO 2021

CONHECIMENTO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NO CONTEXTO DO SARS-CoV-2

Rafaela Cristina Silva¹, Andreia Cristina Lourenço² e Gabriella Gonçalves de Melo³.

E-mail: rafacrisnutri@gmail.com

¹ Graduanda, UNICERP, Curso de Nutrição, Patrocínio/MG, Brasil; ² Especialista, UNICERP, Curso de Nutrição, Patrocínio/MG, Brasil; ³ Especialista, UNICERP, Curso de Nutrição, Patrocínio/MG, Brasil.

Introdução: Em pleno século XXI a sociedade mundial está subjugada a medidas de isolamento social definida pela Organização Mundial da Saúde como pandemia. Dentre os questionamentos a respeito da transmissão, contaminação e maneiras de prevenção do vírus surge a interrogativa na área alimentar. A Legislação Básica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional garante a segurança alimentar e também assegura como direito a todo cidadão brasileiro o acesso a uma alimentação saudável. Em quaisquer situações as boas práticas de higiene e segurança alimentar devem ser adotadas com assiduidade para a garantia da qualidade do produto final. De igual modo, em tempos de pandemia esses padrões de conduta devem ser reforçados em forma de treinamentos com os manipuladores de maneira a conscientizá-los de sua responsabilidade. **Objetivo:** Avaliar o nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos quanto às boas práticas de manipulação no contexto do SARS-CoV-2. **Metodologia:** Trata-se de um estudo realizado de maneira transversal de caráter descritivo e quantitativo, com 5 manipuladoras de alimentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição no município de Patrocínio-MG. Foi aplicado um questionário aos manipuladores para avaliar seus conhecimentos prévios sobre as boas práticas, em seguida foi ministrado um treinamento a respeito das boas práticas voltado para os cuidados durante a pandemia e após houve a aplicação do mesmo questionário para avaliar o impacto das orientações. Também foi aplicada a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, estabelecida pela RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e seguindo diretrizes das notas técnicas NT N°47/2020/ANVISA; NT N°48/2020/ANVISA; NT N°49/2020/ANVISA e por fim foi entregue um folder para a fixação das orientações de forma ilustrativa. **Resultados:** Das participantes, 40% (n=2) relataram que eram seu primeiro emprego como manipuladoras de alimentos. Destas, 80% (n=4) já conhecem sobre as boas práticas. No primeiro questionário foi observado uma média de acertos de 76%, e após o treinamento foi observado uma média de 100% de acertos. Na aplicação do check list foi analisado que a maioria dos itens estavam conforme o especificado. **Conclusão:** O treinamento apresentou um resultado positivo no conhecimento das manipuladoras de alimentos, contudo, faz-se necessário maiores

FÓRUM CIENTÍFICO DO UNICERP E ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA EDIÇÃO 2021

capacitações uma vez que a higiene e segurança alimentar são fundamentais no processo para a garantia da qualidade higiênico sanitária do produto final estando sempre em concordância com a legislação vigente.

Palavras-chave: Contaminação cruzada; Pandemia; Segurança Alimentar.