**A IMPORTÂNCIA DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS**

### Maria Helayne Mangueira Soares; Ana Luzia Pimentel Leitão; Maria Stella Mota Medeiros; Thayanne Ramos de Almeida; Ana Paula Loura Ribeiro. Centro Universitário de Patos (UNIFIP), Paraíba-PB, Brasil.

### PALAVRAS CHAVES: higienização, contaminação de alimentos, segurança.

**INTRODUÇÃO:** Devido ao aumento do consumo de refeições realizadas em estabelecimentos produtores de alimentos, torna-se maior a preocupação sobre a execução de procedimentos adequados que garantam a qualidade do alimento ofertado, com o objetivo de minimizar os riscos de contaminação que podem acarretar problemas de saúde na população. A Organização Mundial de Saúde considera doenças transmitidas por alimentos um grande problema de saúde pública global, estima se que a cada ano causem o adoecimento de uma a cada 10 pessoas e 33 milhões de anos de vida perdidos, além disso, doenças transmitidas por alimentos podem ser fatais, especialmente em crianças menores de 5 anos, causando 420 mil mortes (BRASIL, 2018). Nessas circunstâncias, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária em 2004 aprovou a Resolução RDC 216, que tem a finalidade de dirigir de forma adequada e segura os procedimentos padronizados de boas práticas para serviços de alimentação com o intuito de assegurar as condições higiênico-sanitárias dos alimentos elaborados (FERREIRA et al. 2011). **OBJETIVO:** O presente trabalho tem como objetivo analisar a importância da realização adequada dos processos operacionais na manipulação de alimentos garantindo a segurança e qualidade higiênico-sanitária dos mesmos. **MATERIAL E MÉTODOS:** Trata-se de uma revisão bibliográfica de artigos dos anos de 2004 a 2011 disponível no banco de dados Scielo. **RESULTADOS:** A falta de informação aos profissionais manipuladores de alimentos, pode acarretar falhas sanitárias na preparação das refeições, originadas por contaminação física, química ou biológica, que provocam uma série de problemas à saúde do comensal e prejuízo às empresas. A falta de periodicidade da higienização das mãos é um dos principais fatores preocupantes, além da forma incorreta de higienizá-las (ANDREOTTI et al. 2007). A implantação e implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados e das Boas Práticas são responsáveis pela segurança no preparo e condições de armazenamento dos alimentos, garantindo a saúde da coletividade evitando a propagação de doenças. Na manipulação de alimentos, os microrganismos causadores de doenças aproveitam qualquer falha sanitária para multiplicar-se provocando sérios danos à saúde do consumidor. Com isso os Procedimentos Operacionais Padronizados devem conter as informações sequenciadas das operações realizadas em relação à higienização das instalações, equipamentos e móveis; ao controle integrado de vetores e pragas urbanas; ao controle da potabilidade da água utilizada; e à higiene e saúde dos manipuladores. Tendo como objetivo estabelecer instruções continuas para a realização das operações especificas e rotineiras na manipulação dos alimentos, minimizando os risco de contaminação dos mesmos. **CONCLUSÃO:** Diante do analisado, conclui-se que se faz necessário a adoção de treinamento específico aos manipuladores de alimentos, o cumprimento das boas práticas e dos procedimentos operacionais padronizados de acordo com os padrões e diretrizes estabelecidos, afim de garantir a qualidade higiênico sanitária dos produtos alimentares como medida de prevenção de doenças de origem alimentar.

**Referências:** ANDREOTTI, A. et al. **Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal.** Iniciação Científica Cesumar 5 (1), 29-33, 2007. Disponível em: <http://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/iccesumar/article/view/67>. Acesso em: 25 abril 2019.

**ANVISA**, AGÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução** da diretoria colegiada RDC n° 216, de 15 de Setembro de 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 25/04/2019.

FERREIRA, M. A. et al. **Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição**. Rev. Inst. Adolfo Lutz (Impr.). São Paulo, v. 70, n. 2, jun. 2011 . Disponível em: <http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0073-98552011000200020&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 25 abril 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Doenças transmitidas por alimentos. Informações técnicas.** Brasília: [Ministério da Saúde] ,2018. Disponível em: <http://portalms.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos/informacoes-tecnicas>. Acesso em: 30 de abril de 2019.

SILVA, L. F. **Procedimento Operacional Padronizado de Higienização como requerimento para segurança alimentar em Unidade de Alimentação.** 2006. Tese de Mestrado. Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Maria, 2006. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/5785/Fleck.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Acesso em: 25 abril 2019.