

## **Boas Práticas de manipulação: dificuldades e ideias para implantação**

1

Amanda BANHOS<sup>2</sup>  
Bruna ALMEIDA<sup>3</sup>  
Faculdade Laboro, MA

### **RESUMO**

O manual de boas práticas é um item obrigatório exigido por lei. Embora seja de suma importância, nota-se que as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) possuem dificuldades em segui-lo. Este trabalho mostra ideias para que esse documento seja colocado em prática nos estabelecimentos.

**PALAVRAS-CHAVE:** Ideias; Manual de Boas Práticas; Treinamento; Registros.

Nos últimos anos, a alimentação fora do lar vem crescendo no Brasil. Isso se deve a alguns fatores como a participação da mulher no mercado de trabalho e a busca por refeições rápidas devido a restrição de tempo (QUEIROZ, 2010),

Devido a esse aumento de alimentação fora de casa, é necessário um controle de qualidade rígido nos processos de produção, visando a segurança alimentar dos consumidores. Conforme Shinohara (2016), o controle de qualidade é um sistema de proteção aos funcionários que produzem as refeições e ao consumidor, em que o objetivo é garantir o padrão na fabricação dos alimentos e dar ao consumidor um produto com condições de alimentar e nutrir.

É importante que se tenha manipulação apropriada dos alimentos para prevenção de doenças transmitidas por alimentos, que podem ser originadas por contaminação do alimento por agentes patogênicos, por presença de produtos químicos nocivos e substâncias prejudiciais Wendisch (2010)

A RDC 216 estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados. Também estabelece o Manual de Boas Práticas como um documento obrigatório e deve estar acessível aos funcionários e às autoridades sanitárias (BRASIL,2004).

---

<sup>1</sup> Trabalho apresentado para a disciplina de Produção e Inovação Científica da Faculdade Laboro realizada no dia 24 de fevereiro de 2021

<sup>2</sup> Aluno da MBA em gestão de UAN, segurança alimentar e marketing para food /, e-mail: amandabanhos@hotmail.com

<sup>3</sup> Orientadora do trabalho. Professora da Faculdade Laboro. Mestra em Comunicação. e-mail: professorabruna.almeida@gmail.com

Define-se manual de boas práticas como um documento que descreve todas as operações realizadas pelo estabelecimento (BRASIL, 2004). Deve ser elaborado de forma individual para cada estabelecimento. Apesar de ser um item obrigatório e exigido por legislações, ainda há dificuldade no cumprimento desse documento (SERAFIM, 2015).

O objetivo desse trabalho é trazer ideias para implantar de maneira mais fácil e criativa o manual de boas práticas em UAN.

Durante a elaboração do manual de boas práticas é necessário estabelecer os itens que precisam ser corrigidos. Serafim (2015) sugere elaborar um plano de ação, no qual é necessário escrever as não conformidades, como será a resolução, a data da execução e o posicionamento. Através disso é possível criar soluções e organizar as variáveis que dificultam de serem colocadas em práticas.

É necessário realizar treinamentos com os funcionários sobre boas práticas de manipulação conforme os itens de não conformidades. Com a capacitação é possível estabelecer normas para o objetivo. Uma ideia é realizar o treinamento com fotos dos erros do estabelecimento, explicando aos funcionários a forma correta de agir perante as inadequações existentes. Vieira (2019) afirma que é necessário realizar treinamentos frequentes para que se mantenham os resultados alcançados.

A RDC 216 orienta que sejam realizados registros de operações, como controle de temperatura de equipamentos e alimentos, controle de pragas, higienização do reservatório, limpeza e higienização de equipamentos e áreas, controle de saúde de manipuladores, entre outros (BRASIL, 2004). As planilhas de registros devem ficar anexas ao manual de boas práticas.

Os registros servem para auxiliar na organização dos procedimentos da UAN. É necessário que os funcionários entendam como se utilizam as planilhas de controle, então faz-se necessário elaborá-las de forma simples, e sempre deixá-las em lugar visível próximo ao local de execução da tarefa, afim de evitar o esquecimento do preenchimento da mesma pelo funcionário.

Para arquivar os registros preenchidos e mantê-los sempre organizados, a ideia é a criação da “pasta de documentos e registros”. Trata-se de uma pasta portfólio com diversos plásticos para guardar os registros. Cada “plástico” deve ser etiquetado para guardar determinado tipo de registro. Manter sempre na frente o registro mais atualizado.

As sugestões e ideias colocadas nesse trabalho contribuem para que o manual de boas práticas seja utilizado e visto como um documento importante pelos gestores e

funcionários, afim de garantir o alimento seguro aos clientes e consumidores do estabelecimento.

## **REFERÊNCIAS**

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC N° 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Praticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

QUEIROZ, P. W.V. **Alimentação fora de casa: uma análise do consumo brasileiro com dados da pof 2008-2009**. Minas Gerais, 2010

SERAFIM, A.L. **Implementação de boas práticas em serviços de alimentação na área de alimentos e bebidas em hotéis**. Rio Grande do Sul, 2015.

SHINOHARA, N. K. S. **Boas práticas em serviços de alimentação: não conformidades**. Pernambuco, 2016.

VIEIRA, M. de L. A.; REZENDE, F. A. G. G. **Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos em um restaurante universitário: relato de uma experiência de extensão**. Revista Em Extensão, [S. l.], v. 17, n. 2, p. 133–143, 2019.

WENDISCH, C. **Avaliação da qualidade de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares: construção de um instrumento**. (Dissertação de Mestrado). Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca: Rio de Janeiro, 2010.