



A IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS NA SEGURANÇA ALIMENTAR

THE IMPORTANCE OF TRAINING FOOD HANDLERS IN FOOD SAFETY

Isabela Dumke Schardong¹

Priscila Chediek Dall'Acqua²

Denize Silva Brazil³

A intoxicação alimentar é uma condição que ocorre com alta frequência na população, se tornando comum devido à má manipulação dos alimentos pelos colaboradores por falta de capacitação ou treinamento adequado. Diante disso, o objetivo desse estudo é discorrer sobre os prejuízos da manipulação inadequada dos alimentos para a saúde pública. Para tanto, foi realizada uma revisão bibliográfica utilizando as bases de dados do Google acadêmico e SciELO. A busca pelos dados foi realizada utilizando as palavras-chave “treinamentos”, “segurança alimentar” e “manipuladores de alimentos”. Os artigos selecionados foram publicados nos últimos cinco anos e abordavam essas temáticas de forma clara e relevante para a pesquisa, os trabalhos que sofreram a exclusão foram aqueles que não continham informações relevantes para o tema. Para evitar a contaminação dos alimentos, é importante que todos os colaboradores de estabelecimentos que manipulam alimentos recebam treinamento adequado. Esses treinamentos são baseados nas Boas Práticas de Manipulação de Alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que incluem higiene e saúde dos manipuladores, limpeza e organização do ambiente e equipamentos, higienização e controle de qualidade dos insumos, armazenamento adequado e contaminação cruzada. A manipulação adequada dos alimentos evita que os mesmos sejam contaminados com microrganismos patogênicos, como *Escherichia coli*, *Clostridium botulinum*, *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes*. Esses microrganismos são responsáveis por provocar náuseas, diarreia, êmese, cefaleia, calafrios, febre, dores abdominais e até em casos mais graves, paralisia muscular e insuficiência respiratória nos indivíduos que ingerem alimentos contaminados. Por isso, o cuidado com a higiene é indispensável para manter a qualidade do produto e a segurança alimentar para o

¹ Discente do curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – isabeladumke15@gmail.com

² Docente do curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros.

³ Docente do curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros.



consumidor. Em conclusão, é de suma importância que o treinamento de manipuladores de alimentos seja realizado periodicamente, pois essa prática causa grande impacto na saúde pública, por ser capaz de reduzir os riscos de intoxicações alimentares, o que garante a segurança alimentar.

Palavras-chave: Boas práticas. Contaminação. Intoxicação alimentar. Microrganismos patogênicos.

Keywords: Contamination. Food poisoning. Good practices. Pathogenic microorganisms.