

MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS E A PREVENÇÃO DE DOENÇAS RELACIONADAS AO ALIMENTO

Helloyza Hallana Fernanda Aquino Pompeu¹; Evelyn Cristina da Silva Coelho¹; Rayro Marcelo Monteiro Filho¹; Sílvia Maria Almeida da Costa²; Vanessa de Oliveira Santos¹

¹Acadêmico(a) de Enfermagem; ²Especialista em Auditoria em Saúde e Epidemiologia em Gerencia

helloyza_halla16@hotmail.com

Universidade do Estado de Pará (UEPA)

Introdução: A manipulação de alimentos é essencial no âmbito econômico, social, cultural, e no da saúde, uma vez que inúmeras doenças podem ser transmitidas por meio do manuseio incorreto desses alimentos, as denominadas DTA'S (Doenças transmitidas por alimentos). Estas fazem parte dos principais enfoques debatidos na área da saúde, por elas apresentarem consideráveis níveis de incidência na população. **Objetivos:** identificar e analisar as condições de preparo, manipulação e armazenamento dos alimentos servidos na cantina de uma Escola Municipal de Ensino Fundamental da cidade de Belém do Pará, para posteriormente levar a assimilação e compreensão de como a manipulação incorreta dos alimentos influencia na qualidade dos mesmos, quais doenças podem ser transmitidas por meio destes e de como deve ser realizada a devida prevenção dessas doenças. **Descrição da experiência:** é um estudo descritivo com uma abordagem qualitativa, do tipo relato de experiência, vivenciado pelos acadêmicos do 1º ano do curso de enfermagem da Universidade do Estado do Pará (UEPA), no período de fevereiro a junho de 2014, durante as atividades integradas do Eixo Determinantes do Processo Saúde Doença. As atividades foram realizadas em uma Escola Municipal de Ensino Fundamental, localizada no município de Belém, Estado do Pará, que atende crianças do 1º ao 5º do Ensino Fundamental. Na Atividade de Ensino, foi aplicada a metodologia da problematização, o Método do Arco, proposto por Maguerez, que a partir de dada realidade faz a análise teórica e volta para a realidade de forma mais elaborada. Suas etapas contemplam: a primeira etapa da Metodologia da Problematização é a Observação da Realidade Social a partir de uma temática de estudo, a segunda etapa é a dos Pontos-Chave, onde é observado as possíveis causas da existência do problema em estudo, a terceira etapa é a da Teorização, momento da investigação propriamente dita, a quarta etapa é a das Hipóteses de Solução e neste momento, por meio de todo o estudo realizado, elabora-se de maneira crítica e criativa, suas possíveis soluções, a última e quinta etapa, é a da Aplicação à Realidade, onde as decisões tomadas são executadas ou encaminhadas. Seguindo as etapas, as atividades na Escola foram desenvolvidas em dois momentos: inicialmente foi realizada uma observação sistematizada, a partir do tema abordado, em seguida o levantamento dos pontos-chave em que foram obtidas as informações relativas às condições de manipulação dos alimentos na escola, partindo assim para a teorização, nesta etapa realizaram-se pesquisas em revistas, internet, dentre outros, com o intuito de ampliar o conhecimento sobre o assunto, dando continuidade ao processo, partiu-se para a etapa de Hipóteses de Solução, na qual foi elaborado um plano de ação para a realização do segundo momento, a atividade educativa e finalizou-se o Método do Arco com a Aplicação à Realidade por intermédio da ação educativa que teve como base teórica a Resolução-RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Saúde, e foi realizada por meio de palestra, teatro e roda de conversas. Enfatizando as boas práticas de Higiene e Manipulação de Alimentos na escola. As merendeiras e as mães de alunos formaram o público alvo da atividade. **Resultados:** observou-se que os lavatórios existentes na área de manipulação não são dotados de sabonete líquido inodoro e nem produto

antisséptico, há a ausência de papel ou de outro suporte higiênico para secagem correta das mãos e também, de locais para melhor armazenamento do lixo. Os equipamentos para manipulação e preparação das refeições não estavam obedecendo ao Regulamento Técnico de procedimentos Operacionais Padronizados (POPS), constatou-se também que utensílios utilizados na área de consumo do alimento, tais como pratos, copos, talheres, eram armazenados inadequadamente e os copos utilizados para beber água eram usados por todos os alunos, situações que favorecem a proliferação e disseminação de vários microrganismos, dentre eles os patogênicos. Quanto às manipuladoras, seu vestuário estava adequado, pois faziam o uso de uniforme, e de equipamentos de proteção individual (EPI's), entretanto, a realização de cursos de capacitação para aprimoramento de suas funções, não eram disponibilizados e, também, não tinham suporte médico, para fazer exames de rotina e o devido acompanhamento de sua saúde, quanto ao resultado da ação educativa, verificou-se que a metodologia da problematização se fez eficaz, acarretou conhecimento e absorção do conteúdo de maneira crítica e reflexiva. Contribuindo para a formação de profissionais capazes de atuar diretamente nas mais diversas realidades sociais. **Conclusão:** Logo, é perceptível que na Metodologia da Problematização, os problemas são identificados mediante a observação da realidade e é justamente esta realidade que será problematizada de maneira sempre dinâmica e reflexiva, sendo assim verificamos que o objetivo de identificar e analisar as condições de manipulação dos alimentos na escola foi alcançado com êxito, de tal modo, levando o conhecimento sobre a prevenção das doenças relacionadas ao alimento e, também, contribuindo para nossa formação, como futuros enfermeiros, a sermos profissionais competentes e capazes de identificar na sociedade os problemas das mais diversas realidades para solucioná-lo de forma dinâmica e educativa.

Referências:

Fundação Nacional de Saúde (BR). **Manual de saneamento**. 3. ed. rev. - Brasília: Fundação Nacional de Saúde, 2004.

Ministério da Saúde (BR), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Gerência Geral de Alimentos (GGAL). **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação** – Resolução-RDC nº 216/04. 3 ed. Brasília: ANVISA.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BR), Diário Oficial da União (D.O. U). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Brasília: ANVISA, 2004.

RIO RURAL. **Manual de Boas Práticas de Fabricação**. Rio de Janeiro; Pesagro, n 26, Junho de 2010.

AMSON, Gisele Van; HARACEMIV, Sônia Maria Chavers; MASSON, Maria Lucia. **Levantamento de Dados Epidemiológicos Relativos à Ocorrências/Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) no Estado do Paraná-Brasil, no período de 1978 a 2000**. 1 ed. Paraná: Lavras, 2006.