

**A IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO EM BOAS PRÁTICAS DE
MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR EM
UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)**

**THE IMPORTANCE OF TRAINING IN GOOD FOOD HANDLING PRACTICES
FOR FOOD SAFETY IN FOOD AND NUTRITION UNITS (UAN)**

**LA IMPORTANCIA DE LA CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN
LAS UNIDADES DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (UAN)**



10.56238/edimpecto2025.090-029

Raisa Pinheiro Vasques

Especialista em Nutrição Clínica e Esportiva Especialista em Gestão de UAN e Serviços de Nutrição

Instituição: Centro Universitário IPA Metodista

E-mail: raisavasques91@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-7577-4021>

RESUMO

O presente trabalho de revisão bibliográfica objetivou identificar o conhecimento dos manipuladores de alimentos (MA) sobre as boas práticas de manipulação (BPM) em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). A segurança higiênico-sanitária das refeições exige a estrita aplicação de normas como a RDC nº 216/2004 da ANVISA, visando prevenir Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). O desenvolvimento revelou que o MA é o elo mais crítico na cadeia produtiva, sendo o descumprimento dos preceitos higiênicos a principal causa das DTAs. Estudos em creches, por exemplo, evidenciaram 100% de inadequação na técnica de higiene das mãos e contaminação microbiológica em amostras, indicando a lacuna entre conhecimento e prática. A legislação sanitária torna o treinamento obrigatório, e a literatura reforça que a capacitação contínua, aliada à supervisão, é a melhor alternativa para corrigir falhas e promover uma mudança efetiva de atitudes. Conclui-se que a solução para a melhoria da qualidade higiênico-sanitária nas UAN está na implementação de um programa eficaz de treinamento e supervisão constante, sendo este o meio mais eficiente para garantir a segurança alimentar e a saúde dos comensais.

Palavras-chave: Boas Práticas. Manipuladores de Alimentos. Segurança Alimentar. Treinamento. RDC 216.

ABSTRACT

This bibliographic review aimed to identify the food handlers' (FH) knowledge about good handling practices (GHP) in Food and Nutrition Units (FNU). The hygienic-sanitary safety of meals requires the strict application of regulations such as ANVISA's RDC nº 216/2004, aiming to prevent Foodborne Diseases (FBD). The development revealed that the FH is the most critical link in the production chain, with non-compliance with hygienic precepts being the main cause of FBD. Studies in daycares, for instance, showed 100% inadequacy in hand hygiene technique and microbiological contamination in



samples, indicating the gap between knowledge and practice. Sanitary legislation makes training mandatory, and the literature reinforces that continuous training, coupled with supervision, is the best alternative to correct failures and promote an effective change in attitude. It is concluded that the solution for improving hygienic-sanitary quality in FNUs lies in implementing an effective program of constant training and supervision, as this is the most efficient means of ensuring food safety and consumer health.

Keywords: Good Practices. Food Handlers. Food Safety. Training. RDC 216.

RESUMEN

Esta revisión bibliográfica tuvo como objetivo identificar el conocimiento de los manipuladores de alimentos (MA) sobre las buenas prácticas de manipulación (BPM) en las Unidades de Alimentación y Nutrición (UAN). La seguridad higiénico-sanitaria de los alimentos requiere la estricta aplicación de normas como la RDC n.º 216/2004 de ANVISA, cuyo objetivo es prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA). El estudio reveló que el MA es el eslabón más crítico de la cadena de producción, siendo el incumplimiento de las normas higiénicas la principal causa de ETA. Estudios realizados en guarderías, por ejemplo, mostraron una deficiencia del 100 % en la técnica de higiene de manos y contaminación microbiológica en las muestras, lo que indica la brecha entre el conocimiento y la práctica. La legislación sanitaria hace obligatoria la capacitación, y la literatura refuerza que la formación continua, combinada con la supervisión, es la mejor alternativa para corregir deficiencias y promover un cambio efectivo de actitudes. Se concluye que la solución para mejorar la calidad higiénica y sanitaria en los establecimientos de servicio de alimentos radica en la implementación de un programa de capacitación eficaz y una supervisión constante, siendo este el medio más eficiente para garantizar la inocuidad de los alimentos y la salud de los comensales.

Palabras clave: Buenas Prácticas. Manipuladores de Alimentos. Inocuidad Alimentaria. Capacitación. RDC 216.



1 INTRODUÇÃO

A produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) exige a estrita aplicação de normas técnicas, como as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e as regulamentações sanitárias vigentes, notadamente a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 da ANVISA. Tais instrumentos são fundamentais para o combate, a minimização e a eliminação de contaminações, garantindo a qualidade sanitária dos alimentos. A ausência da correta aplicação dessas normas, no entanto, pode transformar o processo de produção em uma via de contaminação, expondo a saúde dos comensais a microrganismos nocivos e resultando em Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).

Neste contexto, o manipulador de alimentos (MA) — definido como qualquer pessoa com contato direto ou indireto com o alimento — representa o elo mais crítico na cadeia produtiva. Estudos apontam que o descumprimento dos preceitos higiênico-sanitários pelos manipuladores é a principal causa das DTAs, sendo a maioria dos casos associada aos serviços de alimentação. Essa vulnerabilidade está, muitas vezes, relacionada ao conhecimento precário e à negligência quanto às práticas de higiene, como a lavagem correta e frequente das mãos, o que transforma o profissional em um potencial vetor de transmissão de patógenos.

Ressalta-se, contudo, que a mera posse do conhecimento sobre segurança alimentar não se traduz automaticamente em práticas corretas. Intervenções e treinamentos periódicos, que promovam a total compreensão e conscientização dos manipuladores, são imprescindíveis para a mudança efetiva de atitudes e a melhoria contínua da execução das Boas Práticas. Diante da relevância da capacitação para a segurança dos alimentos e, conseqüentemente, para a saúde pública, o presente trabalho de revisão bibliográfica tem como objetivo identificar o conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre as boas práticas de manipulação em Unidades de Alimentação e Nutrição.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 A MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS COMO FATOR CRÍTICO DE RISCO EM UAN

A segurança higiênico-sanitária dos alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), especialmente em ambientes sensíveis como creches, depende intrinsecamente do cumprimento das Boas Práticas de Manipulação (BPM). Conforme estabelecido na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 da ANVISA, que rege os serviços de alimentação, a manipulação segura visa prevenir a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). O estudo de Oliveira et al. (2008), ao avaliar cozinhas de creches públicas e filantrópicas em São Paulo, reforça a gravidade do problema: nenhuma das instituições avaliadas produzia alimentos livres do risco de contaminação (Oliveira et al., 2008).



A análise detalhada das inadequações revela que os maiores fatores de risco não estão primariamente na estrutura física, mas sim no comportamento e nas ações dos manipuladores (MA). O trabalho de Oliveira et al. (2008) encontrou que 62,5% dos manipuladores foram classificados na categoria de Risco de Contaminação III (o mais alto), com falhas críticas nas práticas sanitárias. Os dados mostram inadequações alarmantes, como 100% dos manipuladores apresentando falha na técnica de higiene das mãos e 87,5% em práticas sanitárias durante a manipulação (falar, tossir, espirrar sobre o alimento), indicando que, apesar da importância reconhecida na literatura, as práticas básicas de higiene não são rigidamente seguidas (Oliveira et al., 2008).

2.2 A OBRIGATORIEDADE LEGAL E A IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO CONTÍNUO

Diante da deficiência nas práticas e da subsequente vulnerabilidade dos alimentos, a legislação sanitária brasileira, como a RDC nº 216/2004, é explícita ao exigir que os serviços de alimentação estabeleçam e implementem programas de capacitação para o pessoal envolvido na manipulação. O treinamento, cuja periodicidade e conteúdo programático devem ser definidos pelo Responsável Técnico (o Nutricionista), deve abranger temas cruciais como: a importância higiênico-sanitária, doenças transmitidas por alimentos, higiene pessoal (incluindo lavagem correta das mãos), e as diversas etapas da manipulação. O estudo de Oliveira et al. (2008) ecoa essa exigência legal ao concluir que a melhor e mais fácil alternativa para garantir a qualidade higiênico-sanitária é o investimento em treinamento e supervisão contínua da mão-de-obra (Oliveira et al., 2008).

A relevância do treinamento é evidenciada pela lacuna entre conhecimento e prática. O artigo de revisão no qual este trabalho se baseia aponta que, mesmo em casos de treinamento prévio, o nível de conhecimento pode ser insuficiente, e a ausência de aplicação das normas persiste. Por exemplo, a omissão na lavagem frequente das mãos e o uso incorreto de EPIs são falhas observadas mesmo por aqueles que afirmam ter participado da capacitação. No entanto, é imperativo destacar o efeito positivo das intervenções: o artigo de revisão mostra que a capacitação frequente está associada ao incremento das boas práticas (Andreotti et al., 2003; Siqueira e Costa, 2013), resultando em melhoria da execução das atividades pelos manipuladores. A educação, portanto, é a ferramenta que transcende o mero cumprimento burocrático, promovendo a conscientização essencial para a mudança de atitude.

A persistência de falhas mesmo após o treinamento é um achado recorrente na literatura. A análise dos artigos aponta que, mesmo em estudos onde os manipuladores afirmaram ter participado de treinamento (92,8% em Ferreira et al., 2013), o conhecimento classificado como suficiente em segurança de alimentos foi de apenas 34,2%. Esta baixa correlação entre o treinamento recebido e o conhecimento retido reforça a ideia de que o processo de capacitação deve ir além da teoria, sendo necessário que o funcionário "compreenda plenamente e os execute" (Carvalho et al., 2021). A ausência de aplicação das normas técnicas, por sua vez, resulta na transmissão de microrganismos,



sendo que a maior quantidade se concentra nas mãos, cabelos, boca e vestuário (Oliveira et al., 2008; Carvalho et al., 2021).

Outro ponto crítico é a contaminação microbiológica, que materializa a falha das BPM. Amostras de manipuladores de alimentos analisadas em diferentes estudos revelaram a presença de patógenos como *Staphylococcus coagulase positiva* e *Salmonella* entérica (Martins et al., 2009; Soares et al., 2012), sendo que 53,3% das amostras manuais em um estudo (Soares et al., 2012) apresentaram o patógeno. Tais resultados microbiológicos são a prova inequívoca de que a ausência de boas práticas de manipulação — especialmente a falha na higienização das mãos — torna o manipulador um agente disseminador de doenças, transferindo microrganismos para equipamentos, utensílios e, finalmente, para os alimentos (Lagaggio et al., 2002; Chesca et al., 2003).

2.3 O DESAFIO DA PERCEPÇÃO E A NECESSIDADE DE SUPERVISÃO

A discrepância entre o conhecimento teórico e a aplicação prática (percepção) configura o maior desafio. No cenário das creches analisadas por Oliveira et al. (2008), as deficiências não se prendem apenas à falta de recursos financeiros ou estrutura física, mas sim à falta de informação e ao gerenciamento ineficaz das atividades (Oliveira et al., 2008). O treinamento deve, portanto, ser prático e acessível, focando na mudança de comportamento no ambiente real de trabalho. A legislação e a literatura concordam que o treinamento deve ser acompanhado de um processo de supervisão contínua, garantindo que os conhecimentos adquiridos sejam efetivamente realizados no dia a dia. A supervisão, neste contexto, atua como um reforço positivo e uma ferramenta de detecção e correção imediata das falhas operacionais, assegurando que o manipulador perceba a importância de cada ação para a segurança final do alimento.

O aspecto da percepção é crucial. Embora o conhecimento sobre segurança alimentar seja necessário, ele não é uma condição suficiente para que as boas práticas sejam rigorosamente seguidas (Carvalho et al., 2021). A omissão de etapas simples, como a lavagem correta das mãos, frequentemente observada (Oliveira et al., 2008; Lucca & Torres, 2002), reflete uma subestimação do risco ou a ausência de uma cultura de segurança. O fator comportamental se manifesta também em outras falhas, como a permanência dos alimentos fora da temperatura ideal de conservação (Oliveira et al., 2008), o que demanda não apenas a instrução sobre a regra, mas a conscientização sobre a proliferação microbiana e o risco potencial à saúde do consumidor, principalmente as crianças.

Em suma, a solução para a melhoria do funcionamento das cozinhas de UAN, conforme demonstrado pelos estudos de intervenção (Pittelkow & Bitello, 2013; Siqueira & Costa, 2013), reside prioritariamente na combinação de treinamento eficaz e supervisão constante. Os investimentos em capacitação são de menor custo e mais fáceis de serem implementados do que as grandes reformas estruturais (Oliveira et al., 2008), e são o meio mais eficaz para que ocorra uma mudança de atitudes,



garantindo os requisitos de qualidade e segurança que refletirão diretamente na saúde dos comensais (Carvalho et al., 2021). Desta forma, o nutricionista, como responsável técnico, desempenha um papel central na transformação da percepção dos manipuladores, convertendo a obrigatoriedade legal em um compromisso diário com a saúde pública.

3 CONCLUSÃO

Com base na análise da literatura, foi possível identificar a lacuna crítica entre o conhecimento teórico e a aplicação prática das Boas Práticas de Manipulação (BPM) por parte dos manipuladores de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Os achados demonstram que, apesar da existência de regulamentações como a RDC nº 216/2004 da ANVISA, que tornam o treinamento obrigatório, a persistência de falhas operacionais – como a técnica incorreta de higiene das mãos, práticas sanitárias inadequadas e contaminação microbiológica – expõe o consumidor final ao risco de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).

A manipulação incorreta, conforme evidenciado pelo elevado Risco de Contaminação (Risco III) em estudos observacionais (Oliveira et al., 2008), é o fator mais relevante para a insegurança alimentar, superando, em impacto imediato, as deficiências de estrutura física. O desafio reside, portanto, na percepção do manipulador e na conversão do conhecimento em atitude.

Conclui-se que a solução mais eficaz e com melhor custo-benefício para a melhoria da qualidade higiênico-sanitária nas UAN reside na combinação estratégica de treinamento contínuo e supervisão constante. Os investimentos em capacitação são cruciais para promover a conscientização, corrigir práticas inadequadas e garantir que as BPM sejam executadas rigorosamente, estabelecendo uma cultura de segurança alimentar. Desta forma, o nutricionista, como responsável técnico, cumpre seu papel central na gestão da qualidade e na proteção da saúde pública.



REFERÊNCIAS

- ANDREOTTI, A. M. et al. Avaliação da influência de um programa de treinamento sobre a higiene de manipuladores de alimentos de uma cozinha industrial. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 385-391, 2003.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 out. 2002.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993**. Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2 dez. 1993.
- BRASIL. Secretaria de Vigilância Sanitária. Ministério da Saúde (SVS/MS). **Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997**. Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 1 ago. 1997.
- CARVALHO HD, ALMEIDA KKF, MOLINA VBC. Revisão bibliográfica: percepção dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas em unidade de alimentação e nutrição. **Revista Multidisciplinar da Saúde (RMS)**, v. 3, n. 02, p. 50-62, 2021.
- CHESCA, A. C.; MOREIRA, P. A.; ANDRADE, S. C. B. J.; MARTINELLI, T. M. Equipamentos e utensílios de unidades de alimentação e nutrição: um risco constante de contaminação das refeições. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 114/115, p. 20-23, 2003.
- FERREIRA, J. S. et al. Conhecimento e atitude de manipuladores de alimentos na prevenção de doenças transmitidas por alimentos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 26, n. 6, p. 647-656, 2013.
- LAGAGGIO, V. R. A.; FLORES, M. L.; SAGABINAZI, S. D. Avaliação microbiológica da superfície de mãos dos funcionários do restaurante universitário, da Universidade Federal de Santa Maria, RS. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 16, n. 100, p. 107-110, 2002.
- LUCCA, A.; TORRES, E. A. F. Influência da capacitação na qualidade higiênico-sanitária de refeições em restaurantes por quilo na cidade de São Paulo. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 36, n. 3, p. 331-338, 2002.
- MARTINS, S. et al. Avaliação microbiológica das mãos de manipuladores de alimentos de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Revista de Ciências da Saúde**, Fortaleza, v. 11, n. 1/2, p. 1-7, 2009.
- OLIVEIRA, M. N.; BRASIL, A. L. D.; TADDEI, J. A. A. C. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 3, p. 1051-1060, 2008.



PITTELKOW, A.; BITELLO, A. Avaliação das boas práticas em unidades de alimentação e nutrição hospitalar antes e após treinamento. **Revista Contexto & Saúde**, Ijuí, v. 13, n. 25, p. 48-52, 2013.

SIQUEIRA, A. E. A.; COSTA, A. K. O. Efeito da capacitação em boas práticas de manipulação em serviços de alimentação de Fortaleza, Ceará. **Revista Ciência e Saúde**, João Pessoa, v. 4, n. 2, p. 81-89, 2013.

SOARES, L. S. et al. Conhecimento, atitudes e práticas de manipuladores de alimentos sobre segurança alimentar em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 12, p. 3433-3441, 2012.

SÃO PAULO (Estado). **Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013**. Aprova o Regulamento Técnico sobre Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação, e o roteiro de inspeção. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 10 abr. 2013.