

RESUMO EXPANDIDO - ÁREA DA SAÚDE E BIOLÓGICAS

**IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO (BPM) PARA
EVITAR DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA)**

Ane Karoline Dos Santos Costa (annykaroline16.01.2005@gmail.com)

Leticia Pereira Carvalho (leticiapereirac1@hotmail.com)

Luanna Rocha Pereira (luanna.rp@hotmail.com)

Mirella Rosendo Oliveira (rosendomirella@gmail.com)

Gilvanna Rogeria De Vasconcelos (gilvasconcelosfit@gmail.com)

*Isabela Natasha Pinheiro Teixeira
(natasha.teixeira@professor.uniateneu.edu.br)*

Introdução

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs/ DTHA) constituem um problema de saúde pública mundial, que impacta significativamente a vida da população, dando origem a surtos, epidemias, e gerando riscos de mortalidade e custos econômicos. A Organização Mundial da Saúde (OMS) estima que centenas de milhões de pessoas adoecem anualmente pela ingestão de alimentos contaminados. Por isso, a segurança alimentar, desde a aquisição ao consumo, é essencial para reduzir esses eventos. As Boas Práticas de Manipulação (BPM) estabelecem um conjunto de procedimentos de higiene e controle que visam minimizar riscos físicos, químicos e biológicos nos alimentos e são base normativa em legislações sanitárias como a Resolução RDC nº 216/2004 e materiais orientadores de vigilância (OMS).

Objetivos

- Discutir a importância das Boas Práticas de Manipulação como medidas preventivas de DTAs;
- Relacionar evidências e informações oficiais que justifiquem a adoção e a capacitação contínua de manipuladores para garantir um controle de qualidade adequado em toda a cadeia produtiva e oferecer um alimento seguro;

Metodologia

Esta pesquisa foi desenvolvida a partir de uma revisão de literatura por meio de consulta a documentos técnicos e materiais oficiais sobre Boas Práticas de Manipulação (BPM) e Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Foram consultadas publicações da ANVISA, Ministério da Saúde, Organização Mundial da Saúde (WHO), Organização Pan-Americana da Saúde (PAHO) e Centers for Disease Control and Prevention (CDC), priorizando conteúdos atualizados e amplamente utilizados em ações de vigilância e capacitação.

A análise concentrou-se em diretrizes relacionadas à higiene do manipulador, controle de temperatura, prevenção da contaminação cruzada e demais etapas consideradas críticas na segurança dos alimentos. Também foram incluídos manuais operacionais e dados epidemiológicos que contribuem para compreender os fatores de risco mais frequentes.

Após a coleta, as informações foram organizadas e sintetizadas com o objetivo de identificar práticas essenciais, apontar recomendações aplicáveis a serviços de alimentação e reforçar a importância das BPM como medida preventiva das DTAs. Esse processo metodológico assegura a coerência das informações apresentadas e oferece uma base teórica consistente para a discussão dos resultados.

Resultados

Os documentos analisados definem BPM como práticas que englobam desde a compra até a venda/consumo, destacando a higiene do manipulador, assim como a do consumidor, limpeza de equipamentos, controle de temperatura e rotinas de higienização, medidas que controlam os principais pontos de risco para DTAs.

Observou-se nas leituras publicadas por organizações internacionais que os erros mais frequentes que levam a surtos são: armazenamento inadequado, cozimento insuficiente (tratamento térmico insuficiente), contaminação cruzada

e higiene pessoal deficiente; as “Golden Rules” (Regras de ouro) e os “4 passos” (Clean-Limpar/Separate-Separar/Cook-Cozinhar/Chill-Resfriar) sintetizam ações simples e eficazes. Implementar e reforçar essas práticas reduz consideravelmente o risco de surtos.

A vigilância epidemiológica nacional documenta séries temporais de surtos e reforça necessidade de notificação e investigação para prevenção e controle. Programas de capacitação (cursos/guia de BPM) mostram-se intervenções-chave para promover conformidade em serviços e iniciativas comunitárias.

Observações em intervenções educativas (relatos de campo) indicam que atividades participativas combinando roda de conversa, demonstração prática e materiais visuais aumentam o conhecimento e percepção de risco dos manipuladores, melhorando atitudes relativas à lavagem de mãos, separação de alimentos e controle de temperatura. Quando aliadas a inspeção e monitoramento, essas ações favorecem a adoção sustentada das BPM.

Conclusão

As Boas Práticas de Manipulação representam a estratégia fundamental e preventiva para reduzir DTAs em serviços de alimentação e contextos comunitários. A adoção consistente de medidas simples desde higiene pessoal, limpeza e desinfecção de superfícies, separação entre alimentos crus e prontos, cocção adequada e manutenção de cadeias de frio aliada à capacitação contínua e à vigilância, diminui a ocorrência de surtos e seus impactos em saúde pública. Políticas que integrem capacitação, responsabilização técnica e sistemas de vigilância são prioritárias para manter a segurança do alimento e proteger grupos vulneráveis (crianças, idosos, imunocomprometidos). Além disso, a difusão de materiais oficiais e a padronização das rotinas facilitam a aderência e fiscalização.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução-RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Edição 5. Brasília, 2005. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos. Edição 1. Brasília, 2010.

Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/svsa/doencas-diarreicas-agudas/manual-integrado-de-vigilancia-e-controle-de-doencas-transmitidas-por-alimentos.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. Doenças Transmitidas por Água e Alimentos (DTHA), informações e situação epidemiológica. Brasília. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha/situacao-epidemiologica>

CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION (CDC). About Four Steps to Food Safety. Estados Unidos, 29 de abril de 2024. Disponível em: <https://www.cdc.gov/food-safety/prevention/index.html>

PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION (PAHO/WHO). WHO “Golden Rules” for Safe Food Preparation. Disponível em: <https://www-paho-org.translate.goog/en/health-emergencies/who-golden-rules-safe-food-preparation?>

Palavras-chave: boas praticas; higiene; manipulação; alimentos; doenças.