

CENTRO PAULA SOUZA
ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL PROFESSOR CAMARGO ARANHA
Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição
e Dietética - Novotec Integrado

Ana Luiza Munhoz Schwartz
Beatriz da Luz Mennela de Jesus
Caroline Yumi Kanashiro
Gustavo Henrique Martins da Silva
Julia Martinez Nogueira

CONSCIENTIZAÇÃO DA HIGIENE DAS MÃOS: Associação Casa de
Apoio Amigos da Vida (ACAAV)

São Paulo

2024

Ana Luiza Munhoz Schwartz
Beatriz da Luz Mennela de Jesus
Caroline Yumi Kanashiro
Gustavo Henrique Martins da Silva
Julia Martinez Nogueira

CONSCIENTIZAÇÃO DA HIGIENE DAS MÃOS: ACAAV

Projeto apresentado a ETEC Professor Camargo Aranha do Centro Paula Souza, como requisito parcial da disciplina Planejamento e Desenvolvimento de TCC para obtenção do título de Técnico de Nutrição e Dietética, sob orientação da Professora Flávia A. M. Cordeiro e Lais Barbosa Costa Cava.

São Paulo

2024

RESUMO

O presente trabalho de conclusão de curso, promove a conscientização da higiene das mãos, aplicada a ACAAV. Visto que, no cenário atual a organização ainda não possui uma equipe de nutrição. No âmbito de uma pesquisa de campo descritivo, com abordagem quantitativa, foi investigado, por meio da aplicação de: questionário de manipulação de alimentos e *check-in-list* de boas práticas na manipulação de alimentos. Assim, visou identificar o principal ponto de melhoria na casa de apoio. Logo, a pesquisa identificou o atual tema pautado. Dessa forma, promoveu a aplicação de: informativo passo a passo da lavagem das mãos; folder explicativo da importância da limpeza das mãos; capacitação de funcionárias e dinâmica com os moradores. Através destas aplicações, é possível afirmar que, tais estratégias promoveu a conscientização da higiene das mãos. Em síntese, os manipuladores de alimentos foram devidamente orientados sobre a importância da higienização das mãos.

Palavras chaves: Casa de apoio. Higienização. Manipuladores de alimento.

ABSTRACT

This final course project aims to promote awareness regarding hand hygiene practices at ACAAV. Considering that the organization currently does not have a dedicated nutrition team, a descriptive field research with a quantitative approach was conducted. The study involved the application of a food handling questionnaire and a checklist of good practices in food handling. The objective was to identify the primary area for improvement within the support house. The research identified hand hygiene as the central theme of concern. Consequently, the following actions were implemented: a step-by-step handwashing guide, an informational brochure on the importance of hand hygiene, staff training sessions, and an interactive activity with the residents. These interventions effectively contributed to raising awareness about hand hygiene. In conclusion, the food handlers were properly instructed on the importance of hand hygiene practices.

Keywords: Support house, Hygiene, Food handlers

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	6
2 JUSTIFICATIVA.....	7
3 OBJETIVO.....	8
3.1 Objetivo geral.....	8
3.2 Objetivo específico.....	8
4 REFERENCIAL TEÓRICO.....	9
5 METODOLOGIA.....	11
6 NATUREZA DO ESTUDO.....	12
6.2 Coleta de dados.....	12
6.3 Critério de inclusão e exclusão.....	12
7 ANÁLISE DE DADOS.....	13
8 CRONOGRAMA.....	14
9 RESULTADOS.....	15
10 DISCUSSÃO.....	17
11 CONCLUSÃO.....	18
RERÊNCIAS.....	19
APÊNDICE 1.....	23
APÊNDICE 2.....	24
APÊNDICE 3.....	25
APÊNDICE 4.....	26
APÊNDICE 5.....	31
APÊNDICE 6.....	32
APÊNDICE 7.....	33

1 INTRODUÇÃO

A qualidade dos alimentos tem sido cada vez mais monitorada em relação à segurança, tornando indispensável à adoção do controle higiênico-sanitário. “O Técnico em Nutrição e Dietética é um profissional habilitado que assume o planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição” (STAMFORD, 2015).

Um alimento de qualidade necessita ser isento de contaminantes químicos: tal como detergentes; contaminantes físicos: por exemplo, a presença de cabelos, e contaminantes biológicos: tomando como exemplo os microrganismos patogênicos”. (Manual de Boas Práticas na Manipulação de alimentos, 2019). Assim, “Contaminantes são introduzidos no alimento de maneira não intencional e que podem trazer danos à saúde da população” (ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2021). Dessa forma, evitar os contaminantes, promove a segurança sanitária. Além disso, a qualidade organoléptica também é fundamental: sabor, aroma, textura e aparência, devem apresentar características sensoriais dentro dos conformes. (FRIJA, 2012)

Garantir a manipulação dos alimentos com condições higiênico-sanitárias apropriadas, proporciona a prevenção de DTHAs - Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar” (Ministério da Saúde, 2024). Tais como: Botulismo, causado pela *Clostridium botulinum*; Gastroenterite estafilocócica, causada pelo *Staphylococcus aureus*; Listeriose, causada pela *Listeria monocytogenes*. (ROCHA e RODRIGUES, 2006). Portanto, assegurar que as crianças e adolescentes recebam nutrição apropriada, é fundamental para o crescimento e desenvolvimento de meninas e meninos. (UNICEF - Fundo das Nações Unidas para a Infância, 2022)

A Associação Casa de Apoio Amigos da Vida (ACAAV) do Serviço de Assistência Social da Prefeitura de São Paulo, cuida de crianças e adolescentes desde 1995. A realidade da sociedade brasileira (ausência de políticas públicas), interfere diretamente na proteção social. “Sendo assim, a ACAAV assumiu o compromisso de educação cultural e assistência social daqueles que vivem em situação de extrema vulnerabilidade e risco, buscando fortalecer a garantia de direitos, a proteção, a resiliência, e principalmente o desenvolvimento e fortalecimento de uma autonomia plena, prevenindo o rompimento dos vínculos sociais e familiares. Resgatando a dignidade de vida e respeito pelo ser humano”. (ORGANIZAÇÃO. ACAAV)

JUSTIFICATIVA

É notável que, garantir um alimento de qualidade é importante para saúde das crianças e adolescentes principalmente, pois presenciam fase de crescimento. Em face do cenário atual, a Casa de Apoio não possui uma equipe de Nutrição e Dietética, por isso, o projeto de TCC é extremamente importante para saúde dos atuais e futuros moradores da ACAAV. Segundo a (Organização Mundial de Saúde - OMS, 2020): estima-se que 600 milhões de pessoas – 1 em cada 10 pessoas no mundo – adoecem e 420.000 morrem todos os anos devido às DTHA. Tendo em vista, os milhões de casos de DTHAs e o percentual de morte, é importante prevenir a disseminação dessas doenças, através da higienização das mãos. “A higienização das mãos é um procedimento simples, mas importante, que costuma ser subestimado. Protege contra a contaminação por microrganismos que possam causar doenças”. (Secretaria Municipal da Saúde, 2024)

3. OBJETIVO

Objetivo geral

Orientar a importância da higienização das mãos aos manipuladores de alimentos e identificar os pontos de melhoria.

Objetivo específico

- Aplicar a *check-in-list* sobre as boas práticas na manipulação de alimentos.
- Aplicar um questionário de manipulação de alimentos
- Elaborar um *folder* explicativo visando a prevenção da contaminação cruzada;
- Elaborar um informativo com passo a passo da higienização correta das mãos;
- Capacitar os funcionários sobre a higienização correta das mãos;
- Conscientizar as crianças e adolescentes referente a importância da higiene das mãos;

4. REFERENCIAL TEÓRICO

O controle de qualidade do alimento, trata-se de medidas a serem tomadas para assegurar a saúde dos consumidores.

“As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos são as práticas de organização e higiene necessárias para garantir alimentos seguros” (Secretaria Municipal da Saúde, 2019). É de conhecimento geral que, consumir alimentos seguros traz nutrientes necessários para o corpo humano, diferente do consumo de alimentos contaminados e patogênicos. “Considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico- sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional” (BRASIL. ANVISA. RESOLUÇÃO N° 216, 15 de setembro de 2004). Através da elaboração desta resolução, pode-se afirmar que o controle de qualidade é um tema de extrema importância que deve ser difundido para todos os manipuladores de alimento.

A recomendação da higienização constante das mãos, serve para: “Remoção de sujeira, suor, oleosidade, pelos, células descamativas e microrganismos da pele, interrompendo a transmissão de infecções veiculadas ao contato; prevenção e redução das infecções causadas pelas transmissões cruzadas” (BRASIL, Ministério da Saúde, 2016). A contaminação cruzada nada mais é que, a passagem de um microrganismo patogênico através de mãos ou superfícies infectadas em contato com os alimentos. Por exemplo, manipular alimentos crus (como carne ou frango) e depois tocar em outros alimentos, sem lavar as mãos. Entre esta e outras situações, daí vem a extrema importância da desinfecção das mãos. (Portaria 2619, p.24, 2011)

Aula de capacitação de funcionários, tem se mostrado muito promissor para o aprimoramento profissional. “O manipulador de alimentos muitas vezes não recebeu treinamentos prévios e precisa então ser capacitado. A capacitação pode auxiliar o funcionário a adquirir eficiência no seu trabalho presente e futuro, uma vez que possibilita hábitos apropriados, habilidades, novos conhecimentos e atitudes”. (PINTO, SPINELLI e ABREU, 2013)

Dinâmica com crianças e adolescente é extremamente importante para fixação do aprendizado. Segundo o (ANDRADE e MASSABNI. v.17, n.4. 2011) “Esse tipo de

atividade é usada nas aulas práticas para o melhor aprendizado dos conteúdos teóricos, estabelecendo o diálogo entre teoria e prática”.

A aplicação de um questionário é uma ferramenta fundamental para descobrir o nível de conhecimento que alguém dispõe sobre determinado assunto. O questionário faz menção aos conteúdos que devem ser abordados juntos aos manipuladores de alimento. (ANDRADE, MORAES e QUEIROZ, p.53, 2020).

Conforme o Art. 5º - nº. 73 - Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013:

Este Regulamento tem como objetivo estabelecer os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para os estabelecimentos comerciais de alimentos e para os serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos. (BRASIL, 2013 p. 2). Dispõem no Art. 7º que o Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimento é um documento que descreve as operações específicas realizadas num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e a garantia da qualidade do produto final. (BRASIL, 2013 p. 4).

Dessa forma, a check-list é uma ferramenta que nos permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento de produção de alimentos. Esta avaliação inicial permite levantar pontos críticos ou não conformes e, a partir dos dados coletados e traçar ações corretivas buscando eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos e biológicos, que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor. e (SOUZA, TÂNIA; MAURÍCIO e MATIOLLI, 2005)

5. METODOLOGIA

A seguinte dinâmica apresentada é uma pesquisa de campo e qualitativa. Para o cumprimento do objetivo geral será realizado as seguintes atividades:

Um questionário foi aplicado com as cozinheiras, realizado na Associação Casa de Apoio Amigos da Vida – ACAAV Saica Crescer, Parque São Lucas. O questionário contém oito perguntas (Apêndice 1), foi embasado na RDC N° 216 (BRASIL, 2004). Portanto, enfatiza o conhecimento da contaminação de alimentos, DTHAs, capacitação do manipulador e boas práticas de fabricação.

Ademais, foi aplicado duas capacitações, a partir disso, foi avaliado as condições higiênico-sanitárias das mãos:

A primeira capacitação será com as funcionárias, no qual consiste em espalhar tinta nas mãos e observar qual área será pintada, ou seja, qual área das mãos elas costumam lavar. Os dados foram coletados a partir da porcentagem dos 10 passo a passo que elas realizaram ou deixaram de realizar. Dessa forma, a dinâmica foi feita da seguinte maneira: Vendar as cozinheiras e pintar suas mãos com tinta, logo, serão instruídos para fazer os movimentos de lavagem das mãos como de costume, porém sem a água. Assim, foi possível analisar como as funcionárias lavam as mãos. Portanto, como a dinâmica não foi 100% como o esperado, aplicamos uma aula prática sobre a lavagem correta das mãos, fornecendo um *folder* informativo ao final do processo.

A segunda dinâmica foi realizada com os moradores, através da coleta de amostras em uma placa de petri. Os dados serão tabulados através do alto ou baixo crescimento microbiano da gelatina contida na placa. [...] O método de baixo custo e funcional, faz com que as crianças visualizem o crescimento microbiano com clareza (RABELO, JANUÁRIO e MANGIAVACCHI, 2021). Então, foi utilizada uma placa de petri para todas as crianças e adolescentes deixarem suas digitais antes da lavagem das mãos. Em outra placa foram colocadas as digitais depois da higienização correta das mãos. Esta atividade é uma experiência muitíssimo visual, pois é notável observar o crescimento microbiano encontrados em mãos sujas ou mal lavadas. Logo será perceptível, por todos, a importância de lavar as mãos.

Portanto, obtiveram autorização para participar da dinâmica após a assinatura dos: Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e o Termo de Uso da Imagem, assinado pela coordenadora responsável pela casa.

6. NATUREZA DO ESTUDO

O trabalho é realizado através de um estudo de campo descritivo, com abordagem quantitativa. Conforme o (Marconi e Lakatos2003), “A pesquisa de campo quantitativo-descritiva consiste em investigações empíricas, que objetivam o delineamento ou análise das características principais ou decisivas de um fenômeno” Assim, podemos concluir que a forma quantitativa utilizada, é uma metodologia de base para tirar conclusões mais específicas da pesquisa, dessa forma, prevendo resultados. Trata-se de um estudo transversal, ou seja, o objetivo é a coleta de dados para estudar uma população em um determinado tempo. Neste caso, será analisado a lavagem das mãos de manipuladores de alimentos.

Coleta de dados

A pesquisa foi realizada a partir do Google Acadêmico, SciELO (Scientific Electronic Library Online) e BVS (Biblioteca Virtual de Saúde). Serão utilizados artigos em português dos últimos quinze anos de publicação. As palavras chaves para busca serão: “artigos”, “apoio”, “adolescente”, “abrigo” “casa” “controle”, “coleta de dados”, “criança”, “capacitação”, “funcionário”, “higienização”, “lavagem”, “microrganismos”, “mãos”, “pragas”, “qualidade”, “tempo” e “temperatura”.

Critério de inclusão e exclusão

Critério de inclusão: Pertencerão a pesquisa todos os manipuladores de alimentos da ACAAV, que aceitarem participar da pesquisa e assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), (Apêndice 2). E o Termo de Autorização do Uso da Imagem (Apêndice 3)

Critério de exclusão: Serão excluídos artigos publicados acima dos últimos dez anos e artigos pagos. Não participará da pesquisa aquele que não manipula alimento, em suma, os coordenadores e a equipe de limpeza.

7. ANÁLISE DE DADOS

A tabulação dos dados será realizada através da ferramenta Python, no qual consiste em uma linguagem de programação que será usada com intuito de montar gráficos e tabelas. A organização dos artigos pesquisados foi feita com o Microsoft Excel e Word.

CRONOGRAMA

ATIVIDADES	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
ESCOLHA DO TEMA	✓											
ORIENTADOR	✓											
LOCAL PARA PESQUISA					✓							
ANÁLISE E PESQUISA			✓									
ELABORAÇÃO DO TEMA		✓										
FICHAMENTO DO ARTIGO			✓									
DEFINIÇÃO DO LUGAR				✓								
PERGUNTA NORTEADORA				✓								
OBJETIVO GERAL				✓								
METODOLOGIA				✓								
JUSTIFICATIVA				✓								
VISITA TÉCNICA						✓						
QUESTIONÁRIO						✓						
CHECK IN LIST						✓						
APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO						✓						
OBJETIVOS ESPECÍFICOS						✓						
COLETA DE DADOS						✓						
CRITÉRIO DE INCLUSÃO						✓						
CRITÉRIO DE EXCLUSÃO						✓						
ANÁLISE DE DADOS						✓						
REFERENCIAL TEÓRICO						✓						
SLIDES PRÉ BANCA							✓					
FINALIZAÇÃO PRÉ PROJETO							✓					
APLIC. PROJETO 1							✓					
APLIC. PROJETO 2								✓				
ELABORAÇÃO DO FOLDER								✓				
ELABORAÇÃO DO INFORMATIVO								✓				

AULA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS								✓				
APLICAÇÃO DINÂMICA									✓			
DISCUSSÃO									✓			
CONCLUSÃO									✓			
TABULAÇÃO DE DADOS										✓		
RESUMO											✓	
ABSTRACT											✓	
AGRADECIMENTOS											✓	
ELABORAÇÃO SLIDES TCC											✓	
APRESENTAÇÃO TCC												

9. RESULTADOS

Por meio da aplicação da *chek-in-list* (Apêndice 4), podemos afirmar que, a respeito da subseção de “Higiene Pessoal” e “Materiais de Limpeza” não obteve o resultado esperado, pois, algumas instruções da PORTARIA 2619/11 não foram realizadas. Porém, a instrução mais relevante foi a higienização incorreta das mãos. Conforme a subseção de Higiene Pessoal de 8 perguntas: 6 foram assinaladas corretamente e 2 não obtiveram a resposta adequada.

Quadro 1. Funcionárias da ACAAV. São Paulo, 2024

Profissão	Sexo	Faixa etária	N ^o de funcionárias
Cozinheiras	Feminino	36 anos	2

Fonte: Acervo pessoal, 2024

Através da aplicação do “Questionário de Manipulação dos Alimentos”, podemos notar que 50% da pesquisa foi respondida de forma incorreta, apresentando pouco conhecimento sobre a manipulação dos alimentos.

Quadro 2. Moradores da ACAAV. São Paulo, 2024

N ^o de moradores	Sexo feminino	Sexo masculino
14	6	8

Fonte: Acervo pessoal, 2024

Quadro 3. Moradores participante da dinâmica. São Paulo, 2024

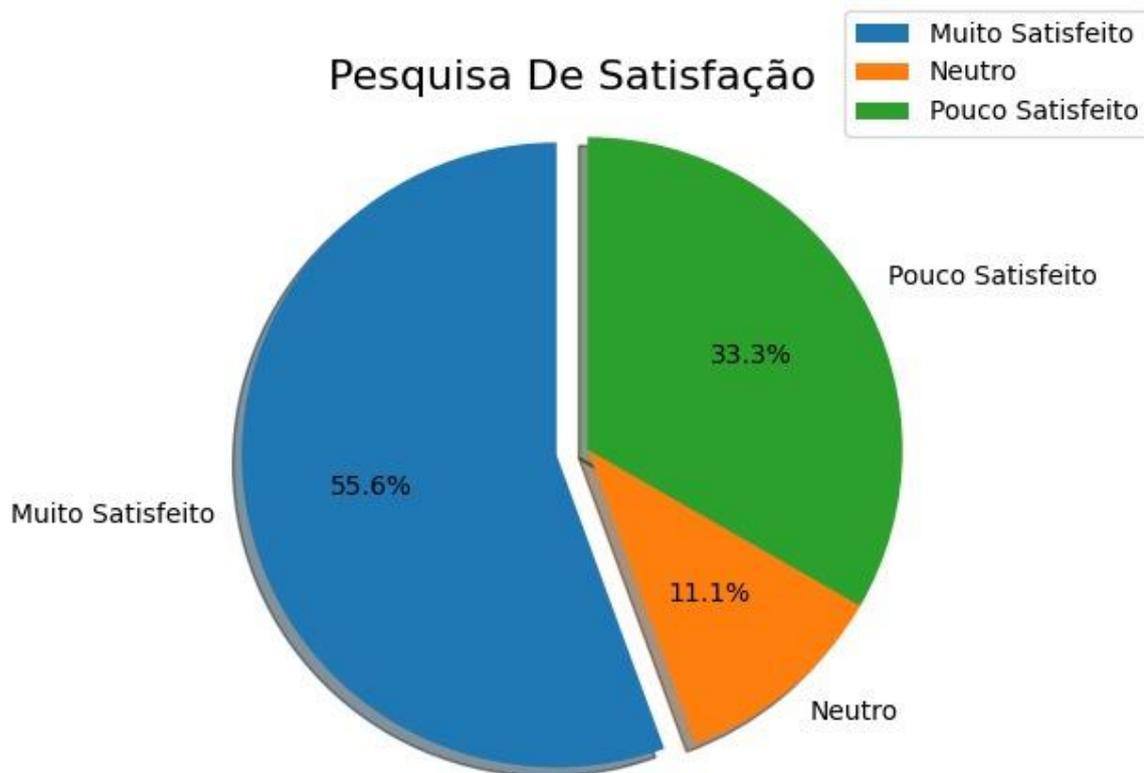
N ^o participantes	Sexo feminino	Sexo masculino
7	4	3

Fonte: Acervo pessoal, 2024

Para comprovar o crescimento de bactérias e microrganismos patogênicos nas mãos, foi utilizada placas de petri que continham gelatina incolor. Conforme a Tabela 2 e 3, podemos afirmar que apenas 50% dos moradores colaboraram para realização dos resultados da dinâmica. Por conseguinte, foram reservadas 10 placas de petri: 5 para os moradores pressionarem os dedos antes de realizarem a higienização das mãos, identificadas como “Contaminado” e 5 para após a higienização correta, identificadas como “Mão limpa”. As placas ficaram em observação no período de 5 dias, onde houve uma diferença de resultado significativa entre as placas, principalmente nos dias 4 e 5 (Apêndice 5). Sendo assim, a dinâmica obteve um retorno positivo para o grupo, pois os moradores ficaram impressionados com a quantidade de bactérias que as mãos acumulam e entenderam o quão importante é realizar higienização das mãos de modo correto.

A partir da dinâmica realizada com as funcionárias da ACAAV, podemos relatar que, antes de mostrar as etapas corretas da lavagem das mãos (Apêndice 6): 100% pularam a etapa da lavagem das unhas; 50% tocaram o registro após lavar as mãos e 50% não lavou o punho e antebraço. Para concluir, fornecemos um *folder* a cada funcionária (Apêndice 7) e após as instruções elas puderam entender a importância da higienização das mãos.

Gráfico.1 Análise da Pesquisa de Satisfação



Fonte: Acervo pessoal, 2024

10. DISCUSSÃO

Conforme a OMS (Organização Mundial da Saúde), 2023 “A higiene adequada das mãos é comprovadamente a ação mais eficaz para prevenir a disseminação de infecções, reduzindo até 50% das infecções”. Decerto que: “Para aumentar a adesão envolve: disponibilização de preparações alcoólicas, capacitação dos profissionais, monitoramento das práticas, lembretes visuais e apoio dos líderes” (OMS, 2023). A partir dos dados apresentado, podemos afirmar que, para estimular a lavagem correta das mãos este assunto deve ser abordado através de aulas práticas. Fica evidente que, materiais como um *folder* explicativo e o intrutivo de 10 passos da lavagem das mãos, mostram-se grandes aliados para disseminar as boas práticas da higienização das mãos.

“[...] Espera-se que, com a higienização das mãos, sejam removidos micro-organismos que colonizam as camadas superficiais da pele, assim como o suor, oleosidade e as células mortas, retirando a sujidade propícia à permanência e à proliferação de micro-organismos” (ANVISA, 2009). Portanto, as cozinheiras realizaram a dinâmica da lavagem das mãos de forma satisfatória. Visto que, sanamos as dúvidas e corrigimos os erros através uma aula prática sobre a maneira correta de higienizar as mãos. Além disso, as crianças se mostraram atentas e participativas durante todo o processo, podendo comparar o crescimento microbiano das mãos sujas e das mãos higienizadas. Porém, infelizmente os números de participantes não corresponderam ao esperado, segundo a Tabela.2 apenas 50% dos moradores participaram do projeto.

11. CONCLUSÃO

Através da pesquisa de satisfação (Gráfico.1), sem dúvidas podemos afirmar que, os resultados foram extremamente promissores. Dessa forma, podemos concluir que o objetivo geral foi cumprido.

Conforme a análise da pesquisa de satisfação das cozinheiras, foi atingido um percentual de 100% Muito Satisfeito. Fica evidente que, o objetivo específico de capacitar os funcionários foi realizado com êxito. Logo, a utilização da placa de higienização das mãos e o folder explicativo foram materiais extremamente

necessários para obter tais resultados. Afora a aplicação da *check-in-list* que, sem este material não seria possível encontrar a principal oportunidade de melhoria do local.

Apesar da participação de apenas 50% dos moradores, na dinâmica da lavagem das mãos. Por outro lado, a pesquisa de satisfação apontou que a maioria dos participantes ficaram respectivamente entre: “Muito Satisfeito” e “Pouco Satisfeito”. Em suma, o objetivo específico de conscientizar as crianças e adolescentes sobre a importância da lavagem das mãos, foi executado.

REFERÊNCIAS

Adriano Pereira Alencar, Getúlio Vasconcelos Fiuza, Silvana Mara Prado Cysne Maia, Karina Pedroza de Oliveira, Marta da Rocha Moreira, Bárbara Regina da Costa de O.P. Coutinho. **Detecção de microrganismos em caixas de delivery à luz da coloração Gram**, 2020 Disponível em:

[file:///C:/Users/Julia/Downloads/admin,+karina+...%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Julia/Downloads/admin,+karina+...%20(1).pdf)

Acesso em junho, 2024

ANDRADE, Marcelo Leandro Feitosa e MASSABNI, Vânia Galindo. Revista @rquivo Brasileiro de Educação, Belo Horizonte. **A importância das aulas práticas de ciências no ensino fundamental**, v.4, n. 8, maio, 2016. Disponível em:

<https://periodicos.pucminas.br/index.php/arquivobrasileiroeducacao/article/view/P.2318-7344.2016v4n8p31/11268>

Acesso em julho, 2024

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA ANVISA, **Padrões microbiológicos**, 4ª edição, 2021. Disponível em:

file:///C:/Users/Julia/Downloads/FAQ_Padroes%20microbiologicos_19082021_4ed.pdf

Acesso em abril, 2024

BRASIL, PREFEITURA DE SÃO PAULO, **Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimento**, Núcleo Técnico de Comunicação em Vigilância em Saúde, 2019. Disponível

em:https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/manual_boas_praticas_alimentos_2019.pdf

Acesso em maio, 2024

BRASIL, Ministério da Saúde. **Higienização das mãos na assistência à saúde**, [online], 2015. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/higienizacao-das-maos-na-assistencia-a>

[saude/#:~:text=Remo%C3%A7%C3%A3o%20de%20sujeira%2C%20suor%2C%20oleosidade,infec%C3%A7%C3%B5es%20causadas%20pelas%20transmiss%C3%B5es%20cruzadas](https://bvsmms.saude.gov.br/higienizacao-das-maos-na-assistencia-a-saude/#:~:text=Remo%C3%A7%C3%A3o%20de%20sujeira%2C%20suor%2C%20oleosidade,infec%C3%A7%C3%B5es%20causadas%20pelas%20transmiss%C3%B5es%20cruzadas).

Acesso em julho, 2024

BRASIL. Lei nº. 73 PORTARIA 2619/11 - SMS – Publicada em DOC 06/12/2011 DOE de 19/04/2013 – pág. 32 – 35. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Disponível em: https://cvs.saude.sp.gov.br/up/portaria%20cvs-5_090413.pdf

Acesso em outubro, 2024

de Souza Genta, Tânia Maria; Maurício, Angélica Aparecida; Matioli, Graciette **Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná** Acta Scientiarum. Health Sciences, vol. 27, núm. 2, 2005, pp. 151-156 Universidade Estadual de Maringá Maringá, Brasil. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/3072/307223952008.pdf>

Acesso em outubro, 2024

EYSHILA ESTER GARCEZ SA, **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL X INFLUÊNCIA DA MÍDIA**. São Luíz MA, 2022. Disponível em: <file:///C:/Users/Julia/Downloads/EYSHILA%20ESTER%20GARCEZ%20SA.pdf>

Acesso em junho, 2024

ELAINE ABRAHIM DE FREITAS, **Avaliação das Condições Nutricionais e Sanitárias de Serviços de Acolhimento para Crianças e Adolescentes do Município de Nova Iguaçu- RJ**, 2016

Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/36339>

Acesso em junho, 2024

Francisca Joyce Elmiro Timbó Andrade, Georgia Maciel Dias de Moraes, Herlene Greyce da Silveira Queiroz, **Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos**, Ceará, 2020. Disponível em: <file:///C:/Users/Julia/Downloads/TCC%202.pdf>

Acesso em abril, 2024

Ferreira, Glauco Rogério e Andrade, Carlos Fernando Salgueirosa. **Alguns aspectos socioeconômicos relacionados a parasitoses intestinais e avaliação de uma intervenção educativa em escolares de Estiva Gerbi, SP**. Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical [online]. 2005, v. 38, n. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rsbmt/a/CTHQmRsqK9cNzFF374HC7vv/>

Acesso em junho, 2024

FIGUEIREDO, Eluze Campos. VIEIRA, Rafael Bittencourt. FONSECA, Karina Zanoti. **UM NOVO OLHAR SOBRE A CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIENTOS**. Revista FUNEC Científica- Nutrição, v2, n3. São Paulo, 2014. Disponível em: <https://seer.unifunec.edu.br/index.php/rfcn/issue/view/21>

Acesso em julho, 2024

LUNA, Iris Regina Pimentel de; STAMFORD, Tânia Lúcia Montenegro. **O nutricionista e a gestão de qualidade de alimentos em serviços de alimentação** Revista Hig. Aliment. (Online), maio, 2015. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/vti-33316>

ORGANIZAÇÃO (ACAAV), Associação Casa de Apoio Amigos da Vida, [online] Disponível em: <https://www.acaav.org.br/>

Acesso em junho, 2024

ORGANIZAÇÃO. Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares – EBSEH. **Dia Mundial da Higienização de Mãos**. Agência Gov | Via Ebserh, 2024. Disponível em: <https://agenciagov.ebc.com.br/noticias/202405/rede-ebserh-reforca-a-importancia-da-higienizacao-das-maos-em-campanha-nacional>

Acesso em agosto, 2024

ORGANIZAÇÃO. UNICEF - Fundo Internacional de Emergência das Nações Unidas para a Infância. Brasília, 5 de julho de 2022. [online]. Disponível em: <https://www.unicef.org/brazil/t%C3%B3picos/nutri%C3%A7%C3%A3o-para-lactentes-e-crian%C3%A7as?page=1#:~:text=Bras%C3%ADlia%2C%205%20de%20julho%20de,deve%20incluir%20toda%20a%20fam%C3%ADlia.>

Acesso em outubro, 2024

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Manual de Referências Técnicas para Lavagem das Mãos**. WHO Library Cataloguing, 2024. Disponível em: <file:///C:/Users/Julia/Downloads/ManualdeReferenciaTcnica.pdf>

Acesso em agosto, 2024

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Guia para Implementação da Estratégia Multimodal da OMS para a Melhoria da Higiene das Mãos**. WHO Press, 2009. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/ptbr/assuntos/servicosdesaude/prevencao-e-controle-de->

[infecaoresistenciamicrobiana/GuiaImplementaoestratgiamultimodaldemelhoriadaHM_LogosAtualizadas.pdf](#)

Acesso em outubro, 2024

PEREIRA Nirci. FRANCESCHINI, Sylvia. PRIORE, Silvia. **Qualidade dos alimentos segundo o sistema de produção e sua relação com a segurança alimentar e nutricional**, Minas Gerais, 2020. Disponível em: [file:///C:/Users/Julia/Downloads/download%20\(1\)%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Julia/Downloads/download%20(1)%20(1).pdf)

Acesso em junho, 2024

PINTO, Ana Maria de Souza. SPINELLI, Monica Glória Neumann. ABREL, Edeli Simione. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um Modo de Fazer**. Editora Metha LTDA – 6ª Edição, 2013. Disponível em: <https://higienealimentar.com.br/produto/gestao-de-unidades-de-alimentacao-e-nutricao-um-modo-de-fazer/>

Acesso em julho, 2024

RABELO, E.; MARTINS, L.; JANUÁRIO, A. M.; MANGIAVACCHI, B. **AULA PRÁTICA COM MATERIAIS DE BAIXO CUSTO: UMA PROPOSTA ALTERNATIVA PARA O ENSINO DE MICROBIOLOGIA NO ENSINO FUNDAMENTAL**. Múltiplos Acessos, v. 5, n. 1, p. 1-15, janeiro 2021. Disponível em: <http://multiplosacessos.com/multaccess/index.php/multaccess/article/view/134/107>

Acesso em junho, 2024

RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. Dispõe sobre Regulamentos Técnicos de Boas Práticas no Serviço de Alimentação. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

Acesso em outubro, 2024

Apêndice 1

QUESTIONÁRIO

Nome: _____ Idade: _____

Cargo: _____ data de aplicação: _____

1- Você já ouviu falar em contaminação dos alimentos? Em caso positivo, como acontece?

2- Em quais setores do serviço de alimentação pode ocorrer contaminação dos alimentos?

3- Com relação as mãos, elas podem contaminar o alimento? De que forma?

4- Você acha que os alimentos podem causar doenças?

5- Quais as doenças causadas por alimentos?

6- Você acha importante ter uma boa higiene pessoal para trabalhar com alimentos? Por quê?

7- O que você considera importante na higiene pessoal?

8- O que são as Boas práticas de fabricação?

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

Você está sendo convidado a participar da pesquisa “Questionário Manipulação de Alimentos” e “Dinâmica da Lavagem das Mãos”, realizada pelos alunos do 3º ano do Curso de Nutrição e Dietética da Etec Professor Camargo Aranha, que tem como objetivo ensinar as boas práticas na manipulação dos alimentos. A coleta de dados não trará riscos morais, físicos ou éticos. Os pesquisadores se comprometem a não divulgar os nomes dos participantes em nenhum momento ou qualquer outra característica que o identifique. Os resultados serão utilizados somente nesta pesquisa e poderão ser publicados em revistas técnicas na área de Nutrição. Declaro que fui suficientemente esclarecido a respeito do estudo e concordo voluntariamente a participar da pesquisa.

Pesquisadores responsáveis: Ana Luiza Munhoz Schwartz, Beatriz da Luz Mennela de Jesus, Caroline Yumi Kanashiro, Gustavo Henrique Martins da Silva e Julia Martinez Nogueira

E-mail, líder da equipe: julia.nogueira23@etec.sp.gov.br

Orientado por: Lais Barbosa Costa Cava

São Paulo, ___ de ___ de 2024

Assinatura

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DA IMAGEM

Eu, _____ portador da célula de identidade nº _____, inscrito no CPF nº _____, AUTORIZO o uso de imagem **com rosto borrado** (dos menores _____ sob minha responsabilidade) em fotos ou filme, sem finalidade comercial, para ser utilizada no Trabalho de Conclusão de Curso destinada aos moradores da Associação Casa de Apoio Amigos da Vida

A presente autorização é concedida a título gratuito, abrangendo o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional e no exterior, em todas as suas modalidades e, em destaque, das seguintes formas: (I) redes sociais e (II) apresentação do TCC. Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro.

Pesquisadores responsáveis: Ana Luiza Munhoz Schwartz, Beatriz da Luz Mennela de Jesus, Caroline Yumi Kanashiro, Gustavo Henrique Martins da Silva e Julia Martinez Nogueira

E-mail, líder da equipe: julia.nogueira23@etec.sp.gov.br

Orientado por: Lais Barbosa Costa Cava

São Paulo, __ de __ de 2024

Assinatura

Apêndice 4



Check in list

Boas práticas na manipulação dos alimentos

Higiene pessoal dos funcionários

- Lavar as mãos ao chegar no sanitário ou vestiário
- Uniforme limpo, gorro ou rede prendendo todo o cabelo e sapato fechado
- Sem brincos, pulseiras, anéis, relógio e outros adornos
- Escovar os dentes
- Exames médicos admissionais e periódicos, além da análise laboratorial (exames de coprocultura e o coproparasitológico devem ser realizados semestralmente)
- Manipuladores com diarreia, infecções pulmonares ou faringites não manipulam alimento
- Manipulador com corte na mão utiliza curativo e luva
- Funcionários receberam treinamento de boas práticas na manipulação de alimentos

Material de limpeza

- O local apresenta-se organizado
- Material de limpeza é guardado em área isolada
- É utilizados panos constituídos de materiais descartáveis
- Os produtos para higienização é regularizado pela ANVISA

Segurança

- O botijão de gás deve ser instalado em local arejado, longe de fonte de calor
- EPI fornecido pelo estabelecimento
- EPC fornecido pelo estabelecimento
- A higienização é registrada nos POPs com descrição do método utilizado, frequência, o responsável pelo procedimento, condições de uso, concentração do produto utilizado, temperatura, tempo, ação mecânica, especificação dos produtos e local da utilização.
- O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente ultrapassa 30 minutos

- O produto pré-preparado contém identificação: nome da preparação, data de uso ou validade
- Descongelamento do alimento é feito: em geladeira, em temperatura inferior a 5°C; Em forno de convecção ou microondas; Ou segundo a recomendação do fabricante.
- Os óleos e gorduras para fritura não são aquecidos a temperaturas superiores a 180°C.
- O óleo não apresenta escurecimento, alteração do cheiro, formação de espuma ou fumaça
- Não é utilizado ovo cru em preparações; servido com gema dura; fervido por 7 minutos
- Os alimentos prontos para o consumo frios e quentes, estão dispostos de forma organizada, sem sobreposições, de forma que todos os recipientes permaneçam totalmente em contato com a pista fria/ quente
- Nunca é reutilizado alimento preparado que já tenha sido servido aos clientes

Prevenção a proliferação de microrganismos

- Temperatura correta do armazenamento do alimento
- Temperatura correta da exposição do alimento
- Alimento em bom estado, dentro da validade
- embalagens são descartadas após o uso

Prevenção a contaminação

- O recipiente tem tampa e pedal, permanece sempre fechado
- O recipiente do lixo é afastado das mesas, pias, utensílios e do armazenamento de alimentos para evitar a contaminação cruzada.
- As mãos são lavadas após o descarte do lixo
- Há vestiário para os funcionários
- Não existe caixa de esgoto dentro das áreas de pré-preparo, preparo e armazenamento de alimentos.
- presença de caixa de gordura, mantida bem vedada. Localizada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos.
- A iluminação é uniforme de modo que não altera as características visuais dos alimentos.
- Há presença de termômetro em boa condição
- Fornecedor de qualidade
- Ao transferir um alimento para outro recipiente diferente do original, deve constar: nome do produto, marca, lote, data de abertura e a nova data de validade, conforme a recomendação do fabricante.
- Deve constar a rotulagem nutricional dos alimentos preparados e embalados prontos para o consumo, como por exemplo, sanduíches embalados, sobremesas do tipo flan ou mousses ou saladas de frutas e outras semelhantes
- Há instalação de pia exclusiva para higienização das mãos abastecida com sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara nas áreas de pré-preparo e preparo dos alimentos
- Higienização de frutas, verduras e legumes corretamente
- O chão não é varrido a seco

- A limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos não são realizadas durante as etapas de manipulação dos alimentos
- A água utilizada no preparo de alimentos é potável
- O gelo que entra em contato com os alimentos é feito de água potável

Placas obrigatórias

- O estabelecimento mantém avisos da proibição de fornecimento de bebida alcoólica, aos menores de 18 anos de idade
- O estabelecimento mantém nos ambientes fechados e em local visível, um cartaz atendendo a lei ANTIFUMO.

Práticas preventivas para o controle de pragas

- O correto armazenamento e destino do lixo
- Não tem buracos e fendas
- Presença de telas milimétricas nas janelas e nos exaustores
- Proteção nos rodapés das portas
- Vedação nas aberturas de vãos de telhado e proteção nos ralos e grelhas
- Não tem acúmulo de água parada no ambiente externo

A periodicidade da higienização

- Todos os dias: pisos, rodapés, ralos, as áreas de lavagem e produção, maçanetas, lavatórios, sanitários, cadeiras, mesas e recipiente de lixo;
- Diariamente ou de acordo com o uso: equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras e borrifadores;
- Toda semana: paredes, portas, janelas, prateleiras, coifas, geladeiras e câmaras frigoríficas;
A cada 15 dias: estrados ou similares e depósitos;
- Todo mês: luminárias, interruptores, tomadas e telas;
- De acordo com a necessidade ou regulamentação específica: teto ou forro, caixa de gordura, filtro de ar condicionado e canaleta de ar
- Caixa d'água é feita de 6 em 6 meses

Banheiro

- Pia para a higienização das mãos com um sabonete líquido e um antisséptico ou um sabonete líquido antisséptico e toalha de papel de cor clara não reciclado;
- Descarga automática;
- Bacia sifonada com tampa;
- Lixeira com tampa e pedal;

- Paredes, pisos e teto de material liso, resistente e impermeável, em bom estado de conservação;
- Ventilação e iluminação adequadas.
- As janelas protegidas com telas milimétricas;
- O banheiro não tem comunicação direta com áreas de manipulação e armazenamento do alimento;
- Portas com molas e proteção na parte inferior contra a entrada de animais;
- Boas condições de higiene e manutenção.

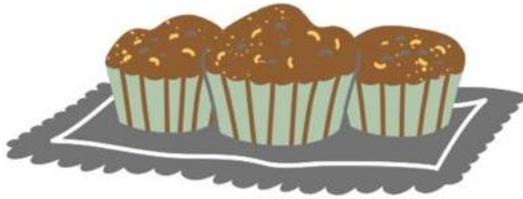


Temperatura e tempo de distribuição dos alimentos prontos para consumo

Temperatura	Tempo de máximo de permanência
acima de 60°C	6 horas
abaixo de 60°C	1 hora
Temperatura	Tempo de máximo de permanência
até 10°C	4 horas
entre 10 e 21°C	2 horas

Alimentos que contém carne

Temperatura	Tempo de máximo de permanência
Até 5°C	2 horas



Apêndice 5



Apêndice 6

OS 10 PASSOS PARA HIGIENIZAÇÃO CORRETA DAS MÃOS



1-Molhe as mãos com água corrente.



2-Aplique sabão suficiente para cobrir todas as superfícies das mãos. O sabão pode ser líquido ou espuma.



3-Esfregue as mãos durante pelo menos 20 segundos, garantindo que todas as áreas sejam limpas



4- Esfregue a palma de uma mão contra o dorso da outra, entrelaçando os dedos, e depois troque de lado.



5- Esfregue as pontas dos dedos de uma mão contra a palma da outra, fazendo movimentos circulares.



6-Esfregue uma palma contra a outra.



7- Esfregue entre os dedos, entrelaçando as mãos.



8 Esfregue os punhos com movimentos circulares.



9-Enxágue as mãos com água corrente, removendo todo o sabão.



10-Seque as mãos completamente usando uma toalha limpa ou papel-toalha. Se possível, use o papel-toalha para fechar a torneira e evitar a recontaminação.



NOMES: ANA LUIZA MUNHOZ, BEATRIZ DA LUZ, CAROLINE YUMI, JULIA MARTINEZ, GUSTAVO HENRIQUE MARTINS

Fonte: Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares EBSERH

Apêndice 7

QUANDO AS MÃOS DEVEM SER HIGIENIZADAS?

Sempre que:

- Chegar ao trabalho;
- Utilizar os sanitários ou vestiários;
- Iniciar, interromper ou trocar de atividade;
- Após manipular alimentos crus ou não higienizados;
- Antes de manipular alimentos;
- Tossir, espirrar, assoar o nariz, tocar no corpo ou cabelo;
- Usar utensílios e materiais de limpeza;
- Manipular lixo e outros resíduos;
- Tocar em caixas, garrafas, maçanetas e sapatos.

... Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, 2019.



Responsáveis: Ana Luiza Munhoz, Beatriz da Luz, Caroline Yumi, Julia Martinez e Gustavo Henrique Martins



HIGIENE DAS MÃOS

Higienize suas mãos, proteja sua saúde e do próximo.

Projeto TCC - ETEC Prof. Camargo Aranha



CASOS NO MUNDO INTEIRO

Segundo a médica infecto pediatra, Fabiana Ariston Filgueira, "Todos os anos, ocorrem, em todo o mundo, 136 milhões de casos de infecções, sendo a higiene de mãos a medida mais barata, simples e eficaz na prevenção dessas doenças".



HIGIENE DAS MÃOS

Termo que se refere a qualquer ação de limpeza das mãos. Envolve a fricção das mãos com preparação alcoólica ou higiene das mãos com água e sabonete (líquido ou espuma).
... Manual de referência técnica para lavagem das mãos, 2024.



IMPORTÂNCIA

A higienização das mãos é um procedimento simples, mas importante, que costuma ser subestimado. A higienização protege contra a contaminação por microrganismos que possam causar doenças. Não é à toa que foi instituído o Dia Mundial da Higiene das Mãos (5 de maio).
... Secretaria Municipal da Saúde, 2024.