

### HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS: BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E CONTROLE DE CONTAMINAÇÃO

**Danilo Ferreira Campos<sup>1</sup>;**

Ifope Educacional, Coimbra, MG.

<https://lattes.cnpq.br/3860756669503349>

**Vinicius da Silva Ázar<sup>2</sup>;**

Vet-X clínica veterinária, Coimbra, MG.

**Adeane Avelino Santana<sup>3</sup>;**

Centro Universitário de Viçosa (Univiçosa), Muriaé, MG.

**Yasmim Leticia Carvalho Gonçalves<sup>4</sup>;**

Universidade Professor Edson Antônio Velano (Unifenas), Machado, MG.

<https://lattes.cnpq.br/8019822561319087>

**Lídia Ketry Moreira Chaves<sup>5</sup>.**

Universidade Federal Rural do Semi-Árido (UFERSA), Tabuleiro do Norte, CE.

<http://lattes.cnpq.br/8200975760819756>

**RESUMO:** A pesquisa explora a relevância da higiene e manipulação de alimentos na garantia da segurança alimentar, destacando que práticas inadequadas podem causar contaminações prejudiciais à saúde pública. O objetivo geral foi analisar as dificuldades enfrentadas na implementação de boas práticas de manipulação e propor soluções para superá-las. A metodologia adotada foi uma revisão de literatura, abrangendo estudos realizados entre 2020 e 2024, permitindo uma análise abrangente dos desafios e soluções na área. Os resultados mostraram que a falta de treinamento, fiscalização e recursos são os principais obstáculos, comprometendo a segurança alimentar em diversos contextos, como restaurantes, hospitais e comunidades rurais. Apesar disso, o estudo destaca a importância de uma abordagem contínua e integrada, que inclua educação, treinamento e fiscalização, para melhorar a aplicação das boas práticas. Ao final, conclui-se que a adoção dessas práticas é essencial para a prevenção de doenças transmitidas por alimentos, promovendo a saúde pública e garantindo a segurança alimentar.

**PALAVRAS-CHAVE:** Segurança alimentar. Higiene. Contaminação.

## FUTURE CHALLENGES IN FOOD SECURITY

**ABSTRACT:** This research explores the relevance of food hygiene and handling in ensuring food safety, highlighting those inadequate practices can cause contamination that is harmful to public health. The overall objective was to analyze the difficulties faced in implementing good handling practices and propose solutions to overcome them. The methodology adopted was a literature review, covering studies carried out between 2020 and 2024, allowing a comprehensive analysis of the challenges and solutions in the area. The results showed that the lack of training, inspection, and resources are the main obstacles, compromising food safety in various contexts, such as restaurants, hospitals, and rural communities. Despite this, the study highlights the importance of a continuous and integrated approach, which includes education, training, and inspection, to improve the application of good practices. In the end, it is concluded that the adoption of these practices is essential for the prevention of foodborne diseases, promoting public health, and ensuring food safety.

**KEY-WORDS:** Food safety. Hygiene. Contamination.

**ÁREA TEMÁTICA:** Segurança alimentar.

### INTRODUÇÃO

A higiene e a manipulação de alimentos sempre foram aspectos fundamentais na segurança alimentar, visto que uma manipulação inadequada pode resultar em contaminações que comprometem a saúde pública. Com o crescimento da indústria alimentícia e o aumento da conscientização dos consumidores sobre os riscos associados à contaminação de alimentos, houve um interesse crescente em melhorar as práticas de manipulação e controle de contaminação em toda a cadeia de produção. Nesse sentido, a adoção de boas práticas de higiene é essencial para garantir a qualidade dos alimentos e prevenir a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (VIANA *et al.*, 2024).

Ao longo dos anos, diversas normas e regulamentações foram estabelecidas para orientar os profissionais do setor alimentício na implementação dessas boas práticas. A importância de seguir essas diretrizes se reflete diretamente na redução de surtos de doenças alimentares e na promoção da saúde pública. No entanto, mesmo com o avanço nas normativas, ainda existem desafios significativos na aplicação eficaz dessas práticas, especialmente em ambientes com menos recursos ou com menor acesso a informações atualizadas sobre higiene e segurança alimentar.

Para responder a essa questão, foram consideradas algumas hipóteses, como a falta de treinamento adequado, a ausência de fiscalização rigorosa e a escassez de recursos em certos ambientes de trabalho, que podem contribuir para a ineficácia na aplicação das práticas recomendadas. Outra hipótese levantada foi a possível resistência por parte dos trabalhadores em adotar novas práticas, muitas vezes devido à falta de entendimento sobre

a importância dessas medidas.

Através deste estudo será possível proporcionar melhorias das condições de segurança alimentar, proporcionando um entendimento mais profundo dos desafios enfrentados no campo da manipulação de alimentos. Ao abordar esses desafios, o trabalho visa não apenas fortalecer a proteção da saúde pública, mas também oferecer subsídios para a formulação de políticas mais eficazes e direcionadas.

## OBJETIVO

O objetivo geral deste trabalho foi analisar as dificuldades na implementação de boas práticas de manipulação de alimentos, buscando entender os fatores que comprometem a segurança alimentar. Especificamente, procurou-se identificar os principais obstáculos enfrentados pelos profissionais, avaliar a eficácia das práticas atuais e propor soluções que possam facilitar a adoção dessas boas práticas.

## METODOLOGIA

A metodologia utilizada foi uma revisão de literatura, realizada através de pesquisa qualitativa no período de 2020 a 2024. As bases de dados consultadas incluíram Lilacs, Periódicos Capes, Google Acadêmico e Scielo, com o objetivo de reunir e analisar as pesquisas mais recentes e relevantes sobre o tema, permitindo uma compreensão abrangente dos desafios e soluções na manipulação de alimentos.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Viana *et al.* (2024) discutem a aplicação das boas práticas de manipulação de alimentos em feiras livres, destacando deficiências críticas, como a falta de higiene e infraestrutura adequada, o que compromete a segurança alimentar. A ausência de água potável e o manejo inadequado dos alimentos, especialmente os de origem animal, ilustram os riscos de contaminação em ambientes que carecem de fiscalização rigorosa.

Este estudo relaciona-se diretamente com a importância das boas práticas de manipulação e controle de contaminação, enfatizando a necessidade de intervenções educacionais e políticas públicas para melhorar as condições de higiene nesses contextos.

Marcolino *et al.* (2022) abordam as práticas de manipulação de alimentos em comunidades rurais, destacando as dificuldades enfrentadas devido à falta de recursos e conhecimento técnico. Os autores identificam que a falta de treinamento adequado e de infraestrutura compromete a segurança dos alimentos, aumentando o risco de contaminação.

Esse trabalho é relevante para a discussão sobre higiene e manipulação de alimentos, reforçando a necessidade de capacitação e suporte em áreas rurais para garantir a aplicação efetiva das boas práticas de manipulação e controle de contaminação.

No estudo conduzido por Aguiar *et al.* (2023), a avaliação das boas práticas de manipulação de alimentos em estabelecimentos comerciais mostrou que muitos desses locais ainda enfrentam dificuldades significativas em garantir a segurança alimentar. Os autores destacam que a falta de conhecimento técnico e a ausência de fiscalização adequada são fatores que contribuem para práticas inadequadas de higiene, o que aumenta o risco de contaminação.

A análise revela a importância de investir em educação e treinamento contínuo para os manipuladores de alimentos, além de reforçar a necessidade de uma fiscalização mais rigorosa. Esses elementos são essenciais para a melhoria das práticas de manipulação e controle de contaminação, garantindo a segurança alimentar nos estabelecimentos comerciais.

No estudo de Nascimento *et al.* (2021), foram investigadas as condições de higiene em serviços de alimentação, destacando-se a influência direta dessas práticas na segurança alimentar. Os autores apontaram que a inadequação nas práticas de manipulação é um fator determinante para a ocorrência de contaminações, sublinhando a necessidade de um controle rigoroso e contínuo. A pesquisa revelou que, em muitos estabelecimentos, as normas de higiene não são seguidas de forma consistente, o que aumenta significativamente os riscos de surtos de doenças transmitidas por alimentos.

A análise também enfatiza a importância de capacitação e treinamento contínuo para os manipuladores de alimentos, pois a falta de conhecimento e a negligência na aplicação das boas práticas podem comprometer seriamente a saúde pública.

Nascimento *et al.* ressaltam que a implementação efetiva dessas práticas deve ser acompanhada de uma fiscalização rigorosa, que assegure o cumprimento das normas e, assim, minimize os riscos de contaminação. O estudo contribui para o entendimento da relação crítica entre a higiene nas práticas de manipulação e a garantia de alimentos seguros para o consumo.

No estudo de Coelho *et al.* (2021), os autores exploram de forma detalhada os fatores que contribuem para a contaminação de alimentos, destacando a importância das boas práticas de manipulação para o controle de contaminação. A análise enfatiza que a higiene pessoal dos manipuladores de alimentos e a manutenção adequada dos ambientes são aspectos fundamentais para evitar a contaminação cruzada, que é uma das principais vias de disseminação de agentes patogênicos nos alimentos. Além disso, a revisão reforça a necessidade de treinamentos constantes para os profissionais da área, garantindo que estejam sempre atualizados com as normas de higiene e segurança.

Relacionando o conteúdo com as boas práticas de manipulação de alimentos, observa-se que a adoção de protocolos rigorosos, como a limpeza e sanitização frequente de utensílios e superfícies, é crucial para minimizar riscos de contaminação. A pesquisa de Coelho *et al.* (2021) serve como um lembrete de que o controle de qualidade e a prevenção de contaminações dependem não apenas de tecnologias avançadas, mas também do comprometimento contínuo com a formação e educação dos manipuladores de alimentos.

No estudo realizado por Ferreira *et al.* (2022), os autores abordam a higiene e manipulação de alimentos em unidades hospitalares, destacando a importância dessas práticas para garantir a segurança alimentar e reduzir os riscos ambientais. A pesquisa enfatiza que a adoção de procedimentos rigorosos de higiene, como o controle da temperatura de cocção e armazenamento, é fundamental para prevenir contaminações que possam comprometer a saúde dos pacientes. A necessidade de treinamentos contínuos e a implementação de boas práticas são aspectos cruciais discutidos no estudo para a manutenção de um ambiente seguro.

Ao relacionar esse conteúdo com boas práticas de manipulação de alimentos, percebe-se que a implementação de medidas preventivas, como a higiene rigorosa e o monitoramento constante dos processos de manipulação, é essencial para garantir a segurança alimentar em contextos sensíveis, como hospitais. O estudo de Ferreira *et al.* (2022) reforça a importância de uma abordagem proativa para evitar a contaminação de alimentos e proteger a saúde dos indivíduos mais vulneráveis.

O estudo de Oliveira *et al.* (2021) investiga o conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação e higiene. A pesquisa revela que, embora a maioria dos participantes possua um entendimento geral satisfatório sobre o assunto, há uma lacuna significativa no conhecimento relacionado ao controle de temperatura e prevenção de doenças transmitidas por alimentos. Isso indica a necessidade contínua de treinamento e educação para garantir a segurança alimentar e minimizar os riscos de contaminação.

Esse estudo é particularmente relevante para a implementação de boas práticas de manipulação, pois evidencia que a falta de conhecimento específico pode comprometer a qualidade e segurança dos alimentos. As boas práticas de manipulação exigem não apenas conformidade com normas básicas de higiene, mas também um entendimento aprofundado dos fatores críticos que podem prevenir a contaminação, como o controle de temperatura adequado, destacando a importância de programas educativos e supervisão constante.

O relato de experiência de Specht e Lucion (2024) explora detalhadamente a importância das Boas Práticas de Manipulação (BPM) no contexto da segurança alimentar, especialmente em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). As autoras destacam que, embora existam regulamentos rigorosos, como a RDC nº 216/2004 da ANVISA, muitas empresas ainda enfrentam desafios na implementação diária dessas práticas.

Esses desafios estão frequentemente ligados à falta de recursos financeiros, de infraestrutura adequada e, principalmente, de profissionais capacitados. A pesquisa demonstra que, para garantir que os manipuladores de alimentos não se tornem fontes de contaminação, é imprescindível adotar uma abordagem sistemática e constante de treinamento e supervisão, aliada à atualização dos procedimentos de higiene.

As autoras enfatizam que a aplicação eficaz das BPM nas UANs pode resultar em mudanças significativas na segurança dos alimentos, reduzindo os riscos de contaminação e, conseqüentemente, preservando a saúde dos consumidores. A metodologia utilizada, baseada em rodas de conversa e troca de experiências entre as funcionárias da cozinha e a equipe de nutrição, mostrou-se altamente eficaz para identificar falhas nas práticas diárias e propor soluções viáveis.

Esse enfoque prático e educativo não apenas resolve problemas imediatos, mas também promove uma cultura de segurança e higiene que pode ser mantida a longo prazo, evidenciando a importância da conscientização e do compromisso de todos os envolvidos no processo de produção de alimentos.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo evidencia a importância de aplicar boas práticas para garantir a segurança alimentar e prevenir a contaminação em diversos contextos, como restaurantes, hospitais e comunidades rurais. Os resultados demonstram que, apesar das dificuldades encontradas, como a falta de recursos e treinamento, a aplicação dessas práticas é essencial para reduzir os riscos à saúde pública.

Os objetivos do estudo, que incluíam a identificação dos principais obstáculos à implementação de boas práticas de manipulação e a proposição de soluções, foram alcançados. A análise detalhada das dificuldades enfrentadas por diferentes setores da cadeia alimentar permitiu uma compreensão mais profunda dos fatores que comprometem a segurança dos alimentos. Além disso, foram propostas medidas que visam facilitar a adoção dessas práticas, especialmente em ambientes com menos recursos e em regiões onde o conhecimento técnico ainda é limitado.

O estudo reforça a importância de uma abordagem contínua e integrada, que inclui educação, treinamento e fiscalização, para garantir a segurança alimentar. Ao abordar as lacunas existentes e propor soluções viáveis, o trabalho contribuiu significativamente para o fortalecimento das políticas de segurança alimentar, promovendo a saúde pública e garantindo que os alimentos sejam manipulados e distribuídos de maneira segura.



## REFERÊNCIAS

PECHT, Alexandra; LUCION, Rúbian. Relato de experiência: Cartilha sobre boas práticas na manipulação de alimentos. **Anais em Saúde Coletiva**, v. 3, n. 1, 2024. Disponível em: [https://www.interdisciplinaremsaude.com.br/Volume\\_29/Trabalho\\_29\\_2021.pdf](https://www.interdisciplinaremsaude.com.br/Volume_29/Trabalho_29_2021.pdf). Acesso em: 26 ago. 2024.

RODRIGUES, Eduarda Dutra; SOARES, Kátia Santos; ARAÚJO, Thalita Macedo; PIERRE, Letícia Terrone. Boas práticas de manipulação de alimentos em restaurantes de Ouro Preto - MG em tempos de COVID-19. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 5, n. 3, p. 11822-11837, 2022. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/25701/22429>. Acesso em: 26 ago. 2024.

FERREIRA, Rhaissa Pinheiro; FRANCO, Natgália dos Reis. A importância das boas práticas de manipulação dos alimentos ao combate de doenças: revisão de literatura. **Revista Interdisciplinar em Saúde**, Cajazeiras, 8 (único): 365-378, 2021, ISSN: 2358-7490. Disponível em: [https://www.interdisciplinaremsaude.com.br/Volume\\_29/Trabalho\\_29\\_2021.pdf](https://www.interdisciplinaremsaude.com.br/Volume_29/Trabalho_29_2021.pdf). Acesso em: 26 ago. 2024.

OLIVEIRA, N. R. *et al.* Knowledge of manipulators regarding good food handling practices. **Brazilian Journal of Health Review**, Curitiba, v.4, n.3, p.10071-10087 may./jun.2021. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/21278>. Acesso em: 26 ago. 2024.

COELHO, Rafaela Holanda; ANDRADE, Vitória de Oliveira; MOURA, Gleucia Silva. Contaminação de alimentos e seus fatores predisponentes: uma revisão integrativa. **Brazilian Journal of Health Review**, [S. l.], v. 5, n. 6, p. 3143-3159, 2022. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJHR/article/view/29435/23211>. Acesso em: 26 ago. 2024.

AGUIAR, Ana Monica Melo. *et al.* Avaliação das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos em Estabelecimentos Comerciais. **Revista de Estudos em Saúde Coletiva**, v. 9, n. 1, p. 44-55, 2023. Disponível em: <https://periodicos.saolucas.edu.br/index.php/resc/article/view/1157/1009> [<https://periodicos.saolucas.edu.br/index.php/resc/article/view/1157/1009>]. Acesso em: 26 ago. 2024.

VIANA, Eduarda Cristina Rodrigues de Moraes *et al.* Comercialização de Alimentos em Feiras Livres de Vitória, Espírito Santo: as Boas Práticas de Manipulação são Aplicadas?. **Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**, v. 28, n. 1, p. 132-137, 2024. Disponível em: <https://ensaioseciencia.pgsscogna.com.br/ensaioseciencia/article/view/10699>. Acesso em: 26 ago. 2024.

MARCOLINO, Vanessa Aparecida. *et al.* Curso de boas práticas de fabricação e higiene alimentar. 2022. **Rev. 40 Seurs**. Disponível em: <https://portaleventos.uffs.edu.br/index.php/seurs/article/view/17617>. Acesso em: 26 ago. 2024.