

A INFLUÊNCIA DOS MANIPULADORES NA OCORRÊNCIA DE DTA'S

Igor Rodrigues do Egito¹
Isabela Okamura Galvão Ames¹
Luiza Vieira Moimaz¹
Arthur Belegante¹
Henrique de Aquino Neto¹
Gabriela Baia Rocha¹
Marisa Luzia Hackenhaar²

¹Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

²Nutricionista. Mestre em Biociências. Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

Introdução: Os manipuladores são o maior meio de contaminação na área de manipulação, por isso deve ser seguido as RDCs e POP de higiene e saúde do manipulador para evitar a contaminação física, química e/ou biológica dos alimentos. No entanto, durante a realização da visita técnica em uma unidade alimentícia da cidade de Cuiabá, foi observado a falta de higienização como regido no POP Higiene e Saúde dos Manipuladores. Além disso, ao analisar os funcionários, percebeu-se que não estavam com as vestes adequadas e os devidos pelos da barba aparados. **Objetivo:** Demonstrar, de forma clara, ao estabelecimento as irregularidades (e suas consequências para os clientes) observadas durante a visita técnica. **Métodos:** Na visita técnica de uma unidade alimentícia da cidade de Cuiabá - MT foi aplicado na cozinha o preenchimento do check list do manual de boas práticas, marcando os pontos que estão ou não em conformidade com a RDC - 275. **Resultados:** Após a aplicação do check list, foi desenvolvido um folder informativo contendo as melhorias do estabelecimento e quais serão as possíveis consequências caso não haja melhora no cumprimento dos pontos negativos. Após a entrega do folder, foi comunicado pelo gerente que foi aplicada as devidas correções, ocorrendo a melhora na higiene e vestimentas dos funcionários. **Conclusão:** O folder foi bem aceito pelo estabelecimento e de fácil entendimento, acarretando na melhora da qualidade da manipulação dos alimentos.

Palavras-chave: Controle de qualidade; manipuladores, DTA's.