



CPIIS

CONGRESSO PERNAMBUCANO DE INOVAÇÃO & INTEGRAÇÃO EM SAÚDE

A Vigilância Sanitária na Prevenção de Doenças de Origem Alimentar: Capacitação de Manipuladores em Palmares – PE

Severina Maria Batista dos Santos¹

¹Secretaria Municipal de Saúde de Palmares – Vigilância em Saúde, Palmares, Pernambuco.

E-mail: biabatista122@gmail.com

OBJETIVO DA EXPERIÊNCIA

Capacitação de manipuladores de alimentos de estabelecimentos comerciais em Palmares – PE

DESCRIÇÃO DA EXPERIÊNCIA

Projeto de intervenção foi desenvolvido pela Vigilância Sanitária e Vigilância em Saúde de Palmares – PE, integrando ações educativas ao cronograma institucional. Foram realizadas oficinas com linguagem acessível, apoiadas por materiais pedagógicos, buscando traduzir as exigências da RDC 216/2004 em práticas aplicáveis ao cotidiano dos manipuladores. A metodologia incluiu convites presenciais, uso de cartilhas e questionários pré e pós-capacitação, além de visitas técnicas aos estabelecimentos.

APRENDIZADO E ANÁLISE CRÍTICA

A experiência revelou que a fiscalização não é suficiente para modificar práticas enraizadas; a abordagem dialógica e formativa promove maior engajamento e mudança de comportamento. Desafios como rotatividade de funcionários, resistência a mudanças e limitação de recursos exigem continuidade das oficinas e estratégias de acompanhamento. A atuação da Vigilância Sanitária deve ser vista não apenas como punitiva, e sim como promotora da saúde coletiva e corresponsável pelo fortalecimento da segurança alimentar.

OBJETIVOS

Capacitar manipuladores de alimentos para boas práticas de manipulação previstas na RDC nº 216/2004, reduzir riscos de DTAs. Como objetivos específicos estão: manter cronograma anual de oficinas educativas; produzir e distribuir materiais (folders) e certificar estabelecimentos que implementar a RDC 216.

RESULTADOS

Os resultados parciais demonstram boa adesão dos estabelecimentos às oficinas e interesse dos manipuladores em aplicar os conhecimentos adquiridos. Espera-se como impacto final a redução de até 30% das notificações de DTAs em 12 meses, aumento da conformidade às normas higiênico-sanitárias, maior participação em ações educativas e fortalecimento do caráter educativo da Vigilância Sanitária.

CONCLUSÃO E/OU RECOMENDAÇÕES

A intervenção mostrou-se viável e relevante para consolidar a cultura das boas práticas de manipulação de alimentos em Palmares – PE. Recomenda-se a manutenção periódica das oficinas, acompanhamento sistemático por indicadores e replicação do modelo em outros municípios, fortalecendo a Vigilância Sanitária como agente educativo e preventivo na promoção da saúde pública.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 set. 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 10 jan. 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação: Resolução RDC nº 216/2004. 3. ed. Brasília, DF: ANVISA. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>

COSTA, E. A. et al. Desafios à atuação dos trabalhadores de Vigilância Sanitária nos serviços de saúde. Vigilância Sanitária em Debate, "Rio de Janeiro, Brasil", v. 10, n. 1, p. 14–24, 2022. DOI: 10.22239/2317-269X.01844. Disponível em: <https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/1844>.

FREIRE, P. Educação como prática da liberdade. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011.

FREIRE, P. Pedagogia do oprimido. 17. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. A vigilância sanitária de alimentos como fator de promoção da saúde. Mundo Saúde (Impr.), v. 24, n. 1, p. 59-66, jan./fev. 2000.

KRAEMER, F.B.; SADDY, M.A.; SILVA, S.R.M.C.G. Guia para Elaboração do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Conselho Regional de Nutrição 4a Região, Brasil, edição 2. Disponível em: https://gestor.crn4.org.br/uploads/Manual_de_Boas_Praticas_para_Servicos_de_Alimentacao_Compactado_v6_f8951a0f67.pdf.

SILVA, R.M.; JORGE, M.S.B.; SILVA JÚNIOR, A.G. PLANEJAMENTO, GESTÃO E AVALIAÇÃO NAS PRÁTICAS DE SAÚDE. 1. ed. Fortaleza - CE: EdUECE, 2015. 548 p. ISBN 978-85-7826-322-5. Disponível em: <https://www.uece.br/ppsacwp/wp-content/uploads/sites/37/2016/04/PLANEJAMENTO-GESTAO-E-AVALIACAO-NAS-PRATICAS-DE-SAUDE-EBOOK-548pg.pdf>.