

PERCEPÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE PELOTAS, DEFICIÊNCIAS ENCONTRADAS E CAPACITAÇÃO APLICADA

NATÁLIA ROSA GOMES¹; EDUARDA ACOSTA²
PATRÍCIA VIVIANE BEULKE DE FREITAS³; PAMELA SILVA VITÓRIA
SALERNO⁴

¹*Universidade Federal de Pelotas – natiros.gomes@hotmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – eduarda.acosta.moreno@gmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – freitas-patricia.vb@bol.com.br*

⁴*Nome da Instituição do Orientador – pamelasvitoria@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

Manipulador de alimentos é descrito na RDC 216/2004 como qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento (BRASIL, 2004). Muitos manipuladores de alimentos possuem pouco conhecimento em relação aos aspectos e as práticas adequadas de higiene e processamento de alimentos, o que pode resultar em contaminação, pois os manipuladores podem ser veículos de toxinfecções alimentares, comprometendo a saúde dos consumidores (MACHADO et al., 2009).

O treinamento dos manipuladores é uma forma eficiente e econômica de evitar surtos por DTAs e contribui para a melhoria da qualidade higiênico sanitária, sendo que manipuladores são a principal forma de contaminação de alimentos (SILVA, 2013) . O treinamento de Boas Práticas de manipulação é um pré-requisito para alcançar a segurança alimentar, já que, a falta de conhecimento dos manipuladores podem levar a contaminação dos alimentos (LANGE, 2008). Atitudes simples, como treinar periodicamente os manipuladores, orientar em relação a correta higienização das mãos, o não uso de adornos durante o processo de preparo dos alimentos e a conscientização do importante papel que eles desempenham para produção de uma alimentação segura podem melhorar a qualidade dos alimentos servidos (CONCEIÇÃO; NASCIMENTO, 2015).

É evidente, a importância de treinamento constante dos trabalhadores que manipulam os alimentos no decorrer de todas as etapas de processamento. Somente através de eficazes programas de treinamento, informações e conscientização dos manipuladores é será possível produzir e oferecer ao consumo alimentos seguros, e com características nutricionais que atendam ao consumidor (GÓES, 2001).

O objetivo deste trabalho foi avaliar o conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas, identificar as deficiências sobre o conhecimento de boas práticas na manipulação de alimentos e aplicar treinamento com base nas deficiências encontradas.

2. METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada em Restaurante Universitário de Pelotas, sob a supervisão das nutricionistas do local, no período de uma semana no mês de julho de 2018. A coleta de dados foi realizada no horário de funcionamento do restaurante, através de questionário preenchido pelo próprio manipulador, tendo a supervisão das estagiárias do local. O questionário utilizado foi elaborado por

Mello et al (2010), composto de 17 questões. Sendo 7 questões relacionadas às condições socioeconômicas, 8 questões dissertativas sobre o conhecimento de boas práticas de manipulação de alimentos e 2 relacionadas à capacitações do manipulador de alimentos. Os participantes receberam antes da realização da pesquisa um termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE).

Para avaliar o nível de conhecimento dos manipuladores sobre boas práticas, as respostas foram divididas em três categorias: corretas; parcialmente corretas (quando houvesse algum termo correto); e incorretas (quando os manipuladores não souberam responder ou quando responderam de forma incorreta os questionamentos) utilizando como base Castro (2007). Após a análise dos questionários e identificados os pontos que os manipuladores demonstraram maior deficiência e dificuldades, foi elaborado um treinamento com duração de uma hora, realizado após o horário de expediente.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O estudo teve por objetivo conhecer as características socioeconômicas dos manipuladores, e também avaliar o nível de conhecimento e de deficiência sobre as boas práticas de manipulação, contaminação dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. Houveram 3 perdas (11,1%) devido esses manipuladores estarem de férias ou afastados por motivo de doença no período em que o questionário foi aplicado. Foi possível observar um alto nível de escolaridade na unidade onde 62,4% dos manipuladores concluíram o ensino médio e outros 33,4% estão cursando ou cursaram ensino superior, diferente de outros estudos de Mello (2010), PRAXEDES (2003) e SOUZA et al. (2004), que apontam baixo nível de escolaridade entre os manipuladores de alimentos. Essas informações são de grande valia para o planejamento de cursos de capacitação, uma vez que existe uma relação direta entre o nível educacional de manipuladores de alimentos e suas práticas de higiene (DEVIDES et al., 2014).

No presente estudo também se observou que quase a totalidade da amostra (95,6%) recebiam um salário mínimo, de acordo com um outro estudo que 74% também informaram receber um salário mínimo (DEVIDES et al. 2014) o que pode gerar alta rotatividade de manipuladores em busca de melhores salários e que dificulta a implantação das boas práticas na unidade (SILVA JÚNIOR, 2007).

Em relação à experiência de trabalho na área, 70,8% dos funcionários estavam trabalhando pela primeira vez em UAN, e 29,2% já haviam tido experiência anterior em unidades de alimentação. Em pesquisa realizada por Mello (2010) com manipuladores de restaurantes públicos populares, 66,7% dos entrevistados tinham seu primeiro emprego nessa área e apenas 10,3% já haviam trabalhado na área de produção de alimentos.

Com base nesses achados, é reforçada a ideia de que, frequentes capacitações para manipuladores devem ser aplicadas, levando em consideração que na área de manipulação de alimentos profissionais são contratados sem experiência prévia na função que irá desempenhar (MELLO, 2010).

A resolução do Ministério da Saúde RDC nº 216 estabelece que todos os manipuladores devem receber treinamentos periodicamente em manipulação de alimentos, afim de evitar ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados, neste estudo 79,2% dos manipuladores informaram terem recebido algum tipo de treinamento, o que indica que a unidade trabalha de acordo com a legislação e oferecer um alimento seguro (BRASIL, 2004) .

Foi verificado que há no restaurante escola um bom percentual de conhecimento sobre a possibilidade de os alimentos causarem DTA, quais setores da unidade podem causar DTA, sobre higiene das mãos, e o que é considerado importante em uma higiene pessoal, sendo 91,7%, 91,7%, 87,5% e 87,5%, respectivamente. Em estudo de MELLO (2010), 94,2% dos manipuladores tinham conhecimento da contaminação de alimentos através das mãos. Em estudo realizado com manipuladores de um restaurante do Centro Universitário de Maringá, foi reforçada a importância de treinamento uma vez que, após treinamento, o conhecimento dos manipuladores, a respeito dos preceitos básicos da higiene pessoal, aumentou em 18% (ANDREOTTI, 2003).

Em relação à importância de uma higiene pessoal, 37,5% de respostas encontravam-se incorretas e outros 12,5% que não foram respondidas, totalizando a metade da amostra. Também tiveram baixos índices de acertos a questão que se referia sobre o que são as Boas Práticas de Manipulação, tendo 29,2% das respostas incorretas e 12,5% não respondidas, totalizando 87,5% da amostra. Achados semelhantes aos de Mello (2010), onde 81,6% não souberem responder ou responderam incorretamente a respeito das boas práticas. Em ambos os estudos, houve uma confusão do termo com a higiene pessoal, como os exemplos a seguir mostram: “usar touca”, “cabelos presos e unhas cortadas”, “uso de toucas e luvas”. Esses conceitos fazem contraste com de Stefanello (2009), no qual conceitua Boas Práticas como normas e procedimentos definidos previamente para atingir o padrão de qualidade de um serviço.

4. CONCLUSÕES

Nesse estudo foi possível concluir que a escolaridade está diretamente relacionada com conhecimento, e isso pode facilitar o entendimento dos manipuladores quando recebem treinamento adequado. No entanto, há uma alta rotatividade de pessoal, desta forma dificultando a implantação das boas práticas. Sugere-se aplicar com mais frequência o mesmo instrumento para identificar a eficácia do treinamento.

Também no desfecho do estudo podem haver viés devido as questões aplicadas exigirem respostas justificadas dos manipuladores, que talvez não às tenham respondido por terem que escrever manualmente e não por falta de conhecimento.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 set. 2004.

MACHADO, J.R; MARSON, J.M; OLIVEIRA, A.C.S; SILVA, P.R; TERRA, A.P.S. Avaliação microbiológica das mãos e fossas nasais de manipuladores de alimentos da unidade de alimentação e nutrição de um hospital universitário. **Revista Medicina**, Ribeirão Preto, v. 42, n. 4, p. 461-465, 2009.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-sanitário em Alimentos**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007.

SILVA, G. R. Percepção do conceito de higiene e segurança alimentar dos manipuladores de produtos cárneos de mercado público, Recife-PE, BRASIL. **Acta Veterinária Brasilica**, Recife, v.7, n.2, p.158-163, 2013.

LANGE, T. N. Ação Educativa de Vigilância Sanitária, como instrumento de aprimoramento da qualidade dos alimentos. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo v.22, n.165, p. 40-45, 2008.

CONCEIÇÃO, M.S.; NASCIMENTO K.O. Prevenção da transmissão de patógenos por manipuladores de alimentos. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, Pombal, v.9, n.5, p.91-97, 2015.

GÓES, J. A. et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Revista Higiene Alimentar**, São, Paulo, v.15, n.82, p.20- 22, 2001.

MELLO A. G. et all. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Braz. J. Food Technology**, Campinas, v. 13, n. 1, p. 60-68, jan./mar. 2010.

PRAXEDES, P. C. G. **Aspectos da qualidade higiênico-sanitária de alimentos consumidos e comercializados na cidade de São Remo**. 2003. 120 f. Dissertação (Mestrado em Epidemiologia Experimental e Aplicada ao Controle das Zoonoses) - Universidade de São Paulo.

SOUZA, R. R.; GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Técnica da simulação aplicada ao treinamento de manipuladores de alimentos, como recurso para a segurança alimentar de refeições transportadas. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 122, p. 21-25, 2004.

DEVIDES, Gabriela G. G.; MAFFEI, Daniele F.; CATANOZI, Maria da P. L. Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 17, n. 2, p. 166-176, 2014.

ANDREOTTI, Adriana; BALERONI, Flávia H.; PAROSCHI, Vanessa H. B.; PANZA, Sandra G. A. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. **Revista Iniciação Científica Cesumar**, Maringá, v. 05, n. 1, p. 29-33, 2003.

STEFANELLO, Cláudia L.; LINN, Débora S.; MESQUITA, Marizete O. de. Percepção sobre boas práticas por cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma UAN do Nordeste do Rio Grande do Sul. **Revista Eletrônica de Extensão da URI**, Santa Maria, v. 05, p. 93-98, 2009.