

CONHECIMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UM RESTAURANTE DO INTERIOR PAULISTA SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

AUTOR

PELINI Kaira

Discente do Curso de Nutrição- UNILAGO

VIEIRA Vivian Breglia Rosa

Docente do curso de Nutrição UNILAGO

RESUMO

Os manipuladores de alimentos devem estar aptos a realizarem o preparo dos alimentos seguindo as normas de Boas Práticas de Fabricação. A capacitação é uma das grandes soluções para que haja redução dos surtos alimentares, pois o maior contaminador do alimento é seu manipulador. O presente estudo objetivou avaliar o conhecimento dos indivíduos sobre boas práticas de manipulação de alimentos. O estudo foi desenvolvido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, localizada na cidade de Olímpia/SP. O instrumento de pesquisa continha questões sobre conhecimento geral e sobre hábitos e práticas de manipulação de alimentos. Observou-se que a maioria dos entrevistados nunca participou de nenhum curso na área da alimentação. Também foram verificadas falhas relacionadas ao conhecimento dos manipuladores sobre contaminação cruzada. Já com relação à lavagem de mão, os manipuladores demonstraram conhecimento satisfatório. Após realização de um treinamento, verificou-se um aumento significativo de respostas corretas no questionário de pesquisa. Conclui-se, portanto, que, assim como ocorre com outras equipes, os manipuladores que participaram dessa pesquisa, necessitam de capacitações frequentes que possam garantir práticas adequadas no dia a dia de trabalho.

PALAVRAS - CHAVE

Doenças transmitidas por alimentos. Boas práticas de manipulação. Manipuladores de alimentos.

1. INTRODUÇÃO

No Brasil, a alimentação fora do lar tem se tornado um hábito comum entre pessoas de várias classes sociais, moradoras de zona rural e/ou urbana (MEDEIROS et al., 2004; SOUSA, 2008). Diante dessa crescente busca, aumenta também a necessidade e preocupação das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em preparar alimentos nutritivos e principalmente seguros. Nesse contexto, os manipuladores de alimentos devem estar aptos a realizarem o preparo dos alimentos seguindo as normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) (DEVIDES; MAFFEI; CATANOZI, 2014).

Dentre os fatores que causam contaminação de alimentos estão os físicos, os químicos e os biológicos (RIBEIRO, 2005; SOUZA, 2006). As principais falhas humanas que possibilitam contaminação são: a manipulação inadequada de alimentos, a exposição prolongada dos alimentos à temperatura ambiente, a refrigeração e a cocção inadequada dos alimentos (OLIVEIRA et al., 2010). Ressalta-se, a partir dessa perspectiva, que a capacitação dos funcionários é fundamental para diminuir a contaminação dos alimentos que causam grandes riscos à saúde do consumidor.

Uma boa execução nos processos de recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, preparo, conservação, higiene pessoal, higiene do ambiente e utensílios garante que o alimento não seja um risco para o consumidor, diminuindo a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) (ABADIA et al., 2017).

As DTA são ocasionadas pela ingestão de alimentos contaminados pela presença de micro-organismos patógenos que podem apresentar-se nos alimentos nos processos de plantio, colheita, transporte, armazenamento, manipulação até o consumo (BRASIL, 2010).

Dados epidemiológicos apontam que a maior ocorrência de surtos de DTA se dá por bactérias, dentre elas as mais comuns são *Salmonellaspp*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Shigellaspp*, *Bacillus cereus* e *Clostridium perfringens* (BRASIL, 2010).

Além das bactérias, as DTA também podem ser causadas por toxinas, produzidas pelas bactérias (*Staphylococcus aureus*, *Clostridium spp*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, *Vibriospp*), vírus (Rotavírus, Noravírus), parasitas (*Entamoebahistolytica*, *Giardialamblia*, *Cryptosporidiumparvum*) e substâncias tóxicas (micotoxinas, metais pesados e agrotóxicos) (BRASIL, 2010).

Por haver um índice muito grande de DTA e surtos alimentares originados pela contaminação dos alimentos, há uma necessidade de saber qual o nível de conhecimento e capacidade do manipulador de alimentos de evitar essa contaminação, se ele possui treinamento para isso ou não, qual a melhor providência a ser tomada para capacitá-los e evitar que mais contaminações continuem acontecendo. Nesse contexto, o objetivo desse trabalho foi avaliar o conhecimento de trabalhadores sobre Boas Práticas de Manipulação.

2. METODOLOGIA

O estudo foi desenvolvido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, localizada na cidade de Olímpia, estado de São Paulo. No estabelecimento são elaboradas refeições, de segunda a sábado, incluindo almoço e marmitas.

Participaram do estudo indivíduos de ambos os gêneros, maiores de 18 anos, que consentiram em participar do estudo, por meio de anuência ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Os dados foram obtidos através do preenchimento de questionários subdivididos em três blocos. O primeiro bloco de questões buscou identificar as características socioeconômicas da população pesquisada. Nesse bloco de questões havia perguntas sobre: gênero, idade, grau de escolaridade e participação em treinamentos. O segundo bloco continha questões de conhecimento sobre boas práticas de manipulação. Nesse bloco de questões buscou-se identificar o conhecimento dos manipuladores acerca de questões sobre tempo x temperatura de processamento e conservação de alimentos, sobre as DTA, sobre os riscos e como evitar contaminação cruzada e sobre higiene. O terceiro bloco buscou verificar os hábitos e práticas dos manipuladores sobre a frequência em que os manipuladores tinham atitudes de boas práticas e higiene.

A aplicação de questionário se deu em dois momentos: antes e após. Havendo a utilização de um notebook. O conteúdo abrangia aspectos relacionados com boas práticas de manipulação de alimentos, enfatizando os aspectos mais frágeis encontrados na primeira entrevista com os manipuladores. A capacitação foi realizada em dois dias, com tempo de 30 minutos cada dia. O instrumento de pesquisa foi reaplicado após o segundo dia de treinamento.

Para garantir que todos os aspectos éticos fossem atendidos, o projeto que deu origem a este estudo foi apreciado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da União das Faculdades dos Grandes Lagos (UNILAGO), sob o parecer n. 19406819.7.0000.5489.

Os dados coletados foram agrupados e tabulados para compor os resultados desse estudo.

3. RESULTADOS

Participaram da pesquisa 10 indivíduos, sendo 2 (20%) do sexo masculino e 8 (80%) do sexo feminino. Os participantes tinham idade entre 20 e acima de 50 anos.

Com relação à escolaridade, 50% (n=5) dos participantes tinham ensino médio incompleto ou menor formação acadêmica e nenhum possuía formação superior. Um estudo de Ribeiro (2017) apontou que 60% dos colaboradores tinham ensino médio completo, um perfil de formação melhor do que o encontrado no presente estudo.

A maioria dos participantes (60%, n=6) referiu estar trabalhando com manipulação de alimentos pela primeira vez no atual emprego, enquanto 40% deles (n=4) atua na área há mais de 10 anos.

Quando questionados com relação à participação em cursos para manipuladores, 70% (n=7) dos colaboradores referiram nunca ter participado. Chama atenção o fato de que apenas 1 (10%) colaborador referiu ter participado de um curso de capacitação há menos de 6 meses. Essa situação aponta para a probabilidade de resultados insatisfatórios com relação às boas práticas de manipulação, pois a capacitação do manipulador é um dos fatores que pode garantir o conhecimento e execução de boas condutas durante o processo de trabalho.

Em um estudo feito por Abadia et al. (2017) verificou-se que a maioria dos indivíduos que manipulam alimentos (59,12%) apresentaram conhecimentos insatisfatórios em relação às boas práticas e que podia estar relacionado a falta de treinamento, sendo que 73,3% dos manipuladores que participaram não tiveram capacitação.

Boaventura et al (2017) também obteve resultado negativo relacionado com a falta de capacitação. Os autores verificaram que o nível de erro e acerto corresponde ao conhecimento dos manipuladores antes e depois de um treinamento. Antes foram avaliados 41% de acertos relacionado às boas práticas e após uma reavaliação houve acréscimo de 11% nas respostas corretas.

Cabe ressaltar que, a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Centro de Vigilância Sanitária (CVS) nº 5/2013 determina que todos os responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos devem ser submetidos a cursos de capacitação periódico, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares, DTA, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas (ANVISA, 2004 e BRASIL, 2013).

Quando questionados com relação a qual seria a faixa de temperatura considerada zona de risco, ou seja, aquela que favorece o crescimento da maioria dos microrganismos, quase a totalidade dos participantes (90%; n=9) respondeu errado. Eles achavam que a temperatura de risco ficava entre 0 e 100°C. Apenas um participante respondeu a essa questão corretamente.

É importante que os manipuladores conheçam a faixa de temperatura considerada zona de perigo, pois, de acordo com a legislação vigente (CVS-5/2013), os alimentos devem ser mantidos fora dessa zona de risco. A legislação ressalta que nessas temperaturas, em conjunto com o tempo em que os alimentos ficam expostos, é muito favorável para o crescimento bacteriano. Temperatura abaixo de 0°C, ou seja, de congelamento, faz com que o micro-organismo se desenvolva lentamente, mas não os paralisa totalmente e nem os elimina dos alimentos. Em relação à temperatura de alimentos já cozidos, estes devem ser mantidos acima de 60°C para que o desenvolvimento de bactérias não aconteça em um alimento pronto para consumo (BRASIL, 2013).

Ao serem questionados sobre como evitar que doenças transmitidas pelos alimentos ocorram em pratos muito manipulados, como um salpicão de frango, 80% (n=8) dos participantes assinalaram a resposta correta. Além disso, 70% (n=7) dos manipuladores referiram saber que as doenças de origem alimentar ocorrem por conta da ingestão de microrganismos patogênicos e/ou suas toxinas quando presentes nos alimentos.

Ressalta-se que maioria dos surtos de DTA tem sido relacionada à ingestão de alimentos com boa aparência, sabor e odor normais, sem qualquer alteração organoléptica visível. Esse fato dificulta a rastreabilidade dos alimentos causadores, uma vez que os consumidores afetados dificilmente conseguem identificar sensorialmente os alimentos fonte de perigo (OLIVEIRA et al., 2010). Nesse contexto, é importante que os manipuladores tenham conhecimento sobre as formas de contaminação e controle.

Dos participantes, 20% (n=2) expuseram não saber quais são os riscos empregados em servir alimentos que não foram bem cozidos, ou seja, que não atingiram temperatura adequada de cocção em seu centro geométrico.

A contaminação cruzada é muito presente nas áreas de manipulação e geralmente são ocasionadas pelos hábitos inadequados dos manipuladores de alimentos ao guardarem alimentos desprotegidos, não lavarem utensílios nas trocas de atividades, manterem alimentos crus e cozidos próximos, etc. Quando questionados sobre os fatores que podem causar contaminação cruzada, nenhum dos participantes demonstrou conhecimento amplo acerca do assunto. Deles, 90% (n=9) considerou que a contaminação cruzada se dá apenas quando alimentos prontos para o consumo (coccionados) são colocados no mesmo recipiente que contem alimentos crus. Eles desconsideraram os outros fatores que provocam contaminação cruzada.

De acordo com Devides, Maffei e Catanozi (2014), quando cometem falhas que ocasionam contaminação cruzada, os funcionários que trabalham com a manipulação de alimentos comprometem a

saúde dos consumidores. Nesse contexto, sabe-se que a qualificação frequente da equipe, sobre esse tema, é importantíssima.

Sobre o conhecimento em relação à higiene das mãos verificou-se que os manipuladores de alimentos demonstram conhecimento satisfatório, pois todos apresentaram resultado satisfatório de respostas corretas. Entretanto, durante o período de pesquisa notou-se que nem sempre o conhecimento acerca do assunto é transportado para a prática de manipulação dos alimentos.

Segundo a CVS-5 o ato de higienizar as mãos com água, sabonete líquido e um agente antisséptico deve ser frequente, especialmente antes de usar utensílios higienizados, manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas (BRASIL, 2013).

Sobre a questão de trabalhar usando adornos, maquiagem ou perfume, 40% (n=4) referiu fazer isso às vezes e 60% (n=6), nunca.

Após a capacitação e reaplicação do instrumento de pesquisa, foi possível notar uma melhora muito significativa nas respostas dos manipuladores. A totalidade deles acertou todas as questões referentes ao tempo x temperatura de processamento e conservação de alimentos, sobre as DTA, sobre os riscos e como evitar contaminação cruzada e sobre higiene pessoal e de manipulação. A partir dessa perspectiva, ressalta-se que em uma UAN é muito importante que haja um cronograma para capacitação dos manipuladores, para recordar as normas de boas práticas de fabricação e para ensinar àqueles que não possuem experiência e conhecimento nenhum nessa área de atuação (MELLO et al., 2010).

4. CONCLUSÃO

Esse trabalho contribuiu para conhecer a real capacidade do manipulador de alimentos no que diz respeito aos seus conhecimentos em boas práticas de manipulação de alimentos e, principalmente, sobre seus hábitos e práticas durante a manipulação. Também foi possível avaliar o impacto da capacitação e a necessidade da aplicação contínua de treinamentos para melhorar a qualidade sanitária dos alimentos e, conseqüentemente, reduzir as ocorrências de DTA e surtos alimentares.

Conclui-se, portanto, que, assim como ocorre com outras equipes, os manipuladores que participaram dessa pesquisa, necessitam de capacitações frequentes. As capacitações, além de abordarem tecnicamente os temas específicos para segurança de alimentos, devem ser conduzidas de maneira a possibilitar que os colaboradores compreendam a importância de seguir os procedimentos de maneira correta. Além disso, sugere-se que, no cotidiano de trabalho, as práticas sejam monitoradas e corrigidas sempre que houver necessidade.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABADIA, L.L.; MAFFI, B.A.; LIMA, S.G.; MEDEIROS, I.M.S.; RAMALHO, A.A.; MARTINS, F.A. Conhecimento de merendeiros sobre segurança dos alimentos em pré-escolas atendidas pelo PNAE no município de Rio Branco - AC. **Revista Higiene Alimentar**, v. 31, n. 264/265, jan./fev. 2017.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 setembro de 2004.

ARRUDA, G. A. Implantando Qualidade nos Restaurantes de Coletividade. **Nutrição em Pauta**, v. 3, n. 35, mar./abr. 1999.

BOAVENTURA, L.T.A.; FRADES, L.P.; WEBER, M.L.; PINTO, B.O.S. Conhecimento de manipuladores de alimentos sobre higiene pessoal e boas práticas na produção de alimentos. **Revista Univap**, São José dos Campos, v. 23, n. 43, dez. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos**. Brasília, 2010.

BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária. Secretaria de Estado da Saúde. Portaria CVS-5/13, de 09/04/2013. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação, e o Roteiro de Inspeção. Diário Oficial da União, Seção 1. Brasília, DF, 05 abr. 2013.

DEVIDES, G.G.G.; MAFFEI, D.F.; CATANOZI, M.P.L.M.. Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em boas práticas de fabricação. **Revista Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 17, n. 2, p. 166-176, abr./jun. 2014.

MEDEIROS, L. C.; HILLERS, V. N. CHEN, G.; BERGMANN, P.; KENDALL, V.; SCHOREDER, M. Design and Development of Food Safety Knowledge and Attitude Scales for Consumer Food Safety Education. **Journal of the American Dietetic Association**, New York, v. 104, n. 11, p. 1671-1677. 2004.

MELLO, A.G.; GAMA, M.P.; MARIN, V.A.; COLARES, L.G.T. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Revista Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 13, n. 1, p. 60-68, jan./mar. 2010.

OLIVEIRA, A.B.A; PAULA, C.M.D; CAPALONGA, R. CARDOSO, M.R.I. TONDO, E.C. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. *Revista do Hospital de Clínicas e da Faculdade de Medicina*. v.30, n.3, p.279-285. 2010.

RIBEIRO, S. **Gestão e procedimentos para atingir qualidade**: ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição – UANs. São Paulo: Varela, 2005.

RIBEIRO, E. S. S. **Condições Higiênico-Sanitárias De Uma Unidade De Alimentação E Nutrição Hospitalar: Manipuladores De Alimentos Em Foco**. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Centro de Ciências da Saúde. Departamento de Nutrição. Natal, 2017.