

CONHECIMENTO DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS SOBRE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NA CIDADE DE PELOTAS - RS

**DEMOLINER, Fernanda¹; BIERHALS, Isabel¹; FERNANDES, Mayra P.;
LEAL, Katharine¹; BOTELHO, Fabiana Torma.²**

¹Acadêmicas Curso de Nutrição. Universidade Federal de Pelotas. UFPel.

²Docente da Faculdade de Nutrição. Universidade Federal de Pelotas. UFPel.

katharineleal@hotmail.com

1 INTRODUÇÃO

Atualmente, o número de pessoas que realizam refeições fora do domicílio vêm aumentando. A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008/09 revelou que as famílias estão gastando mais com este tipo de alimentação do que gastavam em 2002/03. O percentual das despesas com alimentação fora do lar, no total das despesas das famílias, cresceu de 24,1% para 31,1%, nesse período, ou seja, já representa quase um terço dos gastos com alimentos (IBGE, 2010).

Segundo Lima (2005) na área de alimentação coletiva, a garantia de qualidade dos alimentos servidos, é prioritária, uma vez que a cada dia se acentua o hábito de realizar refeições em restaurantes. Não basta uma refeição aparentemente saudável, mas também é preciso que ela seja segura do ponto de vista microbiológico (ANDREOTTI et al., 2003). Nesse contexto, uma alimentação saudável preconiza a ingestão de alimentos com adequado controle higiênico-sanitário uma vez que a contaminação dos produtos pode provocar sérios danos à saúde, como as toxinfecções alimentares (SILVA JÚNIOR, 2002; AKUTSU, 2005).

Dentre as medidas aplicáveis na prevenção de doenças transmitidas por alimentos, o treinamento dos funcionários sobre higiene, técnicas de manipulação de alimentos, controle de qualidade, entre outras, é de extrema importância para se obter produtos de qualidade (TURANO; ALMEIDA, 1999). Os erros mais frequentes são: a preparação dos alimentos muito tempo antes do consumo, combinada com uma temperatura de armazenamento que favoreça a multiplicação de bactérias patogênicas ou a formação de toxinas; o aquecimento insuficiente do alimento durante o preparo ou no seu reaquecimento; a contaminação cruzada e a higiene pessoal precária dos manipuladores (ANTUNES, 2005). Estudo realizado por Zandonadi et al. (2007) cita que o próprio consumidor também pode ser fonte de contaminação, uma vez que estes mantêm contato direto com os alimentos expostos no balcão de distribuição.

A avaliação do conhecimento dos estudantes universitários, sobre segurança dos alimentos, como eles se tornam seguros ao consumo e quais mudanças nas condições ambientais, de crenças e comportamentos devem ser realizadas para reduzir as situações de perigo (COSTA, 2011). Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar o conhecimento em relação à segurança dos alimentos de estudantes universitários da cidade de Pelotas – RS.

2 METODOLOGIA

Este estudo foi realizado nos meses de abril a maio de 2011, com estudantes universitários da cidade de Pelotas, RS. Foram entrevistados 65 estudantes por meio de um questionário elaborado para o presente estudo contendo oito questões fechadas que avaliaram o conhecimento sobre segurança dos

alimentos. As alternativas de respostas foram *verdadeiro* ou *falso*. Após a coleta de dados os resultados encontrados foram tabulados e a frequência do conhecimento dos estudantes foi analisada e demonstrada em porcentagem usando o *Microsoft Office Excel 2007*[®].

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os itens questionados aos estudantes podem ser analisados na Tab. 1.

Tabela 1. Resultados do conhecimento de estudantes universitários sobre segurança dos alimentos, 2011.

CONHECIMENTO	VERDADEIRO n (%)	FALSO n (%)
Alimento contaminado é aquele que apresenta cor, cheiro, sabor diferente de suas características próprias?	30 (46,2)	35 (53,8)
Lavar as mãos antes das refeições reduz o risco de contaminação?	63 (96,2)	2 (3,1)
Comer ovos crus ou carne mal passada pode causar intoxicação alimentar?	62 (95,4)	3 (4,6)
É importante manter a temperatura adequada dos alimentos para garantir que estejam seguros para consumo?	64 (98,5)	1 (1,5)
Experimentar o alimento é importante para verificar se está contaminado?	3 (4,6)	57 (87,7)
<i>Salmonella</i> pode ser transmitida por alimentos?	65 (100)	0 (0)
Falar próximo dos alimentos no momento de servir a refeição pode contaminá-los?	64 (98,5)	1 (1,5)
Trocar os utensílios de uma preparação para outra pode contaminar os alimentos?	60 (92,3)	5 (7,7)

Sobre o risco de intoxicação por ingestão de ovos crus ou carne mal passada, 95,4% respondeu ser verdadeiro. Segundo o estudo de Magnani et al. (2000) foi revelado a presença de *Salmonella* spp e *E. coli* em carne suína *in natura* e salame colonial consumidos pela população de Chapecó - SC. Além disso, alimentos preparados com ovos crus podem ser veiculadores da *Salmonella Enteritidis* (SE). Esses resultados indicam que ovos crus e carnes mal passadas são inadequados para o consumo humano e os riscos de intoxicações alimentares por estes microrganismos são elevados, confirmando o conhecimento dos estudantes em relação a esta questão.

Na pergunta “Lavar as mãos antes das refeições reduz o risco de contaminação?”, 96,9% das pessoas consideraram verdadeira a questão, uma vez que o contato das mãos no desempenho de diferentes atividades pode ser um risco

para a contaminação de alimentos pelos manipuladores de alimentos, que segundo Germano et al. (2000) são todas as pessoas que lidam diretamente com a produção de alimentos, seja na indústria, no comércio ou vendedores ambulantes.

Para 98,5% dos entrevistados é importante manter a temperatura do alimento para que ele se encontre seguro para o consumo. Dentre os agentes bacterianos, aqueles que estão relacionados e implicados com o maior número de surtos são: *Staphylococcus aureus* e *Salmonella* spp. Algumas condições que favorecem sua multiplicação e produção de toxinas em alimentos são o preparo de alimentos com muita antecedência, cocção ou aquecimento inadequado do alimento, além de uma refrigeração também inadequada (HOBBS; ROBERTS, 1999).

Com 100% dos entrevistados de conformidade, a questão “*Salmonella* pode ser transmitida por alimentos?” foi respondida corretamente pelos entrevistados, segundo Kaku et al. (1995) os alimentos mais envolvidos na veiculação da *Salmonella Enteritidis* são à base de aves e ovos (produtos preparados com ovos e/ou gemas cruas e carnes de aves mal cozidas ou contaminadas cruzadamente após cocção). No estudo de Costa (2011), pode se confirmar este fato, pois 30% (n=62) dos indivíduos entrevistados relataram que eles próprios ou algum familiar já havia relatado ter sintomas de intoxicação alimentar nos últimos 12 meses, sendo o mais freqüente, a diarreia. A comida preparada fora do lar foi a causa mais comum associadas aos sintomas de intoxicações alimentares, os serviços de alimentação representaram 42% e a comida de rua 26% Costa (2011).

Na questão sobre “identificar um alimento contaminado”, quase metade dos estudantes afirmou ser *verdadeiro* que alimento contaminado por bactérias patogênicas é aquele que apresenta cor, cheiro, sabor diferente de suas características próprias. Este resultado se mostra preocupante, pois, segundo Forsythe (2000) os alimentos contaminados aparentemente são normais, apresentando odor e sabor normais.

4 CONCLUSÃO

A partir dos resultados obtidos nesta pesquisa, identificou-se que os estudantes universitários possuem conhecimento satisfatório e estão conscientes sobre segurança dos alimentos. Porém, em relação a identificar um alimento contaminado, alguns ainda precisam obter melhor informação.

O conhecimento sobre segurança dos alimentos é imprescindível para que as pessoas, que frequentam restaurantes de auto-serviço, possam adquirir condutas corretas e, desta forma, auxiliar na prevenção de doenças transmitidas por alimentos.

5 REFERÊNCIAS

ANDREOTTI, A.; BALERONI, F. H.; PAROSCHI, V. H. B.; PANZA, S. G. A. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. **Iniciação Científica. Cesumar** – jan-jun. 2003, Vol. 05 n. 01, pp. 29-33.

AKUTSU, R.C., BOTELHO, R.A., CAMARGO, E.B., SÁVIO, K.E., ARAÚJO, W.C. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Rev Nutr.** 2005; 18(2):277-9.

ANTUNES, F. **Relação entre a ocorrência de diarreia e surtos alimentares em Curitiba-PR**, 2005, 106f. Dissertação (Mestrado em Ciências Veterinárias), Universidade Federal do Paraná, 2005.

COSTA, G. A. C. **Conhecimento e comportamento do consumidor acerca de práticas seguras na manipulação de alimentos**. 2011. 103 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) - Faculdade de Ciências da Saúde, Departamento de Nutrição, Universidade de Brasília, Brasília, 2011.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2000. 424 p.

GERMANO, M.I.S.; GERMANO, P.M.L.; KAMEI, C.A.K.; DE ABREU, E.S.; RIBEIRO, E.R.; DA SILVA, K.C.; LAMARDO, L.C.A.; ROCHA, M.F.G.; VIEIRA, V.K.I.; KAWASAKI, V.M. Manipuladores de alimentos. Treinar e capacitar é preciso. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 14, n. 78/79, p18 – 22, 2000.

GÓES, J. A. W.; FURTUNATO, D. M. N.; VELOSO, I. S.; SANTOS, J. M. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 82, p. 20-22, mar. 2001.

HOBBS B. C.; ROBERTS, D. **Toxinfecções e Controle Higiênico-sanitário de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1999.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. POF 2008/09 mostra desigualdades e transformações no orçamento das famílias brasileiras. Rio de Janeiro; 2010. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=1648&id_pagina=1. Acessado em: 05 de agosto de 2011.

KAKU, M.; PERESI, J. T. M.; TAVECHIO, A. T.; FERNANDES, S. A.; BATISTA, A. B.; CASTANHEIRA, I. A. Z.; GARCIA, G. M. P.; IRINO, K.; GELII, D. S. Surto alimentar por *Salmonella Enteritidis* no Noroeste do Estado de São Paulo, Brasil. **Rev. Saúde Pública**, 29(2): 127-31, 1995.

LIMA, J. X.; OLIVEIRA, L. F. O crescimento do restaurante self-service: aspectos positivos e negativos para o consumidor. **Rev Hig Aliment**, 2005; 19:45-53.

MAGNANI, A.L.; GIOMBELLI, A.; SHUCK, M.S.; BUSATO, M.A.; SILVA, N.L. Incidência de *Salmonella* e *Escherichia coli* em carne suína in natura e salame colonial, consumidos pela população de Chapecó, SC. **Hig Aliment** 2000;14:44-7.

SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico sanitário em alimentos**. São Paulo: Livraria Varela; 2002.

TURANO, W.; ALMEIDA, C.C.C. Educação Nutricional. In: GOUVEIA, E.L.C. **Nutrição, Saúde & Comunidade**. 2 ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. cap. 3, p. 57-77.