

ATITUDES DE RISCO EM CONSUMIDORES EM RESTAURANTE ESCOLA DE UMA UNIVERSIDADE

FONSECA, Camila Torres¹; Da SILVA, Nathália Victória Pinto¹; ANJOS, Daniele Vaz Dos²; ZAMBIAZI, Moema Aparecida Weber²; De NEGRI, Sônia Teresinha³;

¹Curso de Nutrição da Universidade Federal de Pelotas; kmilatorresfonseca@hotmail.com;

²Nutricionista - Fundação de Apoio Universitário, Universidade Federal de Pelotas.

²Nutricionista - Fundação de Apoio Universitário, Universidade Federal de Pelotas.

³Universidade Federal de Pelotas, Departamento de Nutrição; soniadenegri@gmail.com.

1 INTRODUÇÃO

Transformações no mundo contemporâneo, como a inserção da mulher no mercado de trabalho, o desenvolvimento das cidades, a industrialização e a falta de tempo provocaram uma mudança significativa no padrão da alimentação e nos hábitos alimentares, contribuindo para que cada vez mais as pessoas realizem as refeições fora de casa (AKUTSU; BOTELHO; CAMARGO; 2005).

De acordo com dados de recente Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mais de um quarto das refeições do Brasil são consumidas fora do lar, chegando a um terço nos grandes centros e demonstrando a ascendência do mercado de alimentação coletiva (IBGE, 2010).

Os restaurantes *self-service*, conhecidos como restaurantes por peso, são uma modalidade de atendimento em alimentação coletiva que tem sido muito frequentada, uma vez que o consumidor escolhe o que deseja consumir pagando o equivalente ao peso das preparações culinárias que colocou em seu prato (JOMORI, 2006; MAGNÉE, 1996).

Para a Organização Mundial da Saúde (OMS), uma alimentação segura deve abranger quantidade e qualidade nutricional, além de ser livre de contaminações que possam levar ao desenvolvimento de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). DTA é uma síndrome geralmente constituída de anorexia, náusea, vômitos e/ou diarreia, que pode ser atribuída à ingestão de água ou alimentos contaminados por bactérias, vírus, parasitas, toxinas, produtos químicos e metais pesados (BRASIL, 2005). A contaminação pode se iniciar na produção da matéria prima, manipulação, seguido do transporte, recepção e armazenamento. Após essa etapa, as preparações ficam expostas aos riscos de desenvolvimento de contaminação durante a distribuição (ZANDONADI, BOTELHO E SÁVIO, 2007).

De acordo com Zandonadi, Botelho e Sávio (2007), simples atitudes de consumidores como mexer nos cabelos, tossir, cantar, falar ou deixar roupas e objetos em contato com as preparações, podem ocasionar a veiculação de microrganismos, depositando-se sobre os alimentos e os contaminando.

Diante do exposto, o objetivo do presente trabalho foi analisar atitudes de risco da comunidade acadêmica que realiza refeições em Restaurante Escola de uma universidade na cidade de Pelotas - RS, identificando aquelas que podem colocar em risco a qualidade higiênico-sanitária das preparações distribuídas em *buffet self-service*.

2 MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho caracteriza-se como um estudo exploratório descritivo que utilizou uma amostra aleatória, com técnica de observação direta não participante. O estudo foi realizado em Restaurante Escola de uma universidade da cidade de Pelotas - RS. Trata-se de um restaurante cuja clientela é formada por alunos universitários, professores, técnicos administrativos e demais funcionários da referida universidade, oferecendo serviço de *buffet self-service*, que oferece a refeição almoço.

A pesquisa teve duração de duas semanas e foi desenvolvida através de questionário adaptado do estudo de Zandonadi, Botelho e Sávio (2007), que verificou as atitudes de risco em autosserviço no Distrito Federal. Foram analisadas 12 atitudes de risco praticadas por clientes do restaurante durante a distribuição do almoço, no horário entre 11h (?) e 14h (?), enquanto ocorria o porcionamento das preparações em prato servido pelo cliente, até a pesagem do prato na balança.

Para o processamento dos dados coletados foi realizada digitação e análise estatística de frequência no programa *Microsoft Office Excel 2003*[®].

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A amostra do estudo foi composta por 486 observações de atitudes de 486 clientes no autosserviço, sendo metade de cada gênero. Foram consideradas como atitudes de risco: a) utilizar o utensílio de uma preparação em outra já servida no prato do consumidor; b) trocar os utensílios das preparações; c) tossir ou espirrar sobre as preparações; d) retirar alimentos do seu prato e devolver as cubas com a mão ou utensílio disponível; e) não higienizar as mãos antes de servir ou não utilizar o álcool em gel disponível anteriormente ao balcão de distribuição; f) mexer no cabelo perto das preparações expostas no balcão de distribuição; g) falar em cima das preparações ou no celular no balcão de distribuição; h) deixar utensílio cair dentro da cuba com a preparação; i) deixar parte do corpo tocar nas preparações; j) deixar a manga de camisas e casacos, bolsas, blusas e mantas encostarem às preparações; l) arrumar alimentos no prato com os utensílios das preparações.

Do total de pessoas do estudo, somente 56 não praticaram qualquer atitude de risco, representando 11,5% do total da amostra. Demais clientes cometeram pelo menos uma atitude considerada de risco (Tab.1).

Tabela 1 - Frequência de atitudes de risco praticadas por comunidade acadêmica em Restaurante Escola em universidade.

Atitudes de risco	n	%
Utilizar o utensílio de uma preparação em outra já servida no prato do consumidor	4	0,8
Trocar os utensílios das preparações	0	0
Tossir ou espirrar sobre as preparações	3	0,6
Retirar alimentos do seu prato e devolver as cubas com a mão ou utensílio disponível	8	1,6
Não higienizar as mãos antes de servir no local ou não utilizar o álcool em gel disponível anteriormente ao balcão de distribuição	389	80,0
Mexer no cabelo perto das preparações expostas no balcão de distribuição	56	11,5
Falar em cima das preparações ou no celular no balcão de distribuição	167	34,3

Deixar utensílio cair dentro da cuba com a preparação	2	0,4
Deixar parte do corpo tocar nas preparações	9	1,8
Deixar a manga de camisas e casacos, bolsas, blusas e mantas encostarem às preparações	8	1,6
Arrumar alimentos no prato com os utensílios das preparações	50	10,2

Não higienizar as mãos (80%), mexer no cabelo (11,5%) e falar sobre as preparações (34,3%) são atitudes de risco mais frequentemente praticadas no autosserviço. Resultados encontrados por Zandonadi, Botelho e Sávio (2007) ao avaliar atitudes de risco do consumidor em restaurantes de autosserviço constatou que 96% dos consumidores não realizavam a higienização das mãos, dados semelhantes aos encontrados nesta pesquisa. Sabe-se que microorganismos transitórios localizados na pele e adquiridos em contato com o ambiente são facilmente removidos pela adequada lavagem das mãos, o que demonstra a importância desta prática (TRIGO, 1999).

Com relação a mexer nos cabelos sobre as preparações, estudo semelhante realizado no município de Curitiba encontrou uma frequência de 15,38% e 30,76%, para esta prática, em dois restaurantes de uma mesma classe social (BANCZEK; VAZ; MONTEIRO, 2010), enquanto no presente estudo esse índice foi de 11,5%. O cabelo além de ser um perigo físico, ainda possui grande quantidade de bactérias, podendo ser uma potente fonte de contaminação microbiológica dos alimentos (TRIGO, 1999).

A prática de falar sobre as preparações no balcão de distribuição foi demonstrada nos achados de Banczek; Vaz; Monteiro, (2010), em que 69,23% e 61,53% dos comensais de dois restaurantes de uma mesma classe social praticaram esta atitude. No presente estudo o índice é menor, sendo observado em 34,3% dos clientes. Atitudes como falar ou cantar, assim como tossir sobre preparações no *buffet* são tão contaminantes quanto espirrar, uma vez que a boca possui diversos tipos de microorganismos que podem depositar-se nos alimentos contribuindo para a proliferação de microorganismos patogênicos (ZANDONADI, BOTELHO E SÁVIO, 2007).

Estratificando por gênero, verifica-se que atitudes como mexer no cabelo são mais comuns em mulheres (18,9%) do que em homens (4,1%), assim como falar sobre as preparações, onde a proporção foi de 37% para as mulheres e 31,6% para os homens. A atitude de não higienizar as mãos também foi mais praticada pelas mulheres (82,7%) do que pelos homens (77,3%).

Em comparação com achados na literatura, observa-se que o presente estudo apresentou uma menor frequência de atitudes inadequadas possivelmente por se tratar de uma clientela predominantemente universitária, com maior nível de conhecimento e acesso as informações sobre as necessidades de cuidados higiênicos com a alimentação.

4 CONCLUSÃO

Através dos resultados obtidos nesta pesquisa, conclui-se que mesmo com índices menores aos encontrados na literatura, ainda observa-se índice preocupante nas seguintes atitudes de risco: não higienizar as mãos antes de servir no local ou não utilizar o álcool em gel disponível anteriormente ao balcão de distribuição; mexer no cabelo perto das preparações expostas no balcão de distribuição; falar em cima das preparações ou no celular no balcão de distribuição,

o que demonstra a necessidade de intervenções educativas e orientações baseadas na utilização de recursos visuais como cartazes, *banners* e *folders*, mostrando a importância de um adequado comportamento frente ao *buffet self-service* na prevenção de contaminações e conseqüentes intoxicações alimentares.

5 REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B. Adequação de boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Brasil, v.18, n.3, p.419-427, 2005.

BANCZEK, H. F. L.; VAZ, C. R.; MONTEIRO, S. A. Comportamento dos consumidores em *self-service* no município de Curitiba. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v.04, n.01, p.29-41, 2010.

BRASIL, **Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil, 1999 - 2004**. Ano 5, nº 06, 7p. 2005 Disponível em <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/bol_epi_6_2005_corrigido.pdf>

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: **Despesas, rendimentos e condições de vida**. Brasil e grandes Regiões. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. 222p. Disponível em <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009/Pofpublicacao.pdf>

JOMORI, M. M. **Escolha alimentar de comensal de um restaurante por peso**. 2006. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006.

MAGNÉE, H. M. **Manual do self-service**. São Paulo: Livraria Varela, 1996. 242p.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE (OMS). **Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura**. Departamento de segurança Alimentar, Zoonoses e Doenças de Origem Alimentar, 2006. 29p. Disponível em <http://www.who.int/foodsafety/consumer/manual_keys_portuguese.pdf>

TRIGO, V. C. **Manual prático de higiene e sanidade das unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Varela, 1999.

ZANDONADI, R. P.; BOTELHO, R. B. A.; SÁVIO, K. E. O.; AKUTSU, R. C.; ARAÚJO, W. M. C. **Revista de Nutrição**, Brasil, v.20, n.1, p.19-26, jan./fev, 2007.