

PERCEPÇÃO SOBRE BOAS PRÁTICAS E CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE PELOTAS – RS

DEMOLINER, Fernanda¹; BORGES, Lúcia Rota²

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

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

fernandademoliner@yahoo.com.br

1 INTRODUÇÃO

A crescente preocupação com a qualidade das refeições servidas ao consumidor tem sido objeto de interesse por parte dos governos nacionais e internacionais, devido às doenças transmitidas por alimentos (DTA) terem aumentando de forma significativa em todo o mundo (SACCOL, 2006; HAVELAAR et al., 2009; DIAS et al., 2011). Sabe-se que as DTA são a causa de sérios danos à saúde dos comensais e também de prejuízos à empresa produtora de alimentos, comprometendo a qualidade do serviço prestado (SACCOL, 2006; ZANDONADI, 2007; DIAS et al., 2011).

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são responsáveis pelo fornecimento de refeições balanceadas dentro de adequadas condições higiênico-sanitárias, garantindo a manutenção e, ou recuperação da saúde dos seus clientes e auxiliando no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis (PROENÇA, 1997; SÃO JOSÉ et al., 2011). O controle das condições higiênico-sanitárias nos estabelecimentos em que os alimentos são produzidos constitui um ponto crítico, uma vez que a contaminação pode ocorrer em qualquer etapa do processo produtivo (SACCOL, 2006; ZANDONADI, 2007; DIAS et al., 2011).

As Boas Práticas (BP) são um conjunto de princípios, regras e procedimentos que regem o correto manuseio dos alimentos, abrangendo desde as matérias-primas até o produto final que visam atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou um serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade deve ser avaliada através de inspeção e/ou investigação (SILVA JUNIOR, 2002).

A garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos pode ser realizada através de programas de capacitação dos manipuladores com treinamentos que visam conscientizar os funcionários quanto às noções de higiene, técnicas corretas de manipulação de alimentos e práticas que garantam a inocuidade das refeições oferecidas à clientela, com o intuito de evitar as toxinfecções alimentares (SOUZA, 2004).

Nesse contexto, o objetivo do estudo foi verificar as condições de trabalho e avaliar o conhecimento dos manipuladores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição sobre Boas Práticas, bem como capacitá-los por meio de treinamentos.

2 MATERIAL E MÉTODOS

Foi realizado um estudo, durante o período de março a abril de 2012 em uma concessionária de refeições localizada na cidade de Pelotas, RS. A UAN avaliada fornece em média 300 refeições e conta com 12 colaboradores no seu

quadro funcional. O sistema de distribuição de refeições na unidade era do tipo *self service*, além da produção em média de 100 refeições transportadas.

O estudo foi realizado em três fases. Na primeira fase foi realizada uma avaliação das condições higiênico-sanitárias a partir da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Portaria nº. 78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado (RIO GRANDE DO SUL, 2009). A coleta de dados foi realizada através de observação direta do local. Posteriormente, os dados foram digitados em uma tabela estruturada do programa Microsoft Excel®. A classificação do estabelecimento seguiu os critérios de pontuação estabelecidos pela RDC 275/2002, a saber: nível Bom (acima de 75% de conformidade), nível regular (entre 51 e 75%) e nível insatisfatório (abaixo de 50% de atendimento dos itens).

Na segunda fase foi aplicado um questionário, contendo sete questões abertas, para a avaliação do nível de conhecimento dos colaboradores sobre os seguintes temas: conceito e importância das Boas práticas, tipos de contaminações existentes nos alimentos, conceito de contaminação cruzada, atitudes de higiene, definição de desinfecção, conhecimento sobre o procedimento correto para descongelamento dos alimentos e condições de tempo e temperatura ideal para o armazenamento do alimento após seu cozimento.

Na terceira fase foi feita a elaboração e aplicação dos treinamentos com base na Resolução - RDC nº 216/2004 e na portaria nº 78/2009 (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009). A carga horária dos treinamentos foi de 15 minutos durante sete dias, na própria UAN durante o intervalo para o almoço dos colaboradores.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os dados obtidos a partir da aplicação do “check list” e da observação direta das práticas de trabalho para a produção de alimentos permitiu avaliar a conformidade do serviço de alimentação com as exigências da legislação (Tabela 1).

Com relação às seções controle integrado de pragas, manipuladores e preparo do alimento, foram encontradas conformidades com a legislação. Segundo estudo realizado por Saccol (2007) em que foi sistematizado uma avaliação de boas práticas em serviço de alimentação constatou-se que os itens que apresentaram a maior adequação foram: edificações, instalações, móveis e utensílios; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, bem como o item referente aos manipuladores.

Quanto ao item manejo de resíduos, verificou-se que a unidade não estava em conformidade. O acúmulo e o manejo de resíduos de forma inadequada podem levar a contaminação do estabelecimento, além de o resíduo se tornar um foco para atração de pragas e vetores (RAMOS et al., 2008).

Com relação aos resultados sobre conhecimento dos colaboradores, pôde-se verificar que todos apresentaram um bom nível de conhecimento, pois 100 % acertaram as questões referentes à contaminação cruzada; higiene e comportamento; conceito de desinfecção; procedimentos corretos para descongelamento de alimentos. Na questão referente ao conceito de Boas Práticas, apenas uma pessoa respondeu errado. Na questão sobre os tipos de contaminação existentes nos alimentos, 60 % responderam corretamente.

Tabela 1: Avaliação das práticas de trabalho e instalações de uma unidade de alimentação e nutrição de acordo com a portaria nº 78/2009 da Secretaria do Estado do Rio Grande do Sul, Pelotas, 2012.

Avaliação das seções	Itens avaliados (n)	Conformidades n (%)	Não conformidades n (%)	Classificação
Instalações, equipamentos, móveis e utensílios	34	23 (67,64)	10 (29,4)	Regular
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	17	11 (64,67)	4 (23,5)	Regular
Controle integrado de pragas	7	7 (100)	0 (0)	Bom
Manejo de resíduos	3	0 (0)	3 (100)	Insatisfatório
Manipuladores	15	12 (80)	2 (13,3)	Bom
Matéria-prima, ingredientes e embalagens	12	9 (75)	3 (25)	Regular
Preparação do alimento	26	20 (76,9)	6 (23,1)	Bom
Armazenamento e transporte do alimento preparado	6	3 (50)	3 (50)	Insatisfatório
Exposição ao consumo do alimento preparado	9	6 (66,6)	3 (33,4)	Regular
Documento e registro	4	4 (100%)	0 (0)	Bom

Os resultados encontrados diferem dos verificados por Saccol et al. (2006) nas quais foram observados que o conhecimento dos colaboradores era pequeno em relação às questões que foram aplicadas sobre as boas práticas.

Após a aplicação e análise do questionário, foram realizados os treinamentos, dando mais ênfase nas principais deficiências encontradas durante a fase 1 e 2. Os manipuladores apresentaram interesse e participação durante todos os treinamentos oferecidos.

A capacitação dos manipuladores de alimentos através de treinamentos significa contribuir não apenas para a melhoria da qualidade higiênico-sanitária, mas para o aperfeiçoamento das técnicas e processamento utilizados (SACCOL et al., 2006).

4 CONCLUSÃO

O serviço de alimentação apresentou não conformidades com a legislação em apenas duas seções avaliadas que foram, manejo de resíduos e armazenamento e transporte dos alimentos preparados. Verificou-se que os manipuladores de alimentos apresentam um nível bom de conhecimento sobre Boas Práticas.

Destaca-se ainda que é fundamental manter atividades de capacitação e educação continuada para os manipuladores de alimentos, pois uma das conseqüências mais graves no processamento inadequado dos alimentos em cozinhas industriais é a possível ocorrência de doenças de origem alimentar.

5 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.**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores /industrializadores de alimentos e a lista de verificação.** Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 10 abril. 2012.

DIAS, R.S.; LEAL BERNARDES, A.F.; ZUCCOLI, P.C. A importância do processo de investigação na elucidação de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). **Núcleo de biociências** – Centro Universitário Metodista Izabela Hendrix. Belo Horizonte, MG, v. 01, n.02, dezembro de 2011.

HAVELAAR, A.H. et al. Future challenges to microbial food safety. **International Journal of Food Microbiology.** 2009.

PROENÇA, R.P.C. **Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva.** Florianópolis: Insular, 135p. 1997.

RAMOS, M.L.; SCATENA, M.F.; RAMOS, M.I.L. Qualidade higiênico-sanitária de uma unidade de alimentação e nutrição institucional de Campo Grande, MS. **Higiene Alimentar**, 22 (164), 25-31. 2008.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde do Estado. Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009. **Aprova a lista em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova normas para os cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências.**

SACCOL, A.L.F.; RUBIM, B.A.; MESQUITA, M.O.; WELTER, L. Importância de treinamento de manipuladores em Boas Práticas. *Disc. Scientia. Série: Ciências da Saúde*, Santa Maria, v. 7, n. 1, p. 91-99, 2006.

SACCOL, A.L.F. **Sistematização de ferramenta de apoio para boas práticas em serviços de alimentação.** 2007. 188 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria. 2007.

SÃO JOSÉ, J.F.B.; COELHO, A.I.M.; FERREIRA, K.R. Avaliação das boas práticas em unidade de alimentação e nutrição no município de Contagem-MG. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v. 22, n. 3, p. 479-487, jul./set. 2011.

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

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

ZANDONADI, R.P.; BOTELHO, R.B.A.; SÁVIO, K.E.O.; AKUTSU, R.C.; ARAÚJO, W.M.C. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. **Revista Nutrição**, vol. 20, n. 1, Campinas, jan.-fev. 2007.