

Práticas de Higiene de Manipuladores de Alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar

Andrea Angela de Aquino Oliveira

Monique Silveira Rosa

Centro Universitário do Rio Grande do Norte - UNI-RN

Resumo

O objetivo deste estudo é analisar as práticas de higiene dos manipuladores de alimentos durante a preparação das refeições, de forma que a partir deste conhecimento se possa propor melhorias no processo, refletindo na qualidade dos alimentos servidos em unidades hospitalares. A presente pesquisa se caracteriza como transversal-descritiva, a fim de obter informações sobre as boas práticas de fabricação dos manipuladores de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. O trabalho foi desenvolvido através da análise e coleta de dados, por meio de uma lista de verificação, baseada na Resolução nº 275/2002 e 216/2004 da ANVISA, aplicada a 11 manipuladores. Todos os itens avaliados apresentaram não conformidades. Com relação ao vestuário foi encontrado 100% de não conformidade referente ao uso de uniformes. Em hábitos higiênicos, a lavagem cuidadosa das mãos e a utilização das técnicas adequadas para lavagem das mãos obtiveram-se respectivamente 100% e 90% de não conformidades. No controle de saúde, foi encontrado 100% de não conformidade referente a supervisão do estado de saúde. Quanto ao uso de equipamento de proteção individual 81% encontram-se não conforme. Em programa de capacitação e supervisão, foi encontrado 100% não conformidade referente à existência de supervisão da higiene pessoal. De acordo com a avaliação realizada, várias não conformidades foram encontradas. Portanto, sugere-se a realização de capacitações periódicas, bem como a melhoria das condições de trabalho, de forma que as Boas Práticas de Fabricação possam ser executadas de forma efetiva na unidade, refletindo assim na qualidade das refeições servidas.

Palavras chaves: Manipuladores de alimentos. Práticas de higiene. Boas práticas. Unidade de Alimentação e Nutrição.

Summary

The aim of this study is to analyze the hygiene practices of food handlers during the preparation of meals, so that from this knowledge we can propose improvements in the process, reflecting the quality of food served in hospitals. This research is characterized as cross - descriptive, in order to obtain information on good manufacturing practices of food handlers in a Unit of Nutrition. The work was developed through analysis and data collection through a checklist, based on Resolution No. 275/2002 and 216/2004 of ANVISA, applied to 11 handlers. All reviews submitted item nonconformities. Regarding the clothing was found 100 % of noncompliance related to the use of uniforms. In hygienic habits, careful handwashing and use of appropriate techniques for handwashing were obtained respectively 100% and 90% of non-conformities. In control of health, was found 100% of noncompliance related to monitoring of health status. Regarding the use of personal protective equipment 81% are non-compliant. In training and supervision program, was found 100% non-compliance regarding the existence of supervision of personal hygiene. According to the evaluation, several non-conformities were found. Therefore, it is suggested to conduct periodic training, as well as the improvement of working conditions, so that the Good Manufacturing Practices can be implemented effectively in the unit, reflecting the quality of meals served.

Keywords: Food handlers. Hygiene practices. Good practice. Food and Nutrition Unit.

Introdução

A nutrição tem papel importante na manutenção da saúde, e para que isso ocorra com êxito, é necessária uma boa qualidade dos alimentos, como também de cuidados quanto à manipulação deles, de forma a evitar as doenças transmitidas por alimentos (DTA). Segundo Forsythe (2002), as doenças transmitidas por alimentos ocorrem quando um indivíduo ingere alimentos contaminados com microrganismo ou toxinas indesejáveis, sendo essa condição chamada de toxinfecção alimentar. As doenças de origem alimentar têm como sintomas: dor no estômago, náusea, vômito, diarreia e febre.

Em uma unidade de alimentação as boas práticas de fabricação (BPF) são essenciais, tais cuidados devem ser redobrados no ambiente hospitalar, devido às condições de saúde dos indivíduos ali presentes, que necessitam de uma alimentação de qualidade e livre de contaminação. Por esse motivo, essas boas práticas devem ser ainda mais rigorosas, por estes

ambientes apresentarem maiores chances de encontrarmos microrganismos patogênicos que podem ser transmitidos através dos alimentos, trazendo riscos a saúde e aumentam a estadia do paciente no hospital (SOUZA; CAMPOS, 2003).

Os manipuladores de alimentos devem seguir alguns hábitos, como o de tomar banho diariamente, fazer barba todos os dias, evitar o uso de bigodes e costeletas e caso use, mantê-los aparados e limpos, manter unhas curtas limpas e sem esmaltes, escovar os dentes, não fazer uso de perfumes, manter adequadamente a higiene das mãos e lavar e manter uniforme limpos (SILVA JR, 2005).

As boas práticas de fabricação são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação com a finalidade de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, como também a sua conformidade com a legislação sanitária (BRASIL, 2004). Sendo assim, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) criou e publicou a RDC nº 216, que dispõe das Boas Práticas para Serviços de Alimentação, tornando obrigatório para todos os estabelecimentos que trabalham com alimentos dispor do Manual de Boas Práticas nos serviços (BRASIL, 2004).

A contaminação dos alimentos, geralmente ocorre por falta da utilização adequada das boas práticas de manipulação, e os manipuladores de alimentos são de extrema importância para que essas falhas e contaminações não ocorram. Muitas vezes a contaminação ocorre durante o preparo dos alimentos, devido a manipulação inadequada, o não uso das técnicas adequadas de lavagem das mãos durante as preparações, ou até mesmo a não lavagem durante a troca de procedimentos, como também o uso de EPIs (máscaras, gorros, luvas) e uniformes, ocorrendo assim maiores chance de contaminação (SILVA JR, 2005).

Segundo Germano et al.(2000) e Rêgo et al. (1999), é comum o uso de práticas inadequadas de higiene e fabricação de alimentos por pessoas despreparadas. A maioria dos manipuladores de alimentos não possui ou necessitam de mais conhecimentos relacionados aos cuidados higiênico-sanitários que devem ser seguidos durante o preparo dos alimentos, possibilitando a contaminação dos alimentos. Por esse motivo é necessário que os manipuladores conheçam sobre as boas práticas de manipulação, e que as pratiquem corretamente. Também é importante que o nutricionista responsável pela unidade de alimentação e nutrição (UAN), sempre que necessário, oriente e faça treinamentos na unidade, evitando assim eventuais problemas provocados pelas práticas inadequadas.

Diante da importância das boas práticas de fabricação dos manipuladores de alimentos na qualidade dos alimentos servidos em unidades hospitalares, torna-se de grande importância conhecer a maneira como esses alimentos são manipulados, como também a higiene desses

manipuladores diante da preparação desses alimentos. Portanto esse trabalho tem como o objetivo analisar as práticas de higiene dos manipuladores de alimentos durante a preparação das refeições, de forma que a partir deste conhecimento se possa propor melhorias no processo, refletindo na qualidade dos alimentos servidos em unidades hospitalares, conhecer a maneira como esses alimentos são manipulados, como também a higiene desses manipuladores diante da preparação desses alimentos.

Materiais e Métodos

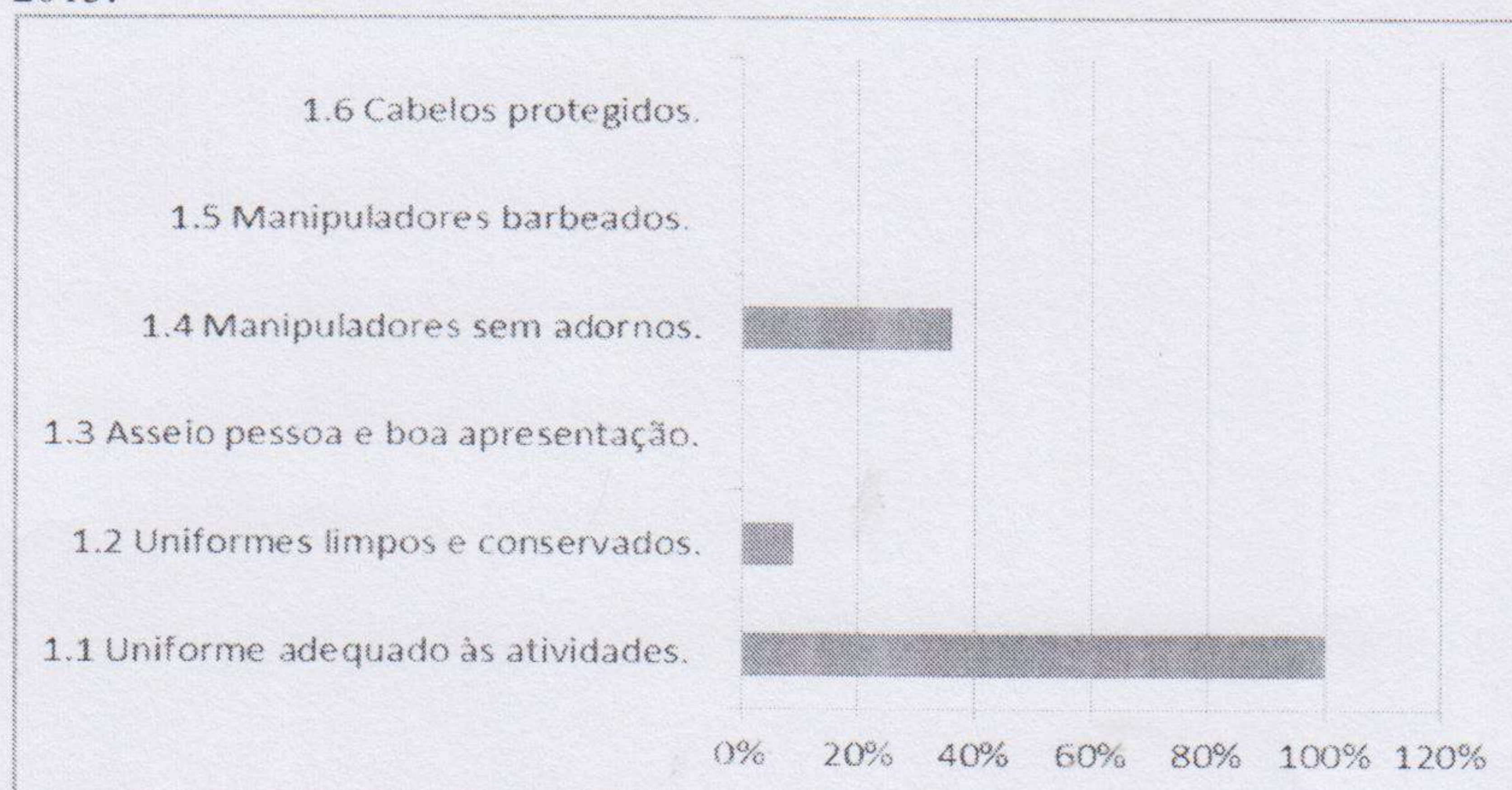
A presente pesquisa caracteriza-se como transversal-descritiva, a fim de obter informações sobre as boas práticas de fabricação dos manipuladores de alimentos, observando a higiene e maneira como os manipuladores agiam diante dos alimentos preparados por eles. Foi realizada no período de 10 a 20 junho de 2013 com 11 funcionários que manipulavam direta e indiretamente os alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), de uma Maternidade Pública do Município do Natal, após terem assinado o termo de consentimento livre esclarecido (TCLE), foram avaliadas as não conformidades, relacionadas as boas práticas de fabricação, por meio de uma lista de verificação, baseada na Resolução nº 275/2002 e 216/2004 da ANVISA, que continham os seguintes itens para avaliação: vestuário, hábitos higiênicos, controle de saúde dos manipuladores, equipamento de proteção individual (EPI) e programa de capacitação dos manipuladores e supervisão.

Resultados e Discussão

De acordo com a pesquisa, o item vestuário chamou atenção quanto ao uso de uniformes adequados as atividades, onde foi encontrado 100% de não conformidades em relação ao uso, o que possivelmente pode contribuir para a contaminação dos alimentos. Segundo a ABERC (2009), os manipuladores de alimentos devem estar uniformizados, obedecendo assim aos padrões da empresa e respeitando as boas práticas, utilizando uniformes de cor clara e em bom estado de conservação. Foi observado também que 9% das roupas que eles utilizavam como uniformes, não se encontravam limpas e conservadas (Figura 1). Um estudo realizado por Cardoso et al. (2005), em unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia, constatou 85% de não conformidades referente ao uso de uniformes.

Outro ponto observado foi quanto ao uso de adornos, neste aspecto 36% de não conformidades (Figura 1). O uso de adornos também foi observado no estudo feito por Cardoso et al. (2005), onde mostrou que 90% dos manipuladores de alimentos fazem uso de adornos como anéis, relógios, brincos e pulseiras durante o preparo dos alimentos.

Figura 1- Percentual de não conformidades referentes à vestuário de manipuladores de alimentos em uma UAN hospitalar no município de Natal-RN, 2013.



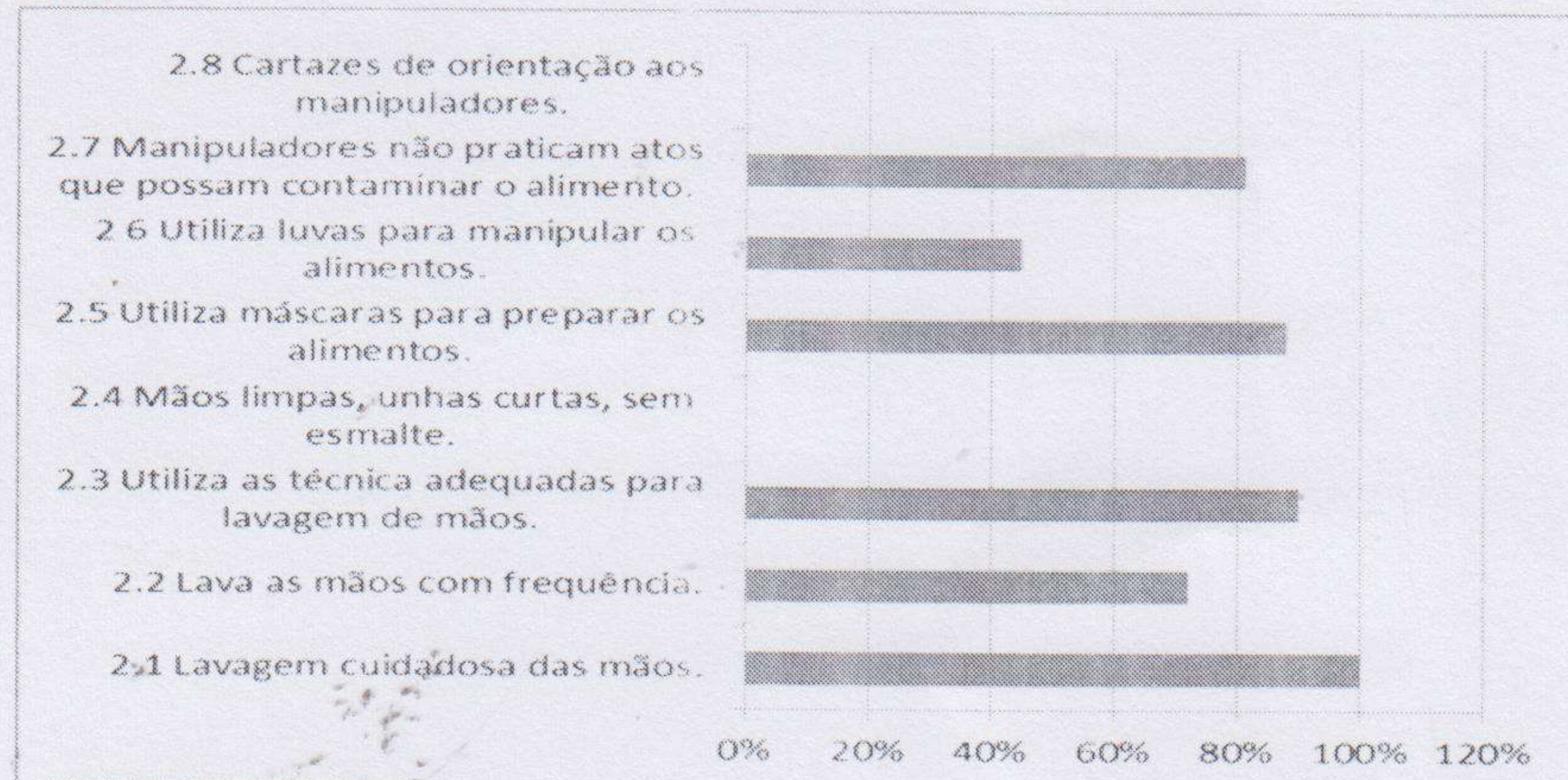
Com relação aos hábitos higiênicos observou-se que os manipuladores de alimentos não têm a rotina de lavar as mãos cuidadosamente, com frequência e com o uso das técnicas adequadas, onde foram encontrados, respectivamente, 100%, 72% e 90% de não conformidades (Figura 2). O estudo realizado por Oliveira et al. (2008), avaliou as condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas, mostrou que 87,5% dos manipuladores apresentaram inadequação, quanto a higiene das mãos com o uso das técnicas adequadas. De acordo com a ABERC (2009), devem ser adotadas as técnicas adequadas de higienização das mãos, como também o hábito de lavar as mãos constantemente durante o período de trabalho.

Segundo Santos (2007), a higienização das mãos é uma prática de controle de infecções importante, pois a utilização de água e sabão reduz consideravelmente os riscos de infecção. O estudo realizado por Gama et al. (2010), em unidades de alimentação e nutrição hospitalares em cidades do vale do Paraíba, onde avaliou as condições estruturais e higiênico-sanitárias, mostrou que raramente os manipuladores de alimentos durante as preparações, lavavam as mãos. Apesar dos manipuladores terem treinamentos relacionados a lavagem correta das mãos frequente na unidade onde foi realizada a pesquisa, e ter cartazes afixado em local fácil de ser visualizado, muitos deles não utilizavam as técnicas adequadas. De acordo com Pistore e Gelinskib (2006), os manipuladores possuem conhecimentos higiênico-

sanitários relacionado a área alimentar, mas em sua rotina eles são poucos adotados, devido a condições de trabalho oferecidas ou até mesmo pela falta de hábito desses manipuladores.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a utilização de máscaras para manipular alimentos não está regulamentada pela legislação sanitária federal. De acordo com Silva Jr (2005), o uso de máscaras como mecanismo de proteção não é recomendada, pois após 15 minutos de uso ela se torna úmida, permitindo assim a passagem de microrganismos que são eliminados pelo nariz e boca. Porém foi observado a sua utilização durante a manipulação de alimentos de fácil contaminação, e quando o manipulador apresentava algum tipo de alergia respiratória e permaneciam no serviço, o que não é correto, sendo encontrados 88% de não conformidades referente ao uso (Figura 2).

Figura 2- Percentual de não conformidades referentes à hábitos higiênicos de manipuladores de alimentos em uma UAN hospitalar no município de Natal-RN, 2013.



A lavagem das mãos não descarta a utilização de luvas em determinados procedimentos, Segundo Silva Jr (2005), as luvas descartáveis, plásticas ou de procedimento hospitalar, são recomendadas tanto na manipulação de alimentos que sofreram cocção como no preparo de alimentos que não sofreram tratamento térmico, ambos prontos para o consumo. Foi observado na unidade que 45% dessa prática encontra-se não conforme (figura 2). O estudo feito por Cardoso et al. (2005), em unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia, também mostrou que apenas 15% dos manipuladores utilizavam luvas para manusear os alimentos prontos.

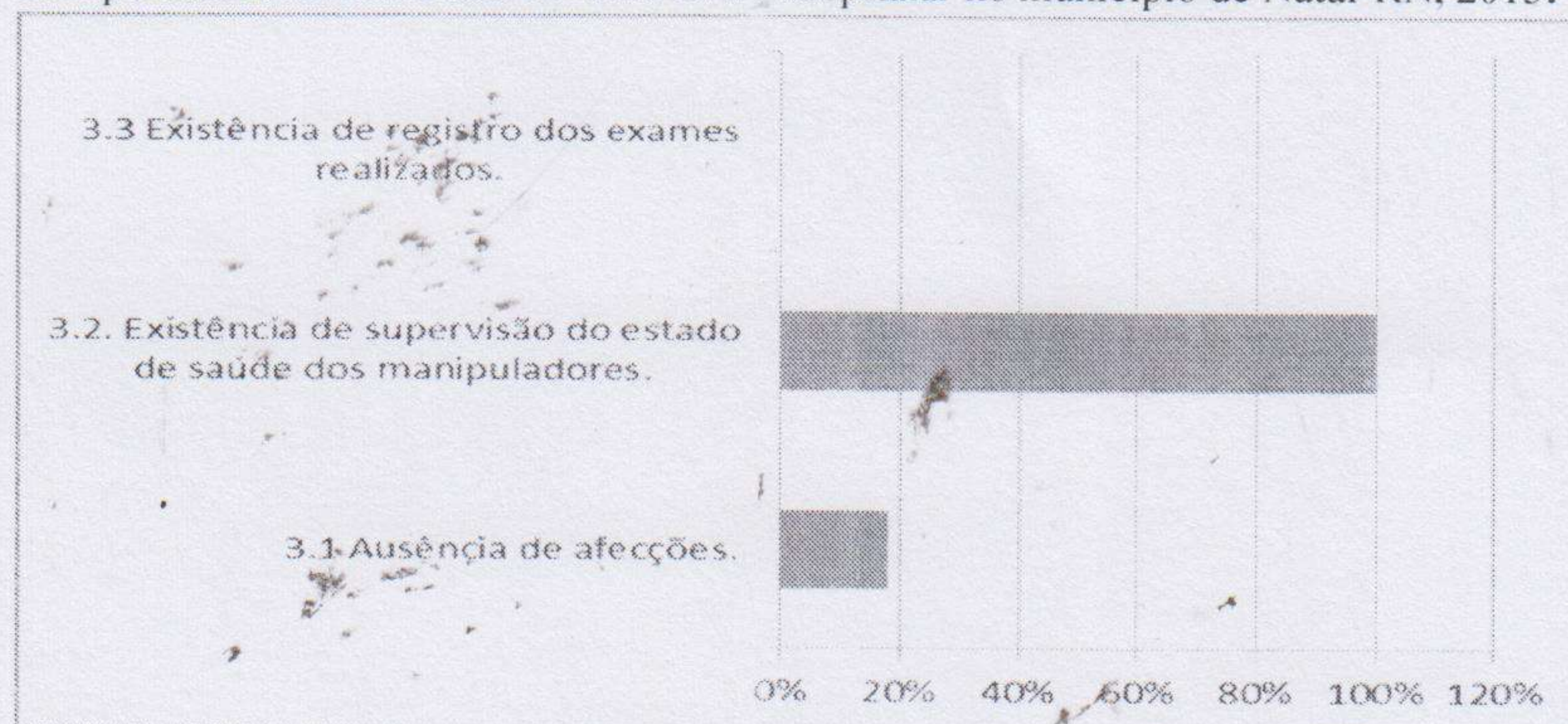
Foi observado 81% de não conformidade relacionado a práticas ou atos que possa contaminar os alimentos preparados pelos manipuladores, pois muitos deles conversavam, cantavam e praticavam outros atos diante das preparações, sendo essa uma prática comum na unidade. Em um estudo realizado por Oliveira et al. (2008), que avaliação as condições

higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas, foi encontrado resultados semelhante, onde 81,2 % dos manipuladores praticavam atos inadequados, como conversar, cantar e tossir.

Para o parâmetro controle de saúde dos manipuladores, com relação a ausência de afecções, foram encontradas 18% de não conformidades, pois alguns manipuladores apresentavam pequenos cortes nos dedos, onde segundo eles, era por causa do mal estado de conservação dos utensílios que era utilizado para cortar os alimentos. Segundo a Resolução nº 216/2004 da ANVISA, os manipuladores de alimentos devem ser afastados de suas atividades quando apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que comprometa a qualidade dos alimentos.

Quanto a existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores, nenhum estava de acordo com o estabelecido pela resolução. Essa supervisão não ocorre pela falta de funcionários suficiente para se fazer uma avaliação diária na unidade. Geralmente quando o funcionário apresenta algum tipo de problema de saúde, dependendo da escala de serviço, ele é liberado ou não, porém essa liberação só ocorre se o funcionário procurar a nutricionista da unidade, ou se ela perceber que o mesmo não tem como desempenhar suas funções.

Figura 3- Percentual de não conformidades referentes à controle de saúde de manipuladores de alimentos em uma UAN hospitalar no município de Natal-RN, 2013.



O uso de equipamentos de proteção individual apresentou 81% de não conformidade, isso ocorre porque a unidade não fornece os equipamentos essenciais, e que são de extrema importância para a segurança do manipulador, e que pode trazer prejuízo caso a unidade não forneça, como é o caso das botas antiaderente, luvas térmica, de borracha ou de malha de aço.

Em programa de capacitação dos manipuladores e supervisão, com relação a supervisão da higiene pessoal e manipulação de alimentos, foram encontrados 100% de não

conformidades, pois muitos dos manipuladores não eram supervisionados de maneira correta devido a falta de hábito das nutricionistas de realizar um check-list diário na unidade para identificar falhas relacionadas aos itens mencionado.

Conclusão

Os manipuladores de alimentos da unidade hospitalar estudada apresentam hábitos de higiene inadequados como: lavagem incorreta das mãos, atos que comprometem a higiene do alimento durante a sua manipulação, o não uso de máscaras durante as preparações, o uso de adornos e a falta de vestuário adequado as atividades. Porém o que chamou mais atenção foi em relação a lavagem das mãos, já que é importante ter o hábito de lavar quando se inicia o trabalho, no momento em que se troca de procedimento, e quando o procedimento é interrompido, o que não ocorria com frequência na unidade. Uma forma de solucionar esse problema seria a unidade promover cursos de capacitação periódicos para os funcionários, de forma prática, mostrando a eles quais as suas falhas diante da produção dos alimentos, para que eles possam observar os seus erros. Algumas não conformidades ocorrem pois a unidade não dispõe de materiais necessários a uma unidade de alimentação e nutrição, como é o caso da falta de equipamentos de proteção individual. A estrutura da unidade também é importante já que pode influenciar nas preparações e nas condições de higiene, como também a supervisão diária das boas práticas.

Referências

ABERC - Associação Brasileira das Empresas de refeições Coletivas. **Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades**. 9.ed. São Paulo, 2009.

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Sistema de Perguntas e Respostas-FAQD** Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/faqdinamica/index.asp?Secao=Usuario&usersecoes=28&userassunto=99>> Acesso em: 09.nov. 2013.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Resolução - RDC n. 275 de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <http://anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm> Acessado em: 21 out. 2012.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/aa0bc300474575dd83f2d73fbc4c6735/RDC_N216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf?MOD=AJPERES> Acessado em: 21 out. 2012.

CARDOSO, R.C.V.; SOUSA, E.V.A.; SANTOS, P. Q. **Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro.** Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 5, p. 669-680, Set./Out 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S141552732005000500010&script=sci_arttext> Acesso em 05 nov. 2013.

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da segurança alimentar.** Porto Alegre: Artmed, 2002

GAMA, C.A.; SILVA, C.J.; UENO, K. **Unidades de alimentação e nutrição hospitalares em cidades do vale do paraíba: Avaliação das condições estruturais e higiênico – sanitárias.** Rev. Hig. Alimentar. v. 25 n. 192/193. 2010.p 35-41.

GERMANO, M. I. S.; GERMANO, P. M. L.; KAMEI, C. A. K; ABREU, E. S.; RIBEIRO, E. R.; SILVA, K. C.; LAMRGO, L.C.A.; ROCHA, M. F. G.; VIEIRA, V. K. I.; KAWASAKI, V. M. Manipulador de alimentos: Capacitar? É preciso. Regular? Será preciso? Rev. Hig. Alimentar. v. 14 n. 78-79. 2000.p 18-22.

OLIVEIRA, M. N.; BRASIL, A. L. D.; TADDEI, J. A. A. C. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas.** Rev. Ciência & Saúde Coletiva vol. 13 p. 1051-1060. 2008.

PISTORE AR, GELINSKIB JMLN. **Avaliação dos conhecimentos higiênico-sanitários de manipuladores de merenda escolar: fundamento para treinamento contínuo e adequado.** Hig. Alimentar. v. 20 n.146, p. 17-20, 2006.

RÊGO, J.C.; PIRES, E. F.; MEDINA, G. P. O. **Treinamento como instrumento de melhoria na qualidade higiênica em Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar.** Rev. Hig. Alimentar, São Paulo, v. 13, n. 66/67, nov/dez 1999, p. 81-86.

SANTOS, A.A.M. **Higienização das mãos no controle das infecções em serviços de saúde.** Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/servicosade/controle/higienizacao_mao.pdf> Acesso em: 08 nov. 2013.

SILVA JR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.** 6º ed. São Paulo: Livraria Varela, 2005.

SOUSA, C.L; CAMPOS, G. D. **Condições higiênico-sanitárias de uma dieta hospitalar.** Revista Nutrição. Jan-Mar. Campinas. 2003. p. 127-134. Disponível em:<http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S141552732003000100013&script=sci_abstract&lng=pt> Acesso em: 17 nov. 2012.

Normas de Publicação

Normas de Publicação



ORIENTAÇÃO AOS NOSSOS COLABORADORES, **PARA REMESSA DE MATÉRIA TÉCNICA.**

01. As colaborações enviadas à Revista Higiene Alimentar na forma de artigos, pesquisas, comentários, atualizações bibliográficas, notícias e informações de interesse para toda a área de alimentos, devem ser elaboradas utilizando *softwares* padrão IBM/PC (textos em *Word* nas mais variadas versões do programa; gráficos em *Winword*, *Power Point* ou *Excel*) ou *Page Maker 7*, ilustrações em *Corel Draw* nas mais variadas versões do programa (verificando para que todas as letras sejam convertidas para curvas) ou *Photo Shop*.
02. Os trabalhos devem ser digitados em caixa alta e baixa (letras maiúsculas e minúsculas), evitando títulos e/ou intertítulos totalmente em letras maiúsculas e em negrito. Tipo da fonte *Times New Roman*, ou similar, no tamanho 12.
03. Os gráficos, figuras e ilustrações devem fazer parte do corpo do texto e o tamanho total do trabalho deve ficar entre 6 e 9 laudas (aproximadamente 9 páginas em fonte TNR 12, com espaçamento entre linhas 1,5 e margens superior e esquerda 3 cm, inferior e direita 2 cm).
04. Do trabalho devem constar: o nome completo do autor e co-autores (respeitando no máximo de quatro), nome completo das instituições às quais pertencem, resumo, *abstract* e

palavras-chave.

05. As referências bibliográficas devem obedecer às normas técnicas da ABNT-NBR-6023 e as citações conforme NBR 10520 sistema autor-data.
06. Para a garantia da qualidade da impressão, são indispensáveis as fotografias e originais das ilustrações a traço. Imagens digitalizadas deverão ser enviadas mantendo a resolução dos arquivos em, no mínimo, 300 pontos por polegada (300 dpi).
07. Arquivos que excederem a 1 MB deverão ser enviados zipados (Win Zip ou WinRAR)
08. Será necessário que os colaboradores mantenham seus programas anti-vírus atualizados
09. Todas as informações são de responsabilidade do primeiro autor com o qual faremos os contatos, através de seu e-mail que será também o canal oficial para correspondência entre autores e leitores.
10. Juntamente com o envio do trabalho deverá ser encaminhada declaração garantindo que o trabalho é inédito e não foi apresentado em outro veículo de comunicação. Na mesma deverá constar que todos os autores estão de acordo com a publicação na Revista.
11. Não será permitida a inclusão ou exclusão de autores e co-autores após o envio do trabalho. Após o envio do trabalho, só será permitido realizar mudanças sugeridas pelo Conselho Editorial.
12. Os trabalhos deverão ser encaminhados exclusivamente *on-line*, ao *e-mail* autores@higienealimentar.com.br.
13. Recebido o trabalho pela Redação, será enviada declaração de recebimento ao primeiro autor, no prazo de dez dias úteis; caso isto não ocorra, comunicar-se com a redação através do *e-mail* autores@higienealimentar.com.br
14. As colaborações técnicas serão devidamente analisadas pelo Corpo Editorial da revista e, se aprovadas, será enviada ao primeiro autor declaração de aceite, via *e-mail*.
15. As matérias serão publicadas conforme ordem cronológica de chegada à Redação. Os autores serão comunicados sobre eventuais sugestões e recomendações oferecidas pelos

consultores.

16. Para a Redação viabilizar o processo de edição dos trabalhos, o Conselho Editorial solicita, a título de colaboração e como condição vital para manutenção econômica da publicação, que pelo menos um dos autores dos trabalhos enviados seja assinante da Revista.

17. Por ocasião da publicação dos trabalhos aprovados será cobrada uma taxa de R\$ 50,00 por página diagramada.

18. Quaisquer dúvidas deverão ser imediatamente comunicadas à Redação através do *e-mail* autores@higienealimentar.com.br