

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO SOBRE BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS COM MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR.

FERNANDA PRICYLLA DA SILVA MEDEIROS

Resumo

A contaminação de alimentos pode ter várias origens, os principais precursores são as práticas inapropriadas na produção, práticas estas exercidas pelos manipuladores de alimentos. Neste contexto, o objetivo do atual trabalho foi avaliar o conhecimento sobre boas práticas dos manipuladores de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. Trata-se de um estudo caracterizado como pesquisa de ação. Foi aplicado um questionário validado modificado, pertencente a MELLO, A. G. et al, (2010), antes e após o treinamento referente a boas praticas higiênico sanitárias, e avaliado o grau de conhecimento dos manipuladores. O conhecimento dos manipuladores foi considerado regular, tendo em vista que antes e após aplicação do treinamento observou-se que 35% e 27% não soube responder às questões, 28% e 34% acertaram parcialmente e 37% e 39% acertaram as questões. Conclui-se que não houve diferenças significativas nas respostas obtidas após o treinamento com os manipuladores.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação, manipuladores de alimentos, unidade de alimentação e nutrição.

KNOWLEDGE OF GOOD PRACTICE WITH SANITARY-HYGIENIC FOOD HANDLERS IN A HOSPITAL NUTRITION AND FEEDING STATION.

FERNANDA PRICYLLA DA SILVA MEDEIROS

Food contamination can come from various sources, the main precursors are inappropriate practices in production, practices which are exercised by food handlers. In this context, the objective of this study was to evaluate the knowledge of good practices of food handlers in hospital nutrition and feeding station. This is a study characterized as action research. A validated modified questionnaire belonging to Mello, AG et al, (2010) was applied and administered before and after training regarding sanitary hygienic practices, and the degree of knowledge from the handlers was assessed. The knowledge of the handlers was considered regular, considering that after application of training on best practices in food handling was observed that 27% could not answer to questions, 34% were partially correct and 39% were correct. It is concluded that there were no significant differences in the responses obtained after training with the handlers.

Keywords: Good handling practices, food handlers, food and nutrition station.

INTRODUÇÃO

As Boas Práticas em Serviços de Alimentação são uma importante ferramenta para atingir um determinado padrão de qualidade e garantir a segurança dos alimentos através de condutas adequadas de manipulação (STEFANELLO, et al., 2009). Segundo Arruda (apud MELO et al., 2010) faz-se necessária a adoção de medidas que previnam a contaminação nas diferentes etapas do processo produtivo, uma vez que as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) se propagam com rapidez e alta patogenicidade.

Uma forma fácil e eficaz de fornecer conhecimentos a eles são os treinamentos ou capacitações, os quais visam não somente à multiplicação de conhecimentos, mas também à mudança de comportamento, de atitude (SOUZA, 2006).

De acordo com Bermúdez- Millán et al., (apud GHISLENI et al., 2008) Os programas de treinamentos e/ou capacitações de manipuladores enfatizam a importância da saúde individual e coletiva, incluem noções básicas de higiene pessoal e ambiental e destacam os danos que a ausência desses cuidados causam sobre a saúde do consumidor, conscientizando os manipuladores do seu papel na prevenção das DTAs. Conforme Góes et al., (apud ANDREOTTI et al., 2003) a falta de esclarecimentos entre as pessoas que lidam com alimentos contribui de forma significativa para a contaminação, fazendo necessário adotar, através de treinamento específico medidas sanitárias rigorosas na manutenção do padrão adequado de higiene dos indivíduos que trabalham nas unidades de produção.

Assim, o objetivo do atual trabalho foi avaliar o conhecimento sobre boas práticas dos manipuladores de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo caracterizado como pesquisa de ação. O estudo foi efetuado em uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital público de Natal/RN. Foi aplicado um questionário validado modificado, pertencente a MELLO, et al., (2010), contendo dezessete questões fechadas e abertas (Quadro 1). No questionário foram abordadas sete perguntas relacionadas aos fatores socioeconômico dos participantes, oito ao conhecimento que os manipuladores tem na contaminação e nas doenças transmitidas por alimentos, e duas sobre o grau de capacitação dos mesmos.

Primeiramente foi feito a aplicação do questionário, com o intuito de avaliar o conhecimento prévio dos manipuladores referente a boas práticas; o segundo passo consistiu na capacitação destes através de palestras, sendo aplicado novamente o questionário para aferir o conhecimento adquirido sobre boas práticas após o treinamento.

RESULTADOS E DISCURSSÃO

Foram entrevistados 31 manipuladores de alimentos, sendo 51% do gênero feminino, e 49% do gênero masculino. No que diz respeito á faixa etária, verificou-se que quase um terço da população (33%) tem idade compreendida entre 40 e 49 anos seguidos por uma distância ínfima (2%) das com idade compreendida entre 30-39 anos (Gráfico 1). Quanto ao nível de escolaridade referente ao ensino médio completo e incompleto, ambos encontravam-se na faixa de 33% (Gráfico 2). A renda, para a maioria dos manipuladores, é de um salário mínimo (77%). Dados semelhantes ao do presente estudo foram encontrados no estudo de Ferreira, et al (2013) em que aborda a amostra composta expressivamente pelo gênero feminino (71,1%); quanto à faixa etária dos participantes, verificou-se uma distribuição em que 33,3% tinham entre 32 a 41 anos. No tocante à escolaridade, 65,8% dos manipuladores tinham o ensino médio completo ou o superior incompleto ou completo [...] A renda para a maioria dos manipuladores (55,7%) era de um salário mínimo.

Gráfico 1. Gênero dos manipuladores de alimentos.

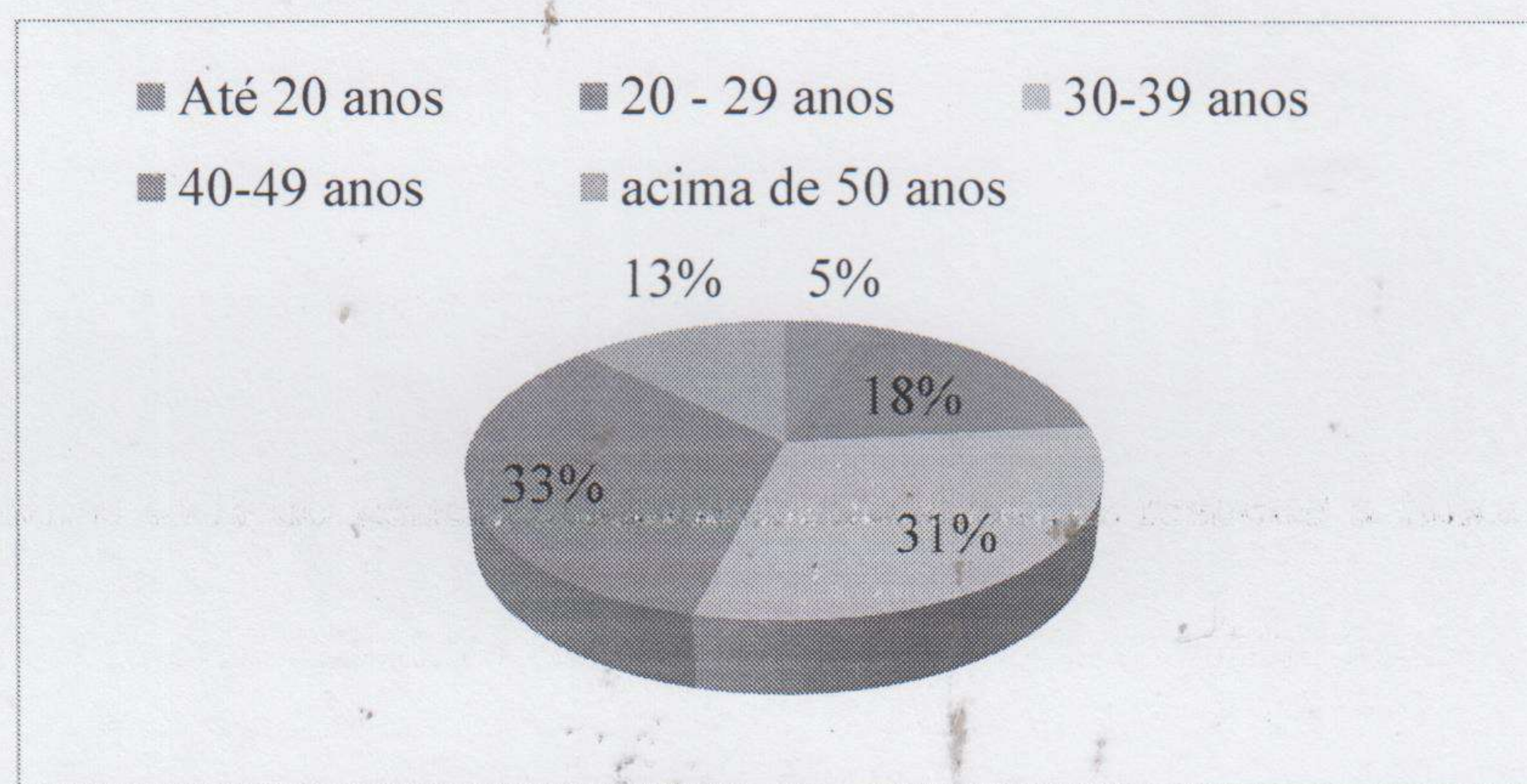
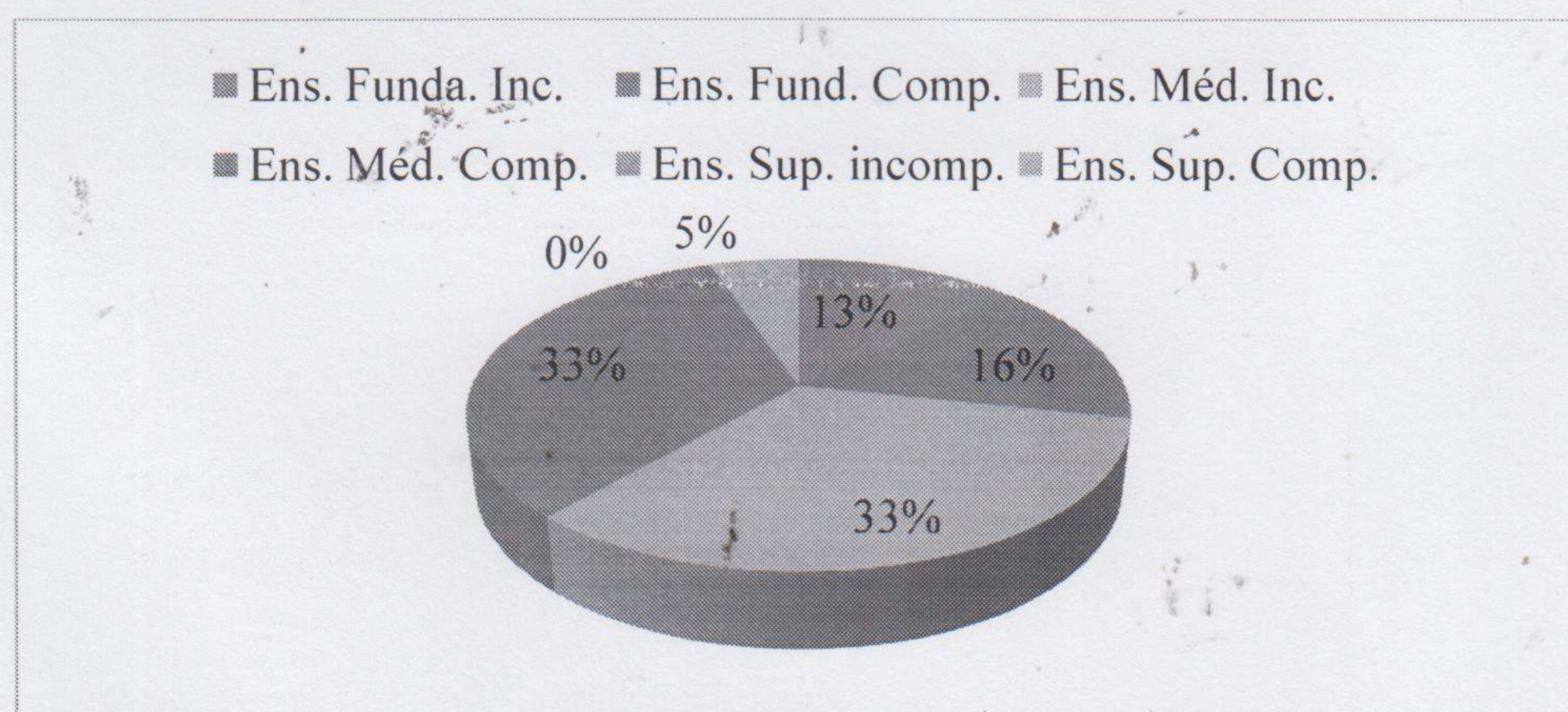


Gráfico 2. Nível de escolaridade dos manipuladores.



De acordo com os resultados obtidos por meio da aplicação do questionário antes do treinamento, 35% dos manipuladores não souberam responder as perguntas sobre boas praticas na manipulação, 28% responderam parcialmente corretas, e 37% responderam adequadamente (Tabela 1). Em contrapartida, após o treinamento aplicado aos manipuladores, 39% responderam adequadamente, 34% responderam parcialmente corretas e 27% não souberam responder.

Tabela 1- Distribuição de acertos e erros dos manipuladores do conhecimento sobre a higiene dos alimentos do hospital público. – Natal, RN – 2014

Capacitados que respondeu o questionário antes do treinamento n = 21	Total de respostas obtidas ANTES do treinamento			
	Não sabe ou incorretas	Parcialmente corretas	Corretas	Total
	%	%	%	168
	35	28	37	
	Total de respostas obtidas APÓS do treinamento			
	%	%	%	Total
	27	34	39	168

Resultados parecidos foram encontrados no estudo de Melo, et al (2010), no qual, na aplicação do questionário com 103 manipuladores em 10 restaurantes públicos populares (RPP), o conhecimento dos manipuladores, em média, foi considerado regular (56,09%), sendo que os RPP 3 e 10 obtiveram nível de conhecimento deficiente, respectivamente, 48,3 e 49,1% de respostas corretas e em nenhum dos RPP foi constatado bom nível de conhecimento sobre boas práticas de manipulação.

Em relação á contaminação dos alimentos por meio das mãos, observou-se que os manipuladores tinham conhecimento destas serem fontes de contaminação quando não higienizadas. Porém, observa-se que a higienização freqüente das mãos é baixa, além de ser observado o uso de adornos e esmaltes pelos manipuladores.

Os manipuladores desempenham um papel muito importante na qualidade microbiológica dos alimentos, pois uma higiene pessoal insuficiente, em especial das mãos, por ser o principal veículo de transmissão de germes, pode anular todos os esforços desenvolvidos em outros pontos (LACASSE, apud SERRAZINA, 2013).

Em referência do conhecimento das DTA'S, embora detiverem conhecimento de que os alimentos podem vir a causar doenças, a maioria dos manipuladores não soube responder, na qual confundiam os sintomas com o causador da doença.

De acordo com o questionamento abordado – “Quais são as doenças causadas por alimento?” os manipuladores em depoimento responderam:

[...] Vermes ou bactéria [...]

[...] Infecções e vermes [...]

[...] Infecções, diarreia, vômitos [...]

No que diz respeito à higiene pessoal, os manipuladores tem consciência da importância da mesma. Os funcionários da unidade apresentaram uniforme limpos, de cor clara, e fazia o uso de mascara e luvas quando necessários. Segundo Ferreira, et al (2013) A higiene pessoal, assim como as práticas de manipulação higiênico-sanitária adequadas no trabalho, são partes essenciais para qualquer programa de prevenção em segurança alimentar.

Referente às Boas Práticas de Manipulação de alimentos, a maioria dos manipuladores não soube responder o que a mesma significa. Algumas das respostas obtidas neste item foram descritas pelos manipuladores sobre a higiene das mãos, uso de luvas, toucas e etc.

De acordo com as respostas obtidas, sobre a pergunta – “O que são as Boas Práticas de Manipulação?” destacou-se as seguintes:

[...] É fazer de forma correta as práticas de higiene e de limpeza [...]

[...] Está correta com as normas de higiene [...]

[...] Fazer uso de EPI'S [...]

Ao se tratar sobre a capacitação dos manipuladores, esta é realizada semestralmente abrangendo o conteúdo de boas práticas na manipulação. Os cursos são ministrados pelas nutricionistas responsáveis do local, e em conformidade com a legislação (Resolução nº 216/2004, BRASIL, 2004). quanto ao conteúdo e frequência.

No item que diz respeito à capacitação dos manipuladores, 90% relatou já ter participado de treinamento no trabalho, e 10% relatou nunca ter participado do mesmo.

Ferreira, et al (2013) em estudo com manipuladores de alimentos em hospitais públicos, os resultados demonstram que a manipulação incorreta nem sempre é resultado de um baixo nível educacional. Principalmente em hospitais, a higiene de alimentos requer atenção detalhada em relação à adoção de medidas preventivas para minimizar os riscos de toxinfecção alimentar particularmente devido à presença de “consumidores” (pacientes hospitalizados) que são mais vulneráveis do que as pessoas sadias.

Dessa forma, na presente pesquisa observou-se que não houve diferença muito significativa entre a porcentagem de acertos de manipuladores treinados e não treinados. O estudo revelou um limitado conhecimento dos manipuladores a respeito da segurança dos alimentos, o que alerta a necessidade da aplicação de mais treinamentos.

CONCLUSÃO

Conclui-se assim, que cursos de treinamento mais específicos devem ser planejados e intensificados para os manipuladores de alimentos dos hospitais.

REFERÊNCIAS

ANDREOTTI, A.; et al. **Importância do treinamento para os manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal.** Iniciação científica, Cesumar, jan – jun., 2003. Vol. 05, n. 01, pp. 29-33. Disponível em: <http://www.cesumar.br/pesquisa/periodicos/index.php/iccesumar/article/viewArticle/67> Acesso em: 10 de agosto de 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária. **Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**, Brasília: ANVISA, Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm> Acesso em: 10 de outubro de 2013.

FERREIRA, S. J.; et al. **Conhecimento, atitudes em práticas de segurança alimentar de manipuladores de alimentos em hospitais públicos de Salvador, Bahia.** Revista Baiana de Saúde Pública, v.37, Suplemento 1, p.35-55 jan./mar., 2013. Disponível em: http://files.bvs.br/upload/S/0100-0233/2013/v37nSupl_1/a3424.pdf Acesso em: 24 de junho de 2014.

GHISLENE, D. R.; BASSO, C.. **Educação em saúde a manipuladores de duas unidades de alimentação e nutrição do município de Santa Maria/RS.** Disc. Scientia. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 9, n. 1, p. 101-108, 2008. Disponível em: <http://sites.unifra.br/Portals/36/CSAUDE/2008/09.pdf> Acesso em: 26 de agosto de 2013.

MELLO, A. G.; et al. **Conhecimentos dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro.** Braz. J. Food Technol., Campinas, v. 13, n. 1, p. 60-68, jan./mar., 2010. Disponível em: <http://bj.ital.sp.gov.br/artigos/html/busca/PDF/v13n1405a.pdf> Acesso em: 08 agosto de 2013.

SERRAZINA, V. F.. **Higiene das mãos dos manipuladores de alimentos dos estabelecimentos de restaurantes e bebidas do conselho de Alcobaça.** Faculdade de ciências e tecnologia de Lisboa. Setembro, 2013. Disponível em: Acesso em: 20 de junho de 2014.

STEFANELLO, Cláudia Luíza; MESQUITE; LINN, Schmidt; MESQUITA, Marizete Oliveira de. **Percepção sobre boas práticas por cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma uan no noroeste do Rio Grande do Sul.** Vivências. Vol.5, N.8: p.93-98, Outubro, 2009. Disponível em: http://www.reitoria.uri.br/~vivencias/Numero_008/artigos/artigos_vivencias_08/Artigo_37.pdf Acesso em: 10 de agosto de 2013.

SOUZA, R. V. **Manipuladores de alimentos: um desafio para a implementação da RDC 216/04.** Universidade de Brasília, Brasília – DF, 2006. Disponível em: http://bdm.bce.unb.br/bitstream/10483/541/1/2006_RubemValleSouza.pdf Acesso em: 14 de outubro de 2013.

Flavia C. Teixeira | assinaturas@nutricaoempauta.com.br

Projeto Gráfico e Editoração Eletrônica

João Paulo Baldoni

Indexação

A revista Nutrição em Pauta está indexada na Base de Dados PERI da ESALQ/USP

Tiragem de 20 mil exemplares - Produzida em Ago/2014

A reprodução dos textos, no todo ou em parte, é permitida desde que citada a fonte, com link www.nutricaoempauta.com.br

Normas para Publicação de Artigos Científicos

A revista Nutrição em Pauta publica artigos inéditos que contribuam para o estudo e o desenvolvimento da ciência da nutrição nas áreas de nutrição clínica, nutrição hospitalar, nutrição e pediatria, nutrição e saúde pública, alimentos funcionais, foodservice, nutrição e gastronomia e nutrição esportiva.

São publicados artigos originais, artigos de revisão e artigos especiais. Os artigos recebidos são avaliados pelos membros da comissão científica da revista. Os autores são responsáveis pelas informações contidas nos artigos. Somente serão avaliados os artigos cujo autor principal seja assinante da revista Nutrição em Pauta. Os artigos aprovados para publicação na Nutrição em Pauta poderão ser publicados na edição impressa e/ou na edição eletrônica da revista (Internet), assim como em outros meios eletrônicos (CD-ROM) ou outros que surjam no futuro. Ao autorizar a publicação de seus artigos na revista, os autores concordam com estas condições.

Envio do artigo

Enviar o artigo para a Nutrição em Pauta, através do email redacao@nutricaoempauta.com.br, em arquivo editado com MS Word e formatado em papel tamanho A4, espaço simples, fonte tamanho 12, Times New Roman. O tamanho máximo total do artigo é de 6 páginas.

Serão aceitos somente artigos em português. Indicar o nome, endereço, números de telefone e fax, além do email do autor para o qual a correspondência deve ser enviada. Os autores deverão anexar uma declaração de que o artigo enviado não foi publicado anteriormente em nenhuma outra revista.

Serão recebidos artigos originais (relatórios de pesquisa clínica ou epidemiológica), artigos de revisão (sínteses sobre temas específicos, com análise crítica da literatura e conclusões dos autores) e artigos especiais, em geral encomendados pelos editores, sobre temas relevantes, técnicas gastronômicas e editoriais para discutir um tema ou algum artigo original controverso e/ou interessante.

Apresentação do Artigo

Deve conter o título em português e inglês e o nome completo sem abreviações de cada autor com o respectivo currículo resumido (2 a 3 linhas cada), palavras-chave para indexação em português e inglês, resumo em português e inglês de no máximo 150 palavras, texto com tabelas e gráficos, e as referências.

O texto deverá conter: introdução, metodologia, resultados, discussão e conclusões. As imagens obtidas com "scanner" (figuras e gráficos) deverão ser enviadas em formato .tif ou .jpg em resolução de 300 dpi. As tabelas, quadros, figuras e gráficos devem ser referidos em números arábicos.

Pacientes envolvidos em estudos e pesquisas devem ter assinado o Consentimento Informado e a pesquisa deve ter a aprovação do conselho de ética em pesquisa da instituição à qual os autores pertencam.

As referências e suas citações no texto devem seguir as normas específicas da ABNT, conforme instruções a seguir.

CITAÇÕES NO TEXTO (NBR10520/2002)

a. sobrenome do autor seguido pelo ano de publicação. Ex.: (WILLETT, 1998) ou "Segundo Willett (1998)"

b. até três autores, citar os três separados por ponto e vírgula. Ex.: (CORDEIRO; GALVES; TORQUATO, 2002).

Mais de três autores, citar o primeiro seguido da expressão "et al."

REFERÊNCIAS (ABNT NBR-6023/2002)

a. ordem da lista de referências – alfabética

b. autoria – até três autores, colocar os três (sobrenome acompanhado das iniciais dos nomes) separados por ponto e vírgula (;). Ex.: CORDEIRO, J.M.; GALVES, R.S.; TORQUATO, C.M.
Mais de três autores, colocar somente o primeiro autor seguido de "et al."

c. títulos dos periódicos – abreviados segundo Index Medicus e em itálico

d. Exemplo de referência de artigo científico (para outros tipos de documentos, consultar a ABNT):
POPKIN, B.M. The nutrition and obesity in developing world. J. Nutr., v.131, n.3, p.871S-873S, 2001.

Obs.: a exatidão das referências é de responsabilidade dos autores.

Notas do Editor

Caberá ao editor, visando padronizar os artigos ou em virtude de textos demasiadamente longos, suprimir, na medida do possível e sem cortar trechos essenciais à compreensão, textos, tabelas e gráficos dispensáveis ao correto entendimento do assunto. Os artigos que não se enquadrem nas normas da revista poderão ser devolvidos aos autores para os ajustes necessários.