

EDUCAÇÃO EM SAÚDE À MANIPULADORES DE DUAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE SANTA MARIA/RS¹

HEALTH EDUCATION TO MANIPULATORS IN TWO FEEDING AND NUTRITION UNITS IN SANTA MARIA/RS

Danielle Rospide Ghisleni² e Cristiana Basso³

RESUMO

A contínua busca pela qualidade, garantindo alimentos seguros e saudáveis, e a crescente competitividade de mercado fazem com que os serviços de alimentação estejam, cada vez mais, preocupados com as Boas Práticas de Manipulação (BPM). Neste estudo, objetivou-se aprimorar os conhecimentos de manipuladores de duas Unidades de Alimentação e Nutrição de Santa Maria/RS em relação às BPM. Realizaram-se palestra com distribuição de material educativo e consequente avaliação dos conhecimentos adquiridos através de uma prova objetiva. Contou-se com a presença de 12 (doze) participantes, 5 (cinco) em uma unidade e 7 (sete) em outra, resultando em: 25% dos manipuladores (n=3) obtendo resultado “Excelente”; 42% (n=5) resultado “Bom”; 8% (n=1) resultado “Regular” e 25% (n=3) resultado “Ruim”. Conclui-se que os treinamentos devem ser propostos continuamente e por tempo suficiente para a adequada promoção de conhecimentos sobre as Boas Práticas de Manipulação, visando à produção de alimentos inócuos e saudáveis.

Palavras-chave: treinamento, boas práticas de manipulação, manipulador de alimentos.

ABSTRACT

The continuous search for quality, ensuring safe and healthy food, and increasingly competitive market makes the food services increasingly concerned with Good Handling Practices (GHP). This study aimed to improve the knowledge of two feeding and nutrition handling units in Santa Maria/RS, regarding GHP. A speech

¹ Trabalho de Iniciação Científica - UNIFRA.

² Acadêmica do Curso de Nutrição - UNIFRA.

³ Orientadora - UNIFRA.

was held with the distribution of educational material and consequent assessment of the knowledge acquired, through an objective test. We counted with the presence of 12 (twelve) participants, 5 (five) in one unit and 7 (seven) in another; resulting in 25% of handlers (n = 3) getting results "excellent", 42% (n = 5) result "Good", 8% (n = 1) result "Regular" and 25% (n = 3) result "Poor". It is concluded that training should be offered continuously and sufficient time for proper promotion of knowledge of Good Practices for Handling, for the production of safe and healthy food.

Keywords: *training, good handling practices, food handler.*

INTRODUÇÃO

A alimentação é necessidade básica para qualquer sociedade, pois influencia de forma direta a qualidade de vida dos indivíduos, por ter relação com a manutenção, prevenção ou recuperação da saúde. Por esse motivo deve ser saudável, completa, variada, agradável ao paladar e segura para, assim, cumprir seu papel (ZANDONADI et al., 2007). A qualidade do alimento produzido deixou de ser um diferencial do estabelecimento para se tornar fundamental na produção e comercialização alimentícia. Uma das maneiras para que isso ocorra, mantendo um alto padrão de qualidade, é a implantação das Boas Práticas de Manipulação, que são compostas de diretrizes para o correto manuseio dos alimentos, garantindo a produção de alimentos seguros e saudáveis (NASCIMENTO; BARBOSA, 2007).

Um alimento apto para o consumo, ou seja, seguro, é aquele que não causa injúria ao consumidor, que não contém nenhum tipo de contaminantes físicos, químicos e/ou biológicos, assegurando suas características e propriedades sensoriais e nutricionais (SOUZA, 2006).

As normas que regem as chamadas Boas Práticas de Manipulação envolvem requisitos fundamentais que compreendem desde as instalações do estabelecimento, a rígida higiene pessoal, local, dos equipamentos e utensílios e a descrição detalhada dos procedimentos tomados na Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN. Recentemente, a Agência Nacional de Vigilância em Saúde (ANVISA) elaborou uma Resolução que dispõe dos princípios das Boas Práticas (NASCIMENTO; BARBOSA, 2007).

Essa Resolução, RDC 216, de 15 de setembro de 2004, contempla o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e objetiva estabelecer os procedimentos corretos com a finalidade de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados (BRASIL, 2004). O controle

de qualidade nas UANs requer monitoramento contínuo de todos os processos pelos quais os alimentos passam, assim como das pessoas relacionadas a eles (NASCIMENTO; BARBOSA, 2007).

Assim, é correto afirmar que a implantação das Boas Práticas de Manipulação tem por objetivo principal a máxima redução de riscos, proporcionando alimentos inócuos, criando um ambiente de trabalho mais eficiente e satisfatório e otimizando o processo produtivo (SOUZA, 2006).

O alimento, desde sua fonte até o consumidor final, percorre um caminho e toda a pessoa que participa desse caminho, em qualquer etapa, é considerada um manipulador de alimentos (SOUZA, 2006). O manipulador entra em contato direto com os alimentos oferecendo diversas vias de contaminação, como mãos, ferimentos, boca, cabelos, unhas, pele, dentre outros, representando o principal veículo de contaminações em serviços de alimentação (RIBEIRO, 2005; SOUZA, 2006).

Diante disso, é indiscutível o valor das medidas preventivas a serem tomadas junto aos manipuladores de alimentos. 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 atitudes (SOUZA, 2006).

Os programas de treinamentos/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 de seu papel na prevenção das Doenças Transmitidas por Alimentos - DTAs. Ressaltam, também, a importância da conscientização dos consumidores sobre suas atitudes e, conseqüentemente, sobre os riscos de contaminação dos produtos em etapas posteriores às de produção e distribuição, para minimizar o aparecimento de DTA e prevenir o desperdício de produtos (BERMÚDEZ-MILLÁN et al., 2004; ZANDONADI et al., 2007).

A educação em saúde deve ser utilizada como forma de conscientização e instrução, prevenindo ou minimizando os impactos das más condutas dos manipuladores. Porém, esse é um processo muito difícil, pois está atualmente desvinculado do cotidiano da população. O processo educativo é complexo e, por esse motivo, deve ser encarado com responsabilidade e competência (SACCO; ORTIGOZA, 2007).

Partindo-se do pressuposto de que a capacitação dos manipuladores sob os princípios básicos de higiene e Boas Práticas de Manipulação é condição essencial para a preservação da saúde dos consumidores através da produção de alimentos seguros, neste trabalho, objetiva-se avaliar a assimilação dos conteúdos ministrados

em uma palestra/treinamento de curta duração, promovendo conhecimentos aos manipuladores de duas Unidades de Alimentação e Nutrição de Santa Maria/RS.

MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi conduzido em duas Unidades de Alimentação e Nutrição, um restaurante *self-service* e uma pastelaria, ambas situadas no Município de Santa Maria/RS.

Ocorreram duas palestras com o objetivo de fornecer conhecimentos a respeito das Boas Práticas de Manipulação, às quais foram ministradas nos próprios estabelecimentos, com a presença dos manipuladores e demais funcionários dos locais.

O tempo de cada palestra foi de, aproximadamente, duas horas e, após cada uma, os participantes foram avaliados por meio de uma prova que contava com 10 questões objetivas, nas quais cada resposta certa valia 1 (um) ponto, totalizando 41 respostas.

A palestra foi dividida em três momentos: momento prático, em que os presentes foram convidados ao local de assepsia das mãos, devidamente vendados, suas mãos foram mergulhadas em tinta colorida (representando a “sujeira”) e, logo após, solicitou-se que lavassem as mesmas de forma igual a rotineira. Depois, era retirada a venda e o participante visualizava suas mãos, contendo ou não restos de tinta.

No segundo momento, ocorreu a palestra em si, que contou com o auxílio de cartazes explicativos. Inicialmente, distribuíram-se aos participantes material didático, semelhante a uma cartilha, com os temas a serem abordados, como: conceitos de Boas Práticas, Manipuladores e Manipulação; Segurança Alimentar; Alimento Contaminado e tipos de contaminantes; Microorganismos; Doenças Transmitidas pelos Alimentos; Temperatura X Tempo; Contaminação Cruzada; Higiene Pessoal, de Equipamentos e Utensílios, das Instalações; Técnica Correta de Assepsia das Mãos e sua Frequência e Controle Integrado de Pragas.

Ela foi administrada de forma participativa, pois os cartazes utilizados para uma melhor visualização dos conteúdos estavam incompletos em pontos estratégicos e as palavras que os completavam foram confeccionadas separadamente, de forma que pudessem ser fixadas em seus locais de origem. Os presentes foram convidados a se aproximarem dos cartazes, complementando-os com as palavras-chave que foram distribuídas, aleatoriamente, durante as explicações antecedentes.

É importante salientar que, durante a palestra, distribuíram-se lanches e solicitou-se que os presentes imaginassem a cozinha onde eles foram produzidos. Foi descrita a eles, oralmente, uma cozinha imaginária, totalmente fora dos padrões das Boas Práticas de Manipulação, com vários erros e contaminações e

perguntou-se: “Vocês, como consumidores, gostariam de adquirir produtos assim produzidos?” Durante a manifestação das respostas, não obrigatórias, houve a discussão e reflexão sobre o assunto.

No terceiro momento, ocorreu a avaliação, cujas respostas certas foram convertidas em percentagens e classificadas como:

- ◆ excelente: quando número de respostas certas está entre 91 e 100%;
- ◆ bom: quando número de respostas certas está entre 75 e 90%;
- ◆ regular: quando número de respostas certas está entre 50 e 74%;
- ◆ ruim: quando número de respostas certas está entre 30 e 40%;
- ◆ péssimo: quando número de respostas certas está abaixo de 30%.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todos os 12 (doze) questionários distribuídos foram respondidos e devolvidos. Assim, de posse dos instrumentos de avaliação, foi possível quantificar os conhecimentos adquiridos pelos manipuladores das duas unidades de alimentação pesquisada sobre os assuntos abordados durante as palestras ministradas nos locais.

Os resultados foram os seguintes: do total de manipuladores participantes (n=12), 25% dos manipuladores (n=3) obtiveram resultado “Excelente”; 42% dos manipuladores (n=5) obtiveram resultado “Bom”; 8% dos manipuladores (n=1) obtiveram resultado “Regular” e 25% dos manipuladores (n=3) obtiveram resultado “Ruim”, conforme ilustrado na figura 1.

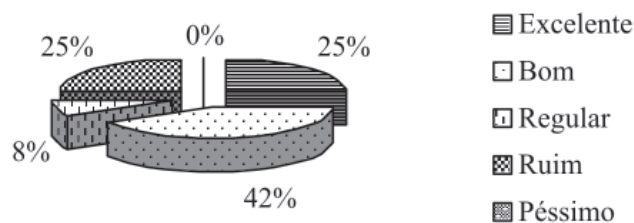


Figura 1 – Percentagem na avaliação dos conhecimentos durante palestras aos manipuladores de duas Unidades de Alimentação e Nutrição no município de Santa Maria/RS, 2007.

No Brasil, a mão de obra recrutada para essa atividade, frequentemente, não é qualificada o bastante e, por vezes, nem é treinada para exercer essas funções. Os dados analisados por Arbache et al. (2006) demonstram que somente 22% dessa mão de obra é qualificada, 22% é semiquificada e 56% não é qualificada. Observaram, também, que há, entre os manipuladores de alimentos, muita desinformação sobre normas de segurança alimentar.

De acordo com a pesquisa de Panza et al. (2006), o percentual de conformidades nas condições higiênico-sanitárias em uma Unidade de Alimentação e Nutrição aumentaram após a capacitação/treinamento dos manipuladores. Esse resultado fez com que o proprietário contratasse um profissional qualificado, responsabilizando-se com a implantação das Boas Práticas de Manipulação.

Em um estudo desenvolvido com merendeiras, constatou-se que as mulheres que participaram de treinamentos detinham mais conhecimentos, isso foi verificado pelas respostas de um questionário aplicado, sendo que 92,3% delas acertaram todas as questões propostas. O estudo propôs, também, os treinamentos como forma de reciclagem, pois muitas das merendeiras acabam por não colocar em prática as BPM após um certo tempo (TORRES et al., 2006).

Outros resultados, obtidos em um estudo de Pistore e Gelinskib (2006), evidenciaram a necessidade da continuidade de treinamentos e capacitações aos manipuladores de alimentos, visto que eles detêm maior responsabilidade durante o processamento dos alimentos pelo simples motivo de serem essenciais ao processo de produção.

No entanto, há estudos que criticam a qualidade de treinamentos em BPM. Um exemplo é a pesquisa desenvolvida em Colorado, EUA, por Kendall et al. (2004), onde estudaram um grupo de 70 indivíduos certificados em capacitações. Eles foram entrevistados, observados e filmados durante suas atividades de manipulação com alimentos. A partir daí, verificaram que era mais provável de ocorrer lavagem correta de mãos antes da manipulação do que durante as atividades e, também, visualizaram erros de higienização de utensílios, bancadas, equipamentos e nos alimentos entre as trocas de atividades dentro da unidade.

Em relação à lavagem correta de mãos em momento adequado, um estudo americano descrito por Green et al. (2006) verificou que havia sua necessidade, em média, 8,6 vezes por hora de atividades relacionadas a manipulação de alimentos, sendo que em 32% havia a ocorrência de lavagens inadequadas e somente 27% realizavam-se de maneira correta. Desse modo, os resultados enfatizam a necessidade de qualificação e conscientização dos manipuladores em relação às BPM.

CONCLUSÃO

Diante das evidências, conclui-se que para a realização de treinamentos periódicos, visando à segurança alimentar, com a aplicação das Boas Práticas de Manipulação no âmbito dos serviços de alimentação, é indispensável a promoção, manutenção e reciclagem de conhecimentos, atitudes e comportamentos de manipuladores de alimentos.

Apesar dos resultados obtidos na pesquisa, percebe-se a necessidade do desenvolvimento de mais trabalhos na área, os quais poderiam realizar treinamentos com maior carga horária, já que a palestra realizada neste estudo contava com apenas duas horas, tempo não são suficientes para a promoção satisfatória de conhecimentos.

REFERÊNCIAS

ARBACHE, J.; TELLES, V.; SILVA, N. Economia brasileira e gastronomia. In: Araújo, W.; TENSER, C. **Gastronomia**: cortes e recortes. Brasília: Senac, 2006.

BERMÚDEZ-MILLÁN, A. et al. Food safety knowledge, attitudes, and behaviors among Puerto Rican caretakers living in Hartford, Connecticut. **J Food Prot**, v. 67, n. 3, p. 506-512, 2004.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância em Saúde – ANVISA, **Resolução - RDC 216, de 15 de setembro de 2004**. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 13 de agosto de 2007.

GREEN, L. R. et al. Food worker hand washing practices: an observation study. **J Food Prot**, v. 69, n. 10, p. 2417-2423, 2006.

KENDALL, P. A. Observation versus self-report: validation of a consumer food behavior questionnaire. **J Food Prot**, v. 67, n. 11, p. 2578-2586, 2004.

NASCIMENTO, G. A.; BARBOSA, J. S. BPF – Boas Práticas de Fabricação: uma revisão. São Paulo. **Revista Higiene Alimentar**, v. 21, n. 148, p. 24-30, 2007.

PANZA, S. G. A. et al. Avaliação das condições higiênicas Sanitárias durante a manipulação dos alimentos em um restaurante universitário, antes e depois do treinamento dos manipuladores. São Paulo. **Revista Higiene Alimentar**, v. 20, n. 138, p. 15-19, 2006.

PISTORE, A. R.; GELINSKIB, J. M. L. N. Avaliação dos conhecimentos higiênicos sanitários dos manipuladores de merenda escolar: fundamento para treinamento contínuo e adequado. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo. v. 20, n. 146, p. 17-20, 2006.

RIBEIRO, S. **Gestão e procedimentos para atingir qualidade**: ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição – UANs. São Paulo: Varela, 2005.

SACCO, G. B.; ORTIGOZA, S. A. G. O papel da educação em saúde como instrumento de melhoria na manipulação/comercialização de alimentos pelos hambúrgueiros de Rio Claro, SP. São Paulo. **Revista Higiene Alimentar**, v. 21, n. 151, p. 73-78, 2007.

SOUZA, L. H. L. de. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. São Paulo. **Revista Higiene Alimentar**, v. 20, n. 146, p. 32-39, 2006.

TORRES, S. A. M. et al. Treinamento de manipuladores de alimentos: merendeiras. São Paulo. **Revista Higiene Alimentar**, v. 20, n. 143, p. 33-36, 2007.

ZANDONADI, Renata Puppim et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. Campinas. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 1, 2007.