

IMPORTÂNCIA DE TREINAMENTO DE MANIPULADORES EM BOAS PRÁTICAS¹

THE IMPORTANCE OF TRAINING OF MANIPULATORS IN GOOD PRACTICES

**Ana Lúcia de Freitas Saccol², Bibiana de Almeida Rubim²,
Marizete Oliveira de Mesquita³ e Liciane Welter⁴**

RESUMO

O objetivo, neste trabalho, foi enfatizar a importância de treinamentos periódicos em Boas Práticas para a conscientização dos manipuladores. A metodologia consiste na avaliação do conhecimento prévio e grau de aprendizagem dos manipuladores, realizado através da aplicação de questionário com 5 questões descritivas, antes e após treinamento de 2 horas. Pôde-se evidenciar a grande deficiência de conhecimento antes do treinamento sobre a importância das Boas Práticas, os perigos presentes nos alimentos, locais onde são encontrados os microrganismos e hábitos que devem ser evitados. Entretanto, um grande número (50%) de colaboradores responderam adequadamente a questão sobre higienização de mãos, mesmo antes do treinamento. Após o treinamento, observou-se um grande crescimento no percentual de acertos em todas as questões. Logo, confirmou-se que os treinamentos específicos são o meio mais recomendável e eficaz para promover aquisição de conhecimentos, sendo de grande importância para que os manipuladores estejam mais envolvidos na constante busca por qualidade.

Palavras-chave: programas de treinamento, capacitação, segurança alimentar e nutricional.

ABSTRACT

The objective of this work was to emphasize the importance of periodic training in Good Practice for the awareness of manipulators. The methodology consists

¹ Trabalho de Conclusão de Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição - UNIFRA.

² Acadêmicas do Curso de Nutrição - UNIFRA.

³ Orientadora - UNIFRA.

⁴ Colaboradora - Nutricionista.

in the evaluation of the previous knowledge and the degree of learning of the manipulators, carried through the application of a questionnaire with 5 descriptive questions, before and after training of 2 hours. A great deficiency of knowledge before the training could be evidenced on the importance of good practices, the dangers that is present in food, places where microorganisms are found and habits that must be avoid, however a great number (50%) of collaborators had answered adequately the question about hygienic cleaning of hands, even before the training. After the training it was observed a great growth percentage of rightness in all the questions. Finally, it could be confirmed that the specific training is most recommendable and efficient to promote the acquisition of knowledge, that is, there is a great importance because the manipulators would be more involved in the constant search for quality.

Keywords: *training programs, qualification, feeding and nutritional security.*

INTRODUÇÃO

Um dos fatores determinantes da saúde do indivíduo é a alimentação, a qual depende da qualidade sanitária e da composição nutricional dos alimentos que a compõe. A qualidade sanitária dos alimentos esta diretamente relacionada com a sua segurança no momento do consumo. A segurança alimentar pode ser definida como o direito inalienável de todos os cidadãos terem acesso permanente aos alimentos necessários à vida, em quantidade e qualidade, que a torne digna e saudável (ARAÚJO, 2001; GÓES; SANTOS; VELOSO, 2001).

Sabe-se que as doenças veiculadas por alimentos (DVA) são a causa de sérios danos à saúde dos comensais e prejuízos à empresa fornecedora dos alimentos, comprometendo a qualidade do serviço prestado. As estimativas da Organização Mundial da Saúde (OMS) confirmam a dimensão: nos países industrializados, mais de 30% da população contrai algum tipo de DVA todos os anos. O Brasil padece de um agravante: a notificação dessas doenças está muito abaixo da ocorrência real. Em 2000, houve 7556 casos de contaminação por alimentos no país. Nos distúrbios mais leves, os sintomas desaparecem sozinhos. Nos mais graves, a pessoa não atribui o mal-estar à comida ingerida (ALEIXO, 2001).

Dentre as DVAs, tem-se as de origem física, química e microbiológica. A contaminação dos alimentos pode ocorrer em cozinhas, durante o processamento das refeições. Os mais frequentes casos de contaminação são os causados por

microorganismos patogênicos. A sobrevivência desses microorganismos decorre, principalmente, das condições inadequadas de higiene e de temperatura a que são expostos os alimentos durante o processamento, armazenamento e distribuição (SILVA JR, 2001; GERMANO et al., 2000).

Segundo Rego, Stamford e Pires (2001), pela necessidade de otimizar processos específicos, buscam-se novos sistemas de gerenciamento que permitam produzir alimentos mais seguros e, conseqüentemente, de melhor qualidade. Assim, surgiram os sistemas normatizados, como a série ISO 22000, as Boas Práticas e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que apresentam como conceito básico a prevenção e não a inspeção do produto pronto para consumo.

De acordo com Figueiredo (1999), as Boas Práticas representam as normas de procedimentos que devem ser seguidas para se atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou serviço na área de alimentação. Deve ajustar-se a todo o estabelecimento com a finalidade de obter alimentos aptos para o consumo humano, cuja eficácia e efetividade precisa ser avaliada por meio da inspeção e/ou investigação. Sabe-se que as Boas Práticas são de suma importância para que a implantação futura do método APPCC tenha sucesso.

No estudo das origens e medidas de controle da contaminação dos alimentos, deve ser sempre destacada a participação do manipulador, o qual representa o fator de maior importância no sistema de proteção dos alimentos às alterações de origem microbiana. Diversas pesquisas apontam que os resultados na produtividade não dependem apenas dos investimentos em equipamentos, mas em recursos humanos. Sem investimentos nesse setor é impossível desenvolver as capacidades técnicas necessárias ao sucesso da empresa, pois o aperfeiçoamento de sua qualidade depende do desempenho da equipe operacional. Assim, torna-se evidente a necessidade de fortalecer e capacitar cada vez mais as equipes de trabalho (ARRUDA, 1999; COLOMBO, 1999; PANETTA, 1998).

Segundo Rego, Stamford e Pires (2001), deve dar-se aos manipuladores conhecimentos teórico-práticos necessários para capacitá-los e levá-los ao desenvolvimento de habilidades e de atividades específicas na área de alimentos. O programa de treinamento para funcionários de cozinha tem por objetivo adequar o processamento e a manipulação dos alimentos de acordo

com as normas atuais em relação às condições higiênico-sanitárias necessárias para evitar os surtos de toxinfecções alimentares, eliminando riscos a saúde dos comensais, mantendo a integridade da empresa, provendo a sustentação de pessoal qualificado, satisfeito e estável, minimizando os custos operacionais da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), devendo ser um processo contínuo e planejado (SILVA JR., 2001; GÓES; SANTOS; VELOSO, 2001).

Nesse contexto, o objetivo, neste trabalho, consiste em enfatizar a importância de treinamentos periódicos para a conscientização dos manipuladores a respeito das Boas Práticas.

METODOLOGIA

O trabalho foi realizado durante o ano de 2003 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da cidade de Santa Maria - RS, que serve em média 1000 refeições de forma centralizada e descentralizada e apresenta 22 colaboradores. O trabalho somente foi iniciado após a aprovação dos proprietários.

A metodologia utilizada para a realização do treinamento pode ser dividida em 3 etapas. Primeiramente, em reunião semanal foi aplicado um questionário para a avaliação do nível de conhecimento dos colaboradores sobre os assuntos a serem tratados na capacitação. O questionário de avaliação elaborado e aplicado apresenta 5 questões qualitativas, abordando os seguintes temas:

Questão 1 – Conceito e importância de Boas Práticas.

Questão 2 – Identificação dos perigos nos alimentos e exemplificação.

Questão 3 – Onde são encontrados os microrganismos.

Questão 4 – Necessidade de higienizar as mãos.

Questão 5 – Comportamentos e hábitos pessoais dos colaboradores.

A segunda etapa constou da elaboração e aplicação do treinamento, com carga horária de duas horas, realizado no auditório de uma empresa cliente, uma semana após a primeira etapa. O público alvo foi todos os manipuladores de alimentos da unidade, utilizou-se como recurso audiovisual o projetor multimídia e a metodologia ocorreu através de aula expositiva e dialogada, com a participação direta dos manipuladores. Os conteúdos foram: Boas Práticas, toxinfecções alimentares, microrganismos, perigos (biológicos, físicos e químicos) nos alimentos, higiene pessoal e comportamental. Elaborou-

se, previamente, uma Cartilha, a qual foi entregue aos 22 participantes do treinamento com os assuntos discutidos. Outra atitude tomada como estratégia foi a fixação de cartazes educativos/explicativos nas diferentes áreas, enfatizando os principais aspectos.

A terceira etapa foi a avaliação do nível de aprendizagem dos colaboradores com a reaplicação do questionário de avaliação três semanas após o treinamento. Aplicaram-se os mesmos questionários de avaliação para 12 dos 22 colaboradores da empresa envolvida. Por solicitação da própria UAN, a reaplicação do questionário foi apenas com os funcionários que manipulam diretamente os alimentos. Entretanto, os outros 10 funcionários, como participam da implantação de Boas Práticas, receberam treinamento, porém não foi reaplicado o questionário.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Por meio da análise dos resultados, pôde-se verificar que o conhecimento dos próprios colaboradores é pequeno sobre os assuntos, pois 50% acertaram a resposta da questão 1, bem como sobre os perigos presentes nos alimentos, 83% responderam parcialmente correta a questão 2 e 66% acertaram a questão 3 sobre os locais onde são encontrados os microrganismos (Tabela 1). Atribuiu-se esses resultados à falta de periodicidade dos treinamentos, os quais não são realizados com frequência determinada. Observou-se que, apesar da unidade estar em um processo de avaliação e implantação de Boas Práticas, o conhecimento dos próprios colaboradores é pequeno sobre o assunto.

Sabe-se que o caráter repetitivo das tarefas e a falta de estímulos favorecem uma redução gradativa na eficácia da aplicação dos programas de controle de qualidade, incluindo as Boas Práticas. Independentemente do número de funcionários, é possível alcançar melhorias nas condições higiênicas de manipulação, desde que implementados mecanismos de motivação, treinamento e monitoramento do trabalho do manipulador (ALMEIDA, 2002).

Quando questionados sobre as atitudes que devem ser evitadas na área de produção e demais áreas (questão 5), apenas 25% responderam de forma completa, os demais se referiram a atitudes não condizentes. Entretanto, a questão número 4, referente à higienização das mãos, teve um resultado bastante satisfatório, pois nenhum colaborador respondeu de forma totalmente incorreta, 50% responderam corretamente e 50% parcialmente.

Tabela 1 – Resultados do teste de avaliação dos conhecimentos dos manipuladores de alimentos antes da realização de treinamento em Unidade de Alimentação e Nutrição de Santa Maria, RS, em 2003.

Questões	Incorreto		Parcialmente Correto		Correta	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Conceito e importância de Boas Práticas.	6	50	6	50	0	0
Identificação dos perigos nos alimentos e exemplificação.	2	17	10	83	0	-
Onde são encontrados os microrganismos.	2	17	8	66	2	17
Necessidade de higienizar as mãos.	0	-	6	50	6	50
Comportamentos e hábitos pessoais dos colaboradores.	5	42	4	33	3	25

Nº = número.

Após a aplicação e análise do questionário, ficou mais fácil a elaboração do treinamento, pois se verificou as principais deficiências encontradas, bem como os temas que a abordagem deveria ter de forma mais superficial, pois os manipuladores mostraram-se mais conscientes sobre os mesmos. Durante o treinamento, observou-se o interesse e participação dos manipuladores e o grande número de dúvidas sobre a maioria dos temas tratados.

A segunda aplicação do questionário somente foi realizada três semanas após a aplicação do treinamento. Assim, determinou-se o que realmente foi acrescentado no conhecimento dos manipuladores sobre os temas discutidos. Observou-se, por meio da análise da tabela 2, o grande crescimento percentual de acerto na questão 2 (>33%), referente aos perigos nos alimentos, e na questão 3 (>58%), sobre onde os microrganismos são encontrados. A questão 4 manteve, aproximadamente, o mesmo percentual, que já estava satisfatório, e a questão 1, sobre Boas Práticas, não atingiu aos objetivos propostos, pois não obteve uma melhora representativa nas respostas, mesmo assim teve uma redução de 25% do número de questões erradas, bem como a questão 5, a qual teve uma redução de 33% das incorretas.

Tabela 2 – Resultados do teste de avaliação dos conhecimentos dos manipuladores de alimentos após a realização de treinamento em Unidade de Alimentação e Nutrição de Santa Maria, RS, em 2003.

Questões	Incorreto		Parcialmente Correto		Correta	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Conceito e importância de Boas Práticas.	3	25	8	66	1	9
Identificação dos perigos nos alimentos e exemplificação.	1	9	7	58	4	33
Onde são encontrados os microrganismos.	0	-	3	25	9	75
Necessidade de higienizar as mãos.	1	9	4	33	7	58
Comportamentos e hábitos pessoais dos colaboradores.	1	9	8	66	3	25

Nº = número.

Os resultados encontrados diferem dos verificados por Tavolaro, Oliveira e Lefèvre (2006), nos quais não foram identificadas diferenças nos discursos obtidos antes e após a capacitação, assim como no trabalho realizado por Portero e Maistro (2001), os quais, após reunião de aprimoramento, verificaram que essa ação educativa obteve resultados insatisfatórios.

Com este trabalho, confirmou-se que é indiscutível que os programas de treinamentos específicos para manipuladores de alimentos são o meio mais recomendável e eficaz para transmitir conhecimentos e promover mudanças de atitude. A Portaria 542, publicada em 2006, pela Secretária da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, exige que os serviços de alimentação tenham um responsável pela atividade de manipulação que realize capacitações semestrais para os demais manipuladores (RIO GRANDE DO SUL, 2006). Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pela Resolução 216 de 2004, os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação (BRASIL, 2004).

Somente através de eficazes e permanentes programas de treinamentos, informação e conscientização é que se conseguirá produzir e oferecer ao consumidor

alimentos seguros. A direção do estabelecimento deve tomar providências para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instruções adequadas e de forma contínua em matéria higiênico-sanitária, na manipulação dos alimentos e higiene pessoal, com vistas a adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação (GERMANO et al., 2000; GÓES; SANTOS; VELOSO, 2001; FAÇANHA; MONTE; FERREIRA, 2003).

CONCLUSÃO

A partir da análise dos resultados obtidos, verificou-se que os manipuladores apresentaram maiores conhecimentos sobre os assuntos tratados após treinamento, principalmente referente à importância de Boas Práticas, perigos existentes nos alimentos e microorganismos. Confirmou-se a importância de manter atividades de capacitação e educação continuada com os manipuladores envolvidos no processo produtivo de refeições, pois uma das consequências mais graves do processamento inadequado dos alimentos em cozinhas industriais é a possível ocorrência de doenças de origem alimentar.

Constatou-se que o treinamento foi efetivo para transmitir conhecimentos e sugere-se que sejam desenvolvidos outros trabalhos para analisar se ocorre mudança de atitudes após aquisição de novos conhecimentos. 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.

REFERÊNCIAS

ALEIXO, Fernanda. **Contaminação dos alimentos**. 2001. Disponível em: <http://www.serviço.com.br/banco/alimentos_10.htm>. Acesso em: maio 2002.

ALMEIDA, G. D. Produção de refeições em creche: recursos para implementação das boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, em busca de qualidade. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 16, n. 94, p. 26-29, mar. 2002.

ARAÚJO, W. M. C. Alimento, nutrição, gastronomia e qualidade de vida. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 80, p. 49-55, jan. 2001.

ARRUDA, G. A. Implantando Qualidade nos Restaurantes de Coletividade. **Nutrição em Pauta**, v. 3, n. 35, mar./abr. 1999.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC nº 216**, de 15 set. 2004.

COLOMBO, S. S. Qualidade: sua parceria no sucesso. **Nutrição em Pauta**, v. 7, n. 36, p. 37-38, mai/ jun. 1999.

FAÇANHA, S. H. F.; MONTE, A. L. de S.; FERREIRA, N. D. L. Treinamento para manipuladores de alimentos, em escolas da rede municipal de ensino, da sede e distritos do município de Meruoca, Ceará: relato de experiência. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 106, p. 30-34, mar. 2003.

FIGUEIREDO, R. M. **SSOP**: padrões e procedimentos operacionais de sanitização; **PRP**: Programa de redução de patógenos; manual de procedimentos e desenvolvimento. São Paulo: Manole, 1999. 164 p.

GERMANO, M. I. S. et al. Manipuladores de alimentos: Capacitar? É preciso. Regulamentar? Será preciso? **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 14, n. 78/79, p. 18-22, nov/ dez. 2000.

GÓES, J. A. W.; SANTOS, J. M.; VELOSO, I. S. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 82, p.20-22, mar. 2001.

PANETTA, J. C. O manipulador: fator de segurança e qualidade dos alimentos. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v.12, n. 57, set/out. 1998.

PORTERO, K. C.; MAISTRO, L. Identificação dos pontos de controle (PCs) durante o pré-preparo de refeições, com base no método APPCC, em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). **Nutrição em Pauta**, n. 46, p. 22-26, 2001.

RÊGO, J. C.; STAMFORD, T. L. M.; PIRES, E. M. F. Proposta de um programa de boas práticas de manipulação e processamento de alimentos para unidades de alimentação e nutrição. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 89, p. 22-27, out. 2001.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. **Portaria 542, de 19 de outubro de 2006**. Porto Alegre, RS, 2006.

SILVA JR, E. A. da. **Manual de controle higiênico sanitário em alimentos**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2001. 385 p.

TAVOLARO, P.; OLIVEIRA, C. A. F.; LEFÈVRE, F. Avaliação do conhecimento em práticas de higiene: uma abordagem qualitativa. **Interface - Comunicação, Saúde, Educação**. v. 10, n. 19, p. 243-254, 2006.