

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

HEALTH EDUCATION TO THE HANDLERS OF TWO CITY 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, faz com que os serviços de alimentação estejam, cada vez mais, preocupados com as Boas Práticas de Manipulação (BPM). Assim, este estudo objetivou aprimorar os conhecimentos de manipuladores de duas Unidades de Alimentação e Nutrição de Santa Maria/RS, em relação às BPM, e avaliar o conhecimento adquirido pelos manipuladores de alimentos após capacitação, no período de julho de 2007. Foi realizada 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 “Muito Bom”; 42% (n=5) obtendo resultado “Bom”; 8% (n=1) obtendo resultado “Regular” e 25% (n=3) obtendo 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.

¹ Trabalho de Iniciação Científica - UNIFRA.

² Acadêmica do Curso de Nutrição - UNIFRA.

³ Orientadora - UNIFRA.

ABSTRACT

The continuous search for quality, assuring safe and healthy food and the increasing market competitiveness, makes the food services, more and more worried with the Good Manipulation Practices (GMP). So, this study ailed to improve manipulators' knowledges of two Units of Alimentation and Nutrition of Santa Maria/RS, regarding to GMP and evaluate the knowledge acquired by food manipulators after capacitating in July 2007 period. It was given lecture with educational resourses and consequent evaluation of acquired knowledges through an objective test. It relied on the presence of 12 (twelve) participants, 5 (five) in an unit and 7 (seven) in another, resulting in: 25% of the manipulators (n=3) obtaining "Very Good" result; 42% (n=5) obtaining "Good" result; 8% (n=1) obtaining "Regular" result and 25% (n=3) obtaining "Bad" result. It is concluded that the trainings should be performed continually and for enough time for the adequate knowledge promotion about Good Manipulation Practices aiming at production of innocuous and healthy food.

Keywords: *training, Good Manipulation Practices, food manipulator.*

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, ela 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 por normas 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 contenha nenhum tipo de contaminantes físicos, químicos e/ou biológicos, assegurando suas características e propriedades sensoriais e nutricionais (SOUZA, 2006).

Desde sua fonte até o consumidor final, o alimento percorre um caminho e toda a pessoa que participa dele, em qualquer etapa, é considerada um manipulador de alimento (SOUZA, 2006). O manipulador entra em contato direto com os alimentos, oferecendo diversas vias de contaminação, como mãos, ferimentos, boca, cabelos, unhas, pele, dentre outras, representando o principal veículo de contaminações em serviços de alimentação (RIBEIRO, 2005; 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 e 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, a RDC 216, de 15 de setembro de 2004, contempla o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, tendo por objetivo estabelecer os procedimentos corretos com a finalidade de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados (BRASIL, 2004). Esse 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, a fim de proporcionar alimentos inócuos e criar um ambiente de trabalho mais eficiente e satisfatório, otimizando o processo produtivo (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 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 Doenças Transmitidas por Alimentos - DTAs. Ressaltam, igualmente, 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).

Ao partir 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 por meio da produção de alimentos seguros, neste trabalho, objetivou-se aprimorar os conhecimentos em relação ao tema e avaliar a eficácia de palestras e/ou treinamentos para a promoção de 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, em julho de 2007. A intenção foi de capacitar funcionários dos locais.

Foram desenvolvidas, pela estagiária de nutrição, duas capacitações para transmitir conhecimentos a respeito das Boas Práticas de Manipulação. Elas foram ministradas nos próprios estabelecimentos, contando com a participação dos manipuladores de alimentos e demais funcionários dos locais.

O tempo de cada capacitação foi de, aproximadamente, uma hora e trinta minutos e, após cada uma, os participantes foram avaliados por meio de um questionário que contava com 10 (dez) questões objetivas, a fim de verificar a eficácia do trabalho desenvolvido.

O encontro foi dividido em três momentos: momento prático, no qual os presentes foram convidados a se dirigirem ao local de assepsia das mãos, foram devidamente vendados e suas mãos foram mergulhadas em tinta colorida (representando a “sujeira”). Logo após, foi solicitado que lavassem as mãos de

forma igual à rotineira. Depois, foi retirada a venda e o participante visualizou suas mãos, contendo ou não restos de tinta.

No segundo momento, ocorreu a palestra, que contou com o auxílio de cartazes explicativos. Inicialmente, foi distribuído 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 e das instalações; técnica correta de assepsia das mãos e sua frequência e controle integrado de pragas.

A palestra 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 (cartazes). Os presentes eram convidados a se aproximarem dos cartazes, complementando-os com as palavras-chave que foram distribuídas, aleatoriamente, durante as explicações antecedentes.

Em um terceiro momento, foi aplicado o questionário cujo gabarito foi convertido em percentagens e classificado como: excelente: quando o número de respostas certas está entre 91 e 100%; bom: quando o número de respostas certas está entre 75 e 90%; regular: quando o número de respostas certas está entre 50 e 74%; ruim: quando o número de respostas certas está entre 30 e 40%; péssimo: quando o número de respostas certas está abaixo de 30%.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A atividade prática de lavagem das mãos demonstrou que ela era realizada de maneira inadequada, pois na maioria dos casos se observou: restos de tinta; pouco tempo dispensado ao procedimento; e secagem errônea (utilizando-se tecido e não papel toalha não reciclado).

A palestra também contou com a participação ativa dos colaboradores, pois, à medida que o assunto era ministrado, os participantes foram convidados a selecionar palavras recortadas e dispostas em uma bancada e completar os espaços em branco dos cartazes, utilizados como material didático. Esse método foi muito positivo, pois fez com que os ouvintes ficassem mais atentos e mais interessados ao assunto proposto e a palestra deixou de ter um única via: o palestrante.

Os questionários distribuídos, um total de 12 (doze), foram respondidos e devolvidos. Assim, de posse dos instrumentos de avaliação, foi possível quantificar os conhecimentos adquiridos pelos manipuladores das duas unidades de alimentação pesquisadas sobre os assuntos abordados durante as capacitações.

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

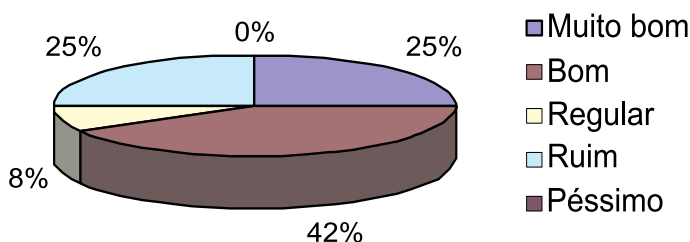


Figura 1 - Percentagem de respostas conforme classificação utilizada na avaliação dos conhecimentos durante capacitações aos manipuladores de duas Unidades de Alimentação e Nutrição no município de Santa Maria/RS.

No Brasil, a mão de obra recrutada para essa atividade, frequentemente, não é qualificada o bastante e, por vezes, nem sequer treinada para exercer essas funções. Os dados analisados por Arbache et al. (2006) demonstraram que somente 22% dessa mão de obra é qualificada, 22% é semiqualificada e 56% não é qualificada. Avaliaram, também, que há, entre os manipuladores de alimentos, muita desinformação a respeito das 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 aumentou 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 colaboradoras que haviam participado de treinamentos possuíam mais conhecimentos, isso foi verificado pelas respostas de um questionário aplicado, pois 92,3% delas acertaram todas as questões propostas. Esse estudo propôs, também, os treinamentos como forma de reciclagem, uma vez

que muitas das merendeiras não colocaram 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), na qual estudaram um grupo de 70 indivíduos certificados em capacitações. Eles foram entrevistados, observados e filmados durante suas atividades de manipulação com alimentos. Após, 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 e equipamentos e dos 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 necessidade, em média, 8,6 vezes por hora de atividades relacionadas à manipulação de alimentos, sendo que em 32% havia a ocorrência de lavagens inadequadas. Esses resultados enfatizam a necessidade de qualificação e conscientização dos manipuladores em relação às BPM.

CONCLUSÃO

Diante das evidências, conclui-se que 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 à promoção, manutenção e reciclagem de conhecimentos, atitudes e comportamentos de manipuladores de alimentos.

Apesar dos resultados positivos obtidos nesta pesquisa, percebe-se a necessidade do desenvolvimento de mais trabalhos na área, por meio de capacitações com maior carga horária e maior periodicidade.

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. et al. 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 hambúrgueres 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, R. P. et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. Campinas. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 1, 2007.