

A HIGIENIZAÇÃO DE MANIPULADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

Adriana Pittelkow¹, Adriana Regina Bitello²

Resumo: O consumo de alimentação fora de casa vem crescendo significativamente nos últimos anos e aumentando a demanda por serviços de alimentação coletiva. Com o objetivo de avaliar a higiene pessoal e o comportamento dos manipuladores de alimentos de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), realizou-se um estudo transversal, no qual, para coleta de dados, visando a avaliar as condições de saúde dos manipuladores, foi utilizado um *checklist*. Nos resultados obtidos antes da realização do treinamento, 61,11% dos itens apresentavam conformidade. Após o treinamento esse índice aumentou para 72,22%, remanescendo 27,77% dos itens inadequados. Constatamos que, após o treinamento realizado, ocorreram mudanças em nível de comportamento, porém ainda há uma margem a se trabalhar.

Palavras-chave: Manipuladores de alimentos. Treinamento. Higiene pessoal.

1 INTRODUÇÃO

O consumo de alimentação fora de casa vem crescendo significativamente nos últimos anos e aumentando a demanda por serviços de alimentação coletiva (ALVES et al.,2012). Uma refeição, além de ser aparentemente saudável e saborosa, precisa ser segura do ponto de vista microbiológico, pois os alimentos destinados ao consumo humano estão expostos a um meio contaminado, podendo ter contaminação em seu processamento por manipuladores (DOMINGUES et al.,2011).

A segurança dos alimentos trata da garantia de que os alimentos não causarão doenças ao consumidor, quando preparados e ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam (OPA, 2006). Para tal, preconiza-se um controle de qualidade efetivo de toda a cadeia alimentar, desde a produção, armazenagem, distribuição até o consumo do alimento *in natura* ao processo, bem como os processos de manipulação que se fizerem necessários (CAVALLI, 2001).

Estudos na área de alimentação apontam o manipulador de alimentos como uma variável importante da cadeia produtiva que necessita de controle, pois ele pode interferir diretamente na qualidade sanitária do produto final. Os manipuladores de alimentos podem ser portadores de vários microrganismos que podem contaminar os alimentos e causar doenças aos consumidores. Esses microrganismos estão presentes nas roupas e em diversas partes do corpo, mesmo quando o manipulador não apresenta sintomas de enfermidade. Assim, a higiene pessoal e os comportamentos assumidos durante a manipulação dos alimentos devem ser frequentemente supervisionados e abordados em capacitações para manipuladores de alimentos (PANETTA, 1998; PANZA; SPONHOLZ, 2008).

Aproximadamente 60% das enfermidades de origem alimentar causadas por microrganismos patogênicos, têm como responsáveis os manipuladores em até 26% dos surtos. Esses

1 Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário UNIVATES E-mail: adripittel@yahoo.com.br

2 Nutricionista. Mestra em Biotecnologia. Docente do Curso de Nutrição da Univates.

agentes microbiológicos podem localizar-se principalmente na boca, nariz, garganta, mãos e em seu trato intestinal. A contaminação ocorre geralmente nas etapas de manipulação e preparo dos alimentos (SOUZA, 2006).

A implantação das Boas Práticas (BP) veio para garantir a segurança dos alimentos produzidos, sendo consideradas condições prévias de qualidade à segurança alimentar (DOMINGUES et al. 2011). O objetivo deste estudo foi avaliar a higiene pessoal e o comportamento dos manipuladores de alimentos de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) de uma empresa, onde um roteiro de inspeção foi aplicado antes e após o treinamento deles, avaliando assim as mudanças ocorridas após o treinamento.

2 MATERIAL E MÉTODOS

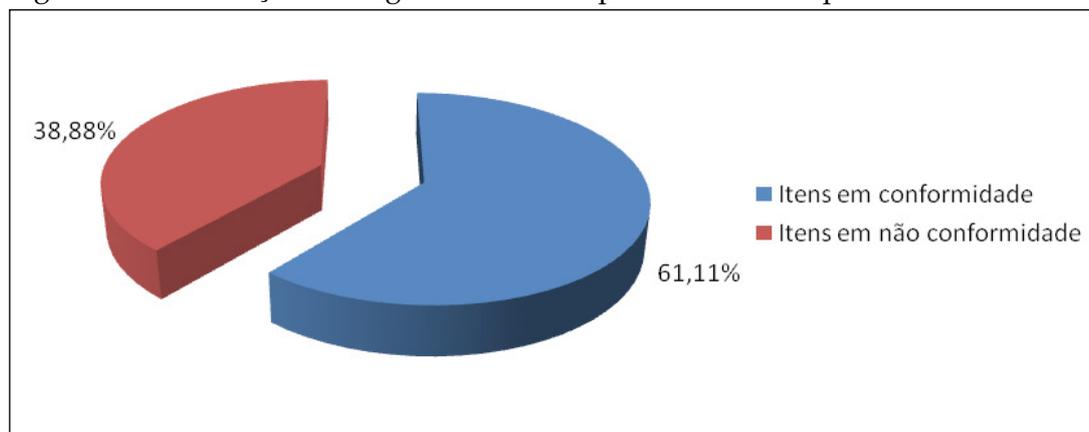
A presente pesquisa caracteriza-se como um estudo transversal, realizado em uma UAN de uma empresa situada na cidade de Lajeado, interior do Rio Grande do Sul. O restaurante da unidade serve em média 240 refeições por dia, distribuídas entre almoço e jantar. Como instrumento para essa coleta foi utilizado um *check list* elaborado com base na legislação sanitária federal RDC nº 216/2004 que a empresa forneceu para a pesquisadora observar e avaliar as condições de saúde dos manipuladores. A avaliação foi realizada em dois momentos, antes e após a realização de um treinamento com os manipuladores de alimentos sobre BP para analisar as conformidades e não conformidades conforme a legislação utilizada como base. A coleta foi realizada durante dez dias úteis do mês de outubro de 2013. O treinamento foi realizado no período em que ocorreu a coleta. Participaram da amostra seis manipuladoras. Os dados coletados foram tabulados em uma planilha de cálculo Microsoft Excel versão 2007.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Analisando as informações coletadas, obtivemos os seguintes resultados:

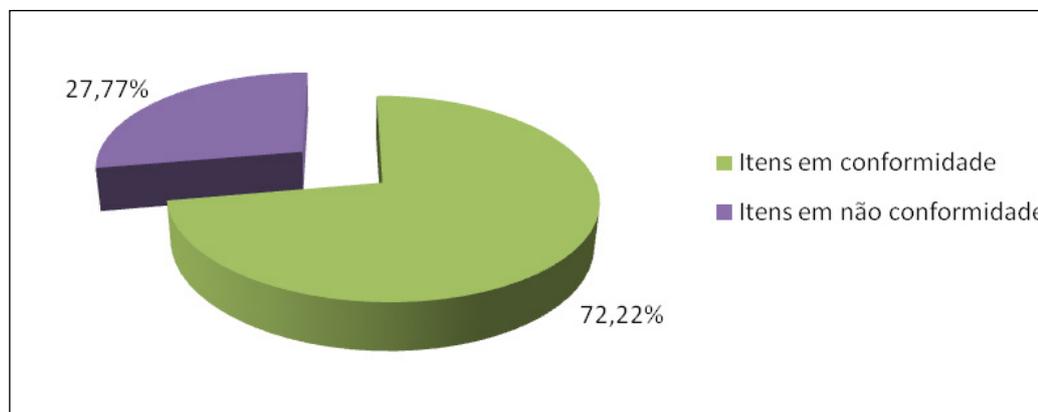
- antes da realização do treinamento apresentava 61,11% dos itens apresentavam conformidade, e 38,88% dos itens estavam inadequados (FIGURA 1);
- após o treinamento, apresentou 72,22% dos itens encontravam-se em conformidade, remanescendo 27,77% dos itens ainda inadequados (FIGURA 2).

Figura 1 - As condições de higiene e conduta pessoal dos manipuladores antes do treinamento



Fonte: A autora.

Figura 2 - As condições de higiene e conduta pessoal dos manipuladores após o treinamento



Fonte: A autora.

Em estudo realizado na cidade de Maringá- PR em um restaurante universitário foram obtidos resultados semelhantes aos verificados no presente estudo. Foi aplicado um treinamento e esperados dois meses para que os funcionários do estabelecimento em questão pudessem corrigir os itens que não se encontravam em conformidade em relação à higiene pessoal (ANDREOTTI et al., 2003) .

Mello et al. (2010) e Guimarães e Figueiredo (2010) verificaram que a frequência da higienização das mãos dos manipuladores de alimento era inadequada e, além disso, havia uso de adornos (especialmente anéis, relógios e pulseiras) e esmalte nas unhas por esses profissionais durante o trabalho. Em nosso estudo verificou-se que a higienização das mãos também era inadequada, pois não faziam a higienização correta seguindo as normas. Em relação ao uso de adornos, os manipuladores não os usavam durante o trabalho.

Cardoso et al. (2005) relatam em estudo que 90% dos manipuladores analisados usavam adornos e 45% não usavam sequer proteção para os cabelos no momento da produção. Já Castro et al. (2006), observaram no que diz respeito aos hábitos higiênicos, que 100% dos manipuladores dos nove restaurantes analisados não lavavam adequadamente as mãos. Ribeiro e Schmidt (2007) relataram que a lavagem das mãos não é frequente e que a contaminação cruzada pode ocorrer através dos próprios manipuladores de alimentos.

Outro item a ser destacado refere-se à saúde do trabalhador, pois, conforme a RDC nº 216/2004, o manipulador não pode apresentar feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, ou doenças de qualquer natureza, como as gastroenterites. Além disso, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites devem ser afastados da manipulação de alimentos até a sua recuperação (BRASIL, 2004). No presente estudo os manipuladores não realizavam exames periódicos para saber se estavam com as condições de saúde boas.

Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada nº 216, Brasil (2004), que estabelece regras específicas para os estabelecimentos que produzem e/ou manipulam alimentos, o controle de saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica e exigências preconizadas pela vigilância sanitária.

De acordo com Goés et al. (2001), a educação e o treinamento periódico dos manipuladores de alimentos são importantes para a manutenção da qualidade higiênico sanitária dos produtos alimentícios, já que a maioria das toxi-infecções alimentares está relacionada com a contaminação do alimento pelo manipulador.

4 CONCLUSÃO

Os manipuladores de alimentos, por não serem treinados para o desempenho de suas funções, ignoram os princípios das boas práticas de manipulação.

Constatamos que, após o treinamento realizado, ocorreram mudanças em nível de comportamento, porém ainda há uma margem a ser trabalhada, pois a eficácia das tarefas está estreitamente relacionada com a capacitação desses funcionários.

Deve-se ressaltar que o treinamento deve ser um processo contínuo e planejado, pois não é possível realizar mudanças sem que haja uma conscientização constante por parte dos manipuladores.

REFERÊNCIAS

ANDREOTTI, A. et al. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação a higiene pessoal. **Revista Cesumar**, Maringá, v.5, n.1, p. 29-33, jan-jun.2003.

ALVES, E.; GIARETTA, A.G.; COSTA, F.M. Higiene pessoal de manipuladores de alimentos dos shoppings centers da região da grande Florianópolis. **Rev. Técnico Científica (IFSC)**, v.3, n.1, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Brasília, DF.

CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, 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, SP, v. 18, n. 5, p. 669-680, 2005.

CASTRO, F. T. et al. Restaurantes self-services: situação higiênico-sanitária dos shoppings do município do Rio de Janeiro. **Revista Universidade Rural**, Rio de Janeiro, v. 26, n. 2, p. 87-101, 2006.

CAVALLI, S.B. Segurança Alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.14, p. 74-78, 2002.

DOMINGUES, D.A.S.; CARVALHO, F.F. de.; DOURADO, S.G.M. **Avaliação do padrão higiênico- sanitário: uma análise das cozinhas dos CMEI_s da cidade de Ceres Goiás**, 2011.

GUIMARÃES, S. L.; FIGUEIREDO, E. L. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de panificadoras localizadas no município de Santa Maria do Pará-PA. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v.4, n.2, p. 198-206, 2010.

Disponível em: <<http://revistas.utfpr.edu.br/pg/index.php/rbta/article/view/633/589>>. Acesso em: 17 out. 2013

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

MELLO, A. G. de. et al. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 13, n. 1, p. 60-68, 2010. Disponível em: <<http://bj.ital.sp.gov.br/artigos/html/busca/PDF/v13n1405a.pdf>>. Acesso em: 19 out. 2013.

ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DA SAÚDE (OPA). **Revista Higiene dos alimentos: textos básicos**. Organização Panamericana da Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations.- Brasília: Organização Pan- Americana da Saúde, 2006.

RIBEIRO, K. L.; SCHMIDT, V. Caracterização de manipuladores de alimentos em escolas municipais de Viamão, RS. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 157, p. 58-64, 2007.

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

PANETTA,J.C. O manipulador: fator de segurança e qualidade dos alimentos. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo, v.12,n.57,p. 8-10,1998.

PANZA,S.G.A; SPONHOLZ, T.K. Manipulador de alimentos, um fator de risco na transmissão de enteroparasitoses. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo,v.22,n.13,42-47,2008.

ANEXO A

Chek list - Ficha de Avaliação

Avaliação diária das condições de higiene e conduta pessoal			
HIGIENE PESSOAL	Sim	Não	Observações
1. Os uniformes dos colaboradores estão limpos e em bom estado de conservação?			
2. Os calçados são adequados para a atividade executada e estão limpos?			
3. Os colaboradores estão com cabelos cobertos?			
4. Os cestos de resíduos dos sanitários possuem tampas, e são abastecidos com sacos plásticos diariamente?			
5. As unhas estão limpas, aparadas e sem esmalte?			
6. Os colaboradores que manipulam alimentos estão utilizando adornos(pulseira, anéis, brincos, alianças, etc.)?			
7. Os colaboradores sempre praticam atitudes higiênicas, como não tossir, não espirrar sobre alimentos, equipamentos e instalações, não levar a mão à boca, nariz e orelhas, não cuspir no ambiente, etc., evitando contaminação?			
8. Os colaboradores cumprem as recomendações de lavar e sanificar as mãos e antebraços antes de entrar nas áreas de produção?			
9. Os colaboradores com curativos nas mãos e braços usam luvas, dedeiras ou mangotes que evitam que entrem em contato direto com os alimentos?			
10.Os colaboradores obedecem às recomendações de fumar somente nas áreas destinadas a este fim?			
11. Os colaboradores cumprem as recomendações de não se alimentar, mascar chicletes, palitos, etc. nas áreas de trabalho?			
12. Existem cartazes educativos para os colaboradores e visitantes nas áreas de acesso aos ambientes de processamento, vestiários e sanitários?			

Avaliação diária das condições de higiene e conduta pessoal			
HIGIENE PESSOAL	Sim	Não	Observações
13. As instalações sanitárias(vasos, pias, chuveiros) estão funcionando adequadamente?			
14. Há disponibilidade de detergentes, água, papel-toalha, papel higiênico, nos sanitários/ vestuários?			
15. Há disponibilidade de detergentes sanificantes, água, papel-toalha nos lavatórios localizados na área de produção?			
16. Os colaboradores cumprem as recomendações de lavar e sanificar as mãos e antebraços quando terminam a manipulação de matérias-primas cruas ou semi-elaboradas e iniciam a manipulação de produto acabado?			
17. Os colaboradores que trabalham na produção retiram o avental de napa para utilizar o sanitário e transitar na parte externa da empresa?			
18. Os colaboradores usam perfume que possa transmitir odor aos alimentos?			