

AValiação DE CONHECIMENTO DE PARTICIPANTES DO CURSO BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO – BAGÉ/RS

MARTINS, A. T. J¹, FURTADO, F. D², SCHIRMANN, G.S³, ROKENBACH, R⁴,
BORTOLINI, V.M.S⁵

¹ Centro Universitário Urcamp – Bagé – RS – Brasil – alinethmartins@gmail.com

² Centro Universitário Urcamp – Bagé – RS – Brasil – francine96furtado@gmail.com

³ Centro Universitário Urcamp – Bagé – RS – Brasil- gabrielaschirmann@urcamp.edu.br

⁴ Centro Universitário Urcamp – Bagé – RS – Brasil- renirockenbach@urcamp.edu.br

⁵ Centro Universitário Urcamp – Bagé – RS – Brasil - verabortolini@urcamp.edu.br

RESUMO

A alimentação é essencial tanto para o crescimento como para a manutenção da vida, entretanto ela é um dos principais veículos transmissores de doenças. A URCAMP como instituição comunitária, disponibiliza a capacitação e formação de trabalhadores dos serviços de alimentação, fornecendo subsídios na qualificação destes serviços. O objetivo da pesquisa foi avaliar o conhecimento dos participantes quanto as Boas Práticas no Serviço de Alimentação. Concluiu-se com esse projeto que estratégias de intervenção devem continuar sendo discutidas para melhorar a qualidade dos alimentos servidos a população.

Palavras-chave: Boas Práticas no Serviço de Alimentação, Avaliação, Alimentação.

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é essencial tanto para o crescimento como para a manutenção da vida, entretanto ela é um dos principais veículos transmissores de doenças, principalmente nos grupos mais susceptíveis, como as crianças e os idosos. Assim, os estabelecimentos que fornecem alimentação devem fornecer uma dieta equilibrada do ponto de vista nutricional e segura do ponto de vista higiênico-sanitário (OLIVEIRA et al., 2008).

Para a prevenção dessas doenças são preconizadas a educação e a formação dos manipuladores que trabalham em serviços de alimentação para a incorporação de práticas voltadas para o controle de qualidade e a segurança do alimento (GÓES et al., 2001; TAVOLARO et al., 2006).

A URCAMP como Instituição Comunitária está inserida na comunidade, e disponibiliza a capacitação e formação de trabalhadores dos serviços de alimentação, fornecendo subsídios na qualificação destes serviços. Este projeto de extensão capacita e atualiza procedimentos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a fim de garantir as condições higiênico sanitárias do alimento

preparado, como requisito para o alvará sanitário de empresas de alimentação e também possibilita aos acadêmicos de Nutrição a vivência em organização de eventos e elaboração de práticas educativas. O objetivo da pesquisa foi avaliar o conhecimento dos participantes dos Cursos quanto as Boas Práticas no Serviço de Alimentação.

2 METODOLOGIA

O projeto tem como parceria a Prefeitura Municipal de Bagé, através da Coordenadoria Municipal de Vigilância Sanitária e o Curso de Nutrição (Urcamp). Além do conteúdo abordado durante o Curso, é aplicado um questionário com questões sobre os assuntos estudados para avaliação do aprendizado. Durante o ano de 2018 participaram dos Cursos 66 pessoas. Todos os 66 questionários foram corrigidos sob o critério: questões acertadas e questões erradas ou não respondida/não sabe. O nível de conhecimento foi classificado quanto às respostas de cada questão: variáveis com mais de 70% de acerto e variáveis com menos de 70% de acerto. A análise de dados foi obtida através do software Epidata 3.1 e Epy-análise, para determinar a frequência descritiva.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Segundo Oliveira (2003), “manipuladores de alimentos”, corresponde a qualquer indivíduo que entre em contato com um produto alimentício (CAVALLI, 2007). Identificou-se que 43,9% (n=29) não souberam dizer quem é o manipulador de alimentos, houve dúvidas em 34,8% (n=23) e apenas 21,2% (n=14) responderam corretamente.

A Tabela 1 descreve o resultado que não atingiu 70% de acerto. Com relação à questão, quem é o manipulador de alimentos, apenas 24,2% (n=16) responderam corretamente. Os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) são instruções detalhadas descritas para alcançar a uniformidade na execução de uma função específica (ICH,1996; OPAS, 2016). Sobre o POP 69,7% (n=46) responderam corretamente e 30,3% (n=20) não souberam responder.

Conforme a Resolução RDC nº216, o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica (BRASIL, 2004) em relação à esta questão 80,3% (n=53) não souberam responder.

Para assumir o cargo de Responsável Técnico (RT) na indústria de alimentos e ter a atribuição de implantar e supervisionar as boas práticas de fabricação, as quais tratam das práticas que garantam a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com regulamentos técnicos específicos (BRASIL, 2002). Neste estudo, 63,9% (n=42) responderam corretamente quem é o responsável técnico nos estabelecimentos que manipulam alimentos.

Variável	N	%
Manipulador de alimentos		
Pessoas que trabalham diretamente com o alimento	23	34,8
Pessoas que trabalham indiretamente e diretamente com o alimento	14	21,2
Não sabe	29	43,9
O que não se deve fazer enquanto prepara o alimento		
Tossir e espirrar	04	6,1
Falar desnecessariamente	01	1,5
Fumar	02	3,0
Falar no celular	01	1,5
Duas ou três alternativas	27	40,9
Todos	16	24,2
Não sabe	15	22,7
O que significa a sigla POP		
Procedimento Operacional Padronizado	46	69,7
Não sabe	20	30,3
Responsável pelas atividades de Manipulação dos Alimentos no estabelecimento		
Responsável pelo estabelecimento	13	19,7
Não sabe	53	80,3
Responsável técnico nos estabelecimentos que manipulam alimentos		
Profissional Nutricionista ou Veterinário	42	63,6
Não sabe	24	36,4

Tabela 1. Variável com menos de 70% de acertos.

A Tabela 2 descreve as questões com mais de 70% de acertos. Ressalta-se que o não uso de uniforme preferencialmente de cor clara dificulta a visualização da higiene do mesmo (SILVA JUNIOR, 2008). Nesta pesquisa, 89,4% (n=59) responderam com um ou mais acertos. Para que ocorra uma correta higienização das mãos é importante que os manipuladores tenham suas unhas curtas e sem esmaltes, pois as mesmas compridas comportam grande número de microrganismos, dentre eles os patógenos (ABREU et al., 2011). No estudo sobre a higiene das unhas e apenas uma pessoa respondeu de forma incorreta. Nesta questão, 7,6% (n=5) responderam de forma incorreta, assim como, 100% responderam corretamente quanto à higiene das mãos. A RDC nº 216 (2004) preconiza que os manipuladores que apresentem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação dos alimentos enquanto

persistirem essas condições de saúde e que os mesmos devem realizar controle de saúde. Quase 100% responderam de forma correta sobre comunicar ou não o responsável sobre alterações na saúde.

Conforme a RDC nº26 (2015) contaminação cruzada é a presença de qualquer alérgeno alimentar não adicionado intencionalmente ao alimento como consequência do cultivo, produção, manipulação, processamento, preparação, tratamento, armazenamento, embalagem, transporte ou conservação de alimentos, ou como resultado da contaminação ambiental. Neste estudo, 86,4% (n=57) responderam corretamente. A Organização Mundial de Saúde afirma que a alta temperatura contribui para a garantia da inocuidade dos alimentos, podendo eliminar quase todos os microorganismos patogênicos. Dos participantes 71,2% (n=47) souberam responder corretamente.

Variável	N	%
Uniforme do manipulador de alimentos		
Um ou mais acertos	59	89,4
Não sabe	07	10,6
Higiene das unhas		
Certo	65	98,5
Errado	01	1,5
Higiene das mãos após manuseio de lixo / tosse e espirro		
Certo	61	92,4
Errado	05	7,6
Não comunicar o responsável sobre alterações de saúde		
Certo	60	90,9
Errado	06	9,1
Higiene das mãos é uma das melhores forma de evitar contaminação		
Certo	66	100
Errado	00	0
Contaminação cruzada		
Um ou mais acertos	57	86,4
Não sabe	09	13,6
Temperatura ideal para destruição dos microorganismos		
Mais de 70°C	47	71,2
Errado	19	28,8

Tabela 2. Variável com mais de 70% de acertos

4 CONCLUSÃO

Concluiu-se com esse projeto que estratégias de intervenção deverão continuar sendo discutida para melhorar a qualidade dos alimentos servidos a população. A identificação dos domínios onde se verificou um menor nível de conhecimentos possibilitará o desenvolvimento de estratégias que visem a melhoria

e manutenção dos conhecimentos dos manipuladores e poderá contribuir para a melhoria da saúde e qualidade de vida da população.

REFERÊNCIAS

- Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004.
- Brasil. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. IBGE Cidades. Disponível em <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acesso em: 18 set. 2018.
- Góes, J.A.W.; Furtunato, D.M.N.; Veloso, I.S.; Santos, J.M. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. *Higiene Alimentar*. 15(82):20-22; 2001.
- International Conference on Harmonisation of Technical Requirements for Registration of Pharmaceuticals for Human Use. ICH Harmonised Tripartite. Guideline for Good Clinical Practice; 1996.
- Oliveira, A. de M. et al. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. *Revista Higiene Alimentar*, pág 12-19, v. 17, n.114/115,2003;
- Oliveira, M.N.; Brasil, A.L.D.; Taddei, J.A.A.C. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. *Ciência e Saúde Coletiva*. ; 13(3):1051-1060; 2008.
- Organização Panamericana de Saúde (OPAS). Buenas prácticas clínicas. Documento das Américas. 2006. Washington (DC): OPAS; 2006.
- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Rosa, M. S.; Negreiros, S. R. F.; Sebra, L. M.'A. J.; Stamford, T. L. M. Monitoramento de tempo e temperatura de distribuição de preparações à base de carne em escolas municipais de Natal (RN), Brasil. *Rev. Nutr.* [online]. 2008, vol.21, n.1, pp.
- Silva Junior, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo, SP: Varela, 2008.
- Tavolaro, P.; Oliveira, C.A.F.; Lefèvre, F. Avaliação do conhecimento em práticas de higiene: uma abordagem qualitativa. *Interface – Comunic., Saúde, Educ.* 10(19):243-254; 2006.
- World Health Organization. Five keys to safer food manual [cited 2007 Sept 10]. Available from: www.who.int/foodsafety/publications/consumer/