

SEGURANÇA ALIMENTAR: ATITUDES E PRÁTICAS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES EM UM MUNICÍPIO DO AMAZONAS

Mirely Ferreira dos Santos ¹
Aline Sobreira Bezerra ²
Lívia Maria Duarte Castro ³

INTRODUÇÃO

A qualidade em serviços de alimentação perpassa pelo cumprimento dos requisitos legais de qualidade, especialmente as Boas Práticas, as quais, para serem colocadas em prática dependem da capacitação dos manipuladores de estabelecimentos produtores de refeições. Para Proença et al (2005) a produção de refeições envolve um conjunto de ferramentas para a garantia da qualidade e segurança alimentar e possui como finalidade promoção, manutenção e recuperação da saúde individual e coletiva dos usuários que se beneficiam da alimentação servida.

A segurança alimentar tem ganhado cada vez mais destaque, inclusive em programas e propostas de governo, com a perspectiva de oferecer condições higiênicas nas práticas de manipulação e preparo dos alimentos que devem ser eficazes para oferecer a população uma refeição isenta de perigos para a saúde (SANTOS, RAMOS, 2016).

Para garantir um alimento seguro, com frequência são realizadas avaliações das boas práticas em serviços de alimentação. Entretanto, não há trabalhos que avaliem esses resultados conjuntamente, apresentando as singularidades e generalidades desses estabelecimentos. Embora se saiba que as ações corretivas devam ser tomadas individualmente para os estabelecimentos, o conhecimento acerca da situação das condições higiênicas torna-se necessário para nortear políticas e planos de gestão governamentais (SILVEIRA et al, 2016).

Sabendo que o município de São Gabriel da Cachoeira localiza-se em uma região do Alto e Médio Rio Negro do Amazonas, o fato da localização do município aliado as diversas dificuldades de acesso aos alimentos na região e a carências de profissionais capacitados para lidar com a manipulação de alimentos, tornaram essa pesquisa bastante relevante; não só por ser um incentivo ao desenvolvimento de atividade científica no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - IFAM/*campus* São Gabriel da Cachoeira, mas para toda a população da região, proporcionando melhores condições higiênicas na oferta das refeições e qualificando os profissionais que trabalham na manipulação de alimentos.

¹ Mestre em Ciências da Saúde pela Universidade Federal de Roraima - UFRR, Professora EBTT/IFAM/IFSP, mirelyferreira05@gmail.com

² Doutora em Ciências e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria - UFSM, Professora Adjunta de Engenharia de Alimentos da UFCE, alinecelo@hotmail.com

³ Doutora em Educação pela Universidade Federal do Ceará - UFCE, Técnica em Assuntos Educacionais TAE/IFAM, livia.maria@ifam.edu.br

*Projeto de Iniciação Científica, aprovado com parecer favorável: CEP 192018-23.

Trata-se de um estudo exploratório e intervencional, direcionado aos manipuladores de alimentos, a produção e comercialização de alimentos seguros, em unidades que produzem e ofertam refeições para a população. A pesquisa foi realizada em cinco unidades que ofertam refeições na cidade de São Gabriel da Cachoeira-AM. As unidades foram selecionadas conforme a autorização do dono do estabelecimento, sendo que foi priorizado as unidades que atendem um público significativo, como os restaurantes, lanchonetes, padarias, entre outras. Foi aplicado um questionário estruturado com os participantes da pesquisa, que incluiu a discussão de estudos de caso ao longo da pesquisa e, ao término das atividades, aplicamos testes de conhecimento aos profissionais, conforme cada setor que atuavam.

Esta pesquisa teve como objetivo avaliar o perfil socioeconômico, as atitudes e práticas em segurança alimentar dos manipuladores de alimentos que trabalham em unidades que ofertam refeições para a população no município de São Gabriel da Cachoeira – AM, com vistas a implementação de melhorias na área de segurança alimentar dessas unidades e entender a situação higiênico-sanitária do estabelecimento alimentar, bem como um estímulo para que outros estabelecimentos que comercializam, industrializam e manipulam alimentos sigam as recomendações, gerando assim um impacto positivo na qualidade de vida da população local e uma melhora na qualidade das refeições ofertadas.

METODOLOGIA

Caracteriza-se como um estudo exploratório e intervencional, direcionado aos manipuladores de alimentos como sujeitos da intervenção, a produção e comercialização de alimentos seguros em unidades que produzem e ofertam refeições para a população. A pesquisa foi realizada em cinco unidades que ofertam refeições na cidade de São Gabriel da Cachoeira-AM.

Esta pesquisa foi realizada durante a execução de um Projeto de Iniciação Científica* no IFAM/campus São Gabriel da Cachoeira, teve parecer favorável com o número do Comitê de Ética em Pesquisa - CEP: 192018-23.

A pesquisa compreendeu três etapas distintas:

- ✓ Etapa 1: apresentação do projeto para as unidades de alimentação, com posterior autorização e seleção do estabelecimento pelo proprietário. Nessa etapa foi feita uma investigação junto ao proprietário da unidade para saber a estimativa de oferta de refeições por dia. As unidades foram selecionadas conforme o maior número de comensais. Também foi utilizado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para consentimento de realização dos questionários.
- ✓ Etapa 2: classificação dos estabelecimentos diante de sua qualidade higiênico-sanitária, a partir de um roteiro de observação, baseado no modelo de *check-list* proposto pelo ANVISA (BRASIL, 2013). Sendo assim, foi possível identificar as principais fragilidades e deficiências das Unidades de Alimentação-UANs no que se refere à estrutura do ambiente, condições de trabalho e higiene pessoal dos manipuladores. Nessa etapa, também foi aplicado o questionário sobre o perfil socioeconômico com cada participante da pesquisa, baseado em um conjunto de questões objetivas e de múltipla escolha, descrevendo a amostra estudada.
- ✓ Etapa 3: identificação dos requisitos referentes às Boas Práticas em serviços de alimentação que necessitam ser aplicados e as adequações necessárias ao Manual de Boas Práticas. Finalmente, para que tais medidas sejam colocadas em prática, foram identificadas as principais necessidades de treinamento, temas a serem abordados, de acordo com o diagnóstico, processo e atores envolvidos. Também foi desenvolvido

*Projeto de Iniciação Científica, aprovado com parecer favorável: CEP 192018-23.

palestras educativas na área de segurança alimentar para os manipuladores de alimentos selecionados. Após a realização destas, um novo *check-list* foi reaplicado a fim de se verificar a eficácia do treinamento ofertado.

DESENVOLVIMENTO

De acordo com Ferrera e colaboradores (2001) é necessário um constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos. Em 1993 foi publicada a Portaria 1.428 do Ministério da Saúde, cujo conteúdo é muito importante para direcionar as ações da Vigilância Sanitária e as necessidades básicas para os estabelecimentos de alimentação, obrigando a elaboração do Manual de Boas Práticas e a existência do Responsável Técnico. Em 1997, a Secretária de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde publicou a portaria 326, definindo os procedimentos técnicos básicos sobre o Manual de Boas Práticas, complementada pela resolução 216/2004 (BRASIL, 2004).

Definida como o conjunto de políticas e práticas de uma organização para orientar o comportamento humano e as relações interpessoais no ambiente de trabalho, a Gestão de Pessoas é um fator de qualificação nas empresas e que exerce grande influência no oferecimento de condições de segurança alimentar à população consumidora (FLEURY & FISHER, 1998).

Fatores como nível de escolaridade formal dos trabalhadores, qualificação decorrente de cursos profissionalizantes, treinamentos realizados e experiência na área de atuação, fazem parte dos requisitos que contribuem para a garantia de um alimento seguro nas unidades produtoras de refeições (PROENÇA et al., 2005).

A alimentação da população deve ser de boa qualidade em valores nutricionais e principalmente no aspecto higiênico – sanitário, segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), os manipuladores são considerados a principal via de contaminação dos alimentos, onde mais de 70% dos casos de enfermidades transmitidas por alimentos tem origem em seu manuseio inadequado. Desta forma, se não houver um treinamento adequado que seja gerenciado e fiscalizado, a manipulação pode comprometer a qualidade e segurança do alimento preparado (SOUZA, 1997).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O total de participantes da pesquisa foram 19 pessoas que trabalham nas respectivas unidades produtoras de alimentos: restaurantes, lanchonetes, pizzarias, padarias; e ofertam refeições na cidade de São Gabriel da Cachoeira – AM. Na distribuição das características sociodemográficas da amostra, identificou-se que a prevalência maior foi do sexo feminino 58% (n=11), a faixa etária mais predominante foi 21 a 27 (53%, n=10), a maioria afirmaram ter ensino médio completo 63% (n=12), com relação ao desempenho das funções nas unidades produtoras de refeições a prevalência foi de 26% (n=5) cozinheiro, sendo o tempo de função mais prevalente 47% (n=9) menos de um ano.

No que tange ao tempo de função dos participantes que apresentaram menos de um ano nas suas atividades, isso demonstra a rotatividade de profissionais que tem na região, bem como a falta de estabilidade que muitos relatam não ter executado funções no âmbito de unidades produtoras de refeições. As pessoas não possuem carteira assinada e conseqüentemente o período de permanência no emprego é curto, pois quando surgiu outra oportunidade que ofereça uma melhor remuneração e qualidade no trabalho, acabam saindo do emprego.

*Projeto de Iniciação Científica, aprovado com parecer favorável: CEP 192018-23.

Com relação a participação em curso de boas práticas de manipulação de alimentos ou similar, quando investigamos, 53% (n=10) da população afirmaram nunca terem realizado. Para melhoria das condições de trabalho e no fornecimento de um serviço de excelência aos consumidores, é importante que haja a aquisição de conhecimentos, através de treinamentos contínuos e eficazes, quanto aos cuidados higiênicos, às condições operacionais e ao preparo da alimentação.

Quanto ao nível de dificuldades enfrentadas pelos manipuladores de alimentos no ambiente de trabalho, observou-se que a maioria 58% (n=11) apresentam moderada dificuldade em executar as atividades no trabalho, 21% (n=4) acham difícil o desenvolvimento do trabalho, 11% (n=2) afirmaram ser fácil, 5% (n=1) relatou ser muito fácil e apenas 5% (n=1) considerou ser muito difícil. Percebe-se que as dificuldades relatadas pelos participantes da pesquisa sobre o desenvolvimento das suas atividades no dia a dia no ambiente de trabalho, condizem com a falta de treinamento, instruções e capacitações na área de manipulação de alimentos.

Através do roteiro de observação, baseado no modelo de *check-list* proposto pela ANVISA (BRASIL, 2013), identificou-se algumas fragilidades e deficiências quanto à estrutura do ambiente, condições de trabalho e higiene pessoal dos manipuladores nas unidades que ofertam refeições no município de São Gabriel da Cachoeira – AM. Esses resultados demonstram a necessidade de mais supervisão e capacitações para os manipuladores de alimentos.

A formação em manipulação correta de alimentos e alimentação saudável auxilia a manutenção da saúde da família e é um dos itens essenciais para a elaboração e comercialização de alimentos prontos para o consumo (BEZERRA; MANCUSO; HEITZ, 2014). Para Santos e Ramos (2016), a capacitação de manipulação de alimentos constitui uma prática importante para aprimorar os conhecimentos e serviços dos manipuladores, visando uma melhor qualidade nas refeições ofertadas ao público.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados mostram que é fundamental que os manipuladores tenham acesso a conhecimentos relativos aos cuidados higiênicos, às condições operacionais e ao preparo da alimentação, através de programas eficazes e permanentes de treinamento para garantir a qualidade e o acesso a uma alimentação livre de contaminações ao público alvo.

As atividades educativas realizadas com os participantes da pesquisa foram satisfatórias, os mesmos obtiveram bom rendimento na realização do segundo *check-list*. Isso demonstra a eficácia do treinamento realizado. Sugere-se que sejam elaboradas capacitações com abordagem das boas práticas de segurança alimentar e que os conteúdos trabalhados sejam reciclados constantemente. Além disso, faz-se necessário que as ações de supervisão da Vigilância Sanitária do Município ajam de forma permanente e efetiva nos estabelecimentos que ofertam refeições.

Palavras-chave: Segurança Alimentar; Manipuladores de Alimentos; Qualidade dos Alimentos Refeições.

REFERÊNCIAS

*Projeto de Iniciação Científica, aprovado com parecer favorável: CEP 192018-23.

BEZERRA, A.C.D.; MANCUSO, A.M.C.; HEITZ, S.J.J. Alimento de rua na agenda nacional de segurança alimentar e nutricional: um ensaio para a qualificação sanitária no Brasil. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 19, n.5, p.1489 - 1494, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação. Resoluções. **Resolução RDC 216 de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. Disponível em: <http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>. Acesso em 29 de maio de 2019.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Categorização dos serviços de alimentação – Material de apoio**. Brasília, 2013. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/de113f804fe4bde9957efdece77a031c/categorizac%C3%A7%C3%A3o+baixa.pdf?MOD=AJPERES> >. Acesso em: 26 de maio 2018.

FERRERA, C.E.M.; BEZERRA, L.G.; NETO, G.V. **Guia para implantação de boas práticas de fabricação (BPF) e do sistema APPCC**. Rio de Janeiro, 2001.

FLEURY, M.T.L.; FISCHER, R.M. **Processo e relações do trabalho no Brasil**. São Paulo: Atlas, 1998.

PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: UFSC; 2005.

SANTOS, M.F. dos; RAMOS, C. de M. Capacitação de manipuladores de alimentos no IFAM – campus São Gabriel da Cachoeira na Região do Alto Rio Negro do Amazonas. **NEXUS: Revista de Extensão do IFAM/Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas**. Manaus, v. 2, n. 1, Jun., p. 23- 30, 2016.

SILVEIRA, J.T.; BRASIL, C.C.B.; FLORIANO, J.M.; GARCIA, M.V. Higiene dos serviços de alimentação no Brasil: uma revisão sistemática. **Saúde em Revista**. Piracicaba, v. 16, n. 42, Jan-Abr, p. 57-69, 2016.

SOUZA, J.M. **Qualidade microbiológica de massas de pizza semi-prontas – Pontos críticos na produção e na comercialização**. (Dissertação de mestrado em Ciência de Alimentos). Belo Horizonte: UFMG / Faculdade de Farmácia, p.122, 1997.