

**PERCEPÇÃO DE RISCO SOBRE HIGIENE ALIMENTAR EM
MANIPULADORES DE ESTABELECIMENTOS COM E SEM
NUTRICIONISTA.**

Charmeny Cléu SALLES¹

Elizete Clara de ALMEIDA¹

Letícia dos Santos ARRUDA¹

Rosa Chrisley Machado OLIVEIRA¹

Rosimeire Aparecida CAZZO¹

Bárbara Grassi PRADO²

¹Discentes do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

²Nutricionista. Mestre em Saúde Coletiva (UFMT). Doutora em Saúde Pública (USP).

RESUMO

Introdução: Os serviços de alimentação têm como atribuição fornecer uma alimentação adequada, assegurando qualidade nas refeições servidas, ineto de todos os perigos de contaminação química, física ou biológica, como a presença de microrganismos e parasitas. A atribuição do nutricionista na unidade de alimentação e nutrição (UAN) tem como objetivo garantir o controle de qualidade do alimento e de realizar planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação do local. Outro elemento importante na produção segura de refeições é o manipulador de alimento, que consiste em qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com alimento. **Objetivo:** Avaliar o nível de percepção de risco sobre higiene alimentar em manipuladores de alimentos de estabelecimentos com e sem nutricionista. **Materiais e Métodos:** Trata-se de um estudo transversal que foi realizado com manipuladores de alimentos em serviços de alimentação com e sem nutricionista da cidade de Cuiabá e Várzea Grande. **Resultados:** Foram avaliados 3 estabelecimentos com nutricionista, 2 de autogestão, e 1 prestador de terceirização. Diante da pesquisa realizada, o estudo apontou um resultado negativo, quanto ao grau de conhecimento dos manipuladores dos estabelecimentos onde não havia a presença do nutricionista.

Conclusão: A presença do nutricionista e manipuladores capacitados, garante à prevenção das doenças que podem ser transmitidas através da contaminação de alimentos.

Palavras-chave: Serviços de alimentação. Manipuladores. Gestão de qualidade.

ABSTRACT

Introduction: Food services are responsible for providing adequate food, ensuring quality in meals served, insect of all dangers of chemical, physical or biological contamination, such as the presence of microorganisms and parasites. The nutritionist's assignment in the food and nutrition unit (UAN) aims to ensure the quality control of the food and to carry out planning, organization, direction, supervision and evaluation of the place. Another important element in safe meal production is the food handler, which consists of any food service person who comes in direct or indirect contact with food. **Objective:** To evaluate the level of perception of risk on food hygiene in food handlers of establishments with and

IV Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

without nutritionists. **Materials and Methods:** This is a cross-sectional study that was carried out with food handlers in nutrition services with and without nutritionist from the city of Cuiabá and Várzea Grande. **Results:** 3 establishments with nutritionist, 2 self-management, and 1 outsourcing provider were evaluated. In view of the research carried out, the study indicated a negative result, regarding the degree of knowledge of the manipulators of establishments where there was no presence of the nutritionist.

Conclusion: The presence of the nutritionist and trained manipulators, guarantees the prevention of diseases that can be transmitted through contamination of food.

Keywords: Food services. Manipulators. Quality management.

INTRODUÇÃO

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentável. (SILVA, 2006). E uma boa alimentação não é somente oferecer uma refeição com paladar agradável do ponto de vista organoléptico, mas também uma comida segura do ponto de vista higiênico, sem ocasionar riscos de contaminação (JUNIOR, 2016).

Assim, as unidades de alimentação e nutrição (UAN) têm como atribuição fornecer uma alimentação adequada, assegurando qualidade nas refeições servidas, isento de todos os perigos de contaminação química, física ou biológica, como a presença de microrganismos e parasitas Shinohara *et al.*, (2016). Em uma UAN, o nutricionista é o profissional que visa esta garantia do controle de qualidade do alimento e de realizar planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação do local (ABREU, 2016).

Outro elemento importante na produção segura de refeições é o manipulador de alimento, que consiste em qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento (BRASIL, 2004).

Os manipuladores de alimentos, consciente da responsabilidade que devem ter em relação à manutenção da segurança dos alimentos manipulados e da saúde dos consumidores, devem seguir regras claras quanto aos hábitos higiênicos, às posturas e à higiene pessoal. (JUNIOR, 2008).

O conhecimento do manipulador quanto à legislação sanitária e sua aplicação garantem maior segurança ao cliente. Neste propósito, Schattan (2006), elaborou um questionário para medir o conhecimento e percepção de risco de manipuladores de

IV Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

alimentos sobre higiene alimentar. Este instrumento é útil para analisar a necessidade de treinamento de manipuladores e maior supervisão dos profissionais nutricionistas, analisando o nível de conhecimento para prevenir riscos de contaminação.

Diante disso, o objetivo do trabalho foi avaliar a percepção de risco sobre higiene alimentar em manipuladores de alimentos de estabelecimentos com e sem nutricionista.

MATERIAIS E METODOS

Tratou-se de um estudo transversal realizado com manipuladores de alimentos em serviços de alimentação com e sem nutricionista, da cidade de Cuiabá e Várzea Grande.

A coleta dos dados foi realizada pelas acadêmicas do Centro Universitário de Várzea Grande - UNIVAG. Os estabelecimentos foram selecionados de forma aleatória, sendo o mesmo produtor de refeições como almoço e/ou jantar. Fizeram parte do estudo três estabelecimentos com nutricionista, responsável técnico, e três estabelecimentos sem nutricionista.

Para a avaliação do conhecimento e percepção de risco dos manipuladores de alimentos foi aplicado um questionário validado por (SCHATTAN, 2006), dividido em duas partes: 1. Características do estabelecimento e dados socioeconômicos e demográficos dos manipuladores; 2. Percepção de Risco de Doenças Veiculadas por Alimentos. Foi considerado manipulador o funcionário que participa de pelo menos uma das etapas de produção de alimentos, que abrange a recepção até a distribuição dos alimentos.

As pesquisadoras solicitaram a autorização dos responsáveis pelo estabelecimento e aos manipuladores de alimentos quanto à participação voluntária na pesquisa, assinando um Termo de Esclarecimento Livre e Esclarecido.

A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Centro Universitário de Várzea Grande – UNIVAG sob o Parecer nº 2.765.548 (CAAE:90027018.1.0000.5692).

Os dados foram tabulados em planilha do *Excel* 2010 e apresentados por meio de medidas de frequência absoluta e relativa.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 descreve as características dos manipuladores, participaram do estudo 32 manipuladores de estabelecimentos com nutricionista, em que 75% (n=24) eram do sexo feminino, 59,37% (n=19) tinham ensino médio completo ou mais e 75% (n=24) 36 anos ou mais. Ainda, totalizaram 28 manipuladores dos estabelecimentos sem nutricionista, em que 53,57% (n=15) eram do sexo feminino, 67,85% (n=19) tinham ensino médio completo ou mais e 57,14% (n=16) 36 anos ou mais. Comparado ao estudo de (MACHADO, 2011) que analisou as percepções sobre risco na sanidade de alimentos por manipuladoras da alimentação escolar, onde também levantou essa questão da escolaridade, a pesquisa apresentou uma menor taxa de 10% de ensino médio completo, o mesmo dado encontrado na presente pesquisa foi de 75%, com maior percentual de funcionários do sexo feminino, que tinha grau de escolaridade de ensino médio completo ou mais, sendo maiores de 36 anos. (DUARTE, 2017) ao analisar o resultado com relação a grande maioria ser do sexo feminino, observou-se que a predominância da contratação de mulheres é devido à facilidade no preparo das

Variáveis	Com nutricionista	Sem nutricionista
------------------	------------------------------	------------------------------

refeições e nas demais atividades domésticas que envolvem a manipulação de alimentos, também tem esse dado devido à indisponibilidade do sexo masculino em prestar esse tipo de serviço, julgando ser um serviço mais voltado para o sexo feminino.

IV Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

	n	%	n	%
Gênero				
Masculino	8	25,0	13	46,4
Feminino	24	75,0	15	53,6
Total	32	100,0	28	100,0
Grau de escolaridade				
Ensino fundamental incompleto a ensino médio incompleto	13	40,6	9	32,1
Ensino médio completo ou mais	19	59,4	19	67,8
Total	32	100,0	28	100,0
Faixa etária				
18 a 35 anos	8	25,0	12	42,8
36 ou mais anos	24	75,0	16	57,1
Total	32	100,0	28	100,0

Tabela 1. Comparação de gênero, grau de escolaridade e faixa etária dos manipuladores da cidade de Cuiabá e Várzea-Grande/ MT, 2018.

A Tabela 2 apresenta os resultados segundo a percepção dos manipuladores sobre o risco de contaminação dos alimentos, onde os mesmos assinalavam na régua demonstrativa o grau de risco de contaminação que as determinadas situações representavam. As variações da régua são de (0 a 10 cm) que classificaram de nenhum risco a risco muito grande.

IV Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

Tabela 2. Percepção de risco de contaminação dos alimentos dos manipuladores da cidade de Cuiabá e Várzea-Grande/ MT, 2018.

Questões sobre percepção de risco de contaminação dos alimentos	Com nutricionista Média (cm)	Sem nutricionista Média (cm)
1. Qual o risco de intoxicação alimentar ao comer carnes cruas?	5,1	3,9
2. Qual o risco de intoxicação alimentar ao comer verduras cruas?	4,3	3,5
3. Qual o risco de um funcionário doente contaminar os alimentos?	6,1	6,0
4. Qual o risco de intoxicação ao comer fora de casa?	5,5	5,2

Neste estudo foram avaliados 3 estabelecimentos com nutricionista, 2 de autogestão, e 1 prestador de terceirização sendo o mesmo executado nas unidades de alimentação e nutrição (UAN) comerciais ou institucionais, a fim de garantir a qualidade e eficiência dos serviços prestados em diversas organizações que optam por terceirizar esses serviços. Já no perfil de autogestão foram 3 estabelecimentos sem nutricionista, destacando ser administrado pelo proprietário, onde o mesmo assume toda a responsabilidade pela elaboração das refeições (*à la carte*, *self service*, por kilo, e prato feito), realizando a distribuição aos consumidores.

Na questão 1 ao serem questionados sobre o risco de intoxicação alimentar ao comer carnes cruas, a média foi de 5,1 cm para os locais com nutricionista e 3,9 sem nutricionista, os manipuladores de onde não havia nutricionista relataram que se o estabelecimento for de boa referência essa contaminação não ocorre, esse é um fato negativo, pois os manipuladores não apresentaram a devida importância a esse tipo de risco, foi o que ocorreu na pesquisa realizada de Braga *et al.*, (2013), que apresentou dados referentes à qualidade sanitária de quibe cru comercializado em municípios brasileiros, apontando os potenciais de perigos e fatores associados à transmissão de microrganismos, onde apresentaram resultados alarmantes com 84% de contaminação e a falta de boas práticas para se evitar essa forma de contaminação.

Essa mesma situação se aplicou a questão 2, onde refere qual é o risco de intoxicação alimentar ao comer verduras cruas, em que a média dos estabelecimentos

IV Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

onde não havia nutricionista, foi abaixo de 3,5, o que representa pouco conhecimento sobre o assunto de contaminação alimentar é por ingestão de verduras cruas, para eles essa situação não demonstra riscos graves de intoxicação, justificam que esses riscos não ocorrem quando o estabelecimento é de boa procedência, conclusão que obtiveram através de informações repassadas de amigos e familiares. Comparado à pesquisa de Stefanello *et. al.*, (2009) onde também abordou essa questão da irrelevância dos manipuladores ao serem questionados sobre essa forma de contaminação, o resultado do estudo foi positivo, pois os manipuladores apresentaram grande importância para esta questão. Relataram que são fundamentais os treinamentos e a correta execução do Manual de Boas Práticas (MBP), se sentem mais seguros ao executar o processo de manipulação dos alimentos, garantindo a segurança alimentar ao consumidor. Já no estudo de Barroso, (2016), foi questionado sobre análise microbiológica de coliformes totais e termotolerantes, em saladas cruas servidas em restaurantes universitários, do tipo *self-service* no município de Porto Velho-RO, nesse estudo se obteve uma alta taxa de contaminação por microrganismo, 100% das amostras coletadas estavam infectadas colocando em risco a saúde dos clientes, de acordo com a (BRASIL, 2004) esses dados comprovam o dever e importância de se aplicar o Manual de Boas Práticas (MBP) e a capacitação dos funcionários.

A questão 3, onde refere qual é o risco de um funcionário doente contaminar os alimentos, foi a que se obteve maior destaque entre os entrevistados de ambos os estabelecimentos, com e sem nutricionista, a média encontrada foi de 6,0, representando igualdade de ambas as partes, os dois demonstraram grande preocupação a esse ponto, acreditam que as doenças pré-existentes do funcionário e a sua má higienização pessoal, aumentam significativamente esse risco, podemos encontrar a mesma ênfase no estudo de Gonzalez (2009) que também foi de conhecimento e percepção de risco sobre higiene alimentar em manipuladores de alimentos de restaurantes comerciais, nesse estudo a média encontrada foi alta de 8,4 para a contaminação dos alimentos devido as falhas higiênico-sanitárias, diante desse dado observou-se que é necessário o afastamento do manipulador doente, ou a troca-lo de função no local de trabalho, conforme o Manual de Boas Práticas (BRASIL, 2004) .

Na questão 4, a pergunta foi referente ao risco de intoxicação em comer fora de casa, às médias foram parecidas, de 5,5 com nutricionista e 5,2 sem nutricionista, comparado ao estudo de Rodrigues (2004), onde também obteve igualdade na

IV Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

irrelevância que os manipuladores demonstraram, ambos acreditam que não há grande risco de intoxicação alimentar quando o estabelecimento frequentado for de boa referência na qualidade do processo das preparações das refeições. No estudo de Cortese (2013) que abordou sobre qualidade higiênico-sanitária e regulamentar de alimentos de rua comercializados em Florianópolis – SC, os vendedores relataram que os estabelecimentos eram de boa qualidade higiênico-sanitária, tinham boa estrutura física, escolhiam bem os alimentos comprados, porém, 33% dos vendedores não continham curso de manipulação correta apesar da exigência legal, então o risco de contaminação pelos alimentos é maior. No entanto observou-se pontos positivos, alguns vendedores apresentou um conhecimento básico, por isso demonstraram qualidade no armazenamento e transporte dos alimentos, e dessa forma evita o vencimento e perda dos produtos comercializados.

As Unidades de Alimentação e Nutrição possuem estrutura organizacional simples, mas se tornam complexas, dependendo do tipo e quantidade de refeições produzidas e o tipo de gerenciamento e contrato. Pertencem ao setor de alimentação coletiva e possuem um compromisso com a saúde, pois oferecem aos comensais uma alimentação equilibrada, respeitando as Leis da Alimentação, como a Quantidade, Qualidade, Harmonia e Adequação. Elas devem ser alinhadas com as exigências das normas da Vigilância Sanitária para ofertar aos comensais alimentos sem causar riscos ou danos à sua saúde. Para atingir tais exigências, é necessário um nutricionista como responsável técnico (POHREN, N. F.; *et al.*, 2014).

Nos estabelecimentos com nutricionista todos tinham Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que são documentos que descreve os procedimentos necessários na prevenção de contaminação por microrganismos, realizando uma higienização adequada e executando tarefas na manipulação dos utensílios, equipamentos, e temperatura dos alimentos, onde cada manipulador deve seguir diariamente conforme o (ANVISA, 2004).

A presença dessas documentações é de suma importância, pois neles contém as medidas preventivas de assegurar a boa qualidade das refeições e prevenção quanto às doenças relacionadas à intoxicação alimentar (TRIDA, 2013). A qualidade das condições sanitárias dos alimentos servidos em uma unidade de alimentação obtém-se mediante a aplicação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e O Manual de Boas Práticas (MBP), esse foco referente à extrema importância de se seguir esses

IV Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

regimentos, são baseados na RDC n°. 275, aplicada a estabelecimentos produtores de alimentos, que descreve o regulamento técnico dos POPs, que garante as condições higiênico-sanitárias na prevenção da contaminação dos alimentos, a mesma importância encontra-se em Silva *et al.* (2012), no estudo foi levantado as conformidades e não conformidades existentes nas cozinhas de 6 (seis) escolas estaduais, selecionadas através de amostra intencional para compor a pesquisa.

CONCLUSÃO

Diante da pesquisa realizada, o estudo apontou um resultado negativo quanto ao grau de percepção de risco dos manipuladores em ambos estabelecimentos, com e sem nutricionista. Porém os manipuladores dos estabelecimentos sem nutricionista, apresentaram uma média menor com relação aos estabelecimentos onde havia nutricionista, o que indica menor percepção de conhecimento em situações em que podem ocorrer grande risco de contaminação dos alimentos. Nestes estabelecimentos sem nutricionista, somente um não tinha Manual de Boas Práticas (MBP) e do Procedimento Operacional Padrão (POP), que são exigências obrigatórias nas unidades de alimentação e auxiliam na garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, sendo que nos restantes não eram executados.

Assim, destaca-se a grande importância e necessidade da presença do profissional nutricionista em estabelecimentos onde se manipulam alimentos para o preparo de refeições a serem servidas a população.

É através deles que são aplicados os treinamentos que auxiliam e capacitam os manipuladores na prevenção de doenças transmitidas por alimentos contaminados, bem como o constante monitoramento desses profissionais, para que ocorra a devida execução dos treinamentos e normas obrigatórias, dessa forma garantem à qualidade higiênico-sanitária das refeições a serem oferecidas ao consumidor.

REFERÊNCIAS

ABREU, S.E. *et al.* **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**, 6ª ed, 2016.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. **Resolução RDC, n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da União, 2004.

IV Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

BARROSO, B.E. J. Análise Microbiológica de Coliformes Totais e Termotolerantes em Saladas Cruas Servidas em Restaurantes Universitários do Tipo Self-Service no Município de Porto Velho-RO, Porto Velho, p.12-47, 2016.

BRAGA, H. F.; FERREIRA, I. M. Quibe Cru: Qualidade Sanitária e Perigo à Saúde. **Revista Brasileira de Pesquisa em Saúde**, Vitória, v. 15, n. 4, p. 123-129, outubro, 2013.

CORTESE, R. D. M. Qualidade Higiénico-Sanitária e Regulamentar de Alimentos de Rua Comercializados em Florianópolis-SC, Florianópolis, p. 27-182, 2013.

DUARTE, F. M. Percepção de Manipuladores de Alimentos Sobre Risco Sanitário, p. 61, Brasília, 2017.

FONSECA K, Z; SANTANA G,R. O nutricionista como promotor da saúde em unidades de alimentação e nutrição: dificuldades e desafios do fazer. Enciclopédia biosfera, centro científico conhecer, v.7, n.13, p.1466-1476, 2011.

GONZALEZ, C. D.; PERRELLA, N. G.; *et al*, Conhecimento e Percepção de Risco Sobre Higiene Alimentar em Manipuladores de Alimentos de Restaurantes Comerciais, São Paulo, SP, v. 34, n. 3, p. 45-56, dez. 2009.

JUNIOR, E.A.S Manual de Controle Higiénico Sanitário em Serviços de Alimentação, 7 ed, São Paulo Varela, 2016.

JUNIOR, S. JUCENE,C Manual de Segurança Alimentar. Ed. Rio de janeiro: Rubio, 2008.

MACHADO, M. G. Percepções Sobre Riscos na Sanidade dos Alimentos por Manipuladores da Alimentação Escolar, Goiânia, p. 0-63, 2011.

POHREN, N. F.; *et al*, **Avaliação da Estrutura Física de uma Unidade de Alimentação e Nutrição**, São José dos Campos, v. 20, n. 36, dez. 2014.

SILVA. Decreto n.11.346, de 15 de Set. de 2006. **Cap. I Disposições gerais Cap. II Do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**, Brasília, Set 2006.

SCHATTAN, R. B. Conhecimento e percepção de risco sobre higiene alimentar em proprietários de restaurantes em duas regiões do município de Santos-SP, 2006. Dissertação (Mestrado em Saúde Coletiva) - Universidade Católica de Santos, Santos, SP, 2006.

SILVA, A.V; SILVA, K. R. A; BESERRA, M. L. S. Conhecimento do Controle Higiénico Sanitário na Manipulação de Alimentos em Domicílios: Revisão Bibliográfica Nutri Gerais Revista Digital de Nutrição, v.6, n.10, p.918-932, 2012.

IV Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

SILVA, L. P.; SILVA, S. C. *et al.* Análise das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos em Cozinhas das Escolas Estaduais de Passos-MG: Da Escolha do Produto Até o Seu Reaproveitamento. *Ciência et Praxis* (2012), Passos, v. 5, n. 09, p. 07-12.

SHINOHARA N,K,S; ALMEIDA A,A,M; NUNES C,G,P,S; LIMA G,S; PADILHA M,R,F. Boas práticas em serviços de alimentação: não conformidades. **Revista Eletrônica “Diálogos Acadêmicos”**, v.10, n.1, p. 79-91, 2016.

TRIDA,V.C.; FABIO, M. F. Gestão da Qualidade em Serviço de Alimentação - Como Elaborar um Manual de Boas Práticas, 1. ed., São Caetano do Sul, 2013.

RODRIGUES,T.S; ARAUJO, W.M.C. *et.al* 2004 Restaurante Self Service Práticos e Perigosos Brasília/DF 2004.

STEFANELLO, C.L; LINN, D.S; MESQUITA, M.O; *et.al* 2009 Percepção sobre Boas Práticas por Cozinheiras e Auxiliares de Cozinha de uma UAN do Noroeste do Rio Grande do Sul. “**Revista Eletrônica de Extensão da URI**” Vol.5, N.8: p.93-98, 2009.