

ACTA PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO

A REVISTA DA ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DOS NUTRICIONISTAS



01

abr. jun. '15
Distribuição Gratuita
ISSN: 2183-5985

PO52: FOOD HANDLERS' KNOWLEDGE ABOUT FOOD ALLERGY – A STUDY IN RESTAURANTS AND FOOD UNITS FROM THE CITY OF PORTO

Ana Goios¹, Margarida Liz Martins^{1,2}, Lígia Ferreira¹, Antónia Nunes¹, Ada Rocha^{1,2}

¹ Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

² LAQV-REQUIMTE da Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto

INTRODUCTION: Restaurants and food service represent a high danger for food-allergic consumers. Previous studies found worrying gaps on food units staff's knowledge about food allergies. The implementation of legal requirements to declare allergen information to consumers at December 2014 becomes essential to assess food handler's knowledge about food allergy on food service. At our knowledge, this is the first study in Portugal regarding this matter and on this context.

OBJECTIVES: This study aims to assess food handler's knowledge towards food allergy in restaurants and food service units.

METHODOLOGY: A transversal descriptive study was conducted in 28 food units of different sectors from the city of Porto (Portugal), namely restaurants, hospitals, schools, universities and prisons. From each unit, three food handlers were randomly selected and face-to-face interviews were conducted between October and December 2014 using a structured questionnaire to optimize the response rate. The questionnaire included true/false questions and multiple choice questions, concerning identification of food allergy cases, food labeling and management of allergen risks. A "don't know" option was included to reduce the response bias. Total score was calculated and was subsequently changed so that a possible score of 100 points was available to simplify the interpretation. Statistical analysis was performed using IBM SPSS for Windows (v. 22.0). Confidence level was set at 95%.

RESULTS: The mean value of participants' knowledge was 74.7 (\pm 13.7). Our results showed some gaps on knowledge related to identification and management of allergen risks. Practices such as serving water to dilute an allergen or removing an allergen from a finished meal in order to guarantee safety were not identified as incorrect by several food handlers. It was found a considerable rate (14.4%) of "don't know" answers, suggesting that food handlers are under-informed and under-trained. We found no influence of factors such as gender, age, educational level and food safety training on food handlers' knowledge. Participants who reported that their food establishment served food to allergic consumers (77.3 ± 11.5) had higher scores than those who referred not serving meals to individuals with food allergy (69.3 ± 16.2) ($p=0.026$).

CONCLUSIONS: Food handlers presented a reasonable level of knowledge. Food allergy training is an important first step that should be followed by monitoring behavioral compliance. Further studies are needed in order to investigate whether this knowledge could be translated in working practices and behaviors.

PO53: OFERTA ALIMENTAR NA UNIVERSIDADE DO PORTO – INFLUÊNCIA DA LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA DAS UNIDADES ORGÂNICAS

João PM Lima^{1,2}, Ada Rocha^{1,2}

¹ Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

² LAQV-REQUIMTE da Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto

INTRODUÇÃO: A Universidade do Porto (UP) é composta por várias unidades orgânicas distribuídas por três polos: Centro da Cidade, Asprela e Campo Alegre. A localização geográfica das unidades orgânicas e a oferta alimentar enquanto determinantes do consumo alimentares influenciam grandemente a escolha alimentar dos indivíduos. A opção pela realização das refeições em restaurantes tem sido associada a uma maior desadequação do consumo alimentar, uma vez que estes, ao contrário dos serviços de alimentação dos Serviços de Ação

Social da Universidade do Porto (SASUP), não apresentam cuidados no que se refere à qualidade nutricional e quantidade das refeições servidas.

OBJETIVOS: Verificar se a localização geográfica das unidades orgânicas influencia a densidade de oferta de restaurantes em relação aos serviços de alimentação dos SASUP.

METODOLOGIA: No website dos SASUP foi identificada a existência e capacidade, em número de lugares sentados, de serviços de alimentação dos SASUP, tendo por base apenas o serviço de almoço. Através da ferramenta GOOGLE MAPS® e da aplicação de localização de pontos de interesse "restaurantes", foram identificados o número de restaurantes nas imediações de cada uma das unidades orgânicas. Para o presente trabalho foram considerados os restaurantes que se encontravam num raio de 1Km, em linha reta, em relação a cada unidade orgânica.

RESULTADOS: Observou-se que 4 das 14 unidades orgânicas analisadas não dispõem de serviços de alimentação dos serviços de ação social próprios e que o horário dos serviços ao almoço é em todos os estabelecimentos dos SASUP das 12h-14h, mais reduzido do que o disponibilizado pela maioria dos restaurantes. Verificou-se que existe uma densidade de restaurantes muito superior nas imediações das unidades orgânicas do polo do Centro da Cidade, seguida das localizadas no polo do Campo Alegre e por fim daquelas que se localizam no polo da Asprela. No polo da Asprela, das faculdades com serviços de alimentação dos SASUP, quanto maior a capacidade dos serviços, menor o número de restaurantes existentes nas imediações. Esta tendência não se apresenta tão expressiva nos restantes polos.

CONCLUSÕES: A localização geográfica das unidades orgânicas da UP parece influenciar a oferta alimentar que os seus funcionários e estudantes têm disponível, constituindo um determinante da adequação do seu consumo alimentar.

PO54: ESTUDO COMPARATIVO SOBRE O PÃO DE MISTURA COMERCIALIZADO NO CONCELHO DE ALMADA

Joana Agostinho¹, António Raposo¹, Ana Tavares¹, Zilda Morais¹

¹ Centro de Investigação Interdisciplinar Egas Moniz do Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz, Cooperativa de Ensino Superior

INTRODUÇÃO: O pão é uma das formas mais comuns de consumir cereais sendo um alimento de elevado consumo na cultura alimentar Portuguesa.

OBJETIVOS: Comparação do peso e do custo por 100g de bolas de mistura de diversas padarias do Concelho de Almada. Determinação do teor de humidade e do teor de cinzas e respetiva comparação com os valores de referência.

METODOLOGIA: Foram recolhidas 25 bolas de mistura de 24 padarias em estabelecimentos comerciais de pequeno, médio e grande porte de todas as freguesias do Concelho de Almada a 7 de março de 2015. Procedeu-se à pesagem dos pães e calculou-se o preço por 100g. Os teores de humidade e cinza foram determinados por aquecimento à pressão atmosférica até peso constante, sendo a humidade em estufa a 105°C realizada em quintuplicado e a cinza em mufla a 550°C, em triplicado.

RESULTADOS: A massa média de todas as amostras analisadas foi de 64,1 \pm 15,9g, tendo encontrado uma média mínima de 45,8 g e máxima de 102,8g. Relativamente ao preço por 100g de amostra, o custo máximo encontrado foi de 30 cêntimos e o mínimo de 14 cêntimos. O teor médio de água obtido foi de 29,3% e o teor de cinzas foi de 1,95%.

CONCLUSÕES: Com este estudo comparativo foi possível verificar uma variação no peso do pão entre os diferentes estabelecimentos ($CV=6,5\%$), bem como dentro do mesmo estabelecimento. Concluiu-se que em determinados estabelecimentos o preço pago por 100g de pão é mais elevado, tendo uma variação de 16 cêntimos. Foi comparado o peso da matéria seca e da matéria húmida com o custo por 100g e observou-se que apesar do pão em determinadas padarias apresentar um peso médio superior, não significa obrigatoriamente que esse aumento seja devido ao seu conteúdo de água e que por isso, tenha um custo mais elevado. Ao comparar