

ARTIGO ORIGINAL

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS APÓS INTERVENÇÕES EDUCATIVAS EM PALMAS, TOCANTINS**EVALUATION OF KNOWLEDGE OF FOOD HANDLERS AFTER EDUCATIONAL INTERVENTIONS IN PALMAS, TOCANTINS**

Dark Luzia dos Santos Neto¹, Karuane Saturnino da Silva Araújo², Sandra Maria Botelho Mariano³, Erika Suellen dos Santos Vieira⁴, Fellipe Camargo Ferreira Dias⁵, Carlos Alberto Rodrigues Junior⁵, Pedro Ysmael Cornejo Mujica⁶.

RESUMO

A mão de obra capacitada em boas práticas de manipulação de alimentos é escassa e as deficiências na forma de executar o serviço são visíveis. O objetivo deste estudo foi avaliar o conhecimento dos manipuladores de alimentos (MA) de serviços de alimentação em Palmas – Tocantins antes e depois dos treinamentos em boas práticas de manipulação. O estudo foi realizado através da aplicação de um questionário, baseado na Resolução RDC n° 216/2004, a fim de verificar se houve a transferência de informações e conhecimentos para os MA em função da porcentagem de respostas certas. Foi observado aumento na porcentagem de respostas na escala excelente de 55% para 83%. De acordo com esses resultados, sugere-se a cobrança mais efetiva por parte dos órgãos fiscalizadores para que estabelecimentos que produzam alimentos tenham programas de treinamentos; que as capacitações aconteçam com uma maior frequência, para minimizar os riscos de contaminações e consequentemente a incidências de doenças veiculadas por alimentos.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação, Capacitação em Serviço, Manipulação de Alimentos.

ABSTRACT

The skilled workforce in good food handling practices is scarce and deficiencies in the way the service is performed are visible. The objective of this study was to evaluate the knowledge of food handlers (FH) of food services in Palmas - Tocantins before and after training in good handling practices. The study was carried out through the application of a questionnaire, based on RDC Resolution 216/2004, in order to verify the transfer of information and knowledge to the FH according to the percentage of correct answers.

An increase in the percentage of responses on the excellent scale from 55% to 83% was observed. According to these results, it is suggested the most effective collection by the enforcement agencies so that establishments that produce food have training programs; that capacities occur more frequently in order to minimize the risk of contamination and consequently the incidence of foodborne diseases.

Keywords: Food Services, Inservice Training, Food Handling.

 **ACESSO LIVRE**

Citação: Neto DLS, Araújo KSSA, Mariano SMB, Vieira ESS, Dias FCF, Rodrigues Junior CA, Mujica PYC (2017) Avaliação do conhecimento de manipuladores de alimentos após intervenções educativas em Palmas, Tocantins. Revista de Patologia do Tocantins, 4(3): 27-30.

Instituição: ¹Mestranda em Ciências da Saúde, Universidade Federal do Tocantins, Tocantins, Brasil; ²Mestre em Ciências da Saúde, Universidade Federal do Tocantins, Tocantins, Brasil; ³Docente do curso de Medicina, Universidade Federal do Tocantins, Tocantins, Brasil; ⁴Acadêmica de Engenharia de alimentos, Universidade Federal do Tocantins, Tocantins, Brasil; ⁵Acadêmico de Medicina, Universidade Federal do Tocantins, Tocantins, Brasil; ⁶Docente do curso de Engenharia de alimentos, Universidade Federal do Tocantins, Tocantins, Brasil.

Autor correspondente: Dark Luzia dos Santos Neto; dark.luzia@hotmail.com

Editor: Guedes V. R. Medicina, Universidade Federal do Tocantins, Brasil.

Publicado: 26 de setembro de 2017.

Direitos Autorais: © 2017 Neto et al. Este é um artigo de acesso aberto que permite o uso, a distribuição e a reprodução sem restrições em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

Conflito de interesses: os autores declararam que não existem conflitos de interesses.

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos fora de domicílio 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 estão suscetíveis à contaminação em seu processo de manipulação (DOMINGUES et al., 2011).

Portanto, é necessário melhorar a qualidade dos produtos e serviços, assim como capacitar os manipuladores de alimentos (MA) para que adquiram hábitos higiênico-sanitários adequados e os apliquem no dia a dia. De acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 216/2004 (BRASIL, 2004) e a Portaria nº 854 (BRASIL, 2004), os responsáveis por atividades de manipulação de alimentos devem ser supervisionados e comprovadamente submetidos a curso de capacitação, que deve abordar, no mínimo, assuntos como: contaminantes alimentares, doenças veiculadas por alimentos (DVA), manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas de manipulação. Dados da literatura comprovam que o treinamento de MA fornece resultados satisfatórios na obtenção de conhecimento e no cumprimento das boas práticas de fabricação (BPF) (ARAÚJO et al., 2011).

Em diferentes estados brasileiros, estudos mostram a relação entre o despreparo dos MA e a contaminação dos alimentos, com maus hábitos de higiene e práticas inadequadas no processo de produção de refeições (Silva et al. (2007), Martins et al., (2009), apud Soares (2011)). Em outros países, os MA são reconhecidos por dominarem o conhecimento sobre a segurança dos alimentos, no entanto, não os aplicam conceitos em sua prática profissional (ANGELILLO et al., 2001; WALKER; PRITCHARD; FORSYTHE, 2003; ANSARI-LARI; SOODBAKSH; LAKZADEH, 2010; apud SOARES, 2011).

Estudo de Seaman (2010), no Reino Unido, identificou que mesmo havendo aumento de MA treinados, o número de surtos por DVAs continua crescendo. Outros autores ressaltam que, para um programa de educação ser efetivo, primeiro é necessário entender o motivo de se adotar ou não determinadas atitudes, para só então promover mudanças (DeAmicis (1997) e Whitehead (2001). Billsborough (1999) recomenda que os treinamentos devam ser revistos anualmente para adaptar as necessidades de treinamento da equipe, devendo ser curtos e direcionados às necessidades dos participantes.

Alves e Ueno (2010) expõem que para evitar os surtos, devem-se enfatizar as situações que visem à prevenção de agentes para assegurar que os alimentos sejam preparados de modo a garantir a segurança do consumidor. Medidas de prevenção e controle em todas as etapas da cadeia produtiva devem ser adotadas. Por isso, é importante oferecer treinamento aos manipuladores a fim aperfeiçoar tanto sua higiene pessoal quanto ambiental e dos alimentos, pois, ao cometerem falhas de higiene pessoal, ambiental ou nos cuidados com os alimentos, elevam o risco de contaminação.

A propagação de microrganismos pode ocorrer através das mãos, do cabelo, do acondicionamento dos produtos em temperatura inadequada, da ocorrência de

contaminação cruzada, dentre outros fatores, o que favorece a multiplicação de microrganismos patogênicos e, conseqüentemente, compromete a saúde dos consumidores (ÇAKIROGLU e UÇAR, 2008; SULTANA et al., 2013).

Sendo assim, ressalta-se a necessidade de avaliar os MA antes e depois de treinamentos relacionados às boas práticas de manipulação de alimentos. O objetivo deste estudo foi avaliar a eficácia de treinamentos em boas práticas de manipulação de alimentos em estabelecimentos comerciais em Palmas, Tocantins, Brasil.

MATERIAIS E MÉTODOS

O estudo foi realizado com MA de serviços de alimentação de Palmas, Tocantins, Brasil. Foi feito delineamento qualitativo e quantitativo onde foram desenvolvidos procedimentos interpretativos, não experimentais, englobando uma amostra de alimentos de estabelecimentos comerciais escolhidos aleatoriamente. Foram incluídos na pesquisa os manipuladores que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, conforme regulamenta a Resolução N° 196/96 do Conselho Nacional de Saúde (CNS).

Durante três meses, foram realizadas palestras educativas de BPF abordando os temas indicados pela legislação: higiene pessoal, alimentar e doenças de origem alimentar; higiene do ambiente, dos utensílios e equipamentos; recepção e estocagem dos alimentos, a diferença entre alimentos contaminados e alimentos estragados, e a saúde do consumidor.

Para avaliar os conhecimentos dos MA, foram realizadas visitas a seus locais e trabalho e aplicado um questionário, estruturado com quatro apêndices, cada apêndice contendo dez perguntas. Nenhuma informação técnica do assunto foi concedida no momento de aplicação do questionário para preservar o conhecimento de cada participante.

Todos os questionários foram corrigidos sob os seguintes critérios: questão certa e questão errada ou não respondida. A efetividade do trabalho foi avaliada pela comparação das respostas obtidas nos dois questionários aplicados, a fim de verificar se houve a transferência de informações e conhecimentos para os MA. Baseado na quantidade de respostas certas, o nível de conhecimento foi classificado conforme ARAÚJO et al. (2010): excelente, quando o número de respostas certas variou de 9 a 10 pontos; bom, quando o número de respostas certas variou de 7 a 8 pontos; regular, quando o número de respostas certas variou de 5 a 6 pontos; ruim, quando o número de respostas certas variou de 3 a 4 pontos; e péssimo, quando o número de respostas certas foi abaixo de 3 pontos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os estabelecimentos que manipulam alimentos devem introduzir o programa de BPF como uma ferramenta que auxilia o setor a desenvolver produtos que respeitem sua identidade física e que garantam a qualidade e idoneidade destes (BRANDÃO, 2009).

Foram entrevistados 50 MA de estabelecimentos comerciais aleatórios. A Tabela 1 mostra a comparação dos resultados dos testes antes e depois dos treinamentos.

Tabela 1. Avaliação do conhecimento de manipuladores de alimentos depois de palestras educativas em Palmas TO, 2014.

Nível (pontos)	Resultado antes treinamento (%)	Resultado depois do treinamento (%)
Excelente (9-10)	55	83
Bom (7-8)	32	13
Regular (5-6)	13	04
Ruim (3-4)	0	0
Péssimo (abaixo de 3)	0	0

O nível de conhecimento considerado “excelente” pela classificação adotada apresentou acréscimo de 28 pontos percentuais entre pré e pós-treinamento, 55% e 83%, respectivamente. Esses dados sugerem a efetividade da capacitação contínua, podendo significar prevenção das DVA e minimizar a ocorrência de surtos de infecções alimentares.

Para que os alimentos exerçam a função de promoção e manutenção da saúde, é fundamental que eles sejam produzidos dentro dos padrões higiênicos sanitários satisfatórios. O oferecimento de alimentos seguros é atribuído a todos os participantes da cadeia produtiva, envolvendo desde a produção, até a distribuição, que podem influir direta ou indiretamente na contaminação (SILVA JUNIOR, 2008).

Para o nível considerado “bom”, houve uma queda de 32% para 13%, ocorrida pela avaliação como “excelente” daqueles que antes tinham sido categorizados como “bom”. Essa diminuição comprova que o conhecimento e a conscientização da maneira adequada de manipular os alimentos pode melhorar a forma de pensar dos indivíduos e refletir no seu trabalho diário, que nesse caso é imprescindível a para garantir a saúde dos consumidores.

O conceito “regular” também sofreu uma queda. Na primeira avaliação foi constatado que 13% dos MA estavam nesse nível, já no pós-treinamento foram classificados nessa categoria 4% dos entrevistados. Considera-se que essa diminuição foi ocasionada pelo mesmo motivo da categoria “bom”.

Uma das formas para se obter a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos é a realização de programas de capacitação aos manipuladores, através de treinamentos específicos sobre determinados temas, como por exemplo, nas etapas de manipulação, incluindo os cuidados necessários na produção, transporte, armazenamento e distribuição dos alimentos (STEFANELLO; LINN; MESQUITA, 2009; CASTRO, BARBOSA; TABAI, 2011). No entanto, o fato de os estabelecimentos terem necessidade de mão de obra e a deficiência do mercado em oferecer profissionais capacitados faz com que os MA sejam escolhidos sem levar em consideração o conhecimento na área.

Neste estudo, nenhum entrevistado foi classificado como “ruim” ou “péssimo” de acordo com a referência utilizada.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É notável a necessidade de treinamentos constantes dos MA. Sugere-se, então, cobrança mais efetiva dos órgãos fiscalizadores para que estabelecimentos que produzem alimentos tenham programas de treinamentos e para que capacitações aconteçam com maior frequência, minimizando os riscos de contaminações e consequentemente a incidência de doenças veiculadas por alimentos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANGELILLO, I.F. et al. HACCP and food hygiene in hospital: knowledge, attitudes, and practices of food services staff in Calabria, Italy. *Infection Control Hospital Epidemiology*, v. 22, n. 6, p. 1-7, 2001.
- ANSARI-LARI, M.; SOODBAKSH, S.; LAKZADEH, L. Knowledge, attitudes and practices of workers on food hygienic practices in meat processing plants in Fars, Iran. *Food Control*, n. 21, p. 260-263, 2010.
- ARAÚJO, W. D. B.; DEUS, A. E.; SANTOS, C. E. M.; PIZIOLLO, V. R.; ALMEIDA, M. E. F. Avaliação do conhecimento de manipuladores de alimentos antes e depois de palestras educativas. *Revista Vivências*. v.7, n.12, p.23-36, Maio/2011. Disponível em: <http://www.reitoria.uri.br/vivencias/Numero012/artigos/artigosvivencias12/n1202>. Acesso em 28 de maio de 2015.
- 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 23 de novembro de 2014.
- ÇAKIROGLU, F. P.; UÇAR, A. Employees' Perception of Hygiene in the Catering Industry in Ankara (Turkey). *Food Control*, Guildford, v. 19, n. 1, p. 09-15, 2008
- CASTRO, F. T.; BARBOSA, C. G.; TABAI, K. C. Perfil de manipuladores de alimentos e a ótica desses profissionais sobre alimento seguro no Rio de Janeiro (RJ). *Revista Brasileira de Economia Doméstica*, Viçosa, v. 22, n. 1, p. 153-170, 2011.
- DOMINGUES, D.A.S.; CARVALHO, F.F. de.; DOURADO, S.G.M. Avaliação do padrão higiênico-sanitário: uma análise das cozinhas dos CMEIs da cidade de Ceres Goiás, 2011.
- FIGUEIREDO, K.V.N.A. A segurança de alimentos em escolas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar: o que revela a produção científica publicada entre 1990 e 2009. 2011. 118 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Bahia, Salvador Bahia, 2011. Disponível em: http://www.twiki.ufba.br/twiki/pub/PGNUT/DissertacoesDefendidas2011/Disserta%E7%E3_o_Karla_Vila_Nova.pdf. Acesso em: 13 nov. 2014
- SILVA JR. E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 6ª Ed, 5ª Reimpressão (2013). São Paulo: Varela, 2007. 623p.
- SILVA JUNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. São Paulo: Livraria Varela, 2008.
- SOARES, L.S.; ALMEIDA, R.C.C., CERQUEIRA, E.S.; CARVALHO, J.S. and NUNES, I.L., 2012. Knowledge, attitudes and practices in food safety and the presence of coagulase-positive staphylococci on hands of food handlers in the schools of Camaçari, Brazil. In: *Food Control*. 2012. Vol. 27, no. 1, pp. 206 – 213. DOI 10. 1016 / j.foodcont.2012.03.016. Acessado em: 15 de setembro de 2014.
- STEFANELLO, C. L.; LINN, D. S.; MESQUITA, M. O. Percepção sobre Boas Práticas por cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma UAN do Noroeste do Rio Grande do Sul. *Vivências*, Erechim, v. 5, n. 8, p. 93-98, out. 2009
- SULTANA, A.; AWAN, A.; TEHSEEN, I. Sanitation Practices Among Food Handlers Working in Street Restaurants in

Rawalpindi, Pakistan. Rawal Medical Journal, Pakistan, v. 38, n. 4, p. 425-427, 2013

14. WALKER, E.; PRITCHARD, C.; FORSYTHE, S. Food handlers hygiene knowledge in small food business. Food Control. v.14, p. 339-343, 2003.