

ARTIGO ORIGINAL

PERFIL E GRAU DE CONHECIMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE PALMAS, TOCANTINS**PROFILE AND LEVEL OF KNOWLEDGE OF FOOD HANDLERS ABOUT GOOD HANDLING PRACTICES IN COMMERCIAL ESTABLISHMENTS OF PALMAS, TOCANTINS**

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

RESUMO

Alguns manipuladores de alimentos (MA) possuem conhecimento insuficiente acerca da natureza e da origem das doenças veiculadas por alimentos (DVAs), subestimando suas consequências. O objetivo deste estudo foi estabelecer o perfil e o grau de conhecimento dos MA de serviços de alimentação de Palmas, Tocantins, Brasil. O estudo foi realizado através de questionário desenvolvido com base na Resolução RDC n° 216/2004 e no instrumento adaptado de Badaró, sendo composto por 14 questões de múltipla escolha e dividido em: identificação, dados socioeconômicos e conhecimentos específicos. Foi possível verificar que o nível de conhecimento dos MA foi considerado baixo quanto às possíveis contaminações e prevenções que podem ser realizadas relacionadas aos alimentos. Sugere-se a implantação de capacitação e educação continuada com os MA para um melhor desempenho e cuidados nesta área, tendo em vista que no setor alimentar geralmente são contratados profissionais sem experiência na função que irão desempenhar.

Palavras-chave: Manipulação de Alimentos; Alimentos; Doenças Transmitidas por Alimentos.

ABSTRACT

Some food handlers (FH) have insufficient knowledge about the nature and origin of foodborne diseases (FD), underestimating their consequences.

The objective of this study was to establish the profile and level of knowledge of the MA of food services in Palmas, Tocantins, Brazil. The study was carried out through a questionnaire developed based on RDC Resolution 216/2004 and the instrument adapted from Badaró. It was composed of 14 multiple choice questions divided into: identification, socioeconomic data and specific knowledge. It was possible to verify that the level of knowledge of FH was considered low regarding possible contaminations and preventions that can be carried out related to food. It is suggested the implementation of training and continuing education with FH for better performance and care in this area, considering that in the food sector usually professionals are hired without experience in the function they will perform.

Keywords: Food Handling; Food; Foodborne Diseases.

 **ACESSO LIVRE**

Citação: Neto DLS, Araújo KSSA, Mariano SMB, Vieira ESS, Rodrigues Junior CA, Dias FCF, Mujica PYC (2017) Perfil e grau de conhecimento de manipuladores de alimentos dos estabelecimentos comerciais de Palmas, Tocantins. Revista de Patologia do Tocantins, 4(3): 31-33.

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

Os estabelecimentos que fornecem alimentos devem disponibilizar produtos com equilíbrio nutricional e segurança higiênico-sanitária. O alimento tem função de nutrir e gerar saúde, no entanto, quando não possui qualidade, pode ser responsável pela transmissão de doenças, principalmente nos grupos mais susceptíveis, como crianças e idosos (Oliveira et al., 2008).

Algumas doenças de etiologia microbiana têm origem no pouco conhecimento e negligência dos manipuladores de alimentos (MA). Estudos indicam que os MA têm conhecimento insuficiente sobre higiene pessoal, preparação e práticas de armazenamento de alimentos. (Oliveira et al., 2003). Meldrum et al. (2003), Sagoo et al. (2003) e Sanlier (2009).

De acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe de regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, o MA é definido como qualquer pessoa que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

Redmond e Griffith (2004) destacam que, de forma geral, os MA possuem pouco conhecimento a respeito da natureza e da origem das doenças veiculadas por alimentos (DVAs), subestimando suas consequências. Sendo assim, é necessário conhecer o perfil dos MA dos estabelecimentos, a fim possibilitar o desenvolvimento de estratégias de prevenção das DVAs nestes locais. O objetivo deste estudo foi diagnosticar o perfil e o grau de conhecimento dos MA de serviços de alimentação de Palmas, Tocantins, Brasil.

MATERIAIS E MÉTODOS

O estudo foi realizado com MA de serviços de alimentação de Palmas, Tocantins, Brasil. Foi realizado delineamento qualitativo e quantitativo onde foram desenvolvidos procedimentos interpretativos, não experimentais, englobando uma amostra de 50 manipuladores de alimentos de estabelecimentos comerciais, escolhidos aleatoriamente, e tendo como critério de inclusão a assinatura da carta de autorização para realização da pesquisa.

A coleta dos dados foi realizada nos meses de maio e junho 2016, através de um questionário baseado na Resolução RDC nº 216/2004 e no instrumento adaptado de Badaró (2007), sendo composto por 14 questões de múltipla escolha e dividido em: identificação, dados socioeconômicos e conhecimentos específicos sobre manipulação de alimentos.

Foram incluídos na pesquisa os MA que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, conforme regulamenta a Resolução Nº 196/96 do Conselho Nacional de Saúde (CNS), sendo avaliados individualmente três manipuladores de ambos os sexos e maiores de 18 anos em cada estabelecimento.

A análise dos resultados foi realizada enfatizando a importância do conhecimento da Resolução RDC nº 216/2004 pelos manipuladores e sua aplicabilidade na produção dos alimentos, tendo com o resultado um produto de acordo com a legislação vigente. Todos os questionários foram corrigidos sob o critério: questão certa e questão errada ou não

respondida. Em função da percentagem de respostas certas o nível de conhecimento foi classificado conforme Araújo et al. (2010) em: excelente, quando o número de respostas certas variou entre 9 e 10 pontos; bom, quando o número de respostas certas variou entre 7 e 8 pontos; regular, quando o número de respostas certas variou entre 5 e 6 pontos; ruim, quando o número de respostas certas variou entre 3 e 4 pontos; e péssimo, quando o número de respostas certas foi abaixo de 3 pontos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram entrevistados 50 MA de estabelecimentos comerciais aleatórios. A Tabela 1 demonstra o perfil desses manipuladores.

Tabela 1. Perfil dos manipuladores de alimentos dos estabelecimentos de Palmas, Tocantins, Brasil.

VARIÁVEIS	PERCENTUAL (%)
Sexo	
Feminino	45
Masculino	55
Escolaridade	
Fundamental incompleto	12
Fundamental completo	14
Médio incompleto	54
Médio completo	18
Superior incompleto	02
Superior completo	0
Idade	
Até 20 anos	22
20 a 29 anos	32
30 a 39 anos	28
40 a 49 anos	11
Mais de 50 anos	07
Renda	
1 salário	12
2 salários	73
3 salários	11
Acima de 3 salários	04
Tempo de trabalho: primeiro emprego como manipulador de alimentos?	
Sim	64
Não	36
Participou de treinamento em BPF?	
Sim	12
Não	88
Conhecimento sobre BPF	
Adequado	32
Irregular	68

Possuíam ensino fundamental incompleto 12% dos entrevistados, e ensino médio incompleto, 54%. Em geral, o grau de escolaridade mostrou-se baixo, sendo um fator que deve ser levado em consideração na escolha do melhor método e da adequada linguagem de treinamento. A faixa etária mais observada foi de 20 a 39 anos (60%),

acompanhada de uma renda de dois salários mínimos (73%). Esse grupo populacional, devido às condições financeiras e faixa etária, não possui atividades educacionais como prioritárias, possivelmente levando a não priorização de capacitações. No Brasil, a legislação sanitária dos alimentos estabelece que os serviços de alimentação capacitem periodicamente seus MA em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e DVA (BRASIL, 2004).

Na Universidade Federal do Ceará (UFC), campus do Pici, avaliou-se as cantinas existentes através de uma lista de verificação (checklist). Terminadas as análises, ficou clara a necessidade de acompanhar tais estabelecimentos, oferecendo parcerias entre a universidade e os permissionários, com o intuito de capacitar MA e oferecer condições estruturais que garantam a segurança dos alimentos comercializados. Percebeu-se o desconhecimento de grande parte dos permissionários sobre as legislações que regulam serviços de alimentação em cantinas, principalmente a RDC nº 216 de 2004 (BRASIL, 2004), que regulamenta as boas práticas. Melhorias têm sido observadas em estudos após capacitação de MA, o que evidencia a importância da qualificação na gestão de pessoas, implantando boas práticas como ferramenta de qualidade em serviços de alimentação (Siqueira e Costa, 2013).

Grande parte dos entrevistados tem como MA o seu primeiro emprego, sendo um dos fatores relacionados à elevada ocorrência de processos higiênicos, justificado também pelo baixo índice de pessoas capacitadas em boas práticas de manipulação de alimentos. Sendo assim, entende-se a importância da realização de treinamentos constantes em serviços de alimentação para melhorar as condições higiênico-sanitárias e a qualidade dos alimentos.

CONCLUSÃO

Devido ao aumento da incidência das DVAs, houve maior exigência dos órgãos fiscalizadores quanto à qualidade e ao interesse dos estabelecimentos em se adequar às normas. Com base nos resultados, pode-se verificar o baixo nível de conhecimento dos MA sobre contaminações de alimentos e como preveni-las. Portanto, a realização de cursos de capacitação e educação continuada tem destacada importância no aperfeiçoamento do desempenho e cuidado com as condições higiênico-sanitárias dos alimentos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Araújo, W.D.B.; Almeida, M.E.F.; Santos, C.E.M.; Pizzolo, V.R. 2010. Avaliação do conhecimento de manipuladores de alimentos quanto às boas práticas de fabricação. Ver. *Vivências*. 2010; 6(9):67-73.
- Badaró, A. C. L. 2007. Boas práticas para Serviços de Alimentação: um estudo em restaurantes comerciais do município de Ipatinga, Minas Gerais.. 172p. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição) – Departamento de Nutrição e Saúde da Universidade Federal de Viçosa. Viçosa, 2007.
- 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. Disponível em <<http://legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546&word>>. Acesso em 14 de maio de 2014.
- Brasil. Ministério da Saúde (MS). 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. Diário Oficial da União 2004; 15 set.
- Buccheri C, Mammina C, Giammanco S, Giammanco M, Guardia ML, Casuccio A. 2010. Knowledge, attitudes and self-reported practices of food service staff in nursing homes and long-term care facilities. *Food Control* 2010; 21(10):1367-1373.
- Meldrum R, Ribeiro CD, Simmons MD, Worthington D, Griffith C. 2003. The Welsh food microbiological forum and the All-Wales shopping basket sampling program: a model for the surveillance of microbiological quality in ready-to-eat foods. *J Environ Health* 2003; 65(10):24-28.
- Oliveira MN, Brasil ALD, Taddei JAAC. 2008. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. *CienSaudeColet* 2008; 13(3):1051-1060.
- Oliveira AM, Gonçalves MO, Shinohara NKS, Stamford TLM. 2003. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. *Hig Aliment* 2003; 17(114/115):12-19.
- Omemu AM, Aderoju ST. 2008. Food safety knowledge and practices of street food vendors in the city of Abeokuta, Nigeria. *Food Control* 2008; 19(4):396-402.
- Redmond EC, Griffith CJ. 2004. Consumer perceptions of food safety risk, control and responsibility. *Appetite* 2004; 43(3):309-313.
- Sagoo SK, Little CL, Griffith CJ, Mitchell RT. 2003. Study of cleaning standards and practices in food premises in the United Kingdom. *Commun Dis Public Health* 2003; 6(1):6-17.
- Sanlier N. 2009. The knowledge and practice of food safety by young and adult consumers. *Food Control* 2009; 20(6):538-542.
- SIQUEIRA, ADRIANA CAMURÇA PONTES; COSTA, ANA KAROLINE DE OLIVEIRA. Condições higiênico-sanitárias das cantinas de uma universidade pública em Fortaleza. *Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas*, 20(2):275-289, 2013.