



VII Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG
V Salão de Extensão

<http://ojs.fsg.br/index.php/pesquisaextensao>

ISSN 2318-8014



**MANIPULADORES DE ALIMENTOS E SEUS CONHECIMENTOS
SOBRE BOAS PRÁTICAS**

Roberta Schardong^a, Samanta Machado^a, Sara Rodrigues Esteves^a, Fernanda Bissigo Pereira^{a*}

*Autor correspondente (Orientador)

Fernanda Bissigo Pereira,
Rua Os Dezoito do Forte, 2366 - Caxias do Sul - RS - CEP:
95020-472

Palavras-chave:

Manipuladores de alimentos.
Contaminação cruzada. Higiene
alimentar.

INTRODUÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA: Muitos hábitos podem influenciar ou desencadear doenças no organismo, entre eles a má higienização de manipuladores de alimentos causando as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA'S). Segundo Pagotto *et al.* (2018), a administração das condições higiênicas sanitárias nos locais em que os alimentos são manipulados consiste em um ponto crítico, visto que as contaminações de diferentes fontes podem ser introduzidas em muitos passos do preparo dos alimentos. A manipulação incorreta é indicada como a relevante causa de surtos envolvendo alimentos contaminados. O papel dos manipuladores influencia diretamente nos fatores de riscos de contaminação de alimentos e sua higiene pessoal. De acordo com Ribeiro *et al.* (2010), o monitoramento higiênico sanitário tanto dos estabelecimentos quanto dos manipuladores de alimentos é fundamental para assegurar a qualidade dos alimentos, sendo o principal instrumento de defesa contra surtos alimentares. Percebe-se que os manipuladores possuem conhecimento sobre boas práticas de manipulação, mas ainda necessitam de esclarecimentos sobre estas práticas. Sendo importante a elaboração de treinamentos e capacitações para melhorar o desempenho nas realizações das etapas dos processos. Em geral temos diversos fatores que atuam diretamente nas intervenções alimentares adequadas, onde estas indicam que é possível diminuir ou prevenir significativamente o aparecimento de doenças de origem alimentar (MELLO, GAMA, MARIN & COLARES, 2010). Assim, o objetivo deste trabalho visa avaliar o conhecimento sobre as boas práticas de manipulação em manipuladores de alimentos de uma concessionária de alimentos de Caxias do Sul/RS. **MATERIAL E MÉTODOS:** O trabalho foi desenvolvido através da aplicação de um questionário, onde foram coletados dados sócio demográficos, informações sobre as intervenções, práticas de higiene pessoal do manipulador de alimentos e conhecimentos sobre boas práticas. Os manipuladores de alimentos foram convidados a responder o questionário nos seus locais

de trabalho, sendo os mesmos oriundos de 15 unidades de alimentação e nutrição da concessionária Detella Restaurantes Empresariais de Caxias do Sul/RS. O questionário contemplou dezessete questões de conhecimentos sobre manipulação e contaminação de alimentos que procuravam identificar a conscientização desses profissionais sobre a prática diária aplicada. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** Foram entrevistados vinte e oito manipuladores de alimentos. Levando em consideração a contaminação dos alimentos, todos os participantes já ouviram falar sobre o assunto. Entre eles, 19% acreditam que todos os setores do restaurante estão sujeitos á contaminação. A maioria, 57% acreditam que a má higienização das mãos é a principal causa de contaminação. Para 93%, as doenças podem ser causadas pela contaminação dos alimentos, sendo os principais sintomas: vômito, diarreia, infecção intestinal e intoxicação alimentar. Com relação a higiene pessoal, todos (100%) acham importante tomar banho para manter a higiene. Quando se fala sobre boas práticas de manipulação observa-se que os manipuladores consideram como boas práticas: ambiente limpo (66%), lavar as mãos (17%) e higienizar os alimentos (17%). Os mesmos citam também que sabem como evitar as doenças causadas por alimentos (100%). A maioria acredita que a carne de porco e bovina possuem parasitas que habitam o intestino humano (93%) e que a aliança se utilizada diariamente pode contaminar os alimentos (96%). Quanto a questão “conhecimento sobre a higiene das unhas”, os manipuladores foram unânimes em relatar que possuem o discernimento devido para a manipulação. Para 8% dos manipuladores a lavagem de frutas, legumes e hortaliças pode ser realizada com detergente ou sabão, entretanto, a maioria (92%), refere ter o conhecimento devido sobre a sanitização dos alimentos in natura. Para 14% deles, pode-se usar o mesmo utensílio tanto no preparo como para provar o alimento. Sobre a questão “conhecimento do correto preparo da solução sanitizante”, 80% demonstraram saber sobre o assunto. Quanto a lavagem de carnes, 57% acreditam que este procedimento deve ser adotado no restaurante sendo que 43% afirmam que é possível utilizar esta pratica. Este tipo de ação pode propagar micróbios por toda a cozinha ocorrendo a contaminação cruzada dos alimentos por bactérias patogênicas enfatizando como a *Salmonella*. **CONCLUSÃO:** Os manipuladores sabem da importância da higiene na manipulação dos alimentos, levando em consideração os critérios observados, entretanto, os resultados podem ser melhorados com treinamentos periódicos nos locais de manipulação dos alimentos.

REFERÊNCIAS

MELLO, A. G.; GAMA, M. P.; MARIN, V. A.; COLARES, L. G. T.; Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Brazilian Journal Of Food Technology**, [s.l.], v. 13, n. 1, p.60-68, abr. 2010.

PAGOTTO, H. Z.; ESPÍNDULA, L. G.; VITÓRIA, A. G.; MACHADO, M. A. M.; JOSÉ, J. F. B. S.; Nível de conhecimento, atitudes e práticas dos manipuladores de alimentos em serviços de alimentação, **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [s.l.], v. 13, n. 1, p.293-305, maio 2018.

RIBEIRO, L. F.; ARGANDONA, E. J. S.; NETO, H. C. A.; MACEDO, P. P.; MARTINS, E. R.; Importância da capacitação profissional dos manipuladores dos estabelecimentos alimentícios: um estudo no município de Ivaiporã/pr. **XXX Encontro Nacional de Engenharia de Produção**, São Carlos, SP, Brasil, 12 a15 de Outubro de 2010.