

IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM RELAÇÃO À HIGIENE PESSOAL

Adriana Andreotti¹
Flávia H. Baleroni¹
Vanessa H. B. Paroschi¹
Sandra Geres Alves Panza²

RESUMO: No Brasil, a maioria dos restaurantes não possui um nutricionista como responsável técnico. Sendo assim, existe uma carência de informações quanto às normas de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, o que coopera para o detrimento da qualidade dos alimentos, pondo em risco a saúde do consumidor. Com o objetivo de adequar as normas de higiene pessoal ao quadro de funcionários de um restaurante, um roteiro de inspeção foi aplicado antes e após o treinamento dos mesmos, avaliando assim as mudanças ocorridas após o treinamento. Dos resultados obtidos, verificou-se um aumento dos itens em conformidade: 18% em relação aos aspectos gerais de higiene pessoal, 70% no que diz respeito à lavagem de mãos, 49% em relação ao comportamento dos funcionários durante a manipulação, e 37% no item uso e cuidados com os uniformes. Conclui-se, portanto, que o treinamento produziu mudanças consideráveis em relação à higiene pessoal dos funcionários.

PALAVRAS-CHAVE: manipuladores de alimentos, treinamento, higiene pessoal.

THE IMPORTANCE OF PERSONAL HYGIENE TRAINING FOR FOOD HANDLERS

ABSTRACT: In Brazil, the vast majority of the restaurants do not have a food technician such as a nutritionist. Thus, food handlers do not have enough information regarding their personal hygiene, contributing to the decline of food quality eventually putting customers' health at risk. With the objective of implementing personal hygiene rules to the staff of a restaurant, an inspection guideline was followed before and after training, so that the changes after training could be assessed. Among the results, it has been observed an increase in 18% in the items in conformity to the general aspects of personal hygiene, 70% regarding washing hands, 49% the staff's behavior during food handling, and 37% in relation to uniform use and care. Therefore, we have concluded that training has produced considerable changes concerning the staff personal hygiene.

KEY-WORDS: Food handling, training, personal hygiene.

Introdução

Uma alimentação correta é o primeiro passo para garantir uma vida saudável. Atualmente, há grande preocupação do consumidor com a qualidade dos alimentos e com os riscos que eles podem acarretar à saúde; torna-se urgente que se estabeleçam padrões obrigatórios

de segurança alimentar.

Não basta uma refeição aparentemente saudável e gostosa, mas também é preciso que ela seja segura do ponto de vista microbiológico, pois os alimentos destinados ao consumo humano estão expostos a um meio contaminado, podendo ter contaminação de origem ou em seu processamento por manipuladores.

¹ Discentes do Curso de Nutrição do CESUMAR – Centro Universitário de Maringá

² Mestre, Orientadora da Pesquisa, Docente do Curso de Nutrição do CESUMAR – Centro Universitário de Maringá

Contaminação é a presença não desejada de qualquer situação que comprometa a qualidade do alimento; pode ser de origem física, química ou biológica (ARRUDA, 2002).

Os microrganismos que fazem a contaminação dos alimentos podem levar a seriíssimas intoxicações alimentares muitas vezes difíceis de serem curadas, podendo levar o indivíduo a óbito. A Organização Mundial da Saúde (OMS) define a doença transmitida por alimento como "uma doença infecciosa ou tóxica causada por, ou através do, consumo de alimento ou água".

Os microorganismos causadores de doenças aproveitam todas as ocasiões de falhas sanitárias na manipulação de alimentos para se instalarem no alimento provocando assim doença no homem. Os manipuladores de alimentos têm importante papel na prevenção das toxinfecções e demais doenças de origem alimentar (HOBBS & ROBERT, 1998).

A expressão "manipulador de alimentos" é genericamente utilizada para classificar todas as pessoas que podem entrar em contato com parte ou com o todo da produção de alimentos, incluindo os que colhem, abatem, armazenam, transportam, processam ou os preparam, compreendendo nesse universo os trabalhadores da indústria e comércio de alimentos, ambulantes e até donas de casa. (GERMANO et al., 2000).

A possibilidade de o manipulador contaminar os alimentos depende da maior ou menor proximidade de contato direto com os produtos e do tipo de matéria-prima a ser manipulada. Freqüentemente, os manipuladores não têm consciência do real perigo que a contaminação biológica representa, e também de como evitá-la.

Em unidades de alimentação e nutrição, as enfermidades provocadas por alimentos contaminados têm sido causa de sérios problemas, por acarretarem graves danos à saúde do comensal e prejuízos às empresas fornecedoras de refeições, comprometendo a qualidade do serviço prestado. Essa realidade preocupante tem como causa principal o manipulador de alimentos que, na maioria das vezes, apresenta deficiência de formação qualitativa e quantitativa. Esse despreparo é refletido na higiene pessoal e nas operações de higiene e sanificação de equipamentos e utensílios (GÓES et al., 2001).

Assim, a falta de esclarecimentos entre as pessoas que lidam com alimentos contribui de forma significativa para a sua contaminação, fazendo necessário adotar, através de treinamento específico, medidas sanitárias rigorosas na manutenção de um padrão adequado de higiene dos indivíduos que trabalham nas unidades de produção. A importância do treinamento é dar aos manipuladores conhecimentos teórico-práticos necessários para capacitá-los e levá-los ao

desenvolvimento de habilidades e atitudes de trabalho específico na área de alimentos (GÓES et al., 2001).

A palavra higiene, na produção de alimentos, está geralmente associada à higiene pessoal, que muitas vezes é limitada aos cuidados com as mãos, porém o termo deveria ser muito mais abrangente, uma vez que qualquer manipulação realizada por um indivíduo deriva em fator de risco ou de segurança alimentar.

A prevenção depende de hábitos higiênicos de asseio-banho; higienização de unhas, cabelo, boca, orelhas, dentes e pés; proteção de ferimentos, não utilização de cosméticos (esmalte, perfume, talco e maquiagem); e troca periódica de uniformes, assim como a lavagem das mãos.

Salienta-se ainda a importância da transmissão dos microrganismos dos alimentos crus para os cozidos, tendo as mãos como meio de transporte, assim como as superfícies, utensílios e roupas, ou seja, pela contaminação cruzada.

O controle de qualidade no preparo de alimentos é muito importante e envolve as boas práticas de produção. As boas práticas de produção são técnicas e procedimentos adequados para o preparo de alimentos, que garantem qualidade na apresentação e segurança higiênico-sanitária das refeições. (ARRUDA, 2002).

Para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são utilizados normalmente recursos, como: aplicação do método de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC), elaboração do manual de boas práticas de manipulação e processamento e a realização de programas de educação continuada para manipuladores de alimentos (SILVA Jr., 1999).

O nutricionista na área de UAN deve se conscientizar da fundamental importância do treinamento para o desempenho das tarefas, pois, de modo geral, os manipuladores, ao serem admitidos, são desprovidos de qualquer treinamento na área de nutrição e alimentação; apenas pequeno percentual deles possui algum tipo de experiência, adquirida em outras UANs. O nutricionista deve repassar para os seus funcionários conhecimentos atualizados de método de APPCC, através de treinamentos periódicos onde serão vistos procedimentos de limpeza e sanificação do ambiente e alimentos, higiene pessoal, cuidados na manipulação dos alimentos, temperatura ideal para o armazenamento de cada alimento, papel do manipulador na confecção das refeições, recontaminação e enfermidades transmitidas pelos alimentos (MACIEL, 1997).

É indiscutível que os programas de treinamento específicos para manipuladores de alimentos são o meio mais recomendável e eficaz para transmitir conhecimentos e promover mudanças de atitudes. Somente através de

eficazes e permanentes programas de treinamento, informação e conscientização dos manipuladores é que se conseguirá produzir e oferecer ao consumo alimentos seguros, inócuos e com propriedades nutricionais que satisfaçam a um consumidor cada vez mais exigente e informado.

Assim sendo, o presente trabalho teve como objetivo mostrar a importância do treinamento para os manipuladores de alimentos, avaliando as mudanças ocorridas no estabelecimento em questão; após a realização do mesmo.

Metodologia

Um restaurante do Centro Universitário de Maringá –CESUMAR foi escolhido para a realização do trabalho com as acadêmicas do curso de Nutrição.

A primeira etapa do presente trabalho consistiu na aplicação de um roteiro de inspeção previamente formulado (baseado na CVS-6/99) sobre higiene pessoal, verificando-se a porcentagem de itens em conformidade no estabelecimento em questão. Durante as visitas e a aplicação do roteiro de inspeção, foram feitos registros fotográficos da situação em que se encontrava o estabelecimento.

Numa segunda etapa, realizou-se o treinamento dos funcionários na própria cozinha do estabelecimento, da seguinte maneira:

Foram distribuídos folhetos explicativos contendo noções básicas de parasitologia e microbiologia de alimentos e foram dadas explicações gerais sobre noções básicas de higiene pessoal. Situações simuladas de contaminação dos alimentos e das mãos foram demonstradas através de uma dinâmica com purpurina. Após essa prática, demonstrou-se como deve ser a lavagem correta das mãos e em que situações deve ser realizada.

Quanto ao uso de uniformes, uma dramatização foi realizada com uma das acadêmicas com comportamento e uniforme fora das normas e outra com comportamento e uso de uniforme correto. Assim os funcionários puderam visualizar bem o certo e o errado.

Todas as informações foram transmitidas ao proprietário do estabelecimento, para que o mesmo pudesse monitorar o cumprimento das mesmas.

Para avaliação da eficácia do treinamento, as acadêmicas esperaram dois meses para que os funcionários do estabelecimento em questão pudessem corrigir os itens que não se encontravam em conformidade em relação à higiene pessoal.

Realizou-se então o preenchimento de um novo roteiro de inspeção, para avaliar as mudanças ocorridas após o treinamento.

Resultados e Discussão

Através do roteiro de inspeção aplicado, obtivemos os seguintes resultados:

Antes da realização do treinamento, o estabelecimento apresentava 29% dos itens em conformidade, em relação aos aspectos gerais de higiene pessoal de seus funcionários, e 71% dos itens inadequados (gráfico 1).

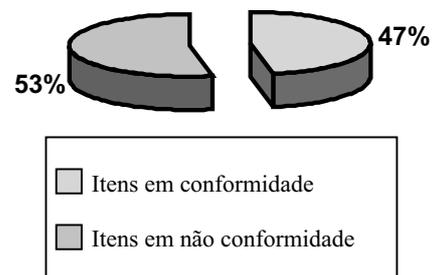
Após o treinamento, o estabelecimento apresentou 47% dos itens em conformidade, e 53% dos itens encontravam-se inadequados (gráfico 2).

Em relação aos aspectos gerais de higiene pessoal, pôde-se observar que após o treinamento houve um aumento de 18% dos itens em conformidade, visto que antes do treinamento os funcionários desconheciam a maioria dos preceitos básicos de higiene pessoal.

1. Gráfico dos aspectos gerais de higiene pessoal dos funcionários antes do treinamento. Maringá 2002.



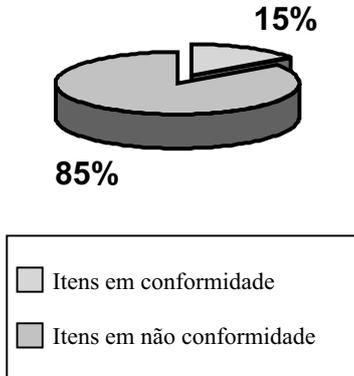
2. Gráfico dos aspectos gerais de higiene pessoal dos funcionários após o treinamento. Maringá 2002.



No que diz respeito à lavagem de mãos, antes do treinamento, apenas 15% dos itens apresentavam-se em conformidade (gráfico 3). Devido à importância da lavagem de mãos para a qualidade higiênica dos alimentos, realizou-se o treinamento dessa prática, mostrando quando e como deve ser realizada. Após a realização do mesmo, observou-se um aumento considerável dos itens em conformidade, pois os mesmos passaram de 15% para 85% (gráfico 4), resultando num aumento de 70% dos itens em conformidade

mesmo sem a existência de pias adequadas destinadas a esta finalidade nas áreas de manipulação.

3. Gráfico de lavagem das mãos dos funcionários antes do treinamento. Maringá 2002.



4. Gráfico de lavagem das mãos dos funcionários depois do treinamento. Maringá 2002.

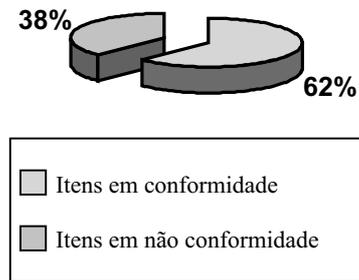


O comportamento dos funcionários durante a manipulação dos alimentos também apresentou um aumento de 49% dos itens em conformidade após o treinamento: percentual de apenas 13% antes do treinamento (gráfico 5), passou para 62% (gráfico 6), evidenciando que antes havia falta de conhecimentos em relação às atitudes dos mesmos, enquanto os alimentos estavam sendo preparados.

5. Gráfico comportamental dos funcionários durante a manipulação antes do treinamento. Maringá 2002.

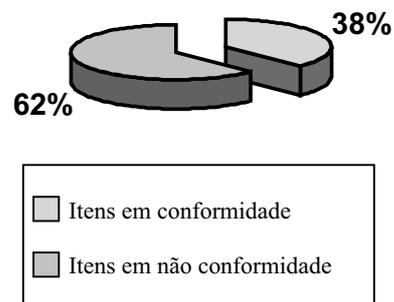


6- Gráfico comportamental dos funcionários durante a manipulação após o treinamento. Maringá 2002.

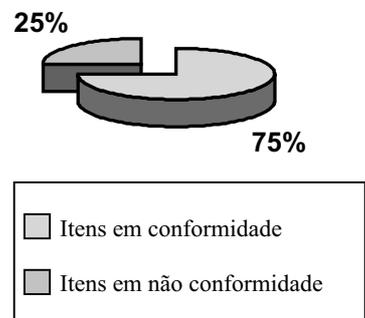


Em relação ao item que corresponde ao uso e cuidados com os uniformes, antes do treinamento o percentual de itens em conformidade era 38%, conforme apresentado no gráfico 7. Após o treinamento, a porcentagem aumentou, passando para 75% de itens em conformidade (gráfico 8). Verificamos, portanto, um aumento de 37%, mas com aspectos que ainda precisam ser melhorados, como, por exemplo, a frequência com que os mesmos são trocados.

7. Gráfico de uso e cuidados quanto aos uniformes antes do treinamento. Maringá 2002.



8- Gráfico de uso e cuidados quanto aos uniformes após o treinamento. Maringá 2002.



Conclusão

Os resultados obtidos já eram esperados e justificam-se, uma vez que a maioria das pessoas que trabalham na manipulação de alimentos possui uma

formação educacional deficiente, em especial sobre a higiene pessoal e dos alimentos, como também dificuldade para ler e escrever, e até mesmo em se expressar oralmente.

Os manipuladores de alimentos, por não serem treinados para o desempenho de suas funções, ignoram os princípios das boas práticas de manipulação.

Assim sendo, após o treinamento ocorreram mudanças consideráveis, mas com alguns pontos que ainda precisam ser melhorados, principalmente no que diz respeito aos aspectos gerais de higiene pessoal dos funcionários.

Conclui-se, que o treinamento realizado pelas acadêmicas foi considerado satisfatório, em virtude das mudanças de comportamento dos indivíduos frente ao seu trabalho. Deve-se ressaltar, porém, que o treinamento deve ser um processo contínuo e planejado, pois não é possível realizar mudanças estruturais sem que haja uma conscientização constante por parte dos manipuladores. É necessário, pois, apoio de pessoal, e, sobretudo, fiscalização constante por parte do responsável legal ou de um técnico habilitado para exercer esta função, para que se obtenha êxito no programa de capacitação de manipuladores e implantação das boas práticas de manipulação.

Referências

- ARRUDA, G .A. Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos. São Paulo : Ponto Crítico, 2002. v.1. (Coleção profissional da alimentação).
- WORLD HEALTH ORGANIZATION – Health surveillance and management procedures for food-handling personnel. Geneva, p.7-33, 1989.
- HOBBS B. C; ROBERTS D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. São Paulo:Varela, p.153-160,1998
- GERMANO, P. M. L. et al. Manipuladores de alimentos: Capacitar? É preciso. Regulamentar? Será preciso? Higiene Alimentar, São Paulo: v.14, n.78/79, p. 18-22. Nov/dez. 2000.
- GÓES J. A. et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. Higiene Alimentar, São Paulo: v.15, n.82, p. 20-22. Mar. 2001.
- SILVA Jr, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário. 3.ed. São Paulo: Varela,.1999. p.54-57
- MACIEL, G. C. Treinamento: um desafio para o nutricionista. Higiene Alimentar, São Paulo, v.11, n.51, p. 7-8. Set/out 1997.

SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS-6, de 10 de março de 1999. Dispõe sobre regulamento técnico sobre parâmetros e critérios, para o controle higiênico-Sanitário em estabelecimentos de alimentos. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 12 mar. 1999. Seção I, p.24.