



Área: Ciência de alimentos

AVALIAÇÃO DAS ATITUDES E PRÁTICAS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE RESTAURANTES COMERCIAIS DO TIPO CHAPÃO DA REGIÃO NOROESTE DO RIO GRANDE DO SUL

Andrieli Teixeira Corso*, Carla Cristina Bauermann Brasil

*Departamento de Alimentos de Alimentos e Nutrição,
Universidade Federal de Santa Maria, RS
E-mail: andri_corso@hotmail.com

RESUMO – Os serviços que ofertam alimentos devem garantir alimentos seguros e com controle higiênico adequado, visando a qualidade desde a produção até a distribuição ao consumidor, por isso as Boas Práticas são de suma importância para garantir esta qualidade e proteger a saúde do consumidor. Os manipuladores de alimentos, possuem grande importância em serviços de alimentação, pois são eles os responsáveis por ofertar alimentos seguros, evitando as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar as atitudes e práticas dos manipuladores de alimentos de restaurantes comerciais do tipo chapão de um município da região noroeste do Rio Grande do Sul. A pesquisa foi de caráter descritivo, com abordagem quali-quantitativa, realizada em restaurantes comerciais do tipo chapão de um município da região Noroeste do Rio Grande do Sul utilizando um extrato da lista de verificação da Portaria nº 817/2013. Verificou-se que no Restaurante 1, o percentual de adequação referente a categoria “manipuladores”, aumentou 33,34% (11,708 pontos), entre a primeira e segunda aplicação e no Restaurante 2 esta diferença foi de 33,33% (73,440 pontos). Verificou-se que, após o aumento no percentual de adequação dos locais na segunda aplicação da lista de verificação, eles ainda continuam em condições inadequadas para o funcionamento. Assim, mesmo após as capacitações e orientações passadas para os proprietários e manipuladores, portanto faz-se a necessidade de melhorias e adequações conforme as legislações vigentes.

Palavras-chave: Boas práticas, Controle de qualidade, Segurança dos alimentos.

1 INTRODUÇÃO

É de grande importância que os locais que ofertam alimentos atendam às expectativas dos clientes e ofereçam alimentos seguros, que garantam o controle higiênico e a qualidade desde o momento da produção do alimento até o seu consumo. São caracterizados como serviços de alimentação os locais nos quais se manipulam, armazenam e preparam alimentos (BRASIL, 2004; BIAZZOTTO, RIBEIRO, MARQUETTI, 2016).

Para garantir alimentos seguros aos consumidores, os serviços de alimentação devem implantar as Boas Práticas de Manipulação (BPM) em todas as etapas de produção de alimentos. As boas práticas são procedimentos que devem ser adotados com o objetivo de garantir a qualidade higiênica e a conformidade dos alimentos frente a legislação sanitária, visando proteger a saúde dos consumidores (ZURLINI et al., 2018; CARVALHO, MORI, 2017). Assim, os serviços que oferecem alimentos para os consumidores devem implementar controles para possibilitar a oferta de alimentos seguros, que não causem DTAs (SILVA JÚNIOR, 2014; MOREIRA, DUTRA, 2017).

Os manipuladores de alimentos são muito importantes em um serviço de alimentação, pois são eles que lavam, descascam, cortam, ralam, cozinham, ou seja, preparam os alimentos para serem distribuídos aos comensais. De acordo com a RDC nº 216 de 2004, manipuladores de alimentos são aquelas pessoas do serviço de alimentação que entram em contato direto ou indireto com o alimento. Deve-se ter um controle em relação a saúde dos manipuladores, sendo registrado e realizado de acordo com a legislação específica. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico- sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos (BRASIL, 2004).

O objetivo deste trabalho foi avaliar as atitudes e práticas dos manipuladores de alimentos de restaurantes comerciais do tipo chapão de um município da região noroeste do Rio Grande do Sul.

2 MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi de caráter descritivo, com abordagem quali-quantitativa, pois a maior parte do estudo ocorreu através de visitas *in loco*, observações e aplicação de uma lista de verificação em boas práticas (LVBP) da Portaria nº 817 de 10 de maio de 2013, para a categorização dos serviços de alimentação (BRASIL, 2013). A LVBP possui nove categorias divididas em 51 itens, no entanto, para este estudo foram utilizados somente os dados da categoria de manipuladores de alimentos, composta por três itens de maior impacto a saúde.

A pesquisa foi realizada com os restaurantes comerciais do tipo chapão de um município da região Noroeste do Rio Grande do Sul, que aceitaram participar da pesquisa. Os fatores de inclusão para participação da pesquisa foram



aqueles restaurantes classificados pela Vigilância Sanitária como “chapão”, que apresentavam o alvará sanitário do ano de 2019 ou que estivessem em processo de adequação e aqueles em que os proprietários assinaram o termo de autorização para o desenvolvimento da pesquisa.

Os restaurantes foram identificados por números (1 e 2), a fim de manter sigilo quanto ao nome fantasia. A pesquisa foi composta por três etapas: primeira aplicação da LVBP e entrega do plano de ação realizado pelos pesquisadores a partir das não conformidades encontradas na LVBP (etapa 1), capacitação dos proprietários e manipuladores de alimentos (etapa 2) e reaplicação da LVBP (etapa 3).

Após a tabulação dos dados da primeira avaliação, foi entregue para cada local, os resultados da LVBP que foi aplicada, contendo o percentual de adequação geral e de cada categoria avaliada, assim como um plano de ação, realizado a partir da LVBP, pelos pesquisadores, contendo todas as não conformidades encontradas nos locais. O prazo estipulado com os proprietários dos estabelecimentos, para a execução do plano de ação foi de 20 dias. Posteriormente, realizou-se capacitações separadamente com os proprietários e os manipuladores de cada local referente às não conformidades encontradas nos locais após a aplicação da lista. Estas capacitações foram realizadas em forma de roda de conversa que duraram aproximadamente 20 minutos cada e após foi entregue um certificado para cada participante.

Os estabelecimentos foram classificados de acordo com a Resolução - RDC nº. 10, de 11 de março de 2014, que dispõe sobre os critérios para a categorização dos serviços de alimentação (BRASIL,2014).

Quadro 1 - Categorias dos serviços de alimentação e condições necessárias.

Categoria/Grupo	Condição necessária
A	Pontuação igual ou maior que 0 e menor que 13,3, cumprimento dos itens eliminatórios e de, pelo menos, um dos itens classificatórios.
B	Pontuação igual ou maior que 13,3 e menor que 502,7 e cumprimento dos itens eliminatórios.
C	Pontuação igual ou maior que 502,7 e menor que 1152,3 e cumprimento dos itens eliminatórios.
PENDENTE	Pontuação igual ou maior que 1152,3 e ou descumprimento dos itens eliminatórios.

Fonte: BRASIL, 2014.

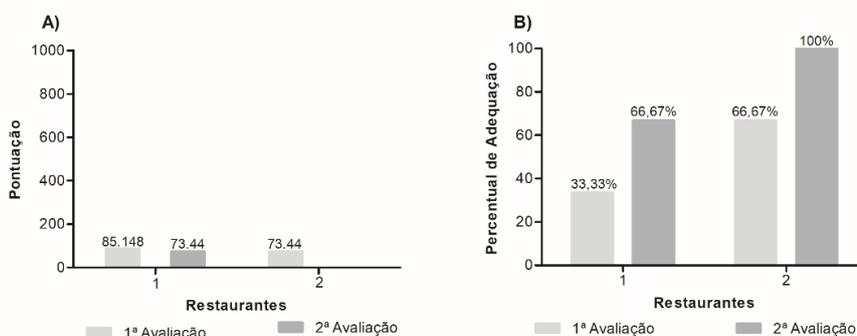
Assim, o estabelecimento classificado nas categorias A, B ou C apresenta qualidade sanitária aceitável, se classificado como “Pendente” o mesmo apresenta qualidade sanitária inaceitável.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os itens avaliados da categoria de manipuladores de alimentos foram: se os manipuladores eram afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidade (1); se lavavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário (2) e se os manipuladores não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades (3).

No Restaurante 1, pode-se observar que o percentual de adequação referente a categoria dos manipuladores, aumentou 33,34% (11,708 pontos), entre a primeira e segunda aplicação e no Restaurante 2 esta diferença foi de 33,33% (73,440 pontos) (Figura 1A,B).

Figura 1 - Percentual de adequação referente a categoria de manipuladores (categoria E) dos restaurantes comerciais avaliados.



Fonte: Autores (2021).



Em relação a pontuação do Restaurante 1, a diferença entre a primeira e segunda aplicação da lista de verificação, foi de 11,708 pontos (Figura 1A). Já o Restaurante 2, não houve diferença, pois não se obteve pontuação na segunda aplicação (Figura 1A). Na Figura 1B é possível observar o percentual de adequação em percentuais, para melhor entendimento.

No Restaurante 1, durante a primeira aplicação da lista, pode-se observar que os manipuladores não higienizavam as mãos adequadamente a cada troca de tarefas; utilizavam luvas descartáveis, porém não realizavam a troca para cada procedimento diferente. Neste local, os manipuladores também conversavam bastante durante o processo produtivo e manipulavam outros objetos como celular e dinheiro e faziam refeições durante a produção. Foi observado pelos pesquisadores que, após a capacitação realizada, os colaboradores perceberam que estas atitudes poderiam contaminar o alimento produzido e passaram a higienizar mais frequentemente as mãos e a substituir as luvas a cada processo realizado.

O percentual de adequação na segunda aplicação desta categoria foi semelhante ao estudo realizado por Carvalho que encontrou 60% de adequação, pois os colaboradores faziam o uso incorreto da touca descartável e usavam adornos na área de manipulação de alimentos.

No Restaurante 2, os manipuladores tinham o cuidado para não conversar aleatoriamente durante a produção, porém não realizavam a higienização correta das mãos e também utilizavam as mesmas luvas durante todo o processo produtivo. Durante a segunda aplicação da lista, pode-se perceber que a higienização das mãos era mais frequente, assim como a troca de luvas, tanto dos manipuladores da área de produção, como do assador e dos demais colaboradores.

Assim como a pesquisa realizada por Oliveira et al. (2017), o presente estudo também mostrou que os manipuladores possuíam hábitos inadequados como conversar durante o processo produtivo e manipular o celular durante a produção de alimentos. Além disso, não realizavam a higienização das mãos adequadamente a cada troca de tarefa e faziam uso de adornos, como brincos e colares. Estas atitudes estão em desacordo com a RDC nº. 216/2004 e Portaria nº. 78/2009, pois podem contaminar o alimento durante o desempenho das atividades e acarretar um perigo físico aos consumidores.

Em um estudo realizado por Rebouças et al. (2017), pode-se observar que 91,3% dos manipuladores não cumpriam as orientações para a higienização das mãos adequadamente, além dos locais não oferecerem recursos adequados para sustentar a adoção de boas práticas de higiene.

Os manipuladores devem usar os cabelos presos e cobertos com toucas, não devem usar barba, os cabelos devem ser mantidos presos para evitar que caiam sobre os alimentos. Os brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem devem ser retirados, pois os mesmos acumulam sujeira e também de poderem cair nos alimentos (BRASIL, 2004).

Os manipuladores de alimentos são a principal via de contaminação dos alimentos produzidos em grande quantidade e desempenham função de grande importância na segurança e na preservação da higiene dos alimentos durante toda a cadeia produtiva, desde o recebimento, armazenamento, preparação até a distribuição do alimento ao consumidor, por isso capacitar manipuladores de alimentos e proprietários de serviços que ofertam alimentos aos clientes e que estão envolvidos na preparação destas refeições é de fundamental importância para a garantia de um produto seguro (GARCIA, CENTENARO, 2016).

Um ponto importante que deve ser observado em relação aos itens analisados, é que nestes locais não havia a presença de nutricionista, tornado as capacitações regulares em serviços de alimentação difíceis de serem realizadas, consequentemente as exigências das legislações tornam-se não sendo cumpridas.

4 CONCLUSÃO

Pode-se verificar que tanto no Restaurante 1, quanto no Restaurante 2 e entre a primeira e segunda aplicação da lista houve uma melhora na categoria relacionada com os manipuladores de alimentos. Porém, mesmo após as capacitações e orientações passadas para os proprietários e manipuladores, verifica-se a necessidade de continuidade das melhorias e adequações conforme as legislações vigentes, em relação as boas práticas, pois estas são de extrema importância para a garantia da qualidade do alimento ofertado ao cliente, assim como a oferta de refeições seguras aos comensais e com o controle higiênico adequado, afim de evitar surtos alimentares.

5 REFERÊNCIAS

- BLAZZOTTO, C. B.; RIBEIRO, L.; MARQUETTI, C. Implantação de boas práticas de manipulação em um restaurante de São Bernardo do Campo. **Higiene Alimentar**, v. 30, p.254-255, 2016.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação: Resolução-RDC nº 216/2004**. 3. ed. Brasília. Disponível em:
< https://saude.es.gov.br/Media/sesa/NEVS/Alimentos/cartilha_gicra_final.pdf > Acesso em: 14 jan. 2021.



- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 817, de 10 de maio de 2013.** Aprova as diretrizes nacionais para a elaboração e execução do projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação para a Copa do Mundo FIFA; 2013.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução-RDC nº 10, de 12 de março de 2014.** Dispõe sobre os critérios para a categorização dos serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília; 2014.
- BRASIL. Ministério da Saúde. 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, Poder Executivo. Brasília; 2004.
- CARVALHO, S. J. E. J.; MORI, E. A importância das boas práticas de manipulação dos alimentos em restaurantes: revisão integrativa da literatura. **Revista e ciência**, v. 5, n. 2, p. 108-115, 2017.
- COLLA, L. M.; HERNÁNDEZ, C. P. Congelamento e descongelamento – sua influência sobre os alimentos. **Vetor**, v. 13, p.53-66, 2003.
- GARCIA, M. V.; CENTENARO, G. S. Capacitação de manipuladores de alimentos e avaliação das condições higiênicas em serviço de alimentação. **Brazilian Journal of Food Research**, v. 7, n. 2, p. 96-111, 2016.
- MOREIRA, R. C.; DUTRA, A. A oferta de alimentos seguros em restaurante comercial do tipo self service. **Higiene Alimentar**, v.31, p. 268-269, 2017.
- OLIVEIRA, C. C. et al. Boas práticas de manipulação em estabelecimentos produtores de alimentos de uma cidade da região noroeste do Rio Grande do Sul. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 24, n. 2, p. 141-152, 2017.
- REBOUÇAS, L. T. Food safety knowledge and practices of food handlers, head chefs and managers in hotels' restaurants of Salvador, Brazil. **Food Control**, v. 73, p. 372-381, 2017.
- RIO GRANDE DO SUL. Secretária da Saúde. **Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009.** Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Diário Oficial; 2009.
- SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação. São Paulo: **Varela**, 7. ed.; 2014.
- ZURLINI, A.C. et al. Avaliação do controle higienicossanitário da produção de alimentos em unidades de alimentação e nutrição hospitalar. **Higiene Alimentar**, v. 32, p.284-285, 2018.