



AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM ENTIDADES DO BANCO DE ALIMENTO DE CRUZ ALTA

RUBIN, Fabiane Horbach¹; CERBARO, Kamila²; NAUMANN, Vanessa³; BRUNELLI, Ângela Vieira³; COSER, Janaina³

Palavras-Chave: Alimentos. Intoxicação alimentar. Bactérias. Manipuladores

Introdução

Os microorganismos (bactérias, vírus, fungos e protozoários) são corpos invisíveis a olho nu, que estão em frequente contato com o ser humano. Enquanto que alguns são benéficos e fazem parte da microbiota do homem, outros podem trazer prejuízos à sua saúde. Como por exemplo, as bactérias, que podem ser encontrados em qualquer tipo de ambiente, inclusive no interior dos seres vivos, como no intestino, trato genital masculino e feminino e também nas mãos (MURRAY et al., 2009).

Nas mãos de um ser humano que não tem o hábito da degermação (procedimento de redução ou remoção parcial dos microrganismos da pele através da lavagem das mãos com água, sabão e fricção) e/ou assepsia (medidas que permitem manter um ser vivo ou um meio inerte isento de bactérias), podem-se encontrar muitas bactérias patogênicas, ou seja, causadoras de doenças (MINOZZO, 2005). Dentre estas doenças, destaca-se a toxinfecção alimentar, cuja sintomatologia é caracterizada por mal-estar, náuseas, vômitos, diarreias, cólicas e até mesmo a morte (BRASIL, 2005).

Segundo Verbeno et al (2012), nem sempre as intoxicações alimentares são provocadas pelo mal preparo dos alimentos, mas sim, pela falta da prática de higiene, principalmente lavagem das mãos, pelos manipuladores. Por isso, é importante informar e conscientizar entidades/estabelecimentos que manipulam alimentos sobre atitudes individuais e locais de higiene para a prevenção da intoxicação alimentar em indivíduos que frequentam estes locais.

Um exemplo de entidade deste gênero é o Banco de Alimentos da cidade Cruz Alta, que tem como finalidade, promover a segurança alimentar e nutricional para pessoas em situação de vulnerabilidade atendidas por entidades sociais, contribuindo para que tenham acesso à alimentação adequada todos os dias.

¹ Acadêmica do curso de Biomedicina, bolsista PIBEX/UNICRUZ – Universidade de Cruz Alta

² Acadêmica do curso de Biomedicina, aluna voluntária PIBEX /UNICRUZ – Universidade de Cruz Alta

³ Docentes do Centro de Ciências da Saúde - Universidade de Cruz Alta. janacoser@yahoo.com.br.



Atualmente existem muitas entidades que recebem esses alimentos doados e os manipulam em prol de pessoas que necessitam desde auxílio. Entretanto, a qualidade dos alimentos preparados nestes estabelecimentos deve ser avaliada, uma vez que, se preparados de forma inadequada, podem trazer prejuízos à saúde.

Desta forma, este trabalho tem como objetivo, avaliar o comportamento de manipuladores de alimentos das entidades cadastradas no Banco de Alimentos de Cruz Alta, bem como, orientar sobre as boas práticas na manipulação e preparação dos alimentos.

Metodologia

Este estudo integra o projeto de extensão “Banco de Alimentos e a contribuição da UNICRUZ” e projeto de pesquisa “Promovendo a alimentação segura através da educação em saúde”, desenvolvido pelos cursos de Nutrição e Biomedicina, em parceria com o Banco de Alimentos da cidade de Cruz Alta. A amostra foi constituída por 15 entidades cadastradas no Banco de Alimentos de Cruz Alta que manipulam alimentos.

Estas entidades foram visitadas pelas pesquisadoras, durante o período de maio a agosto de 2012, para aplicação de questionários, com a finalidade de identificar algumas características epidemiológicas (sexo, idade, escolaridade) e comportamentais dos manipuladores de alimentos durante o preparo dos alimentos. Ao final da visita, os manipuladores foram orientados sobre intoxicação alimentar, formas de contaminação dos alimentos, e conscientizados sobre os procedimentos corretos de higienização das mãos e descontaminação de superfícies e utensílios utilizados no preparo dos alimentos.

Considerando os aspectos éticos, este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Cruz Alta, através do protocolo nº 01842012.9.0000.

Resultados e discussão

Neste estudo serão apresentados resultados parciais, referentes às características e comportamento de 13 manipuladores de alimentos, que trabalham em 08 dos 15 estabelecimentos visitados até o momento.

Com relação às características destes manipuladores, foi observado que todos eram do sexo feminino, possuíam idade variando entre 31 e 68 anos, com média de idade de 45 anos e a maioria possuía segundo grau incompleto ou completo (53,83%) (Tabela 1).



Tabela 1. Perfil dos manipuladores de alimentos das entidades cadastradas no Banco de Alimentos de Cruz Alta, RS

Variável	n (%)
Faixa etária (anos)	
31 – 40	05 (38,46)
41 – 50	05 (38,46)
51 – 60	01 (7,69)
> 60	02 (15,38)
Escolaridade	
1º grau incompleto	03 (23,07)
1º grau completo	01 (7,69)
2º grau incompleto	03 (23,07)
2º grau completo	04 (30,76)
3º grau completo	02 (15,38)

Tabela 2. Avaliação do comportamento (in) seguro dos manipuladores de alimentos das entidades cadastradas no Banco de Alimentos de Cruz Alta, RS

Característica/Comportamento avaliado	Respostas	
	SIM n (%)	NÃO n (%)
Conhecimento correto sobre transmissão intoxicação alimentar?	09 (69,2)	04 (30,8)
Conceito correto sobre intoxicação alimentar?	11 (84,6)	02 (15,4)
Trabalha com feridas na pele?	02 (15,4)	11(84,6)
Fez ou faz algum tipo de curso para a preparação dos alimentos?	05 (38,5)	08 (61,5)
Lava cuidadosamente as mãos antes do contato com o alimento?	13 (100)	0 (0,0)
Quando interrompe uma atividade, ao recomeçá-la, lava as mãos?	13 (100)	0 (0,0)
Lava cuidadosamente as mãos depois do uso de sanitários?	13 (100)	0 (0,0)
Lava cuidadosamente as mãos após manusear lixos ou sujeiras?	13 (100)	0 (0,0)
Utiliza uniforme claro e limpo trocando-o diariamente?	11 (84,6)	02 (15,4)
Utiliza proteção para os cabelos (toucas)?	13 (100)	0 (0,0)
Mantém unhas cortadas e sem esmalte?	12 (92,3)	01 (7,7)
Trabalha sem adornos (relógios, brincos, pulseiras, etc.)?	12 (92,3)	01 (7,7)
Utiliza seu uniforme somente na área de trabalho?	09 (69,2)	04 (30,8)
Ao tossir ou espirrar, se afasta do alimento que está preparando?	13 (100)	0 (0,0)
Preocupa-se com a qualidade do alimento que está preparando?	13 (100)	0 (0,0)
Tem consciência de que o alimento pode transmitir doenças?	13 (100)	0 (0,0)

Na tabela 2, também é possível avaliar o comportamento dos manipuladores durante a preparação dos alimentos, sendo que, a maioria das atitudes relatadas pelos participantes do estudo é adequada para evitar a contaminação dos alimentos. Entretanto, foi observada uma atitude incorreta por parte de 04 manipuladoras, que relataram utilizar o uniforme de trabalho (avental, jaleco) fora do ambiente de trabalho. Ressalta-se que, esta atitude favorece a veiculação de sujidades para os alimentos, o que pode ser fonte potencial de contaminação e intoxicação alimentar. Um resultado importante foi que todas as manipuladoras relataram ter



consciência de que o alimento pode causar doenças, porém, ao demonstrarem a forma como realizavam a higienização das mãos, não o fizeram corretamente e muitas nem conheciam os métodos de descontaminação de superfícies e louças.

Vários estudos identificaram bactérias e outros tipos de microorganismos nas mãos e outros locais onde há manipulação de alimentos (MACHADO et al., 2009; KOCHANSKI et al., 2009), ressaltando a necessidade da prática de higienização das mãos, superfícies e utensílios utilizados no preparo e manipulação dos alimentos.

Conclusão

Com os resultados obtidos, percebe-se a falta de conhecimento geral frente à higienização correta das mãos e os corretos conceitos de toxinfecção alimentar. Com isso, deve-se haver uma maior atenção nos estabelecimentos, para evitar ou diminuir os casos de doenças gastrointestinais. Este estudo foi importante, pois, além de identificar estas características, também realizou um trabalho de educação em saúde, orientado e conscientizando os manipuladores de alimentos das entidades cadastradas no Banco de alimento, sobre a importância de procedimentos corretos durante a manipulação de alimentos, para evitar a intoxicação alimentar.

Referências bibliográficas

- BRASIL. Ministério Da Saúde. Secretaria da vigilância em Saúde. **Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil 199-2004**. Boletim Eletrônico Epidemiológico. Ano 5, nº6, 28 de dezembro de 2005.
- KOCHANSKI, S.; et al. Avaliação das condições microbiológicas de uma unidade de alimentação e nutrição. **Alimentação e Nutrição**, 20 (4): 663-668, 2009.
- MACHADO, J.R.; et al. Avaliação microbiológica das mãos e fossas nasais de manipuladores de alimentos da unidade de alimentação e nutrição de um hospital universitário. **Medicina (Ribeirão Preto)**, 42(4): 461-465, 2009.
- MURRAY. PR.; ROSENTHAL. K.S.; PFALLER. M.A. **Microbiologia médica**. Rio de Janeiro, Elsevier, 2009.
- MINOZZO, R. **Manual de biossegurança**. Instituto de Ciências da Saúde, Ed. Feevale, 2005.
- VERBENO, B.; et al. **Condutas de risco de consumidores em restaurantes self servicedo centro comercial de Belém-PA**. Disponível em: <http://www.fabsoft.cesupa.br/sabernutrição/artigos/edição1>. Acesso em: 10 de setembro de 2012.