

CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL E EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULADORES DE RESTAURANTES E LANCHONETES LOCALIZADOS EM IES DE SALVADOR, BA.

Ana Paula de Jesus Machado

Tatiane da Silva Pascoal

Rose M. Feliciano Dias ✉

Centro Universitário Estácio da Bahia. Salvador, BA.

✉ rose.dias@estacio.br

RESUMO

Este estudo teve como objetivo diagnosticar a capacitação profissional e de boas práticas de manipuladores de alimentos em restaurantes e lanchonetes de uma instituição de ensino localizada em Salvador, BA. Trata-se de um estudo transversal desenvolvido no período de agosto de 2016 a junho de 2017. A amostra foi composta por 25 manipuladores de alimentos que responderam a um questionário composto por dezessete questões abordando características sócio-demográficas, o controle do estado de saúde e o treinamento para a função. Houve predominância do sexo feminino nos estabelecimentos e verificou-se que os exames com custo mais elevado como coprocultura, micológico e cultura de orofaringe são menos realizados. No resultado da análise para capacitação continuada dos manipuladores, mais da metade relatou não haver capacitação disponibilizada pela empresa; quanto ao manual de Boas Práticas, 56% afirmaram que o estabelecimento possuía o manual; e quanto ao conhecimento deste, a maioria relatou conhecer o material. Conclui-se que é necessário aperfeiçoar o processo de treinamento dos manipuladores para possibilitar uma mão de obra qualificada.

Palavras-chave: *Treinamento. Qualificação. Colaboradores.*

ABSTRACT

This study aimed to diagnose the professional and good training of food handlers in restaurants and snack bars in a Teaching Institution located in Salvador-BA. It is a cross-sectional study developed from August 2016 to June 2017. The sample consisted of 25 food handlers who answered a questionnaire composed of seventeen questions that addressed the socio-demographic characteristics, the control of health status and Training for the function. There was a predominance of females in the establishments and it was verified that the tests with higher cost such as coproculture, mycological and oropharynx culture are less performed. In the result of the analysis for the continuous training of the manipulators, more than half reported that there is no training provided by the company, regarding the Good Practices manual 56% stated that the establishment had the manual and as to the knowledge of this manual, most reported to know the material. It is concluded that it is necessary to improve the training process for manipulators to enable a skilled workforce.

Keywords: *Training. Qualification. Employees.*

INTRODUÇÃO

Nos serviços de alimentação desempenham-se várias funções, entre elas, elaborar refeições e lanches, com a garantia da qualidade higienicossanitária, além de favorecer a disseminação de ações em educação alimentar (MENDONÇA, 2010). Para produzir alimentos com qualidade, devem-se considerar

alguns fatores como o leiaute das instalações físicas e dos equipamentos, os gêneros alimentícios, os procedimentos utilizados no processamento e a saúde ocupacional dos manipuladores (SANTOS, 2014). Nesse processo, os manipuladores exercem função relevante e podem ser também fator predominante para a existência de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos- DTA (MULLER, 2011).

Silva e Kottwitz (2011) consideram que as doenças transmitidas por alimentos são predominantemente de fonte microbiológica, geradas por manipulação e condições de higiene não favoráveis. Usualmente é conferido destaque às mãos dos manipuladores e utensílios utilizados na

produção de refeições na disseminação de micro-organismos causadores de toxinfecções (GERMANO; GERMANO, 2008).

Faz-se necessário disponibilizar cursos de boas práticas para a manipulação de alimentos, tanto para ofertar refeições seguras aos consumidores quanto para aprimorar o conhecimento dos recursos humanos (GALLINA; SIMM; FATEL, 2008). É fundamental que os manipuladores tenham o treinamento, contemplando ostemas previstos na RDC N°2016/2004 para que possam exercer suas funções da melhor maneira possível (CHAVES et al., 2015). Acrescenta-se também que o processo de capacitação deve ser continuado e supervisionado, visando implementar

técnicas de boas práticas e contribuir na segurança alimentar das refeições (PAMPONET, 2014).

Considerando, por sua vez, que os manipuladores de alimentos podem ser o veículo de doenças transmitidas por alimentos, é importante destacar que, para o manipulador, é primordial ter o conhecimento de boas práticas, de modo a evitar surtos (SCOPEL et al., 2015).

No entanto, se a capacitação for oferecida de forma insuficiente para os funcionários, comprometerá a higiene e qualidade das refeições produzidas, tornando-se um risco para a saúde dos consumidores (CODEX ALIMENTARUS, 2006). O objetivo desse estudo, portanto, foi diagnosticar a capacitação profissional e de

Quadro 1- Características sócio-demográficas dos manipuladores de alimentos que responderam ao questionário da pesquisa, realizada em estabelecimentos de uma IES em Salvador- Bahia, 2017.

Manipulador	Idade	Gênero	Escolaridade	Cargo registrado em carteira	Tempo na função	Tipo de UAN	C.horário
	17	F	E.M.I.	Atendente lanchonete	1 mês	Lanchonete	4h
	16	F	E.F.I.	Operador de caixa	2 meses	Lanchonete	6h
	18	F	E.M.I.	Atendente lanchonete	1ano 6meses	Lanchonete	6h
	20	F	E.M.C	Operador de caixa	10 meses	Lanchonete	6h
	20	F	E.S.I.	Atendente lanchonete	1 mês	Lanchonete	6h
	26	F	E.S.I.	Operador de caixa	3 anos	Lanchonete	8h
	26	F	E.M.C	Supervisor	4 anos	Lanchonete	8h
	27	F	E.M.C	Gerente	7 anos	Lanchonete	8h
	28	F	E.M.C	Auxiliar de cozinha	1ano 6meses	Lanchonete	8h
	31	F	E.M.C	Atendente lanchonete	1ano 6meses	Lanchonete	8h
	37	F	E.M.I.	Ajudante de cozinha	2 anos	Lanchonete	8h
	40	F	E.M.C	Auxiliar de cozinha	4anos8meses	Lanchonete	8h
	45	F	E.M.C	Cozinheira	8 meses	Lanchonete	8h
	50	F	E.M.C	Atendente lanchonete	7 meses	Lanchonete	8h
	59	F	E.F.C.	Atendente manipulador	9 anos	Lanchonete	8h
	17	M	E.M.C	Serviços gerais	7 meses	Restaurante	8h
	37	F	E.F.I.	Cozinheira	9 anos	Restaurante	8h
	54	F	E.M.C	Assistente de cozinha	5 anos	Restaurante	8h
	18	F	E.M.I.	Garconete	1mês 25 dias	Lanchonete/restaurante	6h
	21	F	E.M.I.	Atendente lanchonete	7 meses	Lanchonete/restaurante	8h
	24	M	E.M.I.	Atendente lanchonete	4 meses	Lanchonete/restaurante	8h
	29	F	E.M.C	Cozinheira	9 meses	Lanchonete/restaurante	8h
	37	F	E.M.C	Ajudante de cozinha	1ano 2 meses	Lanchonete/restaurante	8h
	33	F	E.M.C	Supervisor de loja	5 anos	Conveniência	8h
	24	F	E.M.C	Operador de caixa	2 anos	Conveniência	8h

Fonte: Questionário aplicado, 2017 Legenda: EMC/I- Ensino Médio Completo/Incompleto; EFC/I-Ensino Fundamental Completo/Incompleto; ESI- Ensino Superior Incompleto.

boas práticas de manipuladores de alimentos em restaurantes e lanchonetes de uma instituição de ensino superior em Salvador, BA.

MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal desenvolvido em restaurantes e lanchonetes de uma instituição de ensino superior localizada na cidade de Salvador- BA, no período de agosto de 2016 a junho de 2017.

A amostra foi composta por 25 manipuladores de alimentos que atuam em um restaurante, em um restaurante/lanchonete e em cinco lanchonetes. Utilizou-se como critério de inclusão para o estudo ser funcionário registrado dos estabelecimentos pesquisados e, como critério de exclusão, estar afastado das suas funções por qualquer motivo ou ser funcionário temporário.

Como instrumento de coleta, foi desenvolvido um questionário composto por dezessete questões, dividindo em três blocos que abordaram as características sócio-demográficas, o controle do estado de saúde e o treinamento para a função. Os critérios utilizados para avaliar a capacitação profissional e as boas práticas dos manipuladores dos estabelecimentos, quanto às características sócio-demográficas: idade, gênero, estado civil, escolaridade, cargo, tempo de função, tipo de unidade de alimentação e carga horária diária; quanto ao controle do estado de saúde, foram utilizados periodicidade de exames laboratoriais e tipos de exames; e quanto ao treinamento para a função, foram utilizados: realização de treinamento para a função, local de realização do treinamento, temas abordados no treinamento, disponibilidade da empresa quanto ao programa de capacitação no que diz respeito à higiene pessoal e manipulação, disponibilidade do manual de Boas Práticas na empresa e o conhecimento dos

manipuladores quanto ao manual de Boas Práticas.

A pesquisa seguiu a Resolução Nº 466, de 12 de dezembro de 2012, com envio do projeto ao Conselho Nacional de Saúde (CONEP), por meio do Plataforma Brasil. Após autorização do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Estácio da Bahia, sob o nº1701235, a coleta dos dados foi realizada com a autorização prévia dos sujeitos participantes da pesquisa por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

A análise estatística foi realizada de forma descritiva, com a utilização do programa Microsoft Excel como recurso para formatar ilustração.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Verificou-se que os 25 manipuladores que responderam ao questionário encontravam-se na faixa etária de 16 a 59 anos, e observou-se predominância do gênero feminino e menor representatividade do masculino, pois 23 indivíduos eram do sexo feminino e dois (2) eram do masculino, respectivamente. De acordo com as informações demográficas, 60% dos manipuladores tinham o ensino médio completo, resultado semelhante a um estudo realizado em Campinas por Devides et al. (2014), em que os manipuladores, em sua maioria, informaram possuir o ensino médio completo (55%).

Entre as funções desempenhadas pelos manipuladores nos estabelecimentos, destacou-se a de atendente, com 36%, cozinheira, com 28%, e operador de caixa, com 16%. Em relação ao tempo de serviço, observou-se que a maioria dos manipuladores possuía menos de dois anos na função, representando 68% do quadro de pessoal. O maior número de trabalhadores pertencia aos estabelecimentos do tipo lanchonete, totalizando 72% de todos os manipuladores,

contratados com expediente de 4 a 8 horas em média/dia (Quadro 1).

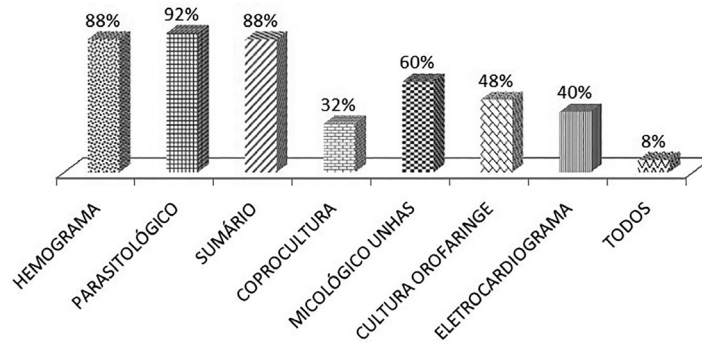
Um fator importante a ser avaliado é a saúde do trabalhador. Neste estudo, notou-se que 32% dos manipuladores realizam exames semestralmente; 52%, anualmente e 16% não tinham previsão para a realização.

De acordo com a CVS 5 (SÃO PAULO, 2013), a periodicidade dos exames médicos e laboratoriais realizados pelos manipuladores deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do Médico do Trabalho. No entanto, dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de vigilância sanitária e epidemiológica.

No que diz respeito aos exames realizados pelos manipuladores, pode-se observar (Gráfico 1) que o hemograma completo, parasitológico de fezes e sumário de urina foram os exames mais realizados pelos manipuladores e, comparados a outros, destaca-se o parasitológico com 92% de realização. Observou-se também que os exames de coprocultura, micológico de unha e cultura de orofaringe obtiveram resultado não satisfatório. No caso da coprocultura, houve apenas 32% de realização. Esses resultados traduzem na prática que exames com custo mais elevado, como coprocultura, micológico e cultura de orofaringe, são menos realizados.

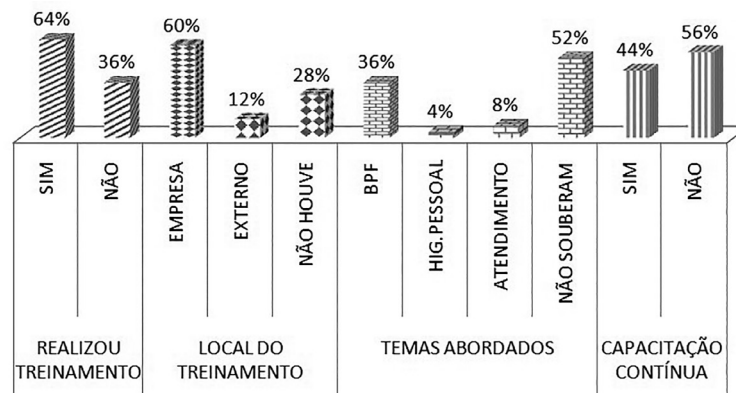
Em um estudo realizado por Martins (2008) no Ceará, com manipuladores, foi detectada, por meio do exame de coprocultura, a presença de micro-organismos patogênicos em dois indivíduos, estando com *Escherichia coli* e outro com *Salmonella* sp.; para a cultura de orofaringe, dois eram portadoras de *Staphylococcus aureus*. É importante ressaltar que os micro-organismos causadores de doenças alimentares podem ser transmitidos por fezes contaminadas,

Gráfico 1- Percentual de exames realizados pelos manipuladores de alimentos que responderam ao questionário da pesquisa, realizada em estabelecimentos de uma IES em Salvador- Bahia, 2017.



Fonte: Questionário aplicado em 2017.

Gráfico 2- Percentual do treinamento para a função realizado pelos manipuladores de alimentos que responderam ao questionário da pesquisa, realizada em estabelecimentos de uma IES em Salvador- Bahia, 2017.



Fonte: Questionário aplicado, 2017

dedos de manipuladores com hábitos de higiene insatisfatórios, insetos voadores ou rasteiros e pela água (SALGADO, 2011). Contudo, é necessário que o manipulador priorize práticas sanitárias adequadas, pois um dos principais motivos da contaminação alimentar é a manipulação inadequada (MENEZES; BALDUINO, 2008). A contaminação acontece quando medidas higienicossanitárias não são adotadas e as condições ambientais são insatisfatórias para sua manipulação (MEDEIROS et al., 2017).

Em relação ao treinamento de indivíduos que exercem função de

manipuladores, observa-se que mais de 2/3 dos manipuladores afirmaram ter participado de algum treinamento (Gráfico 2). Esses treinamentos, na sua grande maioria, foram realizados na própria empresa em que atuam.

Quanto aos temas dos últimos treinamentos constatou-se que apenas 36% dos manipuladores de alimentos verbalizaram ter obtido informações sobre Boas Práticas (BP). Em relação ao tópico higiene pessoal, o resultado foi baixo e inferior ao tema atendimento, e um percentual elevado de manipuladores não soube responder.

No resultado da análise para capacitação continuada dos manipuladores,

mais da metade relatou não haver disponibilização pela empresa; quanto ao manual de Boas Práticas, 56% afirmaram que o estabelecimento possuía o manual; e quanto ao conhecimento deste, a maioria relatou conhecer o material.

Silva e Soares (2011) recomendam investir em programa de capacitação, pois cria hábitos adequados nesses profissionais, pode levar a mudanças comportamentais entre os treinados, desenvolver habilidades voltadas para o desempenho atual ou futuro, resultando em um produto final de melhor qualidade.

Na maioria dos serviços de

alimentação, há muitos fatores que limitam a implementação das boas práticas, como a falta de conscientização e capacitação de manipuladores; ausência de investimentos em instalações; indisponibilidade de recursos financeiros para implantação; falta de comprometimento dos proprietários; e deficiência de apoio e conhecimento para uma adequada implementação (SACCOL et al.,2009).

CONCLUSÃO

Considera-se que, embora exista a realização de exames, poderiam ser mais adequados à função de manipulador de alimentos, inclusive para gerentes, supervisores e caixas, visto que foi observada a manipulação de alimentos também por estas funções. Apesar da oferta de treinamento em boas práticas para manipulação de alimentos, conclui-se que é necessário um aperfeiçoamento nesse processo, a fim de abranger 100% do quadro de pessoal com efetividade, e também despertar interesse maior dos colaboradores, visto que um percentual considerável não se lembrava do tema do último treinamento.

REFERÊNCIAS

OPAS. Organização Pan-Americana da Saúde. **Higiene dos Alimentos** – Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. – Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006. 64 p.

BRASIL. Secretaria de Estado da Saúde Centro de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico Sobre Boas Práticas Para Serviços de Alimentação Comerciais de Alimentos e Para Serviços de Alimentação. Diretoria Colegiada n. 05 de 09 de abr/ 2013. **DOU** de 19/04/2013 – n. 73 – Poder Executivo- seção I – p. 32 -35, São Paulo, 2013.

CHAVES, L et al. Contaminação dos alimentos por via de manipuladores. **WEBARTIGOS**, p.1- 4, 2015.

DEVIDES, GGG et al. Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação. **Brazilian Journal of Food Technology** Campinas, v.17, n.2, p.166-176, abr /jun, 2014.

GALLINA, D; SIMM, BCK; FATEL, SCE. Qualidade higiênico- sanitária da merenda escolar oferecida no município de Lindoeste, PR. **RevHig Alimentar**, São Paulo, v.22, n.158, p.57-58, 2008.

GERMANO, PML; GERMANO, MIS. **Higiene e vigilância sanitária dos alimentos**, 3 ed.Rev.eAmpl. Barueri: Manole, p. 1-937, 2008.

MARTINS, GA. **O manipulador como fator de risco de contaminação alimentar no serviço de nutrição e Dietética no ambiente hospitalar**. 2008. 68 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Planejamento em Políticas Públicas) - Centro de estudos Sociais Aplicados. Fortaleza-Ce, p.1-68, 2008.

MEDEIROS, MGGA et al. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurantes universitário. **Ciência e Saúde Coletiva**, São Paulo, v.22, n.2, p.383-392, 2017.

MENDONÇA, RT. **Nutrição: um guia completo de alimentação práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas e gestão**, 1º Ed. São Paulo: Riddel, 2010. 448p.

MENEZES, PDL et al. Qualidade e segurança alimentar nos restaurantes de Manguape- PB. II FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUAÇU, 2, 2008. **Anais...** Foz do Iguaçu- Paraná- Brasil, 2008. p.1-16.

MULLER, MI. **Boas Práticas de manipulação de alimentos com merendeiras**. 2011. (Especialização) - Universidade do Oeste de Santa Catarina – UNOESC, São Miguel do Oeste, Santa Catarina, p.3- 38, 2011.

PAMPONET, TJ. **Avaliação do nível de conhecimento, atitudes e práticas em segurança alimentar, dos manipuladores de alimentos em instituições federais na região setentrional amazônica**. 2014. 65 f. Dissertação (Mestrado em Ciência da Saúde)- Programa de Pós- Graduação em Ciência da Saúde, Universidade Federal de Roraima, Vista, RR, 2014. graduação em ciência da saúde- PROCISA, Boa Vista- RR, p.30, 2014.

SACCOL, ALF et al. Avaliação das Boas Práticas em duas visões: técnica e da empresa. **Braz. J. Food Technol, II SSA**. Santa Maria-RS, v.11, p.19-23, Jan/2009. Disponível em:< http://bjft.ital.sp.gov.br/artigos/especiais/especial_2009/v11_edesp_05.pdf> Acesso em: 10 maio 2017.

SALGADO, J. Microorganismos causadores de Doenças de Origem Alimentar. **Food Ingredients Brasil**, v.XIII, n.19, p.50-1, 2011.

SANTOS, EA. **Implantação de ferramentas de gestão da qualidade dos alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional: um estudo de caso**. 2014. 162 f.Dissertação (Mestrado em ciência e Tecnologia de Alimentos)-Instituto Federal de Educação,Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro , Uberaba - MG, p.1-161, 2014.

SCOPEL, MVM et al.Boas práticas de manipulação/fabricação de alimentos em municípios paranaenses. **Ciência em Extensão**, São Paulo, v.11, n.3, p.168-180, 2015.

SILVA, SZ; KOTTWITZ, LBM. Condições microbiológicas de manipuladores de alimentos, em cozinha industrial da cidade de Cascavel, PR. **RevHig Alimentar**, São Paulo, v.25, n.202/203, p.49-54,nov/dez, 2011.

SOARES, AKC; SILVA, LM. Avaliação do programa de treinamento em Boas Práticas, para manipuladores de alimentos. **RevHig Alimentar**, São Paulo, v.25, n.198/199, p.37-40, jul/ago, 2011.