

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS MANIPULADORES DE MERCADOS PÚBLICOS DE TERESINA - PI SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.

Andréia Suellen Monturil de Moraes

Letycia dos Anjos Silva

Instituto Federal de Ciência, Educação e Tecnologia do Piauí, Teresina – PI

Thaís Silva da Rocha

Universidade Federal do Piauí, Teresina – PI

Lívia de Sousa Oliveira Macedo ✉

Instituto Federal de Ciência, educação e tecnologia do Piauí, Teresina – PI

✉ liviamaacedo@hotmail.com

RESUMO

Neste trabalho objetivou-se avaliar o nível de conhecimento dos manipuladores de mercados públicos de Teresina - PI sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. O trabalho foi realizado em 05 mercados públicos localizados no município de Teresina, Piauí no período de setembro a outubro de 2014. Foram entrevistados 60 manipuladores por meio de questionário adaptado e as respostas classificadas em corretas, parcialmente corretas e incorretas. Os dados foram analisados no *software* Assistat versão 7.7 Beta. No tocante ao nível de escolaridade, observou-se a predominância do ensino fundamental completo (33,33%) entre os avaliados; quanto à gratificação, observou-se que 66,66% dos manipuladores entrevistados recebiam até dois salários mínimos sendo homens melhor remunerados que mulheres. Quanto à avaliação do nível de conhecimento dos manipuladores, as respostas parcialmente corretas foram as que obtiveram a maior porcentagem (68,34% ±

4,40) seguidas das respostas incorretas (25,48% ± 9,68). Com isso é evidente que os manipuladores possuem noções básicas sobre contaminação e BPF (Boas Prática de Fabricação), no entanto a ausência de treinamento e fiscalização ainda é bastante frequente.

Palavras-chave: Colaboradores. Informação. Segurança dos alimentos.

ABSTRACT

The study was conducted in 05 public markets located in the city of Teresina, Piauí in the period September-October 2014. 60 handlers were interviewed by questionnaire adapted and responses classified as correct, partially correct and incorrect. Data were analyzed in Assistat software version 7.7 Beta (2014). Regarding the level of education, there was a predominance of first grade (33.33%) among the evaluated; regarding the bonus, it was observed that 66.66% of respondents received up to two handlers minimum wages men being better paid than women. Regarding the evaluation of the knowledge level of the handlers partially correct answers were those that had the highest percentage (68.34% ± 4.40) followed by incorrect answers (25.48% ± 9.68). With this it is evident that the manipulators have the basics of GMP and contamination, however, a lack of training and supervision is still quite frequent.

Keywords: Employees. Information. Food safety.

INTRODUÇÃO

A demanda global por alimentos tem relação direta com o crescimento da população mundial que busca alimentos seguros, livres de contaminantes e principalmente nutritivos.

Os supermercados e principalmente os mercados públicos das diversas cidades brasileiras constituem os locais onde as pessoas procuram por itens alimentícios seguros ao seu consumo (GOMES et al., 2012).

Existem vários fatores que podem tornar os alimentos comercializados em mercados públicos impróprios para o consumo humano, são eles: temperatura inadequada para a conservação dos produtos; condições precárias das instalações possibilitando infiltrações de água de chuva; presença de artrópodes e de roedores (FRANCO; UENO, 2010; RODRIGUES et al., 2010; SILVA, 2012).

Além disso, a falta de acesso à água potável nesses locais, que impossibilita os manipuladores de manterem a higiene das mãos, instalações, equipamentos e utensílios. A contaminação cruzada é considerada outro fator importante de contaminação dos alimentos (FRANCO; UENO, 2010; RODRIGUES et al., 2010; SILVA, 2012).

Dessa forma objetivou-se avaliar o nível de conhecimento dos manipuladores de mercados públicos de Teresina-PI sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado em cinco mercados públicos localizados no município de Teresina, Piauí no período de setembro a outubro de 2014. Os 60 manipuladores foram selecionados conforme acessibilidade e disponibilidade e foi solicitado aos mesmos que assinassem um termo de consentimento livre e esclarecido para participar da pesquisa.

As entrevistas foram realizadas no horário de maior movimento de vendas por entrevistadores previamente treinados e ocorreu mediante a aplicação de um questionário, adaptado de Praxedes (2003) e Mello et al. (2010), que constava de 17

questões abertas e fechadas. Do total de questões, sete se referiam a dados socioeconômicos (sexo, idade, escolaridade e renda mensal); oito ao conhecimento sobre contaminação de alimentos, Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), boas práticas de manipulação e 02 relacionadas a treinamentos e capacitações.

A classificação do nível de conhecimento sobre contaminação de alimentos, Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), boas práticas de manipulação foi baseada em trabalho desenvolvido por Castro (2007), em que as respostas obtidas dos funcionários foram classificadas como corretas e parcialmente corretas, quando havia algum termo correto e incorretas quando o funcionário não sabia responder ou respondia errado.

Para este estudo realizou-se análise estatística descritiva calculando-se a frequência absoluta e relativa estabelecida em termos percentuais, média e desvio padrão através do *software* Assistat 7.7 beta.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram entrevistados 60 manipuladores de alimentos, escolhidos aleatoriamente num universo de cinco mercados públicos da cidade de Teresina - PI, sendo 55% do gênero masculino e 45% do gênero feminino.

Com relação à idade 69,99% dos manipuladores de alimentos encontravam-se inseridos na faixa entre 20 e 39 anos, estando 40,4% dos homens na faixa entre 30-39 anos e 23,8% das mulheres entre 20-29 anos.

No tocante ao nível de escolaridade, observou-se a predominância do ensino fundamental completo (33,33%) entre os avaliados, depreende-se, portanto, que grande parte destes funcionários carece de qualificação profissional para exercer o cargo que ocupam.

Muitos estudos também relatam a

baixa escolaridade dos trabalhadores. Castro et al. (2011) também verificaram um baixo grau de escolaridade dos manipuladores, visto que 43,1% afirmaram possuir ensino fundamental incompleto. Jorge et al. (2013), por sua vez, constataram que 53,3% dos entrevistados possuíam ensino médio incompleto ou completo.

No que concerne ao exercício de função anterior com manipulação de alimentos, cerca de 95,0% dos trabalhadores entrevistados informaram que iniciaram sua vida profissional nos mercados públicos, muitos destes encontravam-se naquela função por mais de cinco anos. Mello et al. (2010) encontraram dados similares ao verificar que 41,7% dos funcionários dos restaurantes avaliados relataram ser seu primeiro emprego.

Relativamente a treinamentos, apenas 6,66% (n=4) dos trabalhadores entrevistados afirmaram ter sido capacitados, entretanto, este treinamento teria ocorrido em um período igual ou superior a um ano. Jorge et al. (2013), em pesquisa sobre os conhecimentos de manipuladores de alimentos, concluíram que 70% já participaram de algum treinamento.

Conforme a RDC N°216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em relação à higiene pessoal, manipulação higiênica de produtos alimentícios e em doenças transmitidas por alimentos, ressaltando que a capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

A mão de obra desqualificada e a baixa escolaridade, frequentemente observada nos setores de manipulação de alimentos, dificultam processos de intervenção a exemplo dos treinamentos, pois nota-se entre esses funcionários alta resistência

a modificações comportamentais, além da dificuldade de internalização do conhecimento repassado nas capacitações (BADARÓ, 2007; LIMA; FERREIRA, 2013).

Desse modo, para que o processo de capacitação seja efetivo deve-se empregar uma linguagem didática e simples dando preferência, sempre que possível, à utilização de imagens autoexplicativas para que pessoas com dificuldades possam assimilar melhor as informações ministradas. Além disso, Dutra e Alves (2011) consideram importante a identificação dos funcionários com maior grau de dificuldade de aprendizagem para que recebam mais atenção durante as capacitações.

Quanto à avaliação do nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos dos mercados públicos de Teresina relacionado à contaminação dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos e boas práticas de manipulação verificou-se que as respostas parcialmente corretas foram as que obtiveram a maior porcentagem (68,34% ± 4,40) seguidas das respostas incorretas (25,48% ± 9,68).

Nesta pesquisa pode-se perceber que os trabalhadores possuem um conhecimento básico, adquirido no cotidiano, uma vez que responderam “sim” quando foi perguntado se já tinham ouvido falar sobre contaminação dos alimentos. Todavia, não sabiam expressar corretamente de que modo isto poderia ocorrer fornecendo respostas vagas e desconexas. As palavras mais associadas à contaminação foram “local” e “mãos sujas”.

Sanlier et al. (2012), avaliando o conhecimento de estudantes de enfermagem, constataram que a maioria dos entrevistados, embora soubessem que alimentos provocam doenças, possuíam informações incorretas sobre higiene pessoal, dos alimentos e de cozinhas hospitalares.

Em relação à contaminação dos alimentos com as mãos, 100% dos

entrevistados responderam “sim”, porém a resposta se tornava parcialmente correta quando se perguntava de que modo ela ocorre. As respostas mais obtidas foram “...quando não lavadas”, “levando sujeiras para os alimentos”. Embora boa parte dos funcionários tenha concordado que as mãos são um veículo de contaminação, verificou-se a utilização de anéis, pulseiras, além de unhas grandes, esmaltadas e sem higienização.

Em consonância com este trabalho, Mello et al. (2010) notaram que, embora 94,2% dos manipuladores afirmassem que as mãos provocam contaminações, a frequência de higienização das mesmas pelos manipuladores era muito baixa, além disso observou-se também a utilização de adornos e esmalte.

Sobre DTA, todos os manipuladores sabiam que os alimentos podem transmitir doenças, porém eles não conseguiam distinguir a doença dos sintomas clássicos, como “dor no corpo, febre, vômito e diarreia”.

Em pesquisa de Mello et al. (2010), sobre DTA, 69% dos 103 funcionários responderam incorretamente e, destes, 49,5% haviam sido capacitados. Os manipuladores confundem os tipos de DTA com sintomas gerais, como colocado a seguir: “Diarreia e qualquer outro tipo de doença”; “Dor no corpo, febre, vômito e diarreia” e “Dor no estômago, cabeça e diarreia”.

Sobre Boas Práticas de Manipulação, 15% (n=9) dos manipuladores responderam o questionamento parcialmente correto e 85% disseram não saber o que significa, ou responderam incorretamente. Na maioria das vezes, o termo era confundido com a higiene pessoal como destacado a seguir: “... Roupas limpas, calçado”; “Pessoa que tem uma boa higiene no trabalho”. Este resultado é semelhante ao de Mello et al. (2010), onde dos 103 trabalhadores, 81,6% disseram não saber o que significa,

ou responderam incorretamente.

A prevalência do conhecimento regular sobre contaminação dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos e a ausência de entendimento sobre as boas práticas de fabricação por parte dos manipuladores de alimentos dos mercados públicos de Teresina, demonstram a necessidade de intervenções educacionais contínuas.

Essas intervenções poderiam ser realizadas mediante convênios entre a prefeitura e as instituições de ensino públicas e privadas, de modo que estudantes dos cursos da área de alimentos pudessem estar nesses locais repassando orientações, realizando capacitações e mensurando, através da aplicação de questionários e *checklists*, o conhecimento dos manipuladores e as condições higienicossanitárias do ambiente contribuindo, desta forma, para que os mercados ofereçam aos consumidores alimentos de qualidade e seguros do ponto de vista sanitário.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, pode-se inferir que a maior parte dos manipuladores de alimentos dos mercados públicos de Teresina possuem noções parcialmente corretas sobre contaminações e doenças transmitidas por alimentos, entretanto desconhecem as boas práticas de fabricação o que é evidenciado pela ausência de capacitações frequentes, estipuladas pela legislação brasileira, essenciais para melhorar e atualizar o conhecimento dos manipuladores e prevenir problemas sanitários graves.

REFERÊNCIAS

BADARÓ, ACL. **Boas práticas para Serviços de Alimentação: um estudo em restaurantes comerciais do município de Ipatinga, Minas Gerais.** 2007.

172p. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição) – Departamento de Nutrição e Saúde da Universidade Federal de Viçosa. Viçosa, 2007.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. **DOU**, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 set. 2004.

CASTRO, FT. **Restaurantes do tipo self-service: análise dos aspectos sanitários e dos manipuladores de estabelecimentos localizados nos shoppings centers da cidade do Rio de Janeiro/RJ**. 2007. 105 p. Dissertação (Mestrado em Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2007.

CASTRO, FT; BARBOSA, CG; TABAI, KC. Perfil de manipuladores de alimentos e a ótica desses profissionais sobre alimento seguro no Rio de Janeiro. **Rev Bras de Economia Doméstica**, Viçosa. v.22, n.1, p.153-170. 2011

FRANCO, CR; UENO, M. Comércio Ambulante de Alimentos: Condições Higiênico-Sanitárias nos Pontos de Venda em Taubaté – SP. **Cient Ciênc Biol Saúde**. v.12, n.4, p.9-13. 2010.

GOMES, PMA; BARBOSA, JG; COSTA, ER; SANTOS JÚNIOR, IG. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das carnes comercializadas na feira livre do município de Catolé do Rocha-PB. **Rev Verde** (Mossoró-RN-Brasil). v.7, n.1, p.225- 232, jan-mar, 2012.

JORGE, MN; COSTA, NC. Fatores relacionados aos conhecimentos de manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação em estabelecimentos comerciais. **Nutrir Gerais**,

Ipatinga. v.7 n.12, p.1015-1029, fev-jul, 2013.

MELLO, AG; GAMA, MP. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Rev Bras de Ciênc Tecnol Aliment**, Campinas. v.13, n.1, 2010.

PRAXEDES, PCG. **Aspectos da qualidade higiênico-sanitária de alimentos consumidos e comercializados na cidade de São Remo**. 2003. 120 p. Dissertação (Mestrado em Epidemiologia Experimental e Aplicada ao Controle das Zoonoses) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.

SILVA, SA. **Comida de rua na Orla de Salvador-Ba: Um estudo na perspectiva socioeconômica e da segurança dos alimentos**. 2012. 102 p. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde) - Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2012.

FUNGOS CONTRA BARATAS: ALTERNATIVA AOS INSETICIDAS QUÍMICOS

Pesquisadores da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias da Universidade Estadual Paulista (Unesp) em Jaboticabal descobriram que esporos do fungo *Aspergillus westerdijkiae* são capazes de controlar ovos de baratas, quebrando seu ciclo de multiplicação. A pesquisa focou em uma das espécies de barata mais comuns em cidades brasileiras, a *Periplaneta americana*, facilmente encontrada em grandes populações nas redes de galerias de esgoto e veiculadoras de patógenos.

O fungo investigado não é capaz de matar indivíduos adultos da espécie *Periplaneta americana*, com facilidade, mas sim os ovos de suas ootecas, eliminando as baratas antes que elas se desenvolvam e aumentem sua infestação no ambiente e evitando o uso de produtos químicos. (Agencia Fapesp)



(Ilustração: Wikimedia Commons)

