

USO DE EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL POR MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Viviane Rodrigues¹; Iane Raquel de Souza Barata¹; Livia Maria Marchado Nunes¹; Réia Sílvia Lemos²; Francisco das Chagas Alves do Nascimento³

¹Acadêmicas de Nutrição; ²Doutora em Morfologia; ³Doutor em Agronomia

livimaria99@hotmail.com

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: As doenças veiculadas por alimentos constituem um problema de saúde pública, onde os manipuladores de alimentos, pela natureza de seu trabalho, especialmente os assintomáticos, podem constituir-se numa potencial fonte de contaminação e disseminação de micro-organismos. Portanto, a formação sanitária quanto a manipulação, higiene dos alimentos e as inspeções dos locais de comercialização são medidas imprescindíveis na prevenção destas doenças. A produção de alimentos seguros deve constituir um aspecto prioritário para todos os manipuladores de alimentos e uma demanda da sociedade. Estes são responsáveis em comercializar alimentos inócuos, eliminando ou reduzindo os possíveis riscos para a saúde do consumidor. Independente do local de manipulação e comercialização de alimentos, os manipuladores devem cumprir normas de higiene, conhecer e cumprir as instruções de manipulação higiênica dos alimentos para garantir a segurança e qualidade dos mesmos, manter um adequado grau de higiene pessoal, usar vestimentas limpas e de uso exclusivo de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), roupas protetoras (gorros, calçado adequado) e estar isento de adornos (anéis, brincos, pulseiras, colar, entre outros). **Objetivo:** Este estudo teve como objetivo principal identificar se os manipuladores de alimentos da feira do Ver-o-Peso em Belém-PA usavam EPIs. **Métodos:** Trata-se de uma pesquisa qualitativa, exploratória, baseada na realidade observada, realizado no mês de setembro de 2014. Para a coleta dos dados foram escolhidos de forma aleatória 28 pontos de vendas, onde foi aplicado um *check-list* avaliando o uso adequado de EPIs. Os dados coletados foram registrados em uma planilha eletrônica no Software Microsoft Excel[®] 2010 e, posteriormente, analisados e interpretados. **Resultado/Discussão:** Entre os 28 manipuladores observados, constatou-se que 42,8% não usavam nenhum tipo de EPI, 62,8% usavam apenas toucas ou gorros, 14,2% usavam toucas ou gorros e avental, 53% usavam adornos (pulseiras, anéis, brincos, cordões, entre outros) e 100% não faziam uso de sapatos fechados. Destaca-se a importância da utilização dos EPIs pelos manipuladores, garantindo a segurança e saúde destes. **Conclusão:** A prevenção e a promoção é a melhor estratégia para reduzir os riscos de contaminação e proteção do manipulador de alimentos, focando no manipulador, para conseguir modificar o comportamento destes, de modo que os conscientize sobre a correta manipulação dos alimentos, garantindo alimentos seguros e a saúde do consumidor.