

PES054 - COMPROMISSO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS NO USO DE VESTIMENTAS, ADORNOS, HIGIENE, CAPACITAÇÃO E EXAMES DE SAÚDE

TAYNA AYMARA FERREIRA DA COSTA ROMA¹; IANE RAQUEL DE SOUZA BARATA¹; VIVIANE SILVA RODRIGUES¹; FRANCISCO DAS CHAGAS ALVES DO NASCIMENTO²; RÉIA SÍLVIA LEMOS²

taynaroma@hotmail.com

¹Graduação, ²Doutorado

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: O cuidado com a segurança alimentar tem se tornado uma preocupação crescente nos últimos anos, quer por parte das organizações governamentais, que têm criado estratégias para assegurar o acesso a um alimento que não prejudicial à saúde da população; quer pelos próprios consumidores que têm e buscado adquirir alimentos mais seguros. A Segurança Alimentar, dentre outros fatores, está relacionada ao controle de perigos de caráter biológico, físico, químico, da produção até o consumidor final.¹ Mesmo que um alimento apresente características sensoriais normais (sabor, odor, aspecto visual, etc.) pode estar contaminado por agentes patogênicos ou produtos tóxicos, sendo o despreparo do manipulador de alimentos o principal agente causador da contaminação alimentar, por práticas inadequadas de manipulação, maus hábitos de higiene pessoal e dos utensílios utilizados ou devido às doenças apresentadas pelos manipuladores de alimentos e seus agentes veiculados ao alimento, por um dos motivos anteriormente listados.² As condições higiênicas de comercialização de produtos alimentícios em feiras e ruas são escassas e com infraestrutura inadequada, falta de acesso a água potável e instalações sanitárias, o que contribui para aumentar o risco de contaminação dos alimentos e a incidência de doenças veiculadas por alimentos (DVA),^{1,2} uma vez que diversas delas estão relacionadas ao cozimento incorreto dos alimentos, manutenção de temperatura inadequada e a utilização de matéria-prima contaminada. A má higienização das mãos e das superfícies de contato do alimento são fatores de risco importantes, pois alguns microrganismos podem sobreviver nas mãos e em superfícies por vários dias, o que determina ser essencial a higienização e sanitização correta e até mesmo o uso de equipamentos de proteção individual (EPI).³

Objetivos: Observar o comportamento de manipuladores de duas feiras de Belém do Pará quanto ao uso de equipamentos de proteção individual e adornos pessoais, realização de cursos de capacitação e exames de saúde. **Métodos:** Pesquisa realizada na cidade de Belém do Pará, no período de Setembro de 2014 e Março de 2015, nas feiras do Ver-o-Peso e do Guamá. O estudo é do tipo transversal, de descrição quali-quantitativa. A coleta de dados aconteceu por método observacional e preenchimento de check list com quesitos fechados quanto às determinações da RDC nº 216/20044 e RDC nº 275/20025 quanto ao uso de EPI, adornos, higiene pessoal; a entrevista limitou-se quesitos abertos para levantamento de dados sócio-demográficos (idade, sexo, escolaridade, naturalidade, realização de cursos de capacitação e exames de saúde). Todos os 60 manipuladores respondentes foram cientificados do objeto da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE). Na amostra 30 manipuladores são da feira do Ver-o-Peso e 30 manipuladores são da feira do Mercado do Guamá. As informações colhidas foram registradas em planilha eletrônica Microsoft Excel 2010, o que possibilitou a interpretação dos dados e realização de gráficos e tabelas. **Resultados e Discussão:** No presente estudo com n= 60 manipuladores, 62% não usavam nenhum tipo de EPI. A maioria desses manipuladores era da feira do Guamá, pois dos 30 (87%) não utilizavam nenhum equipamento de proteção; 7%

usavam touca, gorro e avental; 3% apenas touca ou gorro; 3% apenas avental; nenhum usava luva, o que também foi observado no estudo de Tinoco e cols. (2004)¹, em que 75% dos manipuladores não usavam nenhum equipamento de proteção individual. Na feira do Ver-o-Peso, 37% dos feirantes não usavam EPI; 13% usavam touca, gorro e avental; 47% usavam touca ou gorro; 3% usavam luva e nenhum usava apenas avental. Ou seja, a maioria estava em conformidade com a RDC nº 275/20025, pois prescreve que o uso mais intenso e completo dos EPI, protege a saúde do profissional e proporciona sua segurança. Em relação ao uso de adornos, do total de nas duas feiras, 31% usavam adornos; na feira do Guamá, dos 30 manipuladores 20% usavam algum adorno; na feira do Ver-o-Peso, 50% faziam uso, em desconformidade com o que preconiza a RDC nº 216/2004, pois é taxativa que devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e maquiagem, evitando a possibilidade de acabarem caindo no alimento e acarretar contaminação do mesmo. Acerca do curso de capacitação para o tipo de atividade que exercem, dos 60 manipuladores, 52% realizaram curso de manipulação de alimentos; na feira do Guamá apenas 37% realizaram o curso; na feira do Ver-o-Peso, 67% realizaram capacitação para a manipulação de alimentos. Quanto ao exame de saúde no último ano, do total de manipuladores estudados 71,6% realizaram os exames, na feira do Guamá 66,6% realizaram os exames de saúde no último ano e no Ver-o-Peso 76,6% se submeteram a exames de saúde. A RDC nº 216/2004 aborda que os manipuladores devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos⁴. Apesar das porcentagens relacionadas à realização do curso de manipulação de alimentos e exames de saúde estarem acima de 50%, isso não significa conformidade com o regulamento citado, pois é imprescindível que todos os manipuladores realizem cursos de capacitação e exames da saúde, para contribuir para a diminuição de contaminação dos alimentos e do consumidor. **Conclusão:** Nesse estudo foi possível observar que na Feira do Ver-o-Peso há uma maior preocupação com o uso do EPI, possivelmente por ser uma feira turística; contudo, 50% dos manipuladores ainda usam algum tipo de adorno, com risco de contaminação para o alimento. No tocante à capacitação para a manipulação de alimentos e à realização de exames de saúde, o percentual de capacitados está aquém do necessário, que exige a capacitação da totalidade dos manipuladores de alimentos. O poder instituído deve estar vigilante e propiciar oportunidades de capacitação para que os manipuladores se sensibilizem quanto ao uso de EPI e tenham cuidados pessoais e assumam compromissos que assegurem a qualidade e a inocuidade dos alimentos que vendem.

Referências Bibliográficas:

- MALLON, C.; BORTOLOZO, E.A.F.Q. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. Publicatio UEPG Ciências Biológicas e da Saúde, Ponta Grossa, 10 (3/4): 65-76, set./dez. 2004.
- TINOCO, B.O.W.; DORNA, N.S.; NEVES, M.C.P.; ROMANO, K.R. Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos manipuladores de alimentos das barracas das feira livre de Seropédica, RJ. Publicado: XX Congresso Brasileiro de Economia Doméstica. Fortaleza, 2009.
- SOUZA, G.C.; SANTOS, C.T.B.; ANDRADE, A.A.; ALVES, L. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, 20 (8): 2329 – 2338, 2015.

BRASIL [Ministério da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária]. RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe Sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL [Ministério da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária]. RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicado aos Estabelecimentos Produtos/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.