

NIVEL DE CONHECIMENTO SOBRE MANIPULAÇÃO HIGIENICA DOS ALIMENTOS

Laysa Lira de Souza¹; Izineide da Silva Noronha¹; Gleiciane Moura da Silva¹;
Francisco das Chagas Alves do Nascimento²

¹Graduação, ²Doutorado
Universidade Federal do Pará (UFPA)
laysa_lira@hotmail.com

Introdução: O conhecimento em manipulação higiênica dos alimentos está relacionado não apenas aos estabelecimentos que trabalham na produção de refeições. Manipulador é aquele que está em contato com o alimento quer seja contato direto ou indireto¹ e por estar em contato com o alimento o manipulador torna-se responsável por evitar a contaminação. Dessa maneira na rotina das pessoas está inclusa o contato com os alimentos, quer seja no preparo em casa, consumo, servir ou apreciar. Os alimentos são passíveis de contaminação, sendo assim, o prévio conhecimento sobre a composição contaminante do ambiente, higienização do manipulador e alimento, legislação, conservação e proteção no contato com o alimento auxilia na redução e inexistência de contaminação alimentar. Todo conhecimento adquirido é válido na instrução de uma sociedade cujas bases são detentoras do saber com relação a saúde do manipulador e as proteção às contaminações passíveis aos alimentos. A melhor forma de ampliar esse conhecimento é dada por meio da educação, uma maneira que tem custo baixo e que consegue mostrar um amplo conhecimento em questões relacionadas a saúde². A Educação e a saúde são pilares essenciais para sobrevivência humana que estão em construção e desconstrução eternamente. Os autores assumem um compromisso ético de que é possível promover saúde escolar através da articulação entre os setores da educação e saúde; através da interdisciplinaridade; envolvimento dos grupos de alunos; famílias; educadores, num contínuo processo crítico avaliativo dos saberes e práticas de saúde escolar⁴. Existe uma necessidade de conhecimento entre as mais variadas classes da sociedade. Mas é nas bases que os conceitos e conhecimentos são ampliados. A conscientização sobre a manipulação adequada, higiene pessoal e entre outros componentes capazes de causar contaminação juntamente com a prática ou execução das boas práticas, corroborar na prevenção de doenças veiculadas por alimentos e controlar as possíveis infecções³. **Objetivos:** Analisar o nível de conhecimentos sobre a manipulação higiênica dos alimentos de alunos de escolas públicas. **Métodos:** Estudo transversal desenvolvido em três escolas públicas da cidade de Belém/PA, onde participaram 69 alunos. Os dados foram coletados com auxílio de questionários compostos de perguntas abertas (sóciodemográficas) e questões fechadas abertas e fechadas sobre a manipulação higiênica dos alimentos. O questionário foi aplicado antes da exposição do curso. O processo educativo foi constituído da apresentação de um curso sobre manipulação higiênica dos alimentos o qual expôs aos alunos sobre o processo de produção, conservação, higiene, qualidade dos alimentos, além de aspectos ligados ao manipulador como higiene pessoal, dos alimentos e dos utensílios, prevenção e controle de vetores e pragas, o que é alimentação saudável e adequada, informações sobre os órgãos fiscalizadores, higienização correta das mãos, dos alimentos, a forma correta de armazenar os alimentos na geladeiras e na despensa, sobre a qualidade da água, cuidados com os riscos físicos, químicos e biológicos, prevenção de contaminações e doenças veiculadas por alimentos. A apresentação deu-se com o auxílio de aparelho multimídia e banner para fixar o conhecimento. Após a coleta, os dados foram analisados e expressos em percentuais e números absolutos usando Microsoft Excel® 2010. **Resultados e Discussão:** participaram do estudo 69 alunos

sendo 72,5% do sexo feminino e 27,5% do sexo masculino; 90,5% tinham o ensino fundamental incompleto e 9,5% o ensino médio incompleto, na faixa etária de 13 a 21 anos, com 98,5% com idade entre 13 a 21 anos de idade e 1,5% com 30 anos de idade. As perguntas que compunham o questionário tinham por objetivo obter o grau de conhecimentos dos avaliados com relação à manipulação higiênica dos alimentos. Com base nas informações coletadas a porcentagem de acertos para as perguntas foi satisfatória, já que, do total de perguntas 72,2% dos participantes obtiveram acima de 50% de acertos. Das onze perguntas, oito questões obtiveram uma porcentagem superior a 50% dos acertos. As questões abordadas foram básicas: é importante lavar as mãos antes de manipular os alimentos, 98,50% acertaram; os panos de limpeza podem disseminar os microrganismos, 52,10% acertaram afirmando ser verdadeira; pode ser usada a mesma tábua de corte para alimentos crus e alimentos cozidos mesmo que nos pareça limpa, 82,60% acertaram confirmando como falsa; os alimentos crus devem ser armazenados separados dos alimentos cozidos, 89,80% acertaram ratificando como verdadeira; alimentos cozidos não precisam ser reaquecidos completamente, 66,6% acertaram justificando como falsa; cozinhar corretamente inclui cozinhar a carne a 40 °C, 34,7% acertaram marcando falsa; quando questionados se a carne cozida poderia ser deixada à temperatura ambiente durante a noite para esfriar, somente 37,60% acertaram ratificando como falsa; os alimentos cozidos devem ser mantidos bem quentes antes de servir; 81,1% acertaram afirmando a veracidade da questão; a refrigeração dos alimentos apenas retarda a multiplicação dos microrganismos, 50,70% acertaram ratificando como verdadeira; Quando questionados se cozinhar corretamente inclui cozinhar a carne a 40°C, 65,3% dos respondentes respondem erroneamente que sim; A água pode ser identificada com potável pelo aspecto que apresenta, 53,7% responderam erroneamente que sim; deve lavar frutas e legumes, 97,1% acertaram confirmando como verdadeira. Demonstrando que apesar de ter um baixo índice de erros é de extrema importância a abordagem deste tema junto a esse público jovem que está no início de sua formação escolar. **Conclusão:** A análise do conhecimento dos participantes antes do tema abordado foi importante para avaliar o quanto eles sabiam sobre o assunto. Como foi possível observar através da porcentagem de acertos das perguntas, onde fica claro que os mesmos possuíam conhecimentos básicos sobre a manipulação dos alimentos. O processo de aprendizagem em manipulação higiênica dos alimentos foi capaz de ampliar o conhecimento prévio dos alunos. O nível de conhecimento prévio foi acrescido e compartilhado com faixas etárias heterogêneas já que os participantes eram de 13 a 30 anos, auxiliando na prevenção de contaminação e doença veiculadas por alimentos. Instrumentalizar a população jovem, sobre a temática de manipulação higiênica dos alimentos, significa contribuir não exclusivamente para a melhoria da qualidade higiênico-sanitária, mas para o aperfeiçoamento das técnicas e processamento utilizados e garantindo o direito humano a uma alimentação saudável. O processo educativo dialógico faz-se necessário para ratificar os conhecimentos que estes possuem, fortalece na apresentação de informações novas quanto em relembrar algumas informações esquecidas.

Referências:

1. Brasil. Ministério da Saúde. Diretoria colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação . Resolução 216/2004 Setembro 15.
2. Turano W, Almeida CCCA. Educação nutricional. Nutrição. Saúde e comunidade. 2ª ed .Gouveia ELC, editor. 1999.

3. Forsythe SJ. Microbiologia de segurança de alimentos. 3ª ed. Barueri/ SP manole. 2008 p 600-605; 79,80
4. Breunelli AV, Coser J, Maia I. Avaliação do conhecimento de manipuladores de alimentos após palestras educativas. 2013.
5. Ferriani MGC, Gome R. Saúde Escolar – Contradições e Desafios. Goiânia-GO: AB Editora, 1997