

# BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E CONSERVAÇÃO: UMA ANÁLISE SOBRE OS CONHECIMENTOS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE EMPRESAS DA CIDADE DE MONTES CLAROS - MG

MARIA DE FATIMA DE MATOS MAIA<sup>1</sup>  
FERNANDA MAIA TOLENTINO<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Universidade Estadual de Montes Claros - UNIMONTES; Grupo Integrado de Pesquisa em Psicologia do Esporte, Exercício e Saúde, Saúde Ocupacional e Mídia - GIPESOM. Montes Claros, MG - Brasil.

[mfatimaia@yahoo.com.br](mailto:mfatimaia@yahoo.com.br).

<sup>2</sup> Prefeitura Municipal de Montes Claros – Secretaria da Juventude Esporte e Lazer. Montes Claros, MG - Brasil.

[nandamaia@hotmail.com](mailto:nandamaia@hotmail.com)

## INTRODUÇÃO

O objetivo principal das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem sido oferecer alimentação equilibrada do ponto de vista higiênico-sanitário, contribuindo para o bem-estar dos comensais. Entretanto, sabe-se que existe um grande número de agentes etiológicos de toxinfecção alimentar que constituem perigo à saúde dos mesmos.

Consciente da importância da alimentação para a saúde do trabalhador e ao mesmo tempo do risco, as empresas devem utilizar as mais modernas técnicas de segurança para não expor o seu comensal a problemas alimentares que podem inclusive custar-lhes a própria vida, porque o maior desafio das refeições coletivas é manter a qualidade e a segurança dos alimentos (GOÉS *et al.* 2001).

A qualidade é uma característica multidimensional do alimento, sendo uma combinação de atributos microbiológicos, nutricionais e sensoriais. O seu controle em todas as etapas do processamento de alimentos tem como objetivo assegurar a qualidade, promovendo a saúde do consumidor (BOBENG & DAVID, 1977).

Cummings (1992) afirma que as UANs que adotam estes programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), são capazes de analisar e avaliar a preparação do alimento durante o processo, desde a matéria-prima até o produto acabado. Controlando-se a temperatura sob a qual o alimento é mantido e o tempo gasto durante seu preparo e distribuição, pode-se obter uma melhoria na qualidade e uma minimização dos riscos de um surto de origem alimentar.

As BPF são um conjunto de princípios, regras e procedimentos que regem o correto manuseio dos alimentos, abrangendo desde as matérias-primas até o produto final. São normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou um serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade deve ser avaliada através de inspeção e/ou investigação (SILVA JUNIOR, 1995).

Muitos benefícios são gerados com estes programas como: a fabricação de produtos de melhor qualidade e maior segurança, a diminuição de reclamações por parte dos consumidores, melhora o ambiente de trabalho, sendo estes mais limpos e seguros, com funcionários desempenhando suas funções com maior motivação e produtividade (MELO *et al.* 2007).

Em serviços de alimentação a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos manipulados é uma preocupação crescente entre os manipuladores que prezam pela saúde. Para melhorar a qualidade e segurança na produção dos alimentos, o Ministério da Saúde publicou a Resolução RDC 216 de 15 de setembro de 2004 (STANGARLIN *et al.* 2008) tendo como objetivo estabelecer os procedimentos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação com a finalidade de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado (NASCIMENTO & BARBOSA, 2007). As BPF são obrigatórias pela legislação brasileira, para todas as indústrias e estabelecimentos (SEIXAS *et al.* 2008).

O treinamento de boas práticas de manipulação é um pré-requisito para alcançar a inocuidade dos alimentos, já que, frequentemente, a contaminação alimentar está associada à falta de conhecimento ou à negligência dos manipuladores (LANGE *et al.* 2008).

Existe a necessidade de treinamento periódico dos trabalhadores que manipulam os alimentos, durante todas as etapas do processamento. Pois, somente através de eficazes e permanentes programas de treinamento, informação e conscientização dos manipuladores é que se conseguirá produzir e oferecer ao consumo alimentos seguros, inócuos e com propriedades nutricionais que satisfaçam a um consumidor cada vez mais exigente (GOÉS *et al.* 2001).

A capacitação dos manipuladores de alimentos através de treinamento significa contribuir não somente para a melhoria da qualidade higiênico-sanitária, mas, sobretudo para o aperfeiçoamento das técnicas e processamentos utilizados.

## **OBJETIVO**

Verificar o nível de conhecimento de funcionários de empresas fornecedoras de alimentos da cidade de Montes Claros – MG acerca de boas práticas de manipulação, higiene e conservação.

## **METODOLOGIA**

Com base no objetivo proposto nesse estudo, foi realizada uma pesquisa descritiva de caráter quantitativo que faz uso de questionários para coletar informações de uma amostra específica.

Esta pesquisa teve como público alvo os funcionários de 4 (quatro) Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) da cidade de Montes Claros - MG que trabalham com manipulação de alimentos. A amostra foi composta por 15 manipuladores de alimentos (cozinheiras e auxiliares de cozinha) do gênero feminino.

A coleta de dados foi realizada pela pós-graduanda autora no mês de agosto de 2007. Esta coleta ocorreu durante dois dias nas empresas, antes da realização de palestras que tinham como objetivo treinar e conscientizar os manipuladores de alimentos quanto a relevância das boas práticas de manipulação, higiene e conservação.

Foi utilizado um questionário estruturado contendo na primeira parte questões elaboradas pela autora, relativas ao grau de escolaridade, função executada na cozinha, tempo que trabalha na área e de quantos treinamentos já participou. Na segunda parte, também elaborada pela autora, foram elencadas 11 questões que abrangeram tópicos relativos ao conhecimento sobre boas práticas de manipulação, higiene e conservação em serviço de alimentação, onde o manipulador assinalou a opção desejada (verdadeiro ou falso).

Foram incluídas na pesquisa as cozinheiras e auxiliares de cozinha que se fizeram presentes no local nos dias da pesquisa, sendo desconsideradas as que não responderam à pesquisa.

Foi realizada a estatística descritiva (porcentagens) utilizando o programa estatístico *Statiscal Package for the Social Science* (SPSS), 16.00 para Windows.

Os resultados serão representativos somente para as empresas citadas localizadas na cidade de Montes Claros - MG, não devendo ser difundidos de forma generalizada.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Os resultados obtidos foram apresentados na forma de tabelas para melhor discussão e análise.

Na Tabela 01 pode-se observar que os manipuladores de alimentos das empresas de Montes Claros - MG são todos do sexo feminino, sendo que 40% exercem função de cozinheira e 60% auxiliar de cozinha. O grau máximo de estudo que obtiveram foi até o ensino médio completo ou incompleto, representando 40%, já para o ensino fundamental completo 33,33% e incompleto um total de 26,67%.

Em relação ao tempo que trabalham como cozinheiras ou auxiliares de cozinha, 53,34% trabalham a menos de 4 anos, 20% de 4 anos a 8 anos, 13,33% de 8 anos a 12 anos e 13,33% a mais de 12 anos. Com esse resultado, verifica-se que mais da metade dos avaliados apresentam pouca experiência em relação ao tempo de serviço como manipulador.

A tabela 01 apresenta ainda a quantidade de treinamento específico recebido para atuar nas cozinhas, mostrando que 53,34% afirmaram terem recebido 1 a 2 treinamentos enquanto funcionárias e 43,66% pelo menos 3 a 4 treinamentos.

TABELA - 01 Apresentação geral dos dados em porcentagem

Dados	Porcentagem
<b>Sexo</b>	
Feminino	100%
<b>Função na cozinha</b>	
Cozinheira	40%
Auxiliar de cozinha	60%
<b>Escolaridade</b>	
1ª a 4ª série	26,67%
5ª a 8ª série	33,33%
1º a 3º ano	40%
<b>Tempo que trabalha na área</b>	
1 mês a 4 anos	53,34%
4 anos e 1 mês a 8 anos	20%
8 anos e 1 mês a 12 anos	13,33%
Mais de 12 anos	13,33%
<b>Quantos treinamentos já participou</b>	
1 a 2	53,34%
3 a 4	43,66%

Observa-se através da Tabela 02 que os manipuladores que possuíam escolaridade de 1º a 3º ano (completo ou incompleto) acertaram 72,72% das questões propostas. Entretanto, aqueles que tinham escolaridade de 1ª a 4ª série apresentaram apenas 45,45% de acertos. Estes números relacionam-se a grande dificuldade de interpretação e entendimento das questões no momento da leitura e a pouca informação sobre o conhecimento de boas práticas de manipulação, higiene e conservação. Percebeu-se que quanto maior o nível de escolaridade, maior o grau de conhecimento e, portanto o número de acertos. A contaminação da alimentação coletiva está relacionada principalmente à deficiência de conhecimentos dos manipuladores, sob consequência do seu baixo nível de escolaridade.

Sobre este assunto, Silva *et al.* (2003) sugere que ao se programar um treinamento deve-se levar em consideração o fato de a maior parte das pessoas que trabalham na manipulação de alimentos possuírem baixa escolaridade, determinando dificuldades para ler e escrever. Por isso a metodologia escolhida deve considerar esses fatores limitantes.

TABELA 02 - Relação entre o grau de escolaridade e a porcentagem de acertos

Grau de Escolaridade	Porcentagem de acertos
1ª a 4ª série	45,45%
5ª a 8ª série	60%
1º a 3º ano	72,72%

No que diz respeito a relação entre o tempo de profissão e a quantidade de acertos, observa-se na tabela 03 que quanto maior o tempo de experiência na área, menor o nível de conhecimento (ate 4 anos, 65,9% de certos e mais de 12 anos, 45,45% de acerto).

TABELA 03 - Relação entre o tempo de exercício na profissão e a porcentagem de acertos

<b>Tempo de exercício na profissão</b>	<b>Porcentagem de acertos</b>
1 mês a 4 anos	65,9%
4 anos e 1 mês a 8 anos	54,54%
8 anos e 1 mês a 12 anos	68,18%
Mais de 12 anos	45,45

Isso pode ser explicado observado a Tabela 04, que apresenta a quantidade de treinamentos realizados durante todo o tempo de experiência e percebe-se que a partir dos 8 anos de trabalho como manipulador, o número de treinamentos específicos sobre boas práticas de manipulação não aumentam. O que se torna contraditório já que a capacitação em serviços na área de alimentação deve ser contínuo, proporcionando aos manipuladores renovação dos conhecimentos técnico-práticos necessários para a função executada. Assim como discorre a Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, item 4.6.7 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

O treinamento de manipuladores de alimentos tem sido apontado como o meio mais eficaz e econômico de superar inadequações relacionadas aos manipuladores tais como hábitos precários de higiene pessoal, deficiências na lavagem das mãos ou o fato de serem portadores de microrganismos patogênicos (SOUZA *et al.* 2004).

Pode-se dizer que somente através de eficazes e permanentes programas de treinamento, informação e conscientização dos manipuladores é que se conseguirá produzir e oferecer ao consumo alimentos seguros, inócuos e com propriedades nutricionais que satisfaçam a um consumidor cada vez mais exigente e informado. Além disso, não é possível realizar mudanças sem que haja a conscientização dos manipuladores, acompanhada de uma avaliação periódica do trabalho e de sua comunicação ao funcionário (VENTURI *et al.* 2004).

TABELA 04 – Relação entre o tempo de exercício na profissão e a média da quantidade de treinamentos realizados

<b>Tempo de exercício na profissão</b>	<b>Média da quantidade de treinamentos</b>
1 mês a 4 anos	1,37
4 anos e 1 mês a 8 anos	2,66
8 anos e 1 mês a 12 anos	3,5
Mais de 12 anos	3

No geral verifica-se que apenas 4 das 11 questões propostas foram respondidas corretamente por mais de 80% dos funcionários e 4 questões só foram respondidas de maneira correta por menos de 40% dos manipuladores. Essa baixa margem de acertos indica que a inexistência de regulamentação profissional nesta área e falta de centros de capacitação e treinamentos, esse mercado de serviços de alimentação vem mobilizando mão de obra cada vez mais desqualificada, podendo vir a acarretar um problema de saúde em seus comensais já que o baixo índice de conhecimento sobre as boas práticas de manipulação estão extremamente relacionadas ao surgimento de infecções e intoxicações alimentares em serviços de alimentação.

Porém na média geral de acertos, verifica-se que as questões propostas foram respondidas de forma correta por mais de 60% dos funcionários, demonstrando um nível médio de conhecimento geral sobre boas praticas de manipulação, higiene e conservação. Para melhorar o nível de conhecimentos dos manipuladores de alimentos, existem programas como a APPCC que utiliza de estratégias diferenciadas de eficiência comprovada, que propõe a

aplicação de atividades recreativas específicas para este público. É recomendado utilizar-se deste recurso, pois pode-se atingir manipuladores com níveis diferentes de escolaridade, analfabetos ou não, conhecimentos variados sobre boas práticas de manipulação, higiene e conservação.

Porcentagem de acertos das questões de acordo com média geraj ficou em 61.20% de acertos total.

## **CONCLUSÕES**

Através deste trabalho pode-se perceber que os manipuladores de alimentos das quatro Unidades de Alimentação e Nutrição avaliadas, possuem médio conhecimento sobre boas práticas de manipulação, higiene e conservação. Entretanto verificou-se um baixo número de treinamentos específicos em relação ao tempo em anos de experiência como manipulador.

É sabido que estes profissionais necessitam ter minimamente conhecimentos básicos para executar suas tarefas eficientemente com responsabilidade e segurança. Desta forma, a capacitação de recursos humanos, especialmente para os manipuladores de alimentos, é uma das estratégias para melhorar a qualidade dos alimentos. Portanto, a importância do treinamento é dar ao manipulador conhecimentos teórico-práticos necessários para capacitá-lo e levá-lo ao desenvolvimento de habilidades e atividades do trabalho específico da área de alimentos.

Pode-se dizer que somente através de eficazes e permanentes programas de treinamento, informação e conscientização dos manipuladores é que se conseguirá produzir e oferecer ao consumo alimentos seguros, inócuos e com propriedades nutricionais que satisfaçam a um consumidor cada vez mais exigente e informado.

Além disso, não é possível realizar mudanças sem que haja a conscientização dos manipuladores, acompanhada de uma avaliação periódica do trabalho e de sua comunicação ao funcionário.

Portanto, dever ser destacado, a importância de profissionais da nutrição em capacitações para conscientizar, treinar, acompanhar e avaliar periodicamente os funcionários e desta forma, certificar que a implantação dessa ferramenta seja cumprida de acordo com a legislação vigente.

## **REFERÊNCIAS**

BOBENG, B.J.; DAVID, B.D. **HACCP: models for quality control of entrée production in food service systems.** Journ of Food Protec. Ames, v.40, n.9, p.632-638, 1977.

CUMMINGS, A.R. **Quality control principles: applications in dietetic practice.** Journ the Amer Diet Assoc. Chicago, v.92, n.4, p.427-428. 1992.

GÓES, J.A. et al. **Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida.** Rev Hig Alim. São Paulo, v.15, n.82, p.20-22. mar. 2001.

LANGE, T.N. et al. **Ação educativa da Vigilância Sanitária, como instrumentos de aprimoramento da qualidade dos alimentos.** Rev Hig Alim. São Paulo, v.22, n.165, p.40-45. out. 2008.

MELO, M.A.F. et al. **Avaliação das condições higiênico - sanitárias dos estabelecimentos comercializadores de caldo de cana da cidade de Ponta Grossa-PR.** V Semana de Tecnologia em Alimentos. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. v.2, n.1. mai. 2007.

NASCIMENTO, G.A., BARBOSA, J.S. **BPF – Boas Práticas de Fabricação: uma revisão.** Rev Hig Alim. São Paulo, v.21, n.152, p. 24-30. jan./fev. 2007.

SEIXAS, F.R.F. *et al.* **Check-list para diagnóstico inicial das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos da cidade de São José do Rio Preto (SP).** Rev Analyt. São Paulo, n. 33, p. 36-41. p.36-41. fev./mar. 2008.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação.** 6.ed. São Paulo : Varela, 1995.

SILVA, C.; GERMANO, M.I.S.; GERMANO, P.M.L. **Conhecimentos dos manipuladores da merenda escolar em escolas da rede estadual de ensino em São Paulo, SP.** Rev Hig Alim. São Paulo, v.17, n. 113, p. 46-51, out. 2003.

SOUZA, C.L.; CAMPOS, G.D. **Condições Higiênico-sanitárias de uma dieta hospitalar.** Rev Nut. Campinas, v.16, n.1. jan./mar. 2003.

SOUZA, E.L.; SILVA, C.A.; SOUZA, C.P. **Qualidade sanitária de equipamentos, superfícies, água e mãos de manipuladores de alguns estabelecimentos que comercializam alimentos na cidade de João Pessoa, PB.** Rev Hig Alim. São Paulo, v.18, n.116/117, p. 98-102, jan./fev. 2004.

STANGARLIN, L.; DELEVATI, M.T.S.; SACCOL, A.L.F. **Vigência da RDC 216/04 para serviços de alimentação do Centro de Santa Maria, RS (1ª parte)** Rev Hig Alim. São Paulo, v.22, n.166/167, p.20-23. Nov./dez. 2008.

VENTURI, I. *et al.* **Treinamento para conservação e higiene dos alimentos: uma proposta para a prática educativa.** Rev Hig Alim. São Paulo, v.18, n.125, p. 32-35, out.2004.

Prof<sup>a</sup>. Dra. Maria de Fatima de Matos Maia  
Universidade Estadual de Montes Claros - Unimontes  
Grupo Integrado de Pesquisa em Psicologia do Esporte, Exercício e Saúde, Saúde Ocupacional e Mídia - GIPESOM  
Prédio 06 – CCBS/DEFD  
Av. Ruy Braga S/Nº - Vila Mauricéia  
Montes Claros – MG, Brasil  
CEP : 39 400 000  
tel: (038) 3222 6576  
e-mail: mfatimaia@yahoo.com.br