

MÚLTIPLA AVALIAÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM RESTAURANTES DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

LUMA FERNANDES MARINO E SILVA¹; LÍCIA CRISTINA MIRANDA MALAVOTA^{*2}, ANDREA MATTA RISTOW³, LUCIANA PACHECO GOLINELLI³; THIAGO RIBEIRO CASTELLO BRANCO⁴

¹ Discente - Graduação em Medicina Veterinária – Universidade Castelo Branco, Rio de Janeiro - RJ

² Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica - RJ *Endereço eletrônico: liccris@yahoo.com.br

³ Docente – Universidade Castelo Branco, Rio de Janeiro – RJ

⁴ MSc. Médico Veterinário da EMATER-RIO

RESUMO

Os manipuladores de alimentos têm participação relevante na prevenção de doenças de origem alimentar. Por isso, precisam ser treinados e orientados para as funções que desempenham. Os objetivos deste trabalho foram verificar o grau de conhecimento sobre higiene alimentar e avaliar a higiene pessoal de 26 manipuladores de alimentos de diferentes restaurantes na cidade do Rio de Janeiro/RJ. Esta avaliação foi realizada em duas etapas diferentes: inspeção individual no momento da manipulação e prova teórica sobre conhecimentos gerais de Boas Práticas de Fabricação (BPF). Constatou-se que: na avaliação da higiene pessoal dos manipuladores, 6,31% apresentavam-se não conformes; 11,5% dos manipuladores não tinham participado de treinamento de BPF; 46,19% das respostas na avaliação sobre conhecimentos de BPF estavam incorretas. Concluiu-se que os treinamentos aos manipuladores de alimentos devem ser propostos continuamente, visando à produção de alimentos inócuos e saudáveis. **PALAVRAS-CHAVE:** Boas Práticas de Fabricação; Manipuladores de Alimentos; Treinamento.

MULTIPLE EVALUATION OF HANDLERS FOOD IN RIO DE JANEIRO CITY RESTAURANTS

ABSTRACT

Food handlers have an important role in the prevention of foodborne diseases. Therefore, they need to be trained and oriented on the tasks they perform. The objective of this study was to check the degree of knowledge on food hygiene and the personal hygiene of 26 food handlers from different restaurants in the city of Rio de Janeiro/RJ. This assessment was conducted in two stages: individual inspection at the time the food was handled and a theoretical test on general knowledge of Good Manufacturing Practices, GMP. We found out that: 6.31% handlers did not comply with personal hygiene practices; 11.5% handlers had not participated in GMP training and 46.19% answers to the evaluation test on GMP knowledge were incorrect. We concluded that training should be periodically offered to food handlers aiming at the production of safe and healthy food. **KEY-WORDS:** Good Manufacturing Practices, handlers food, training

INTRODUÇÃO: O alimento pode ser considerado seguro quando as medidas higiênico-sanitárias são implantadas em todas as etapas de produção, assim podendo ser indicados para o consumo (Peretti e Araujo, 2010). Essas medidas compreendem as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que abrangem um conjunto de ações que devem ser executadas pelos estabelecimentos (Brasil, 2004). O processo inadequado de manipulação dos alimentos e a falta de higiene podem provocar contaminação e para que isso não aconteça, deve-se treinar e capacitar adequadamente os manipuladores de alimentos (Gonzales et al, 2009). Este trabalho teve por objetivo: verificar o grau de conhecimento sobre higiene alimentar e avaliar a higiene pessoal de manipuladores de alimentos de seis diferentes restaurantes localizados na cidade do Rio de Janeiro-RJ. **MATERIAL E MÉTODOS:** foram avaliados 26 manipuladores de alimentos de seis restaurantes do Rio de Janeiro-RJ (identificados como: A, B, C, D, E e F), de escolha aleatória. Avaliação realizada em duas etapas. Primeira: avaliados 14 itens por meio de inspeção visual, como: higiene do manipulador e do processo, uniformização, lavagem de mãos, controle de infecções e doenças de funcionários, contaminação de utensílios. Segunda: realizada prova objetiva para avaliar o conhecimento geral dos manipuladores sobre BPF. A prova continha questões básicas sobre contaminação de alimentos, riscos oferecidos sobre microrganismos nos alimentos, temperaturas de conservação, higiene pessoal. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Na inspeção visual, foi verificado que os restaurantes A, B, C, D, E e F apresentaram respectivamente: percentuais de conformidade de 100%; 86,91%; 82,87%; 91,44%; 77,15%; 73,82%; percentuais de não conformidade de 0%; 11,90%; 15,71%; 4,28%; 7,14%; e 19,04%. Os manipuladores de alimentos do restaurante A foram os que apresentaram os melhores índices de conformidades na

avaliação *in loco*. A lavagem das mãos de maneira ineficiente, item 7, foi o erro mais observado. Na realização da prova sobre conhecimentos gerais de BPF foi verificado um percentual geral de respostas corretas de 53,81%. Os restaurantes A, B, C, D e E apresentam respectivamente um percentual de respostas corretas de 75%; 42%; 62,5%; 72%; 65%. Os manipuladores do restaurante F se recusaram a participar da avaliação. A questão que obteve um maior percentual de acertos foi a que abordava sobre o asseio do manipulador de alimentos. A questão que teve maior percentual de erro (76,19%) foi a relativa a microrganismos deteriorantes de alimentos, seguida da questão sobre contaminação cruzada, com 71,42% de erros. Os estabelecimentos foram classificados como: Excelente (91 a 100%), Bom (75 a 90,9%), Regular (50 a 74,9%), Ruim (30 a 49,9%), Péssimo (abaixo de 29,9%). Classificação: A e D - Bom; B, C e E - Regular. **CONCLUSÃO:** Diante dos resultados verificados, conclui-se que a maioria dos manipuladores de alimentos apresenta deficiência de conhecimento em relação às práticas de higiene; e a realização de treinamentos periódicos, visando à capacitação dos manipuladores em BPF é necessária e indispensável para a garantia da produção de alimentos seguros.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviço de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 de Set. 2004. Disponível em: <agricultura.gov.br>. Acesso em 24/04/2015.
- GONZALEZ, Cristiane Distasi *et al.* Conhecimento e Percepção de Risco Sobre Higiene Alimentar em Manipuladores de Alimentos de Restaurantes Comerciais. Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr. São Paulo, v. 34; n. 3, p. 45-56, 2009.
- PERETTI, Ana Paula de Rezende; ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. Abrangência do Requisito Segurança em Certificados de Qualidade da Cadeia Produtiva de Alimentos no Brasil. Gest. Prod. São Carlos, v.17, n. 01, 2010. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-530X2010000100004&lang=pt>. Acesso em 26/05/2015.