

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

LUANA MAIA MARTINELLI RAMOS

**PERFIL, CONDIÇÕES HIGIÊNCIAS E CONHECIMENTO DE BOAS PRÁTICAS
DE COLABORADORES DE UANs DO TIPO *SELF SERVICE* E *DELIVERY* NO
MUNICÍPIO DE ITAQUI - RS**

**Itaqui
2017**

LUANA MAIA MARTINELLI RAMOS

**PERFIL, CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E CONHECIMENTO DE BOAS PRÁTICAS
DE COLABORADORES DE UANs DO TIPO *SELF SERVICE* E *DELIVERY* NO
MUNICÍPIO DE ITAQUI - RS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado na Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pampa como requisito básico para a conclusão do curso de Nutrição.

Orientadora: Fabiana Silveira Copês

**Itaqui
2017**

Ficha catalográfica elaborada automaticamente com os dados fornecidos
pelo(a) autor(a) através do Módulo de Biblioteca do
Sistema GURI (Gestão Unificada de Recursos Institucionais) .

R175p Ramos, Luana Maia Martinelli
Perfil, condições higiênicas e conhecimento de boas
práticas de colaboradores de UANs do tipo self service e
delivery no município de Itaqui - RS / Luana Maia Martinelli
Ramos.
32 p.
Trabalho de Conclusão de Curso(Graduação)-- Universidade
Federal do Pampa, NUTRIÇÃO, 2017.
"Orientação: Fabiana Silveira Copês".
1. Higiene. 2. Manipulação. 3. Serviços de alimentação. 4.
Colaborador. I. Título.

LUANA MAIA MARTINELLI RAMOS

**PERFIL, CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E CONHECIMENTO DE BOAS PRÁTICAS
DE COLABORADORES DE UANs DO TIPO *SELF SERVICE* E *DELIVERY* NO
MUNICÍPIO DE ITAQUI- RS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
na Faculdade de Nutrição da Universidade
Federal do Pampa como requisito básico para
a conclusão do curso de Nutrição.

Trabalho de conclusão defendido e aprovado em: 12 de junho de 2017.

Banca examinadora:

Prof. Dr^a. Fabiana Silveira Copês
Orientadora
Curso de Nutrição - UNIPAMPA

Prof. Dr^a. Fernanda Aline de Moura
Banca
Curso de Nutrição - UNIPAMPA

Prof. Dr^a. Marina Couto Pereira
Banca
Curso de Nutrição - UNIPAMPA

Dedico este trabalho a minha família e ao meu
namorado que foram porto seguro perante as
dificuldades durante este percurso.

AGRADECIMENTOS

É difícil agradecer todas as pessoas que de algum modo, nos momentos serenos e ou apreensivos, fizeram ou fazem parte da minha vida, por isso primeiramente agradeço a todos de coração.

Agradeço a Deus pelo dom da vida e por me proporcionar chegar até aqui. Agradeço aos meus avós paternos Edgar e Jorgina, pelos sacrifícios que fizeram em razão da minha educação, pois sem eles este trabalho e muitos dos meus sonhos não se realizariam, a minha vó pela inabalável fé que tem, sempre me lembrando em suas orações pedindo a Deus que me de //sabedoria, o que eu mais precisei até agora. E ao meu avô que fez o possível e o impossível para que nunca me faltasse nada, e é a base do que eu sou hoje.

Agradeço a minha mãe Irailma, obrigada pelo teu carinho, tua alegria, tua atenção, incentivo e admiração, obrigado por também ter feito sacrifícios para me ver chegar até aqui e sempre me apoiar em todas as minhas decisões.

Agradeço ao meu irmão Rafael, que apesar de eu não demonstrar o considero muito.

Também agradeço ao meu pai Ricardo pelo incentivo e orgulho que tens por mim, mesmo um pouco longe, saiba que te amo muito.

Agradeço a minha tia Rosane, por me considerar como uma filha e ter enorme consideração por mim, sempre me incentivando a ser alguém melhor, meu muito obrigada.

Agradeço ao meu namorado, Rafael Andrade, melhor amigo e companheiro de todas as horas, um dos meus maiores incentivadores, e de quem eu mais cobrei apoio e atenção, mas que sei que com certeza estas foram coisas que jamais me faltaram, obrigada por tudo.

Agradeço a minha amiga desde o tempo de colégio, Gabriela, pelo carinho e incentivo, e por todas as horas de conversa e desabafo, obrigada.

Agradeço ao meu padrasto Maique, que faz pouco tempo que entrou em nossas vidas, mas já se faz de grande importância, meu muito obrigado.

Agradeço a minha orientadora Fabiana Copês a “Fabi”, por toda a dedicação e paciência que tiveste comigo durante esse momento em minha vida. Gratidão ocorre sempre que alguém faz algo que o outro gostaria que acontecesse, sem esperar nada mais em troca, a gratidão traz junto dela uma série de outros sentimentos, como amor, fidelidade, amizade e muito mais, e saiba que é exatamente esse o meu sentimento por ti.

E por último, mas não menos importante a todos os estabelecimentos que aceitaram participar da minha pesquisa, sem a colaboração de vocês não seria possível a realização

desse trabalho. Enfim eu agradeço a todos que de uma forma ou outra me incentivaram a chegar até aqui.

Suba o primeiro degrau com fé.
Não é necessário que você veja toda a escada.
Apenas dê o primeiro passo.

RESUMO

As Boas Práticas de manipulação são procedimentos que devem ser adotados pelos serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos preparados e/ou manipulados conforme exigidos pela legislação sanitária. O presente trabalho teve como objetivo conhecer o perfil, as condições higiênicas e comparar o conhecimento de boas práticas de colaboradores de Uans do tipo *self service* e *delivery* no município de Itaqui - RS. A pesquisa constituiu na aplicação de um *checklist* das Boas Práticas de Manipulação de Refeições, baseada na Portaria nº 78/09, de 30 de janeiro 2009, da ANVISA, em 13 questões fechadas sobre controle da higiene dos manipuladores, com as seguintes definições: Não, Sim e Não se aplica. Utilizou-se ainda um questionário com 25 perguntas sobre as características socioeconômicas e sócio-demográficas, conhecimento sobre boas práticas de manipulação, capacitação do manipulador de alimentos e noções de segurança alimentar. Para variáveis categóricas foi realizado o teste de qui-quadrado. Para variáveis quantitativas foi realizado média, percentual, e teste t *destudent*. Os dados foram avaliados no programa *Statistical Package for Social Sciences (SPSS) versão 22.0*. Foram considerados estatisticamente significativos quando $p \leq 0,05$, com um intervalo de confiança de 95%. Neste estudo observou-se que a maioria dos colaboradores é do sexo feminino, com idade de 21 a 49 anos, renda de até dois salários mínimos, com ensino médio incompleto, casados, sendo o primeiro emprego na área de alimentos e sem conhecimento de BP. A condição higiênica observada dos manipuladores não apresentou uma diferença entre os estabelecimentos dos tipos *self service* e *delivery*, conforme a portaria 78. Embora a maioria dos colaboradores do presente estudo não possua conhecimento sobre boas práticas de manipulação, a maioria realiza práticas de higiene adequadas, conforme exigidas pelas BP, visto a quantidade de acertos das questões relacionadas, independentemente do tipo de serviço. Pode-se concluir que nos estabelecimentos avaliados os colaboradores em sua maioria são mulheres jovens, casados, com baixa renda, baixa escolaridade, e com baixo conhecimento sobre BP. Não se observou uma diferença estatisticamente significativa em relação às comparações de dados entre os grupos de serviços de alimentação *self service* e *delivery*.

Palavras chave: Higiene, Manipulação, Serviço de alimentação, Colaborador.

ABSTRACT

Good Handling Practices are procedures that must be adopted by food services to ensure hygienic-sanitary quality and conformity of prepared and / or handled food as required by health legislation. The present study aimed to know the profile, the hygienic conditions and to compare the knowledge of good practices of Uans employees of the self service/delivery type in the city of Itaquí - RS. The research consisted in the application of a checklist of Good Meal Handling Practices, based on ANVISA Directive No. 78/09, of January 30, 2009, on 13 closed questions on hygiene control of handlers, with the following definitions: Not, Yes, and Not applicable. A questionnaire with 25 questions about socioeconomic and socio-demographic characteristics, knowledge about good practices of manipulation, training of the food handler and concepts of food safety was also used. For categorical variables, the chi-square test was performed. For quantitative variables, mean, percentage, and t-test were performed. The data were evaluated in the program Statistical Package for Social Sciences (SPSS) version 22.0. They were considered statistically significant when $p \leq 0.05$, with a confidence interval of 95%. In this study it was observed that the majority of employees are female, aged 21 to 49 years, income of up to two minimum wages, with Incomplete high school, married, being the first job in the area of food and without knowledge of BP. The hygienic condition of the handlers did not present a difference between the self service and delivery type establishments, according to ordinance 78. Although most of the collaborators in the present study do not have knowledge about good handling practices, most perform adequate hygiene practices, as required by the BP, given the number of correct answers to the related questions, regardless of the type of service. Establishments evaluated the collaborators in their majority are young women, married, with low income, low education, and with low knowledge about BP. No statistically significant difference was observed in comparison to data comparisons between the service and delivery service groups.

Key words: Hygiene, Manipulation, Food service, Collaborator.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Perfil dos manipuladores de restaurantes de tipo <i>Self Service</i> e <i>delivery</i> na cidade de Itaqui-RS.....	17
Tabela 2 - Variáveis das condições higiênicas dos estabelecimentos, baseada na Portaria 78/2009, entre os grupos de serviços de alimentação <i>Self service</i> e <i>Delivery</i> da Cidade de Itaqui-RS.	18
Tabela 3 - Comparações de dados entre os Grupos de serviços de alimentação <i>Self service</i> e <i>Delivery</i> da Cidade de Itaqui - RS.	19

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA - Agência nacional de Vigilância Sanitária

BP - Boas Práticas

DTA – Doença transmitida por alimentos

EPIs - Equipamentos de Proteção Individual

ETA – Enfermidade Transmitida por Alimentos

Et al. – E colaboradores

RT – Responsável Técnico

SPSS – *Statistical Package for Social Sciences*

UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição

UANs – Unidades de Alimentação e Nutrição

VISA – Vigilância Sanitária

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	14
2 METODOLOGIA.....	15
3 RESULTADOS	17
4 DISCUSSÃO	20
5 CONCLUSÃO	26
6 REFERENCIAS.....	27
ANEXO A – <i>Checklist</i> das Boas Práticas de Manipulação de Refeição sobre controle da higiene dos colaboradores.....	30
ANEXO B – Questionário sobre as características socioeconômicas e sociodemográficas, conhecimento sobre boas práticas de manipulação, capacitação do manipulador de alimentos e noções sobre segurança alimentar	31
ANEXO C – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido	33

1 INTRODUÇÃO

As mudanças observadas na sociedade nos últimos anos parecem ter contribuído o crescimento do hábito de comer fora de casa. O processo de urbanização, as mudanças no estilo de vida das pessoas e as transformações na estrutura demográfica e socioeconômica foram alguns dos fatores reconhecidos que impulsionaram o volume de gastos com o consumo de alimentos fora de casa (SILVA, 2011).

Os restaurantes por quilo, também conhecidos como restaurantes do tipo *self service*, são responsáveis por grande parte das refeições servidas fora do domicílio. A dimensão e a importância do setor na economia nacional podem ser mensuradas a partir dos números gerados pelo segmento no ano de 2012 que explicitam que o mercado de refeições coletivas fornecem oito milhões de refeições/dia, movimentam uma cifra de dez milhões de reais por ano, oferece 200 mil empregos indiretos, consome diariamente um volume de quatro mil toneladas de alimentos e representa para os governos uma receita de mais um bilhão de reais anuais entre impostos e contribuições (MESSIAS et al., 2013).

Dentre as visíveis modificações nos hábitos alimentares em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), está o serviço de tele entrega, ou *delivery*, que tem crescido de maneira significativa e é uma espécie de transição entre a alimentação dentro e fora do lar, uma vez que a refeição não é preparada em casa, mas é comprada em outra unidade de alimentação e apenas consumida no ambiente familiar (AVELAR,2010).

Delivery é um termo em inglês que consiste no sistema de entrega de alimentos, para consumidores que preferem alimentos comercializados, porém no conforto de sua casa. São encontrados vários estabelecimentos no mercado que utilizam do serviço de *delivery*, mesmo funcionando como estabelecimento convencional, e ainda estabelecimentos que são do tipo *delivery* exclusivo, ou seja, estabelecimentos que só atendem seus consumidores através dessa modalidade (AVELAR,2010).

Parte da responsabilidade sobre o controle de qualidade desses alimentos é governamental, por meio do desenvolvimento de requisitos legais para o funcionamento dos estabelecimentos. (BRASIL, 2013; BRASIL, 2004).

O *Codex Alimentarius* e a Portaria nº 78 normatizam critérios para os manipuladores de alimentos manterem grau apropriado de higiene pessoal e atuarem com comportamento e atitude adequados visando à proteção dos alimentos. Entre os critérios destacam-se uniformização e proteção completa para os cabelos; ausência de barba, de adornos, de

maquiagem, de esmalte e perfume; uso de unhas curtas; técnica e frequência da higiene das mãos; e atitudes indesejáveis que não devem ser adotadas durante a manipulação dos alimentos (ALVES, 2012).

Estudos na área de alimentação apontam o manipulador de alimentos como uma variável importante da cadeia produtiva que necessita de controle, pois ele pode interferir diretamente na qualidade sanitária do produto final (ALVES, 2012).

Embora os produtos alimentícios apresentem aparência, gosto, consistência e aroma normais, podem causar toxinfecção alimentar. Existem varias doenças que podem ser adquiridas por alimentos, muitas podem causar problemas graves, inclusive levar a óbito (FERREIRA,2006).

Diante da importância do tema para a saúde de coletividades, o presente estudo visou conhecer o perfil e comparar as condições higiênicas dos colaboradores de UANs do tipo *self service* e *delivery* localizados no município de Itaquí-RS.

2 METODOLOGIA

Esta pesquisa trata-se de um estudo qualitativo e quantitativo, realizada em restaurantes comerciais do tipo *self service* e *delivery* localizados no Município de Itaquí, no estado do Rio Grande do Sul. A amostra foi constituída por 7 estabelecimentos, sendo estes 4 do tipo *delivery* e 3 do tipo *self service*, contemplando um total de 23 colaboradores.

Incluiu-se empresas de alimentação que fornecem alimentos para consumo local (*self service*) e fornecedores de alimentos *delivery* como restaurantes, padarias, lancherias e outros que se enquadrem neste requisito de comercio de alimentos. Excluiu-se unidades de alimentação não localizadas na área urbana de Itaquí- RS, e que não demonstraram interesse em participar.

Para a coleta de dados foi realizada a verificação das condições higiênicas dos serviços de alimentação, a partir da aplicação de um *checklist* das Boas Práticas de Manipulação de Refeições, baseada na Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), utilizando-se os itens referentes aos manipuladores de alimentos (BRASIL, 2009). A presente portaria contempla características dos estabelecimentos e forma geral, não avaliando individualmente cada colaborador e foi escolhida devido ao detalhamento dos itens específicos para manipuladores.

A mesma apresentou uma lista de verificação com 13 questões fechadas incluindo perguntas sobre as seguintes variáveis: controle da higiene dos manipuladores, com as seguintes definições: Não, Sim e Não se aplica, conforme ANEXO A. Além de um questionário estruturado com 25 perguntas sobre boas práticas de manipulação, capacitação do manipulador de alimentos e noções de segurança alimentar, elaboradas e adaptadas pelos próprios pesquisadores conforme a necessidade de conhecimento da presente pesquisa (ANEXO B).

A pesquisadora contatou os referidos estabelecimentos solicitando a devida autorização para a realização do estudo através de uma carta convite. Após a aceitação dos estabelecimentos, um termo de consentimento livre e esclarecido -TCLE (ANEXO C) foi entregue a cada colaborador. A efetiva coleta de dados teve início em março de 2017, após a finalização dos contatos, assinatura do TCLE e apreciação e aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIPAMPA. A pesquisa foi realizada pela própria pesquisadora.

A coleta de dados foi realizada no horário de funcionamento das unidades de alimentação, acompanhada pela pesquisadora, no horário e dia mais convenientes para as instituições participantes. A abordagem foi individual a cada manipulador.

Os dados coletados referentes ao *checklist* e ao questionário foram tabulados, seguidos de análise descritiva e da comparação das condições encontradas com o preconizado na teoria. Na comparação entre os estabelecimentos foi realizada a adequação de cada estabelecimento, mostrando o número de conformidades.

Para variáveis categóricas foi realizado o teste de quiquadrado. Para variáveis quantitativas foi realizado média, percentual, e teste t de *Student*. Os dados referentes ao *checklist* e ao questionário foram avaliados no programa *Statistical Package for Social Sciences (SPSS)* versão 22.0. Foram considerados estatisticamente significativos quando $p \leq 0,05$, com um intervalo de confiança de 95%.

Ao término da coleta de dados foi passado um retorno aos proprietários dos estabelecimentos explanando os resultados observados, bem como um treinamento individualizado aos manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação, afim de gerar maior conhecimento e reconhecimento por sua participação na pesquisa.

3 RESULTADOS

Foram avaliados estabelecimentos de Unidades de Alimentação e Nutrição, separados em dois grupos: *self service* e *delivery*. A amostra foi composta por 23 colaboradores adultos, perfazendo n=11 no estabelecimento tipo *self service* e n=12 no tipo *delivery*, não obtendo nenhuma recusa em participação neste estudo. Observou-se que destes (n=19) 82,2 % do sexo feminino. A faixa etária de maior prevalência ficou entre 21 e 49 anos. O nível de escolaridade predominante foi o ensino médio incompleto (39,1%). A maioria da amostra compõe-se por colaboradores do estado civil casado (n=14) sendo 60,9% da amostra. Dentre as atribuições destacou-se auxiliar de cozinha (30,4%) seguido de cozinheira (17,4%) como as mais exercidas. Na presente pesquisa observou-se que a renda predominante foi de até 2 salários mínimos e que para a maioria dos colaboradores dos serviços de alimentação, este foi o seu primeiro emprego, conforme mostra a Tabela 1.

Tabela 1 - Perfil dos manipuladores de restaurantes de tipo *Self Service* e *delivery* na cidade de Itaqui-RS.

Características Gerais da Amostra	N	%
Sexo		
Feminino	19	82,6
Masculino	4	17,4
Idade		
Até 20 anos	1	4,3
21-29 anos	8	34,8
30-39 anos	4	17,4
40-49 anos	8	34,8
Acima de 50 anos	2	8,7
Renda		
Até 1 salário	8	39,1
Até 2 salários	14	60,9
Escolaridade		
Ens. fund. Incomp.	4	17,4
Ens. Fund. Compl.	2	8,7
Ens. Médio Incomp.	9	39,1
Ens. Médio Compl.	6	26,1
Ens. Sup. Compl.	2	8,7
Estado civil		
Solteiro	9	39,1
Casado/Companheiro	14	60,9
Primeiro emprego		
Sim	12	52,2
Não	11	47,8

Autor: O próprio pesquisador.

No que concerne a verificação das condições higiênicas dos serviços de alimentação (Tabela 2), a partir da aplicação do *checklist* das Boas Práticas de Manipulação de Refeições,

baseada na Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009, da ANVISA (BRASIL, 2009) pode-se perceber que todos os estabelecimentos do tipo *self service* não utilizavam uniformes de trabalho de cor clara, adequado a atividade e exclusivo para área de produção, dados parecidos foram encontrados nos estabelecimentos do tipo *delivery*, onde apenas um dos quatro locais pesquisados se encontra adequado.

Verificou-se que a retirada de objetos de adorno pessoal e maquiagem durante a manipulação, não é uma prática comum entre os manipuladores, já que somente um dos três estabelecimentos do tipo *self service* se encontra conforme a legislação. A mesma situação pode-se observar para o estabelecimento do tipo *delivery*, onde os trabalhadores usam algum tipo de adereço corporal, como brincos, anéis e colares.

No que condiz a utilização de equipamento de proteção individual nenhum dos dois grupos se encontra pertinente à legislação, o mesmo pode se observar quando se refere à existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos. As demais características quanto às variáveis das condições higiênicas dos colaboradores podem ser verificadas conforme tabela 2.

Tabela 2 - Variáveis das condições higiênicas dos estabelecimentos, baseada na Portaria 78/2009, entre os grupos de serviços de alimentação *Self service* e *Delivery* da Cidade de Itaquí-RS.

Variáveis avaliadas	<i>Self service</i>			<i>Delivery</i>		
	Sim N(%)	Não N(%)	NSA N(%)	Sim N(%)	Não N(%)	NSA N(%)
Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.	0	3(100)	0	1(25)	3(75)	0
Limpos e em adequado estado de conservação.	0	0	3(100)	1(8,33)	0	3(25)
Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por toucas.	2(18,9)	1(9,1)	0	3(25)	1(8,3)	0
Os manipuladores usam barba.	0	3(100)	0	1(8,3)	3(25)	0
Os manipuladores mantêm as unhas curtas.	3(100)	0	0	3(25)	1(8,3)	0
Os manipuladores mantêm as unhas sem esmalte ou base.	3(100)	0	0	2(16,7)	2(16,7)	0
Durante a manipulação, os objetos de adorno pessoal e a maquiagem são retirados.	1(9,1)	2(18,2)	0	1(8,3)	3(25)	0
Lavagem cuidadosa das mãos antes da						

manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.	2(18,2)	1(9,1)	0	2(16,7)	2(16,7)	0
Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.	0	1(9,1)	0	1(8,3)	3(25)	0
Utilização de Equipamento de Proteção Individual (EPI).	0	3(100)	0	0	4(100)	0
Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.	3(100)	0	0	4(100)	0	0
Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.	0	3(100)	0	0	4(100)	0
Os visitantes cumprem os mesmos requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.	0	3(100)	0	4(100)	0	0

Autor: O próprio pesquisador.

Também foram avaliadas e comparadas as características sobre o conhecimento de boas práticas de manipulação, capacitação dos manipuladores de alimentos e noções de segurança alimentar, entre os tipos de estabelecimentos. Comparou-se estatisticamente as UANs de tipo *self service* e *delivery* utilizando um banco de dados estruturado para este fim, e verificou-se que não houve uma diferença significativa entre os grupos. A variável sobras no fogão (que refere os alimentos deixados expostos após o consumo sem um controle de temperatura) apresentou uma tendência de significância, conforme a tabela 3.

Ressalta-se que este questionamento serviu para quantificar os erros e acertos em relação ao conhecimento dos manipuladores. Quando avaliado o percentual de acertos sobre o conhecimento nos questionamentos acima, do total de 368 respostas condizentes às 13 questões respondidas pelos colaboradores de ambos os estabelecimentos, 92 foram incorretas, perfazendo 25% de erros.

O número de erros sobre correspondeu à 22,7% (n=35) para colaboradores de *delivery* e 29,9% (n=46) para *self service*.

Tabela 3 - Comparações de dados entre os Grupos de serviços de alimentação *Self service* e *Delivery* da Cidade de Itaquí - RS.

Grupos	<i>Self service</i>	<i>Delivery</i>	p valor
Comparação entre os Grupos	n (%)	n (%)	
Renda			
Até 1 salário	2 (18,2)	6 (50)	0,122
Até 2 salários	9 (81,8)	6 (50)	
Conhecimento de BP*			
Sim	3 (27,3)	5 (41,7)	0,389
Não	8 (72,7)	7 (58,3)	
Conhecimentos sobre Manipulação de Alimentos			

Sim			
Não	3 (27,3)	5 (41,7)	
	8 (72,7)	7 (58,3)	0,389
Alimentos podem ocasionar doenças			
Sim	11 (100)	12 (100)	
Não	0	0	
Participação em Treinamento			
Sim	2 (18,2)	4 (33,3)	
Não	9 (81,8)	8 (66,7)	0,365
Os alimentos mal manipulados podem causar infecção alimentar			
Sim	5 (45,5)	7 (58,3)	
Não	6 (54,5)	5 (41,7)	0,421
Deve-se lavar as mãos ao chegar da rua			
Sim	11 (100)	12 (100)	
Não	0	0	
Após o uso de material de limpeza			
Sim	11 (100)	12 (100)	
Não	0	0	
Após manipular Lixos			
Sim	11 (100)	12 (100)	
Não	0	0	
É possível morrer com a ingestão de alimentos contaminados			
Sim	11 (100)	12 (100)	
Não	0	0	
A higiene pessoal é importante			
Sim	11 (100)	12 (100)	
Não	0	0	
O uso de aliança pode contaminar os alimentos			
Sim	7 (63,6)	10 (83,3)	
Não	4 (36,4)	2 (16,7)	0,275
A presença de mofo nos alimentos pode causar doenças			
Sim	11 (100)	12 (100)	
Não	0	0	
Carne mal passada pode causar doenças			
Sim	9 (81,8)	11 (91,7)	
Não	2 (18,2)	1 (8,3)	0,466
Sobras no fogão pode contaminar			
Sim	2 (18,2)	7 (58,3)	
Não	9 (81,8)	5 (41,7)	0,060

Autor: O próprio pesquisador.

4 DISCUSSÃO

Na presente pesquisa encontrou-se que a maior parte dos colaboradores são do sexo feminino, esses dados também foram verificados no estudo de Jorge et al., (2013), realizado em restaurantes comerciais, onde todos os participantes eram do sexo feminino. Resultado semelhante também foi observado no estudo de Garcia (2016) onde resultados obtidos a partir do questionário com manipuladores de alimentos em serviços de alimentação, 100% dos manipuladores eram do sexo feminino.

Quanto a faixa etária que prevaleceu foi entre 21 e 49 anos, resultado semelhante foi encontrado no estudo de Jorge et al., (2013), com manipuladores de estabelecimentos comerciais, a média de idade foi de 34,8 anos, variando entre 19 e 56 anos. No estudo de Badaró (2007), também realizado em restaurantes comerciais do município de Ipatinga, em

Minas Gerais, todos os participantes eram do sexo feminino, e a média de idade foi de 40 anos, variando entre 21 e 65 anos.

Em relação a renda, resultado semelhante foi encontrado por Devides (2014), que constatou em seu estudo que a maioria dos manipuladores de alimentos (76,0%) possui registro em carteira de trabalho e renda mensal de um a dois salários mínimos (74,0%). Os baixos salários recebidos pelos manipuladores de alimentos dos diferentes segmentos do serviço de alimentação favorecem a grande rotatividade de mão de obra em busca de melhores salários, sendo este um dos fatores que dificulta a implantação das boas práticas de manipulação neste setor, conforme relatado por Mello (2010).

O nível de escolaridade do presente estudo se assemelha ao de outras pesquisas que apontam um baixo nível de escolaridade dos manipuladores de alimentos. Em uma pesquisa com manipuladores dos restaurantes públicos no estado do Rio de Janeiro, encontrou-se que apenas 12% haviam concluído o ensino médio (MELO et al., 2010). Abreu et al., (2011), também observou que somente 25% dos entrevistados tinham ensino médio completo. Um maior nível de escolaridade influencia de forma positiva a higiene no preparo de refeições, devido ao maior conhecimento sobre adequados procedimentos de higiene e melhor entendimento dos riscos associados às contaminações (OLIVEIRA, 2013).

O estado civil dos colaboradores foi observado, e o resultado foi de encontro ao do estudo de Devides (2014), onde 42% dos manipuladores de alimentos eram solteiros. As pessoas que mantêm relações conjugais demonstram melhores níveis de higiene no preparo de refeições que as solteiras (LANGIANO et al., 2012).

Trabalhar em uma unidade de alimentação se mostrou como o primeiro emprego para 52,2% da população desta pesquisa. No estudo de Mello et al., (2010) 41,7% relataram ser o seu primeiro emprego, o que se assemelha a presente pesquisa.

As condições higiênicas das unidades de alimentação foram avaliadas, e identificou-se que os manipuladores das cozinhas comerciais apresentavam hábitos incoerentes em relação aos padrões exigidos pela legislação quanto ao uniforme. Resultado semelhante foi encontrado no estudo de Lopes (2015), onde 89,7% dos manipuladores não apresentavam um uniforme padrão, utilizando vestuários do cotidiano como bermudas e camisas com cores inadequadas, sendo que em apenas algumas unidades usavam toucas e aventais. A Portaria 78/2009 diz que os manipuladores devem utilizar uniforme de trabalho de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme com mangas curtas ou compridas cobrindo a totalidade da

roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões ou com botões protegidos, calças compridas, calçados fechados), exclusivo à área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente. (BRASIL, 2009).

A Portaria 78/2009 determina que os manipuladores de alimentos devem ser dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos. Portanto, o presente estudo também avaliou o uso de adornos durante a produção de alimentos e constatou o uso de algum tipo de adereço corporal, como brincos, anéis e colares pelos colaboradores. Resultado semelhante encontrado no estudo de Lopes (2015), onde as inadequações mais significativas em manipuladores de alimentos foram a presença de adornos, como colares, pulseiras, brincos e, principalmente, anéis, que eram utilizados por 65,5% dos manipuladores.

É necessário retirar os adereços durante a manipulação a fim de se evitar perigos físicos e biológicos, tendo em vista que eles podem cair nos alimentos e que alguns são de difícil desinfecção (BEIRÓ, 2009).

A Portaria supracitada também exige a existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos. No qual o presente estudo nenhum dos estabelecimentos possui um programa de capacitação. Em uma UAN há necessidade de treinamentos periódicos dos manipuladores para sanar a falta de esclarecimento que, contribui para a contaminação dos alimentos (BASTOS et al., 2014). É necessário fornecer conhecimentos teórico-práticos aos manipuladores para que desenvolvam habilidades nas áreas específicas de alimentos (BASTOS et al., 2014).

Outra inconformidade encontrada é que os colaboradores ao longo da jornada de trabalho não utilizam os Equipamento de Proteção Individual (EPI), também exigida pela legislação em questão. O que também foi observado no estudo de Roma et al., (2015), em que 75% dos manipuladores não usavam nenhum equipamento de proteção individual. Os equipamentos de proteção individual formam, em conjunto, um recurso amplamente empregado para a segurança do trabalhador no exercício de suas funções. Têm grande responsabilidade na prevenção da incolumidade do trabalhador contra diversos riscos oferecidos pelo ambiente de trabalho (SOUSA, 2009).

O conhecimento em boas práticas com os manipuladores de alimentos foi avaliado e assinalou-se que a maioria não tinha conhecimento sobre o assunto-. Resultado semelhante foi encontrado no estudo de Freitas (2015), onde apenas 11% (n=09) dos profissionais obtiveram um conhecimento adequado. Vale ressaltar que mesmo sem conhecer qual o método correto, a

maioria dos manipuladores do presente estudo realizam práticas de higiene adequadas, exigidas pelas BP, visto a quantidade de acertos nas questões propostas sobre este item. As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos representam uma importante ferramenta para que sejam alcançados os níveis de segurança alimentar exigidos pela legislação (ROSA, 2015).

Na opinião dos colaboradores, os treinamentos das boas práticas de manipulação seriam de grande valia, porém, verificou-se que a grande parte destes não havia participado de nenhum tipo de treinamento. Resultado semelhante foi encontrado no estudo de Devides (2014), dentre os 192 participantes do estudo do perfil de manipuladores de alimentos, apenas 23 (12%) disseram já possuir algum tipo de curso sobre manipulação de alimentos. Silva (2001), relata que a educação e o treinamento periódico dos manipuladores de alimentos são importantes para a manutenção da qualidade higiênico sanitária dos produtos alimentícios, já que a maioria das infecções alimentares está relacionada com a contaminação do alimento pelo manipulador.

Quando observada a percepção dos manipuladores quanto à presença de doenças através dos alimentos, uma amostra de 50% respondeu que podem ocasionar uma infecção alimentar através dos alimentos que eles mesmos manipulam, e a totalidade dos manipuladores explanou que a contaminação de alimentos pode levar à morte. Atualmente, a transmissão de doenças infecciosas por alimentos constitui um evento frequente, que, em algumas situações, podem apresentar elevada gravidade para um grande número de pessoas (SILVA, 2012). Mesmo os manipuladores sadios abrigam bactérias que podem contaminar os alimentos pela boca, nariz, garganta e trato intestinal. O desconhecimento de princípios de higiene pessoal e de cuidados na preparação dos alimentos facilita a infecção e predispõe a reinfecção em áreas endêmicas (ANDRADE et al., 2010).

Hábitos higiênicos como lavar as mãos ao chegar da rua, após o uso de material de limpeza e após manipular lixos se mostra importante para os 23 colaboradores. Resultado esse que vai de encontro ao estudo de Silva (2015), onde observou que 100% dos manipuladores dos nove restaurantes analisados não lavavam adequadamente as mãos. No estudo de Medeiros (2017), ficou registrado que os manipuladores muitas vezes não higienizam as mãos conforme os procedimentos recomendados; não higienizam as mãos quando trocam de tarefas e quando saem de uma área considerada contaminada, como a área de pré-preparo de carnes, e se dirigem a outro setor. A higiene adequada das mãos pode diminuir o risco de contaminação dos alimentos por *Escherichia coli* e outras bactérias (ABREU et al., 2011).

Quanto ao questionamento se consideram a higiene pessoal importante para tal função, todos responderam que sim. Os manipuladores de alimentos podem ter de vários microrganismos que podem contaminar os alimentos e causar doenças aos consumidores. Esses microrganismos estão presentes nas roupas e em diversas partes do corpo, mesmo quando o manipulador não apresenta sintomas de enfermidade. Assim, a higiene pessoal e os comportamentos assumidos durante a manipulação dos alimentos devem ser frequentemente supervisionados e abordados em capacitações para manipuladores de alimentos (PITELLKO, 2014).

A maioria dos colaboradores tem o conhecimento de que o uso de adornos, como a aliança ou anel que usam durante a manipulação, pode contaminar os alimentos. Lopes et al.,(2015), observou em seu estudo que um item em não conformidade foi a presença de adornos em 50% dos manipuladores. Este dado corrobora com outros autores, como Santi et al., (2009) que observaram 82% dos vendedores ambulantes de São Carlos/SP utilizando adornos no local de trabalho. Segundo a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação (2004), os adornos pessoais acumulam sujeira e micróbios, além de poderem cair nos alimentos.

No que concerne ao questionamento se a presença de mofo nos alimentos pode causar doenças, todos os colaboradores deste estudo (n=23) responderam que sim. Falhas no processamento e/ou conservação podem permitir a sobrevivência e proliferação de microrganismos patogênicos e seus produtos tóxicos. O consumo de tais alimentos pode causar doenças, conhecidas, através do termo geral: “Doença transmitida por alimento” (DTA) ou “Enfermidade transmitida por alimento” (ETA), que podem resultar em morte, incapacidade de retorno ao trabalho ou para cuidar da casa e da família (RANTHUN, 2002).

A intervenção na educação para manipulação adequada de alimentos pode contribuir para maximizar a segurança do manipulador no manuseio de alimentos, ampliar as perspectivas educacionais deste e fornecer à população um alimento seguro, do ponto de vista microbiológico (SOUSA,2006). Uma maneira de se educar o manipulador é fazê-lo conhecer como os microrganismos potencialmente veiculadores de doenças de origem alimentar atuam no hospedeiro humano e o que se deveria fazer para oferecer alimentos seguros, do ponto de vista microbiológico (SOUSA, 2006).

A intoxicação alimentar ocorre após ingerirmos alimentos contaminados por toxinas produzidas por microrganismos (PELCZAR JR. et al., 1996).

Em relação ao consumo de carnes mau passadas, a maioria dos colaboradores afirmaram que ela pode causar doenças.

Pode averiguar que não foram encontradas diferenças estatisticamente significativas entre os tipos de estabelecimentos em suas características, apenas a variável sobras no fogão mostrou diferença significativa com $p = 0,60$. Principais erros ou práticas diárias que geram contaminações alimentares são os alimentos prontos deixados por muito tempo em temperatura ambiente, sobre o fogão ou dentro do forno (ALCANTARA et al., 2010).

5 CONCLUSÃO

No presente estudo a maioria dos colaboradores é do sexo feminino, com idade de 21 a 49 anos, renda de até dois salários mínimos, com ensino médio incompleto, casados, sendo o primeiro emprego na área de alimentos e sem conhecimento de BP.

A condição higiênica observada dos manipuladores não apresentou uma diferença estatisticamente significativa entre os estabelecimentos dos tipos *self service* e *delivery*, conforme a portaria 78.

Embora a maioria dos colaboradores do presente estudo não possua conhecimento sobre boas práticas de manipulação, a maioria realiza práticas de higiene, exigidas pelas BP, de forma adequada, visto a quantidade de acertos das questões relacionadas, independentemente do tipo de serviço.

6 REFERENCIAS

ABREU, Edeli Simioni; MEDEIROS, Flavia da Silva; SANTOS, Deborah Adolfo. **Análise microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos do município de Santo André.** Revista Univap, São José dos Campos-SP, v. 17, n. 30, dez. 2011.

ALCANTARA, Adilana de Oliveira Rocha et al. **Cartilha de Higiene, Armazenamento e Conservação dos Alimentos.** Prefeitura de Belo Horizonte, p. 9, Belo Horizonte, 2010.

ALVES, Emilaura; GIARETTA, Andréia Gonçalves; COSTA, Francine Matos. Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos dos shoppings centers da região da grande Florianópolis. **Rev. Técnico Científica (IFSC)**, v. 3, n. 1, p. 605, (2012).

AVELAR, Ana Elisa Stacanelli. **Fatores de influencia no consumo de alimentos e alimentação fora do lar.** 2010, 142f. Dissertação (Mestrado em Administração)- Universidade federal de Lavras, Lavras - MG. 2010.

BADARÓ, Andréa Cátia Leal. Boas práticas para Serviços de Alimentação: um estudo em restaurantes comerciais do município de Ipatinga. In: JORGE, Milyane Nicolini et al. **Fatores relacionados aos conhecimentos de manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação em estabelecimentos comerciais.** Revista nutrir gerais, Ipatinga, v. 7 n. 12, p. 1020.

BASTOS, Thaysa Bastos et al. Curso de capacitação em boas práticas na manipulação de alimentos. **Extensio: R. Eletr. de Extensão**, ISSN 1807-0221 Florianópolis, v. 11, n. 18, p.106, 2014.

BEIRÓ, Camila Fernanda Fernandes; SILVA, Maria Cláudia. Análise das condições de higiene na comercialização de alimentos em uma feira livre do Distrito Federal. **Revista Universitas: Ciências da Saúde**, Brasília, v. 7, n. 1, p. 21, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União** 16, set. 2004; Seção 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos no Brasil 2000–2013. **Boletim Eletrônico Epidemiológico**, Brasília, DF, 2013.

BRASIL. Portaria Nº 78,/09 de 30 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. 2009. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. 30, jan.2009; 1º edição.

Codex Alimentarius. 2012. Disponível: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/> Acesso em: 22 abr. 2017.

DEVIDES, Gabriela Gianini Guilherme; MAFFEI, Daniele Fernanda; CATAZZONI, Maria da Penha Longo Mortatti. Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação. **Revista Braz. J. Food Technol** , Campinas, v. 17, n. 2, p. 169, abr./jun. 2014.

FERREIRA, Sandra Maria. **Contaminação de alimentos ocasionada por manipuladores**. Trabalho apresentado em cumprimento as exigências acadêmicas parciais do curso de pós graduação em Qualidade em Alimentos para a obtenção do grau em Especialista. Brasília, março de 2006.

GARCIA, Marcelo Vall; CENTENARO, Graciela Salette. Capacitação de manipuladores de alimentos e avaliação das condições higiênicas em serviço de alimentação. **Revista Brazilian Journal of Food Research**, Campo Mourão, v. 7, n. 2, p. 96-111, mai./ago. 2016.

JORGE, Milyane Nicolini et al. Fatores relacionados aos conhecimentos de manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação em estabelecimentos comerciais. **Revista nutrir gerais**, Ipatinga, v. 7 n. 12, p. 1015-1029, fev./Jul. 2013.

LANGIANO, E et al. Foodsafety at home: knowledge and practices of consumers. **Journal of Public Health, Heidelberg**, v.20, n.1, p. 47-57, 2012.

LOPES, Ana Carolina de Carvalho et al. Avaliação das Boas Práticas em unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas do município de Bayeux, PB, Brasil. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**, p. 2269, 20(7):2267-2275, 2015.

MELLO, Aline Gomes et al. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Revista Braz. J. Food Technol.**, Campinas, v. 13, n. 1, p. 61, jan./mar. 2010.

MELO, Renatha et al. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Resolução-RDC nº 216/2004. P.22, Brasília – 3º edição. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/Acesso>: 20 abr. 2017.

MESSIAS, Giselle Moura et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes do tipo self service e do conhecimento dos manipuladores de alimentos quanto à segurança do alimento na cidade do rio de janeiro, rj. **Revista Eletrônica Novo Enfoque**, ano 2013, v. 17, n. 17, p. 73.

OLIVEIRA, Allys Vilela; **Boas práticas de manipulação de alimentos em cozinhas domiciliares: práticas de trabalhadores domésticos**. 2013. 111f. Dissertação de Mestrado apresentada à Coordenação do Programa de Pós Graduação em Nutrição e Saúde. Universidade federal de Goiás, Goiânia. 2012.

PELCZAR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2 ed. São Paulo: Makron Books , 1996. p. 225-374.

RANTHUN, Maria Aparecida. **Subnotificação e alta incidência de doenças veiculadas por alimentos e seus fatores de risco: causas e conseqüências no município de Ponta Grossa-PR.** [dissertação de mestrado]. Rio de Janeiro (RJ): Escola Nacional de Saúde Pública; 2002.

RODRIGUES, A.M.A. **Manipulador de alimentos: transmissor de bactérias patogênicas.** 2007.

ROMA, Tayna Aymara Ferreira da Costa et al. **Compromisso dos manipuladores de alimentos no uso de vestimentas, adornos, higiene, capacitação e exames de saúde.** Anais do IV Congresso de Educação em Saúde da Amazônia (COESA), Universidade Federal do Pará - 30 de novembro a 04 de dezembro de 2015. ISSN 2359-084X.

ROSA, Priscila Tavares. **Implantação do manual de boas praticas de manipulação em cozinha pedagógica de uma instituição de ensino na cidade de campo mourão – PR.** 2015. p.176 f. Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação, do Curso Superior de Tecnologia de Alimentos, do Departamento Acadêmico de Alimentos. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão. 2015.

SANTI, Érica et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante, para a intervenção junto aos manipuladores de alimentos. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 23, n. 172/173, maio/junho, p. 77 – 81, 2009.

SILVA, Jeanice Dauzacker. **A importância da higiene pessoal dos manipuladores de alimentos de uma unidade.** Disponível em: <http://www.portaleducacao.com.br/nutricao/artigos/67737/aimportanciadahigienepessoaldos-manipuladoresdealimentosdeumaunidade>. Acesso em: 01 de maio, 2017.

SILVA, Matheus Alberto Rodrigues. 2011. 157f. **Alimentação fora do lar como um fenômeno de consumo pós-moderno.** Dissertação apresentada como parte das exigências do programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade federal de Lavras, Lavras-MG. 2001.

SILVA, Rosalina Aparecida. **Ciência do alimento: contaminação, manipulação e conservação dos alimentos.** 2012, p.38. Monografia apresentada como requisito parcial à obtenção do título de Especialista na Pós-Graduação em Ensino de Ciências. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Medianeira. 2012.

SILVEIRA, Joice Trindade et al. Higiene dos serviços de alimentação no Brasil: uma revisão sistemática. **SAÚDE REV.**, Piracicaba, v. 16, n. 42, p.58, jan.-abr. 2016.

SOUSA, Cristina Paiva. Segurança alimentar e doenças veiculadas por alimentos: utilização do grupo coliforme como um dos indicadores de qualidade de alimentos. **Revista APS**, v.9, n.1, p. 2, jan/jun. 2006.

SOUSA, Tatiana Clemente. **Segurança no trabalho em unidades de alimentação e nutrição: prevenção de acidentes e uso de equipamentos de proteção.** 2009. p.44. Trabalho de conclusão apresentado para a banca examinadora do curso de Nutrição. Centro Universitário La Salle, Canoas. 2009.

ANEXO A – Checklist das Boas Práticas de Manipulação de Refeições sobre controle da higiene dos colaboradores

Manipuladores: Características de observação	Sim	Não	NA*
Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
Limpos e em adequado estado de conservação.			
Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por toucas			
Os manipuladores usam barba			
Os manipuladores mantêm as unhas curtas			
Os manipuladores mantêm as unhas sem esmalte ou base			
Durante a manipulação, os objetos de adorno pessoal e a maquiagem são retirados			
Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento			
Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
Os visitantes cumprem os mesmos requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores			

ANEXO B – Questionário sobre as características socioeconômicas e sociodemográficas, conhecimento sobre boas práticas de manipulação, capacitação do manipulador de alimentos e noções sobre segurança alimentar.

Questionário aplicado aos manipuladores de alimentos

- 1) Sexo: Feminino Masculino
- 2) Idade: até 20 anos 20-29 anos 30-39 anos 40-49 anos acima de 50 anos
- 3) Escolaridade:
- ensino fundamental incompleto ensino fundamental completo
- ensino médio incompleto ensino médio completo
- ensino superior incompleto ensino superior completo
- 4) Estado civil: solteira (o) casada (o)
- 5) Restaurante onde está trabalhando: _____ Função: _____
- 6) Renda individual mensal (salário mínimo de R\$ 880,00) como referência ano de 2016.
- 1 salário mínimo 2 salários mínimos
- 3 salários mínimos 4 ou mais salários mínimos
- 7) Há quanto tempo trabalha no estabelecimento? _____
- 8) É seu primeiro emprego em restaurante? sim não
- Caso não, Que função desempenhava anteriormente? _____

Conhecimento sobre boas práticas de manipulação

- 1) Você já ouviu falar em Boas Práticas?
- 2) O que são as Boas Práticas de Manipulação?
- 3) O que você considera importante na higiene pessoal?
- 4) Você já ouviu falar em contaminação dos alimentos?
- sim não Em caso positivo, como acontece?
- 5) Você acha que os alimentos podem causar doenças?
- sim não

Capacitação do manipulador de alimentos

- 1) Você já participou de algum treinamento no trabalho? sim não
- 2) Quando foi o último treinamento de que você participou? _____

3)A empresa possui um responsável técnico? sim não Quantos? _____

Responda: Noções de segurança alimentar

1)Você acha que pode ter uma infecção alimentar com a comida que você mesmo manipulou:

sim não

2) Quando devemos lavar as mãos? Assinale o que achar correto:

() ao chegar da rua e iniciar o trabalho na cozinha

() antes da manipulação de alimentos

() depois do uso de material de faxina ou produtos químicos

() ao sair de uma função e ir para outra (temperar uma carne e depois fazer uma salada).

() depois do uso de sanitários

() após manusear lixos e sujeiras

3)Você acha que uma pessoa pode morrer devido a ingestão de um alimento contaminado?

sim não

4)Você acha importante ter uma boa higiene pessoal para trabalhar com alimentos?

sim não

5)A aliança (anel) utilizada diariamente pode contaminar os alimentos?

sim não

6) Um pão que esteja com mofo pode causar doenças?

sim não

7)A carne mal passada pode transmitir doenças para quem come-la?

sim não

8)É correto afirmar que não há problema se deixarmos a sobra do arroz servido no almoço guardado em cima do fogão para servir no jantar?

sim não

9)Você acha que o calor do ambiente pode ajudar na contaminação do alimento?

sim não

ANEXO C – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

Você _____ está sendo convidado (a) a participar da pesquisa intitulada “Perfil, condições higiênicas e conhecimento de boas práticas de colaboradores de Uans do tipo *self service* e *delivery* no município de itaqui- rs” que tem como objetivo principal conhecer o perfil, as condições higiênicas e comparar o conhecimento de boas práticas de colaboradores de Uans do tipo *self service* e *delivery* no município de Itaqui - RS.

O tema escolhido justifica-se pelo número de estudos que têm demonstrado que problemas de saúde ocorridos durante a gestação podem influenciar na saúde do indivíduo. Para alcançar os objetivos será a partir da aplicação de um *checklist* das Boas Práticas de Manipulação de Refeições, baseada na Portaria 78/2009, de 30 de janeiro de 2009, da ANVISA.

A lista de verificação possuirá 13 questões fechadas que irão incluir perguntas sobre as seguintes variáveis: controle da higiene dos manipuladores, com as seguintes definições: Não, Sim e Não se aplica. Além de um questionário com 25 perguntas abertas e fechadas sobre as características socioeconômicas e sóciodemográficas, conhecimento sobre boas práticas de manipulação, capacitação do manipulador de alimentos e noções de segurança alimentar. Os dados de identificação serão confidenciais e os nomes reservados. Caso optar por não participar, você não será prejudicado. Os dados obtidos serão utilizados somente para este estudo, sendo os mesmos armazenados durante 5 (cinco) anos e após totalmente destruídos (conforme preconiza a Resolução 196/96).

Eu, _____ fui informada (o): - da garantia de receber resposta a qualquer pergunta ou esclarecimento acerca dos procedimentos, riscos, benefícios e outros assuntos relacionados com a pesquisa; - de que a minha participação é voluntária e terei a liberdade de retirar meu consentimento, a qualquer momento, sem que isto traga prejuízo para a minha vida pessoal; - da segurança de que eu não serei identificado quando da divulgação dos resultados e as informações serão utilizadas somente para fins científicos do presente projeto de pesquisa; - de que se existirem gastos adicionais, estes serão absorvidos pelo orçamento da pesquisa. - sobre o projeto de pesquisa e a forma como será conduzido e que em caso de dúvida ou novas perguntas poderei entrar em contato com qualquer integrante desta pesquisa junto UNIPAMPA, Rua Luiz Joaquim de Sá Britto, s/n – PROMORAR, Itaqui/RS -CEP: 97650-000, Tel: (55) 3421:8480 – VOIP 3803, ou diretamente com o pesquisador responsável telefone (55)99311327. Declaro que recebi cópia deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, ficando outra via com o pesquisador.

Nome/Assinatura do colaborador:

Data ___/___/___

Nome do pesquisador

Data ___/___/___