

A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação

Luis Henrique Lenke de Souza (UFRRJ) lenke02@ig.com.br

Resumo:

O presente artigo objetiva traçar e evidenciar o perfil da manipulação dos alimentos que é desempenhada pelos manipuladores de bares, lanchonetes e restaurantes, do tipo fast food, localizados na cidade de Petrópolis-RJ. Assim, foram destacadas a importância da alimentação como necessidade humana, as exigências por qualidade alimentar e as regras de higiene propostas pela ANVISA. Além disto, foram abordadas as características e propriedades do alimento seguro, a importância dos manipuladores de alimento e as necessidades de utilização da Boas Práticas de Fabricação (BPF). Assim, foram aplicados questionários, a 50 manipuladores de alimentos. Como resultados foi constatado que 8% da manipulação foi considerada excelente, 24% considerada boa, 58% considerada regular, 10% considerada ruim e nenhuma considerada como péssima. Assim, mesmo que maior parte da amostra foi considerada como boa ou regular é preocupante o resultado pois falhas na segurança e qualidade dos alimentos ferem a imagem da organização e podem causar danos e até a morte aos consumidores. Assim foram discutidas algumas idéias que apontam a falta de preparação técnica e profissional como um fator responsável pela manipulação inadequada e perigosa dos alimentos.

Palavras-chave: Gestão de alimentos; Segurança alimentar; Boas práticas de fabricação

1. Introdução

Desde os primórdios da humanidade, o homem, na acepção antropológica da palavra, demonstra preocupações com saúde e qualidade de vida. Ou seja, demonstra preocupações com os recursos básicos que garantem a saúde e a perpetuação da espécie. Desta forma, dentro deste rol de recursos básicos encontram-se os alimentos. Assim, a satisfação das necessidades de alimentos e água, por exemplo, localizam-se na base da hierarquia das necessidades humanas, segundo Maslow (apud Chiavenato, 2000). Isto é, são necessidades primárias dos seres humanos. Assim, a alimentação, para os seres humanos, é uma condição *sine qua non* para sua sobrevivência.

O dinamismo dos dias atuais, a inserção da mulher no mercado de trabalho, a necessidade por refeições rápidas e a opção por refeições mais baratas promoveram nos centros urbanos o surgimento de uma grande quantidade de bares, quiosques, barracas e restaurantes voltados para a venda de alimentos rápidos (*fast food*). Porém, com o avanço tecnológico, fortalecimento e conscientização dos direitos do consumidor, publicação de textos legais voltados para a segurança alimentar, desenvolvimento de novas áreas do conhecimento, preocupações com qualidade e criação de organismos nacionais e internacionais vocacionados para segurança alimentar, as demandas e exigências por alimentos seguros cresceram exponencialmente. Desta forma, uma parcela da população evita refeições rápidas por não sentirem segurança quanto à higiene dos alimentos vendidos na rua. Em outras palavras, tal parcela da população não se contenta em simplesmente alimentar-se, mas sim, alimentar-se com segurança e qualidade. Não obstante, nem todos os estabelecimentos que trabalham com produção, preparação, armazenamento, distribuição e comercialização de alimentos estão prontos e adaptados para suprir tais exigências e demandas supramencionadas. Além disto, a ANVISA exige, alvará sanitário ou licença de

funcionamento, controle de saúde e higiene dos funcionários, segurança e higiene das instalações, implementação de Boas Práticas de Fabricação e controle sanitário, entre outros, dos estabelecimentos que comercializam, produzem e vendem alimentos.

Assim, a produção, preparação, distribuição, armazenamento e comercialização de alimentos, com segurança, são atividades que exigem cuidados especiais com o ambiente de trabalho, com equipamentos e utensílios, com os alimentos propriamente ditos, com os manipuladores de alimentos, com as instalações sanitárias e com o controle de pragas, entre outros. Diante de tantos cuidados especiais, este trabalho destacará a manipulação de alimentos.

A manipulação dos alimentos mostra-se como um fator que, caso não seja gerenciado e controlado, pode provocar contaminações e comprometer a segurança dos alimentos. Ou seja, a manipulação inadequada dos alimentos pode provocar toxinfecções, comprometimento da imagem do estabelecimento, abertura de processos judiciais, multas e até o fechamento.

Desta maneira, o presente trabalho objetiva traçar e evidenciar o perfil da manipulação dos alimentos desenvolvido por manipuladores de alimentos de bares, lanchonetes e restaurantes, do tipo *fast food*, com localização delimitada na cidade de Petrópolis-RJ.

2. Referencial Teórico

2.1 Alimentos Seguros

Segundo o Roteiro para elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em Restaurantes (2003), alimento é toda substância ou mistura de substâncias no estado sólido, líquido ou pastoso, ou em qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo os elementos necessários a sua formação, manutenção e desenvolvimento. Desta maneira, artigos como churrasquinhos, sorvetes, hambúrgueres, cachorros-quentes, sucos, crepes, churros, pizzas, salgadinhos e sanduíches, entre outros, tão comuns e presentes nos estabelecimentos, do tipo refeições rápidas, podem ser enquadrados como alimentos. Assim, os alimentos podem ser seguros ou não para o consumo.

O consumo de um alimento está diretamente relacionado com as suas características e propriedades externas, tais como tamanho, formato, grau de maturação, cor, sabor, textura, consistência e grau de frescor. Não obstante, tais características sensoriais e nutritivas, devem estar compatíveis e coerentes com as características internas que revelam a segurança química, física e microbiológica do alimento.

Um alimento apto para o consumo, isto é, com segurança, é aquele alimento que não causa doença ou injúria ao consumidor (Codex Alimentarius Commission, 1994). Um outro entendimento para alimento seguro destaca que a ausência de contaminações químicas, físicas e microbiológicas garante segurança aos alimentos. Desta forma, compatível e coerente, com as idéias de Germano (2003), é correto afirmar que os perigos químicos, físicos e microbiológicos são as principais formas de contaminação dos alimentos.

Entende-se por perigos as contaminações ou agentes de natureza física, química ou microbiológica que podem tornar um alimento não seguro para o consumo (US National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods, 1992; World Health Organization, 1980). Os perigos físicos são aqueles provocados por materiais que podem machucar o consumidor do alimento, são exemplos: pregos, pedaços de plástico, fragmentos de ossos, pedaços de vidros, pedras, fragmentos de utensílios utilizados na preparação do

alimento e fragmentos das embalagens dos alimentos, entre outros. Os perigos químicos são aqueles advindos da adição de substâncias tóxicas, em excesso, utilizadas na higienização e sanitização de equipamentos e utensílios usados, da utilização de diluições em desacordo

àquelas recomendadas pelo fabricante e pela incorporação de aditivos, metais pesados, antibióticos e praguicidas às matérias-primas. Como perigos microbiológicos destacam-se: vírus, bactérias, fungos, protozoários e helmintos que venham contaminar os alimentos em sua origem ou durante seu processamento, (Germano, 2003). Vale salientar, que os perigos microbiológicos são as principais causas de contaminação dos alimentos e que os manipuladores de alimentos constituem a origem do problema e são grandes responsáveis pela contaminação microbiológica dos alimentos.

Assim, uma manipulação inadequada dos alimentos certamente oferece perigos físicos, químicos e microbiológicos aos alimentos. Logo, visando evitar ferimentos, doenças e até a morte das pessoas é necessária uma manipulação adequada, consciente, capacitada e responsável dos alimentos.

2.2 Os Manipuladores de Alimentos

Segundo o item 3.10, da Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, a manipulação de alimentos pode ser entendida como as operações que são efetuadas sobre a matéria-prima até a obtenção de um alimento acabado, em qualquer etapa de seu processamento, armazenamento, e transporte. Assim, considerando a idéia de que sem o elemento humano nada se produz (Cezari, 1999) e diante da definição de manipulação de alimentos acima referenciada é correto afirmar que o elemento humano é a essência de toda e qualquer manipulação de alimentos.

É fácil perceber que, desde a fonte até o consumidor final, os produtos comestíveis percorrem um caminho. Assim, tal caminho é comumente conhecido como cadeia alimentar. Desta maneira, todas as pessoas que entram em contato com um produto comestível em qualquer etapa da cadeia alimentar podem ser consideradas um manipulador de alimentos.

Dentro desta idéia, é correto afirmar que o manipulador de alimentos, quando executa sua higiene pessoal erroneamente e quando não se conduz por boas práticas de fabricação, é um fator de contaminação dos alimentos, pois, sendo uma pessoa oferece várias vias de contaminação: mãos, ferimentos, boca, nariz, pele, cabelo, entre outros. Em linhas gerais, um ser humano sadio carrega consigo milhões de microorganismos por centímetro cúbico. As mãos constituem um importante foco de microorganismos, assim quando mal higienizadas, podem veicular microorganismos deterioradores, patogênicos e de origem fecal. Assim, microorganismos provenientes do intestino, da boca, do nariz, da pele, dos pelos, dos cabelos e até mesmo de secreções e ferimentos são transferidos dos manipuladores para os alimentos.

Desta forma, segundo Germano (2003), para que um manipulador contamine um alimento, causando uma doença transmitida por alimentos, algumas condições devem se seguir:

- Os microorganismos, presentes no manipulador, devem ser excretados em quantidade suficiente;
 - Os microorganismos, presentes no manipulador, entrem em contato direto ou indireto com os alimentos;
 - Os microorganismos devem sobreviver o suficiente para contaminar o alimento;
 - O alimento contaminado não seja submetido a tratamento capaz de destruir os microorganismos que o contaminaram; e
-
- O número de microorganismos presentes signifique dose infectante, ou que o tipo de alimento ou a sua condição de armazenamento permitam que os microorganismos se multipliquem até a dose infectante, ou produzam toxinas antes de serem consumidos.

Diante disto, é correto afirmar que alguns aspectos, referentes aos manipuladores, devem ser observados e controlados para que os manipuladores não constituam um fator de contaminação alimentar. São eles: controle de saúde dos manipuladores, grau de instrução, hábitos pessoais de higiene corporal, utilização de procedimentos operacionais padronizados, utilização de boas práticas de fabricação e hábitos pessoais dos manipuladores.

2.3 Boas Práticas de Fabricação(BPF)

A busca pela qualidade e pela melhoria contínua, o aumento das preocupações com os consumidores e o aumento da competitividade entre as organizações fez com que as empresas, voltadas para o ramo de alimentos, desenvolvessem procedimentos de controle que aumentassem a qualidade dos produtos que são por elas comercializados. Assim surgiram as Boas Práticas de Fabricação que, segundo o Roteiro para elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em Restaurantes (2003), são os procedimentos necessários para garantir a qualidade sanitária dos alimentos. Tais procedimentos abordam a estrutura física da organização, a disposição de máquinas e equipamentos, a utilização de máquinas, equipamentos e utensílios, higiene e comportamento dos manipuladores dos alimentos, higienização e sanitização de superfícies e fluxos dos processos desenvolvidos, entre outros. Assim é correto afirmar que a meta principal das BPF é a máxima redução dos riscos. Vale lembrar que as BPF são uma ferramenta da qualidade, logo, além de aumentar a qualidade e a segurança dos alimentos, buscam criar um ambiente de trabalho mais eficiente e satisfatório, otimizar o processo produtivo e aumentar a competitividade.

Além disto, a Portaria MS nº 1.428, 26 de novembro de 1993, determinou que os estabelecimentos relacionados com à área de alimentos adotassem sob responsabilidade técnica as suas próprias boas práticas de fabricação. E, em 30 de julho de 1997, a Secretaria de Vigilância Sanitária, através da Portaria MS – SVS nº 326 aprovou o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação, para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos.

Convém ressaltar que o processo de implantação das BPF pode ser dividido em três partes. Na primeira, é elaborado e adotado um Manual de Boas Práticas de Fabricação. Na segunda, é realizado um treinamento, com a equipe de trabalho, para haver uma adaptação e reciclagem. Na terceira parte, é realizada uma verificação e, medidas corretivas, previstas no Manual de Boas Práticas de Fabricação que são adotadas para corrigir quaisquer desvios dos parâmetros definidos.

Respeitando o objetivo deste trabalho, os aspectos, conceitos e considerações referentes as BPF que serão a partir de agora abordados, gravitarão, eminentemente, em torno dos manipuladores de alimentos.

Em linhas gerais, as BPF, referentes aos manipuladores de alimentos, devem abordar os seguintes itens: controle de saúde dos manipuladores, grau de instrução dos funcionários, hábitos de higiene corporal, utilização de uniformes e hábitos pessoais dos manipuladores, segundo a Portaria MS – SVS nº 326, de 30 de julho de 1997.

Com relação a saúde dos manipuladores de alimentos são necessários três tipos de exames médicos laboratoriais: os admissionais, os periódicos e os demissionais. Os exames

admissionais, são realizados antes da contratação do funcionário e procuram evitar que o futuro manipulador de alimentos seja portador de doenças que possam comprometer a qualidade e segurança dos serviços prestados. Os exames normalmente recomendados são o hemograma, coprocultura e coproparasitológico. Vale lembrar que, mediante quaisquer resultados insatisfatórios, o futuro funcionário deve ser encaminhado a um médico e só poderá ser admitido após um tratamento do problema. Os exames periódicos são aqueles

que procuram comprovar a inexistência de doenças, nos manipuladores de alimentos, que atentem contra a segurança dos alimentos. A periodicidade, destes exames, varia em função das ocorrências endêmicas de certas doenças em cada localidade. Por exemplo, podem ser realizados anualmente, em localidades de menor risco, e semestralmente, ou com maior frequência, em localidades com maior risco. Os exames demissionais buscam evitar que, por ocasião da demissão de um funcionário, ocorram problemas de natureza trabalhistas, estes exames procuram demonstrar a integridade da saúde do funcionário quando o mesmo é demitido. Tanto para os exames periódicos, como para os demissionais, são recomendados o hemograma, a coprocultura e o coproparasitológico. Além destes exames anteriormente citados, ainda com relação a saúde dos manipuladores de alimentos, é importante frisar, segundo o item 7.2 da Portaria MS – SVS nº 326, de 30 de julho de 1997, que ninguém que apresente feridas pode manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com alimentos até que se determine sua reincorporação por determinação técnico-profissional.

O tocante grau de instrução do funcionário também pode ser entendido como competência profissional. Desta forma, convém salientar que, de acordo com as idéias de Deluiz (2001), a competência profissional pode ser compreendida como a capacidade de articular e mobilizar conhecimentos, habilidades e atitudes, colocando-os em ação para resolver e enfrentar situações de imprevisibilidade em uma dada situação concreta de trabalho e em um determinado contexto cultural. Assim, ao se admitir um funcionário devem ser observados seus atributos técnicos, seu grau de escolaridade e sua motivação para o trabalho. Por exemplo, hoje um cozinheiro precisa saber cozinhar mas também saber seguir receitas (ler), fazer pedidos de gêneros alimentícios (escrever), prever quantidades (calcular), entre outros. Assim, dentro desta proposta de qualificação técnica destaca-se o treinamento, o qual não deve visar somente a aquisição de conhecimentos, mas a mudança de comportamentos que o indivíduo internalizou desde a mais tenra idade.(Germano,2003).

Com relação aos hábitos pessoais de higiene corporal, as BPF de cada estabelecimento de gêneros alimentícios devem orientar e controlar os manipuladores de alimentos nos seguintes aspectos: tomar banho diariamente; os cabelos, tanto de homens e mulheres, devem estar cobertos por protetores de cabelos; fazer barba, costeletas e bigodes diariamente ou utilizar protetores de barba descartáveis, mantendo a barba aparada; conservar as unhas limpas, cortadas e sem esmalte, nem mesmo base incolor; não utilizar adornos ou acessórios; não aplicar maquiagem em excesso; e usar desodorante inodoro ou bem suave. É importante destacar que tais BPF devem possuir um caráter instrutivo, ou seja, os manipuladores devem adotar tais procedimentos sabendo que desta maneira estão contribuindo para produção/comercialização de alimentos mais seguros.

No requisito utilização de uniformes, as BPF devem nortear que : os uniformes devem ser limpos e trocados diariamente, devem ser, preferencialmente na cor branca, devem estar em bom estado de conservação; para áreas em que os uniformes se sujem e molhem rapidamente, devem ser adotados aventais de plástico, exceto nas áreas de cocção; não devem ser utilizados panos ou sacos plásticos para a proteção do uniforme; devem ser utilizados calçados fechados; os uniformes devem ser, preferencialmente sem bolsos, entre outras medidas. Vale lembra que um uniforme básico para um manipulador de alimentos deve

constar proteção de cabelos, camisa, calça e sapatos fechados. Com relação as luvas, é correto afirmar que sua utilização visa principalmente a proteção das mãos do manipulador, não obstante, caso seja necessária a utilização de luvas, é importante destacar que o uso de luvas não exime o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

Com relação aos hábitos pessoais, em linhas gerais, deve ser observado o seguinte: após fumar, tossir, manuserar dinheiro, utilizar sanitários, recolher lixo, tocar em inseticidas e antes de manipular alimentos e iniciar novo serviço as mãos devem ser lavadas pois nelas encontram-se uma grande quantidade de microorganismos provenientes das fossas nasais,

pêlos, cabelos, pele, ferimentos e intestinos; além do sabão neutro deve ser utilizado um anti-séptico ou álcool a 70% sobre as mãos; as unhas devem ser escovadas.

Em linhas gerais as BPF que tratam dos manipuladores de alimentos devem focar estes aspectos acima destacados, não obstante, convém ressaltar que são a especificidade, cultura e natureza de cada organização quem ditarão o grau de prioridade de cada medida a ser adotada. Ainda deve ser observada que tais mudanças de comportamentos e hábitos, impostos pela adoção das BPF, devem ser incorporadas e assimiladas pelos manipuladores de alimentos como alterações construtivas que promoverão acréscimos profissionais e de segurança tanto para os manipuladores como para os alimentos.

3. Metodologia

Partindo-se do princípio de que uma manipulação adequada dos alimentos é uma manipulação norteada por Boas Práticas de Fabricação e com o objetivo de avaliar se os manipuladores de alimentos manipulam adequadamente os alimentos foram distribuídos, a tais manipuladores, questionários, perfazendo um total de cinquenta questionários.(QUADRO I)

Por meio destes questionários buscou-se desprender informações sobre saúde, grau de instrução, hábitos higiene corporal e hábitos pessoais dos manipuladores de alimentos de bares, lanchonetes e restaurantes, do tipo *fast food*, localizados na cidade Petrópolis-RJ.

Como instrumento de análise utilizou-se uma ficha, abaixo evidenciada. Tal ficha foi baseada na Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos (Anexo II, da Resolução RDC nº 275, de 21Out2002, ANVISA) e foi adaptada à realidade do estudo em questão.

Cada ficha foi distribuída a um manipulador de alimentos, sob a forma de questionário. De posse de cada ficha respondida foram totalizados, em porcentagens, as quantidades de repostas positivas (sim) e de repostas negativas (não). Assim, em função da porcentagem de repostas positivas a manipulação do alimento foi classificada da seguinte maneira:

Excelente: quando o numero de repostas positivas variou entre 91% e 100%

Boa: quando o numero de repostas positivas variou entre 75% e 90%

Regular: quando o numero de repostas positivas variou 50% e 74%

Ruim: quando o numero de repostas positivas variou entre 30% e 49%

Péssimo: quando o numero de repostas positivas foi abaixo de 30% (exclusive)

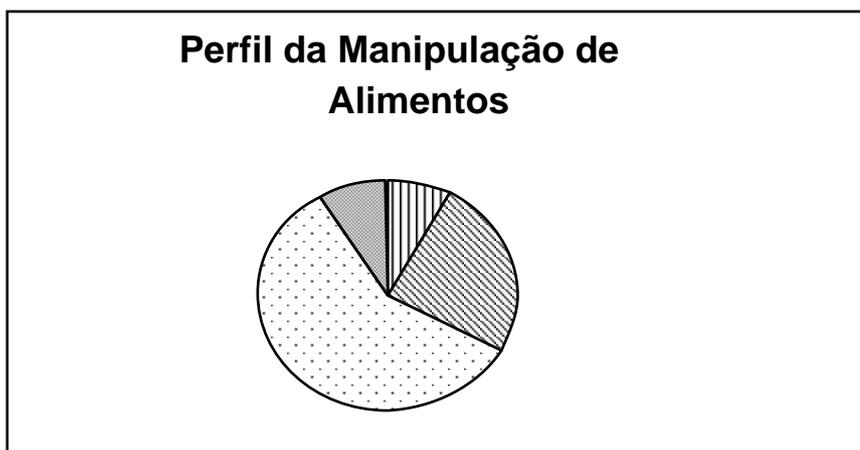
Ficha de Avaliação - Questionário		
Item	Sim	Não
Ao ser admitido, fez exames médicos e laboratoriais?(parasitológico, hemograma, culturas)		
Faz exames médicos e laboratoriais periodicamente? (anualmente, semestralmente, outros)		
Trabalha sem a existência de feridas e supurações no corpo?		
Quando apresenta sintomas de infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares procura um médico ou notifica seu chefe?		
Fez ou faz algum tipo de curso, estágio, preparação na área de alimentos?		
Participa de algum programa de capacitação profissional relacionado à higiene pessoal e à manipulação de alimentos?		
É capaz de ler uma receita e fazer um pedido de gêneros alimentícios?		

Lava cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos?		
Lava cuidadosamente as mãos depois do uso de artigos de faxina ou produtos químicos?		
Após utilizar luvas, lava as mãos?		
Quando interrompe uma atividade, ao recomeça-la, lava cuidadosamente as mãos?		
Após utilizar o sabão, usa o álcool 70% ou outro anti-séptico adequado para lavar as mãos?		
Lava cuidadosamente as mãos depois do uso de sanitários?		
Lava cuidadosamente as mãos após manusear lixos e sujeiras?		
Lava cuidadosamente as mãos depois de fumar, espirrar, tossir e assoar o nariz?		
Lava cuidadosamente as mãos depois manusear sacarias?		
Utiliza uniformes claros, limpos e sem bolsos, diariamente?		
Troca, diariamente seu uniforme por outro limpo?		
Utiliza sapatos fechados e limpos?		
Utiliza proteções para cabelos?		
Caso use barba, bigodes e costeletas, os deixa bem aparados?		
Evita utilizar desodorantes fortes e maquiagem excessiva?		
Mantém unhas cortadas e sem esmalte?		
Cabelo é curto ou totalmente preso?		
Trabalha sem adornos? (relógios, brincos, pulseiras, anéis, etc.)		
Utiliza avental de frente?		
Fuma somente em locais permitidos para este fim?		
Evita manipular dinheiro quando está trabalhando?		
Evita se alimentar e mascar chicletes e palitos na área de trabalho?		
Veste seu uniforme em lugar específico para este fim?		
Utiliza seu uniforme somente na área de trabalho?		
Ao tossir ou espirrar afasta-se do alimento que está manuseando?		
Utiliza equipamentos de proteção individual?		
É motivado com o trabalho que desempenha?		
Preocupa-se com a qualidade e segurança do alimento que manipula?		
Tem consciência que os alimentos podem transmitir doenças e causar até a morte?		
Está familiarizado com as exigências de higiene pessoal?		
Conhece Boas Práticas de Fabricação?		
Conhece as exigências higiênico-sanitárias impostas aos manipuladores de alimentos?		
Total (%)		

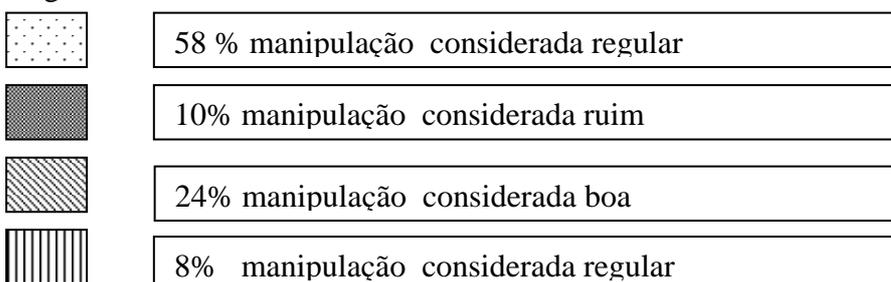
Quadro I: Ficha de Avaliação - Questionário

4. Resultados e discussão

Todos os 50 (cinquenta) questionários distribuídos foram respondidos e devolvidos. Assim, de posse das observações realizadas, foi possível traçar e evidenciar o perfil da manipulação de alimentos desenvolvida por manipuladores de bares, lanchonetes e restaurantes localizados na cidade de Petrópolis-RJ, segundo os procedimentos metodológicos supramencionados. Isto posto, a figura abaixo ilustra e sintetiza quais foram os resultados dos questionários aplicados:



Legenda:



Desta maneira grande parte (82%) da manipulação de alimentos, que foi alvo deste trabalho, foi entendida como “boa” ou “regular”, nenhuma manipulação foi enquadrada como péssima, assim tais observações significam uma “semente” de conscientização e preocupação com a qualidade e segurança da manipulação alimentar. Não obstante, algumas manipulações de alimentos (10%) ainda foram enquadradas como ruins e somente uma percentagem (32%), inferior a terça parte da amostra, foi considerada boa ou excelente, o que compromete a segurança dos consumidores e põe em risco a imagem e a continuidade do negócio. Tais resultados negativos evidenciaram que os principais desvios dos manipuladores, cuja manipulação foi enquadrada como ruim, gravita em torno da falta de conhecimento e despreparo, educação insuficiente, falta de conhecimento sobre higiene dos alimentos, baixa motivação para o desempenho da manipulação de alimentos e desconhecimento sobre Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados. Com relação ao resultado posicionado como “excelente” é pertinente destacar que tal posicionamento pode ser entendido e explicado pelo fato de constar na amostra, que foi utilizada, a existência de “ilhas de excelência”, ou seja, bares, lanchonetes e restaurantes que, preocupados com competitividade e concorrência, lançaram-se mais precocemente na busca e manutenção da segurança dos alimentos. Convém destacar que somente 8% da amostra atingiu resultado considerado excelente. Além disto, os itens referentes a motivação para o trabalho, conhecimento de Boas Práticas de Fabricação e o relativo a exames médicos e laboratoriais periódicos apresentaram um elevado número de respostas negativas (aproximadamente 92%),

isto revela um problema grave principalmente no tocante motivação. Em outra posição, os itens relativos a higiene da mãos antes da manipulação de alimentos, após utilizar o sanitário e após faxinas foram os que apresentaram o maior número de respostas positivas (aproximadamente 98%).

5. Conclusão

Diante das evidências é importante afirmar que os manipuladores de alimentos podem ser entendidos como uma das vias que mais se destaca na contaminação dos

alimentos. Assim controlar a saúde dos manipuladores de alimentos, estabelecer procedimentos operacionais padronizados e balizar boas práticas de fabricação, certamente contribuem positivamente para melhoria da qualidade e da segurança alimentar, no tocante manipulação de alimentos. Não obstante, além da manipulação dos alimentos, devem ser motivos de preocupação as condições ambientais e de edificações, o controle de pragas, as condições de utensílios e equipamentos, a procedência das matérias-primas utilizadas e o controle de qualidade no ponto de venda, entre outros. Assim, percebeu-se que, no aspecto manipuladores de alimentos, tema central deste artigo, o trabalho de capacitação e motivação para profissão, a conscientização das exigências higiênico-sanitárias e o comprometimento dos manipuladores de alimentos são pedras fundamentais para condução de atividades norteadas por boas práticas de fabricação

Desta forma, pode-se perceber que 58% da amostra, que foi estudada, apresentou uma manipulação de alimentos considerada regular e 10% apresentou uma manipulação considerada ruim, visando aumentar a qualidade e a segurança alimentar de tais segmentos da amostra, cita-se, a título de recomendação, algumas sugestões que podem ser estendidas e generalizadas a todo o segmento de bares, lanchonetes e restaurante (*fast food*):

- Realização de campanhas educativas e informativas, com ênfase na segurança e qualidade alimentar, voltadas para manipuladores de alimentos e consumidores;
- Aumento da capacitação técnica e profissional, por meio de treinamentos, de proprietários de bares, lanchonetes e restaurantes, do tipo *fast food*, e manipuladores de alimentos, sobre noções básicas de higiene e manipulação segura dos alimentos;
- Destacar a figura do manipulador de alimentos como uma peça-chave no processo de qualidade, controle e segurança alimentar;
- Valorização do conteúdo da profissão de manipulador de alimentos, destacando a importância e a responsabilidade da mesma;
- Despertar os manipuladores de alimentos para os assuntos referentes a sua atividade profissional, estimulando o aperfeiçoamento e a especialização;
- Promover e estimular um espírito de comprometimento com a qualidade e segurança alimentar, o qual não deve ser imposto, mas sim fruto da persuasão e convencimento;
- Adoção de um manual de Boas práticas de Fabricação (BPF) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) que devem ser específicos para cada estabelecimento e organização;
- Garantir que as diretrizes balizadas pelas boas práticas de Fabricação sejam cumpridas religiosamente, inclusive pelos gerentes e proprietários;
- Estabelecimento de *Check list*, que deve ser realizado diariamente, com intuito de medir, escriturar, controlar e verificar se as boas práticas de fabricação, previstas em um manual específico, estão sendo cumpridas ou precisam ser reajustadas a novas realidades;
- Adoção do Sistema de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC), recomendado pela Organização Mundial de Saúde (OMS);

É correto afirmar que grande parte das recomendações operacionais acima citadas já estão sendo verificadas e controladas pela ANVISA, não obstante, o comprometimento da força de trabalho, em todos os níveis de atuação (direção, gerência e execução), configura-se como um fator crítico de sucesso, a chave para o êxito.

6. Referência bibliográficas

BRASIL. Portaria nº.326, de 30 de julho de 1997. Estabelece regulamento técnico condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 01 ago. 1997.

BRASIL. Portaria nº.1428, de 26 de novembro de 1993. Estabelece regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 22 dez. 1993.

BRASIL. Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 23 out. 2003.

CEZARI, D.L. Implementação do sistema HACCP. *Higiene Alimentar* 1999; 13:8-9

CHIAVENATO, I. *Introdução à Teoria Geral da Administração*. Rio de Janeiro: Campus, 2000.

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. Considerations of the draft revised international code of practice – general principles of food hygiene. In: FOOD and agriculture organization of the United Nations. Washington: WHO, 1994. p.17-21. (Joint FAO/WHO food Standards, 22)

DELUIZ, N. Qualificação, competências e certificação: visão do mundo do trabalho. In: Ministério da Saúde. Projeto de Profissionalização dos Trabalhadores na Área de Enfermagem. *Humanizar cuidados de saúde: uma questão de competência*. Brasília: Ministério da Saúde, 2001 (Formação v1, n2).

GERMANO, M.I.S. *Treinamento de Manipuladores de Alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde*. São Paulo: Livraria Varela, 2003.