



**Universidade de Brasília
CET – Centro de Excelência em Turismo**

Pós-graduação *Lato Sensu*

Curso de Especialização em Qualidade de Alimentos

**MANIPULADORES DE ALIMENTOS: UM DESAFIO PARA
IMPLEMENTAÇÃO DA RDC 216/04**

RUBEM DO VALLE SOUZA

**BRASÍLIA – DF
2006**

**Universidade de Brasília
CET – Centro de Excelência em Turismo**

Curso de Especialização em Qualidade de Alimentos

**MANIPULADORES DE ALIMENTOS: UM DESAFIO PARA
IMPLEMENTAÇÃO DA RDC 216/04**

RUBEM DO VALLE SOUZA

Wilma Araújo, Dra.
Professor Coordenador

Lucianne Cardoso, Ms.
Professor Orientador

Professor Examinador

“Trabalho apresentado em cumprimento às exigências acadêmicas parciais do curso de pós-graduação *lato sensu* em Qualidade em Alimentos para obtenção do grau de Especialista”.

Brasília-DF
Abril/2006

A todos os meus amigos, que estiveram comigo
ao longo deste curso.

Gostaria de agradecer primeiramente a Deus.

À minha esposa pelo apoio.

À DIVISA pela oportunidade concedida de fazer este Curso.

E às amigas Jussara e Lucianne pela ajuda prestada.

RESUMO

Este trabalho objetivou apresentar o perfil dos manipuladores de alimentos que trabalham nas unidades de alimentações coletivas localizadas na Região Administrativa do Gama/DF. Foi aplicado um questionário validado semanticamente e por um corpo de juízes em 100% das unidades de alimentação do Gama. Para analisar os resultados foi utilizado o programa SPSS 12 que nos permitiu concluir que a falta de qualificação dos manipuladores de alimento é um desafio à implementação da RDC216/04 em restaurantes da Região Administrativa do Gama no Distrito Federal. A qualificação dos manipuladores de alimentos é o passo inicial para a adoção de Boas Práticas nestes estabelecimentos, visto que estes são os responsáveis por todos os procedimentos relacionados ao preparo de alimentos, bem como responsáveis pelos procedimentos de higienização de equipamentos, móveis e utensílios.

1- Manipuladores 2 - Qualificação 3 - Boas Práticas

SUMMARY

This work objectified to present the profile of the food manipulators that work in the units of located collective foods in the Region Administrative of the Gama/DF. The questionnaire validated semantic and for a body of justices in 100% of the units of feeding of Gama was applied. To analyze the results program SPSS 12 was used that in it allowed them to conclude that the lack of qualification of the food manipulators becomes a challenge the implementation of the RDC216/04 in restaurants of the Administrative Region of Gama in the Federal District. The qualification of the food manipulators is the initial step for the adoption of Good Practical in these establishments, since these are responsible for all the procedures related to the food preparation, as well as responsible for the procedures of hygienic cleaning of equipment, furniture and utensils.

1- Manipulators 2 - Qualification 3 - Good Practical

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	1
1.2 Objetivos.....	3
1.2.1 Objetivo Geral.....	3
1.2.2 Objetivos Específicos.....	3
2. REVISÃO DE LITERATURA.....	4
3. MATERIAIS E MÉTODOS.....	13
4. APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS.....	14
5. RECOMENDAÇÕES.....	32
6. CONCLUSÃO.....	33
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	35
8. ANEXO I – INSTRUMENTO DE PESQUISA.....	37

LISTA DE ABREVIATURAS

RDC – Resolução de Diretoria Colegiada

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

BPF – Boas Práticas de Fabricação

DTAs – Doenças transmitidas por Alimentos

OPAS – Organização Panamericana de Saúde

APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

POP – Procedimento Operacional Padronizado

PIQ – Padrão de Identidade e Qualidade do Alimento

NR-Normas Regulamentadoras

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Pessoas responsáveis pelo treinamento realizado

Tabela 2 – Nível Escolar dos proprietários, responsáveis e funcionários das unidades de alimentação observadas

Tabela 3 – Porcentagem de quem faz horas extras

Tabela 4 – Vínculo empregatício com a empresa

Tabela 5 – Valor da Renda Familiar

Tabela 6 – Função/cargo exercido anteriormente

Tabela 7 – Porcentagem de pessoas que possuem cargo de chefia ou encarregado

Tabela 8 – Tempo de trabalho nesta empresa

Tabela 9 – Tempo de trabalho em empresa anterior

Tabela 10 – Função/cargo exercido

Tabela 11 – Porcentagem de pessoas chefiadas

1. INTRODUÇÃO

Nos centros urbanos, o hábito alimentar vem sofrendo alterações em virtude da diminuição do tempo disponível para a preparação e ingestão dos alimentos. A preferência recai sobre refeições mais rápidas, seja na aquisição e preparo, seja no consumo. Também é crescente o número de pessoas que se alimentam fora da residência. A distância entre os domicílios e os locais de trabalho e as dificuldades de transporte e locomoção dos grandes centros são fatores determinantes deste comportamento (GERMANO 2000).

Neste contexto, os estabelecimentos de preparo e comércios de alimentos assumem um papel importante na qualidade da alimentação da população urbana sendo a segurança um dos principais atributos da qualidade, uma vez que sem ela os alimentos produzidos nestas unidades podem ocasionar agravos à saúde.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) define doença transmitida por alimentos (D.T.A.) como "uma doença de natureza infecciosa ou tóxica causada por ou através do consumo de alimentos ou água contaminados" (OPAS/OMS, 2001).

A relação alimento-saúde é, portanto, de grande relevância, mostrando a necessidade de desenvolver programas educacionais que visem difundir conhecimentos que protejam a população dos riscos inerentes ao consumo alimentar (SOUZA *et al*, 2003).

Manipuladores de alimentos têm se constituído em permanente preocupação para a vigilância sanitária uma vez que eles são uns dos principais responsáveis pela transmissão de doenças veiculadas pelos alimentos por não possuírem conhecimentos básicos de higiene e microbiologia de alimentos. As pesquisas têm demonstrado que a educação e o treinamento dos manipuladores são as melhores ferramentas para assegurar um alimento seguro e de qualidade para a população (OLIVEIRA *et al*, 2003).

Os procedimentos preconizados pela legislação sanitária têm como objetivo garantir a produção de alimentos de boa qualidade higiênico-sanitária e contribuir para a promoção da saúde e para a melhoria da qualidade de vida do indivíduo e da coletividade.

1.2 OBJETIVOS

Diante do exposto esta monografia tem como tema os manipuladores de alimentos: um desafio para implementação da RDC216/04 em restaurantes da Região Administrativa do Gama no Distrito Federal, pois a literatura relata que os manipuladores de alimento são os principais veículos na transmissão de doenças de origem alimentar (SILVA Jr., 2001). A qualificação dos manipuladores de alimentos é o passo inicial para a adoção de Boas Práticas nestes estabelecimentos, visto que estes são os responsáveis por todos os procedimentos relacionados ao preparo de alimentos.

1.2.1 Objetivo geral

Verificar a qualificação dos manipuladores de alimentos em unidades de alimentação comercial da cidade do Gama/DF.

1.2.2 Objetivos específicos

- Elaborar um questionário validado semanticamente e por um corpo de juízes e aplicá-lo nas unidades de alimentação da cidade do Gama/DF.
- Avaliar a capacitação dos manipuladores e responsáveis que trabalham em unidades de alimentação comercial da cidade do Gama/DF.
- Avaliar o grau de conhecimento dos manipuladores e responsáveis que trabalham em restaurantes da cidade do Gama acerca de Boas Práticas de Fabricação.

2. REVISÃO DE LITERATURA

No ano de 1969 foi publicado o Decreto Lei nº 986/69 que fixou critério de qualidade do alimento para cada tipo ou espécie, ampliando o conceito de Padrão de Identidade e Qualidade do Alimento (PIQ). Estabeleceram princípios de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos, abrangendo o cultivo e a produção. Ademais, recomendou normas de higiene para manipuladores de alimentos (BRASIL, 1969).

Em 1985 foi regulamentado o Decreto 8386/85 no Distrito Federal que instituiu como normas para os manipuladores de alimentos os seguintes itens:

- a) Apresentação anual da carteira de saúde;
- b) Uso de vestuário adequado ao serviço;
- c) Rigoroso asseio individual;
- d) Funcionários punidos de forma reincidente por falta de asseio, não poderão lidar com alimentos.

Além dessas normas, ainda instituiu que pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis por alimentos, bem como as afetadas de dermatoses, somente poderão exercer atividades com manipulação de alimentos, quando não decorrer risco para a saúde pública (DECRETO 8386/85 do D.F.).

No Brasil começou a se falar em Boas Práticas de Fabricação com a publicação da Portaria nº1428/93 que define Boas Práticas como normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou de um serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade devem ser avaliadas através da inspeção e/ou da investigação (BRASIL, 1993).

Posteriormente, voltou-se a se falar especificamente em Boas Práticas de Fabricação (BPF) em agosto de 97 quando foi publicada a Portaria Ministerial nº 326/97 que dá as diretrizes básicas para atendimento a esta ferramenta de

qualidade abrangendo todos os aspectos que envolvem a elaboração/industrialização de alimentos, desde a origem até a distribuição, referindo-se a importância dos aspectos ligados à manipulação e aos manipuladores e incluem a temática da higiene pessoal, bem como os requisitos sanitários na elaboração dos produtos.

A Portaria nº 326/97 define Boas Práticas como "procedimentos necessários para garantir a qualidade dos alimentos, onde produção de alimentos é o conjunto de todas as operações e processos efetuados para obtenção de um alimento acabado". A Portaria estabelece todos os requisitos a serem atendidos para adoção às boas práticas; os que se relacionam com manipuladores estão listados nos itens abaixo relacionados:

- Na área de manipulação deve haver pias com água fria ou quente, providas de sabonete líquido, detergente, desinfetante, entre outros para lavagem das mãos e meios higiênicos para sua secagem, não sendo permitido o uso de toalhas de pano. Caso sejam usadas toalhas de papel deverá haver lixeiras que não necessitem de acionamento manual para essas toalhas. Deve ser indicada ao pessoal a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos após o uso do sanitário.
- As instalações devem estar providas de tubulações devidamente sifonadas que transportem as águas residuais até o local de deságüe.
- Na área de manipulação de alimentos não devem ser guardados roupas nem objetos pessoais.
- A direção do estabelecimento deve treinar todas as pessoas que manipulem alimentos de forma adequada e contínua abordando assuntos relativos a manipulação higiênico-sanitária dos alimentos e higiene pessoal, com vistas a adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos.
- Caso algum manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa resultar na transmissão de perigos aos

alimentos ou seja suspeito de ser portador de enfermidade, o mesmo deve ser impedido de entrar em qualquer área de manipulação ou operação com alimentos se existir a probabilidade da contaminação destes. Qualquer pessoa na situação acima deve comunicar imediatamente à direção do estabelecimento de sua condição de saúde.

- Toda pessoa que trabalhe numa área de manipulação de alimentos deve, enquanto em serviço, lavar as mãos de maneira freqüente e cuidadosa com um agente de limpeza autorizado e com água corrente potável fria ou fria e quente. Esta pessoa deve lavar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso do sanitário, após a manipulação de material contaminado e todas as vezes que for necessário. Devem ser colocados avisos que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos. Deve ser feito um controle adequado para garantir o cumprimento desse requisito.
- Toda pessoa que trabalhe em uma área de manipulação de alimentos deve manter uma higiene pessoal rígida e deve-se usar uniforme adequado (roupa protetora, sapatos fechados, touca protetora). Todos estes elementos devem ser laváveis, a menos que sejam descartáveis e mantidos limpos. Durante a manipulação de matérias-primas devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal.
- É proibido nas áreas de manipulação todo o ato que possa originar uma contaminação de alimentos, como: comer, fumar, tossir ou outras práticas anti-higiênicas.
- Caso sejam usadas luvas na manipulação de alimentos, as mesmas devem obedecer perfeitas condições de higiene e limpeza. O uso de luvas não exime o manipulador de lavar as mãos cuidadosamente.
- As matérias-primas devem ser armazenadas em condições tais que evitem sua deterioração, protejam contra a contaminação e reduzam os danos ao mínimo possível. Deve-se assegurar, através do controle, a adequada rotatividade das matérias-primas e ingredientes

de modo a não ser utilizado matéria-prima com o prazo de validade expirado.

- Todas as operações do processo de produção incluindo o acondicionamento devem ser realizadas de forma a excluir toda possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes.
- Os recipientes devem ser higienizados para evitar toda possibilidade de contaminação do produto fabricado.

A partir de 2002 foram editadas várias Resoluções de Diretoria Colegiada (RDC) que estabelecem condições mínimas de atendimento às BPF e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) específicos para cada tipo de estabelecimento. Seguindo essa linha, em setembro de 2004, foi publicada a RDC 216/94 pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), objetivando estabelecer procedimentos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantina, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, *delicatéssens*, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

Dentre os vários requisitos legais da legislação acima citada, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), o termo “manipuladores de alimentos”, em sentido mais amplo, corresponde a todas as pessoas que podem entrar em contato com um produto comestível em qualquer etapa da cadeia alimentar desde a sua fonte até o consumidor (GERMANO 2001).

As pessoas que colhem, manipulam, armazenam, transportam, processam ou preparam alimentos são muitas vezes responsáveis por sua contaminação. Todo

manipulador pode transferir patógenos a qualquer tipo de alimento, mas isso pode ser evitado através de higiene pessoal, comportamento e manipulação adequada. Os indivíduos envolvidos no processamento de alimentos devem ser treinados e conscientizados sobre a importância das Boas Práticas de Fabricação (OPAS, 2001).

A legislação em vigor (RDC 216/04) determina quanto aos manipuladores que:

- Deve ser feito o controle da saúde dos manipuladores conforme legislação específica.
- Os manipuladores devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos, caso apresentem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- Os manipuladores devem ter asseio pessoal, dotados de uniformes adequados à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico para esse fim.
- Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser orientados através de cartazes sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.
- Os manipuladores não devem fumar, falar, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das suas atividades.
- Os cabelos dos manipuladores devem ser presos e protegidos por

redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Os adornos não são permitidos durante a manipulação.

- Os manipuladores de alimentos devem ser treinados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. Esse treinamento deve ser comprovado mediante documentação.
- Os visitantes devem adotar os mesmos requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

É de fundamental importância que os manipuladores possuam conhecimento sobre higiene e sanitização dos alimentos, pois, são eles a principal fonte de contaminação caso haja falhas no processo de preparo.

A maioria dos surtos e doenças veiculadas por alimento reportadas pela literatura, relacionados as toxinfecções alimentares, acontecem em cozinhas devido à ausência de controle dos possíveis veiculadores, e principalmente, da manipulação dos alimentos favorecendo o desenvolvimento de microrganismos causadores desses surtos como *Bacillus cereus* e a *Salmonella*. Os manipuladores devem ser treinados para ter claro entendimento dos procedimentos de preparação e da manipulação dos alimentos que irão produzir (MAGALHÃES, 2001).

Os manipuladores de alimentos exercem papel significativo na transmissão de toxinfecções alimentares causadas por *Staphilococcus aureus*, freqüentemente encontrado nas lesões sépticas das mãos. Desta maneira, estas devem ser higienizadas com freqüência e sempre que houver troca de tarefas. O uso de luvas descartáveis é indicado somente para atividades de finalização de preparações (QUEIROZ, 2000).

Os alimentos destinados ao consumo humano podem ser contaminados durante os processos de manipulação ou através do seu processamento por meio

dos manipuladores, principalmente se as condições de higiene forem muito precárias, pois os microrganismos do trato gastrointestinal podem contaminar as mãos dos manipuladores e esse os alimentos por eles preparados.

Os conhecimentos relativos aos cuidados higiênicos-sanitários devem ser seguidos durante a cadeia de produção. A falta destes conhecimentos poderá ocasionar prática inadequada de higiene e de processamento por pessoas inabilitadas e ainda contaminação dos alimentos caso haja algum portador assintomático de microrganismos patogênicos entre os manipuladores.

Nas etapas de pré-preparo e preparo, os princípios de higiene pessoal têm o objetivo de garantir que aqueles que entram em contato, direta ou indiretamente, com os alimentos não venham a contaminá-los (SGARBIERI, 1993).

Pesquisadores calculam que aproximadamente 100 milhões de indivíduos, em todos os países industrializados, contraem doenças (infecções e intoxicações) decorrentes de alimentos, através do consumo de refeições e água contaminadas (GERMANO & GERMANO, 2001).

A literatura brasileira demonstra que o perfil higiênico-sanitário dos manipuladores de alimentos tem se mostrado freqüentemente inaceitável no que diz respeito à contaminação microbiana encontrada em diversos sítios anatômicos (OLIVEIRA *et al*, 2003).

Rego *et al* (1997), estudando o controle higiênico-sanitário de 12 Unidades de Alimentação e Nutrição da cidade de Recife, revelaram que os níveis de portadores de *Staphylococcus aureus* entre os manipuladores de alimentos são altos (85,7%) podendo constituir-se em elemento importante na cadeia epidemiológica da intoxicação alimentar, porque *S.aureus* é produtor de enterotoxinas e quando ingeridos junto com o alimento provocam, após um período de incubação de 1 a 6 horas, sintomas como vômitos, diarréias, dores abdominais e prostração, como descrito por Oliveira *et al*. (2001).

Os funcionários de estabelecimentos que trabalham com alimentação coletiva precisam ser preparados para o trabalho que desempenham porque a manipulação é uma importante forma de contaminação ou de transferência de microrganismos de um alimento a outro. É importante ressaltar que certas condições de saúde podem determinar que pessoas se tornem desqualificadas, permanentemente, para exercerem o trabalho de manipuladores. É o caso da febre tifóide (*Salmonella typhi*) onde o indivíduo recupera-se, porém torna-se portador assintomático. O manipulador com sinais de diarreia, febre, resfriado, sinusite, faringite ou lesões cutâneas, principalmente nas mãos, deve ser afastado do ambiente de trabalho até a sua recuperação (GERMANO & GERMANO, 2001).

Foram visitadas 35 Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), localizadas no Município de Blumenau-SC, no período de abril a junho de 2003, utilizando para avaliação roteiro de inspeção, contemplando as condições de higiene referentes aos alimentos, manipuladores, equipamentos, utensílios, instalações físicas, recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios. A análise dos dados e as observações efetuadas possibilitaram constatar que 57% dos estabelecimentos apresentaram-se insatisfatórios para exercerem as atividades neste ramo. Os maiores índices de inadequações referem-se às condições físicas (48,57%), recebimento e armazenamento da matéria-prima (65,70%), precária higiene e estado de conservação de utensílios, equipamentos, móveis utilizados (45,70%). Considerando os resultados obtidos, torna-se necessária à implantação e intensificação de medidas de controle de forma a atender todas as etapas que envolvem o processamento de alimentos, incluindo nesse processo a capacitação periódica de toda equipe de trabalho (DESCHAMPS *et al*, 2003).

A qualidade higiênico-sanitária dos alimentos constitui um fator essencial à segurança alimentar dos consumidores. No caso de clientes de refeições transportadas este ponto é ainda mais relevante na medida em que a refeição passa por um processo de manipulação intensa e, posteriormente, é consumida sem reaquecimento, tendo como agravante o fato da distância entre os locais de

produção das preparações de um cardápio e de distribuição das mesmas. Os manipuladores de alimentos constituem elemento primordial, sendo responsáveis por casos de contaminação dos alimentos, tanto por hábitos inadequados de higiene pessoal como de lavagem das mãos, ou por serem portadores de microrganismos patogênicos. O treinamento de manipuladores de alimentos tem sido apontado como o meio mais eficaz e econômico de superar estas inadequações (SOUZA *et al*, 2004).

O crescimento da necessidade de cuidados na hora do processamento dos alimentos acontece em decorrência da presença de matérias-primas contaminadas, deficiência de pessoal qualificado, falta de higiene nos equipamentos, utensílios ou área de trabalho. Os dois principais fatores contribuintes para surto de doenças transmitidas por alimentos, são limpezas inadequadas e práticas inadequadas de higiene pessoal (SILVA, 2000).

O setor público não tem sido capaz de executar sozinho um programa de educação em saúde que atinja todos os estabelecimentos alimentícios da cidade de São Paulo. Assim, em 2001, a Vigilância Sanitária de Alimentos do Município iniciou a construção de um projeto de parcerias com instituições públicas e privadas. O objetivo foi o de ampliar a difusão dos conceitos de boas práticas, incentivarem a participação da coletividade e co-responsabilizar os diversos setores, direta ou indiretamente envolvidos com a produção e comercialização de alimentos nas questões da Segurança Alimentar e Promoção da Saúde cabendo aos serviços de Vigilância Sanitária prevenir e minimizar os riscos de transmissão de doenças causada pelo consumo de produtos alimentícios de má qualidade higiênico-sanitária, atividades normatizadoras de controle e fiscalização, cabendo também o papel de orientar o profissional que trabalha no preparo de alimentos quanto à pertinência e aplicabilidade das normas vigentes, através de programas educativos (SOUZA *et al*, 2003).

Não existem exames reconhecidos em âmbito nacional em relação aos ensinamentos sobre higiene alimentar para os manipuladores de alimentos e nem há um conteúdo programático mínimo na preparação destes profissionais.

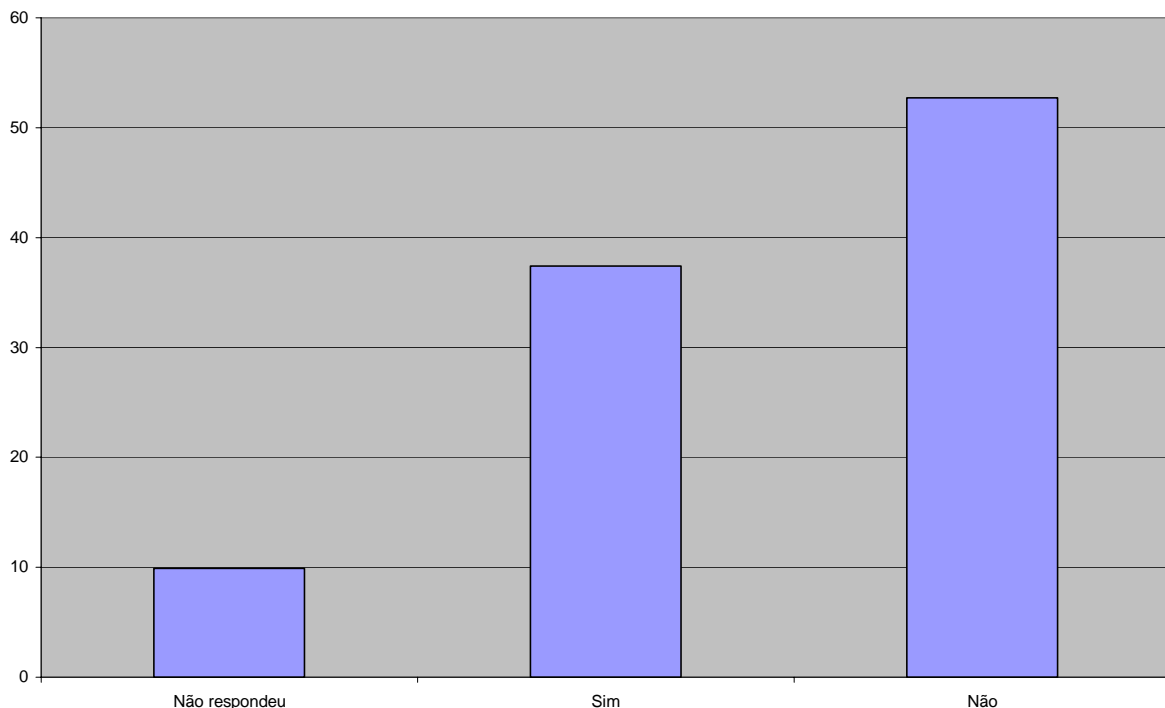
3. MATERIAIS E MÉTODOS

O estudo é de natureza qualitativa e quantitativa. O desenho é transversal. A população amostral é composta por 13 gerentes/proprietários e 79 manipuladores de alimentos dos restaurantes na cidade do Gama-DF, onde esses restaurantes foram selecionados através do cadastro do Núcleo de Inspeção do Gama, totalizando 17 unidades de alimentação visitadas. A partir do cadastro, foi aplicado questionário (em anexo) aos gerentes e manipuladores destes estabelecimentos. O instrumento foi deixado no estabelecimento para ser preenchido sem a presença do avaliador. Os resultados obtidos no questionário foram analisados utilizando o programa SPSS-12.

4. APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

Os manipuladores apresentam-se em sua maioria na faixa de idade entre 18 a 29 anos, sendo sua maioria do sexo feminino com 72,5% de representação, apresentam nível de escolaridade predominante de 1º grau com 56%, não sendo definido se concluso ou não. 91,2% habitam residências de alvenaria, sendo 96,7% com água encanada, 96,7% com rede de esgoto ou fossa, 100% possuem banheiro com vaso sanitário e lavatório dentro de casa e 64,8% têm renda familiar de três salários mínimos. Esse é o perfil dos manipuladores das unidades de alimentação da Regional do Gama/DF.

Figura 1: Porcentagem de funcionários que participaram de algum treinamento na área de alimentos quando ingressou nesta unidade de alimentação



Como demonstrado na figura 1, tem-se que 52,7 dos manipuladores não receberam treinamento prévio ao serem admitidos nos restaurantes. 37,4% afirmaram terem recebido algum tipo de treinamento antes de serem admitidos nas unidades de alimentação e 9,9% não informaram.

Com base nesses dados, percebe-se que os empregadores não enxergam a necessidade de qualificar seus empregados, contudo cabe às organizações privadas instituir programas e implantar sistemas que visem à melhoria da qualidade dos seus recursos humanos utilizados (GERMANO 2003).

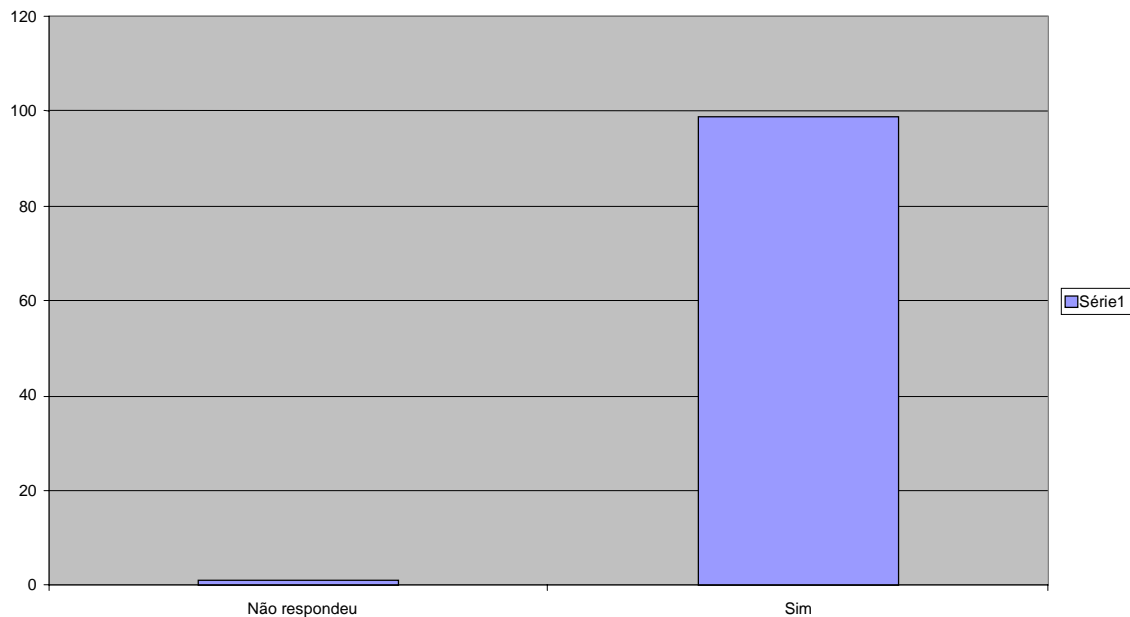
TABELA 1- Pessoas responsáveis pelo treinamento realizado

		Frequência	Porcentagem	Percentual Válido	Percentual Acumulado
Válido	não fez treinamento ao entrar na empresa	40	43,5	44,0	44,0
	O proprietário da empresa	21	22,8	23,1	67,0
	Nutricionista	7	7,6	7,7	74,7
	Auxiliar de nutrição	7	7,6	7,7	82,4
	Funcionário com a mesma função que exerce	7	7,6	7,7	90,1
	não respondeu	7	7,6	7,7	97,8
	Proprietário+funcionário com a mesma função	2	2,2	2,2	100,0
	Total	91	98,9	100,0	
Falta	System	1	1,1		
Total		92	100,0		

Como demonstrado na tabela 1, tem-se que 44% dos manipuladores não fizeram treinamento, 23,1% foram treinados pelo proprietário da empresa, 7,7% foram treinados por uma nutricionista, 7,7% foram treinados por um auxiliar de nutrição, 7,7% foram treinados por funcionários que desempenhavam a mesma função que eles exerceriam 7,7% não responderam e 2,2% foram treinados pelo proprietário mais funcionário com a mesma função que eles exerceriam. Percebe-se então que a maioria dos funcionários não recebeu treinamento adequado sobre Boas Práticas de Fabricação, pois foram treinados por pessoas sem a capacitação devida para isso, totalizando entre aqueles que não fizeram nenhum tipo de treinamento e os que foram treinados por pessoas sem qualificação um total de 84.7%.

Estes dados vêm de encontro com a pesquisa anteriormente realizada onde se percebe a necessidade de uma capacitação mais adequada da mão-de-obra utilizada (GERMANO 2003).

Figura 2: Porcentagem de funcionários que lavam as mãos



Apesar de 98,9% responderem que lavam as mãos após usar o banheiro, ao se realizar as inspeções para coleta de dados, foi observado que não há um procedimento e não há treinamento para que proceda a uma higienização das mãos de forma adequada. O MS/1989 relata que para uma perfeita higienização de mãos deve-se adotar o seguinte procedimento:

- O funcionário deve ficar em posição confortável, sem tocar a pia, abrir a torneira, de preferência, com a mão não dominante, isto é, com a esquerda, se for destro, e com a direita, se for canhoto;
- Mantenha se possível, a água em temperatura agradável, já que a água quente ou muito fria resseca a pele. Use de preferência, dois ml de sabão líquido, ou o sabão em barra. Nesse caso, enxágüe o sabão antes do uso;
- Ensaboe as mãos e friccione-as por aproximadamente 15 segundos, em todas as suas faces, espaços interdigitais, articulações, unhas e extremidades dos dedos;
- Enxágüe as mãos, retirando totalmente a espuma e resíduos de sabão;

- Enxugue-as com papel-toalha descartável;
- Feche a torneira utilizando o papel-toalha descartável (evite encostar-se à mesma ou na pia).

Se todos estes passos não forem seguidos há a probabilidade de ocorrer contaminação dos equipamentos, móveis e utensílios e principalmente dos alimentos.

Foi observado *in loco* que os manipuladores não seguem os procedimentos indicados na legislação e literatura para a higienização das mãos. Este dado reforça a necessidade de treinamento adequado para execução de tarefas básicas, porém de suma importância para a produção de alimentos seguros (MS/1989).

TABELA 2 - Nível Escolar dos proprietários, responsáveis e funcionários das unidades de alimentação observadas.

		Freqüência	Porcentagem	Percentual Válido	Percentual Acumulado
Válido	não respondeu	1	1,1	1,1	1,1
	Não Alfabetizado	3	3,3	3,3	4,4
	1º grau completo/incompleto	51	55,4	56,0	60,4
	2º Grau completo/incompleto	32	34,8	35,2	95,6
	Superior Completo	4	4,3	4,4	100,0
	Total	91	98,9	100,0	
falta	System	1	1,1		
Total		92	100,0		

Como demonstrado na tabela 2, 1,1% dos manipuladores não informaram seu nível escolar, 3,3% não são alfabetizados, 56% possuem apenas o 1º grau completo/incompleto, 35,2% têm o 2º grau completo/incompleto e apenas 4,4% possuem o nível superior completo. Com isso constatou-se que o nível de escolaridade dos manipuladores de alimento das unidades de alimentação da Regional do Gama/DF é muito baixo. Associado a este dado, tem-se treinamento inadequado ou ausente, como demonstrado nesta pesquisa. Desta forma verificaram-se profissionais desqualificados para exercerem a função de

manipuladores e conseqüentemente passa a ser grande a probabilidade de produção de alimentos contaminados nestas unidades.

O baixo grau de escolaridade traz como conseqüência para o empregador uma mão-de-obra mais desqualificada, em decorrência disto, ele terá maior resistência na hora de implantar Boas Práticas de Fabricação na sua área de produção, pois seus empregados não entenderão BPF como algo necessário a ser feito.

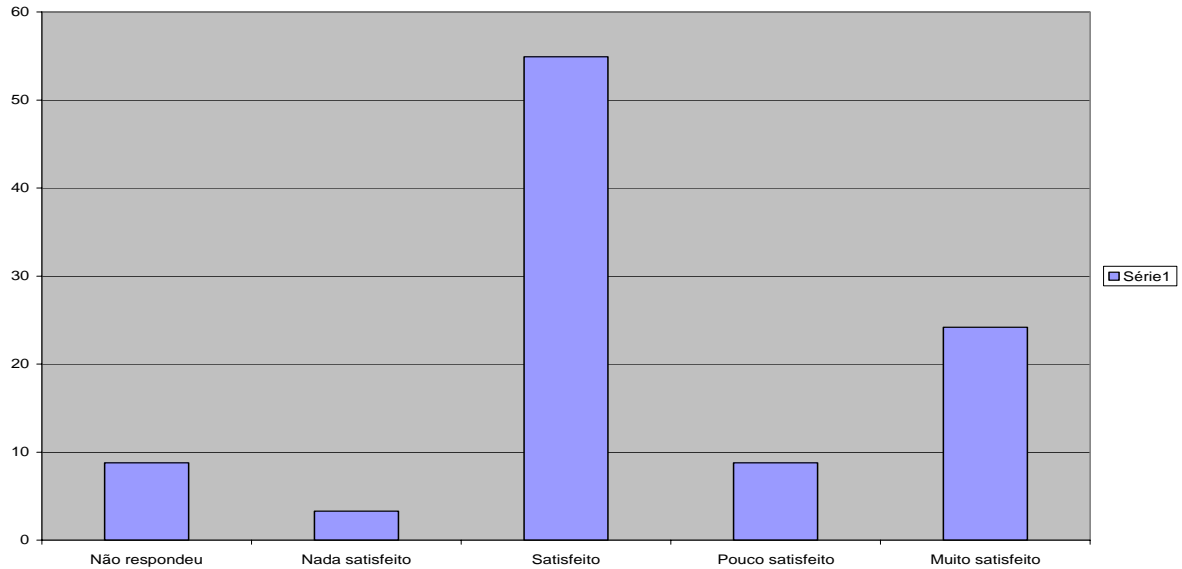
Implantar ações educativas é uma necessidade para suprir a falta de conhecimento, sobretudo devido ao baixo grau de escolaridade (GERMANO 2001).

TABELA 3 - Porcentagem de quem faz horas extras

		Freqüência	Porcentagem	Percentual Válido	Percentual Acumulado
Válido	não respondeu	14	15,2	15,4	15,4
	sim	14	15,2	15,4	30,8
	não	63	68,5	69,2	100,0
	Total	91	98,9	100,0	
falta	System	1	1,1		
Total		92	100,0		

A tabela 3 mostra que 15,4% dos manipuladores não responderam a pergunta, 15,4% faz horas extras e 69,2% não faz horas extras. O fato de a empresa empregadora respeitar a carga horária dos funcionários deve ser considerado um ponto positivo, pois não resulta em exaustão dos mesmos e traz algum tipo de satisfação dos funcionários com a empresa que os emprega, contudo, deve-se considerar também a possibilidade de muitos declararem não fazer hora extra por medo de serem demitidos, visto que os empregadores teriam que arcar com suas obrigações trabalhistas (pagamento de hora extra) e na prática isto não ocorre. Como conseqüência tem-se funcionários desmotivados e cansados prestando serviço.

Figura 3: Porcentagem do grau de satisfação com a função exercida



A figura 3 mostra que 8,8% dos manipuladores das unidades de alimentação da Regional do Gama não responderam sobre sua satisfação com a função exercida, 3,3% não estão satisfeitos, 54,9% se consideram satisfeitos, 8,8% estão pouco satisfeitos e 24,2% se encontram muito satisfeitos com a função exercida na empresa em que trabalham. Somando-se os satisfeitos com os muito satisfeitos, tem-se 79,1% de satisfação o que pode facilitar muito para o aprendizado/capacitação sobre as Boas Práticas de Fabricação, uma vez que o funcionário tem prazer no que faz na empresa, contudo os funcionários podem ter confundido satisfação com a função, com o fato de estarem empregados, haja vista o alto grau de desemprego, o que já seria outra questão.

TABELA 4 - Vínculo empregatício com a empresa

		Frequência	Porcentagem	Percentual Válido	Percentual Acumulado
Válido	não respondeu	16	17,4	17,6	17,6
	contratado pela empresa onde trabalha	64	69,6	70,3	87,9
	contratado de outra	1	1,1	1,1	89,0
	outro	10	10,9	11,0	100,0
	Total	91	98,9	100,0	
falta	System	1	1,1		
Total		92	100,0		

A tabela 4 mostra que 17,6% dos manipuladores não responderam a pergunta sobre o seu vínculo empregatício com a empresa em que trabalham. Isso provavelmente ocorreu devido ao baixo nível escolar dos manipuladores, podendo os mesmos não terem entendido o significado da pergunta. 70,3% são contratados da própria empresa, 1,1% prestam serviço para a empresa em que estão e 11% têm outro tipo de vínculo.

Estes dados demonstram que a maioria dos funcionários é contratada através dos veículos de imprensa.

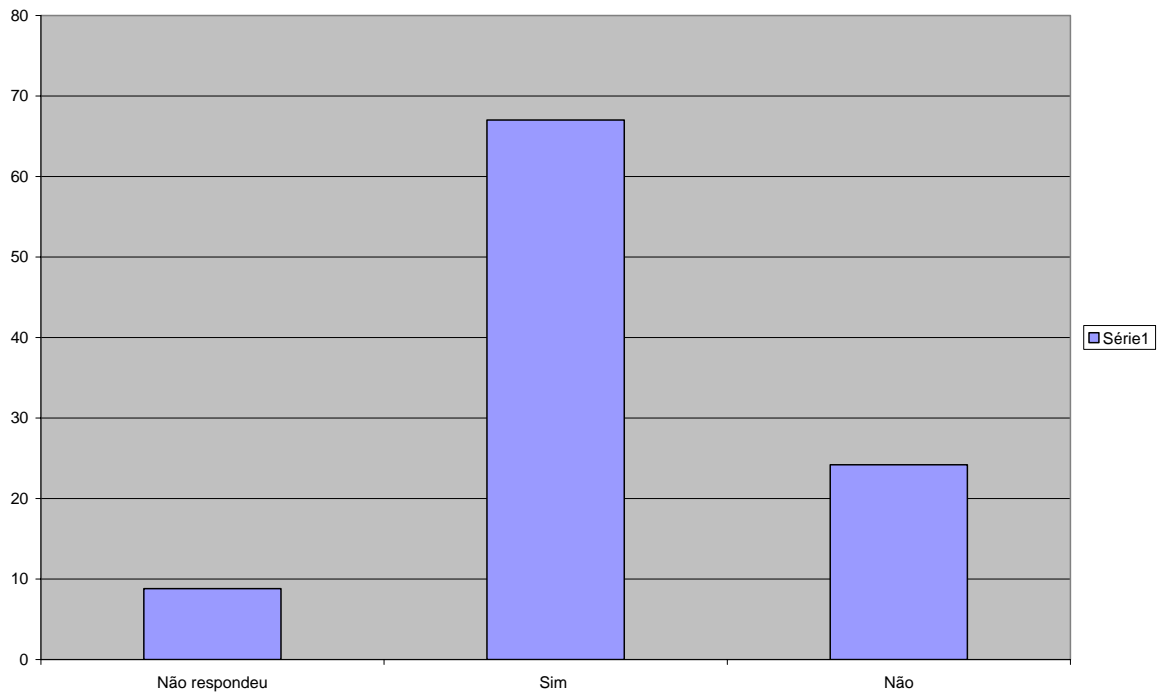
TABELA 5 - Valor da Renda Familiar

		Frequência	Porcentagem	Percentual Válido	Percentual Acumulado
Válido	não respondeu	2	2,2	2,2	2,2
	1	4	4,3	4,4	6,6
	2	26	28,3	28,6	35,2
	3	59	64,1	64,8	100,0
	Total	91	98,9	100,0	
falta	System	1	1,1		
Total		92	100,0		

Na tabela 5, 2,2% dos manipuladores não responderam quanto ganha todos que trabalham na sua casa juntos, 4,4% disseram que ganham apenas 1(um) salário mínimo, 28,6% responderam que ganham 2 (dois) salários mínimos e 64,8% afirmaram que ganham 3 (três) salários mínimos. Podemos dizer que o número de mulheres prevalece exercendo a função de manipuladores na Regional do Gama/DF porque elas querem colaborar com o sustento da casa, visto a renda familiar

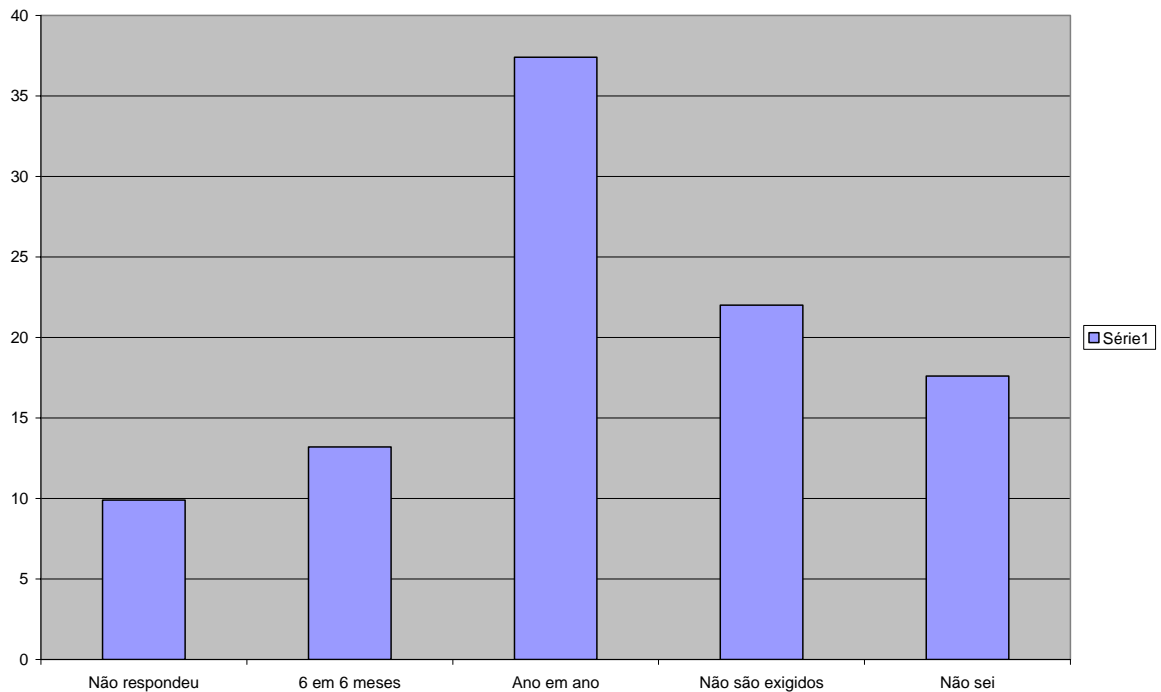
verificada nesta tabela ser muito baixa e devido a maior oferta de mão-de-obra do sexo feminino.

Figura 4: Porcentagem de quantos fizeram exame de saúde ao serem contratados



A figura 4 mostra que 8,8% dos manipuladores não responderam se fizeram algum exame de saúde ao ser contratado, 67% disseram que fizeram e 24,2% afirmaram que não fizeram nenhum tipo de exame de saúde ao serem contratados. A realização de exames de saúde durante o processo de seleção é de extrema importância, pois a maioria dos surtos e toxinfecções alimentares são causadas pelo *Staphilococcus áureos*, freqüentemente encontrado nos seres humanos onde estes desconhecem totalmente a possibilidade de serem portadores destes microrganismos (QUEIROZ, 2000).

Figura 5: Freqüência exigida para os exames de saúde



A tabela 10 mostra que 9,9% dos manipuladores de alimentos não responderam com que freqüência eles fazem os exames de saúde, 13,2% disse que fazem de 6 em 6 meses, 37,4% afirmaram que de ano em ano, 22% relataram que os exames de saúde não são exigidos, 17,6% disseram não saber com que freqüência os exames são feitos. Uma vez que existe a possibilidade de algum manipulador ser um portador assintomático de um microrganismo, torna-se de extrema necessidade a realização periódica de exames de saúde.

Apesar dos empregadores e instituições terem a obrigação de elaborar e implementar em sua empresa o PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional), conforme NR-7 do Ministério do Trabalho, objetivando promover e preservar a saúde de seus trabalhadores, esta não agrega atributos de segurança na manipulação dos alimentos. Não existe legislação vigente que determine a realização de exames para profissionais da área de alimento com o objetivo de prevenir doenças veiculadas por alimento.

TABELA 6 - Função/cargo exercido anteriormente

		Freqüência	Porcentagem	Percentual Válido	Percentual Acumulado
Válido	não trabalhou anteriormente	42	45,7	46,2	46,2
	auxiliar	15	16,3	16,5	62,6
	feirante	1	1,1	1,1	63,7
	cozinheiro	8	8,7	8,8	72,5
	auxiliar de nutrição	4	4,3	4,4	76,9
	departamento pessoal	1	1,1	1,1	78,0
	saladeira	4	4,3	4,4	82,4
	proprietário	1	1,1	1,1	83,5
	vendedor	1	1,1	1,1	84,6
	garçom	3	3,3	3,3	87,9
	gerente	2	2,2	2,2	90,1
	auxiliar de contabilidade	1	1,1	1,1	91,2
	Telemarketing	1	1,1	1,1	92,3
	caixa	1	1,1	1,1	93,4
	balconista	2	2,2	2,2	95,6
	doméstica	3	3,3	3,3	98,9
	Administrador	1	1,1	1,1	100,0
	Total	91	98,9	100,0	
falta	System	1	1,1		
Total		92	100,0		

A tabela 6 mostra que quase a metade (46,2%) dos manipuladores não trabalhava anteriormente a este emprego. Os demais 53,8% trabalharam em áreas sem ligação direta com higiene alimentar, o que também demonstra falta de experiência e baixa qualificação em Boas Práticas de Fabricação.

Estes dados vão de encontro aos existentes na literatura. Magalhães (2001) relata que os manipuladores de alimento possuem uma baixa qualificação, o que trás dificuldades no entendimento aos procedimentos de preparação e de manipulação higiênica dos alimentos.

TABELA 7 - Porcentagem de pessoas que possuem cargo de chefia ou encarregado

		Freqüência	Porcentagem	Percentual Válido	Percentual Acumulado
Válido	não respondeu	17	18,5	18,7	18,7
	sim	26	28,3	28,6	47,3
	não	48	52,2	52,7	100,0
	Total	91	98,9	100,0	
falta	System	1	1,1		
Total		92	100,0		

A tabela 7 mostra que 18,7% dos entrevistados no questionário, não responderam a pergunta se eles exercem atividade de chefia/encarregado. 28,6% disseram que exercem uma dessas duas opções e 52,7% afirmaram não exercerem atividade de chefia/encarregado.

TABELA 8-Tempo de trabalho nesta empresa

		Freqüência	Porcentagem	Percentual Válido	Percentual Acumulado
Válido	não respondeu	2	2,2	2,2	2,2
	1 a 5 meses	12	13,0	13,2	15,4
	6 a 11 meses	22	23,9	24,2	39,6
	apartir de 12 meses	55	59,8	60,4	100,0
	Total	91	98,9	100,0	
falta	System	1	1,1		
Total		92	100,0		

A tabela 8 mostra que 60,4% dos entrevistados já trabalham a mais de 12 meses na empresa em que estão atualmente, 37,4% a menos de 12 meses e apenas 2,2% não responderam. A rotatividade de funcionários neste setor na Regional do Gama/DF se mostrou baixo, o que torna o ambiente favorável a capacitação dos funcionários em higiene pessoal e produção de alimentos seguros, com vistas a diminuir ou evitar os riscos de toxinfecções alimentares, pois conforme mostrado por Germano (2000) uma das dificuldades de treinamento deste setor é conseqüente a grande rotatividade dos manipuladores.

TABELA 9-Tempo trabalhado em empresa anterior

		Freqüência	Porcentagem	Percentual Válido	Percentual Acumulado
Válido	resposta anterior negativa	52	56,5	57,1	57,1
	1 a 5 meses	3	3,3	3,3	60,4
	6 a 11 meses	3	3,3	3,3	63,7
	apartir de 12 meses	33	35,9	36,3	100,0
	Total	91	98,9	100,0	
falta	System	1	1,1		
Total		92	100,0		

A tabela 9 mostra que 57,1% das pessoas não estavam trabalhando, 36,3% trabalharam mais de 12 meses em outra empresa e apenas 6,6% trabalharam menos de 12 meses em outra empresa. Ao contrário do encontrado na literatura, esta pesquisa apresentou dados que demonstram uma baixa rotatividade dos manipuladores, desta forma é viável para o empregador contratar funcionários com algum tipo de especialização e também investir em treinamentos admissionais e contínuos. Conforme Silva (1995) a admissão de funcionários qualificados é essencial para o desenvolvimento de atividades específicas dentro da empresa e está diretamente relacionado a qualidade sanitária do alimento a ser produzida.

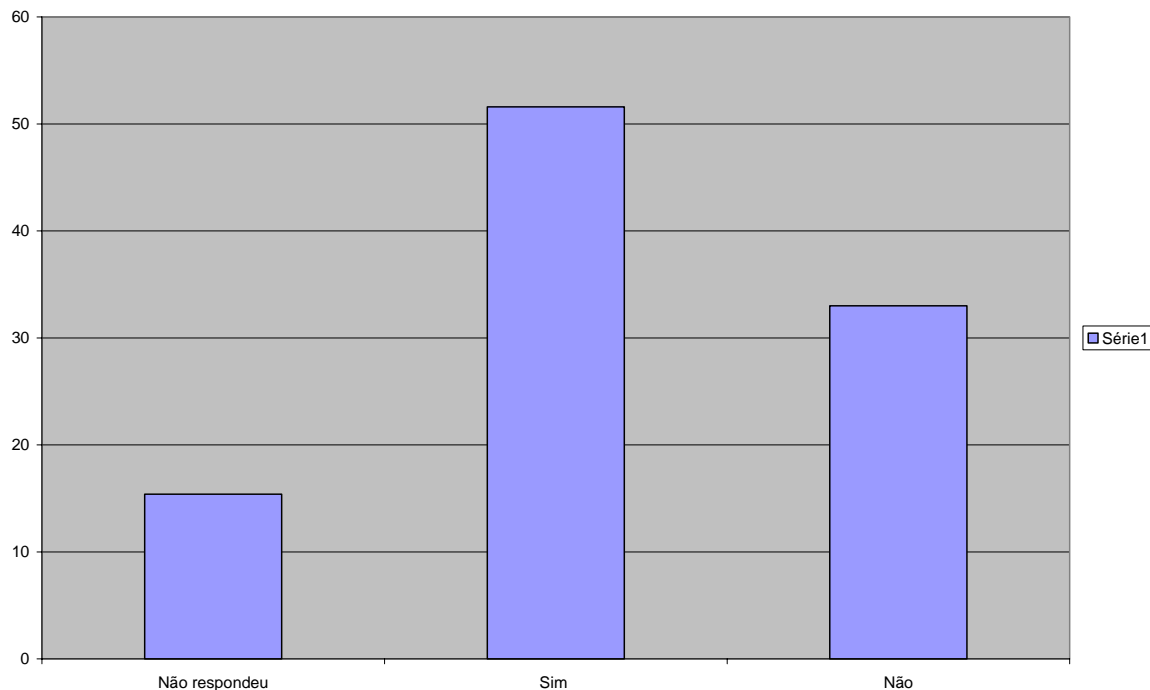
TABELA 10 - Função/cargo exercido

		Frequência	Porcentagem	Percentual Válido	Percentual Acumulado
Válido	não respondeu	4	4,3	4,4	4,4
	auxiliar de cozinha	24	26,1	26,4	30,8
	Social	1	1,1	1,1	31,9
	Saladeira	8	8,7	8,8	40,7
	cozinheiro	21	22,8	23,1	63,7
	cozinheira/proprietária	1	1,1	1,1	64,8
	auxiliar de nutrição	1	1,1	1,1	65,9
	Gerente	7	7,6	7,7	73,6
	proprietária	5	5,4	5,5	79,1
	garçom/garçonete	6	6,5	6,6	85,7
	Copeira	1	1,1	1,1	86,8
	Encarregado	1	1,1	1,1	87,9
	auxiliar de caixa	3	3,3	3,3	91,2
	Caixa	1	1,1	1,1	92,3
	churrasqueiro	2	2,2	2,2	94,5
	serviços gerais	4	4,3	4,4	98,9
	Limpeza	1	1,1	1,1	100,0
	Total	91	98,9	100,0	
falta	System	1	1,1		
Total		92	100,0		

A tabela 10 mostra que 62,7 dos entrevistados trabalham diretamente com alimentos e que o restante, 37,3% não trabalha diretamente com alimentos, embora trabalhem em unidades de alimentação na Regional do Gama/DF.

Apesar de 37,3% dos profissionais responderem que não trabalham diretamente com alimentos é importante ressaltar que esta pesquisa avaliou empresas de pequeno porte e neste seguimento os profissionais não são específicos para exercerem apenas uma atividade, desta forma todos acabam tendo responsabilidade na qualidade final do produto e todos precisam entender de boas práticas para não comprometer a segurança do alimento em alguma etapa da produção.

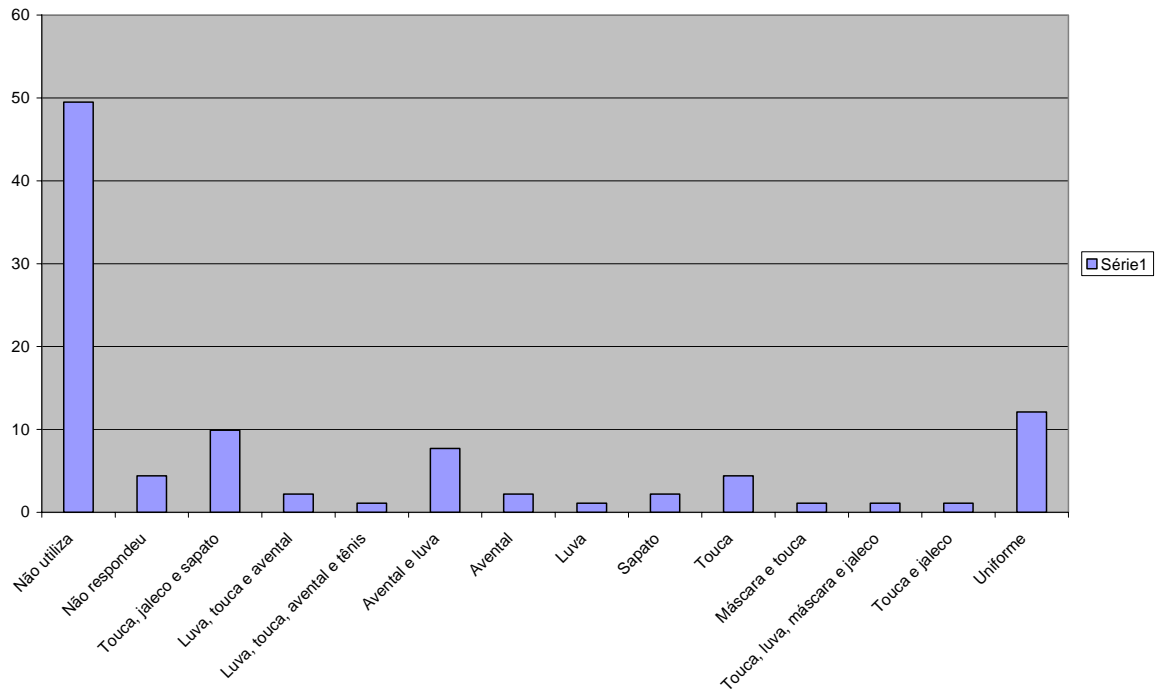
Figura 6: Porcentagem de funcionários que utilizam Equipamentos de Proteção Individual



Conforme mostra a figura 6, 15,4% dos manipuladores das unidades de alimentação da Regional do Gama/DF não responderam à pergunta, 51,6% afirmaram usar EPI e 33% disseram não utilizarem EPI.

Conforme a Norma Regulamentadora (NR) nº 6 do Ministério do Trabalho, entende-se por EPI, “todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho”.

Figura 7: Análise dos EPIs utilizados



A figura 7 mostra que 50,5% de pessoas afirmaram usar algum tipo de EPI, contudo percebemos que as mesmas desconhecem o significado da sigla EPI (Equipamento de Proteção Individual), pois entre as respostas encontramos itens como luvas, avental, touca, sapato, os quais são acessórios necessários para quem trabalha com alimentos, mas não são necessariamente EPIs. Compreendem equipamentos de proteção individual na área de alimentos os capotes para proteção de frio em câmaras, luvas de borracha para limpeza e desinfecção de equipamentos, móveis e utensílios, óculos no manuseio de vidrarias, e luva de malha de aço no açougue e outros contidos na NR-6/Ministério do Trabalho. Estes estabelecimentos estudados são de pequeno porte e na sua maioria utilizam como EPI apenas as luvas de borracha em algumas situações específicas. A falta de treinamento leva os manipuladores a se arrisarem na rotina diária. Além de não saberem identificar um EPI, não sabem a importância do seu uso na proteção de atividades que podem comprometer a sua saúde ou lhe causar danos físicos. Estes fatos são resultantes da ausência de capacitação (NR-6/MT).

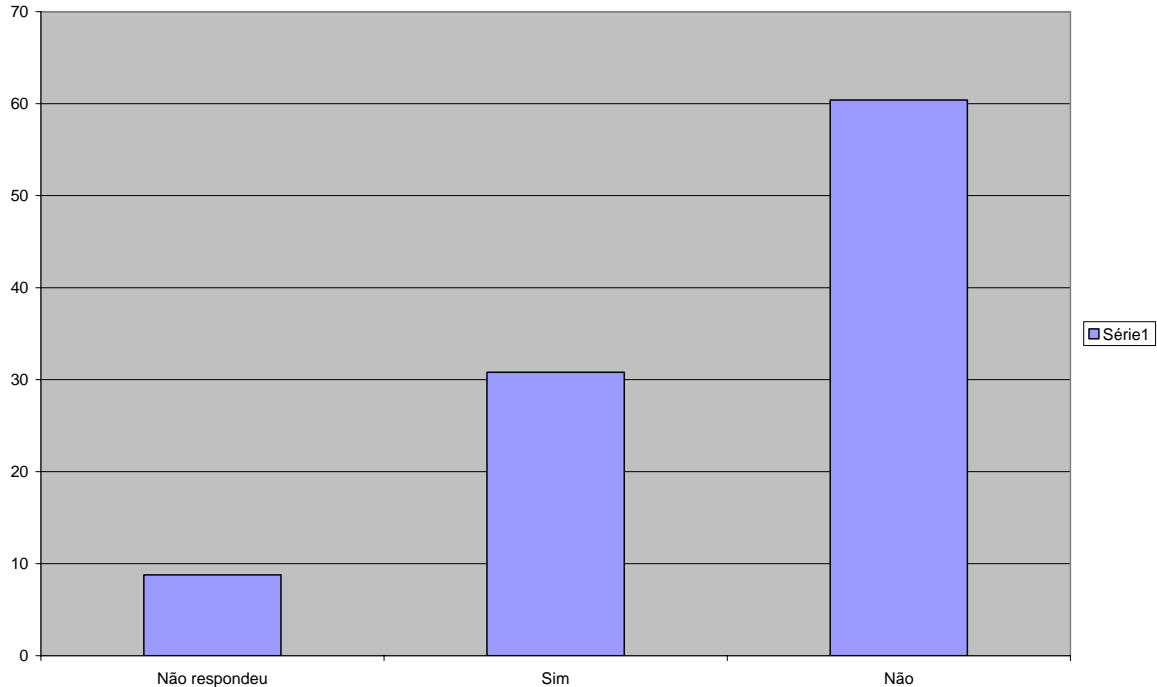
TABELA 11 - Porcentagem de pessoa chefiadas

		Frequência	Porcentagem	Percentual Válido	Percentual Acumulado
Válido	não exerce cargo de chefia	64	69,6	70,3	70,3
	não possui funcionários	6	6,5	6,6	76,9
	não respondeu	13	14,1	14,3	91,2
	1 a 3	3	3,3	3,3	94,5
	4 a 6	3	3,3	3,3	97,8
	mais que 6	1	1,1	1,1	98,9
	6	1	1,1	1,1	100,0
	Total	91	98,9	100,0	
falta	System	1	1,1		
Total		92	100,0		

A tabela 11 mostra que 70,3% das pessoas que responderam o questionário são funcionários da unidade de alimentação visitada, pois não exercem cargo de chefia, 14,3% não responderam à pergunta e 16,4% são chefes de um a seis ou mais pessoas.

Essa pesquisa teve como objetivo conhecer não só o perfil dos manipuladores como também dos proprietários/gerentes. A literatura associa as dificuldades de realizar treinamento contínuo do pessoal envolvido na preparação do alimento devido ao desconhecimento dos proprietários/gerentes em entenderem que a falta de BPF pode acarretar riscos sanitários para os alimentos produzidos em suas unidades de alimentação (CURTIS *et al.*, 2000).

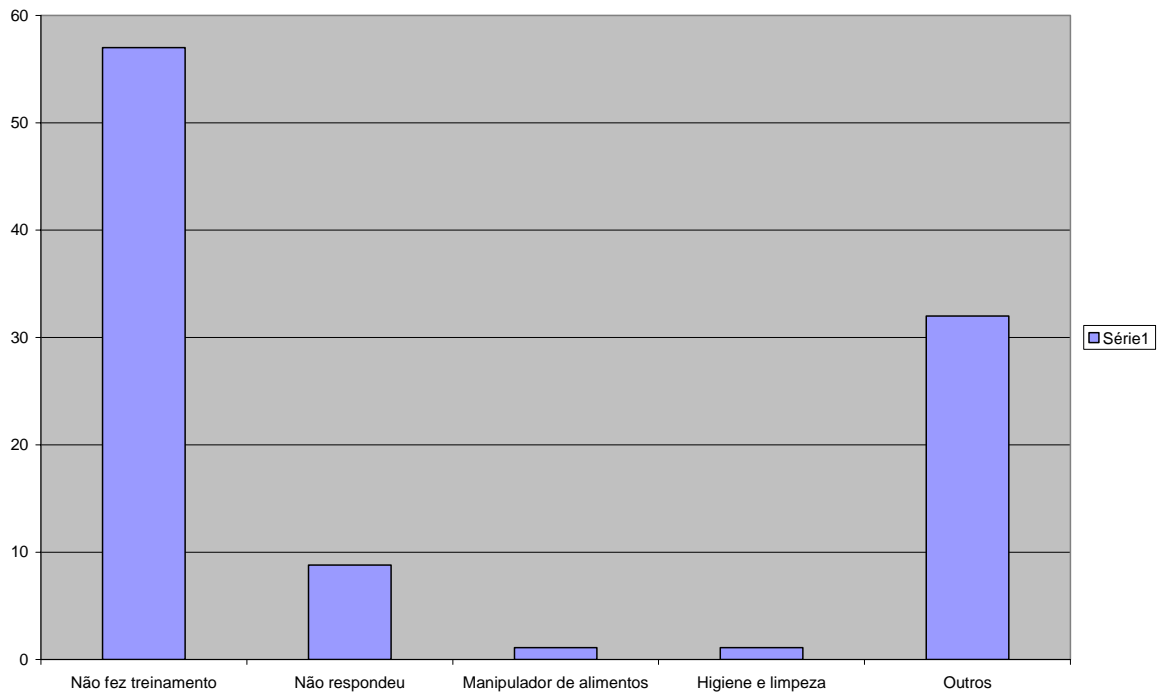
Figura 8: Porcentagem de pessoas orientadas por escrito sobre quais atividades iria desenvolver na função a ser exercida



A figura 8 mostra que 8,8% dos entrevistados não responderam se foram orientados por escrito sobre quais atividades iriam desenvolver na função a exercer, 30,8% afirmaram que foram orientados e 60,4% disseram não terem sido orientados por escrito. A orientação por escrito é muito valiosa, pois caso se esqueça de algum procedimento, pode-se consultar as orientações por escrito tornando assim mais difícil a ocorrência de falhas na execução do serviço.

Muito embora 30,8% dos entrevistados tenham dito que foram orientados por escrito, observou-se *in loco* que nenhum tipo de treinamento ou educação foi dado aos manipuladores de alimentos nas unidades de alimentação da Regional do Gama/DF visando o aperfeiçoamento na área de higiene alimentar, bem como a ausência de procedimentos operacionais discriminados.

Figura 9: Tipo de treinamento feito pelos manipuladores



Conforme a figura 9, apesar de 32% dos manipuladores ter respondido que foram submetidos a algum tipo de treinamento para desempenho de suas funções observamos que estes treinamentos estão ligados a área de gastronomia-preparo de saladas e outros pratos-não sendo relatado nenhum curso que os capacite em higiene e produção de alimento seguro.

Para que se tenha qualidade na alimentação servida são necessários educação e treinamento constante dos manipuladores para que assim haja o aperfeiçoamento na execução de suas tarefas (TEIXEIRA *et al.*, 2000). Essa qualidade é proveniente do esforço aplicado nas diferentes etapas do processamento, onde o indivíduo é o fator mais importante, pois pode ser o agente causador de surtos de toxinfecções alimentares envolvendo alimentos que passam por várias etapas de preparação (LIMA *et al.*, 1998).

5. RECOMENDAÇÕES

Para que a RDC 216/04 ANVISA venha a ser implementada nestes estabelecimentos é necessário um trabalho de parceria entre Vigilância Sanitária, Instituições de Ensino Superior e Técnico, Entidades de Classe Profissional, Entidades do Setor e finalmente, de Empresas Públicas e Privadas visando capacitar todos os proprietários/gerentes e manipuladores das unidades de alimentação da Regional do Gama/DF, cujo conteúdo mínimo exigido para esse treinamento seria:

- Higienização do ambiente
- Higiene e aparência pessoal
- Higiene das mãos
- Higiene dos utensílios e maquinários
- Armazenamento e conservação de alimentos
- Doenças transmitidas por alimentos
- Segurança no trabalho
- Noções da Legislação Sanitária.

A intersetorialidade destas parcerias poderá ainda facilitar futuros projetos de educação em saúde direcionados para outros públicos como consumidores, crianças em idade escolar, pequenos produtores e outros, ampliando a divulgação dos conceitos e mudanças de hábitos. Implantar ações educativas para suprir a falta de conhecimentos, sobretudo em decorrência do baixo nível de escolaridade destas pessoas.

6. CONCLUSÃO

O objetivo desse trabalho foi verificar a qualificação dos manipuladores de alimentos em unidades de alimentação comercial da cidade do Gama/DF através da aplicação de um questionário validado semanticamente e por um corpo de juízes, pois a qualificação dos manipuladores de alimentos é o passo inicial para a adoção de Boas Práticas nestes estabelecimentos e conseqüentemente, um facilitador para a implantação da RDC216/04.

Após aplicação do questionário, os resultados apresentados demonstram que 59,3% dos manipuladores de alimentos das unidades de alimentação comercial localizados na Regional do Gama/DF possuem baixa escolaridade, associado a isto se tem que 100% destes não recebem treinamento objetivando a produção de alimentos seguros – livres de contaminantes químicos, físicos e biológicos, 100% dos manipuladores não sabem lavar as mãos da forma adequada, conforme determinação do MS/89, o que pode ocasionar contaminação pós-sanitização ou pós-processo, com coliformes fecais, evidenciando assim, práticas de higiene aquém dos padrões mínimos de segurança (BROD *et al.*, 2002), 47,5% dos manipuladores informaram que ou não fazem exames de saúde com freqüência ou não sabem de quanto em quanto tempo estes exames são feitos, o que é muito preocupante, pois caso haja algum manipulador que seja portador assintomático de algum microrganismo, os alimentos continuamente poderão ser infectados sem que se saiba o motivo da mesma e por fim, 100% dos entrevistados não sabem identificar um EPI e nem a importância do seu uso na proteção de atividades que podem comprometer a sua saúde ou lhe causar danos físicos.

Esses dados obtidos são de grande relevância para o trabalho da Vigilância Sanitária do Distrito Federal, pois demonstra que sem uma qualificação apropriada dos proprietários/gerentes e manipuladores de alimentos, a RDC216/04 sofrerá grande resistência para ser implantada nas unidades de alimentação na Regional do Gama/DF, uma vez que estes desconhecem os riscos existentes de contaminação para os alimentos na falta das Boas Práticas. Somente com educação e treinamento apropriado dos proprietários/gerentes é que haverá segurança na qualidade da alimentação, pois estes desconhecem os riscos de uma contaminação alimentar

decorrente da ausência de BPF no antes, durante e pós-processamento dos alimentos e conseqüentemente, acham desnecessário ou um gasto injustificável treinar seus funcionários/manipuladores de forma educativa e técnica. O funcionário capacitado é capaz de realizar as tarefas de forma mais eficaz e com maior eficiência, gerando economia e qualidade ao setor produtivo.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria nº 326 de 30/07/97-**Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores de alimentos**. D.O.U. de 01/08/97.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria 1428 de 26/11/93. **Regulamento Técnico para Inspeção de Alimentos**. D.O.U., seção 1, nº 229 de 02/12/93.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. RDC nº 216 de 15/09/04-**Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Decreto-Lei 986, de 26/10/69. **Institui Normas Básicas sobre Alimentos**. 1969.

BRASÍLIA, Decreto 8386 de 9 de janeiro de 1985.**Aprova o Regulamento da promoção, preservação e recuperação da saúde no campo da competência do Distrito Federal**. D.O.D.F. Brasília 09/01/1985.

BROD, F. C. A.; VARASCHIN, E. B.; CABRAL, S. O., FIORENTINI, A. M. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de lanches comercializados em vias públicas em cidades da Região Fronteira Noroeste/RS. **XVIII Congresso Brasileiro de Ciências e tecnologia de alimentos**. Porto Alegre-RS. 2002. p. 3685. *OU738*.

DECHAMPS, Caroline; FREUGANG, Joseane; BRAMORSKI, Adriana; TOMMASI, Domingos. Avaliação higiênico-sanitária de cozinhas industriais instaladas no município de Blumenau, S.C. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v.17, nº 112, p.12-15, set. 2003.

FAÇANHA, S.H.F.; MONTE , A. L. de Sousa; FERREIRA, N.D.L.; ALVES, T.M.; DIAS, G.M.; RIDRIGUÊS, J.M.P.; PAULO, A.P.F. de. Treinamento para manipuladores de alimentos, em escolas da rede municipal de ensino, da sede e distritos do município de Meruoca,Ceará: Relato de Experiência. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v.17, nº 106, p.30-34, mar. 2003.

GERMANO, Maria Izabel Simões. **Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde**. São Paulo: Varela, 2003.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária dos alimentos**. São Paulo: Varela. 2001. p. 629.

MAGALHÃES, C.S.; GONÇALVES, H.S.B. Manipulação de alimentos: Otimização de cozinhas industriais no município de Seropédica-RJ. **Higiene Alimentar**. São Paulo: DPI, 2001, nº 15, p. 138.

OLIVEIRA, A. de Moraes; GONÇALVES, M.O.; SHINOHARA, N.K.S.; STANFORD, T.L.M. Manipuladores de alimentos: Um fator de risco. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v.17, nº 114/115, p.12-17, nov./dez. 2003.

QUEIROZ, A.T.A.; RODRIGUES, C.R.; ALVAREZ, G.G.; KAKISAKA, L.I. Boas Práticas de Fabricação "self-service" a quilo. **Higiene Alimentar**. São Paulo: DPI, 2000, nº 14, p.45-49.

RÊGO, J.C.; GUERRA, N.B.; PIRES, E.F. Influência do treinamento no controle higiênico-sanitário de Unidades de Alimentação e Nutrição. **Revista de Nutrição da PUCCAMP**. v. 10, n.1, p.50-62, 1997.

SILVA Jr., E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Varela, 4^o ed., 2001, p.475.

SOUZA, R.R. de; GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Técnica da simulação aplicada ao treinamento de manipuladores de alimentos, como recurso para a segurança alimentar de refeições transportadas. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v.18, nº 122, p.21-25, jul. 2004.

VALEJO, F.A.M.; ANDRÉS, C.dos Reis; MANTOVAN, F.B.; RISTER, G.P.; SANTOS, G. Devito dos. Vigilância Sanitária: Avaliação e controle da qualidade dos alimentos. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v.17, nº 106, p.16-21, mar. 2003.

ANEXO I – QUESTIONÁRIO APLICADO

A pesquisa a ser realizada nesta empresa busca definir o perfil dos funcionários na área de alimentação dos restaurantes do Gama. Trata-se de uma pesquisa da Universidade de Brasília. Os resultados serão analisados fora da empresa. O anonimato será mantido. Sinta-se bastante à vontade para responder. Contamos com a sua colaboração.

1-Sexo

Masculino Feminino

2-Idade_____ anos

3-Estado civil

Solteiro(a) Casado(a) Viúvo(a) Separado(a)
 Outro_____

4-Nível escolar

não alfabetizado
 1º grau completo/incompleto
 2º grau completo/incompleto
 Superior completo/graduação-curso_____

5-Tipo de moradia

Alvenaria lona maderite outros

6-Possui água encanada na sua moradia?

sim não

7-Possui rede de esgoto ou fossa na sua casa?

sim não

8-Quantos cômodos há na sua casa?_____

9-Existe pia na cozinha e na área de serviço?

sim não

10-Existe banheiro com vaso sanitário e lavatório dentro de casa?

sim não

11-Você lava as mãos após usar o banheiro?

sim não

12-Você lava as mãos antes das refeições?

()sim ()não

13-Você lava as mãos antes de manipular os alimentos?

()sim ()não

14-Quantas pessoas moram em sua casa?_____

15-Quantos trabalham e recebem salário?_____

16-Quanto ganha todos que trabalham em sua casa juntos?

()menos de um salário

()1 salário

()mais de 1 salário, quantos?_____

17-Há quanto tempo você trabalha nesta empresa?_____

18-Que função/cargo você exerce?_____

19-Trabalhou em outra empresa anteriormente na área de alimentos?

()sim ()não

20-Caso sim, quanto tempo?_____

21-Diga que tipo de empresa

()Pública ()Privada

22-Qual o tipo de serviço prestado pela empresa?_____

23-Qual a função/cargo que você exercia?_____

24-Que tipo(s) de testes você participou quando era candidato ao emprego nesta empresa?

()Nenhum ()Entrevista ()Questionário ()teste prático ()Outro_____

25-Quando iniciou trabalho nesta empresa, participou de algum treinamento na área de alimentos?

()sim ()não

26-Qual?_____

27-Quem orientou o treinamento?

()O proprietário da empresa ()Nutricionista ()Auxiliar de nutrição

()Um funcionário com a mesma função que exerço

() outros_____

28-Você foi orientado por escrito sobre quais atividades iria desenvolver na função que exerce?

sim Não

29-Ao ser contratado, fez algum exame de saúde?

sim não

30-Com que frequência os exames são exigidos?

de 6 em 6 meses de ano em ano de 2 em 2 anos Não são exigidos Não sei

31-Qual o seu vínculo empregatício com a empresa?

Contratado pela empresa onde trabalha contratado de outra
 Outro_____

32-Quantas horas por dia você trabalha?_____

33-Quantos dias na semana você trabalha?_____

34-Qual é a sua jornada de trabalho?

manhã tarde noite manhã e tarde

35-Você faz horas extras?

sim não

36-Caso sim, recebe remuneração?

sim não

37-Quantas horas você tem de almoço?

1 2 mais de 2 menos de 1 não tem

38-Que benefícios a empresa proporciona(cesta básica, vale refeição...)?

39-Você utiliza algum equipamento de proteção individual?

sim não

Qual?_____

40-Você exerce atividade de chefia ou encarregado?

sim não

41-Caso sim, de quantas pessoas você é chefe?_____

42-Nos últimos 12 meses você participou de alguma atividade (palestra, exposição de cartazes, outras) sobre saúde e alimentação promovidos pelo restaurante.

sim não

43-Qual?_____

44- Qual seu grau de satisfação com a função que você exerce?

nada satisfeito satisfeito pouco satisfeito muito satisfeito

45- Qual seu grau de satisfação com a empresa que você trabalha?

Nada satisfeito satisfeito pouco satisfeito muito satisfeito

Agradecemos a sua colaboração!