PERFIL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS E A ÓTICA DESSES PROFISSIONAIS SOBRE ALIMENTO SEGURO NO RIO DE JANEIRO (RJ)[1]

Fernanda Travassos de Castro[2]
Celso Guimarães Barbosa[3]
Kátia Cilene Tabai[4]

1. RESUMO

Práticas inadequadas de manipulação de alimentos podem provocar danos à saúde humana. Objetivou-se analisar o perfil dos manipuladores de alimentos de restaurantes *self-service* nos *shoppings* da cidade do Rio de Janeiro e sua percepção sobre alimento seguro. Realizou-se entrevistas com esses profissionais, de junho a agosto de 2006, onde foram obtidos dados sobre características socioeconômicas, capacitação, suas noções sobre alimento seguro, realização de exame de saúde admissional e a frequência da realização de exames de saúde no local de trabalho. Para avaliar a relação entre as variáveis analisadas e a percepção dos colaboradores sobre alimento seguro, adotou-se teste qui-quadrado (χ^2). Os resultados revelaram que nenhum dos aspectos socioeconômicos analisados influenciou significativamente (P>0,05) na percepção dos manipuladores de alimentos. Entre os 109 entrevistados, somente 4 funcionários (3,7%), dois homens e duas mulheres, conceituaram alimento seguro corretamente. Concluiu-se que, independentemente da condição socioeconômica dos manipuladores de alimentos, estes possuem baixo conhecimento sobre alimento seguro.

---

[1] Baseado nos resultados obtidos da dissertação de mestrado da primeira autora, intitulada "Restaurantes do tipo *self-service*: análise dos aspectos sanitários e dos manipuladores de estabelecimentos localizados nos *shoppings centers* da cidade do Rio de Janeiro – RJ".

[2]Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro e Profª. do Colégio Técnico da Universidade Rural - CTUR (fertcastro@ufrrj.br).

[3] Prof. Dr. do Instituto de Ciências Exatas – Dep. de Matemática – UFRRJ (celsogbarbosa@ufrrj.br)

[4] Profª. Drª. da Área de Alimentos e Nutrição do Curso de Economia Doméstica e orientadora do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - DTA/UFRRJ (ktabai@ufrrj.br).

Palavras-chave: manipulador de alimentos, segurança do alimento, restaurantes *self-service*, serviços de alimentação, higiene, segurança alimentar.

ABSTRACT

Inadequate food handling practices can cause damage to human health. This study aimed to analyze the profile of food handlers of restaurants self-service in malls in the Rio de Janeiro city and perceptions about food safety. We conducted interviews with these professionals, from June to August 2006, where data were obtained on socioeconomic characteristics, training, their notions about food safety and conducting health assessment on admission and the frequency of health examinations at the workplace. To assess the relationship between the variables and the perception of employees on food safety, we adopted the hi - square (χ). The results revealed that none of the analyzed socioeconomic aspects ($P > 0.05$) influenced in the perception of food handlers. Among the 109 interviewees, only four employees (3.7%), two men and two women conceptualized food safety properly. We concluded that, regardless of socioeconomic status of food handlers, they have little knowledge about food safety.

Keywords: food handlers, food safety, restaurants self-service, food service, hygiene, food security.

2. INTRODUÇÃO

As mudanças ocorridas no estilo de vida da população brasileira, assim como, a inserção da mulher no mercado de trabalho, provocaram o aumento do consumo de refeições fora do domicílio e de alimentos de preparo mais rápido; pratos prontos ou semi-prontos, que possibilitam a ingestão de alimentos, que nem sempre são elaborados, atendendo às normas de higiene, exigidas pela legislação (GERMANO, 2003). Ressalta-se ainda a crescente preocupação do consumidor com a qualidade dos produtos, ocasionada pela facilidade de acesso ao código de defesa do consumidor (BRASIL, 1990), o qual institui o direito a produtos com segurança e qualidade (CAVALLI; SALAY, 2007; INOUE, et al., 2010).

De acordo com a lei nº 11.346 de 2006, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), entre outros aspectos, é conceituada como o acesso assegurado do indivíduo a alimentos inócuos[5] (BRASIL, 2006). Nesse contexto, foi estabelecido, pela a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, em março de 2004, destinada ao controle higiênico-sanitário em estabelecimentos que preparam e distribuem refeições, a Resolução da Diretoria Colegiada nº. 216, que determina o Regulamento Técnico sobre as Boas Práticas de Fabricação – BPF, para serviços de alimentação, com o objetivo de regulamentar adequadas condições higiênico-sanitárias do alimento preparado (BRASIL, 2004).

De acordo com Silva Jr. (2007), o controle higiênico-sanitário é dificultado quando as normas e procedimentos estabelecidos pela legislação, não são respeitados, portanto, contribuindo para ocorrência de muitas doenças veiculadas por alimentos, as quais vêm se tornando frequentes nos últimos anos, em países em desenvolvimento e desenvolvidos.

Indivíduos envolvidos na manipulação de alimentos representam grande importância para medidas e controle da contaminação dos produtos alimentícios; isto é justificado pelo fato do homem ser o principal elo da cadeia de transmissão da contaminação microbiana dos alimentos. Está amplamente comprovado que a grande maioria dos casos de toxinfecções alimentares ocorre, devido à contaminação dos alimentos pelos manipuladores; estes podem estar transmitindo micro-organismos patogênicos, mesmo sem apresentarem sintomas de doenças, comprometendo os alimentos, através de hábitos inadequados de higiene pessoal e até por meio de práticas indevidas, ocasionadas, muitas vezes por desconhecimento (GÓES et al., 2001).

A atuação de colaboradores despreparados no serviço de alimentação, para o desempenho de atividades relacionadas à manipulação, dificultam a conservação adequada de alimentos (SILVEIRA et al., 2003).

Segundo Cavalli e Salay (2007), as práticas indevidas de processamento e higiene, por pessoas inabilitadas, podem contribuir para a contaminação cruzada de alimentos, o qual oferece riscos à saúde dos comensais.

O termo manipulador de alimentos é aplicado a todas as pessoas que podem entrar em contato com um produto comestível ou parte do mesmo em qualquer etapa da

[5] Alimentos livres de perigos de natureza química, física ou biológica, que não acarretem danos à saúde do consumidor (REY; SILVESTRE, 2009).

produção, ou seja, do campo a mesa do consumidor (GERMANO, 2003; REY; SILVESTRE, 2009; SILVA JR., 2007). Sabe-se que a higienização das mãos é de fundamental importância para todas as pessoas que entrem em contato diretamente com os alimentos, devido ao grande número de micro-organismos presentes na pele. Isto deve ser uma prática frequente, principalmente, em estabelecimentos que distribuem, aos seus clientes, produtos em balcões térmicos, através do sistema *self-service*[6], sem o devido controle de temperatura da comida exposta (MOMESSO et al., 2005).

Para obtenção do sucesso da implementação das BPF, recomenda-se o monitoramente e supervisão dos procedimentos e atividades desempenhadas pelos colaboradores, por profissional capacitado, o qual possua responsabilidade técnica para o desempenho da função, sendo este, considerado um aspecto de grande relevância, para a promoção do alimento seguro (LIMA, 2009; SILVA JR, 2007).

De acordo com Cavalli e Salay (2007), é necessário o aprimoramento do processo de recrutamento dos responsáveis pelo manuseio dos alimentos, por meio de seleção e avaliação de desempenho e viabilizar qualificação desses profissionais sobre questões relativas à produção de alimentos seguros.

Uma das maneiras que podem garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são os programas de educação continuada para esses profissionais e a realização semestral de exames parasitológicos desses indivíduos, já que os manipuladores são potenciais transmissores de enteroparasitoses (NOLLA; CANTOS, 2005).

Nos *shoppings centers*, mais especificamente, nas praças de alimentação, agrupam-se restaurantes cujas instalações são minúsculas e, muitas vezes, inadequadas às BPF (PERETTI et al., 2004).

A Vigilância Sanitária do município do Rio de Janeiro, que tem Poder de Polícia, interditou por meio da operação Shopping Saudável, sete restaurantes nos principais *shoppings* da cidade. A ação inutilizou um total 269,6 kg de alimentos

[6]Segundo Romão (1996), o restaurante tipo *self-service* pode funcionar de duas formas: com e sem auxílio de copeira. Neste segundo tipo de serviço o cliente é quem se serve, em uma linha de balcões especiais: aquecidos, refrigerados e neutros, onde os alimentos são expostos, conforme seja sua temperatura e prontos para servir, normalmente, acondicionado em pirex ou recipientes de aço inoxidável. Este tipo de restaurante é próprio para quem precisa de serviço simples e rápido. Normalmente a comida é cobrada por pessoa ou por quilo de comida servida.

inadequados para o consumo por não terem identificação de procedência e/ou por estarem vencidos (VIGILÂNCIA, 2010).

De acordo com Souza (2006) a maior parte das intoxicações alimentares é resultante de manuseio inadequado dos alimentos, é necessário saber e ter noções gerais sobre o processamento de alimentos, envolvendo o controle de qualidade, conservação e conhecimento sobre doenças transmitidas por alimentos, principalmente as infecções bacterianas. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a percepção de manipuladores de alimentos de restaurantes tipo *self-service* localizados em *shoppings centers* no município do Rio de Janeiro, sobre alimento seguro, suas características socioeconômicas e a freqüência de realização de exames de saúde.

3. METODOLOGIA

Os dados foram coletados em *shoppings centers* do Município do Rio de Janeiro, RJ, após a aprovação do projeto de pesquisa pelo Comitê de Ética em Pesquisa – CEP da Universidade do Grande Rio Prof. José de Souza Herdy, (012/2006 de 24/03/2006). No período de junho a agosto de 2006, realizou-se uma amostra por conveniência[7], constituída de nove restaurantes do tipo *self-service*, composto por quatro restaurantes da Zona Norte, um da Zona Sul e quatro da Zona Oeste, nos quais havia 109 funcionários que manipulavam alimentos.

Para avaliação do perfil dos funcionários, os indivíduos foram entrevistados, mediante a assinatura do termo de consentimento. Cada entrevista durou, em média, 15 minutos. Por meio de questionários, previamente testados, foram obtidas informações dos funcionários responsáveis pelo manuseio de alimentos, os quais foram questionados sobre, idade, escolaridade, renda (pergunta não sigilosa), a existência da exigência, quanto à realização de exame de saúde admissional e periódico (BRASIL, 1994), se haviam realizado algum treinamento, oferta de capacitações no local de trabalho e a percepção de alimento seguro.

Os questionários eram compostos por perguntas objetivas e subjetivas e os critérios de avaliação das respostas obtidas quanto à percepção sobre alimento seguro, foram classificados como correta, parcialmente correta e percepção incorreta, estão representadas no quadro 1.

[7] Amostragem por conveniência ou acidental, ocorre quando o pesquisador seleciona membros da população que sejam mais acessíveis (PINA, 2006).

Foram confeccionadas tabelas de dupla entrada, onde foram utilizados os dados de percepção dos manipuladores sobre alimento seguro e algumas características pessoais, como gênero, idade, escolaridade, realização e frequência de capacitação, carteira do manipulador, periodicidade de treinamento e freqüência de realização de exames de saúde (admissional e periódico). Para a avaliação de associação entre as variáveis qualitativas dispostas nas tabelas de contingência, utilizou-se o teste de qui-quadrado (χ^2) ao nível de 5% de significância.

Critérios utilizados para avaliar a percepção de manipuladores de alimentos de restaurantes *self-service* de *shoppings* no município do Rio de Janeiro, RJ, 2006.

1. Percepção correta, quando a resposta abordava o objetivo da definição de alimento seguro (aquele que não ocasiona danos à saúde humana)
2. Percepção parcialmente correta, quando na resposta havia menção sobre aspectos que contribuem com a promoção do alimento seguro como, condições de higiene e limpeza, controle de temperatura, armazenamento adequado, entre outras.
3. Percepção incorreta, quando a resposta não tinha a menor relação com a definição ou com aspectos correlatos ao proposto por alimento seguro.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1. Aspectos socioeconômicos

A Tabela 1 agrupa dados dos aspectos socioeconômicos e do estado de saúde dos manipuladores entrevistados. O grupo de funcionários estudado era composto por 52 homens (47,7%) e 57 mulheres (52,3%), totalizando 109 manipuladores. Com base nestes dados, pôde-se perceber que o gênero não foi fator determinante para o exercício da função de manipulador de alimentos. Em relação à idade, os manipuladores encontravam-se predominantemente inseridos na faixa entre 20 e 24 anos. Evidenciou-se o baixo grau de instrução dos funcionários onde 43,1% declararam ter apenas ensino fundamental incompleto. Importante ressaltar que as mulheres entrevistadas tinham nível de escolaridade, proporcionalmente, mais elevado.

Em pesquisa realizada em restaurantes *fast food* do Rio de Janeiro averiguou-se dados similares, onde a maioria dos manipuladores possuía baixa escolaridade, a saber, cerca de 60%, tinham no máximo ensino médio incompleto (MESSIAS, et al., 2007).

Os resultados obtidos por Silva et al. (2003), revelaram que os manipuladores da alimentação escolar de 24 unidades do ensino estadual de São Paulo (SP), possuíam baixa escolaridade; apenas 12,5% haviam completado o ensino médio e 25,0%, o ensino

fundamental; 58,3% apresentavam nível de escolaridade até, no máximo, o ensino fundamental. Um manipulador (4,2%) não possuía nenhum grau de instrução; este dado coincide com um dos resultados encontrados neste estudo, onde uma única funcionária declarou não ter escolaridade.

Resultados similares foram constatados por Souza et al. (2004) quando simularam treinamento, como meio de promoção da segurança dos alimentos transportados, tendo em vista que dentre 180 manipuladores entrevistados, a maioria possuía ensino fundamental incompleto.

Em estudo realizado por Nolla e Cantos (2005), sobre prevalência de enteroparasitoses em manipuladores de alimentos em Florianópolis (SC) foi revelado que entre 238 funcionários que trabalhavam com a manipulação de alimentos em *fast foods*, feiras livres e sacolões. No primeiro grupo (funcionários de *fast food*) com média de idade de 19 anos, a ocorrência de enteroparasitoses foi de 42,8% e no segundo grupo (manipuladores que trabalhavam em feiras livres e sacolões) com média de idade de 28 anos, a prevalência de enteroparasitose foi de 47,1%. Sendo assim, concluíram haver um elevado grau de parasitismo nos dois grupos e que a idade não está relacionada ao índice de parasitismo.

Em estudo realizado por Andrade (2006), que tencionou avaliar a influência do contexto local, onde ocorre o consumo de alimentos, sobre a percepção da qualidade do alimento preparado pelos comensais, verificou-se, que para o consumidor, quanto mais requintado é o restaurante, maior é a avaliação de qualidade do alimento distribuído, tal aspecto é influenciado pelo *design* do local e custo mais alto do serviço. O atendimento e aspecto dos funcionários não foram relacionados à questão da qualidade do alimento.

Avaliando as condições higiênico-sanitárias, em estabelecimentos do tipo *fast food*, em São Paulo - SP, Baltazar et al. (2006) constataram durante a verificação do perfil dos manipuladores de alimentos, por meio de aplicação de questionário, que houve predominância do sexo feminino, com faixa etária entre 20 e 30 anos de idade, entre 100 profissionais entrevistados.

A maior parcela de manipuladores entrevistados (78,0%) recebia de 1 a 2 salários mínimos; outros (11,0%) recebiam de ½ a 1 salário mínimo, ou seja, 89,0% dos manipuladores encontravam-se nas faixas salariais menos favorecidas. Verificou-se,

ainda, que os manipuladores do gênero masculino recebiam salários superiores, mesmo apresentando níveis de escolaridade mais baixos (Tabela 1).

A Tabela 1 mostra que a maioria dos funcionários, realizou, no momento da contratação, exame médico admissional (78,0%). Infelizmente, não havia controle ou manutenção das condições de saúde dos manipuladores, pois não só 51,2% dos funcionários afirmaram não realizar exames periódicos como, dentre os que afirmaram realizar o referido exame, não havia periodicidade constante nessa prática, encontrando-se num mesmo estabelecimento manipuladores que alegavam realizá-los trimestralmente, semestralmente e anualmente.

Um estudo realizado em 8 restaurantes típicos no Pelourinho, em Salvador (BA), revelou, durante o questionamento sobre os conhecimentos dos manipuladores sobre os conceitos básicos de higiene, que 100,0% dos participantes conheciam e aplicavam esses conhecimentos, porém durante a pesquisa foi revelado que 25,0% dos mesmos não tomavam banho ao chegar no local de trabalho e nunca haviam feito nenhum exame médico e ainda, 40% deles faziam uso de adornos, como anéis, pulseiras e estavam com as unhas pintadas e sujas (ANDRADE et al., 2007).

Características socioeconômicas e estado de saúde de manipuladores de alimentos de restaurantes *self-service* em *shoppings centes* no município do Rio de Janeiro, RJ, 2006.

Variáveis	**Masculino**		**Feminino**		**Total**	
	Nº	**%**	**Nº**	**%**	**Nº**	**%**
Idade (anos)						
15 a 19	2	3,8	2	3,5	4	3,7
20 a 24	15	28,8	16	28,1	31	28,5
25 a 29	8	15,4	13	22,8	21	19,3
30 a 34	9	17,4	11	19,3	20	18,3
35 a 39	8	15,4	4	7,0	12	11,0
40 a 44	5	9,6	7	12,3	12	11,0
Acima de 44	5	9,6	4	7,0	9	8,2
Total	**52**	**100,0**	**57**	**100,0**	**109**	**100,0**
Escolaridade						
Nenhuma	0	0,0	1	1,7	1	0,9
Ensino fundamental incompleto	30	57,7	17	29,8	47	43,2
Ensino fundamental completo	6	11,5	6	10,5	12	11,0
Ensino médio incompleto	6	11,5	13	22,9	19	17,4
Ensino médio completo	10	19,3	20	35,1	30	27,5
Total	**52**	**100,0**	**57**	**100,0**	**109**	**100,0**

Renda (SM)*						
Mais de ½ a 1 salário mínimo	8	15,4	4	7,0	12	11,0
Mais de 1 a 2 salários mínimos	34	65,4	51	89,6	85	78,0
Mais de 2 a 3 salários mínimos	7	13,5	1	1,7	8	7,4
Mais de 3 a 5 salários mínimos	2	3,8	0	0,0	2	1,8
Mais de 5 a 10 salários mínimos	1	1,9	1	1,7	2	1,8
Total	**52**	**100,0**	**57**	**100,0**	**109**	**100,0**
Exame médico admissional						
Sim	45	86,5	40	70,2	85	78,0
Não	7	13,5	17	29,8	24	22,0
Total	**52**	**100,0**	**57**	**100,0**	**109**	**100,0**
Periodicidade de exame médico						
Trimestral	1	1,9	1	1,7	2	1,8
Semestral	5	9,6	12	21,0	17	15,7
Anual	23	44,2	8	14,0	31	28,4
Não realizava	22	42,4	36	63,3	58	53,2
Não soube informar a periodicidade	1	1,9	0	0,0	1	0,9
Total	**52**	**100,0**	**57**	**100,0**	**109**	**100,0**

(*) SM = 1 Salário mínimo, que na época da entrevista correspondia a R$ 350,0 (trezentos e cinqüenta reais) (DIEESE, 2007).

5.2. Percepção dos manipuladores de alimentos sobre alimento seguro

Baseando-se nas respostas dos manipuladores sobre alimento seguro, as respostas foram classificadas em: percepção correta, parcialmente correta e percepção incorreta, às quais foram relacionadas com as variáveis: gênero, idade, escolaridade, capacitação, carteira de manipulador e periodicidade de treinamento.

Foi observado, com a aplicação do teste de qui-quadrado (χ^2), que nenhuma das características estudadas influenciou na percepção dos manipuladores (Tabela 2). Importante ressaltar que o grupo que detinha capacitação havia recebido cursos, dentro ou fora dos estabelecimentos, por profissionais terceirizados ou não. Esta capacitação não condizia, necessariamente, com o curso exigido pela Lei nº 1.662 de 23 de janeiro de 1991 (RIO DE JANEIRO, 1991).

Pôde-se observar que a percepção sobre alimento seguro, dos manipuladores que receberam algum curso, comparadas aqueles que não tinham recebido qualquer capacitação, era bastante equivalente. Foi verificado que, apenas, quatro dos cento e

nove manipuladores detinham satisfatória percepção sobre alimento seguro, sendo que destes, 50,0% havia tido alguma capacitação e os demais não tinham realizado nenhum tipo de curso (Tabela 2).

Em pesquisa desenvolvida por Cavalli e Salay (2007), que teve como objetivo a caracterização da gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais, verificou-se a falta de experiência e capacitação profissional, em relação às ocupações operacionais, justificando tal fato, pelo setor abrigar colaboradores com nível de escolaridade baixo, insuficiente formação profissional e baixos salários.

Estudo realizado por Azeredo et al. (2003) concluiu, em entrevista com 82 manipuladores de alimentos, por meio de questionário sobre percepção de riscos de doença de origem alimentar, que todos possuíam conhecimentos sobre higiene de alimentos, pelo menos, para padrões mínimos esperados. Porém, na segunda parte do levantamento, quando questionados sobre riscos frente a 10 perigos potenciais, em alimentos, ambos os sexos demonstraram dispersão nas respostas. As mulheres estavam mais preocupadas com os perigos referentes à contaminação microbiana e os homens mais atentos aos perigos de natureza química.

Um levantamento de dados sobre o conhecimento higiênico-sanitário de merendeiras de onze escolas municipais de Videira (SC) revelou que as funcionárias entrevistadas possuíam noções sobre higiene de alimentos, porém estes conhecimentos não são adotados ou são pouco aplicados na rotina de trabalho das entrevistadas pelas condições oferecidas ou por falta de hábito (PISTORE; GELINSKIB, 2006).

Torres et al. (2006), em pesquisa realizada com merendeiras da rede municipal de ensino de Guiricema (MG), mostraram que a grande maioria das manipuladoras demonstraram dúvidas com relação à patogenicidade dos micro-organismos e a correta utilização dos panos de prato, e que as mesmas detinham grande parte do conhecimento ali apresentado; contudo, apresentaram resistência em segui-lo.

Souza (2006), com o objetivo de evidenciar o perfil da manipulação de alimentos de 50 funcionários de bares, lanchonetes e restaurantes localizados na cidade de Petrópolis (RJ), revelou que mesmo tendo sido a minoria dos entrevistados (10%) enquadrados como ruins, este percentual evidencia a falta de conhecimento sobre higiene dos alimentos e o despreparo quanto às regras das Boas Práticas de Fabricação e

Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), educação insuficiente e baixa motivação para o desempenho da manipulação de alimentos.

Algumas providências como a implementação dos POP's, seria uma medida de baixo custo que poderia melhorar, aperfeiçoar, e até, tornar-se um hábito, por exemplo, a prática de higienização das mãos dos colaboradores (SILVA JR., 2007).

Castro et al. (2006), verificaram, entre alguns aspectos relativos à medidas existentes para controle higiênico-sanitário, em restaurantes de *shoppings centers*, na cidade do Rio de Janerio, a inexistência de cartazes em 77,7% dos estabelecimentos, com orientação para os manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene para os funcionários.

Levando-se em consideração o grupo "carteira de manipulador", foi observado que apenas dez manipuladores (9,17%) possuíam o atestado de habilitação expedida pela Secretaria Municipal de Saúde, conforme determina os arts. 1º e 2º da Lei nº 1.662 de 23 de janeiro de 1991 (RIO DE JANEIRO, 1991), nem por isso esses funcionários se enquadravam no pequeno universo dos que demonstraram percepção correta, acerca de alimento seguro, ao contrário, um deles foi enquadrado na categoria "percepção incorreta". Quanto à periodicidade dos treinamentos constatou-se que a maioria não realizava treinamentos periódicos (63,30%) (Tabela 2).

As pessoas que trabalham, com a manipulação de alimentos precisam ser treinadas para desempenharem tal função, porque a manipulação é uma forma de risco de contaminação ou transferência de micro-organismos, de um alimento ao outro. Vale ressaltar ainda que, certas condições de saúde podem desqualificar, permanentemente, algumas pessoas, para exercerem seu trabalho de manipulação de alimentos (GERMANO, 2003).

Veiga et al. (2006) abordaram, em estudo realizado com estabelecimentos comerciais do município de Maringá (PR), que os erros cometidos pelos manipuladores de alimentos, muitas vezes, ocorrem por desinformação e que tal problema só será minimizado quando os proprietários desses estabelecimentos se conscientizarem de que investimentos com a educação dos manipuladores de alimentos, promoverão um serviço diferenciado; portanto, tal medida se reverterá em sucesso para o mesmo.

Uggioni et al. (2010), sugerem um método de certificação voluntária no qual, por meio da adoção de Avaliação da Qualidade de Patrimônio Gastronômico (AQPG), o

qual objetiva a obtenção de refeições, preservando o patrimônio gastronômico e o adequado controle sensorial das preparações. Convém ressaltar que, a implantação deste método, requer, primeiramente, a capacitação dos manipuladores envolvidos no preparo e distribuição das refeições, inclusive em prol da segurança do alimento.

Os clientes estão cada vez mais interessados e preocupados com os alimentos que estão consumindo. De acordo com Maestro e Salay (2008), ao realizarem um estudo com 114 restaurantes de Campinas-SP, foi revelado que o tipo de informação nutricional mais comumente adotada nesses restaurantes era a declaração de nutrientes com ênfase para informações sobre o valor energético e de macronutrientes de alguns pratos. A frequência dessas informações era, possivelmente, atribuída, pelo fato dos gerentes terem percebido nos clientes a demanda por esse tipo de informação, pois segundo eles, os comensais demonstravam interesse em conhecer o valor energético das gorduras totais e açúcares presentes nas refeições.

É notável a prática entre a população brasileira, de realizar suas refeições fora do domicílio. Em função disso, a quantidade e variedade na oferta dos serviços de alimentação, que estão, cada vez mais, melhorando a qualidade de seus produtos e serviços, sendo submetidos à diversificação, devido a alguns gerentes desses estabelecimentos, se preocuparem mais com a qualidade dos alimentos, porém outros, ainda não valorizam a importância da produção de alimentos seguros. Tal fato é justificado, porque muitos desses profissionais não detêm conhecimento para exercício adequado da função, além disso, muitos dos estabelecimentos, não são providos de estrutura adequada e não são, frequentemente, fiscalizados pelos órgãos competentes.

Percepção em relação às características socioeconômicas e de capacitação de manipuladores de alimentos de restaurantes *self-service* de *shoppings* no município do Rio de Janeiro, RJ, 2006.

Variável	**Percepção correta**		**Parcialmente correta**		**Percepção incorreta**		**Total**		χ^2
	Nº	**%**	**Nº**	**%**	**Nº**	**%**	**Nº**	**%**	
Gênero									
Feminino	2	50,00	50	53,76	5	41,67	57	52,29	**0,63^{ns}**
Masculino	2	50,00	43	46,24	7	58,33	52	47,71	
Total	**4**	**100,00**	**93**	**100,00**	**12**	**100,00**	**109**	**100,00**	
Idade (anos)									
15 a 19	1	25,00	3	3,23	0	0,00	4	3,67	
20 a 24	2	50,00	27	29,03	2	16,67	31	28,44	**14,97^{ns}**
25 a 29	0	0,00	17	18,28	4	33,33	21	19,27	

30 a 34	1	25,00	15	16,13	4	33,33	20	18,35	
35 a 39	0	0,00	10	10,75	2	16,67	12	11,01	
40 a 44	0	0,00	12	12,90	0	0,00	12	11,01	
Acima de 44	0	0,00	9	9,68	0	0,00	9	8,25	
Total	**4**	**100,00**	**93**	**100,00**	**12**	**100,00**	**109**	**100,00**	
Escolaridade									
Nenhuma	0	0,00	1	1,08	0	0,00	1	0,92	
Ensino Fundamental	2	50,00	39	41,94	6	50,00	47	43,12	
Ensino Fundamental	0	0,00	10	10,75	2	16,67	12	11,01	**1,96^{ns}**
Ensino Médio incompleto	1	25,00	17	18,28	1	8,33	19	17,43	
Ensino Médio completo	1	25,00	26	27,96	3	25,00	30	27,52	
Total	**4**	**100,00**	**93**	**100,00**	**12**	**100,00**	**109**	**100,00**	
Capacitação									
Sim	2	50,00	43	46,24	4	33,33	49	44,95	**0,76^{ns}**
Não	2	50,00	50	53,76	8	66,67	60	55,05	
Total	**4**	**100,00**	**93**	**100,00**	**12**	**100,00**	**109**	**100,00**	
Carteira do manipulador*									
Sim	0	0,00	9	9,68	1	8,33	10	9,17	**0,44^{ns}**
Não	4	100,00	84	90,32	11	91,67	99	90,83	
Total	**4**	**100,00**	**93**	**100,00**	**12**	**100,00**	**109**	**100,00**	
Periodicidade de treinamento									
Diário	0	0,00	1	1,08	0	0,00	1	0,92	
Quinzenal	0	0,00	1	1,08	0	0,00	1	0,92	
Mensal	0	0,00	2	2,15	0	0,00	2	1,84	
Trimestral	1	25,00	7	7,53	0	0,00	8	7,34	
Semestral	0	0,00	5	5,38	1	8,33	6	5,50	**7,19^{ns}**
Anual	0	0,00	6	6,45	1	8,33	7	6,42	
Bienal	0	0,00	1	1,08	0	0,00	1	0,92	
Não realizava	2	50,00	57	61,27	10	83,34	69	63,30	
Não sabia	1	25,00	13	13,98	0	0,00	14	12,84	
Total	**4**	**100,00**	**93**	**100,00**	**12**	**100,00**	**109**	**100,00**	

n.s. - P>0,05

(*) Atestado de habilitação conforme art. 2º da Lei nº 1.662 de 23 de Janeiro de 1991 (Secretaria de Vigilância Sanitária do Município do Rio de Janeiro D.O.M./RJ, 31/01/1991)

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A capacitação dos manipuladores não era realizada adequadamente nos locais, e nos estabelecimentos onde havia preocupação com a capacitação dos funcionários, não havia realização de cursos de forma continuada. Sabe-se que é importante que haja frequência e rigidez pelos órgãos fiscalizadores e também uma averiguação quanto ao cumprimento dessas exigências, por parte dos proprietários desses restaurantes, pois acredita-se que o comprometimento, com o a realização de cursos de capacitação e

conscientização para os manipuladores, poderia promover a produção de alimentos mais seguros, sem riscos à saúde do consumidor.

Sugere-se a utilização de sistemas de controle de qualidade e métodos de capacitação que atuem com eficácia, para minimizar as condições verificadas. Assim como, a implementação das Boas Práticas de Fabricação que poderiam contribuir para melhores condições estruturais para a implantação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, tendo em vista, que quando os perigos potenciais são apontados, a atuação com medidas de controle são mais eficazes.

Frente à atual expansão do setor *food service* nos grandes centros urbanos, onde o consumo é preferencialmente rápido, devido às exigências da vida moderna, faz-se necessário a realização de pesquisas similares no Rio de Janeiro, RJ e outras localidades, com a inclusão de clientes, comensais, pois acredita-se que poderia gerar fundamentais contribuições para melhoria do atendimento e distribuição e comercialização mais segura de alimentos à população.

6. REFERÊNCIAS

ALMEIDA, E. C. **A influência do contexto de consumo sobre a qualidade percebida de alimentos consumidos fora de casa**. 2006. 90f. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande, Mato Grosso do Sul 2006.

ANDRADE, L. L.; ARAÚJO, M. E. Q.; SANTOS, K.; DIAS, B. A.; SOUZA, G. M. D.; COSTA, L. D. N.; PEIXOTO, Y. D. S. Aplicação das boas práticas de higiene de manipuladores de alimentos de restaurantes típicos do Pelourinho. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 150, p. 480-481, 2007.

AZEREDO, R. M. C.; COELHO, A. I. M.; SOARES, M. P.; FERNANDES, G. R. Avaliação dos níveis de conhecimento e percepção de riscos de doenças de origem alimentar: um estudo envolvendo manipuladores e usuários, em unidade de alimentação e nutrição institucional. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 104/105, p. 17-18, jan/fev., 2003.

BALTAZAR, C.; SHIMOZAKO, H. J.; AMAKU, M.; PINHEIRO, S. R.; PERONDI, A. M. T. Avaliação higiênico-sanitária de estabelecimentos da rede *fast-food* no município de São Paulo. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n. 142, p. 46-51, 2006.

BRASIL. **Código de Defesa do Consumidor (CDC)** – Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, arts. 4º e 5º, 1990. Disponível em http:<//www.inmetro.gov.br>. Acesso em: 09 mar. 2011.

BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN, 2006. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano a alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/consea/static/eventos/LOSAN%20%20Lei%2011.346%20de%2015%20de%20setembro%20de%2020061.pdf>. Acesso em: 26 fev. 2011.

BRASIL. **NR 7 - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (107.000-2), 1994**. Estabelece a obrigatoriedade de elaboração e implementação, por parte de todos os empregadores e instituições que admitam trabalhadores como empregados, do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO, com o objetivo de promoção e preservação da saúde do conjunto dos seus trabalhadores. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/legis/normas/nrr_7.htm. Acesso em: 23 mai. 2011.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **D.O.U. - Diário Oficial da União**; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 25 mai. 2011.

CASTRO, F. T.; TABAI, K. C.; BARBOSA, C. G.; DORNA, N. S. Restaurantes *self-service*: situação higiênico-sanitária dos *shoppings* do município do Rio de Janeiro, 2006. **Revista Universidade Rural – Série Ciências da Vida**, Rio de Janeiro, v. 26, n. 2, p.87-101, 2006.

CAVALLI, S. B.; SALAY, E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 6, p. 657-667, 2007.

DIEESE - Departamento Institucional de Estatística e Estudos Socioeconômicos. **Salário mínimo nominal e necessário**, 2006. Disponível em: <http://dieese.org.br/rel/rac/salminjan07.xml>. Acesso em: 25 mai. 2011.

GERMANO, M. I. S. **Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde**. São Paulo: Varela, 2003. 165p.

GÓES, J. A. W.; FURTUNATO, D. M. N.; VELOSO, I. S.; SANTOS, J. M. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 82, p. 20-22, 2001.

INOUE, K.; SILVEIRA, M. S.; VIANA, M. M. Desafios e oportunidades de agregar valor na cadeia de hortifrutis. **Hortifruti Brasil**, São Paulo, p. 8-13, 2010.

LEAL, D. Crescimento da alimentação fora do domicílio. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v.17, n.1, p. 123-132, 2010.

LIMA, C. **Inspetor saúde: higiene dos alimentos para o seu dia-a-dia**. Fortaleza: Varela, 2009. 96 p.

MAESTRO, V.; SALAY, E. Informações nutricionais e de saúde disponibilizadas aos consumidores por restaurantes comerciais, tipo *fast food* e *full service*. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, supl. 28, p. 208-216, 2008.

MESSIAS, G. M.; TABAI, K. C.; BARBOSA, C. G. Perfil de manipuladores de alimentos de lanchonetes *fast food* da cidade do Rio de Janeiro, RJ. In: Congresso Latino-americano de Higienistas de Alimentos, IX Congresso Brasileiro de Higienistas de alimentos, II Encontro Nacional de Centros de Controle de Zoonoses, I Encontro Nacional do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, 2007, Porto Seguro. **Anais...** Porto Seguro: Colégio Brasileiro de Médicos Veterinários Higienistas de Alimentos, 2007. 2p.

MOMESSO, A. P.; MATTÉ, M. H.; GERMANO, P. M. L. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes tipo *self-service*, por quilo, do município de São Paulo, durante o período de distribuição de refeições. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 19, n. 136, p. 81-89, 2005.

NOLLA, A. C; CANTOS, G. A. Relação entre a ocorrência de enteroparasitoses em manipulação de alimentos e aspectos epidemiológicos em Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 21, p. 641-645, 2005.

PERETTI, A. P. R; SPEZIA, D. S; ARAÚJO, W. M. C. Certificação de qualidade no segmento de *food service*. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 121, p. 14-18, 2004.

PINA, A. P. B. **Investigação e estatística**. Associação entre duas variáveis qualitativas. Teste qui quadrado e teste exacto de Fisher, 2006. Disponível em: <http://www.saudepublica.web.pt/03-investigacao/031-epiinfoinvestiga/qui quadrado.htm>. Acesso em 25 de maio de 2011.

PISTORE, A. R.; GELINSKIB, J. M. L. N. Avaliação dos conhecimentos higiênico-sanitários dos manipuladores de merenda escolar: fundamento para treinamento contínuo e adequado. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n. 146, p. 17-20, 2006.

REY, A. M.; SILVESTRE, A. A. **Comer sem riscos 1 - Manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores**. São Paulo: Varela, 2009. 245p.

RIO DE JANEIRO. **Lei nº 1.662 de 23 de janeiro de 1991**, 1990. Dispõe sobre a obrigatoriedade de freqüência a cursos de noções de higiene nas condições que menciona. Vigilância e Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro. D.O.M/RJ – Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro de 31 de janeiro de 1991. Disponível em http: <www2.rio.rj.gov.br/governo/vigilanciasanitaria/legislacao/leimunicipal1662_91.pdf>. Acesso em: 09 de fev. 2011.

ROMÃO, A. A. S. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais**. São Paulo: Varella, 1996, 231p.

SILVA JR., E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**, São Paulo: Varela, 2007. 623p.

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

SILVEIRA, I. A.; OLIVEIRA, E. C. M.; POSSATO, I. P.; GUIMARÃES, L. C.; SANTOS, S.; COELHO, A. E. A.; SANTANTA, B. F. Monitoramento microbiológico das mãos de funcionários de uma cantina universitária na cidade de Lavras – MG. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 104/105, p. 196-197, 2003.

SOUZA, L. H. L. D. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n. 146, p. 32-39, 2006.

SOUZA, R. R.; 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. **Revista Higiene Alimentar,** São Paulo, v. 18, n. 122, p. 21-25, 2004.

TORRES, S. A. M.; MIRANDA, A. S.; SILVA, V. A.; TOLEDO, S. C.; SILVA, M. A.; ROCHA, J. F. Treinamento de manipuladores de alimentos: merendeiras. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n.143, p. 33-36, 2006.

UGGIONI, P. L.; PROENÇA, R. P. C.; ZENI, L. A. Z. R. Avaliação da qualidade de patrimônio gastronômico em restaurantes tradicionais. **Revista de Nutrição** [online], v, 23, n. 1, p. 7-16, 2010. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v23n1/a02v23n1.pdf>. Acesso em: 25 mai. 2011.

VEIGA, C. F.; DORO, D. L.; OLIVEIRA, K. M. P.; BOMBO, D. L. Estudo das condições sanitárias dos estabelecimentos comerciais de manipulação de alimentos do município de Maringá, PR. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n. 138, p. 28-35, 2006.

VIGILÂNCIA Sanitária fecha sete estabelecimentos e inutiliza 269 kg de alimentos em shoppings. **O Globo Online**, Rio de Janeiro, 16 set. 2010. Disponível em: <http://oglobo.globo.com/rio/mat/2010/09/16/vigilancia-sanitaria-fecha-sete-estabelecimentos-inutiliza-269-kg-de-alimentos-em-shoppings-917653287.asp>. Acesso em: 10 mar. 2011.