

Avaliação do nível de conhecimento sobre segurança alimentar de manipuladores de alimentos de bares e restaurantes

CASTRO, Kelen Cristina Estavanate de (kelen@unipam.edu.br)
OLIVEIRA, Gabriela Batista (gabriela.gabriela.gbo123@gmail.com)

Resumo: O ser humano é um importante veículo de contaminação, que por meios diversos, transfere diretamente para o alimento, inúmeros germes. O consumidor, ao frequentar locais que possuem programas de qualidade, confia que está consumindo um alimento seguro, sem risco de Doença Transmitida por Alimento (DTA). Portanto, é esperado que todo manipulador de alimentos possua conhecimento das normas e regulamentações da ANVISA. Esse estudo objetivou avaliar o nível de conhecimento sobre o conceito de segurança alimentar e sobre práticas que evitam DTA dos manipuladores de alimentos de bares, restaurantes e cantinas da cidade de Patos de Minas/MG. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do UNIPAM sob protocolo nº 2.523.163. Foi realizada uma pesquisa de campo descritiva exploratória transversal, tendo em vista a aplicação de questionário contendo 22 questões objetivas acerca do conhecimento sobre segurança alimentar, além de informações sociodemográficas. O questionário foi entregue em um bar e três restaurantes de Patos de Minas-MG e foi respondido por 20 manipuladores de alimentos. Desses, 80% eram mulheres, a idade variou entre 22 e 57 anos (média de $38,1 \pm 11,3$). Em relação à escolaridade observou-se que 5% possuem Ensino Superior e 10% Ensino Técnico. A maioria dos trabalhadores, 55%, possuía Ensino Médio Completo, 10% Ensino Médio Incompleto e 20% Fundamental Completo. A porcentagem de acerto das questões objetivas foi de 69%, considerado insuficiente por estar abaixo do corte de 70% proposto para este estudo com base na literatura pesquisada. As questões com maior percentual de erro foram as que abordavam a temperatura correta de exposição dos alimentos quentes prontos para o consumo e a possível alteração das características organolépticas de um alimento quando contaminado. Sobre a temperatura, todos os manipuladores erraram ou não souberam responder. Quanto à alteração das características organolépticas, apenas 10% responderam de forma correta, 85% dos manipuladores erram e 5% não souberam responder. Diante dos resultados obtidos, torna-se necessário a realização de treinamentos periódicos com os manipuladores, além de avaliação contínua, a fim de verificar os conhecimentos absorvidos e as práticas após os treinamentos.

Palavras-chave: Manipuladores de alimentos. Treinamento. Boas práticas.