



**6º Simpósio
de Segurança
Alimentar**

Desvendando Mitos

15 a 18 de maio de 2018
FAURGS • Gramado • RS

CONDIÇÕES DE HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE HOSPITAIS DO MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE – RS

L.S. Faccioli¹, V. Strasburg², A.L. Serafim³, J.G. Venzke⁴

1- Universidade Federal do Rio Grande do Sul - Faculdade de Medicina - CEP: 90035-003 – Porto Alegre - RS - Brasil, Telefone: (54) 9995 68110 – e-mail: (larifaccioli@gmail.com)

2- Departamento de Nutrição - Universidade Federal do Rio Grande do Sul – Faculdade de Medicina - CEP: 90035-003 – Porto Alegre - RS - Brasil, Telefone: (51) 3308 5585 – e-mail: (virgilio_nut@ufrgs.br)

3- Departamento de Ciência e Tecnologia dos Alimentos – Universidade Federal de Santa Maria – CEP: 97105 – 900 - Santa Maria – RS - Brasil, Telefone: (55) 99992 1442 – e-mail: (anaserafim.nutri@gmail.com)

4- Departamento de Nutrição - Universidade Federal do Rio Grande do Sul – CEP: 90035-003 – Porto Alegre - RS - Brasil, Telefone: (51) 3308 5585 – e-mail: (janaina.venzke@ufrgs.br)

RESUMO: Os manipuladores de alimentos são considerados a principal via de contaminação dos alimentos e desempenham um papel importante na segurança das refeições servidas. Em ambientes hospitalares, o cuidado precisa ser ainda maior pois ali encontram-se pessoas imunodeprimidas. O objetivo deste estudo é realizar um diagnóstico das condições de higiene dos manipuladores de alimentos de hospitais do município de Porto Alegre-RS. Foram convidados 16 hospitais do município de Porto Alegre para participação. Para a coleta de dados, foi utilizada a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Portaria N° 78 de 30 de janeiro de 2009. Seis hospitais aceitaram participar do estudo. Dentre os principais resultados, observou-se que nenhum dos funcionários higienizavam as mãos durante a troca de atividade no período observado. O bloco referente aos manipuladores apresentaram condições satisfatórias como resultado, no entanto, itens importantes como a higienização de mãos precisam de ação corretiva imediata.

ABSTRACT: Food handlers are considered the main route of contamination of food and play an important role in the safety of meals served. In hospital settings, care needs to be even greater because there are people with immunodepressed. The objective of this study is to identify the hygiene conditions of food handlers in hospitals in the city of Porto Alegre, RS. 16 hospitals in the city of Porto Alegre were invited to participate. For the data collection, the Good Practices Checklist for Food Services of Ordinance No. 78 of January 30, 2009 was used. Six hospitals accepted to participate in the study. Among the main results, it was observed that none of the employees sanitized the hands during the exchange of activity in the observed period. The block referring to the handlers presented satisfactory conditions as a result, however, important items such as hand hygiene need immediate corrective action.

PALAVRAS-CHAVE: Higiene dos manipuladores; manipulação de alimentos; serviço de nutrição e dietética.

KEYWORDS: Hygiene of the manipulators; food handling; nutrition and dietetics service.

1. INTRODUÇÃO



6º Simpósio de Segurança Alimentar

Desvendando Mitos

15 a 18 de maio de 2018

FAURGS • Gramado • RS

O Serviço de Nutrição e Dietética Hospitalar (SNDH) é responsável por desenvolver atividades relacionadas à alimentação e nutrição dos pacientes internados bem como dos acompanhantes e colaboradores do hospital. Uma vez que os alimentos ofertados são complementares ao tratamento médico, eles devem contribuir para a recuperação da saúde do indivíduo por meio de refeições nutricionalmente equilibradas e seguras do ponto de vista da qualidade higienicossanitária (Stangarlin et al., 2013).

Em casos de precárias condições higienicossanitárias, perde-se a segurança do alimento e conseqüentemente, a refeição pode se tornar fonte de doença podendo ainda causar as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) (Stangarlin et al., 2013). Segundo a Organização Mundial da Saúde (1989), o manipulador de alimento é qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento (Mello, 2010). Além disso, ele é considerado a principal via de contaminação dos alimentos e desempenha um papel importante na segurança dos alimentos, na preservação da higiene dos alimentos durante toda a cadeia produtiva, desde o recebimento, armazenamento, preparação até a distribuição (Mello, 2010).

Por meio de programas de capacitação de manipuladores, com treinamentos específicos envolvendo todos os itens responsáveis por garantir a qualidade higienicossanitária dos alimentos, é possível minimizar a contaminação e expandir os conhecimentos dos funcionários da produção. Para que as práticas de segurança dos alimentos sejam usadas e mantidas no ambiente de preparação de alimentos, posteriormente à capacitação, é indispensável a percepção do risco de contaminação por parte dos manipuladores (Silva, 2015).

Para auxiliar os profissionais na adequação dos serviços de alimentação em relação as boas práticas, existem legislações para serem seguidas. De âmbito nacional, em 15 de setembro de 2004, foi lançada a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº. 216 da Anvisa para avaliar os Serviços de Alimentação em relação às Boas Práticas no Brasil. Ressalta-se que, no âmbito de aplicação dessa legislação, estão excluídos os Serviços Assistenciais de Saúde (Brasil, 2004).

Vale salientar que até meados 2014 não existia, no Brasil, uma legislação vigente especificamente voltada para implementação das Boas Práticas em SNDH (Stangarlin, 2013). Em 29 de setembro de 2014 a RDC nº 52 acrescentou na RDC nº 216 outros âmbitos de aplicação dessa resolução, incluindo as unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde (Brasil, 2014). Em forma de checklist, no Rio Grande do Sul, uma portaria de âmbito estadual amplamente utilizada é Portaria nº 78, publicada em 30 de janeiro de 2009. Esta portaria aprova uma Lista de Verificação de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e ainda aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas (Rio Grande do Sul, 2009). Através dela consegue-se identificar as não conformidades do serviço para que posteriormente seja realizado um plano de ação. Em 2014 a Portaria nº 1224 alterou a Portaria nº 78 incluindo, no âmbito de aplicação, as unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde para se adequar à alteração feita no âmbito federal (Rio Grande do Sul, 2014).

Este estudo tem como objetivo realizar um diagnóstico das condições de higiene dos manipuladores de alimentos de hospitais do município de Porto Alegre-RS.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Foram convidados 16 hospitais pertencentes ao município de Porto Alegre para participar da pesquisa. A seleção dos hospitais foi realizada através da Classificação Nacional de Estabelecimentos de Saúde (CNES), a qual foi estratificada apenas os hospitais gerais para compor esta amostra. O



6º Simpósio de Segurança Alimentar

Desvendando Mitos

15 a 18 de maio de 2018

FAURGS • Gramado • RS

convite para participação, bem como a explicação do projeto foi realizado pelos pesquisadores via e-mail e por telefonema diretamente com o nutricionista do local. Após o primeiro contato, os pesquisadores realizaram uma visita ao setor de nutrição e dietética dos hospitais interessados para apresentação do projeto e esclarecimento de possíveis dúvidas, bem como para coletar o aceite institucional de participação na pesquisa.

Somente após a aprovação pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) foi apresentado e assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para a coleta de dados, foi aplicada por meio de observação direta do pesquisador, durante um turno do dia (quatro horas), a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009 da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, no qual é utilizada para avaliar a adequação de unidades de alimentação e nutrição. O instrumento utilizado apresenta 152 itens, divididos em 12 blocos: 1) Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (34); 2) Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (17); 3) Controle integrado de pragas (07); 4) Abastecimento de água (09); 5) Manejo de resíduos (03); 6) Manipuladores (15); 7) Matérias-primas, ingredientes e embalagens (12); 8) Preparação do alimento (26); 9) Armazenamento e transporte do alimento preparado (06); 10) Exposição ao consumo do alimento preparado (09); 11) Documentação e registro (04); e 12) Responsabilidade (07). Apenas o bloco referente aos manipuladores e a relação de documentação e registros foram analisados para esse estudo.

A pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul sob o registro CAEE nº 66453917.7.0000.5347. Após, o projeto foi encaminhado aos Comitês de Ética em Pesquisa das instituições coparticipes. Os resultados das avaliações foram apresentados em frequências relativas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Aceitaram a participação no estudo seis hospitais, de um total de dezesseis, pertencentes ao município de Porto Alegre. A Tabela 1 apresenta a média de adequação dos hospitais referente ao bloco Manipuladores. Durante o período observado, nenhum manipulador de alimentos higienizou as mãos nos hospitais observados. Este é um item indispensável para garantia de inocuidade dos alimentos, pois é considerada a principal ferramenta de execução de tarefas utilizada pelos manipuladores de alimentos. No entanto, as mãos recebem pouca atenção, funcionando, de forma indevida, como disseminadora de microrganismos patogênicos causadores de enfermidades no ser humano (Silva et al., 2012).

Tabela 1- Média de adequação de cada item presente na Portaria nº78/2009 referente ao bloco Manipuladores

Bloco Manipuladores (Item 7)	Média de adequação dos hospitais (%)
7.1. Controle de saúde dos manipuladores realizado de acordo com legislação específica, sendo mantidos registros.	33
7.2. Manipuladores realizam exames admissionais e periódicos de acordo com a legislação específica.	67
7.3. Saúde dos manipuladores supervisionada diariamente.	83



6º Simpósio de Segurança Alimentar

Desvendando Mitos

15 a 18 de maio de 2018

FAURGS • Gramado • RS

7.4. Manipuladores afastados quando apresentam doenças de pele, tais como micoses de unhas e mãos, lesões e ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	100
7.5. Uniforme dos manipuladores de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme com mangas curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões ou com botões protegidos, calças compridas, calçados fechados), exclusivo à área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente.	83
7.6. Manipuladores dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos.	83
7.7. Manipuladores adotam o hábito de não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento.	83
7.8. Manipuladores higienizam cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários.	0
7.9. Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.	67
7.10. Roupas e objetos pessoais guardados em armários reservados para esse fim, fora da área de produção.	83
7.11. Manipuladores supervisionados e capacitados periodicamente (com frequência mínima anual) em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.	67
7.12. Capacitações comprovadas mediante documentação.	67
7.13. Manipuladores capacitados na admissão, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas em serviços de alimentação.	67
7.14. Manipuladores de serviços de alimentação para eventos, mini-mercados e supermercados, ambulantes e feirantes que preparam e/ou manipulem alimentos de risco, comprovadamente capacitados em Boas Práticas.	67
7.15. Visitantes cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores.	100

Fonte: Autor (2017)

Segundo o trabalho realizado por Lima et al. (2015), que avaliaram a prática de higienização das mãos através de análise microbiológica de funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), observaram uma alta contagem de microrganismos, precisamente bactérias e leveduras, possivelmente devido à ineficiência da higienização das mãos. Observa-se que a higienização de mãos continua sendo um problema em UAN, incluindo as produções hospitalares, que representam um lugar onde os cuidados higienicossanitários precisam ser ainda mais rigorosos para garantir a segurança.

Apesar de os manipuladores de alimentos apresentarem conhecimento sobre aspectos higienicossanitários, esses não foram trazidos para a prática, conforme apresenta o estudo conduzido por Lee et al., (2017) na Universidade da Malásia. O trabalho foi realizado com 85 manipuladores de alimentos comparando o conhecimento, a atitude e as práticas autorrelatadas dos manipuladores através de questionários e avaliação microbiológica. Como resultado, 65% das boas práticas



6º Simpósio de Segurança Alimentar

Desvendando Mitos

15 a 18 de maio de 2018

FAURGS • Gramado • RS

autorrelatadas pelos manipuladores não refletiram igualmente na avaliação microbiológica, sendo que 48% deles apresentaram *Salmonella* na amostra.

Em relação ao controle de saúde dos manipuladores, apenas 33% dos hospitais realizavam-os adequadamente, mantendo o registro. Segundo estudo realizados por Pittelkow e Bitello (2014) em uma UAN em Lageado -RS, nenhum dos manipuladores eram observados em relação a sua saúde. O trabalhador, para estar apto a manipular alimentos, não pode ser portador aparente ou inaparente de doenças para evitar o risco de transmissão de microrganismos no alimento preparado. Assim, devem ser realizados exames médicos admissionais e periódicos e a saúde dos manipuladores supervisionadas e registradas diariamente. A responsabilidade de orientar os manipuladores de alimentos quanto às boas práticas é do responsável pela manipulação, o qual deve, por meio de formações, transmitir informações aos funcionários do setor. Treinar manipuladores de alimentos no local de trabalho é uma maneira de aproximar a teoria da prática e garantir que eles entendam e fixem o que foi visto para reproduzir em seu trabalho (McIntyre et al., 2013).

No presente estudo, foram poucas as instituições que apresentaram o documento comprobatório de participação dos responsáveis em Curso de Boas Práticas, sendo que, um dos hospitais obteve percentual igual a zero no bloco referente às responsabilidades e treinamentos. Pederssetti e Hautrive (2016) concluíram que 50% dos responsáveis pela manipulação dos alimentos haviam realizado curso de capacitação. Sem a presença de treinamentos completos e periódicos, é inevitável que falhas durante o processo de manipulação dos alimentos e higiene dos funcionários aconteçam, colocando em risco a saúde dos comensais.

4. CONCLUSÃO

O bloco referente aos manipuladores de alimentos em hospitais, apesar de apresentar maior número de conformidade, alguns itens cruciais para o controle higienicossanitário das refeições, como é o caso da higienização das mãos, apresentou inadequação. Pelo fato de os manipuladores de alimentos serem considerados a principal via de contaminação, é indispensável que os profissionais responsáveis planejem ações para modificar essa condição. Treinamentos para os trabalhadores são necessários a fim de ampliar o conhecimento referente a higiene dos manipuladores e inocuidade dos alimentos, e ainda, para que os funcionários tomem consciência da sua importância e responsabilidade no SNDH. Reitera-se a importância de outros estudos com um maior número amostral para auxiliar os profissionais que ali trabalham.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. (2014). Altera a resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014). Diário Oficial da União.

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. (2004). Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação (Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004). Diário Oficial da União.



6º Simpósio de Segurança Alimentar

Desvendando Mitos

15 a 18 de maio de 2018

FAURGS • Gramado • RS

Lee, H. K., Hishamuddin, A. H., Kwai, L. T., & Lay, C.C. (2017). *Assessment of Food Safety Knowledge, Attitude, Self-Reported Practices, and Microbiological Hand Hygiene of Food Handlers*. Int. J. Environ. Res. Public Health, (14).

Lima, M. S., Maia, S. R., Santos, A. T., Uchoa, F. N. M., Foschetti, D. A., Cerqueira, G. S., Daniele, T. M. C. (2015). *Análise microbiológica da lavagem de mãos em funcionários de uma unidade de alimentação e nutrição de Fortaleza-CE*. Revista Intertox-EcoAdvisor de Toxicologia Risco Ambiental e Sociedade, (8), 61-69.

McIntyre, L., Vallaster, L., Wilcott, L., Henderson, S., & Kosatsky, T. (2013). *Evaluation of food safety knowledge, attitudes and self-reported hand washing practices in foodsafe trained and untrained food handlers in British Columbia Canada*. Food Control, (30), 150-56.

Mello, A. G., Gama, M. G., Marin, V. A., & Colares, L. G. T. (2010). *Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro*. Braz. J. Food Technol., 13(1), 60-68.

Organização Mundial da Saúde – OMS. (1989). *Métodos de vigilância sanitária y gestión para manipuladores de alimento*. Informe de una reunión de consulta de la OMS.

Pittelkow, A., Bitello, A. R. (2014). A higienização de manipuladores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Revista Destaque Acadêmicos – UNIVATES, (6).

Pederssetti, M. T., & Hautrive TP. (2016). *Condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares da Região Oeste de Santa Catarina*. Segurança Alimentar e Nutricional, 23(1), 849-58.

Rio Grande do Sul. Secretaria da Saúde. (2009). Altera a Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009, que aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências (Portaria nº 1224 de 02 de setembro de 2014). Diário Oficial do Rio Grande do Sul.

Rio Grande Do Sul. Secretaria da Saúde. (2009). Aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova normas para cursos de capacitação em boas práticas para serviços de alimentação e dá outras providências (Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009). Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul.

Silva, A. A. S., Bassani, L., Riella, C.O., & Antunes, M.T. (2015). *Manipulação de Alimentos em uma Cozinha Hospitalar: Ênfase na Segurança dos Alimentos*. Caderno Pedagógico Lajeado, 12, 11-23.

Silva, J. L. L., Machado, E. A., Costa, F.S., Abreu, L. T. A., Taveira, R. P. C., & Diniz, M. I. G. (2012). *Conhecendo as técnicas de higienização das mãos descritas na literatura: refletindo sobre os pontos críticos*. Revista Brasileira de Pesquisa em Saúde, 14(1), 81-93.

Stangarlin, L., Hecktheuer, L.H., & Serafim, A. L. (2013). *Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em serviços de nutrição e dietética hospitalar*. (1. ed.). Rio de Janeiro: Rubio.