Conhecimento e percepção de risco de doenças de transmissão hídrica e alimentar de manipuladores de alimentos após implementação de curso de boas práticas

Wigor da Silva Soares[1], Camila Malherbi Bortoluzzi[2], Laís Mariano Zanin[3], **Eduarda Molardi Bainy**[1]

[1.] Universidade Federal da Fronteira Sul , Colegiado de Engenharia de Alimentos, Laranjeiras do Sul / Paraná, Brasil
[2.] Secretaria Municipal de Saúde, Vigilância em Saúde de Laranjeiras do Sul, Laranjeiras do Sul / Paraná, Brasil
[3.] Universidade de São Paulo , Departamento de Ciências da Saúde, Ribeirão Preto / São Paulo, Brasil

A formação em boas práticas de manipulação de alimentos (BP) é uma estratégia importante e muito empregada para reduzir a ocorrência de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) e melhorar a segurança dos alimentos de serviços de alimentação. Esse trabalho teve como objetivo desenvolver e implementar um curso de BP em parceria com a vigilância sanitária municipal (VISA), bem como avaliar o conhecimento e a percepção de risco de DTHA de manipuladores de alimentos de serviços de alimentação localizados no município de Laranjeiras do Sul, Paraná, após a realização do curso de BP. O desenvolvimento do curso ocorreu em quatro etapas principais: (1) reunião com os responsáveis da VISA para planejamento e identificação dos pontos relevantes dos estabelecimentos prioritários; (2) definição e elaboração das estratégias educacionais para cada ponto identificado; (3) elaboração e implementação do curso; (4) aplicação de questionário de conhecimento e percepções de risco de DTHA, com perfil sociodemográfico dos participantes, após seis meses de curso no local de trabalho. Os pontos principais definidos na primeira etapa foram higienização das mãos, lavatório exclusivo para higiene das mãos, higienização de superfícies e de alimentos, contaminação cruzada, descongelamento e armazenamento de alimentos. Para isso, as principais ações educacionais foram estabelecidas e elaboradas: (i) contestação da crença “nunca ninguém morreu” com estatística e notícia de surto de DTHA, (ii) apresentação de solução (BP, case de sucesso e valorização do manipulador de alimentos como trabalho essencial), (iii) cinco dinâmicas com participação do público, (iv) dois vídeos didáticos e (v) ilustração dos slides com registros fotográficos de um restaurante universitário e conteúdo baseado nas legislações vigentes. O curso teve duração de sete horas dividido em duas tardes e participação de 110 manipuladores de alimentos. O questionário foi aplicado com 50 participantes do curso, sendo 62% do gênero feminino e 38% do gênero masculino, todos com mais de 20 anos de idade e a maioria (44%) com mais de 2 anos de experiência com alimentos. A média geral do conhecimento foi 93,4%, considerado satisfatório. A questão com maior índice de erro (40%) apontou que alguns manipuladores ainda não tinham o conhecimento que o cheiro e gosto dos alimentos não podem ser usados para avaliar se o alimento está apto para o consumo. 98% dos entrevistados possuíam conhecimento sobre descongelamento correto e 86% tinham percepção de risco entre alto e muito alto, de que descongelar alimentos em temperatura ambiente gera risco a saúde do consumidor. As percepções de risco foram entre “muito alta” e “alta” (acima de 90%), para as perguntas específicas descrevendo atividades de BP incorretas. A percepção de risco de DTHA para os alimentos manipulados por eles próprios foi considerada entre “muito baixa” e “regular”. Os manipuladores apresentaram, de maneira geral, conhecimento

suficiente e altas percepções de risco de DTHA; indicando um provável resultado satisfatório do curso de BP para a maioria dos pontos identificados na etapa 1. É necessário definir uma nova estratégia para o mito que “alimento contaminado sempre tem cheiro e sabor desagradáveis”. A formação de BP é importante para aumentar o conhecimento dos manipuladores e a percepção de risco de DTHA, para a produção de alimentos seguros.

Agradecimentos: Os autores agradecem a Vigilância Sanitária Municipal pelo apoio no projeto.