

PERCEPÇÃO SOBRE BOAS PRÁTICAS POR COZINHEIRAS E AUXILIARES DE COZINHA DE UMA UAN DO NOROESTE DO RIO GRANDE DO SUL

Perceptions about good practices of feeding services according to chefs and their assistants in a UAN in the northwest of Rio Grande do Sul, Brazil

Cláudia Luísa STEFANELLO¹
Débora Schmidt LINN²
Marizete Oliveira de MESQUITA³

RESUMO

As Boas Práticas em Serviços de Alimentação são uma importante ferramenta para atingir um determinado padrão de qualidade e garantir a segurança dos alimentos através de condutas adequadas de manipulação. Para isso, é necessário que as empresas invistam em treinamentos para os seus funcionários, para que a implantação e a implementação das Boas Práticas possam atender a legislação vigente. Assim, verificar a percepção sobre Boas Práticas por cozinheiras e auxiliares de cozinha é um fator primordial, uma vez que na Unidade de Alimentação e Nutrição estabelecida na presente pesquisa pôde-se avaliar que o programa está sendo desenvolvido de forma eficaz, podendo-se destacar que as funcionárias apresentam conhecimento suficiente a respeito dos temas que tratam do assunto, além disso, demonstrando a preocupação em fornecer um alimento saboroso e livre perigos físicos, químicos e biológicos, garantindo a segurança alimentar e a integridade dos comensais que fazem uso desse tipo de serviço.

Palavras-chave: Serviços de alimentação; Unidade de alimentação e nutrição; Qualidade.

ABSTRACT

Good Practices of Feeding Services are important ways to achieve a certain kind of quality standard and assure the security of the foods through right ways of preparing. For this, it is necessary that companies prepare their employees by specific trainings in order that as the introducing as the implementation of Good Practices may answer the current legislation. By this way, checking the perceptions on Good Practices by chefs and assistants is absolutely essential, once in the Feeding and Nutrition Care that was chosen in this present research was possible to understand that the program has been developed in an effective way, deserving prominence the fact that the employees have enough knowledge about the themes that deal with this subject. Besides this, it is possible to realize that these employees show interest in doing tasteful and free of physical, chemical and biological contamination food, assuring the nutritional security as well as the integrity of the diners who use this kind of service.

Key words: Feeding services, Feeding and Nutrition Care; Quality.

INTRODUÇÃO

O alimento é o ponto de partida da cadeia alimentar começando com a produção de

alimentos, passando pelo armazenamento, preparo e consumo (MARIN et al., 2009). O alimento é essencial tanto para o crescimento como para a manutenção da vida. Ele fornece

¹ Acadêmica do Centro Universitário Franciscano de Santa Maria – UNIFRA; nutriclaudia2006@yahoo.com.br.

² Nutricionista da Cotripal Agropecuária Cooperativa de Panambi-RS.

³ Docente do Centro Universitário Franciscano de Santa Maria – UNIFRA.

energia e materiais necessários para construir e reparar tecidos, para realizar trabalho e manter as defesas corpóreas contra doenças (ADAMS & MOTARJEMI, 2002).

O consumo de alimentos visa atender os requerimentos nutricionais e sensoriais dos indivíduos, além da necessidade imprescindível de serem inócuos à saúde, ou seja, isentos de fatores biológicos, químicos e/ou físicos que possam trazer problemas à saúde do consumidor. Para assegurar a qualidade dos alimentos devem ser adotados diversos procedimentos em toda a cadeia envolvida na produção e comercialização destes produtos (FAVARO et al., 2001).

O objetivo principal das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem sido oferecer alimentação equilibrada do ponto de vista higiênico sanitário, contribuindo dessa forma com um dos mais importantes benefícios oferecidos aos comensais. Entretanto, sabe-se que existe um grande número de agentes etiológicos de toxinfecção alimentar que constituem perigo à saúde dos mesmos. Consciente da importância da alimentação para a saúde do trabalhador e ao mesmo tempo do risco, as empresas devem utilizar as mais modernas técnicas de segurança para não expor o seu comensal a problemas alimentares que podem inclusive custar-lhes a própria vida, porque o maior desafio das refeições coletivas é manter a qualidade e a segurança dos alimentos (GOÉS et al., 2001).

As Unidades de Alimentação que adotam um programa de controle das etapas são capazes de analisar e avaliar a preparação do alimento durante o processo, desde a matéria-prima até o produto acabado. Controlando-se a temperatura sob a qual o alimento é mantido e o tempo gasto durante seu preparo e distribuição, pode-se obter uma melhoria na qualidade e uma minimização dos riscos de um surto de origem alimentar (CUMMINGS et al., 2003).

A qualidade é uma característica multidimensional do alimento, sendo uma combinação de atributos microbiológicos, nutricionais e sensoriais. O seu controle em todas as etapas do processamento de alimentos tem como objetivo assegurar a qualidade,

promovendo a saúde do consumidor (BOBENG & DAVID, 1977; SOUZA & CAMPOS, 2003).

As Boas Práticas de Fabricação (BPF), conhecidas internacionalmente como Good Manufactures Practices (GMP), são um conjunto de princípios, regras e procedimentos que regem o correto manuseio dos alimentos, abrangendo desde as matérias-primas até o produto final. São normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou um serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade deve ser avaliada através de inspeção e/ou investigação (SILVA JUNIOR, 1995).

O programa de Boas Práticas de Fabricação gera muitos benefícios como: a fabricação de produtos de melhor qualidade e maior segurança, a diminuição de reclamações por parte dos consumidores, melhora o ambiente de trabalho, sendo estes mais limpos e seguros, com funcionários desempenhando suas funções com maior motivação e produtividade (MELO et al., 2007).

As Boas Práticas de Fabricação devem ser aplicadas em todos os fatores operacionais, que estão relacionados aos processos de transformação dos alimentos em produtos que serão consumidos (VICENTE, 1995; MELO et al., 2007).

Em serviços de alimentação a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos manipulados é uma preocupação crescente entre os manipuladores que prezam pela saúde. Para melhorar a qualidade e segurança na produção dos alimentos, o Ministério da Saúde publicou a Resolução RDC 216 de 15 de setembro de 2004 (STANGARLIN et al., 2008) tendo como objetivo estabelecer os procedimentos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação com a finalidade de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado (NASCIMENTO & BARBOSA, 2007). As Boas Práticas de Fabricação são obrigatórias pela legislação brasileira, para todas as indústrias e estabelecimentos (SEIXAS et al., 2008).

A garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos pode ser realizada através de programas de capacitação dos manipuladores com treinamentos específicos

sobre as etapas da manipulação, que incluem a produção, transporte, armazenamento e distribuição dos alimentos (GRAMULHA et al., sd).

O treinamento de Boas Práticas de manipulação é um pré-requisito para alcançar a inocuidade dos alimentos, já que, frequentemente, a contaminação alimentar está associada à falta de conhecimento ou à negligência dos manipuladores (LANGE et al., 2008).

Fica patente, pois, a necessidade de treinamento periódico dos trabalhadores que manipulam os alimentos, durante todas as etapas do processamento. Somente através de eficazes e permanentes programas de treinamento, informação e conscientização dos manipuladores é que se conseguirá produzir e oferecer ao consumo alimentos seguros, inócuos e com propriedades nutricionais que satisfaçam a um consumidor cada vez mais exigente (GOÉS et al., 2001).

A capacitação dos manipuladores de alimentos através de treinamento significa contribuir não somente para a melhoria da qualidade higiênico-sanitária, mas, sobretudo para o aperfeiçoamento das técnicas e processamentos utilizados (GOÉS et al., 2001).

Assim, o presente trabalho teve por objetivo avaliar a percepção de cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma Unidade de Alimentação e Nutrição sobre Boas Práticas em Serviço de Alimentação visando constatar o envolvimento e motivação dos manipuladores para o cumprimento da legislação.

METODOLOGIA

A pesquisa é de cunho qualitativo, enfocando a compreensão abrangente e profunda dos dados analisados. Em julho de 2009 foram coletados dados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em um município da região Noroeste do estado do Rio Grande do Sul, durante o estágio curricular do curso de Nutrição.

As entrevistas, num total de 12, foram realizadas em 2 dias com as cozinheiras e auxiliares de cozinha do local. Além disso, os

procedimentos de Boas Práticas foram observados e analisados.

Foram incluídas na pesquisa as cozinheiras e auxiliares de cozinha que se fizeram presentes no local nos dias da pesquisa, sendo desconsideradas as que não responderam à pesquisa.

O questionário aplicado foi elaborado pela acadêmica, contendo cinco questões abertas referentes às Boas Práticas em Serviço de Alimentação. Primeiramente, as participantes escreveram o que elas entendem por Boas Práticas e depois explicaram por que é importante ter Boas Práticas. Em seguida descreveram de que forma as capacitações sobre Boas Práticas influenciam na profissão. As participantes também foram questionadas sobre a importância da higiene dos alimentos e da higiene pessoal para que as Boas Práticas fossem implantadas de forma efetiva.

Os dados foram coletados e analisados, visando obter respostas que surgem à busca da compreensão do que são Boas Práticas em Serviço de Alimentação. As respostas das participantes foram organizadas em categorias, procurando-se identificar os temas mais relevantes às questões levantadas e alcançando-se os objetivos do estudo.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Quando foi perguntado às participantes, o que elas entendiam por Boas Práticas, uma participante respondeu que age de acordo com as normas exigidas, tendo a certeza de que o alimento feito terá segurança e não irá prejudicar a saúde de quem consumir, corroborando com Proença et al. (2005) dizendo que as Boas Práticas são normas e procedimentos definidos previamente para atingir o padrão de qualidade de um serviço.

Outra participante relatou a importância das Boas Práticas para a confecção de um alimento seguro, realizando assim, os procedimentos corretos na manipulação e preparação dos alimentos. Também foi mencionado a respeito da utilização de touca, luvas e uniformes limpos e bem cuidados, bem

como a não utilização de adornos no período de trabalho.

Quanto à importância das Boas Práticas, uma participante relatou que são importantes, pois é a forma de garantir que o produto chegue em boas condições ao consumidor. Outra participante disse que a importância se dá na forma de preparação do produto, e que sem as Boas Práticas, seria impossível a confecção de preparações com um bom padrão de qualidade.

Identificou-se assim, que as participantes entendem como ter domínio e saber os procedimentos corretos na manipulação e preparação dos alimentos e utilizá-los para a garantia de um alimento seguro, porque fazem uso das Boas Práticas e dão importância a elas durante todo o processo de produção.

A importância da capacitação é dar aos manipuladores conhecimentos técnico-práticos necessários ao desenvolvimento de habilidades e atitudes de trabalho específico na área de alimentos. A educação em serviço ou treinamento deve ser um processo contínuo e planejado (GÓES et al., 2001) e esses devem focar técnicas de preparo, a forma correta de armazenamento dos produtos, a higiene e a segurança alimentar (FARCHE et al., 2007).

Quanto a isso, quando as participantes foram questionadas sobre a forma pela qual a capacitação sobre Boas Práticas influencia na profissão, foi relatado por uma delas que o treinamento agrega valores e conhecimento ao trabalho, para o melhor desempenho profissional. Outra relata ser uma forma de conhecer melhor a empresa, os colegas e chefes, para um melhor desempenho das tarefas proporcionando o andamento da empresa.

Outro relato a respeito das capacitações diz que quando são treinadas, as participantes se sentem seguras para executar as tarefas. Isso foi verificado na Unidade de Alimentação e Nutrição, uma vez que elas procuravam comentar aquilo que faziam relacionando com o aprendizado dos treinamentos, possibilitando a compreensão na prática do que aprenderam.

Pode-se dizer que somente através de eficazes e permanentes programas de treinamento, informação e conscientização dos manipuladores é que se conseguirá produzir e oferecer ao consumo alimentos seguros, inócuos

e com propriedades nutricionais que satisfaçam a um consumidor cada vez mais exigente e informado (ANDREOTTI et al., 2003). Além disso, não é possível realizar mudanças sem que haja a conscientização dos manipuladores, acompanhada de uma avaliação periódica do trabalho e de sua comunicação ao funcionário (VICENTE et al., 2009).

A higiene dos alimentos se caracteriza, fundamentalmente, pelos processos nos quais os alimentos se tornam higienicamente e sanitariamente adequados para o consumo (SILVA JUNIOR, 1995). A contaminação dos alimentos se inicia na produção da matéria-prima e se estende às etapas de transporte, recepção, armazenamento. Durante a manipulação pode haver contaminação por condições precárias de higiene de manipuladores, equipamentos, utensílios, ambiente e condições inadequadas de armazenamento dos produtos prontos para consumo (ZANDONADI et al., 2007).

Questionada sobre a importância da higiene dos alimentos, uma das participantes relatou que é para não haver perigo de contaminação que possa causar danos à saúde dos clientes. Outra mencionou que sem higiene dos alimentos muitos problemas podem ser acarretados, uma vez que esse alimento estará sendo ingerido pelo cliente.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) define doenças transmitidas por alimentos (D.T.A.) como uma doença de natureza infecciosa ou tóxica causada por ou através de consumo de alimentos ou água contaminados (FIGUEIREDO et al., 2007). Então, as entrevistadas concordam que deve ser realizada a higiene pessoal antes de iniciar as atividades e sempre que houver necessidade para que o produto final possa ser ofertado livre de contaminação aos comensais.

E que também, não se deve esquecer a higiene na manipulação dos alimentos, Farche et al (2007) enfatizam que é imprescindível a aplicação de Boas Práticas nas cozinhas, através da avaliação e orientação das pessoas quanto às principais medidas de higiene a serem aplicadas.

Mencionaram também que a higiene pessoal apresenta influência sobre a higiene dos alimentos, pois se não mantiverem higiene

pessoal, os alimentos serão contaminados de forma direta corroborando com Veiga et al (2006) onde se relata que as condições higiênico-sanitárias dos alimentos podem afetar a qualidade e a segurança dos mesmos, sendo que o manipulador interfere diretamente no caso.

Por essa razão, os procedimentos de higiene na Unidade de Alimentação e Nutrição estudada são eficazes e seguros, e os equipamentos são limpos com produtos específicos registrados em órgãos competentes.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos permitem concluir que as cozinheiras e auxiliares de cozinha percebem as Boas Práticas em Serviços de Alimentação como forma de fornecer aos clientes alimentos inócuos, garantindo a segurança alimentar e a integridade dos mesmos.

Destaca-se, ainda, a importância de profissionais da nutrição em capacitações sobre Boas Práticas para que a implantação e a implementação dessa ferramenta seja cumprida de acordo com a legislação vigente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ADAMS, Martin, MOTARJEMI, Yasmine. **Segurança Básica dos Alimentos para Profissionais da Saúde**. Organização Mundial da Saúde. São Paulo: Roca, 2002.
- ANDREOTTI, Adriana, et al. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. **Iniciação Científica – Cesumar**. v.5, n.1, p.29-33. Jan./jun., 2003.
- BOBENG, B.J., DAVID, B.D. HACCP: models for quality control of entr ee production in food service systems. *Journal of Food Protection*, Ames, v.40, n.9, p.632-638, 1977. **Apud:** SOUZA, Consuelo Lúcia, CAMPOS, Gizella Diniz. Condi es Higi nico-sanitárias de uma dieta hospitalar. *Revista de Nutri o*. v.16, n.1. Campinas, jan./mar., 2003.
- CUMMINGS, A.R. Quality control principles: applications in dietetic practice. *Journal of the American Dietetic Association*, Chicago, v.92, n.4, p.427-428, 1992. **Apud:** SOUZA, Consuelo Lúcia, CAMPOS, Gizella Diniz. Condi es higiênico-sanitárias de uma dieta hospitalar. *Revista de Nutri o*. v.16, n.1. Campinas, jan./mar., 2003.
- FARCHE, Livia Maria, et al. O panorama higiênico-sanitário nas cozinhas das escolas da rede pública de Franca, SP. **Revista Higiene Alimentar**. v.21, n.154, p.27-29. São Paulo, set., 2007.
- FAVARO, Simone Palma, et al. Possibilidade de implementa o de um programa de análise de perigo e pontos críticos de controle (APPCC) na prepara o de salada de alface no restaurante universitário da Universidade Estadual de Londrina. **Semina: Ciências Agrárias**. v.22, n.1, p.185-190. Londrina, jul./dez., 2001.
- FIGUEIREDO, Eduardo Eustáquio de Souza, et al. Avalia o das condi es higiênico-sanitárias de manipula o e comercializa o de produtos de origem animal nas feiras-livres do município de Cuiabá, MT. **Revista Higiene Alimentar**. v.21, n. 148, p.38-42. São Paulo, jan./fev., 2007.
- GÓES, J. A., et al. Capacita o dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimenta o servida. **Revista Higiene Alimentar**. v.15, n.82, p.20-22. São Paulo, mar., 2001.
- GRAMULHA, Debora Maria, et al. Boas Práticas de Fabrica o: enfoque na importância do treinamento de manipuladores. UNICENTRO, sd.
- LANGE, Tarcila Neves, et al. A o educativa da Vigilância Sanitária, como instrumentos de aprimoramento da qualidade dos alimentos. **Revista Higiene Alimentar**. v.22, n.165, p.40-45. São Paulo, out., 2008.
- MARIN, Tatiana, BERTON, Priscila, ESPÍRITO SANTO, Larissa Kelen Rossi

- do. Educação nutricional e alimentar: por uma correta formação de hábitos alimentares. **Revista F@pciência**. v.3, n.7, p.72-78. Apucarana-PR, 2009.
- MELO, Mariane Aparecida Farago, et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos comercializadores de caldo de cana da cidade de Ponta Grossa-PR. V **Semana de Tecnologia em Alimentos**. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. v.2, n.1, mai., 2007.
- NASCIMENTO, Giuliano Alencastre, BARBOSA, Juliana dos Santos. BPF – Boas Práticas de Fabricação: uma revisão. **Revista Higiene Alimentar**. v.21, n.152, p. 24-30. São Paulo, jan./fev. 2007.
- PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa, SOUSA, Anete Araújo de, VEIROS, Marcela Boro, HERING, Bethânia. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. **Revista Nutrição em Pauta**. a.XII, n.75. nov./dez. 2005.
- SEIXAS, Fernanda R. F., et al. Check-list para diagnóstico inicial das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos da cidade de São José do Rio Preto (SP). **Revista Analytica**. n. 33, p. 36-41. fev./mar., 2008.
- SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6.ed. São Paulo: Varela, 1995.
- STANGARLIN, Lize, DELEVATI, Miriam Teresinha da Silva, SACCOL, Ana Lúcia de Freitas. Vigência da RDC 216/04 para serviços de alimentação do Centro de Santa Maria, RS (1ª parte). **Revista Higiene Alimentar**. v.22, n.166/167, p.20-23. São Paulo, Nov./dez., 2008.
- VEIGA, Clestiani Ferrari da, et al. Estudo das condições sanitárias dos estabelecimentos comerciais de manipulação de alimentos do município de Maringá, PR. **Revista Higiene Alimentar**. v.20, n.138, p.28-36. São Paulo, jan./fev., 2006.
- VICENTE, Adriana Natália da Cruz, et al. Aplicação de treinamento sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar. **Revista Nutrição em Pauta**. a.17, n. 85, p.56-60. São Paulo, mar./abr., 2009.
- VICENTE, Antônio Madrid. Manual de indústrias dos alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1995. *Apud*: MELO, Mariane Aparecida Farago de, et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos comercializadores de caldo de cana da cidade de Ponta Grossa-PR. V **Semana de Tecnologia em Alimentos**. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. v.2, n.1, mai., 2007.
- ZANDONADI, Renata Puppim, et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. **Revista de Nutrição**. v.20, n.1. Campinas jan./fev. 2007.

Recebido em setembro de 2009 e aprovado em outubro de 2009.