APLICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS POR MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM PONTOS DE VENDA DE GELADOS COMESTÍVEIS.

Patrícia da Silva Souza
Soraia de Almeida Gonçalves
Rose Feliciano Dias
Centro Universitário Estácio da Bahia. Salvador, BA.
patriciasouza9@yahoo.com.br

RESUMO

Neste estudo objetivou-se avaliar a aplicação das boas práticas por manipuladores em pontos de venda de gelados comestíveis. Trata-se de um estudo de corte transversal, no qual foram avaliados 18 quiosques de gelados comestíveis, divididos por categoria de sorvete: em bola, sorvete expresso e paletas. Foi utilizada uma lista de checagem com 17 itens, divididos em seis blocos, composto por vestuário, asseio pessoal, hábitos higiênicos, estado de saúde, área de atendimento ao cliente, área de resíduos, baseada nos critérios da RDC Nº216/2004 e, para classificação dos parâmetros, a RDC Nº275/2002. A categoria de sorvete em bola foi classificada no grupo 2 (58,4%) e no grupo 3, sorvete expresso (46,3%) e paletas (47%). Evidenciou-se que as boas práticas não são seguidas pelos manipuladores, assim causando risco de contaminação. Ressalta-se a importância do treinamento e monitoramento.

Palavras-chave: *Sorvete. Boas práticas. Manipuladores.*

ABSTRACT

The aim of this study was to evaluate the best practices executed by handlers of edible ices in sale points. This cross-sectional study has evaluated 18 sale points divided into categories. A checklist using 17 items in six blocks clothing, personal hygiene, hygienic habits, health status, customer service area, waste area based on RDC 216/2004 and RDC Nº275 / 2002 parameters was used. The results show that only the ice cream ball category was classified in group 2 (58.4%) group 3 ice cream Express (46,3 %), group 3 palettes (47 %). Therefore, the best practices they are not fully used by handlers, which can increase the food contamination risk. Finally, the authors suggest an improvement in handlers training and monitoring.

Keywords: *Ice cream. Good practice. Handlers.*

INTRODUÇÃO

De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS, 2001), as doenças veiculadas por alimentos são decorrentes da ingestão destes contaminados por micro-organismos patogênicos. Segundo Akutsu et al. (2005), houve uma maior preocupação em se estudar sobre a qualidade higienicossanitária dos alimentos, devido ao aumento de doenças de origem alimentar, visto que ocasionou grande carga de morbidade em países da América Latina.

Fazzioni, Gelinski e Roza-Gomes (2013) alertam que a falta de higiene na manipulação dos alimentos é um dos fatores que mais põem em risco a segurança alimentar. As diversas etapas, como a produção e a comercialização, estão sujeitas ao contato humano, seja de forma direta ou indireta. Desta forma, o manipulador e os seus hábitos de higiene, em especial a higiene pessoal, são os principais fatores de propagação de doenças transmitidas pelos alimentos.

Diante da crescente preocupação, entre os consumidores, com a qualidade higiênica dos alimentos, as empresas de produtos alimentícios vêm se preocupando em criar melhorias na segurança dos produtos distribuídos (RIBEIRO-FURTINI; ABREU,

2006). Apesar de muitos produtos apresentarem boa aparência para consumo, esses podem sofrer alterações na qualidade devido a diversas condições inadequadas na conservação e manipulação, tornando-os assim, sem qualidade (GONÇALVES, 2008).

Comercializado, também em quiosques, do mesmo modo que os picolés, "o sorvete vem sendo considerado como um dos principais produtos da indústria láctea e com grande aceitação entre seus consumidores" (OKURA et al., 2009). Assim, precisa ser incluso em estudos envolvendo as boas práticas de manipulação.

O sorvete, como já mencionado, é um dos alimentos de consumo global, consequentemente, a economia relacionada ao produto é responsável pela movimentação de bilhões de dólares todos os anos (SOUZA et al., 2010). Entretanto, apesar da forte presença mercadológica do sorvete, ainda há diversos aspectos em sua produção e comercialização que podem proporcionar perigos ao consumidor, pois as diversas etapas do processamento, armazenamento e comercialização estão sujeitas a falhas e perigos de origem biológica e química (MILIKITA; CANDIDO, 2004).

Na etapa de comercialização, os perigos podem ser acentuados, visto que, em pesquisa realizada por Gonçalves (2008), em quiosques de uma praia em São Paulo, que comercializavam alimentos, foi verificado, em 91,1% dos casos, que os funcionários não recebiam treinamento para a manipulação do alimento e a higiene pessoal, além de uniformes inadequados em 73,3%. Sendo assim, Aguiar et al. (2011) ressaltam a necessidade do treinamento como rotina dos estabelecimentos, dentro do previsto em legislação e apropriado às atividades do local.

Nesse contexto, o objetivo desta pesquisa foi identificar a aplicação das boas práticas para manipulação de alimentos em pontos de venda de gelados comestíveis em Salvador, BA.

MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal que foi realizado no período de janeiro a maio de 2016, em quiosques de gelados comestíveis localizados em shoppings center e hipermercados na cidade de Salvador, BA. Para caracterização da amostra, tomou-se como base que os "gelados comestíveis devem ser designados por denominações consagradas pelo uso. Podem ser usadas expressões relativas ao ingrediente que caracteriza o produto e ou ao processo de obtenção e ou forma de apresentação e ou característica específica" (BRASIL, 2005). Sendo assim, foram avaliadas as suas versões em massa (bola), picolés (palitos e paletas mexicanas) e expresso *soft* (máquina). Partindo-se dessas três versões existentes no mercado (SORVETY, SI), a amostra da pesquisa foi constituída por três categorias de gelados comestíveis (A - sorvete em bola, B- sorvete expresso e C - paletas) e duas marcas de cada tipo. De cada marca foram visitados três quiosques, totalizando 18 amostras.

Foi utilizada como instrumento de coleta, uma lista de checagem baseada nos critérios estabelecidos pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e dividida em seis blocos para verificação de vestuário, asseio pessoal, hábitos higiênicos, estado de saúde, atendimento ao cliente e área de resíduo. A classificação geral para os parâmetros avaliados foi baseada nos percentuais estabelecidos pela RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que estabelece como pertencente ao GRUPO 1, quem atende de 76 a 100% dos itens; ao GRUPO 2, de 51 a 75%, e ao GRUPO 3, de 0 a 50% de atendimento dos itens. A análise estatística foi realizada de forma descritiva utilizando-se o programa Microsoft Excel como recurso para formatar ilustração.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

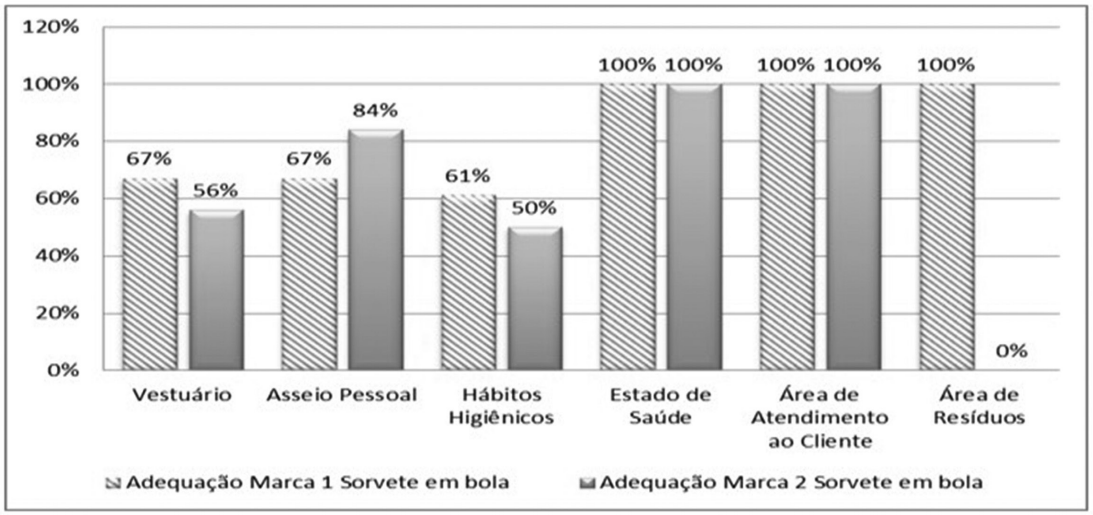
A categoria A, composta por amostras de três quiosques de uma marca regional e três de uma franquia, foi classificada de forma geral como pertencente ao Grupo 2 com 58,4% de atendimento aos itens de boas práticas da lista de checagem. Verificou-se que a marca regional possuía um melhor perfil de boas práticas (63%), embora a franquia estivesse dentro do mesmo grupo (54%).

Em ambos os casos, o item que mais comprometeu o resultado geral foram os hábitos higiênicos dos manipuladores, destacando-se entre os itens avaliados a não antissepsia das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção como abertura de porta, utilização de equipamentos, contato com bancadas de apoio, seguido de manipulação de utensílios, guardanapos e casquinha de sorvete para atendimento do cliente (Gráfico 1).

Em relação ao vestuário, a cor foi a principal inadequação e na composição de asseio pessoal, a higiene das mãos e a proteção dos cabelos se destacaram negativamente. Na área de resíduos apenas a franquia não possuía coletores com tampa e pedal (Gráfico 1).

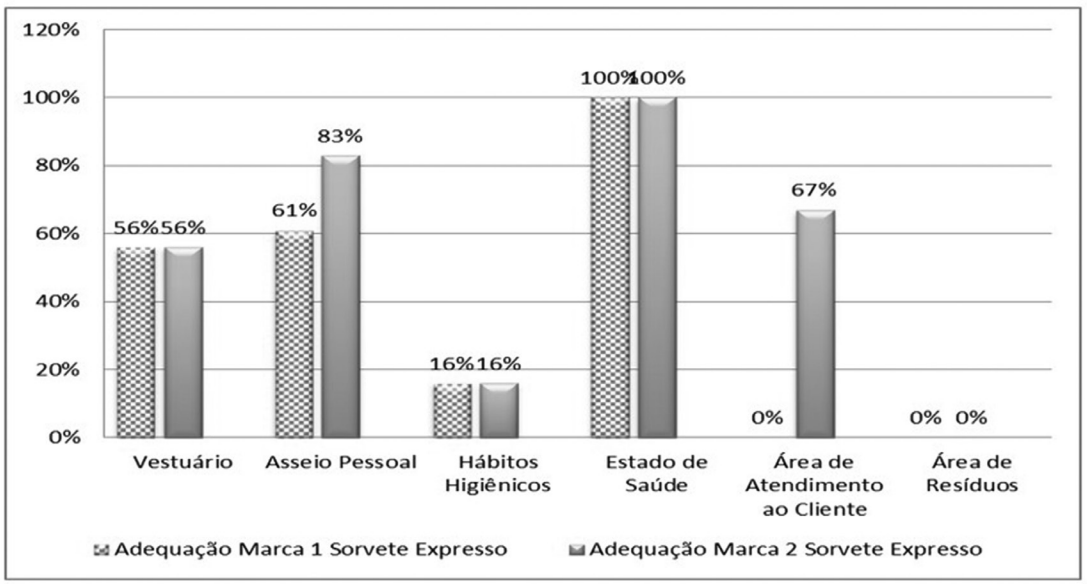
Peres et al. (2010) afirmam que um dos comportamentos que mais favorece o risco de contaminação é, principalmente, a não higienização das mãos, tocar em objetos e falar sobre os alimentos. Segundo Franco e Ueno (2010), "a higiene do manipulador de alimentos é essencial para a prevenção da contaminação dos alimentos". Como mostra este

Gráfico 1 – Aplicação das boas práticas por manipuladores em pontos de venda de sorvete em bola, Salvador, BA 2016.



Fonte: Dados coletados com a lista de checagem, 2016.

Gráfico 2 – Aplicação das boas práticas por manipuladores em pontos de venda de sorvete expresso, em Salvador, BA 2016.



Fonte: Dados coletados com a lista de checagem, 2016.

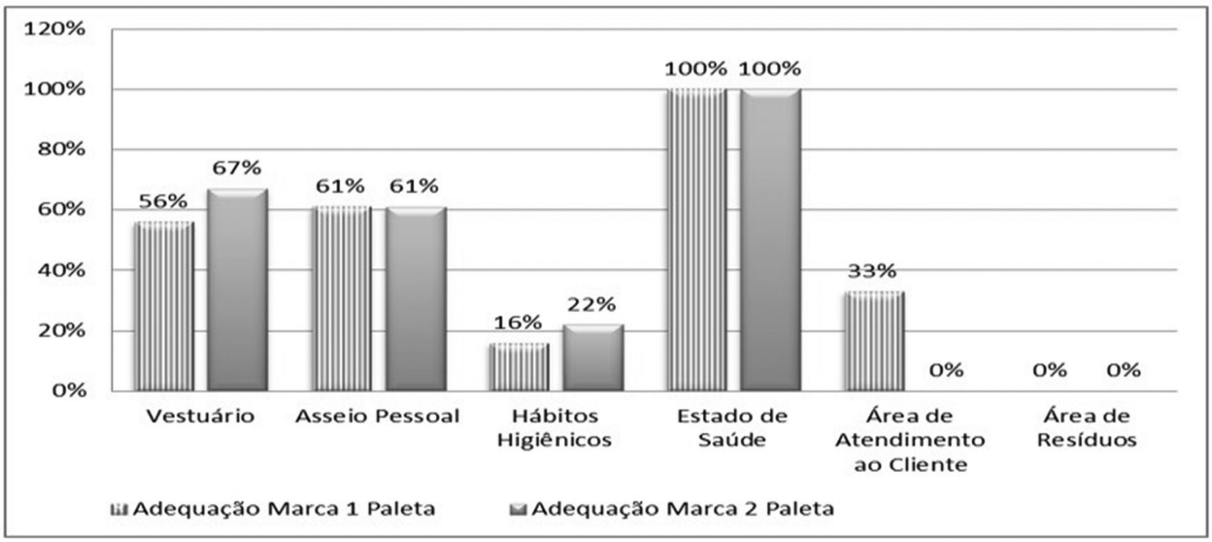
resultado, Carvalho, Germano e Germano (2011) alertam que "é necessário capacitar os manipuladores, por meio de ações educativas, treinamentos e monitoramento".

A categoria B, composta por três quiosques de uma franquia americana e três quiosques de uma franquia brasileira, classificou-se como pertencente ao Grupo 3 com 46,3% de atendimento aos itens de boas práticas da lista de checagem. Constatou-se que a franquia brasileira possuía um melhor percentual de adequação (52%) que a franquia americana (41%).

Os itens que mais contribuíram para percentual de inadequação das duas marcas de sorvete expresso foram hábitos higiênicos, pois manipulavam dinheiro e cupom fiscal, abriam portas de equipamentos, apoiavam-se em bancadas e não realizavam a antissepsia das mãos antes de manipular o alimento. Na área de resíduos nenhuma das duas marcas possuía coletor de resíduo com tampa e pedal. No item vestuário nas duas marcas não se utilizavam uniformes de cor clara, limpo e conservado (Gráfico 2).

Assim como nesta pesquisa, Bastos, Mousinho e Martins (2015)

Gráfico 3 – Aplicação das boas práticas por manipuladores em pontos de venda de paletas, em Salvador, BA 2016.



Fonte: Dados coletados com a lista de checagem, 2016

evidenciaram, em seu estudo, que nem todas as normas e padrões são devidamente seguidos pelos manipuladores ao manusear os alimentos, sugerindo a falta de atenção e controle dos proprietários dos estabelecimentos.

Os resultados da categoria C, composta por três quiosques de uma empresa baiana e três de uma franquia catarinense, evidenciaram uma classificação geral como pertencente ao Grupo 3 com 47% de atendimento aos itens de boas práticas da lista de checagem. Verificou-se que a franquia catarinense apresentou um maior percentual (48%) em relação à franquia baiana (46%). Os principais itens que contribuíram para o elevado percentual de inadequação nessa categoria foram a cor do uniforme, área de resíduo e hábitos higiênicos, destacando-se a não antissepsia das mãos.

O resultado mais inadequado foi encontrado em um estudo realizado por Oliveira, Brasil e Taddei (2008), no qual observou-se que 100% dos manipuladores não realizavam corretamente a antissepsia das mãos.

Comparando-se as categorias (Tabela 1) foi constatado que no item "vestuário", as categorias A, B e C obtiveram 100% de inadequação em relação à cor do uniforme. No estudo realizado por Alves et al. (2012), foi encontrado um percentual menor (42%) dos manipuladores que não utilizavam uniforme de cor clara. A RDC nº 216/2004 preconiza a utilização de uniforme de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, compatível à atividade (BRASIL 2004). Quanto ao item "asseio pessoal", todas as categorias apresentaram boa adequação em relação a unhas curtas, sem esmalte, sem adornos. No estudo realizado por Menezes et al. (2008), em restaurantes, foi observado que os manipuladores também possuíam um adequado asseio pessoal.

No item "estado de saúde" todas as categorias obtiveram adequação, já que no momento da observação nenhum manipulador apresentou curativo, tosse, coriza ou outros sintomas aparentes que pudessem gerar prejuízo ou contaminação ao gelado comestível. O mesmo foi verificador por Alves et al. (2012), constatando que em nenhum dos locais visitados houve conhecimento ou percepção visual de manipuladores trabalhando em estado de saúde que pudesse acarretar prejuízo à atividade. Panza e Sponholz (2008), por sua vez, alertam que a saúde do funcionário manipulador de alimentos deve ser cuidada, visto que estes podem transmitir várias doenças por meio dos alimentos.

Em relação ao item "área de atendimento ao cliente", somente a categoria A obteve total adequação. Observou-se que em alguns quiosques não havia lavabo, o que contribui para o aumento da contaminação, pois os manipuladores recebiam dinheiro e, em seguida, manipulavam os gelados comestíveis sem realizar a higiene cuidadosa das mãos. O mesmo resultado foi encontrado no estudo de Rodrigues et al. (2010), no qual 87,5% manipulavam dinheiro com frequência e não havia um local apropriado para higienização das mãos. De acordo com a resolução RDC nº 216/2004, a área de serviço de alimentação onde se realiza atividades de

Tabela 1- Comparativo da adequação das boas práticas executadas por manipuladores de alimentos em quiosques de gelados comestíveis em Salvador, BA, 2016.

CRITÉRIOS	SORVETE EM BOLA				SORVETE EXPRESSO				PALETAS			
	SIM		NÃO		SIM		NÃO		SIM		NÃO	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
VESTUÁRIO												
Uniforme de cor clara			6	100			6	100			6	100
Uniformes limpos e conservados	6	100			4	67	2	33	6	0		
Calçados fechados	5	83	1	17	6	100			4	67	2	33
ASSEIO PESSOAL												
Mãos limpas	1	17	5	83			6	100			6	100
Unhas curtas	6	100			5	83	1	17	4	67	2	33
Unhas sem esmalte	5	83	1	17	6	100			5	83	1	17
Sem adornos	5	83	1	17	6	100			4	67	2	33
Gênero masculino barbeado	2	100			1	100			4	100		
Cabelos protegidos	3	50	3	50	3	50	3	50	3	50	3	50
HÁBITOS HIGIÊNICOS												
Antissepsia das mãos	1	17	5	83			6	100			6	100
Espirram/ tossem sobre os alimentos			6	100			6	100			6	100
Manipulam dinheiro ou praticam atos	2	33	4	67	6	100			6	100		
Uso de utensílios ou luvas	6	100					6	100			6	100
Polegares/mãos alimento desembalado	4	66	2	34	6	100					6	100
Contaminação cruzada	5	83	1	17	6	100			6	100		
ESTADO DE SAÚDE												
Afecções cutâneas/sintomas infecções respiratórias, oculares			6	100			6	100			6	100
ATENDIMENTO AO CLIENTE												
O caixa manipula o gelado comestível embalado/desembalado			6	100	4	67	2	33	5	83	1	17
ÁREA DE RESÍDUOS:												
Coletor de resíduo com tampa e pedal	3	50	3	50			6	100			6	100

Fonte: Dados coletados com a lista de checagem, 2016.

recebimento de dinheiro, cartões e outros meios, deve ser reservada e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não (BRASIL, 2004).

No item "área de resíduos", o maior percentual de não conformidade foi da categoria B e C. Na maioria dos quiosques a disposição dos resíduos era em coletores com tampa e sem pedal ou sem tampa e pedal, sendo este um fator favorável à contaminação. O resíduo é considerado um item de contaminação bastante preocupante, em relação ao fator higienicossanitário (SOUZA et al., 2009). Vidal et al. (2011) citaram, em seu estudo, a existência de lixeiras com contato manual e ausência de tampa, sendo este um fator que apresenta risco de contaminação das mãos, além de atrair insetos e roedores.

Diante deste cenário fica evidente que a comercialização de produtos relativamente simples, como os gelados comestíveis, possui potencialidade para comprometer a segurança do alimento e a saúde do consumidor.

CONCLUSÃO

Embora tenham sido evidenciadas várias inadequações executadas por manipuladores de gelados comestíveis em quiosques, a negligência quanto à antissepsia das mãos obteve um percentual elevado de não conformidade. Considerando que através das mãos são transmitidas diversas doenças, é de fundamental importância que os manipuladores recebam treinamentos e informações do seu papel como possíveis veículos de contaminação. Não se pode deixar de mencionar que a estrutura dos quiosques deve favorecer a execução, não só deste item, como também a dos demais apontados no estudo.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, AMM et al. Avaliação da eficácia de uma intervenção sobre as boas práticas de higiene em três lanchonetes de uma escola particular em Porto Velho- RO. **Saber Científico**, v.3, n.1, p.70-90, jul/dez, 2011.

AKUTSU, RC et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviço de alimentação. **Rev Nutr**, Campinas, v.18, n.3, p.419-427, maio/jun, 2005.

ALVES, E; GIARRETA, AG; COSTA, F. Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos dos Shoppings Centers da região da grande Florianópolis. **Rev Técnico Científica do IFSC**, v.1, n.2, p.604, 2012.

BASTOS, FS; MOUSINHO, MM; MARTINS, HS. Avaliação higiênico-sanitária de Estabelecimentos produtores/comercializadores de alimentos em universidades de Belém- PA. **EPAEP**, p.1-11, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviço de alimentação. Resolução n° 216 de 15 de setembro de 2004. **DOU**, Brasília, 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 275** de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação nesses estabelecimentos.

CARVALHO, FS; GERMANO, PML; GERMANO, MIS. Quiosques de praia: um problema de saúde pública. **Rev Hig Alimentar**, São Paulo, v.25, n.202/203, p.41-45, 2011.

FAZZIONI, FDB; GELINSKI, JMLN; ROZA-GOMES, MF. Avaliação microbiológica de produtos de confeitaria e risco à saúde do consumidor Microbiological evaluation of bakery products and risks to consumer health. **Ali Nutr Braz J Food Nutr**, Araraquara, v.24, n.2, p.159-164, abr/jun, 2013.

FRANCO, CR; UENO, M. Comércio Ambulante de Alimentos: Condições Higiênico-Sanitárias nos Pontos de Venda em Taubaté-SP. **UNOPAR Científica Ciências Biológicas e da Saúde= Journal of Health Sciences**, v.12, n.4, 2015.

GONÇALVES, NA et al. Aspectos sanitários dos quiosques da praia do Itararé, em São Vicente, SP. **Rev Hig Alimentar**, São Paulo, v.22, n.163, p.45-49, jul/ago, 2008.

MENEZES, PDL et al. **Qualidade e segurança alimentar nos restaurantes de Mamanguape-PB**. In: II Fórum Internacional de Turismo do Iguassu 25 a 28 de junho de 2008 Foz do Iguaçu – Paraná – Brasil.

MIKILITA, IS; CÂNDIDO, LMB. Perigos significativos e pontos críticos de controle. **Brasil Alimentos**, n.26, p.34-37, jul/ago. 2004.

OKURA, MH et al. Avaliação microbiológica em amostras de sorvetes, coletadas no município de Uberaba, MG. **Rev Hig Alimentar**, São Paulo, v.23, n.172/173, p.166-170, maio/junho, 2009.

OMS. **Vigilância global de doenças transmitidas por alimentos:** Desenvolvimento de uma estratégia e sua interação com análise de risco. Genebra-Suiça, 2001.

PANZA, SGA; SPONHOLZ, TK. Manipulador de alimentos: um fator de risco na transmissão de enteroparasitoses? **Rev Hig Alimentar**, São Paulo, v.22, n.158, p.42-47, jan/fev, 2008.

PERES, AP et al. Análise do risco de contaminação alimentar por usuários em diferentes unidades de alimentação e nutrição de Curitiba, PR. **Rev Hig Alimentar**, São Paulo, v.25, n.192/193, p.43-48, 2011.

RIBEIRO-FURTINI, LL; ABREU, LR. Utilização de APPCC na indústria de alimentos. **Ciênc Agrotec**, Lavras, v.30, n.2, p.358-363, mar/abr, 2006.

RODRIGUES, FM et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos na cidade de Paraíso do Tocantins. **Acta Tecnológica**, v.5, n.1, p.100-112, 2010.

SOUZA, CH et al. Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo-MG. **Nutrir Gerais**, v.3, n.4, p.312-29, 2009.

SOUZA, JCB et al. Sorvete: composição, processamento e viabilidade da adição de probiótico. **Alim. Nutr**, v.21, n.1, p.166-165, jan/mar, 2010.

VIDAL, GM et al. Avaliação das boas práticas em segurança alimentar de uma unidade de alimentação e nutrição de uma organização militar da cidade de Belém, Pará Assessment of good practices in food security in a food and nutrition service of military. **Alimentos e Nutrição Araraquara**, v.22, n.2, p.283-290, 2011.