

Percepção de risco, comprometimento e conhecimento em boas práticas de manipuladores de alimentos em hotéis.

Thais Dalle Luche *, Fernanda Franco da Rocha, Prof. Diogo Thimoteo da Cunha

Resumo

A rede hoteleira está ganhando mais espaço no cotidiano da população, sendo assim, há uma grande concentração de pessoas que se alimentam neste local, o que torna essencial monitorar a manipulação de alimentos e evitar doenças transmitidas por alimentos (DTA). O estudo tem como objetivo principal avaliar o conhecimento, comprometimento e percepções de risco de manipuladores de alimentos que trabalham em hotéis do estado de São Paulo. Para tal, foram avaliados 6 hotéis e 89 manipuladores. Observou-se conhecimento razoável sobre higiene dos alimentos, baixa percepção de risco e elevados escores de comprometimento.

Palavras-chave: Manipuladores de alimentos, Doenças transmitidas por alimentos, Hotéis.

Introdução

As DTA são uma importante causa de morbidade e mortalidade no mundo. Tendo em vista o aumento da demanda dos hotéis por parte da população, e, considerando que este ambiente é também produtor de refeições, torna-se crucial a manutenção e promoção de condições higiênicas sanitárias adequadas pelos manipuladores de alimentos. Conhecer esses manipuladores com profundidade é o primeiro passo para elaboração de estratégias eficazes. O objetivo do presente trabalho foi analisar e relacionar as várias esferas do comportamento, comprometimento e conhecimento do manipulador de alimento que trabalha na cozinha da rede hoteleira.

Resultados e Discussão

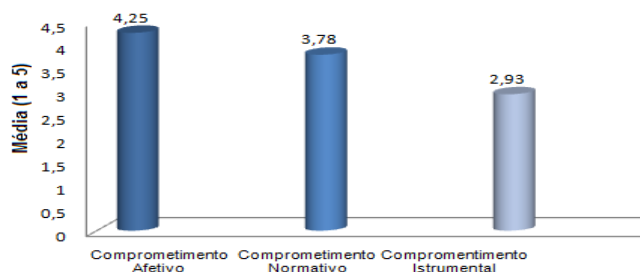
Foram entrevistados 89 manipuladores de três municípios do estado de São Paulo, quatro questionários validados foram aplicados, gerando os resultados demonstrados a seguir. Os entrevistados se mostraram com conhecimento razoável sobre as Boas Práticas de manipulação (69,3%). As questões com menor número de acertos são as de maior risco de contaminação, sendo práticas com alto potencial de disseminação das DTA em serviços de alimentação. Têm-se diferença significativa na comparação do escore de conhecimento entre treinados e não treinados ($p < 0,001$).

Figura 1- Respostas com maior índice de erro no questionário de conhecimento em boas práticas.

Questões	Acertos	%
2. A água pode ser veículo de transmissão de doenças, porém ao ser transformada em gelo o risco da transmissão de doenças é menor.	53	57
3. A forma de higienizar as mãos, para evitar a contaminação de alimentos, consiste em molhar as mãos em água corrente, utilizar detergente neutro e secar com papel.	15	16
4. O contato entre alimentos crus e cozidos, como utilizar alface na decoração de porções fritas, possibilita a contaminação desses alimentos.	54	61
6. O alimento impróprio para consumo sempre apresenta cheiro ruim e sabor de estragado.	49	55
7. O consumo de carne mal passada pode levar a doenças transmitidas por alimentos que podem causar vômitos e diarreia.	67	75

Na avaliação de comprometimento escores mais elevados foram identificados quanto ao comprometimento afetivo; demonstrando que os funcionários estão no emprego por vontade própria, esse resultado está associado à maior desempenho e qualidade no serviço.

Figura 2- Média referente ao questionário de comprometimento.



Encontrou-se viés otimista nas percepções de risco dos manipuladores no qual eles acreditam que risco de contaminarem um alimento é menor que o de um colega ou manipulador similar contaminar. Isso conota consequências negativas para a segurança dos alimentos, ou seja, na perspectiva da manipulação de alimentos, mesmo que exista o conhecimento teórico advindo de treinamentos específicos, a presença do otimismo pode fazer com que o manipulador tenha sua percepção de risco diminuída, possivelmente negligenciando as boas práticas de higiene. (GREIG ET AL., 2007)

Conclusões

Os manipuladores apresentaram viés otimista perante suas próprias práticas e de seus similares. Para tal devem ser criadas estratégias que diminuam-no, visto que este pode favorecer DTA, e aumentar potencialmente a incidência de surtos alimentares. O conhecimento dos manipuladores foi razoável e apresentaram elevados escores de comprometimento, em especial o afetivo.

Agradecimentos

Agradeço a todos os hotéis e manipuladores de alimentos que aceitaram participar da pesquisa.

¹ Greig, J.D.; Todd, E.C.D.; Bartleson, C.A.; Michaels, B.S. Outbreaks where food workers have been implicated in the spread of foodborne disease. Part 1. Description of the problem, methods, and agents involved. *Journal of Food Protection*, v.70, n.7 .p. 1752–1761, 2007