

Análise da percepção dos colaboradores em relação às boas práticas de fabricação em um restaurante comunitário

Analysis of the perception of employees regarding good manufacturing practices in a community restaurant

Análisis de la percepción de los empleados sobre las buenas prácticas de fabricación en un restaurante comunitario

Recebido: 25/06/2022 | Revisado: 01/07/2022 | Aceito: 02/07/2022 | Publicado: 12/07/2022

Isabella da Silva Braga de Paiva

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5531-8775>

Centro Universitário de Brasília, Brasil

E-mail: isabella.paiva@sempreceub.com

Ana Cristina de Castro Pereira Santos

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8622-7879>

Centro Universitário de Brasília, Brasil

E-mail: ana.cristinasantos@ceub.edu.br

Resumo

As boas práticas de fabricação são procedimentos técnicos sanitários e sua harmonia com a legislação sanitária são imprescindíveis para que o alimento tenha toda a garantia da sua qualidade. Este trabalho teve como intuito avaliar as condições higiênicas sanitárias e a percepção que os colaboradores têm sobre a prática da higiene no ambiente de trabalho, empregadas desde a produção do alimento, até a sua distribuição. Podendo assim, assegurar a qualidade do alimento e, como resultado, a saúde dos comensais. A partir deste ponto, a capacitação dos colaboradores é de extrema relevância para proteger a saúde dos consumidores. É um estudo descritivo e transversal que foi efetuado com os colaboradores de um restaurante comunitário do Distrito Federal. A coleta dos dados foi realizada com a aplicação de um formulário do Google no formato de entrevista e, posteriormente, analisados por meio do programa Excel e expostos por tabelas e gráficos com média aritmética simples. Por intermédio dos resultados obtidos, pode-se notar que os colaboradores entendiam corretamente sobre boas práticas durante a manipulação de alimentos (92,9%; n=26). Conclui-se que o treinamento adequado em unidades de alimentação e nutrição, assim como o papel do nutricionista são extremamente importantes na produção do alimento.

Palavras-chave: Segurança alimentar; Nutrição; Restaurante; Boas práticas de fabricação.

Abstract

The good manufacturing practices are technical sanitary procedures and their harmony with the sanitary legislation is essential for the food to have all the guarantee of its quality. This work aimed to evaluate the hygienic sanitary conditions and the perception that the collaborators have about the hygiene practice in the work environment, employed from the production of the food, to its distribution. This can ensure the quality of the food and, as a result, the health of the diners. From this point on, the training of employees is extremely important to protect the health of consumers. This is a descriptive, cross-sectional study that was carried out with the employees of a community restaurant in the Federal District. The data was collected by applying a Google form in interview format and then analyzed using the Excel program and exposed by tables and graphs with simple arithmetic mean. Through the results obtained, it can be seen that the employees correctly understood about good practices during food handling (92.9%; n=26). It is concluded that proper training in food and nutrition units, as well as the role of the nutritionist are extremely important in food production.

Keywords: Food safety; Nutrition; Restaurant; Good manufacturing practices.

Resumen

Las buenas prácticas de fabricación son procedimientos técnicos sanitarios y su armonía con la legislación sanitaria son indispensables para que el alimento tenga toda la garantía de su calidad. Este trabajo tuvo como objetivo evaluar las condiciones higiénico sanitarias y la percepción que tienen los empleados sobre la práctica de la higiene en el lugar de trabajo, utilizada desde la producción de alimentos hasta su distribución. Esto puede garantizar la calidad de la comida y, en consecuencia, la salud de los comensales. A partir de aquí, la formación de los empleados es extremadamente importante para proteger la salud de los consumidores. Se trata de un estudio descriptivo y transversal que se realizó con los empleados de un restaurante comunitario del Distrito Federal. Los datos se

recogieron mediante la aplicación de un formulario de Google en formato de entrevista y posteriormente se analizaron con el programa Excel y se expusieron mediante tablas y gráficos con media aritmética simple. A través de los resultados obtenidos, se puede observar que los empleados entendieron correctamente las buenas prácticas durante la manipulación de alimentos (92,9%; n=26). Se concluye que la formación adecuada en las unidades de alimentación y nutrición, así como el papel del nutricionista son extremadamente importantes en la producción de alimentos.

Palabras clave: Seguridad alimentaria; Nutrición; Restaurante; Buenas prácticas de fabricación.

1. Introdução

Os Restaurantes Comunitários são definidos como um serviço público, que tem como finalidade, oferecer aos cidadãos refeições adequadas e saudáveis, levando sempre em consideração seus hábitos alimentares e sua região (Sedes, 2021). No momento atual, há 135 restaurantes populares no Brasil em funcionamento, dos quais, 14 destes estão situados nos centros urbanos do Distrito Federal, onde oferecem sua refeição pelo custo de R\$1,00 (um real) (Ministério da Cidadania, 2020).

O programa pode ser utilizado por qualquer indivíduo, mas o foco do mesmo, é destinado a atender as necessidades nutricionais de pessoas que estejam em situação de pobreza, vulnerabilidade social e insegurança alimentar. Os residentes das cidades podem olhar no site do Mapa Estratégico para Políticas de Cidadania (MOPS), onde fica o restaurante popular mais próximo de sua casa (Brasil, 2021). Para assegurar que as refeições fornecidas pelos restaurantes comunitários sejam seguras para alimentação da população local, não só da parte biológica, mas também da parte higiênico-sanitária, é necessário que haja o cumprimento da implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) (Medeiros, et al., 2017).

As BPF são procedimentos técnicos sanitários e em sua harmonia com a legislação sanitária, extingue qualquer contaminante que comprometa o alimento (Trida & Ferreira, 2014. p-19), o que torna imprescindível para que o alimento tenha toda a garantia da sua qualidade, e para que a qualidade do alimento não se perca durante a produção, preparo, processamento, armazenamento, transporte, distribuição e por último sua venda. É de extrema importância que o colaborador que executa todas essas funções seja capacitado para exercê-las (Trida & Ferreira, 2014. p-20).

Para as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é de suma necessidade que haja a adesão das BPF em todo o seu processo de preparação, objetivando a segurança alimentar dos comensais atendendo suas necessidades nutricionais, segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (2020) a implementação dos processos corretos garante um alimento seguro, já que o mesmo pode estar exposto aos perigos (físico, químico e biológico) em qualquer momento da sua produção ANVISA (2013). As práticas incorretas de higiene e a manipulação dos alimentos por pessoas incapacitadas estão entre as possíveis causas dos surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) (Oliveira et al., 2008).

O projeto teve sua relevância em mostrar a importância do nutricionista em uma área de alimentação, e que, seu papel é fundamental nos restaurantes comunitários, garantindo o controle higiênico-sanitário dos alimentos oferecidos à população local. Assim, o vigente estudo, trouxe a visibilidade da situação higiênico-sanitária desses referidos estabelecimentos e sua relação com os entendimentos dos manipuladores.

Desta maneira, essa pesquisa teve como objetivo analisar as percepções que os colaboradores possuem em relação às boas práticas de fabricação dos alimentos.

2. Metodologia

O estudo foi realizado no Restaurante Comunitário do Distrito Federal, com 28 manipuladores de alimentos maiores de 18 anos, de todos os sexos, com o intuito de investigar qual o nível de conhecimento sobre as boas práticas de fabricação adquiridos por eles.

Trata-se de uma pesquisa do tipo descritivo e transversal. De acordo com Zangirolami-Raimundo et al. (2018, p. 357),

no estudo de corte transversal “a observação das variáveis, quer se trate de casos, de indivíduos, ou de outros tipos de dados, é realizada em um único momento (o mesmo), quando o pesquisador registra uma ‘fotografia’ dos fatos (variáveis) de interesse e não o ‘filme’ de sua evolução”. Em relação ao estudo ser descritivo, (Köche, 2011, p. 124) define que “a pesquisa descritiva constata e avalia essas relações à medida que essas variáveis se manifestam espontaneamente em fatos, situações e nas condições que já existem”.

O levantamento de dados foi feito por meio de registro das informações necessárias através de um questionário aplicado aos manipuladores e, assim, em seguida avaliou os resultados obtidos.

O presente trabalho foi distribuído em três partes:

- A primeira parte foi o contato com a empresa responsável pelo Restaurante Comunitário, onde foi exposto a proposta do trabalho e autorização para realização da mesma.
- A segunda parte, foi uma visita ao estabelecimento para a aplicação do questionário com os funcionários, onde os mesmos assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido como garantia do anonimato e que todas as respostas fossem usadas apenas para fins do estudo.
- Na terceira parte após a obtenção dos dados, os mesmos foram analisados por intermédio de uma análise descritiva, diagnóstica e interpretativa.

Como instrumento de avaliação, os dados foram coletados através de um questionário sobre boas práticas de fabricação, elaborado pela autora e aplicado com cada manipulador da unidade, e a coleta destes dados ocorreu no primeiro semestre de 2022.

Os procedimentos metodológicos do presente trabalho foram preparados dentro dos procedimentos éticos e científicos fundamentais, como disposto na Resolução N.º 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde, e a coleta de dados foi iniciada apenas após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com o número de parecer: 5.366.954 e assinatura dos participantes do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

3. Resultados e Discussão

A Resolução da ANVISA número 216, de 15 de setembro de 2004, é considerada como um dos principais marcos regulatórios no que diz respeito a produção segura dos alimentos, sendo esta responsável pelo estabelecimento de procedimentos mínimos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado (ANVISA, 2004).

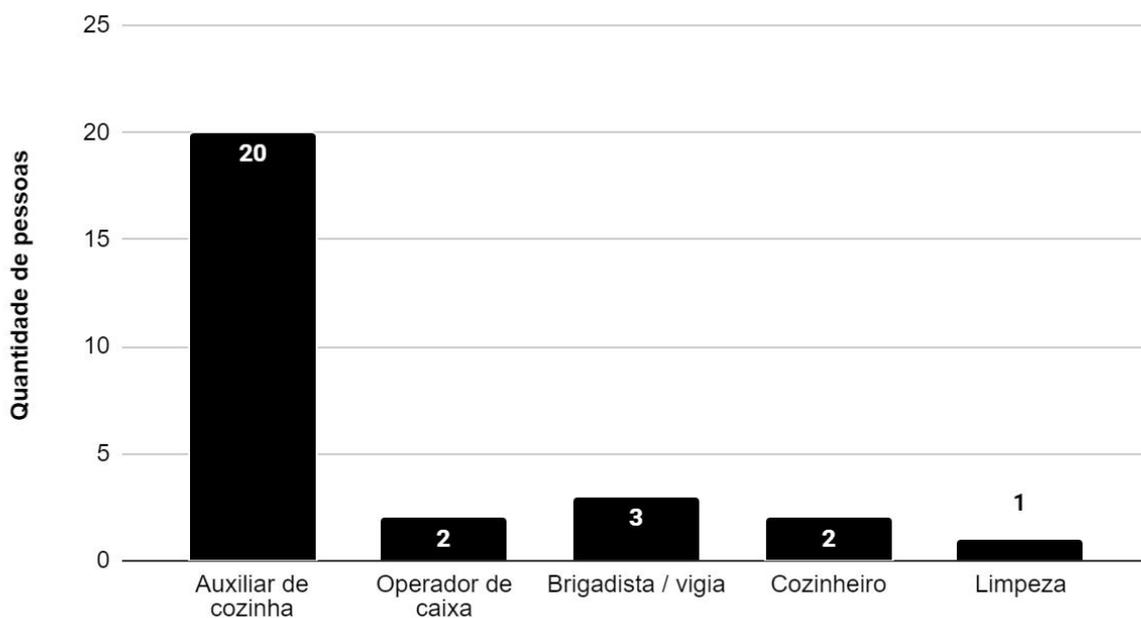
Ainda, segundo a Resolução RDC 216/04, as boas práticas são definidas como “procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênica sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária”, além de definir como manipulador de alimentos “qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento” (ANVISA, 2004).

Assim, nesta seção serão apresentados e analisados os resultados da pesquisa. Encontra-se dividida em tópicos, sendo inicialmente, a caracterização do perfil dos manipuladores de alimentos, e em seguida será abordado sobre a importância das capacitações em boas práticas, o uso de equipamentos de proteção individual, bem como, o conhecimento dos colaboradores sobre manipulação correta dos alimentos e higiene pessoal. Os resultados apresentados têm como base a aplicação do questionário elaborado pela autora.

3.1 Perfil de Identificação Social

A amostra foi formada de 28 manipuladores de alimentos que trabalham tanto no primeiro turno, quanto no segundo turno do restaurante comunitário. No perfil geral de identificação dos funcionários, os resultados apresentam uma predominância de 50% (n = 14) sendo mulheres, homens 46,4% (n = 13) e outros com 3,6% (n = 1), expondo grande semelhança com o que foi encontrado em outras literatura, como Garcia (2013), no qual a maior parte (71,7%) do perfil dos funcionários participantes da pesquisa, em 12 restaurantes comunitários, foi de mulheres, na maioria com a faixa etária de 23 a 42 anos (n = 17), dos quais 71,4% (n = 20) são auxiliares de cozinha. Da mesma maneira, nesta pesquisa, o cargo que sobressai é o de auxiliar de cozinha com 71,4% (n= 20), conforme mostra a Figura 1.

Figura 1. Dados referentes aos cargos dos funcionários do Restaurante Comunitário, Brasília (DF), 2022.

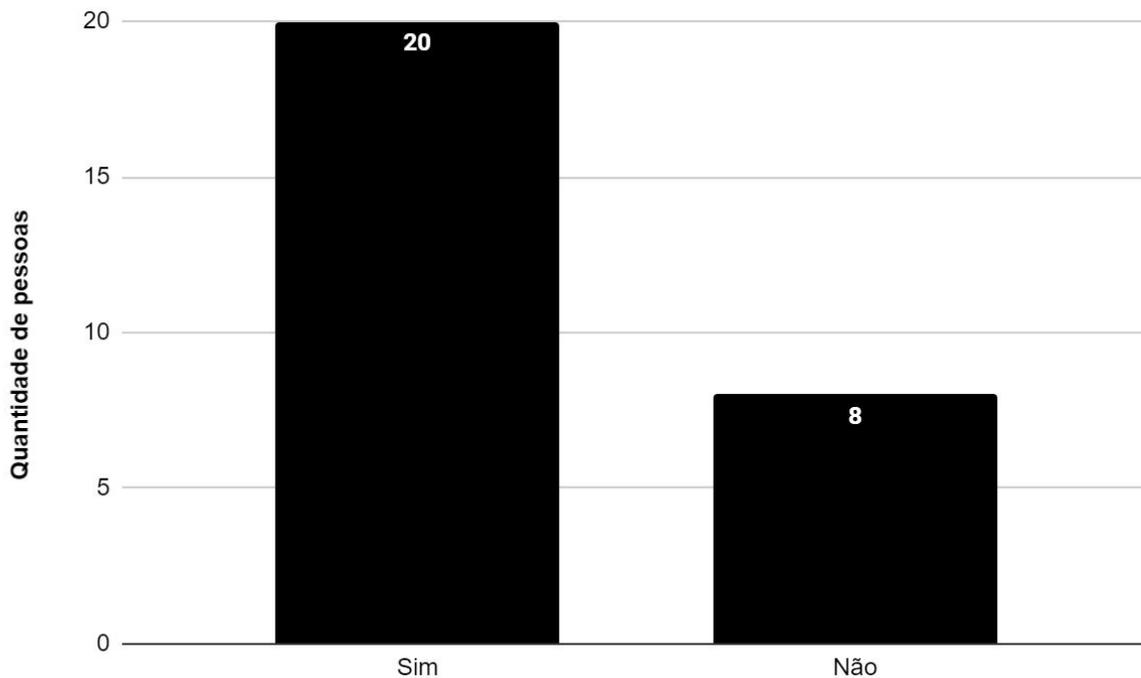


Fonte: Dados dos pesquisadores. Brasília-DF (2022).

3.2 Capacitação em Boas Práticas de Fabricação dos Alimentos

De acordo com a Figura 2, antes da ocorrência da pandemia da covid-19 somente 71,4% (n = 20) dos funcionários haviam recebido o treinamento de boas práticas.

Figura 2. Dados referentes ao treinamento de boas práticas dos funcionários do restaurante comunitário no período anterior a Pandemia de Covid 19, Brasília (DF), 2022.



Fonte: Dados dos pesquisadores. Brasília-DF (2022).

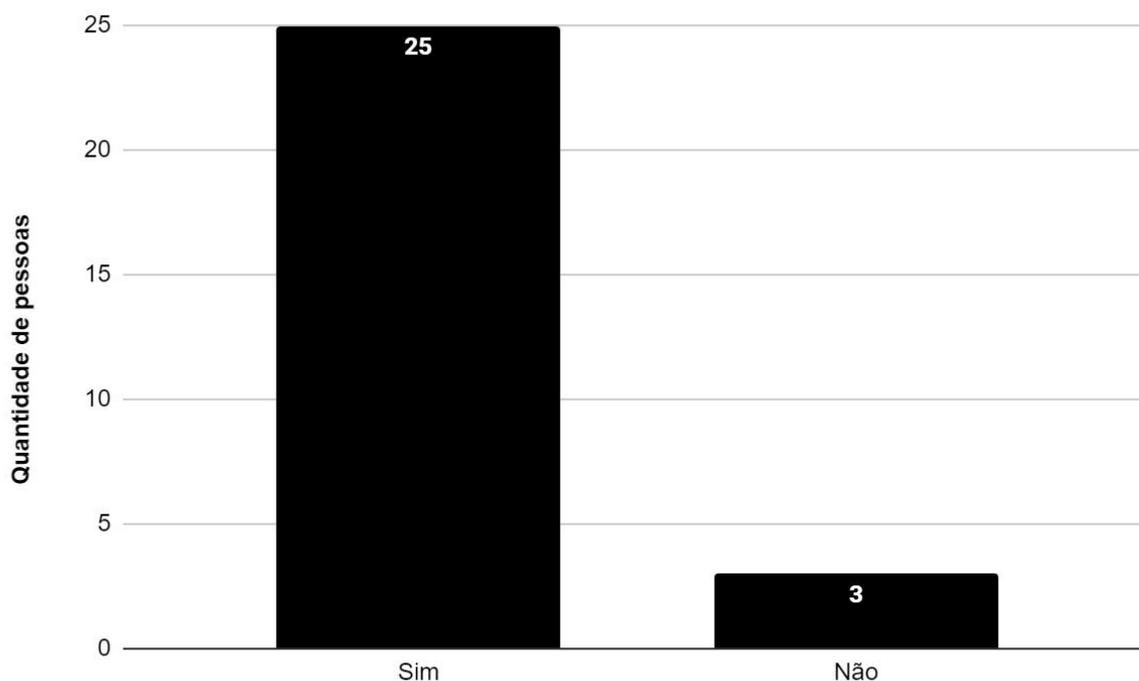
Em relação à capacitação, 89,3% (n = 25) responderam que haviam recebido um novo treinamento de boas práticas após ter reaberto o restaurante, posteriormente ao fim do lockdown, e 10,7% (n = 3) não tinham recebido o mesmo (**Figura 3**). Sabe-se que a capacitação para manipuladores de alimentos é de suma importância já que, com o treinamento adequado, pode-se evitar desde desperdícios de alimentos até acidentes de trabalho.

No trabalho elaborado por Devides et al., (2014), assim como ilustrado no presente estudo, a relação entre o número de acertos no questionário de pré teste e pós teste após a capacitação, foi maior no público que havia participado do treinamento de boas práticas de fabricação em um outro momento.

Também, no estudo de Pereira (2019), 78,3% dos participantes da pesquisa consideraram o treinamento diário uma ferramenta muito significativa pois, o colaborador se torna o principal meio de contaminação da comida e minimizar os riscos de contaminação e de causar doenças transmitidas por alimentos, se torna o principal meio de monitorar e transformar a refeição em um alimento seguro. Assim, todos os colaboradores devem ser treinados para proteger a saúde do cliente e dos funcionários e a qualidade higiênico sanitária do alimento desde o campo ao consumidor (Vasconcelos, 2008).

Segundo Silva et al. (2020) as Boas Práticas em serviço de alimentação têm a finalidade de garantir a segurança do produto e a segurança alimentar do consumidor, evitando surtos de doenças transmitidas por alimentos. Por isso, ela é uma ferramenta exigida pela ANVISA, ou seja, é obrigatória nos estabelecimentos produtores e manipuladores de alimentos.

Figura 3. Dados referentes à realização do treinamento de boas práticas de fabricação dos funcionários durante a reabertura do restaurante comunitário, Brasília (DF), 2022



Fonte: Dados dos pesquisadores. Brasília-DF (2022).

3.3 Higiene pessoal

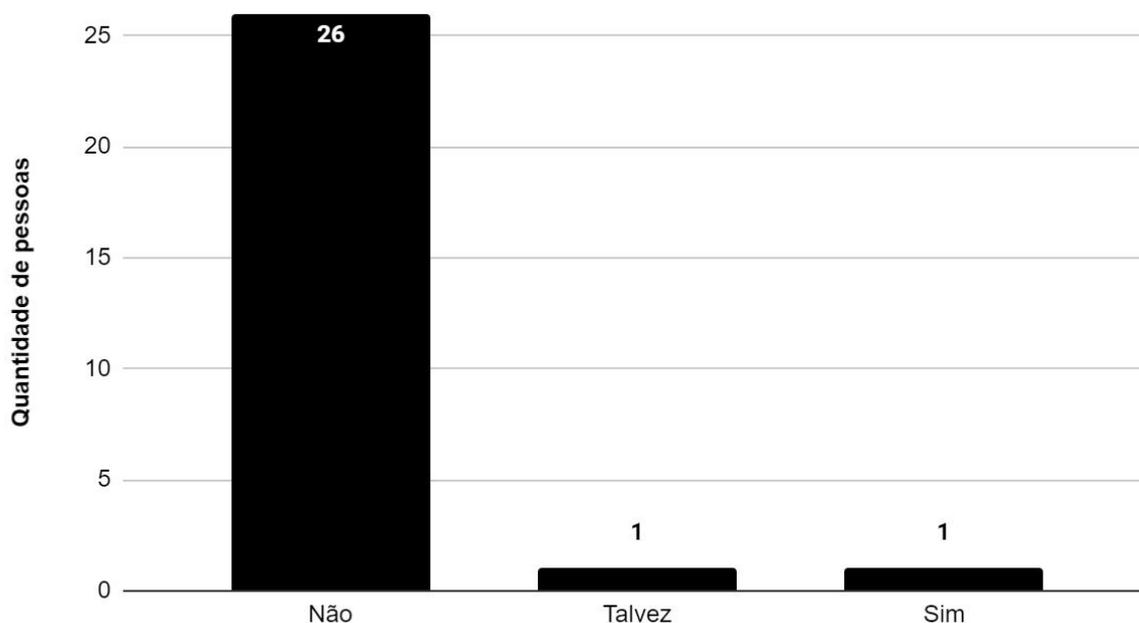
No que se refere ao asseio pessoal e higiene, 82,1% (n = 23) sabem a maneira correta da higienização das mãos, 71,4% (n = 20) lavam as mãos mais de 7 vezes por dia, 75% (n = 21) escovam os dentes de 1 a 3 vezes por dia e a maioria, 64,3% (n = 18), tem o costume de tomar banho de 7 a 14 banhos por semana.

Na pesquisa de Pagotto et al (2018) realizada no estado brasileiro do Espírito Santo, verificou-se que 93,3% dos manipuladores não faziam a higienização correta das mãos e, além disso, o estudo mostrou um alto percentual de doenças transmitidas pela água.

Quando tratado no âmbito da conduta adequada durante a manipulação do alimento, 92,9% (n = 26) entendiam corretamente o modo como devem se portar sobre os alimentos, e 3,6% (n = 1) da amostra respondeu que pode sim cantar, assobiar, comer, fumar, mascar goma, bala ou pirulito e tossir ou espirrar, e 3,6% (n = 1) ficaram na dúvida, conforme mostra a Figura 4. Assim como na pesquisa realizada por Pagotto et al (2018), obteve-se resultados parecidos no âmbito de atitudes relacionadas às práticas e comportamentos perante a segurança dos alimentos.

Estudos indicam como uma das principais causas de surtos de doenças de origem alimentar o despreparo dos manipuladores de alimentos, relacionando-se diretamente com a contaminação dos alimentos, decorrente de doenças, de maus hábitos de higiene e de práticas inadequadas na operacionalização do sistema produtivo de refeições (Cavalli & Salay, 2007).

Figura 4. Dados referentes durante a manipulação do alimento o funcionário pode cantar, assobiar, comer, falar sobre os alimentos, fumar, mascar goma, bala ou pirulito e tossir ou espirrar dos funcionários do Restaurante Comunitário, Brasília (DF), 2022



Fonte: Dados dos pesquisadores. Brasília-DF (2022).

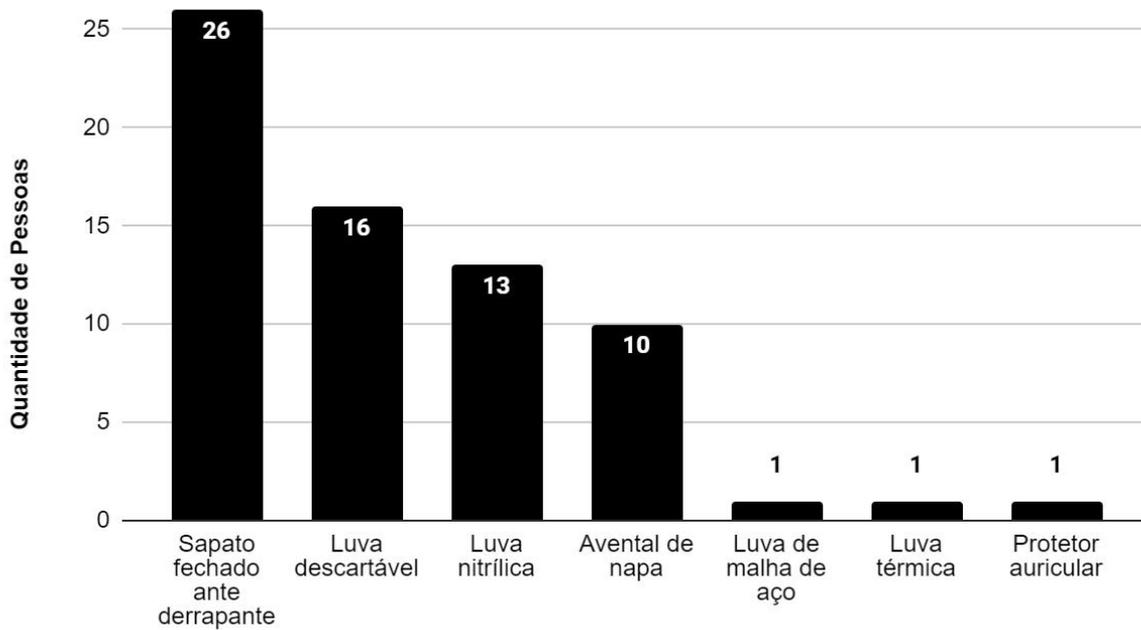
3.4 Uniforme e Equipamentos de Proteção Individual

Baseado nas informações coletadas, percebe-se que a grande maioria dos funcionários (92,9%, n = 26) usa sapato fechado antiderrapante, os demais (7,1% , n = 2) não utilizava o sapato antiderrapante, pois a empresa não havia fornecido o EPI até o momento. Quanto aos outros EPI's, os colaboradores recebem os mesmos de acordo com os cargos exercidos: luva nitrílica 46,4% (n = 13), Luva térmica 3,6% (n = 1), Luva de malha de aço 3,6% (n = 1), Luva descartável 57,1% (n= 16), Avental de napa 35,7% (n = 10), protetor auricular 3,6% (n = 1), conforme informado na Figura 5.

Estimativas semelhantes acerca dos equipamentos de proteção individual foram encontradas no estudo de Tiburcio et al (2020), realizado na matriz de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, na cidade de Juiz de Fora, Brasil, onde também foi constatado o uso dos sapatos antiderrapantes por parte de todos os funcionários e, quanto aos outros EPIs, todos recebiam os mesmos conforme o cargo ocupado na empresa.

O equipamento de proteção individual é importante para proteger os profissionais individualmente, reduzindo qualquer tipo de ameaça ou risco para o trabalhador. O uso dos equipamentos de proteção individual é determinado pela norma regulamentadora (NR6) do Ministério do Trabalho, pela Portaria SIT n.º 25, de 15 de outubro de 2001, onde estabelece que os EPIs devem ser fornecidos de forma gratuita ao trabalhador para o desempenho de suas funções. Estes EPIs servirão para neutralizar ou atenuar agentes agressivos contra o corpo do trabalhador que o usa, evitando lesões ou minimizando sua gravidade (Brasil, 2001) (Brito & Souza, 2019).

Figura 5. Dados referentes a utilização de EPI's pelos funcionários do Restaurante Comunitário, Brasília (DF), 2022.



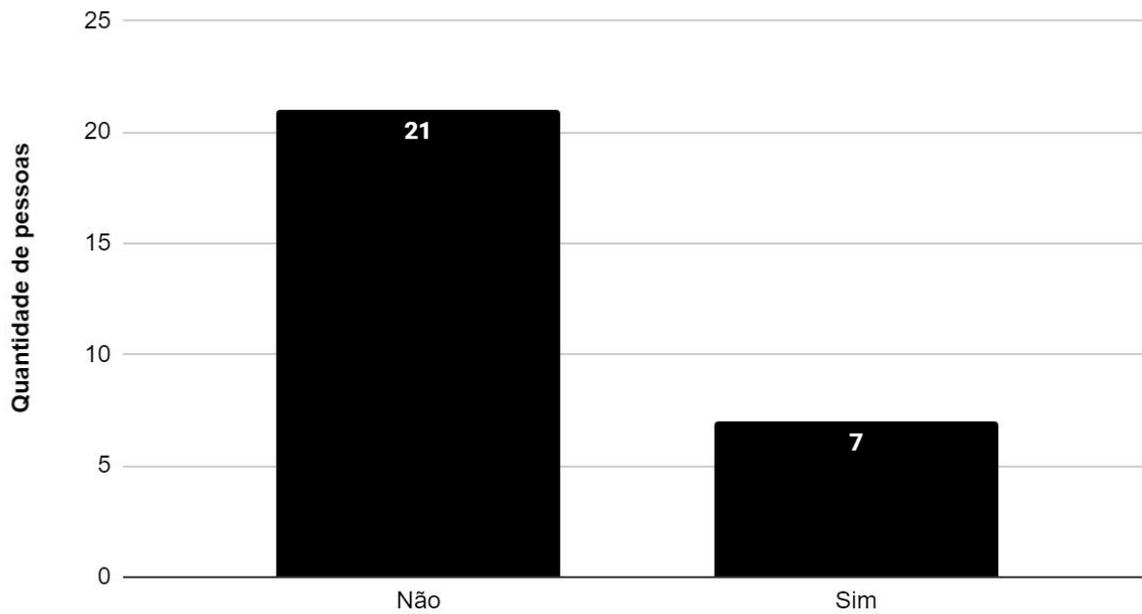
Fonte: Dados dos pesquisadores. Brasília-DF (2022).

3.5 Conhecimento em Boas Práticas de Fabricação

Quanto aos dados referentes às Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos, conforme a Figura 6, 25% (n = 7) dos funcionários relatam que o descongelamento de carnes pode ser feito em temperatura ambiente e 75% (n = 21) compreendem que esse descongelamento não pode ser feito em temperatura ambiente. Ao mesmo tempo que 85,7% entende que não é permitido recongelar proteínas, 7,1% (n = 2), acham que pode recongelar a carne e 7,1% (n = 2), não tem a certeza se pode ou não recongelar. Assim como no estudo citado por Fojas (2022), foi possível observar que os manipuladores não entendiam a importância que a temperatura dos produtos cárneos pode trazer ao alimento, diferentemente dos manipuladores do restaurante comunitário, nesta pesquisa.

A legislação prevê que, uma vez que a carne ou pescado foi congelada, e logo após for submetida ao descongelamento ela deve ser utilizada, caso a proteína não tenha sido usada, a mesma não pode ser recongelada (ANVISA, 2015).

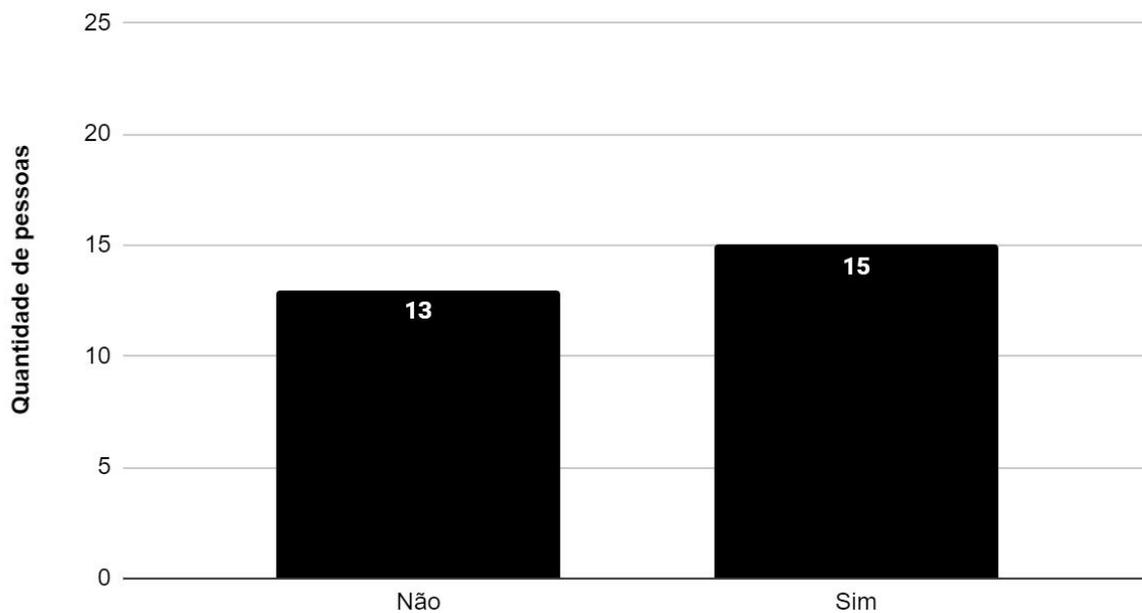
Figura 6. Dados referentes ao conhecimento dos funcionários do Restaurante Comunitário em relação ao descongelamento de carnes realizada em temperatura ambiente, Brasília (DF), 2022



Fonte: Dados dos pesquisadores. Brasília-DF (2022).

A percepção dos colaboradores sobre o procedimento da lavagem de carne antes do alimento ser manipulado, não foram conexos com as boas práticas de fabricação, onde a maioria 53,6% (n = 15) diz que é aconselhado lavar as carnes antes do preparo, como mostra a Figura 7.

Figura 7. Dados referentes à compreensão dos funcionários do restaurante comunitário no que tange a lavagem de carnes, Brasília (DF)2022.

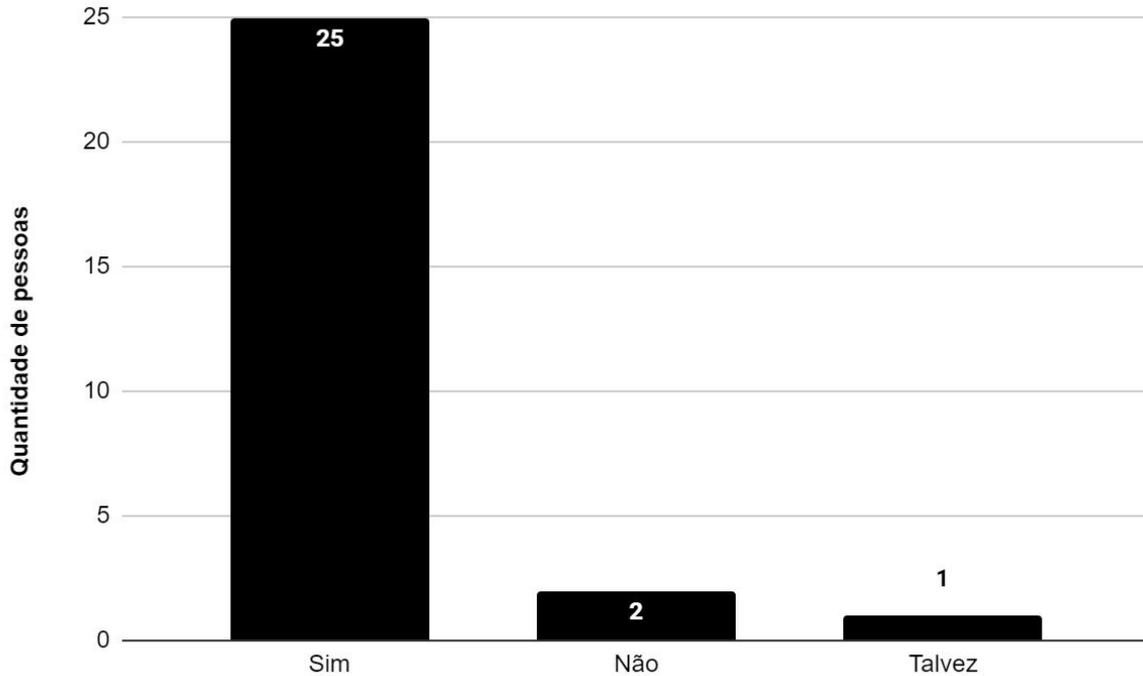


Fonte: Dados dos pesquisadores. Brasília-DF (2022).

Conforme visto na Figura 8, 89,3% (n = 25) dos colaboradores entendem que a higienização correta de frutas e

vegetais, por meio de água clorada, traz uma maior eficiência na eliminação de microorganismos patogênicos.

Figura 8. Dados referentes ao uso eficiente da água clorada na correta higienização de frutas, verduras e hortaliças.

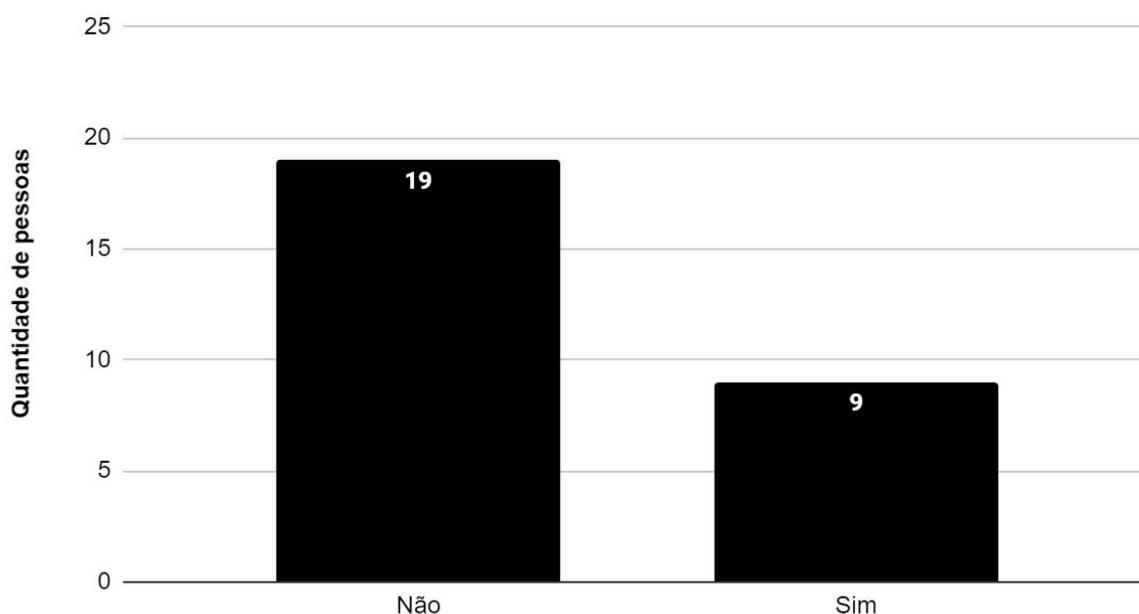


Fonte: Dados dos pesquisadores. Brasília-DF (2022).

No que diz respeito aos aspectos relacionados às boas práticas com utensílios e equipamentos nas unidades de alimentação, Fojas (2022) citado anteriormente encontrou um nível muito satisfatório com mais de 85% dos pré-requisitos exigidos pelo sistema de análise de pontos críticos de controle adaptada para observar melhor a higienização, mostrando que o planejamento, seja diário, semanal ou até mesmo mensal, na limpeza de utensílios e equipamentos, diminuiu, consideravelmente, as recorrências das doenças causadas por alimentos, se tornando assim, o método mais eficiente na aniquilação de microorganismos que acomete os alimentos.

Em relação aos dados referentes se é permitido o uso do pano de prato para a secagem das louças, como mostrados na Figura 9, notou-se que 67,9% (n = 19) dos funcionários responderam que o uso não devia ser feito, enquanto 32,1% (n = 9) ainda tem a percepção de que os panos de pratos podem ser utilizados. Porém, segundo a Instrução Normativa N°16, de 23 de maio de 2017 do DF, o uso de panos não descartáveis que entrem em contato com o alimento, seja diretamente ou indiretamente, é de uso proibido em Unidades de Alimentação (Brasil, 2017).

Figura 9. Dados referentes sobre o entendimento dos funcionários do Restaurante Comunitário em relação ao uso de panos de prato na secagem de pratos talheres e utensílios, Brasília (DF), 2022.



Fonte: Dados dos pesquisadores. Brasília-DF (2022).

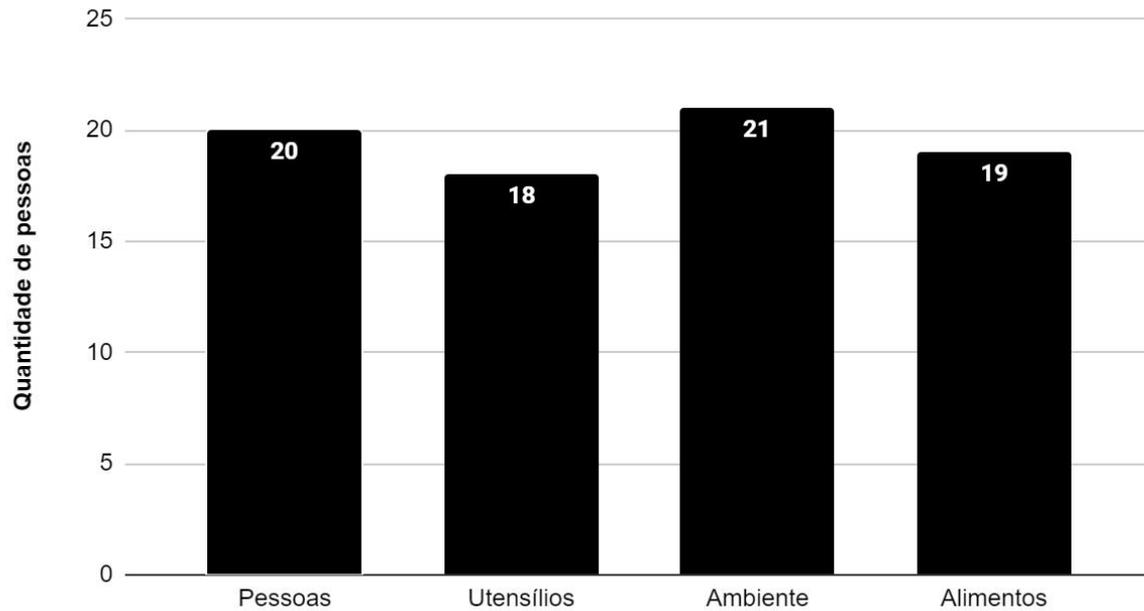
Segundo Rubin et al. (2022), no estudo realizado em 15 entidades cadastradas no Banco de Alimentos de Cruz Alta (RS) que manipulam alimentos, observaram-se presença significativa de bactérias causadoras de doenças gastrointestinais como *Salmonella* sp., *Staphylococcus aureus* e coliformes termotolerantes em amostras de esponjas, panos de pratos, superfícies e mãos de manipuladores de alimentos. Assim, reforça-se a importância das condutas e procedimentos adequados durante o preparo e manipulação dos alimentos, bem como, medidas eficazes de higiene pessoal dos manipuladores, e procedimentos de descontaminação dos utensílios e superfícies utilizados no preparo dos alimentos. Com isso, é possível oferecer uma alimentação segura, evitando a ocorrência de doenças de origem alimentar decorrentes de contaminação por microorganismos patogênicos.

3.6 Conhecimento sobre os microorganismos

Na compreensão sobre o que são os microorganismos a maior parte deles, 78,6% (n = 22), diz saber o que são e entendem que nem todos podem nos causar malefícios, e 89,3% (n = 25) sabem que alguns utensílios que ajudam na lavagem das louças podem trazer microorganismos por reterem sujidades, causando a contaminação cruzada e, conseqüentemente, doenças.

No que está relacionado ao conhecimento sobre ao local onde estão os microorganismos, 64,3% (n = 18) responderam que eles estão em utensílios, 75 % (n = 21) no ambiente, 67,9% (n = 19) nos alimentos e 71,4% (n = 20) nas pessoas, conforme apresentado na Figura 10.

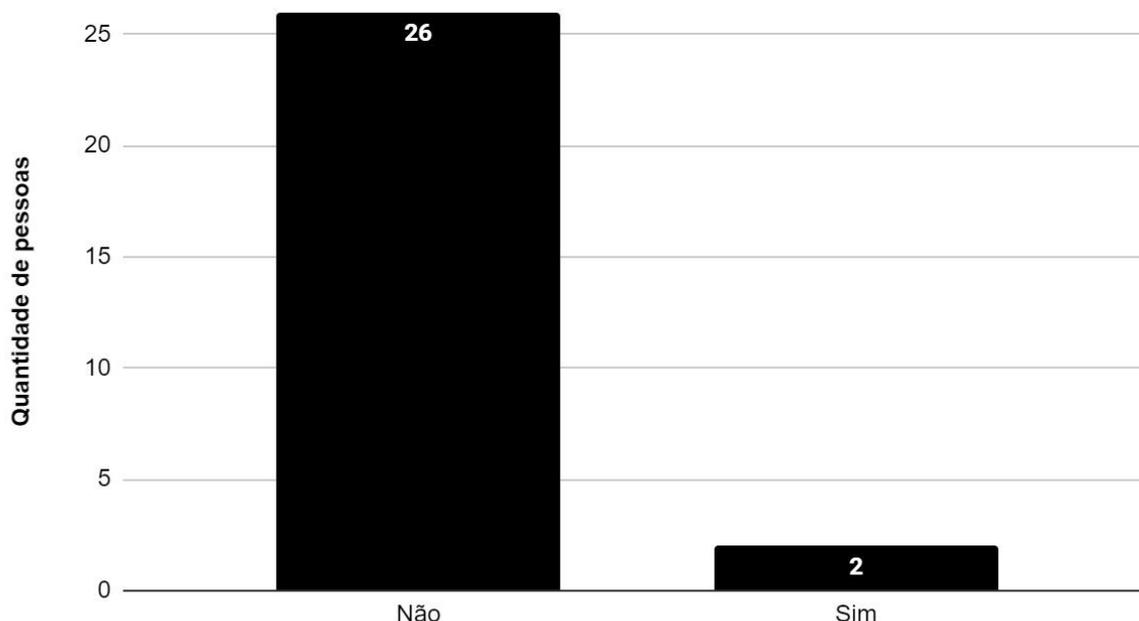
Figura 10. Dados referentes ao conhecimento dos funcionários do Restaurante Comunitário sobre onde os microorganismos estão presentes, Brasília (DF), 2022.



Fonte: Dados dos pesquisadores. Brasília-DF (2022).

Acerca do conhecimento sobre o aproveitamento do alimento, caso o mesmo esteja com partes mofadas, 92,9% (n = 26) dos colaboradores disseram que a remoção da parte mofada não garante que o restante esteja apto para o consumo (Figura 11).

Figura 11. Dados referentes sobre a veracidade do conhecimento popular dos funcionários do Restaurante Comunitário em retirar somente a parte contaminada do alimento, Brasília (DF), 202.



Fonte: Dados dos pesquisadores. Brasília-DF (2022).

Sobre o senso comum de que se o alimento ficar menos de 5 segundos no chão, 46,4% (n = 13) acreditam que realmente não há contaminação, já 42,9% (n = 12) não concorda com essa crença, outros 10,7% (n = 3) não tem certeza se o alimento é ou não contaminado.

No que se refere a questão de microorganismos, observa-se que no presente estudo, mais de 70% dos manipuladores sabiam o que são microorganismos, já em relação ao estudo realizado por Sacool et al (2006) somente 50% dos funcionários acertaram quando foi perguntado onde podia se achar os microorganismos, entretanto, no âmbito sobre os perigos nos alimentos, 66% (n = 8) acertaram a questão a onde os microorganismos são achados. Em virtude do que foi exposto, ambas as pesquisas tiveram resultados favoráveis a partir das respostas dos colaboradores.

4. Conclusão

Tendo em vista as modificações que ocorreram nas Unidades de Alimentação e Nutrição em virtude da COVID-19, nota-se que a adoção de práticas higiênicas sanitárias foram destaque de modo a prevenir maiores contaminações. Dito isto, a averiguação da percepção dos colaboradores, no que tange sobre quais seriam as Boas Práticas de Fabricação, mostrou-se satisfatório, pois os mesmos possuem conhecimentos cruciais para a garantia da qualidade das refeições produzidas, bem como também, para a saúde dos comensais.

As informações achadas mostram que a capacitação dos manipuladores de alimentos é de fundamental relevância considerando que as boas práticas de fabricação, no contexto da produção de alimentos, exercem papel primordial e indispensável para a melhoria dos processos que envolvem, desde a chegada do alimento até sua distribuição, sendo seu objetivo final evitar a possível contaminação que ocasionam as doenças transmitidas por alimentos.

Assim, os dados obtidos por este trabalho expõem o perfil do colaborador, o seu conhecimento e sua capacitação

perante as boas práticas indicando que a percepção reverbera de maneira positiva na qualidade e segurança da refeição distribuída na unidade, assim como, o papel do nutricionista faz a total diferença na produção do alimento.

Em relação as pesquisas futuras realizadas dentro da mesma temática do presente estudo, sugere-se que seja feito com maior número de colaboradores e em todas as unidades de Restaurantes Comunitários do DF para que, assim, seja possível uma comparação entre os mesmos visando encontrar falhas no processo de manipulação a fim de que haja um entendimento por parte dos funcionários da importância das Boas Práticas de Fabricação.

Agradecimentos

Os autores agradecem aos manipuladores de alimentos do Restaurante Comunitário, pela recepção e por voluntariar-se a participar do estudo.

Referências

- Akutsu, R. de C., Botelho, R.A., Camargo, E. B., Sávio, K. E. O., & Araújo, W. C. (2005). Adequação das boas práticas de fabricação de serviços de alimentação. *Revista de Nutrição*, 18 (3), 419–427.
- Andreotti, A., Baleroni, F. H., Paroschi, V. H. B., & Panza, S. G. A. (2021). Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. *Iniciação Científica Cesumar*, 29–33.
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). (2013). Guia para comprovação da segurança de alimentos e ingredientes. Brasília.
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). (2020). Nota Técnica nº49:Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Brasília-DF.
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). (2015). Resolução da Diretoria Colegiada- Nº 43: Prestação de Serviços de Alimentação em Eventos de Massa. Brasília-DF.
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). (2004). Resolução da Diretoria Colegiada-Nº 216: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília-DF.
- Brasil. (2021). Fazer Refeição em Restaurante Popular. Brasília.
- Brasil. (2017). Instrução Normativa Nº 16: Regulamento Técnico sobre Boas Práticas Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação. Brasília.
- Brasil. (2020). Ministério da Cidadania. Mais de 130 restaurantes populares garantem alimentação saudável para população vulnerável. Brasília.
- Brasil. (2001). Ministério do Trabalho. Norma Regulamentadora 6- Equipamento de Proteção Individual-EPI. Brasília.
- Brito, D. S., & Souza, W. L. de. (2019). A importância do uso de equipamentos de proteção individual e segurança dos alimentos manipulados por ambulantes no município de João Pessoa-PB. *Nutrição Brasil*, 18, 73-79.
- Cavalli, S. B., & Salay, E. (2007). Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e segurança alimentar. *Revista de Nutrição*, 20 (6), 657–667.
- Conselho Nacional de Saúde (Brasil). Resolução n. 466, de 12 de dezembro de 2012. Brasília, 2012.
- Devides, G. G. G., Malfeei, D. F., & Catanozi, M. da P. L. M. (2014). Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação. *Revista Brasileira de Tecnologia de Alimentos*. 17 (2), 166–176.
- Fojas, F. A. (2022). Gestão de resultados, baseada nos pré-requisitos do sistema APPCC. *Revista Turismo y Sociedad*, 71–92.
- Garcia, L. P., & Duarte, E. (2020). Intervenções não farmacológicas para o enfrentamento à epidemia da COVID-19 no Brasil. *Epidemiologia e serviços de saúde. Revista do Sistema Único de Saúde do Brasil*, 29 (2).
- Garcia, P. P. (2013). *A tentativa de treinamento de manipuladores de alimentos: o modelo transteórico em foco*. (2013). Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana).
- Kocher, J. (2011). *Fundamentos da Metodologia Científica*. Petrópolis: Editora Vozes.
- Medeiros, M. das G. G de A., Carvalho, L. R. de., & Franco, R. M. (2017). Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário. *Ciência & Saúde coletiva*, 22 (2), 383–392.
- Oliveira, A. M. C., Sousa, P. V., Alves, A. A. S., Medeiros, S. R. A., & Mendonça, M. J. (2020). Adequação de serviços de alimentação às boas práticas de fabricação. *Conexões Ciência e Tecnologia*. 14 (1), 30–36.

- Oliveira, M. N., Brasil, A. D. L., & Taddei, J. C. A. A. (2008) Avaliação das condições higiênico sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. *Ciência e Saúde Coletiva*. 13 (3) 1051-1060.
- Pagotto, H. Z., Espíndula, L. G., Da Vitória, A. G., Machado, M. C. D. M. M., & De São José, J. F. B. (2018). Nível de conhecimento, atitudes e práticas dos manipuladores de alimentos em serviços de alimentação. *Demetra: Alimentação Nutrição & Saúde*, 13 (1), 293–305.
- Pereira, M. da C. S. (2019) *A importância do treinamento continuado em uma unidade de alimentação e nutrição*. Universidade Federal Rural Pernambuco, Recife.
- Rubin, F. H., Cerbaro, K., Naumann, V., Brunelli, Â. V., Coser, J. (2022) Avaliação Microbiológica das Mãos, Utensílios e Superfícies dos Manipuladores de Alimentos em Entidades do Banco de Alimentos de Cruz Alta. In: *XVII Seminário Interinstitucional de Ensino, Pesquisa e Extensão*.
- Saccol, A. L. de F., Rubim, B. de A., Mesquita, M. O. de M., Welter, L. (2006). Importância de Treinamento de Manipuladores em Boas Práticas. *Disc. Scientia*. 7 (1) 91-99.
- SEDES (Secretaria de Desenvolvimento Social) (2021). Restaurantes Comunitários. Brasília-DF.
- Shinohara, N. K. S., Almeida, A. Â. M. de., Nunes, C. G. P. da S., Lima, G. S. de., Padilha, M. do R. de F. (2016) Boas Práticas em Serviços de Alimentação: Não Conformidades. *Revista Eletrônica "Diálogos Acadêmicos"*. 10 (1) 79-91.
- Xavier, C. G. da S., Junior, J. F. de S., Neto, F. de O., Ianiceli, J. A., Brito, L. C. da F., Sousa, M. da S., Nascimento, L. L. O., Teixeira, L. S. de A. T., Rodrigues, K. dos S., & Murotori, M. C. S. (2020) Fiscalização Sanitária de Alimentos em Teresina, PI. *Brazilian Journal Of Health Review*. 3 (2) 2142-2154.
- Tiburcio, R. G., Azevedo, D. I. P. D. de., Marinho, B. L. S., Binoti, M. L. (2020) Uso de Equipamentos de Proteção Individual por Manipuladores de Alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. *HU Revista*. 46 1-8.
- Trida, V. C., & Ferreira, F. (2014). *Gestão da Qualidade de Serviços de Alimentação: Como elaborar um manual de boas práticas*. E-book.
- Vasconcelos, V. H. R. de. (2008) *Ensaio sobre a importância do treinamento para manipuladores de alimentos nos serviços de alimentação baseada na RDC N°*. Universidade Federal de Brasília, Brasília-DF.
- Zangirolami, R. J., Echeimberg, J. de O., Leone, C. (2018) Tópicos de metodologia de pesquisa: Estudos de Corte Transversal. *Journal of Human Growth and Development*. 28 (3) 356-360.