

**COMPROMETIMENTO, COMUNICAÇÃO E PERCEPÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: Um estudo de características de manipuladores de alimentos.**

Estefany Mayara Sousa Araujo, Beatriz Adachi, Diogo Thimoteo da Cunha.

**Resumo**

O objetivo do estudo foi avaliar o conhecimento, a percepção de risco e o comprometimento dos manipuladores em serviços de alimentação. Participaram da pesquisa 64 manipuladores com média de idade de 43,9 anos, sendo 92% do sexo feminino. Do total de manipuladores, 14% mostraram conhecimento insuficiente em higiene dos alimentos e 76,5% participaram de treinamento sobre manipulação de alimentos. Dentre os manipuladores treinados observou-se características de viés otimista, no qual os manipuladores treinados consideravam-se melhores que outros manipuladores. Estes resultados podem indicar um aumentando no risco de contaminação de alimentos e o surgimento de DTA.

**Palavras-chave:** Manipulador de alimentos, Percepção de risco, Conhecimento.

**Introdução**

A manipulação inadequada durante qualquer etapa do processo de preparação de alimentos é um dos principais fatores da disseminação de doenças transmitidas por alimentos (DTA)<sup>1,2</sup>. Como variáveis relacionadas as práticas dos manipuladores, podem ser citadas: conhecimento, experiência profissional, relação entre o número de refeições e o número de manipuladores, sobrecarga de trabalho e a baixa percepção de risco<sup>3</sup>. Baseado nisso, o objetivo desse estudo foi avaliar o conhecimento, percepções de risco e comprometimento dos manipuladores de alimentos de diversos serviços de alimentação.

**Resultados e Discussão**

A pesquisa contou com a participação de 64 manipuladores com média de idade de 43,9 anos e apresentam uma média de experiência de 93,7 meses trabalhando com manipulação de alimentos. Destes, 92% eram do sexo feminino. Em um primeiro momento os manipuladores foram avaliados quanto ao conhecimento em higiene dos alimentos. A pontuação para este questionário foi entre 0-10 e foi convertido em percentual de acertos. A tabela 1 mostra os resultados obtidos no estudo, em que 14% dos entrevistados mostraram conhecimento insuficiente em higiene dos alimentos, o que representa um risco para a segurança dos alimentos e pode afetar o seu comportamento como manipulador. Na tabela 2 é possível identificar que o escore de conhecimento entre os manipuladores treinados é maior que nos que não passaram por treinamento ( $p < 0,001$ ), o que mostra o treinamento, faz com que o manipulador tenha mais conhecimento, dado já observado em outro estudo<sup>3</sup>.

**Tabela 1.** Percentual de conhecimento em higiene dos alimentos dos manipuladores de alimentos.

Total de Acertos	n (%)
4 questões – Insuficiente	9 (14)
5 a 7 questões – Razoável	13 (20,3)
8 a 10 questões – Suficiente	17 (26,5)
<b>Total</b>	<b>64 (100)</b>

No entanto, ao comparar esses resultados com os de percepção de risco é possível notar que os manipuladores treinados percebem-se como menos provável de provocar doenças transmitidas por alimentos do que seus pares

( $p < 0,001$ ) e que seus colegas de trabalho ( $p < 0,001$ ). Esse resultado indica que os manipuladores de alimentos treinados acreditam que são melhores que outros manipuladores, fenômeno conhecido como viés otimista<sup>4</sup>. Portanto, a chance desses manipuladores negligenciarem atitudes de proteção é mais provável, contaminando os alimentos.

**Tabela 2.** Comparação entre a média (desvio padrão) de manipuladores treinados e não treinados a cerca da percepção de risco.

Variáveis	Treinados (n=49)	Não treinados (n=15)	p
Escore de conhecimento (número de acertos)	6,5 (1,4)	5,0 (1,03)	<b>&lt;0,001</b>
Percepção de risco (pares)	-0,02 (2,47)	-0,47 (1,84)	0,52
Percepção de risco (próprio)	-2,22 (1,69)	-1,00 (2,00)	<b>0,02</b>
Percepção de risco (colega de trabalho)	-1,94 (1,76)	-0,80 (2,04)	<b>0,03</b>
Percepção de risco (letalidade)	1,00 (2,51)	0,33 (2,22)	0,36

**Conclusões**

Observou-se que os manipuladores de alimentos treinados, apesar de possuírem maior conhecimento, também possuem maior indicativo de viés-otimista, o que os leva a uma falsa sensação de segurança, podendo resultar em um maior número de erros cometidos por esses manipuladores, aumentando o risco de contaminação de alimentos e o surgimento de DTA.

**Agradecimentos**

Agradecemos aos locais por a realização da pesquisa.

<sup>1</sup> CORRÊA, M. S.; ANSALONI, J. A. As práticas e concepções de higiene pessoal – determinantes do treinamento de manipuladores de alimentos de um restaurante industrial. 2004.

<sup>2</sup> BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 16 set. 2004.

<sup>3</sup> DA CUNHA, D. T.; STEDEFELDT, E.; DE ROSSO, V. V. . The role of the theoretical food safety training on Brazilian food handlers? knowledge, attitude and practice. Food Control, p. 167-174, 2014.

<sup>4</sup> DA CUNHA, D. T.; BRAGA, A.R.C. ; PASSOS, E.C. ; STEDEFELDT, E. ; DE ROSSO, V. V. The existence of optimistic bias about foodborne disease by food handlers and its association with training participation and food safety performance. Food Research International, p. 27-33, 2015.