



## **PERCEPÇÃO DE RISCO DE CONTAMINAÇÃO QUANTO ÀS PRÁTICAS DE HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE RESTAURANTES EM SITUAÇÃO DE PANDEMIA**

Congresso Internacional em Produção de Refeições, Alimentação e Nutrição, 1ª edição, de 25/10/2021 a 28/10/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-81152-13-0

**ALBUQUERQUE; Carmen Rodrigues Leite de <sup>1</sup>, LEI; Liliane Chouce <sup>2</sup>, POPOLIM; Welliton Donizeti <sup>3</sup>**

### **RESUMO**

Os manipuladores de alimentos desempenham um papel importante na garantia da segurança dos alimentos e na saúde do consumidor. A compreensão da percepção de risco é importante para o desenvolvimento de estratégias que melhorem a adesão das práticas de higiene adequadas. Desse modo, o estudo teve como objetivo analisar a percepção de risco dos manipuladores de alimentos em relação às práticas de higiene na contaminação dos alimentos no contexto de pandemia. Foi realizado um estudo transversal com 43 manipuladores de alimentos que atuaram no período da pandemia em 5 restaurantes comerciais de uma mesma rede de serviços do município de São Paulo. O questionário eletrônico elaborado foi composto por 20 questões de múltipla escolha, abordando temas sobre a higiene pessoal, condutas durante a manipulação de alimentos, percepção do risco de contaminação referente ao próprio manipulador e referente a manipuladores da mesma empresa e da outra empresa, além da coleta dos dados socioeconômicos. As respostas possíveis para cada questão foram: nunca, raramente, às vezes, frequentemente e sempre, sendo atribuída a cada resposta uma pontuação de 1 a 5. Sobre os aspectos socioeconômicos dos manipuladores, 58,14% eram do sexo masculino e 48,84% cursaram ensino médio completo. Todos os participantes da pesquisa receberam treinamentos de boas práticas, porém, apontam frequência variada, sendo 74,42% semestrais e anuais. Durante as análises, observou-se que 32,56% desconsideraram os treinamentos mensais com carga horária menor. No que diz respeito às boas práticas de manipulação, verificou-se que os manipuladores de alimentos apresentaram baixa percepção de risco por se sentirem mais seguros e confiantes com relação aos procedimentos adotados por eles quando comparados a outras pessoas e por não acreditarem na possibilidade de um surto de doenças transmitidas por alimentos que pudesse ser ocasionado por práticas inadequadas durante os processos, interferindo na qualidade do produto final e prejudicando a saúde do consumidor. Pela análise descritiva das respostas obtidas através do questionário, chegou-se a conclusão que existe uma média percepção de risco, sendo possível observar uma maior importância quanto às questões envolvendo a pandemia. As causas possíveis levantadas para a menor importância dada aos treinamentos mensais pode ter ocorrido devido a carga horária menor, a menor variedade de assuntos, por não reunir toda a equipe em um mesmo momento ou por não gerarem certificados. Treinamentos sobre a

<sup>1</sup> Nutricionista graduada pela Universidade Nove de Julho - Pós graduada em Gestão da Qualidade e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos pelo Instituto Racine, albuquerque1801@hotmail.com

<sup>2</sup> Nutricionista graduada pela Universidade Federal de São Paulo - Pós graduada em Gestão da Qualidade e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos pelo Instituto Racine, lei.lilianexx@gmail.com

<sup>3</sup> Nutricionista coautor graduado pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo e Doutor em Nutrição Humana Aplicada pelo Programa de Pós-Graduação Interunidades da Universidade de São Paulo - Especializado em Qualidade de Alimentos pelo Colégio Brasileiro de Estudos Sistemáticos (CBES) e Alimentação Coletiva pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN), wdpopolim@gmail.com

contaminação de alimentos envolvendo o uso de celular durante a manipulação de alimentos, adornos, unhas compridas, higienização das mãos podem ser reforçados para aprimorar as práticas de higiene e manipulação.

**PALAVRAS-CHAVE:** Higiene pessoal, Inocuidade dos alimentos, Pandemias, Percepção de risco, Serviços de alimentação