

QUANTIFICAÇÃO DO DESCUMPRIMENTO DAS NORMAS DE HIGIENE PESSOAL EM UMA EMPRESA DE ALIMENTOS DE LOUVEIRA-SP

Quantification of the breach of personal hygiene Standards in food company of Louveira – SP

GILMARA AGUIAR HOFFER DE CARVALHO¹, SAMANTA CORDEIRO SILVA², SHAISTA POPE³, JOÃO VICTOR FORNARI⁴, ANDERSON SENA BARNABÉ⁵, DEMETRIUS PAIVA ARÇARI⁶, RENATO RIBEIRO NOGUEIRA FERRAZ⁷.

1- Nutricionista pela Universidade Paulista – UNIP, Especializando em Segurança Nutricional e Qualidade dos Alimentos pela Universidade Gama Filho - UGF.

2- Bacharel em Enfermagem pela Universidade nove de julho - UNINOVE - SP.

3- Bacharel em Farmácia e Bioquímica pela UNINOVE.

4- Enfermeiro e Nutricionista, Mestre em Farmacologia pela UNIFESP. Docente do Departamento de Saúde da UNINOVE. Professor dos cursos de Pós-graduação da Universidade Gama Filho – UGF.

5- Biólogo, Mestre e Doutor em Saúde Pública pela USP – SP. Docente do Departamento de Saúde da UNINOVE. Docente dos cursos de Pós-graduação da Universidade Gama Filho – UGF.

6- Biólogo, Mestre em Nutrição e Saúde Pública pela USP-SP, Doutor em Genética e Biologia Molecular pela UNICAMP. Docente do Centro Universitário Amparense – UNIFIA. Docente do Departamento de Saúde - UNINOVE

7-Biólogo, Mestre e Doutor em Nefrologia pela UNIFESP – SP. Docente do Departamento de Saúde da UNINOVE. Docente do Mestrado Profissional em Gestão da Saúde da UNINOVE - SP. Docente dos cursos de Pós-graduação da Universidade Gama Filho – UGF.

RESUMO

INTRODUÇÃO: A qualidade higiênico-sanitária é de suma importância para a produção de alimentos seguros. Qualquer manipulação realizada por um indivíduo pode acarretar fator de risco para contaminação, portanto, é necessário maior preocupação com procedimentos de higiene, saúde e cumprimento às legislações nacional e internacional vigente. **OBJETIVO:** Quantificar o descumprimento das normas de higiene pessoal em uma empresa de alimentos de Louveira - SP. **MÉTODO:** Estudo retrospectivo, descritivo, de natureza, qualiquantitativa, observacional, no qual foram observadas 50 não conformidades em relação à higiene pessoal. **RESULTADOS:** Das 100 não conformidades avaliadas 36% referem-se à barba por fazer, 36% refere-se à unha suja, tamanho e com esmalte, 24% refere-se ao uniforme e 4% refere-se ao uso de adorno. **CONCLUSÃO:** É importante e necessário investir em campanhas para a conscientização em relação à higiene pessoal.

DESCRITORES: Higiene pessoal, Segurança alimentar e nutricional, Higiene, Boas práticas de fabricação, Alimentos.

ABSTRACT

INTRODUCTION: The sanitary quality is of paramount importance for safe food production. Any manipulation performed by an individual risk factor can lead to contamination, therefore, requires more concern with hygiene procedures, health and compliance with national laws and international law.

OBJECTIVE: To quantify the breach of the rules of personal hygiene in a food company Louveira - SP.

METHODS: Retrospective, descriptive in nature, qualitative and quantitative, observational, which were observed in 50 non-compliances in relation to personal hygiene. **RESULTS:** 100 36% non-compliance evaluated refer to the stubble, 36% refers to the dirty nail size and enamel, 24% refers to uniform and 4% refers to the use of decoration. **CONCLUSION:** It is important and necessary to invest in campaigns to raise awareness in relation to personal hygiene.

KEY WORDS: Personal hygiene, food security and nutrition, hygiene, good manufacturing practices, food.

INTRODUÇÃO

Segurança Alimentar e Nutricional pode ser definida como o direito de todos a terem acesso regular e permanente aos alimentos necessários à vida, em qualidade e quantidade que a torne saudável, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais (COSTA, 2002).

Como fator de segurança alimentar, a qualidade higiênico-sanitária tem sido estudada e discutida, uma vez que as doenças veiculadas por alimentos são um dos principais fatores que contribuem para os índices de morbidade nos países (AKUTSU, 2005). A preocupação do consumidor com a qualidade dos alimentos e com os riscos que eles podem acarretar à saúde vem

Portanto, é necessária maior preocupação com procedimentos de higiene, saúde e cumprimento às legislações nacional e internacional vigente (MICHALCZYSZYN, 2007).

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são conhecidas mundialmente por serem ferramentas essenciais para garantir a inocuidade e segurança dos alimentos consumidos (FERREIRA, 2007). As BPF são um conjunto de procedimentos que devem ser verificados e atendidos pela empresa de alimentos para a produção de alimentos seguros e com qualidade, abrangendo desde as matérias-primas até o produto final (MICHALCZYSZYN, 2007). Os pontos principais a serem abordados pelas BPF são: práticas referentes à higiene pessoal; instalações – áreas externas, plantas físicas, ventilação e

iluminação adequadas, controle de pragas, uso e armazenamento de produtos químicos, abastecimento de água, encanamento e coleta de lixo, requisitos gerais de equipamentos – construção, facilidade de limpeza e manutenção, e controles de produção (AKUTSU, 2005).

Na produção de alimentos, a palavra higiene está associada à higiene pessoal, que muitas vezes é limitada aos cuidados com as mãos. Porém, o termo deveria ser muito mais abrangente, uma vez que qualquer manipulação realizada por um indivíduo deriva em fator de risco ou de segurança alimentar. A prevenção depende de hábitos higiênicos de asseio-banho, higienização de unhas, cabelo, boca, orelhas,

utilização de cosméticos (esmaltes, perfume, talco e maquiagem), e troca periódica de uniforme, assim como a lavagem das mãos (ANDREOTTI, 2003).

Tendo em vista o problema aqui exposto, mostra-se de suma importância quantificar os episódios de descumprimento das normas de higiene pessoal na empresa descrita, buscando identificar sua prevalência e suas causas, fornecendo informações que poderão servir para a formulação de campanhas de esclarecimento visando conscientizar os funcionários do setor com relação à importância do cumprimento das normas descritas.

OBJETIVO

Quantificar o descumprimento das normas de higiene pessoal em uma empresa de alimento de Louveira - SP.

MÉTODO

Trata-se de um estudo retrospectivo, descritivo, de natureza quali-quantitativa, observacional, realizado no período de Janeiro à Dezembro de 2011, em uma empresa de alimentos, localizada em Louveira. A amostra populacional desta pesquisa foi constituída pelos trabalhadores que frequentam a área de produção, que foram avaliados de acordo com o registro de não conformidades disponível em um banco de dados específicos. Tais registros são baseados em avaliação observacional realizada por

As variáveis anotadas foram sexo e grau de escolaridade, além de não conformidades referentes às unhas (tamanho e integridade), barba (tamanho), uniforme (limpeza, troca diária, se está ou não adequadamente passado) e uso de adornos. Nesta análise nenhum critério de exclusão necessitou ser observado. As variáveis foram apresentadas pelos seus valores absolutos e percentuais relativos ao total da amostra, sem aplicação de testes estatísticos.

RESULTADOS

A amostra populacional deste estudo foi constituída por 53 funcionários, sendo 34 do sexo masculino (64% da amostra) e 19 do sexo feminino (36% do total), com média de idade de 60 ± 18 anos.

Quando os colaboradores foram categorizados de acordo com o grau de escolaridade, 5,7% do total (3 colaboradores) eram analfabetos; 18,8% (10 colaboradores) tinham o ensino fundamental completo; 37,7% (20 colaboradores) o ensino médio completo; 18,8 (10 colaboradores) possuíam o ensino médio incompleto; 11,4% (6 colaboradores) possuíam o ensino técnico completo e 7,6% (4 colaboradores) concluíram o ensino superior.

Quando os participantes foram avaliados com relação à presença de não conformidades, esta foi observada em 50 ocasiões. Destas, 18 (36%) ocasiões se referiam à barba, 18 (36%) referiam-se à unha, 12 (24%) referiam-se a

Em relação à unha das 18 inconformidades, 13 (72%) referiam-se ao tamanho e 5 (28%) referiam-se as utilizações de base na unha.

Das 12 faltas pertinentes ao uniforme, todas estavam relacionadas ao fato do mesmo não ter sido passado adequadamente.

DISCUSSÃO

Como fator de segurança nutricional a qualidade higiênico-sanitário é de suma importância para a produção de alimentos seguros (COSTA, 2002). A preocupação do consumidor com a qualidade dos alimentos e com os riscos que eles podem acarretar à saúde vem aumentando cada dia mais (ANDREOTTI, 2003). Na produção de alimentos, a palavra higiene está

associada à higiene pessoal, uma vez que qualquer manipulação realizada por um indivíduo deriva em fator de risco ou de segurança alimentar (ANDREOTTI, 2003).

Neste estudo, observou-se grande predominância de não conformidades em relação ao tamanho da barba. Resultado semelhante foi observado por Santos (2006) que, numa avaliação da conduta de funcionários do restaurante de um hotel, observou falha no cumprimento dessa recomendação estando a barba de tamanho inadequado, pode ocorrer a contaminação na hora de manipular os alimentos. Portanto, é necessário o cumprimento dessa regulamentação.

Com relação ao grau de escolaridade, escolaridade. Este trabalho vai de encontro com Andreotti (2003), uma vez que a maioria das pessoas que trabalham na manipulação de alimentos possui uma formação educacional deficiente, em especial sobre a higiene pessoal e higiene dos alimentos também com dificuldade para ler e escrever, e até mesmo em se expressar oralmente.

Nesta pesquisa observou não conformidade em relação à unha, onde houve predominância ao tamanho, sabendo que o risco de que haja a presença de fungos nas unhas possibilitando infecções por bactérias produtoras de intoxicações alimentares é alto. Este resultado vai de encontro com o que Lima (2007) publicou em sua pesquisa em que uma espécie de bactéria é muito freqüente em unhas de manipuladores de

alimentos, fato que é explicado pelo contato constante das mãos desses profissionais com água e alimentos.

Em relação ao uso de adorno, houve baixa ocorrência, uma vez que durante o preparo dos alimentos deve ser removido qualquer adorno que não possa ser adequadamente desinfetado ou que possa cair no alimento. O uniforme deve se apresentar limpo e deve ser efetuada a troca diariamente. Tais dados estão de acordo com estudos realizados por Rodrigues (2003), os quais mostraram que os manipuladores possuem maior cuidado com a utilização de adornos e com o uniforme no local de trabalho.

Reconhece-se que a amostra populacional do estudo foram bastante reduzidos. Novos trabalhos, com um número maior de indivíduos e acompanhados por maior período são necessários visando confirmar os achados deste breve levantamento.

CONCLUSÃO

Entre as não conformidades verificadas, a maior ocorrência refere-se à presença de funcionários na área de produção com comprimento inadequado da barba, caracterizando alto risco de contaminação dos alimentos. Torna-se necessário investir em campanhas para a conscientização em relação à higiene pessoal.

REFERÊNCIAS

AKUTSU, Rita de Cássia *et al.* **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação.**

Revista de Nutrição, v.18, n.3, p.419-427, 2005.

ANDREOTTI, Adriana *et al.* **Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal.** Iniciação Científica Cesumar, Maringá, v.05, n.01, p.29-33, 2003.

COSTA, Sabrina Rosa da; GABAN, Cleusa Rocha Garcia; LEAL, Cássia Rejane Brito. **Deteção de Staphylococcus Aureus nas mãos e narinas de manipuladores de alimentos e avaliação das condições higiênicas das cozinhas, em escolas estaduais no município de Campo Grande – MS.** Ensaio e Ciência, v.06, n.002, p.49-56, 2002.

FERREIRA, Luiz Carlos; JUNQUEIRA, Roberto Gonçalves. **Condições higiênico-sanitárias de uma indústria de processamento de conservas de polpa de pequi na Região Norte do estado e Minas Gerais.** Ciências Agrotec., Lavras, v.33, p.1825-1831, 2009.

LIMA, Kedma de Magalhães; RÊGO, Rosana Sette de Melo; MONTENEGRO, Francisco. **Espécie fúngicas isoladas a partir de unhas de manipuladores de alimentos.** RBAC, Rio de Janeiro, v.33, n.3, p.193-196, 2007.

MICHALCZYSZYN, Micheli; GIROTO, José Mauro. **Avaliação e certificação em boas práticas de fabricação de uma empresa de alimentos orgânicos no município de Ponta Grossa – PR: Estudo de caso.** Série em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ponta Grossa, v.01, p.14-18, 2007.

RODRIGUES, Kelly Lameiro *et al.* **Condições Higiênico – Sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas – RS,** Campinas, v.23, n.3, p.447-452, 2003.

SANTOS, Rodrigo Ubirajara Kingeskidos. **Implantação do manual de boas práticas no serviço de alimentos e bebidas de um hotel.** Gastronomia e Segurança Alimentar, 2006.

