

AVALIAÇÃO DAS PRÁTICAS DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES DE AUTO-SERVIÇO

BIERHALS, Isabel O.¹; DEMOLINER, Fernanda¹; FERNANDES, Mayra P.¹; MARTEN, Thais¹; BOTELHO, Fabiana Torma.²

¹Acadêmicas Curso de Nutrição. Faculdade de Nutrição. Universidade Federal de Pelotas. UFPel.

²Docente da Faculdade de Nutrição. Universidade Federal de Pelotas. UFPel.

isabelbierhals@hotmail.com

1 INTRODUÇÃO

As transformações no mundo contemporâneo provocaram mudanças significativas na alimentação e nos hábitos alimentares dos seres humanos, que passaram a usufruir cada vez menos do universo das práticas alimentares cotidianas. Essas mudanças foram ocasionadas por fatores que perpassam a urbanização, a industrialização, a profissionalização das mulheres, a elevação do nível de vida e de educação, o acesso mais amplo da população ao lazer, a redução do tempo para o preparo e/ou consumo do alimento, as viagens, entre outros fatores (AKUTSU et al., 2005). No Brasil, de acordo com dados da Pesquisa de Orçamento Familiar realizada em 2002 – 2003, as despesas destinadas à alimentação fora do domicílio somam 24,1% do total gasto com alimentação. Já em 2008 – 2009 observou-se um crescimento para, 31,1%, ou seja, já representa quase um terço dos gastos com alimentos (IBGE, 2010).

Acompanhando essa tendência, as Unidades Produtoras de Refeições (UPR) do tipo *self-service* que comercializam as refeições por peso em *buffet* constituem um segmento do setor de alimentação em expansão no nosso meio. Esse tipo de serviço apresenta vantagens para o consumidor, como variedade de opções, rapidez de atendimento e custos em geral mais acessíveis. Entretanto, alguns fatores preocupam os profissionais da área de alimentação, tais como a contaminação dos alimentos, pelo maior tempo de exposição em temperaturas inadequadas, e a falta de adequada educação alimentar da clientela na escolha dos alimentos (LIMA; OLIVEIRA, 2005).

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) e seus danos à saúde representam um importante e emergente problema no mundo e no Brasil (MELO et al., 2002). No Rio Grande do Sul, entre 1987 e 2000, foram investigados 1.298 surtos de doenças transmitidas por alimentos (NADVORNY et al., 2004). Segundo Góes et al. (2001) os manipuladores de alimentos contribuem de forma significativa para sua contaminação. Outra forma importante de contaminação é a que ocorre por meio dos consumidores, uma vez que estes mantêm contato direto com os alimentos expostos no balcão de distribuição, conforme mostra o estudo de Zandonadi et al. (2007).

Neste sentido, o nutricionista desempenha papel importante na capacitação dos manipuladores de alimentos acerca de limpeza e sanitização do ambiente e alimentos, higiene pessoal, cuidados na manipulação dos alimentos, temperatura ideal para preparo, cocção, distribuição e armazenamento dos alimentos. Além disso, o papel do nutricionista também é o de educar os consumidores a terem uma postura adequada para servirem-se no *buffet*. Destaca-se, desta forma, a importância deste profissional na produção de refeições e na prevenção de DTA (MACIEL, 1997). Desta forma, o presente estudo teve por

objetivo avaliar as práticas dos estudantes do curso de Nutrição em UPR comercial, no momento do auto-serviço no balcão de distribuição.

2 METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

O estudo foi realizado com 65 estudantes de graduação de um curso de Nutrição do Estado do Rio Grande do Sul. O instrumento utilizado para a pesquisa foi um questionário contendo 12 questões fechadas com 4 níveis diferentes de práticas (nunca, às vezes, muitas vezes e sempre) e uma questão aberta acerca dos cuidados de higiene que os estudantes observam nos restaurantes de auto-serviço que freqüentam. No questionário foram avaliadas as seguintes questões: 1) freqüência que realizam refeições em restaurantes; 2) lavar as mãos antes de servir a refeição; 3) secar as mãos com toalha de papel; 4) conversar enquanto serve a refeição; 5) colocar de volta no *buffet* alimentos já servidos no prato; 6) cuidar para que roupa ou cabelo não encostem no *buffet* na hora de servir a refeição; 7) usar o mesmo utensílio para servir preparações diferentes; 8) deixar o utensílio cair dentro da cuba; 9) experimentar alimentos antes de colocar no prato; 10) observar a higiene dos colaboradores da UPR; 11) conhecer a cozinha dos restaurantes; 12) freqüentar locais que tenham cuidados de higiene. Após a coleta de dados os resultados encontrados foram tabulados e a freqüência das atitudes e práticas dos estudantes foi analisada e demonstrada em porcentagem usando o *Microsoft Office Excel 2007*[®].

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 65 estudantes avaliados, 40% relataram realizar refeições em restaurantes comerciais de auto-serviço de 3 a 4 vezes por semana. As atitudes e as práticas realizadas por estudantes do curso de nutrição em restaurantes de auto-serviço podem ser observados na Tab. 1.

Tabela 1. Resultado das atitudes e práticas de estudantes do curso de Nutrição em restaurantes de auto-serviço. 2011.

Prática	Nunca (%)	Algumas vezes (%)	Muitas vezes (%)	Sempre (%)
Lavar as mãos antes de servir a refeição	13,8	35,4	26,2	24,6
Secar as mãos com toalha de papel	12,3	47,7	24,6	15,4
Conversar enquanto serve a refeição	6,2	42,1	37,0	14,0
Colocar de volta no <i>buffet</i> alimentos já servidos no prato	89,2	10,0	0,00	0,00
Cuidar para que roupa ou cabelo não encostem no <i>buffet</i> na hora de servir a refeição	4,6	12,3	12,3	70,8
Usar o mesmo utensílio para servir preparações diferentes	76,9	18,5	4,6	0,00

Deixar utensílio cair dentro da cuba	69,2	30,8	0,00	0,00
Experimentar alimentos antes de colocar no prato	95,4	1,5	0,00	3,1
Observar higiene dos trabalhadores	6,2	26,2	29,2	38,5
Conhecer cozinha dos restaurantes	86,2	13,8	0,00	0,00

Com relação ao hábito de lavar as mãos antes de servir a refeição, apenas 24,6% realizaram sempre essa prática, podendo ser considerado um índice baixo. A contaminação dos alimentos é a causa de várias intoxicações alimentares, e muitas vezes, pode ocorrer pela falta de higienização adequada das mãos dos manipuladores na fabricação dos alimentos ou dos próprios clientes no caso dos *self-service* (BANCZEK, 2010).

Foi constatado que 70,8% dos estudantes sempre tem o cuidado para que a roupa ou cabelo não encostem no *buffet* na hora de servir a refeição, sendo um cuidado muito importante, pois a roupa, as partes do corpo e demais objetos que possam vir a entrar em contato com os alimentos podem ser igualmente veiculadores de microrganismos aos alimentos (ZANDONADI et al., 2007).

Apenas 6,2% dos estudantes relataram que nunca conversam enquanto servem a refeição, sendo considerado um dado importante, pois de acordo com Zandonadi et al. (2007) é possível veicular microrganismos através de atitudes como tossir, cantar ou falar sobre os alimentos. Segundo Banczek (2010) quando alguma dessas atitudes ocorre, os microrganismos provenientes das gotículas de saliva podem depositar-se sobre os alimentos e, desta forma, contaminá-los. Segundo o mesmo autor, esta atitude incorreta no momento do *self-service* proporciona a contaminação de *Staphylococcus aureus*.

Experimentar alimentos antes de colocar no prato e deixar o utensílio cair dentro da cuba foram atitudes pouco relatadas pelos estudantes, sendo que 95,4% e 69,2%, respectivamente, nunca realizam essa prática. Segundo Zandonadi et al. (2007) o consumo de alimentos antes da pesagem do prato também é outra fonte importante de contaminação, pois as preparações são levadas à boca com as mãos. Logo após essa operação, o mesmo consumidor manuseia os utensílios disponíveis no balcão. O risco de contaminação torna-se potencializado quando o utensílio é deixado dentro da preparação, pois a parte usada para segurá-lo entra em contato com as mãos não higienizadas do usuário.

Os estudantes com a preocupação de sempre frequentar restaurantes que tenham cuidado de higiene foi de 46,2%, sendo que os itens mais observados foram: a limpeza do ambiente, dos funcionários, dos utensílios e a aparência da comida servida no restaurante. Porém, no item de conhecer a cozinha dos restaurantes, 86,2% nunca usaram este direito.

4 CONCLUSÃO

Podemos observar que a prática de realizar a higienização das mãos antes do auto-serviço não é sempre realizada entre os estudantes de nutrição e que a maioria fala enquanto serve-se no balcão de distribuição, proporcionando um risco eminente de contaminar os alimentos expostos. Este resultado torna-se preocupante

devido ao fato da população analisada ter cuidados em observar a higiene das UPR comerciais e se preocuparem com a contaminação cruzada entre os utensílios, roupas, acessórios e os alimentos, ainda assim, não estão atentos para o hábito de sempre lavar as mãos e não falar no momento do auto-serviço.

Aponta-se a necessidade de conscientização dos estudantes e da população em geral sobre as atitudes adequadas no momento do auto-serviço, com o objetivo de evitar possíveis contaminações dos alimentos e conseqüentemente, intoxicações alimentares.

5 REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista Nutrição**, 2005; 18(5):669-80.

BANCZEK, H. F. L.; VAZ, C. R.; MONTEIRO, S.A. Comportamento dos consumidores em *self-service* no município de Curitiba. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v. 04, n. 01: p.29-41, 2010.

GÓES J. A. et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Rev Hig Aliment**, São Paulo: v. 15, n 82, p. 20-22. Mar. 2001.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. POF 2008/09 mostra desigualdades e transformações no orçamento das famílias brasileiras. Rio de Janeiro; 2010. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=1648&id_pagina=1. Acessado em: 05 de agosto de 2011.

LIMA, J. X.; OLIVEIRA, L. F. O crescimento do restaurante self-service: aspectos positivos e negativos para o consumidor. **Rev Hig Aliment**, 2005; 19:45-53.

MACIEL, G. C. Treinamento: um desafio para o nutricionista. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 11, n. 51, p. 7-8. Set/Out 1997.

MELO, N.; ANTUNES, A.; LIRA, A. A epidemiologia na promoção da Saúde. In: Congresso Brasileiro de Epidemiologia, 2002, Curitiba, **Livro de Resumo**.

NADVORNY, A.; FIGUEIREDO, D. M. S.; SCHMIDT, V. Ocorrência de *Salmonella* SP. Em surtos de doenças transmitidas por alimentos no Rio grande do Sul em 2000. **Acta Scientiae Veterinariae**, 2004; 32: 47-51.

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. **Nutrição em Pauta**, Florianópolis, nov.-dez. 2005.

ZANDONADI, R. P.; BOTELHO, R. B. A.; SÁVIO, K. E. O.; AKUTSU, R. C.; ARAÚJO, W. M. C. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. **Revista Nutrição**, vol. 20, n. 1, Campinas, jan.-fev. 2007.