

Título do projeto de pesquisa: PERCEPÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE RISCO SANITÁRIO

Pesquisadores:

- Flavia Moreno

Unidade da SES-GO: HUGO - GO

Resumo Expandido: PERCEPÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE RISCO SANITÁRIO

RESUMO

A inocuidade dos alimentos está diretamente relacionada com a adoção das boas práticas, que são procedimentos que garantem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. As capacitações são fundamentais à manipulação adequada dos alimentos, mas não resultam em mudanças de atitudes e não devem considerar só o conhecimento teórico, mas também a investigação de atitudes e a percepção de risco sanitário. Assim, este estudo teve como objetivo analisar a percepção dos manipuladores de alimentos, trabalhadores em Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares na cidade de Goiânia - Goiás, quanto ao risco sanitário. Estudo descritivo exploratório de abordagem quali-quantitativa. Foi realizada entrevista com os manipuladores de alimentos, contendo cinco questões abertas cada qual relacionada a uma das “cinco chaves para uma alimentação mais segura” recomendadas pela Organização Mundial de Saúde e coleta dos dados sociodemográficos por meio de formulário estruturado. Para a análise dos dados foi utilizada a técnica do Discurso do Sujeito Coletivo, que busca identificar as figuras metodológicas: expressões-chave, ideias centrais e ancoragem. Participaram do estudo 30 manipuladores de alimentos. Do total, 83,33% são do sexo feminino, 36,67% cursou o ensino médio completo, 80% participaram nos últimos seis meses de capacitação sobre boas práticas. Na primeira questão foram identificadas seis ideias centrais, a maioria afirmou que deveria haver a higienização das mãos antes de colocar luvas, porém não conhece a importância do ato. Na segunda questão foram identificadas quatro ideias centrais, com alta percepção na utilização de utensílios diferentes ou higienizados adequadamente para manipular alimentos crus e cozidos. Na terceira questão foram identificadas nove ideias centrais e uma ancoragem – o cliente sempre tem razão, evidenciando baixa percepção de risco sanitário por atenderem ao pedido do cliente e servir ovo com gema mole. Na quarta questão, cinco ideias centrais foram identificadas, com alta percepção quanto ao procedimento correto de descongelamento de carnes. E na última questão, seis ideias centrais foram identificadas, a maioria indicou prática inadequada utilizar o alimento sem conhecer a data de validade. Conclui-se que os manipuladores, em sua maioria, percebem os potenciais riscos à segurança alimentar; porém em todas as questões foi possível identificar insegurança, medo, dúvidas e desconhecimento de procedimentos corretos que podem evitar a contaminação dos alimentos.

Palavras-chave: Manipulador de alimentos, Inocuidade dos alimentos, Controle de risco, Discurso do Sujeito Coletivo.

Há cópia disponível na Biblioteca Ena Galvão da Escola de Saúde Pública de Goiás Cândido Santiago, no endereço Rua 26, n. 521, Jardim Santo Antônio, Goiânia-GO, CEP 74853-070.

Dissertação não disponível na internet.