



Avaliação dos Conhecimentos Sobre Coleta de Amostras de Funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Campo Grande-MS

Kelly Kleice da Silva Jesus Palmeira¹

Ana Paula da Silva Paiva²

Cássia Maria Machado²

Annelise Manfrinatti Rodrigues²

Kátia Wolff Cordeiro²

1 Introdução

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) surgem quando a quantidade de microrganismos presentes no alimento é suficiente para causar desde um desconforto abdominal até uma grave doença intestinal (PELCZAR; CHAN; KRIEG, 1997).

Além dos microrganismos patogênicos, agentes químicos como metais tóxicos e pesticidas também podem ser considerados causa de DTA (BRASIL, 2010). O controle da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos servidos é um desafio constante, o que torna as DTA um problema de saúde pública (FAO, 2006). A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), divulga regras específicas aos serviços de alimentação, a fim de disponibilizar alimentos saudáveis e seguros aos comensais (BRASIL, 2001).

Visto a importância de DTA, os procedimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) preconizam a coleta e armazenamento de amostras de todas as preparações do cardápio servido por uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), com o intuito de elucidar a ocorrência de possíveis enfermidades transmitidas por alimentos (BRASIL, 2004). O exposto estudo teve por objetivo avaliar os conhecimentos acerca da coleta de amostras de funcionários de uma UAN de Campo Grande-MS.

2 Material e Métodos

A pesquisa foi realizada nas dependências de uma cozinha industrial da cidade de Campo grande-MS. Para a realização da avaliação dos conhecimentos dos funcionários foi

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Anhanguera Uniderp. MS, Brasil.

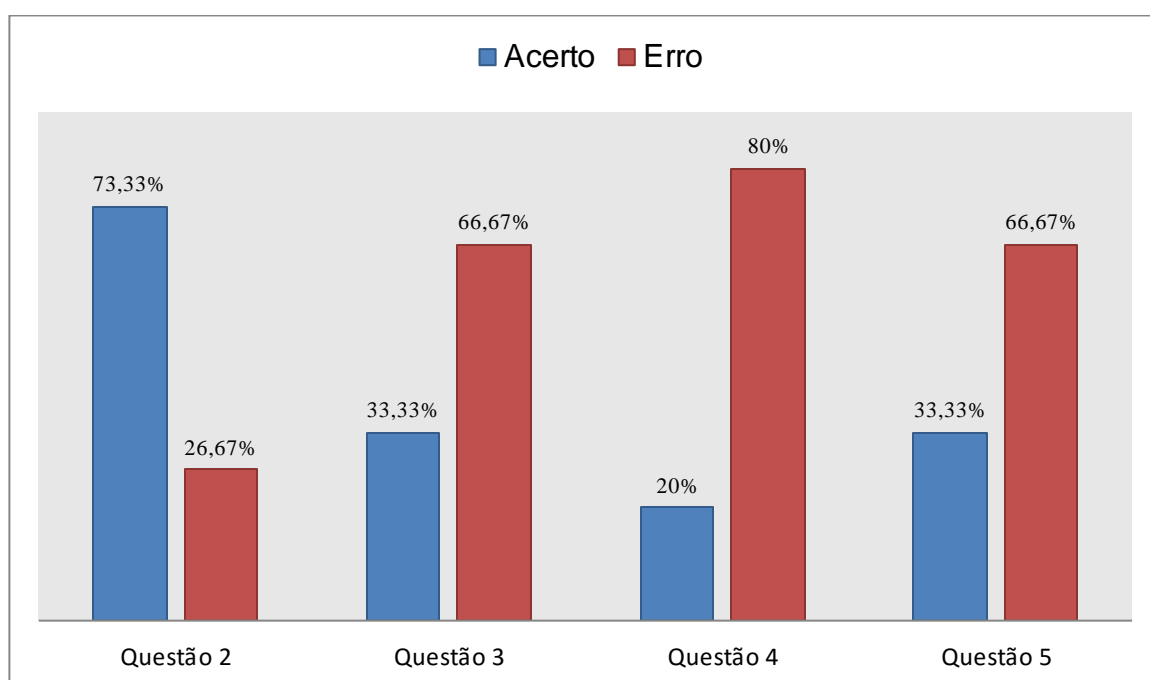
² Professoras do Curso de Nutrição da Universidade Anhanguera Uniderp. MS, Brasil.

elaborado um questionário com o total de 7 questões (Apêndice), com o qual foram verificados os conhecimentos específicos acerca da coleta de amostras. Participaram da pesquisa, 15 funcionários voluntários, entre dois dias de aplicação do questionário, foram excluídos funcionários ausentes e que se recusaram a participar.

3 Resultados e Discussão

A coleta de amostras dos alimentos é uma importante ferramenta de gestão utilizada para o controle higiênico-sanitário dos alimentos servidos (BAUER; STRASBURG, 2014), todavia, 60% dos funcionários não souberam do porquê coletar amostras dos alimentos.

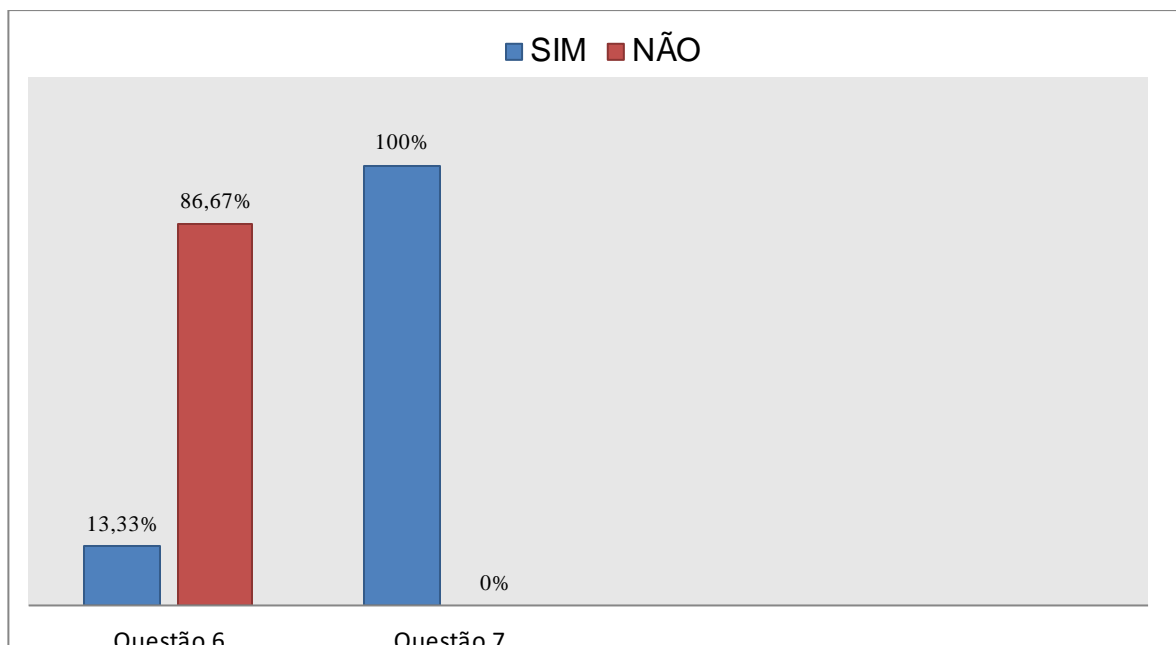
Conforme gráfico abaixo 16,67% dos funcionários não souberam responder de quais preparações as amostras devem ser coletadas, entretanto, todas as preparações elaboradas devem ter suas amostras retiradas (SÃO PAULO, 1999). É preconizado o mínimo de 100g/ml (cem gramas/mililitros) de amostra de todas as preparações servidas (RIO GRANDE DO SUL, 2009), contudo, apenas 33,33% dos funcionários responderam corretamente.



As amostras coletadas devem ser mantidas sob refrigeração por 72 horas (SÃO PAULO, 2013), porém, apenas 20% dos funcionários demonstraram saber. Soube enumerar de forma correta as etapas da coleta de amostras o total de 33,33% dos funcionários.

Os manipuladores são considerados os maiores responsáveis pela contaminação dos

alimentos (AKUTSU et al., 2005), contudo, 86,67% dos funcionários relataram que nunca receberam treinamento referente à coleta de amostras dos alimentos por parte da empresa, 100% deles acreditam ser importante a prática dessa atividade (gráfico abaixo).



Foi elaborado um folder para informar os funcionários da UAN (Apêndice).

4 Conclusão

Através desse estudo, foi possível observar o não conhecimento sobre a coleta de amostras por parte dos funcionários da UAN estudada. Esses resultados se tornam alarmantes uma vez que se sabe que a coleta de amostras é uma atividade essencial para o dia-a-dia da UAN, tanto por estar descrito em legislação vigente, quanto para a segurança dos comensais e da empresa.

Referências

AKUTSU, R. C. et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. *Rev Nutr.*, v.18, n.3, p.419-427, 2005.

BAUER, C.C.; STRASBURG, V.J. Proposta de Padronização de Medidas Caseiras para Coleta de amostras em Serviços de Alimentação. *Rev. Nutr.*, 2014. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/109003>>. Acesso em: 06 abr. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Serie A. *Normas e Manuais Técnicos*. 2010.



BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). *Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001*. 2001. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_12_2001.pdf/15ffddf6-3767-4527-bfac-740a0400829b. Acesso em: 06 abr. 2019.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). *Resolução - RDC nº 216/2004*. 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 06 abr. 2019.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. *World Health Organization. Foodsafetyriskanalysis: Aguide for nationalfoodsafetyauthorities*. Rome: FAO, 2006.







PELCZAR, M.J.; CHAN, C.S.; KRIEG, N.R. *Microbiologia: conceitos e aplicações*. São Paulo: Makron Books, 1997.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. *Portaria nº 78/2009*. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Porto Alegre: Secretaria da Saúde, 2009.

SÃO PAULO. Portaria CVS – 6/99. *Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos*. 1999. Disponível em: http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/E_PT-CVS-06_100399.pdf. Acesso em: 06 abr. 2019.

SÃO PAULO. *Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013*. Secretaria de Estado da Saúde. Coordenadoria de controle de doenças. Centro de Vigilância Sanitária Divisão de Produtos Relacionados à Saúde. São Paulo, 2013. Disponível em: http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf. Acesso em: 6 abr. 2019.

Apêndice

Questionário		
Favor marcar com um X somente em uma única resposta que melhor se apresente para você.		
1. Você sabe porquê são coletadas amostras dos alimentos? Se sim, justifique sua resposta.		
<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	
2. É preciso coletar a amostra de quais preparações?		
<input type="checkbox"/> Apenas preparações que saem em maior quantidade	<input type="checkbox"/> Todas as preparações	
<input type="checkbox"/> Preparações quentes e sobremesas	<input type="checkbox"/> Preparações quentes e saladas	
3. Qual a quantidade média de amostra deve ser coletada?		
<input type="checkbox"/> 100g/ml	<input type="checkbox"/> 50 g/ml	
<input type="checkbox"/> 200g/ml	<input type="checkbox"/> 500g/ml	
4. Por quanto tempo a amostra deve ser armazenada?		
<input type="checkbox"/> 24 horas	<input type="checkbox"/> 48 horas	
<input type="checkbox"/> 72 horas	<input type="checkbox"/> 96 horas	
5. Enumere as figuras de 1 a 6, de acordo com as etapas corretas para a coleta de amostras.		
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
6. Você já recebeu algum treinamento da empresa, referente à coleta de amostras?		
<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	
7. Você acha que a coleta de amostras é realmente importante?		
<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	

Referências

¹ BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Série A. Normas e Manuais Técnicos. 2010. Disponível em: . Acesso em: 04 abr. 2019.

² Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BR). Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação Resolução – RDC nº 216/2004. Brasília, 3ª Edição. Disponível em < http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/83f33080474581508d9fdd3fbc4c6735/cartilha_gicra_final.pdf?MOD=AJPERES>.. Acesso em: 04 abr. 2019

³ RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78/2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Porto Alegre, 2009. Disponível em: . Acesso em: 04 abr. 2019

Coleta de Amostras dos Alimentos

Segurança para a empresa

Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) ●●●

As DTAs ocorrem quando o número e tipos de microorganismos presentes em um alimento é capaz de causar desde um desconforto intestinal até mesmo uma doença intestinal grave¹.

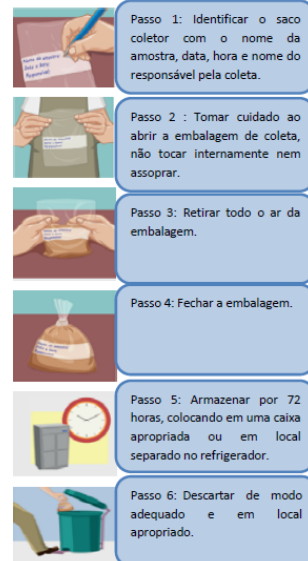
Os sintomas mais comuns de DTAs são vômitos e diarreias, podendo também causar dores abdominais, dores de cabeça, febre, alterações na visão, olhos inchados, entre outros. Para os adultos saudáveis, a maioria das DTAs dura poucos dias e não deixa sequelas. No entanto, para as grávidas, crianças, idosos e pessoas doentes, as consequências podem ser graves, podendo inclusive levar à MORTE².

Por que coletar amostras?

"A coleta de amostras de preparações é uma importante ferramenta de gestão utilizada para o controle higiênico-sanitário dos alimentos servidos"³

É preconizado o mínimo de 100g (cem gramas) de amostra de todas as preparações e 100ml (cem mililitros) de amostra dos líquidos servidos, que devem ser mantidas sob refrigeração por 72 horas, podendo ser descartadas após esse período.³ A realização desse procedimento visa esclarecer possíveis casos de ocorrência das DTAs¹.

Passo a passo da coleta de amostras



- Passo 1:** Identificar o saco coletor com o nome da amostra, data, hora e nome do responsável pela coleta.
- Passo 2:** Tomar cuidado ao abrir a embalagem de coleta, não tocar internamente nem assoprar.
- Passo 3:** Retirar todo o ar da embalagem.
- Passo 4:** Fechar a embalagem.
- Passo 5:** Armazenar por 72 horas, colocando em uma caixa apropriada ou em local separado no refrigerador.
- Passo 6:** Descartar de modo adequado e em local apropriado.