

SEGURANÇA ALIMENTAR, NUTRICIONAL E SUSTENTABILIDADE NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

FOOD SECURITY, NUTRITION AND SUSTAINABILITY AT RESTAURANT UNIVERSITY

Thainara Araujo Franklin, Adriana da Silva Sena, Maria Lydia Aroz D'Almeida Santana, Talita Batista Matos, Maria Patrícia Milagres

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - UESB

Abstract

Healthy eating is one of the factors that may influence the establishment of the health of an individual and the health quality of food consumed. Faced with the daily rush, with long days of activities, a large number of the population uses University restaurants for food. Thus, these sites should pay attention to the variables involved in the process of food production through the use of safe food and adequate nutrition for consumers. For this reason, knowledge of food security and sustainable development condition are relevant for discussion and information about employee training for food handling and conservation of these. Thus, the sanitary conditions and knowledge of restaurant employees on this topic were collected through a questionnaire composed of 18 questions containing information on sociodemographic, food security, nutrition and sustainability. We used the Package The Statistical Software for Social Sciences for Windows (SPSS) version 21.0 for tabulation and analysis of data. It was found that most employees responded correctly to questions relating to hygiene and sanitary practices and have knowledge about the sustainable development of the restaurant.

Key words: Food Security; Sustainability; Feeding.

Resumo

A alimentação saudável é um dos fatores que pode influenciar no estabelecimento da saúde de um indivíduo, bem como a qualidade sanitária dos alimentos consumidos. Diante da correria diária, com jornadas longas de atividades, um número grande da população utiliza Restaurantes Universitários para alimentar-se. Assim, estes locais devem atentar-se às variáveis envolvidas no processo de produção alimentar, através da utilização de alimentos seguros e nutrição adequada para os consumidores. Por esta razão, conhecimentos sobre a condição de segurança alimentar e desenvolvimento sustentável são relevantes para discussão, além de informações sobre treinamento dos funcionários para a manipulação dos alimentos e conservação destes. Assim, as condições higiênico-sanitárias e o conhecimento das funcionárias do restaurante sobre este tema, foram coletadas através de um questionário, composto por 18 questões contendo informações sobre sociodemográficos, segurança alimentar, nutricional e sustentabilidade. Utilizou-se o software The Statistical Package for Social Sciences for Windows (SPSS), versão 21.0 para tabulação e análise dos dados. Foi verificado que a maioria das funcionárias respondeu corretamente às questões referentes às práticas higiênico-sanitárias e que possuem conhecimento acerca do desenvolvimento sustentável do restaurante.

Palavras chave: Segurança alimentar; Sustentabilidade; Alimentação.

Introdução

No Brasil o acesso a uma alimentação saudável, de qualidade, acessível, em quantidade suficiente e de modo permanente, passou a ser direito do cidadão e configura a chamada Segurança Alimentar e Nutricional, a partir da publicação de Lei Orgânica (Losan) sancionada em 2006. Essa lei abrange conceitos como a garantia da qualidade biológica, sanitária, tecnológica e nutricional dos alimentos, bem como seu aproveitamento, incentivando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis respeitando a diversidade racial, étnica e cultural dos cidadãos, além da conservação da biodiversidade e utilização sustentável dos recursos¹.

A garantia desse direito é fundamental, visto que a alimentação saudável é um dos fatores que pode influenciar no estabelecimento da saúde de um indivíduo, bem como a qualidade sanitária dos alimentos consumidos^{2,3}. Ambientes direcionados ao atendimento de um público amplo devem atentar-se às variáveis envolvidas no processo de produção alimentar, a fim de garantir a utilização de alimentos seguros e que ofereçam a nutrição adequada da população.

É imprescindível considerar que os alimentos, apesar de essenciais à manutenção da vida, possuem peculiaridades que podem torná-los inadequados ao consumo, o que vai depender da forma como foram manipulados, processados e conservados⁴. Logo, surge como importante fator de atenção em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) as Boas Práticas de Fabricação, procedimentos que visam um padrão de qualidade, segurança e identidade na área alimentar, incluindo os utensílios e os materiais que entram em contato com os alimentos, regulamentadas, no Brasil, pela Resolução nº 52, de 29 de setembro de 2014⁵. Em geral, a qualidade do estabelecimento e a adoção de boas práticas de fabricação (BPF) podem ser decisivos para a utilização de UAN pelos consumidores⁶.

Além das BPF, é de extrema importância a utilização de matérias-primas de forma adequada e responsável nas produções alimentares, já que toneladas de alimentos são desperdiçadas todos os anos, tanto na fase inicial da produção (na manipulação, na pós-colheita ou na armazenagem) quanto nas etapas de processamento, na distribuição e no consumo⁷. Surge, assim, a preocupação com a sustentabilidade, que traz uma compreensão de desenvolvimento que fortalece o uso dos

produtos de maneira consciente, visando proteger os recursos naturais⁸.

Alguns autores apontam que, entre os tipos de UAN existentes, os Restaurantes Universitários devem aliar todos os itens abordados na RDC 52/2014 a cardápios variados, custos baixos, sustentabilidade, refeições isentas de riscos de causar enfermidades de origem alimentar e com boa aceitação pelo usuário^{5,9}. O Restaurante Universitário da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), campus Jequié, presta serviços relacionados à alimentação dos estudantes, funcionários e é aberto à comunidade.

Sendo assim, dentro da perspectiva do direito humano à alimentação adequada, a busca pela garantia da segurança e da qualidade dos produtos e da prestação de serviços de alimentação é um instrumento básico na preservação da saúde do consumidor. Sabendo da importância do tema apresentado, a proposta para a realização da pesquisa se justifica por investigar conteúdos relevantes no que se refere à segurança alimentar e nutricional do Restaurante Universitário Solidário (RUS) da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia; além do fato de ser o primeiro restaurante com este perfil da região, o que demanda pesquisas na área. Assim, o presente estudo teve como objetivos avaliar o conhecimento dos funcionários do restaurante acerca da segurança alimentar e da utilização sustentável dos recursos no estabelecimento.

Método

Trata-se de um estudo descritivo, de corte transversal e abordagem quantitativa, realizado no mês de julho de 2015 a respeito da segurança alimentar, nutricional e da sustentabilidade referente às práticas e ao conhecimento dos funcionários do RUS da UESB, Campus de Jequié.

As informações referentes aos funcionários foram coletadas mediante a aplicação de um questionário semiestruturado, autoaplicável, elaborado pelos pesquisadores deste estudo, previamente testado, que possibilitou o levantamento dos dados. Este questionário foi confeccionado tendo como base a legislação RDC nº 275 DE 21/10/2012, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Não houve observação das práticas de manipulação e higiene das funcionárias.

O questionário é composto por 18 questões: 5 perguntas referentes a dados

sociodemográficos (sexo, data de nascimento, estado civil, grau de instrução e atividade profissional) e 13 questões referentes à segurança alimentar, nutricional e sustentabilidade (informações sobre manipulação dos alimentos e dos utensílios utilizados para o preparo destes; limpeza dos alimentos e do ambiente de trabalho; descarte de lixo; acondicionamentos dos alimentos e dos objetos; informações sobre qualidade da água; o cuidado com as vestimentas e acessórios utilizados no momento do manuseio dos alimentos).

A amostra foi do tipo aleatória simples, participaram do estudo todos os funcionários que atuavam na cozinha do RUS, os quais todos possuíam vínculo empregatício (n=10), tendo como critérios de inclusão possuir vínculo empregatício com o RUS, ter interesse em participar da pesquisa e assinar corretamente o termo de consentimento livre e esclarecido. Como critério de exclusão, todos que não aceitassem participar da pesquisa de forma voluntária.

Para a análise dos dados da presente pesquisa foi utilizado o programa The Statistical Package for the Social Sciences (SPSS®) versão 21, através do qual também se procedeu à caracterização das variáveis do estudo em frequências relativas e absoluta, a média e desvio padrão de cada categoria de variáveis, os dados

foram analisados e apresentados em tabelas para apreciação.

No que se refere aos aspectos éticos e legais, este estudo obedeceu à Resolução nº466/12, do Conselho Nacional de Saúde - CNS e foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), nº CAAE 43964115.8.0000.0055, e protocolo de parecer de nº 1138190. Foi entregue e explicado aos participantes o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE, assim como a natureza da pesquisa e seus objetivos, esclarecendo a participação voluntária no estudo e o destino dos dados obtidos, garantindo a proteção nos aspectos de sigilo e ética.

Resultados e Discussão

Este estudo avaliou o nível de acertos e erros em relação às questões propostas pelo questionário elaborado para a pesquisa. Os questionários foram aplicados às 10 funcionárias do RUS (100,0%), ao qual todas possuíam vínculo empregatício. A média de idade foi $40,4 \pm 9,2$ anos e 70% delas eram casadas. Quanto à escolaridade, 40% das funcionárias possuía Segundo Grau Completo (Tabela 1).

Tabela 1 – Dados Sociodemográficos das manipuladoras de alimentos do RUS, Jequié, Brasil (2015).

Características Sociodemográficas	n	%
Sexo		
Masculino	0	
Feminino	10	100
Faixa etária	40,4 ± 9,2 anos	
Escolaridade		
Segundo grau completo	4	40
Primeiro grau incompleto	3	30
Segundo grau incompleto	2	20
Superior incompleto	1	10
Estado Civil		
Casada	7	70
Solteira	2	20
Viúva	1	10
Vínculo empregatício com o RUS	10	100

Fonte: Pesquisa direta.

Quanto ao quesito “treinamento”, 80% afirmou ter passado por “treinamento adequado para a manipulação dos alimentos e conservação

destes”. Todas as funcionárias responderam corretamente às questões seguintes, referentes à esta esfera do questionário:

“Onde os micro-organismos podem ser encontrados?”

“Como deve ser o local de manipulação de alimentos?”

“Alimento seguro é aquele que não oferece riscos à saúde dos seres humanos?”

“Antes do consumo de frutas e verduras deve-se deixá-las de molho na água sanitária?”

A qualidade sanitária e higiênica atrelada à segurança alimentar é de extensa abordagem na literatura, posto que as doenças associadas a alimentos são um dos principais fatores contribuintes para os níveis de morbidade da América Latina e a Organização Mundial de Saúde (OMS) reconhece que doenças advindas de alimentos contaminados são um dos maiores problemas de saúde do mundo contemporâneo¹⁰.

Quanto à dimensão que trata dos cuidados com a higiene pessoal no momento da manipulação dos alimentos, todas as funcionárias apresentaram possuir conhecimento adequado. Nos quesitos “Como deve estar a pessoa que manipula os alimentos?” e “Com relação à lavagem de mãos, marque a verdadeira”, 100% das funcionárias responderam de maneira correta. Esse é um ponto muito importante, já que é de conhecimento que o manipulador pode

contaminar o alimento e comprometer a saúde do consumidor¹¹.

Conforme explicitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pela Resolução 216 de 2004, os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados constantemente em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos¹².

Segundo a OMS, muitos casos de patologias de origem alimentar advêm da utilização de técnicas higiênico-sanitárias dos manipuladores de forma incorreta no processamento dos alimentos¹³.

Quanto às boas práticas de fabricação, 02 questões apresentaram respostas com percentual de acertos divergente, como verifica-se abaixo:

“Todo o micro-organismo faz mal à saúde e estraga os alimentos?” (80% de acerto);

“Os panos de limpeza podem disseminar os microorganismos?” (60% de acerto).

As respostas incorretas marcadas pelas participantes foram as seguintes: “microorganismos transmitidos por alimentos e objetos utilizados na cozinha” e “definição de alguns itens sobre boas práticas de manipulação” (Tabela 2).

Tabela 2 – Respostas sobre a questão: “Os panos de limpeza podem disseminar os microorganismos?”. Jequié, Brasil (2015).

	Frequência	%
Sim	6	60
Não	4	40
Total	10	100

Fonte: Pesquisa direta.

A das BPF vem com a intenção de eliminar ou minimizar esses riscos, já que representam normas de procedimentos que devem ser utilizadas a fim de se atingir um padrão de identidade e qualidade de um produto ou serviço em um ambiente de alimentação e nutrição, adequando o estabelecimento com o propósito de fornecer alimentos aptos para o consumo humano¹⁴.

As BPF, em qualquer unidade de alimentação e nutrição, devem ser seguidas de forma rígida, já que até mesmo a menor quantidade de microrganismos presente nos alimentos poderá submeter o usuário da unidade a riscos de apresentar alguma doença como uma toxinfecção alimentar¹³.

De acordo com Tomich et al.¹⁵, a avaliação dessas BPF, por meio de utilização de questionários apropriados, é subsídio para verificação do cumprimento das mesmas no estabelecimento ou serve como apoio para a implantação do sistema controle de pontos críticos.

Com relação aos aspectos sanitários investigados na pesquisa, para a questão “A água pode ser identificada como potável por sua aparência?”, considerando “SIM” como resposta correta, foi percebido que 60,0% (n=6) não possuíam conhecimento necessário sobre o referido tema.

O trabalho de Castro¹⁶, ao propor uma análise dos aspectos sanitários e dos

manipuladores de estabelecimentos localizados nos “shoppings centers” da cidade do Rio de Janeiro, constatou que apenas 4, dos 109 entrevistados conheciam satisfatoriamente sobre alimentos seguros.

Este é um assunto que deve ser levado em consideração por se tratar de extrema relevância no que se refere à segurança alimentar. Segundo Arruda¹⁷, a segurança alimentar, sob a ótica higiênico-sanitária, é de grande preocupação, sendo indispensável à adoção de práticas que previnam a contaminação nas diferentes etapas do processo produtivo, dado que algumas doenças transmitidas por alimentos podem se propagar de forma rápida e ter alta patogenicidade.

Outro aspecto proposto foi o de verificar o conhecimento das manipuladoras de alimentos do RUS sobre a dimensão ecológico-sanitária, a partir de questionamentos referentes à sustentabilidade e ao descarte correto do lixo produzido pelo estabelecimento. Verificou-se que 90% das entrevistadas responderam corretamente as questões referentes a esta dimensão da pesquisa, que são: “O que você faz com o lixo do restaurante?”; “O que você entende por sustentabilidade?” e “O que você faz com os objetos que já não usa mais no restaurante?”.

Nota-se que, a maioria das funcionárias apresenta boa compreensão acerca da sustentabilidade do restaurante, acreditando ser importante para o funcionamento do mesmo o reaproveitamento dos seus resíduos e materiais de consumo. Apenas uma funcionária respondeu o que ela entendia sobre sustentabilidade como sendo “uma expressão que está na moda”.

A um restaurante sustentável pressupõe-se a utilização das matérias-primas, resíduos e materiais de forma harmônica com o meio ambiente, visando reduzir o impacto ambiental ao fazer uso de técnicas de boas práticas de fabricação que garantam a sustentabilidade do estabelecimento através do uso de materiais duráveis e do reaproveitamento dos resíduos. Dessa forma, é imprescindível que todas as funcionárias estejam cientes sobre esses conceitos e coloquem em prática as atitudes referentes à sustentabilidade.

Os resultados aqui apresentados servem de reflexão para uma necessária tomada de decisão visando mudanças nas práticas laborais dos funcionários de estabelecimentos deste âmbito, através da transmissão correta das informações relativas a esse aspecto e de treinamentos

constantes, além de uma efetiva e permanente supervisão sanitária.

Conclusão

O estudo forneceu maior compreensão sobre o tema exposto, sendo possível verificar que a maioria das funcionárias possui conhecimento sobre as condições higiênico-sanitárias e sobre algumas noções de desenvolvimento sustentável.

O investimento em treinamento e supervisão continuada da mão de obra envolvida na manipulação de alimentos é a melhor e mais fácil alternativa a ser realizada como forma de garantia das adequadas condições higiênico-sanitárias e da qualidade da alimentação servida aos estudantes, funcionários e toda comunidade a qual tem acesso ao Restaurante.

Referências

1. Brasil. Decreto-Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. [Citado 2015 ago 23]. Disponível em: bvsms.saude.gov.br.
2. Burlandy L. A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da intersectorialidade no âmbito federal de governo. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2009; 14(3): 851-60.
3. Belik W. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Rev Saúde e Sociedade*. 2003; 12(1): 12-20.
4. Oliveira RB, Guaglianoni DG, Demonte A. Perfil do usuário, composição e adequação nutricional do cardápio oferecido em um restaurante universitário. *Revista Alimentos e Nutrição*. 2005; 16(4): 397– 401.
5. Brasil. Resolução - RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014. [Citado 2015 ago 23]. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br>.
6. Sanches M, Salay E. Alimentação fora do domicílio de consumidores do município de Campinas, São Paulo. *Rev. Nutr.* 2011; 24(2): 295-304.
7. Kraemer MEP. (2003) *Gestão Ambiental: Um Enfoque no Desenvolvimento Sustentável*, 2003.
8. Azevedo E, Pelicioni MCF. Promoção da Saúde, Sustentabilidade e Agroecologia: uma discussão intersectorial. *Saúde e Sociedade*. 2011; 20(3): 715-29.

9. Lippi TAP. et al. Restaurante Universitário: Avaliação do Serviço de Alimentação da Universidade Federal Rural do Rio De Janeiro – Ufrrj. Rev. Univ. Rural, Sér. Ciências Humanas. 2004; 26(1-2): 05-11.
10. World Health Organization. The role of food safety in health and development. Genebra; 1984.
11. Organização Mundial de Saúde - OMS. Métodos de vigilância sanitária y gestión para manipuladores de alimento. Informe de una reunión de consulta de la OMS. Genebra, 1989.
12. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. [Citado 2015 ago 23]. Disponível em: <http://www.paulinia.sp.gov.br>.
13. Farias JKR, Pereira MMS, Figueiredo EL. Avaliação de boas práticas e contagem microbiológica das refeições de uma unidade de alimentação hospitalar, do município de São Miguel do Guamá – Pará. Alim. Nutr. 2011; 22(1): 113-9.
14. Saccol ALF, Rubim BA, Mesquita MO, Welter L. Importância de treinamento de manipuladores em boas práticas. Disc. Scientia. Série: Ciências da Saúde. 2006; 7(1): 91-9.
15. Tomich RGP et al. Avaliação das boas práticas de fabricação em indústrias de pão de queijo. Ciênc. Technol. Aliment. 2005; 25(1): 115-20.
16. Castro FT. Restaurantes do tipo self-service: análise dos aspectos sanitários e dos manipuladores de estabelecimentos localizados nos shoppings centers da cidade do Rio de Janeiro/ RJ. 2007. 105 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2007.
17. Arruda GA. Análise de perigos em pontos críticos de controle no SND. In: Fernandes AT, Fernandes MOV, Ribeiro NF. (Orgs.). Infecção hospitalar e suas interfaces na área de saúde. São Paulo, Atheneu, 2000.

Endereço para Correspondência

Urbis I, Caminho F, nº 08, Jequiezinho.

Cidade: Jequié-Ba, Brasil.

CEP: 45.208-493

Telefone: (74) 9120-3646

E-mail: thainarafranklin@hotmail.com

Recebido em 11/03/2016

Aprovado em 20/05/2016

Publicado em 16/06/2016