

CONCEPÇÕES DE HIGIENE E QUALIDADE SANITÁRIA ENTRE OS TRABALHADORES DO SETOR ALIMENTÍCIO DAS FESTAS JUNINAS E FEIRAS

A.K. S. BEZERRA

Ensino Profissional Integrado ao Ensino Médio- Modalidade Eventos
akkarlinha@gmail.com

B. B. M. SOUZA; B. S. BUENO

Estudantes do Ensino Médio da Rede Estadual de Ensino - Palmas-TO

A.L. LEAL

Professora orientadora – Química: Núcleo comum – ETF/Palmas
adrianall@etfto.gov.br

RESUMO

Este trabalho apresenta os resultados de uma pesquisa realizada com trabalhadores do setor alimentício de feiras e festas juninas da cidade de Palmas, nos meses de junho e julho de 2006. Buscaram-se as concepções de “higiene e qualidade sanitária dos alimentos”, existentes entre os comerciantes. Para coleta de dados, foram aplicados questionários, seguidos de observação durante os eventos. Observaram-se os cuidados tomados frente aos principais fatores que podem influenciar na contaminação dos alimentos como: higiene do vendedor, do local de venda, da embalagem, temperatura e tempo de exposição do alimento entre outros aspectos. Verificou-se que, entre os comerciantes analisados, há um entendimento sobre a importância da higiene para a melhor comercialização dos produtos. No entanto, na prática, não mostraram uma compreensão sobre condições higiênico-sanitárias dos alimentos, como um processo contínuo e que envolve o manipulador, o alimento e o ambiente que os cercam.

PALAVRAS-CHAVE: Conservação de alimentos; boas práticas higiênicas, treinamento de manipuladores.

1. INTRODUÇÃO

Nos eventos, o setor alimentício merece um lugar de destaque, uma vez que exerce um papel que vai além da nutrição humana, sendo também motivo de socialização e descontração, elementos muito importantes para qualquer festividade.

PIRAGIBE (2005, p. 33) reforça o caráter social do alimento na citação a seguir: “O ato de alimentar-se é, para o ser humano, um ato ligado à sua cultura, à sua família, a seus amigos e a festividade”.

Por outro lado, uma atenção especial também deve ser dada a esse setor quando o assunto é saúde. Muitas vezes, nas festividades, as pessoas não estão preocupadas com questões como o tempo que aquele alimento ficou exposto à temperatura ambiente ou como foi manipulado até chegar ao consumo, entre outras.

As festas juninas e as feiras cobertas são eventos populares bastante significativos em Palmas-TO, onde algumas vezes depara-se com situações suspeitas de falta de higiene e cuidados no armazenamento e manipulação de alimentos e de utensílios domésticos. O clima nesta Região propicia a cultura de vários microorganismos, devido ao calor constante; a falta de cuidados pode provocar contaminação e, por consequência, várias doenças derivadas da intoxicação alimentar.

Assim, reportam-se às seguintes questões: Nestas festas são utilizadas técnicas de conservação e manipulação de alimentos? Quais? Serão estas técnicas adequadas?

Destas questões emergiu o foco principal desta pesquisa: Qual é a concepção de “Condições Higiênico-Sanitárias dos Alimentos” entre as pessoas que trabalham com o setor de alimentação nas Festas Juninas e Feiras? Focalizou-se a pesquisa na busca dessas concepções, para analisar o que já está internalizado e o que ainda falta ser trabalhado com essas pessoas, para que adquiram uma postura mais adequada frente ao comércio de alimentos.

Salienta-se a importância de que as pessoas que trabalham nesse ramo precisam entender o significado do termo “Condições Higiênico-sanitárias dos Alimentos”, que tem sido muito abordado pelas Agências de Vigilância Sanitária e a Organização Mundial de Saúde (OMS).

Várias pesquisas (CORREA: 2006; MORAES: 2000; PIRAGIBE: 2005) apontam para o fato de que a partir de nossos valores, crenças e costumes planejamos nossas ações no mundo. Então, as concepções sobre higiene no trato com os alimentos, das pessoas que trabalham nesse ramo, muito influenciarão em suas escolhas, desde o tipo de alimento a ser vendido, até na manipulação do mesmo. Daí a importância de se investigar o que esses trabalhadores entendem por higiene e conservação de alimentos.

Segundo PIRAGIBE (2005, p.35) todo o pessoal envolvido, tanto na produção como comercialização de alimentos, precisa estar consciente das boas práticas de higiene. Embora o conhecimento e a conscientização não sejam garantias de uma higienização efetiva, estes sem dúvida, são os primeiros passos na busca por soluções mais eficazes e duradouras.

A Organização Mundial de Saúde (OMS) nos alerta que a higiene dos alimentos compreende "todas as medidas necessárias para garantir a inocuidade sanitária dos alimentos, mantendo as qualidades que lhes são próprias e com especial atenção para o conteúdo nutricional". Considerando que os principais erros ou práticas diárias que geram contaminações alimentares são:

- Preparação dos alimentos muito tempo antes do consumo;
- Alimentos prontos deixados por muito tempo em temperatura ambiente (sobre o fogão, dentro do forno ou em cima da mesa);
- Cozimento insuficiente;
- Contaminação cruzada (mistura de crus com cozidos, usar o mesmo vasilhame ou a mesma faca, por exemplo, para dois alimentos diferentes);
- Pessoas contaminadas manipulando alimentos.

As questões citadas acima estão entre as mais preocupantes em termos da contaminação alimentar por microorganismos. Diante disso, propôs-se investigar as concepções dos trabalhadores do setor alimentício, considerando também seu ambiente de trabalho, as condições de higiene dos alimentos que são vendidos e expostos nesses ambientes abertos.

Baseando-se no pressuposto de que a visão sobre as “condições higiênico-sanitárias dos alimentos” reflete também a posição sócio-cultural e econômica dos manipuladores de alimentos e, por consequência, condiciona suas práticas de higiene pessoal e no trabalho, e que isso é condição fundamental para se evitar uma contaminação, justificou-se a escolha do objeto desta pesquisa.

2. METODOLOGIA

A metodologia empregada na pesquisa teve uma **abordagem qualitativa** que, de acordo com BOGDAN e BIKLEN (*apud* LÜDKE e ANDRÉ: 1986) podem ser configuradas por cinco características básicas:

“1. A pesquisa qualitativa tem o ambiente natural como sua fonte direta de dados e o pesquisador como seu principal instrumento; 2. Os dados coletados são predominantemente descritivos; 3. a preocupação com o processo é muito maior do que com o produto; 4. O ‘significado’ que as pessoas dão às coisas e à sua vida são focos de atenção especial pelo pesquisador; 5. A análise dos dados tende a seguir um processo indutivo”.

A fim de se atingirem os objetivos, iniciou-se a pesquisa por uma breve revisão bibliográfica, seguida de estudo e debate com o grupo de pesquisa, sobre os temas lidos. Embora, encontrando-se diversos artigos na área de alimentos, dois materiais foram mais significativos para a execução do presente trabalho: SILVA JUNIOR: 2005a e GERMANO: 2003a.

Relacionando-se a bibliografia com as diretrizes do projeto, elaboraram-se as questões para a entrevista, abordando: vestuário utilizado no trabalho; cuidados necessários para evitar contaminação; como é realizada a escolha das matérias-primas; como armazenam os alimentos comercializados; que utensílios são utilizados; qual a temperatura adequada para evitar a contaminação; que tipo de embalagem é utilizado.

Após a entrevista-piloto, onde foram avaliadas as questões elaboradas quanto sua compreensão e atendimento aos propósitos da pesquisa, foi realizada a pesquisa de campo propriamente dita, na Festa Junina da Escola Técnica Federal de Palmas, no Arraí da Capital (festa junina de maior relevância no município) e na Feira Coberta da Quadra 304 Sul (ocorre em todas as sextas-feiras e possui grande fluxo de pessoas).

Foram observados fatores que favorecem a contaminação como a higiene do vendedor, visualizando se existia ou não um local para a lavagem das mãos, bem como se este usava ou não uma vestimenta que possibilitasse o máximo de proteção individual e também se este utilizava material apropriado para servir os alimentos. Outro fator relevante foi a higiene do local de venda e os cuidados para que o alimento não ficasse exposto a insetos, próximo de lixo e em contato direto com as pessoas. Também foi observado o tempo em que os alimentos comercializados ficavam fora da temperatura adequada.

Em seguida, foi realizada a tabulação dos dados obtidos nas entrevistas, juntamente com as anotações das observações, tendo em vista as categorias de análise elaboradas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foram realizadas 15 entrevistas no total, obtendo-se resultados que foram classificados em três categorias de análise: Manipulação; Qualidade e Higiene. Além das questões estabelecidas previamente, todos os esclarecimentos prestados pelos feirantes foram considerados.

3.1. Manipulação dos alimentos

De acordo com GERMANO (2003b, p. 49) entendem-se como manipuladores de alimentos “todas as pessoas que podem entrar em contato com um produto comestível em qualquer etapa da cadeia alimentar, desde a fonte até o consumidor”.

Na categoria Manipulação, destacam-se os aspectos referentes ao armazenamento, às embalagens e utensílios utilizados, bem como um fator de extrema relevância que é a temperatura. Vários autores expressam a importância da atenção sobre o tempo e a temperatura de exposição. SILVA Jr (2005b, p.31) alerta que os trabalhadores do setor alimentício deveriam ter uma preocupação fundamental com a temperatura:

“O fator temperatura e a possibilidade de diminuição de tempos e de técnicas de manipulação de alimentos mais aprimorados são os únicos meios de que nós, profissionais da cozinha, podemos utilizar eficientemente no combate aos microrganismos”.

Segundo Bryan (apud Silva Jr.2005c, p. 29) em temperaturas inferiores a 50° C não há morte de patógenos não esporulados. Em 52° levam 12 horas para que ocorra a morte total de patógenos, 55° C (4 horas), 60° C (30 minutos), 65° C (15 minutos), 70° C (2 minutos) e 74° (5 segundos).

Tabela I. Resultados das entrevistas, referentes à categoria Manipulação dos Alimentos.

Armazenamento		Utensílios utilizados		Temperatura		Embalagens	
Material	Respostas	Material	Respostas	T	Respostas	Material	Respostas
Isopor	1	Talheres	5	5 a 10 °	1	descartáveis	12
Dizem que não armazenam	2	Dizem que não usam	6	12 a 18°	1	Latinhas (cerveja e refrigerante)	2
Panelas	2	Não sabem	1	50 a 70°	1	Não descartáveis	1
Estufa	1			“frio”	1		
Potes plásticos	1			“quente”	7		
Freezer	3						

No entanto, de acordo com os resultados apresentados na tabela I, 55% dos entrevistados responderam que seus produtos não precisam de refrigeração. Evidentemente, o produto final era comercializado em temperatura elevada, mas a questão que chama atenção é o fato deste trabalhador não lembrar do armazenamento das matérias-primas ou no preparo como um todo, pensando nas etapas de preparo anteriores.

As respostas mostraram uma preocupação em agradar os clientes. No caso da temperatura adequada desejam manter os alimentos aquecidos, porque sabem que é nesta temperatura que sua clientela compra, mas em nenhum momento mencionaram a relação desta com a prevenção da contaminação. Quando se perguntou sobre as temperaturas adequadas, 90% apontaram para temperaturas que não são ideais, que pelo contrário, são conhecidas como propícias ao desenvolvimento de microrganismos. Apenas 10% responderam que o alimento deveria estar “bem quente”, mas também sem especificar esse termo. Entendem a importância de a temperatura ser elevada para evitar contaminação, mas não sabem, com exatidão qual seria essa temperatura em termos numéricos.

Além disso, verificou-se em duas barracas, que os comerciantes traziam os alimentos prontos de casa e os mantinha por longos períodos fora da temperatura ideal. Ainda, observou-se que haviam alimentos armazenados em panelas tampadas, mas sem aquecimento.

Em outras barracas, encontraram-se carnes cozidas e desfiadas para serem utilizadas como recheio, por mais de duas horas em temperatura ambiente. Também havia alimentos expostos sem proteção, bem próximos aos clientes (trânsito de pessoas).

Alimentos cozidos e armazenados para consumo posterior podem correr os riscos de causar doenças de origem alimentar. Dessa forma, o tempo em que o alimento fica sem refrigeração ou aquecimento é algo muito importante, podendo ser considerado como uma prioridade. Mesmo assim, encontraram-se barracas que deixaram muito tempo o alimento à temperatura ambiente, como no caso dos caldos, sendo que estes eram reaquecidos sempre que, na visão do comerciante, este ficasse “morno”.

Quanto ao tipo de material, destaca-se que 90% dos entrevistados utilizam materiais descartáveis. Segundo os entrevistados, o interesse por esse tipo de material se dá principalmente pela facilidade de manuseio e porque muitos já fizeram algum curso sobre higiene que abordou a importância da utilização dos mesmos.

Ao observar o uso dos utensílios domésticos, notou-se que muitas colheres ficavam com restos de alimentos expostas a temperatura ambiente por um longo tempo e, sem serem lavadas posteriormente, eram reutilizadas para manipulação dos produtos alimentícios comercializados.

O óleo para fritura do pastel parecia novo, tomando como base sua cor, mas no decorrer da noite, verificou-se que o mesmo era utilizado em todas as frituras, durante toda a festa.

3.2. Higiene

De modo geral, os comerciantes das festas analisadas não utilizavam luvas e, ainda manuseavam os alimentos logo após pegarem dinheiro, parecendo não se preocupar com os microorganismos que ele contém. O comerciante da barraca de pastéis, que trabalhava no caixa, às vezes se revezava com seus companheiros também ficando nas vendas. Notou-se, que nesta troca, o mesmo não havia lavado as mãos ou colocado luvas e, o mais impressionante foi que, durante a entrevista ele tocou diversas vezes no assunto, mostrando esse fato como ponto positivo: “Aqui, quem está trabalhando no caixa não mexe com os alimentos!”.

Outro aspecto importante foi a presença de balde com água para lavar as mãos, sendo que este era utilizado por todas as pessoas que trabalhavam em uma mesma barraca. Este fato não foi isolado, observando-o em diversos locais de venda.

Notou-se a manifestação e interesse de algumas pessoas em buscar formas para se evitar a contaminação, prendendo o cabelo, utilizando boné e touca, tentando manter uma higiene mínima. Mas essas já haviam participado de algum curso para treinamento de manipuladores de alimentos.

Na Feira, as barracas que vendem alimentos encontram-se perto dos banheiros. Normalmente no início da festa estes banheiros sempre estão com uma aparente limpeza, mas no decorrer da festa este ambiente vai ficando muito sujo e com um odor insuportável. Assim, tanto os vendedores como os clientes ficam submetidos ao risco de contaminação, do ponto de vista sanitário, por motivo de uma higienização inadequada.

Segundo recomendações de GERMANO e GERMANO (2001):

“As instalações usadas nas operações alimentares devem estar limpas e em boas condições de uso. O posicionamento e a construção das instalações não devem permitir de nenhuma maneira a contaminação de alimentos. O piso, as paredes e o teto devem ser mantidos limpos, do mesmo modo como deve ser mantida qualquer facilidade de **toalete fornecida**; Deve haver um constante e adequado fornecimento de água limpa e potável, tanto quente como fria. As instalações sanitárias devem ser limpas e trazer um aviso de: “Agora lave suas mãos”. Os manipuladores dos alimentos devem poder dispor de adequadas facilidades para lavar as mãos, como sabão, escovas e facilidades para secá-las (secador com ar quente ou toalha de papel); Um kit de primeiros socorros deve ser prontamente disponível contendo esparadrapos impermeáveis em cores brilhantes; Os equipamentos usados no processamento e na manipulação devem estar em boas condições e limpos. Os recipientes não deveriam ser absorventes e deveriam poder ser limpos com facilidade”.

Diante desse alerta, podem ser constatados vários equívocos nesses ambientes de comércio ambulante, no caso a feira-livre.

Na tabela II encontram-se os dados coletados através das entrevistas e classificados na categoria Higiene. Quanto ao vestuário, pode-se notar que das 15 entrevistas realizadas, 10 pessoas dizem usar boné. Entre esses trabalhadores, é notória a preocupação com os cabelos. Mas por outro lado, a minoria lembrou-se do avental ou luvas.

Tabela II. Resultados das entrevistas, referentes à categoria Higiene.

Vestuário		Cuidados para evitar contaminação	
Boné	10	Evitar insetos	01
Calça/camiseta	07	Cobrir alimentos	03
Avental	02	Não pegar alimentos com as mãos	02
Luvas	01	Manter as mãos limpas	05
“Normal”	01	Higiene pessoal	02
		“Todos os cuidados”	01

Ao questionar-se sobre os cuidados para se evitar a contaminação (Tabela II), a preocupação se concentrou em manter as mãos limpas. Apenas uma pessoa apontou para um contexto mais amplo, indicando: “todos os cuidados”. Entretanto não se pode constatar se essa resposta indicaria um entendimento sobre a complexidade do tema ou simplesmente uma maneira de escapar de explicações mais detalhadas.

3.3. Qualidade dos Alimentos

Segundo GERMANO (2003c, p. 33) o termo qualidade dos alimentos pode ser entendido como: “propriedades de um produto que lhe conferem condições de satisfazer as necessidades do consumidor, sem causar agravos a sua saúde”. A qualidade dos alimentos deve ser entendida dos pontos de vista: nutricional, sensorial, físico-química e microbiológica.

Tabela III. Resultados das entrevistas, referentes à categoria Qualidade.

Alimentos		Escolha das Matérias-Primas		Opinião dos Clientes	
Espécie	Respostas	Escolha	Respostas	Opinião	Respostas
Pastéis	2	Pela qualidade	5	Elogios	10
Refrigerantes	2	Pela marca	1	Caro	3
Caldos	3	Pelo preço	1	Pouco/pequeno	2
Pamonha	1	Não responderam	8		
Espetinho	1				
Comida caseira	2				
Acarajé	1				
Polpas	1				
Cachorro-quente	1				
Milho	1				
Sorvete	1				
Salgados	1				
Maçã do amor	1				
Canjica	1				

Segundo a Tabela III, nas festas juninas e feiras analisadas, os alimentos vendidos não podem ser considerados exemplos de qualidade nutricional, uma vez que, na sua grande maioria, contribuem para uma dieta desequilibrada, com alto teor de gorduras, açúcares e carboidratos.

A maioria dos entrevistados não respondeu ao serem questionadas sobre as escolhas das matérias-primas. Muitas dizem que não escolhem ou que isso não é de sua responsabilidade. Outras dizem que escolhem as matérias primas pela qualidade e vinculam essa escolha aos elogios que recebem de seus clientes e também ao preço mais caro de seus produtos. Pouquíssimos recorrem às marcas famosas e ao preço das matérias-primas.

5. CONCLUSÕES

Concluiu-se, diante dos dados obtidos, que entre os comerciantes analisados, há um entendimento sobre a importância da higiene, para a melhor comercialização dos produtos. No entanto, com as observações realizadas constataram-se várias contradições entre as respostas e a prática.

Os comerciantes não mostraram uma compreensão sobre condições higiênico-sanitárias dos alimentos, como um processo contínuo e que envolve o manipulador, o alimento e o ambiente que os cercam. Possuem uma concepção restrita de higiene, como algo estático, ou seja: uma vez higienizada uma área, não é mais necessário cuidados ou manutenção da mesma.

Além disso, verificou-se por parte desses vendedores um medo constante da fiscalização. É algo que pode fazer com que muitos desses comerciantes não exponham realmente suas dúvidas e seus limites, dificultando o processo educativo nesse setor.

Nessa perspectiva, a pesquisa desenvolvida buscou ir ao encontro da proposta da Vigilância Sanitária de formação da “consciência crítica coletiva”, proporcionando aos estudantes envolvidos novas experiências nesse campo do saber.

6. PERSPECTIVAS DE CONTINUIDADE

O grupo de pesquisa ministrará uma oficina, para os comerciantes que contribuíram com a presente pesquisa, bem como a comunidade em geral, permitindo que essas concepções possam ser reelaboradas e praticadas em seus ambientes de vendas.

Dentro de tudo que já vem sendo pesquisado, a presente pesquisa aponta para a importância de se reestruturar as técnicas para treinamento de manipuladores de alimentos (GERMANO: 2003d), de forma que seja necessária uma formação para esses trabalhadores que possibilite uma mudança conceitual efetiva.

7. REFERÊNCIAS

- GERMANO, Pedro M. L. e Germano M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Varela, 2001.
- GERMANO, Maria I. S. **Treinamento de Manipuladores de Alimentos: fator de segurança alimentar e promoção de saúde**. São Paulo: Varela, 2003.
- LÜDKE, Menga e André, Marli E.D.A. **Pesquisa em Educação – Abordagens qualitativas**. São Paulo: EPU, 1986.
- MORAES, Edmundo C. et al **Representações de Meio Ambiente entre Estudantes e Profissionais de Diferentes Áreas do Conhecimento**. In: Revista de Ciências Humanas – Representações Sociais e Interdisciplinaridade. Edição Especial. Florianópolis: UFSC, 2000.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). WEB: www.opas.org.br
- PIRAGIBE, Karin O. **Aspectos Higiênicos e Sanitários do Preparo da Merenda Escolar na Rede Estadual de Ensino de Curitiba**. UFPR, 2005. Dissertação de Mestrado.
- SILVA JR., Eneo A. **Manual de controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2005.

