



ANÁLISE DO CARDÁPIO LOCAL: RESTAURANTE POPULAR LOCALIZADO NO INTERIOR DO RIO GRANDE DO NORTE

ANA BEATRIZ PEIXOTO NUNES; JÚLIA GABRIELLY DE SOUZA; JOSE RENAN DA SILVA FERREIRA; JAKSON SILVA LIMA; HELENI AIRES CLEMENTE.

RESUMO

O presente estudo tenta mostrar os riscos de contaminação que o uso de adornos pode acarretar a uma UAN e a ainda resalta a necessidade de usar EPI no ambiente de trabalho o que ainda é negligenciado. Dessa forma, o objetivo do trabalho é orientar os manipuladores quanto ao uso de adorno e uso inadequado de máscaras no ambiente de trabalho, lembrando a proporção dos riscos incluso nessas práticas. Na metodologia foi realizada uma ação de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) por meio de checklist com algumas perguntas interativas sobre mitos e verdades para que os colaboradores também pudessem sanar qualquer outra dúvida que tivesse relacionado ao tema, assim todos puderam responder e as dúvidas logo após foram sanadas. Isso teve um bom resultado, pois a cada pergunta respondida existia uma reação que condizia ao que os colaboradores pensavam a respeito, então foi produtivo, pois tinham perguntas relacionadas aos principais erros cometidos e assim com as explicações esses colaboradores não cometerão os mesmos erros, a equipe também reagiu de forma positiva quanto à ação. Ante o exposto, podemos perceber que conforme a realização da ação de EAN foi realizada teve também uma ajuda de colaboração e interação da equipe o que é de extrema importância para o sucesso da UAN, assim mostra que os colaboradores sentem cada vez mais vontade de aprender o que constantemente é ensinado e que ao longo do ano aconteçam mais ações com esses funcionários já que obtiveram resultados bastante proveitosos e enriquecedores para a formação.

Palavras-chave: Nutrição; comensalidade; coletividade; alimentação; educação.

1 INTRODUÇÃO

Segundo a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN (Lei nº11.346 de 15 de setembro de 2006), a Segurança Alimentar e Nutricional – SAN, é conceituada como o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidades suficientes, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais.

Sendo assim, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, estabeleceu em março de 2004 a Resolução da Diretoria Colegiada nº. 216, que determina o Regulamento Técnico sobre as Boas Práticas de Fabricação – BPF, para serviços de alimentação, com o objetivo de regulamentar adequadas condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Os colaboradores envolvidos na manipulação de alimentos representam grande importância para medidas e controle da contaminação dos produtos alimentícios. Sabe-se que o homem é o fator chave da cadeia de transmissão da contaminação microbiana dos alimentos. Está amplamente comprovado que a grande maioria dos casos de toxinfecções alimentares ocorre, devido à contaminação dos alimentos pelos manipuladores, através de hábitos

inadequados de higiene pessoal e até por meio de práticas indevidas como o uso de adornos (ARRUDA, 2018).

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são caracterizadas por sintomas como náusea, vômito, diarreia, febre, e que podem evoluir para sintomas extra intestinais. De maneira geral, os surtos de doenças transmitidos por alimentos causados por patógenos microbianos sobrecarregam o sistema de saúde, não apenas por meio das doenças, mas também pelos custos associados às medidas tomadas para reduzir os impactos sobre a população, este fato constitui-se num grave problema social e de saúde pública (MEDEIROS; CARVALHO; FRANCO, 2017).

É importante enfatizar a situação atual que o mundo vivencia a luta contra o vírus como SARS-CoV-2, a doença COVID-19. A disseminação do vírus ocorre entre os humanos devido ao contato próximo com uma pessoa infectada, exposta à tosse, espirros, gotículas respiratórias ou aerossóis. Entretanto, pode ocorrer a contaminação cruzada, uma vez que, a taxa de sobrevivência desse vírus pode ser alta em superfícies como aço inoxidável e plástico podendo durar até 72 horas, papelão e cobre até 4 horas (Sousa, et al., 2020).

Apesar de atualmente, não existir evidências de que os alimentos sejam uma fonte ou via provável de transmissão do SARS-CoV-2, regras gerais de higiene cotidiana, como lavagem regular das mãos e regras de higiene para a preparação de alimentos, devem ser observadas. Adotar as Boas Práticas de Fabricação (BPF) durante o processamento de alimentos é de suma importância, uma vez que a limpeza e desinfecção de superfícies e utensílios, assim como dos alimentos, auxiliam a atividade antimicrobiana, destruindo a membrana que envolve o SARS-CoV-2 (Sousa, et al., 2020).

Sendo assim, a qualificação dos funcionários que trabalham na manipulação dos alimentos é de fundamental importância, visto que é preciso modificar o comportamento e incorporar novas atitudes que apóiem segurança a fim de compreenderem o risco da atividade que exerce. O objetivo do trabalho é orientar os manipuladores quanto ao uso de adorno e uso inadequado de máscaras no ambiente de trabalho, relembrando a proporção dos riscos incluso nessas práticas.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

Assim, para a distribuição e lavagem da UAN, os facilitadores (estagiária e nutricionista), reuniram os colaboradores no refeitório, mantendo o distanciamento em círculos. A fala inicial foi da nutricionista gerente que precisou alertar seus colaboradores sobre as inconformidades encontradas num checklist realizado pela nutricionista do estado do RN, antes da sua chegada na UAN.

Em seguida, a estagiária mencionou alguns pontos encontrados durante seu período na UAN que são realizados diariamente, muitas vezes pelo hábito, sem perceber que está fazendo incorretamente, principalmente no horário de produção. E apresentou que sua proposta de educação alimentar e nutricional (EAN), que seria contemplado um jogo denominado, mitos e verdade, para juntos respondermos e discutir sobre os pontos mais críticos encontrados no checklist de forma leve e divertida.

- Dentre as perguntas realizadas aos colaboradores, estavam:
- Os alimentos transmitem o coronavírus? Mito
- O cozimento dos alimentos elimina o vírus? Verdade
- O uso de adornos contribui para disseminação de patógenos como da COVID-19? Verdade

- Não devo usar detergentes, sabão e nem hipoclorito de sódio na higienização das frutas e legumes? Mito
- Uma boa alimentação impede a contaminação da COVID-19? Mito
- Após a chegada dos insumos, é preciso fazer a higienização das embalagens? Verdade
- Cite pelo menos 2 cuidados necessários durante o preparo dos alimentos;
- Devo evitar ir a outros lugares, durante o preparo e distribuição dos alimentos? Verdade

Ao final de cada pergunta os colaboradores levantavam a plaquinha correspondente ao que achavam que era correto ou errado e após todos levantarem, a facilitadora (estagiária) falava qual era resposta correta e procurava algum colaborador que tinha respondido errado e o perguntava o porquê ele achava aquilo, dando espaço para discussão em grupo. Ao fim da dinâmica, ocorreu o almoço em conjunto permitindo um momento de descontração, descanso e comentários sobre a dinâmica.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todas as perguntas foram pensadas de acordo com os erros mais comuns que ocorrem diariamente na UAN, principalmente a última questão na qual os colaboradores ao fim de suas funções saem para as lojas vizinhas e outros lugares para aguardar o horário do ponto, porém alguns saem ainda de uniforme e durante a distribuição.

A cada pergunta era perceptível a surpresa por lembrar que cometia tal erro e/ou que sabia do correto, mas sem se atentar executava ao contrário. Quanto ao uso de adornos foi a questão que mais se apegaram por não lembrar que esses pequenos pontos, poderiam carregar consigo a contaminação do novo coronavírus inclusive para casa e para os familiares.

Desta forma, os resultados foram satisfatórios, apesar de não utilizar um método para mensurá-lo, o objetivo geral foi contemplado sem dúvidas. O momento foi importante também para o esclarecimento de algumas dúvidas relacionado à alimentação saudável como prevenção da contaminação do coronavírus, como o uso de vitaminas, chás que ganharam fama nesse período, entre outros.

Segundo o estudo de Arruda 2018, pode-se verificar que, o nível de escolaridade é inversamente proporcional a função destinada a esses manipuladores. Já que em publicações dirigidas à área de alimentação coletiva é comum constatar a pouca educação formal dos trabalhadores, atribuindo-se a este fato um dos principais problemas das DTAs ou pela insuficiente qualidade na produção de alimentos. Às vezes por não compreenderem tamanha responsabilidade sobre a segurança alimentar e nutricional, acabam reproduzindo o que faz em casa normalmente e que há anos tem o hábito de realizar.

Em relação aos questionamentos um e dois, a OMS afirma que o novo coronavírus, causador da Covid-19, não é mais resistente ao calor do que outros vírus e bactérias encontrados eventualmente em alimentos. Conforme recomendado pelas boas práticas de higiene, os alimentos devem ser bem cozidos e/ou aquecidos a pelo menos 70°C.

A fim de se evitar mais os riscos de contaminação no alimento, Sousa et al., 2020, afirmam que o uso de água e sabão e o uso de álcool 70% trazem excelentes resultados na desnaturação das proteínas e dissolução de lipídeos, no entanto, esses produtos devem ser utilizados para a higienização das mãos, utensílios e superfícies, e não para a desinfecção de alimentos.

No caso dos alimentos, em especial hortifruti (frutas, legumes e verduras), deve-se imergir os alimentos em uma solução preparada com 10 ml (1 colher de sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água tratada (diluuição de 200 ppm), eliminando os possíveis patógenos dos alimentos, incluindo o SARS- CoV-2.

Sabe-se que não existe até o momento, não há nenhum medicamento, substância, vitamina e alimento específico, apenas a vacina que possa prevenir e/ou curar a infecção pelo novo coronavírus. Contudo, recomenda-se a prática de uma alimentação mais saudável, baseadas em alimentos in natura e minimamente processados, de acordo com as orientações presentes no Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde.

Apesar do avanço da ciência e a descoberta da vacina, o distanciamento social é a medida que mais apresentou resultado, sendo assim, o Brasil determinou, a Lei n. 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que regula medidas de quarentena e isolamento, visando o achatamento da curva de transmissão do novo coronavírus e que deve ser seguida por todo os país.

4 CONCLUSÃO

Como é um campo de estágio novo e com a mudança da gerência, no caso da nutricionista, foi difícil determinar esse trabalho, tendo em vista que juntas nãoconseguiríamos expor sua real necessidade sem ser sua estrutura física, quanto as minhas observações na unidade, houve a indicação de um possível trabalho a ser desenvolvido, mas que na realidade não contemplava tanto a necessidade daUAN..

Uma das principais preocupações diárias seria com os custos da UAN. Os cardápios estavam com valores altos, acima de R\$ 2,50, o prato diário. Então o primeiro ponto era pensar em algo relacionado os custos que pudesse ajudar nesse controle. A primeira opção era incluir na unidade o uso da curva ABC para que a nutricionista pudesse ter controle do seu custo e estoque, analisando quais os gêneros que tem maior custo e quanto ele contribui para o aumento do seu custo diário.

A ideia inicial era apresentar a curva ABC, enfatizando sua importância na unidade e como ocorria o seu uso. Porém, no meio do percurso da definição a nutricionista se deparou com um checklist recentemente aplicado pela supervisora outra nutricionista e pode perceber que tinha outros pontos importantes que precisariam ser conversados de forma mais leve e dinâmica. Como são pontos abordados em treinamentos, tornam-se cansativas mais reuniões pra apresentar apenas esses pontos.

Ante o exposto, foi visto que a nutricionista solicitou uma atividade de educação alimentar e nutricional que pudesse abordar os pontos mais críticos encontrados no checklist como o uso de adornos e o uso indevido de mascara nesse momento de pandemia. O que se tornou mais prazeroso para o desenvolvimento e aplicação, pois não há nada mais rico que o conhecimento e a conscientização.

REFERÊNCIAS

ARRUDA, Katelyn Back de. **Um olhar sobre a percepção de risco de doenças transmitidas por alimentos (Dtas) entre manipuladores de alimentos - revisão bibliográfica**. 2018. 28 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá-MT, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Guia Alimentar para a População Brasileira Brasília: MS; 2014.

BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN, 2006. **Leinº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano a alimentação adequada e dá outras providências.

MEDEIROS, Maria das Graças Gomes de Azevedo; CARVALHO, Lúcia Rosa de; FRANCO, Robson Maia. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário. **Ciência & Saúde Coletiva**, São Paulo, v. 2, n. 22, p. 383-392, 2017.

SOUSA, Hermanny Matos Silva *et al.* SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NO CONTEXTO DA PANDEMIA POR SARS-COV-2. **Revista Desafios**, Tocantins, v. 7, n. 1, p. 26-33, 2020.