

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE
UNIDADE ACADÊMICA DE SAÚDE
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

JOSEFA LIDIANE DA COSTA SANTOS

**AVALIAÇÃO DO PERFIL E PRÁTICAS EM SEGURANÇA
ALIMENTAR DE GESTORES E OPERADORES DE UM
RESTAURANTE COMERCIAL DE UMA CIDADE DO
SERIDÓ ORIENTAL PARAIBANO**

Cuité/PB

2018

JOSEFA LIDIANE DA COSTA SANTOS

**AVALIAÇÃO DO PERFIL E PRÁTICAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR DE
GESTORES E OPERADORES DE UM RESTAURANTE COMERCIAL DE
UMA CIDADE DO SERIDÓ ORIENTAL PARAIBANO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado a Unidade Acadêmica de Saúde da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito obrigatório para obtenção de título de Bacharel em Nutrição.

Orientador: Prof. MsC. Jefferson Carneiro de Barros

CUITÉ/PB

2018

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA NA FONTE
Responsabilidade Msc. Jesiel Ferreira Gomes - CRB 15 - 256

S237a Santos, Josefa Lidiane da Costa.

Avaliação do perfil e práticas em segurança alimentar de gestores e operadores de um restaurante comercial de uma cidade do Seridó Oriental Paraibano. / Josefa Lidiane da Costa Santos. - Cuité: CES, 2018.

53 fl.

Monografia (Curso de Graduação em Nutrição) - Centro de Educação e Saúde / UFCG, 2018.

Orientador: Jefferson Carneiro de Barros.

1. Segurança alimentar. 2. Restaurante comercial. 3. Manipulador de alimentos. I. Título.

Biblioteca do CES - UFCG

CDU 641.5

JOSEFA LIDIANE DA COSTA SANTOS

AVALIAÇÃO DO PERFIL E PRÁTICAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR DE
GESTORES E OPERADORES DE UM RESTAURANTE COMERCIAL DE UMA
CIDADE DO SERIDÓ ORIENTAL PARAIBANO

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado a Unidade Acadêmica de Saúde da universidade Federal de Campina Grande como requisito obrigatório para obtenção de título de Bacharel em Nutrição com linha específica em Alimentação Coletiva.

Aprovado em ____ de _____ de _____.

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Msc. Jefferson Carneiro Barros
Universidade Federal de Campina Grande
Orientador

Prof.^a Msc. Dalyane Lais da Silva Dantas
Universidade Federal de Campina Grande
Examinadora

Esp. Jaqueline Costa Dantas
Universidade Federal de Campina Grande
Examinadora

Cuité/PB

2018

A Deus,
Aos meus pais, irmão e avós,

Dedico.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente ao meu Deus que nunca me abandonou, me dando forças nos momentos em que eu pensava que não aguentaria mais seguir em frente. Agradeço ao Meu pai **Cícero** e minha mãe **Silvanete**, meus primeiros professores da vida, que mesmo diante de todas as dificuldades enfrentadas, incansavelmente estiveram sempre ao meu lado, me apoiando em todos os meus passos, me fortalecendo e dando a certeza de que toda a luta valeria a pena. A vocês dois toda a minha gratidão.

Ao meu querido irmão **Lindailson Santos**, pela irmandade de sempre, nos momentos que eu sempre precisei, ele estava pronto à ajudar.

Aos meus avós maternos, **Maria da Costa** (*in memória*) e **José Felismino dos Santos** e paternos **Maria Vitória da Silva** e **Manuel Felismino dos Santos Filho** (*in memória*) por todo amor e apoio demonstrados nos mais diversos gestos e ações.

Ao Professor e meu orientador **Jefferson Carneiro de Barros**, por toda a paciência para comigo, pelos ensinamentos repassados ao longo da graduação e pelo amor demonstrado por essa profissão tão bela e nobre, meu muito obrigada, que o Senhor permaneça com essa dedicação ao exercer seu papel de educador.

A **Universidade Federal de Campina Grande, Campus Cuité**, e a todos os Professores do **Curso de Bacharelado em Nutrição**, que contribuíram para o meu crescimento e formação profissional, meu muito obrigada.

A minha querida amiga, presente de Deus, **Dayse Lima**, por estar ao meu lado, dividindo alegrias, tristezas, dúvidas e aflições, e pelas vezes que eu precisei de sua ajuda você sempre esteve lá. Meu muito obrigada por sua sincera amizade.

A **Djair Alves**, meu amigo, namorado e companheiro, por sua compreensão e apoio, por sempre me dizer que é preciso ter fé e acreditar que tudo dará certo. Obrigada.

Ao meu quinteto querido, **Viviane Barros, Elizama Oliveira, Vanessa Macedo, Fabielly Cassiana e Cláudia Cristina**, pelo acolhimento desde o início do curso. Vocês tem um lugar especial em meu coração.

A **Macielly Buriti, Bruno Dantas e Marcia Travassos**, por todos os momentos compartilhados. Vocês são um presente que a graduação me deu.

A **Erivanda Santos e Rayane Lucena**, pelo apoio desde a espera do tão esperado resultado de aprovação no curso, que sempre estavam dispostas a me ajudar quando eu me encontrava cheia de dúvidas, à vocês minha gratidão.

Ao Senhor **Neilton e Funcionários**, por sua contribuição e disponibilidade para participação desta pesquisa.

A todos que contribuíram direta ou indiretamente para a realização desse sonho.
Meu muito obrigada.

O Senhor cuida daqueles que o amam.
Ele é escudo poderoso e sustentáculo forte,
abrigo contra o vento sufocante e abrigo contra
o ardor do meio-dia, proteção contra os obstáculos
e socorro contra as quedas.

Eclesiástico 34: 16

RESUMO

SANTOS, J.L.C. **Avaliação do perfil e práticas em segurança alimentar de gestores e operadores de restaurantes comerciais de uma cidade do Seridó paraibano.** 2018. 52 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal de Campina Grande, 2018.

A produção de refeições envolve um conjunto de ferramentas para a garantia da qualidade e segurança, de forma a promover, manter ou mesmo recuperar a saúde individual e coletiva dos usuários que se beneficiam da alimentação servida. Contudo, na produção de refeições a manipulação dos alimentos pode ser uma fonte de contaminação de microrganismos nocivos à saúde humana. Assim, os operadores que atuam na preparação das refeições são fundamentais na prevenção das doenças de origem alimentar para a população que se alimenta fora do domicílio. O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil e práticas em segurança alimentar dos gestores e operadores de restaurantes comerciais localizados em uma cidade do Seridó Oriental Paraibano. Trata-se de uma pesquisa de campo, transversal, descritiva e de abordagem qualitativa, desenvolvida em restaurante comercial no município de Picuí/PB. Foram utilizados como instrumentos de análise dois questionários semiestruturados, aplicados ao proprietário e aos manipuladores do estabelecimento, constando ambos de vinte questões abordando o perfil socioeconômico-demográfico e de conhecimentos sobre práticas em segurança alimentar. Os resultados evidenciaram que é relevante avaliar a interação entre treinamentos, conhecimentos e atitude dos gestores e operadores sobre segurança dos alimentos, ambiente de trabalho, nível de experiência no cargo, carga horaria e questões sociodemográficas, pois podem influenciar no comportamento negativo em relação a execução de práticas de higiene e resultar em um elevado número de não conformidades. Ademais mostram a necessidade de treinamentos e capacitações de manipuladores em segurança alimentar, visto ser de extrema importância e devem ser realizados periodicamente para possibilitar a mudança de comportamento dos manipuladores através de atitudes e práticas que não contribuam para o risco de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Sendo assim o despreparo dos manipuladores de alimentos, podem relacionar-se diretamente à contaminação de alimentos, decorrente de doenças, maus hábitos de higiene e de práticas inadequadas no processo produtivo de refeições. Portanto, consta-se a necessidade de mais investimentos na qualificação de gestores e operadores

com relação a práticas em segurança alimentar, visando a produção de alimentos seguros aos consumidores.

Palavras-chave: Restaurante comercial. Gestor. Manipulador de Alimentos. Segurança alimentar.

ABSTRACT

SANTOS, J.L.C. **Evaluation of the profile and practices in food safety of managers and operators of commercial restaurants in a city of Seridó Paraíba.** 2018. 52 f. Course Completion Work (Graduation in Nutrition) - Federal University of Campina Grande, 2018.

The meal production involves tools to assure safety and quality, in order to promote, maintain or even to recover collective and individuals health of user who benefit of the served meal. Although, food handling in meal production can be a contamination source of microorganisms detrimental to human health. Thus, meal production workers are essential in the food source disease prevention to the population that feed outside their homes. The aim of this work was to evaluate food safety practices and profile of managers and workers from private restaurants located in a city from Oriental Serido, Paraíba state. It was a transversal, descriptive, qualitative approach field research, developed in a private restaurante in the city of Picuí/PB. Two semi-structured questionnaires were utilized as analysis tools, applied to establishment entrepreneur and food handlers, consisting both of twenty questions regarding socioeconomic-demographic profile and food safety practices knowledge. The results demonstrated that when training interactions were evaluated, work environment, position experience level, working hours and sociodemographic questions also should be considered, thus they can influence negative behaviour in relation to hygiene practices and result in an elevate not-compliance numbers, as well, show the training and qualification necessity of handlers in food safety, for they are extremely important and must be carried out constantly in order to possibilite the behaviour change of handlers through attitudes and practices that do not contribute to the risk of DTA (food related diseases), in this way, the low professional qualification of food handlers, can be related directly to food contamination, deriving from diseases, poorly hygiene habits and inadequate practices in the meal productive process. It is a necessity of more investments in managers and workers qualification in relation to food safety practices, aiming the safe food production to the customers.

Key-words: Private restaurant. Managers. Food handlers. Food safety.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Perfil socioeconômico-demográfico do proprietário do restaurante comercial, Picuí, PB.....	26
Tabela 2 - Perfil laboral e de práticas em segurança alimentar do proprietário do restaurante comercial, Picuí, PB.....	27
Tabela 3 - Perfil socioeconômico-demográfico dos manipuladores de alimentos de um restaurante comercial, Picuí, PB.....	30
Tabela 4 - Perfil laboral e de práticas em segurança alimentar dos manipuladores de um restaurante comercial, Picuí, PB.....	31

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA – Agencia Nacional de Vigilância Sanitária.

APPCC – Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle.

BPF – Boa Prática de Fabricação.

DTA – Doença Transmitida por Alimento.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

ISSO – International Organization for Istandardization (Organização Internacional de Normalização).

OMS – Organização Mundial de Saúde.

PAS – Programa de Alimentação Segura.

POP – Procedimento Operacional Padronizado.

RDC – Resolução de Diretoria Colegiada.

RT – Responsável Técnico.

TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição.

UPR's – Unidades Produtoras de Refeições.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	15
2 OBJETIVOS.....	17
2.1 OBJETIVO GERAL.....	17
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	17
3 REVISÃO DA LITERATURA.....	18
3.1 MERCADO DA ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADES.....	18
3.2 UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES COMERCIAIS.....	19
3.3 SEGURANÇA ALIMENTAR NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.....	20
3.4 PAPEL DO GESTOR NO FORNECIMENTO DE ALIMENTOS SEGUROS.....	22
3.5 PAPEL DO MANIPULADOR NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SEGUROS.....	23
4 METODOLOGIA.....	25
4.1 TIPO E LOCAL DA PESQUISA.....	25
4.2 CARACTERIZAÇÃO DA AMOSTRA.....	25
4.3 INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS.....	25
4.4 TRATAMENTO DOS DADOS.....	25
4.5 CRITÉRIO DE INCLUSÃO E EXCLUSÃO.....	26
4.6 ASPECTOS ÉTICOS.....	26
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	27
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	36
REFERÊNCIAS.....	37
APÊNDICES.....	43

1 INTRODUÇÃO

As Unidades Produtoras de Refeições (UPR's) são essenciais e cada vez mais importantes no sistema alimentar para coletividades. Neste sentido, na ausência de um controle rigoroso no processamento, no armazenamento e na distribuição, os alimentos têm potencial para se tornarem importantes fontes de doenças. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são consideradas um problema de saúde pública pelo possível risco de disseminação devido ao número de refeições realizadas fora de casa atualmente (EBONE; CAVALLI; LOPES, 2011).

A produção de refeições envolve um conjunto de ferramentas para a garantia da qualidade e segurança e possui como fim promover, manter ou mesmo recuperar a saúde individual e coletiva dos usuários que se beneficiam da alimentação servida. Contudo, a manipulação dos alimentos durante o seu preparo pode ser uma fonte de contaminação ou de transferência de microrganismos nocivos à saúde humana. Assim, os operadores que atuam na preparação das refeições são fundamentais na prevenção das doenças de origem alimentar para a população que se alimenta fora do domicílio (CAVALLI; SALAY; 2007).

A manipulação de alimentos é importante fator de risco para a contaminação alimentar, estando associada ao tempo de exposição e à matéria prima manipulada. Vários fatores podem levar à contaminação, como o ar, pó, higienização inadequada de utensílios, temperatura de conservação imprópria, e o próprio manipulador, sendo responsável direta ou indiretamente (MARIANO; MOURA, 2008).

De acordo com Cavalli e Salay (2007), para a prevenção das DTA são preconizadas a educação e a formação dos operadores que trabalham em serviços de alimentação, pois se considera primordial a incorporação de práticas voltadas para o controle de qualidade e a segurança do alimento. Portanto, o nível de escolaridade formal dos trabalhadores, a qualificação decorrente de cursos profissionalizantes, os treinamentos realizados e a experiência positiva na área de atuação fazem parte dos fatores que contribuem para a garantia da segurança alimentar nas UPR's (CAVALLI; SALAY, 2007).

A qualificação profissional é usualmente definida pelo conjunto de habilidades e requisitos que compõem o desenho do cargo ou pelos saberes que identificam o indivíduo com as condições necessárias ao desempenho de suas funções. Está ligada ao sistema de

educação formal e, também, aos sistemas de qualificação específicos, oferecidos pelas empresas. Na prática, a qualificação dos trabalhadores é complementada pelo conjunto de competências desenvolvidas no trabalho, articulando vários saberes, que seriam advindos de múltiplas esferas. A passagem da qualificação à competência significa um deslocamento dos conhecimentos validados pelos diplomas em direção aos conhecimentos reais dos trabalhadores, associados a uma interrogação sobre o sentido desses conhecimentos e da qualificação no âmbito da gestão do trabalho (KRAEMER; AGUIAR, 2009).

Face ao exposto, tem suscitado a necessidade de melhor investigar se os diferentes agentes envolvidos na alimentação de coletividades, em especial aqueles que atuam em restaurantes comerciais, detêm conhecimento satisfatório em práticas de segurança alimentar de forma a assegurar ao consumidor uma produção de refeições sem riscos a sua saúde.

É sabido que fatores como qualificação profissional, presença de responsável técnico (RT) habilitado, treinamento continuado, nível de escolaridade dos operadores envolvidos na produção e condições operacionais envolvendo qualidade da matéria prima e das instalações podem influenciar, em maior ou menor grau, na qualidade e padrão das refeições servidas. Portanto, é imprescindível uma boa qualificação profissional para que se obtenha resultado satisfatório em todo o serviço, com o engajamento de toda a equipe, incluindo gestores e responsável técnico da Unidade com o objetivo de satisfazer a clientela e garantir segurança e qualidade nutricional.

Em decorrência da limitação de estudos sobre o nível de conhecimento de gestores e operadores envolvendo práticas relacionadas à produção e segurança alimentar, justifica-se um melhor aprofundamento desta temática para se traçar um perfil dos estabelecimentos que fornecem refeições para coletividades.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Avaliar o perfil e práticas em segurança alimentar dos gestores e operadores de um restaurante comercial localizado em uma cidade do Seridó Oriental Paraibano.

2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Conhecer o perfil do estabelecimento comercial que fornece refeição para a população local;
- ✓ Traçar o perfil socioeconômico e demográfico dos gestores e demais operadores do restaurante comercial do município de Picuí/PB
- ✓ Verificar práticas envolvendo segurança alimentar por parte de proprietários, gestores e manipuladores de alimentos na produção e fornecimento de refeições;
- ✓ Identificar potencialidades e fragilidades que indicam qualidade e/ou risco sanitário na produção de refeições pelos estabelecimentos;

3 REVISÃO DA LITERATURA

3.1 MERCADO DA ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADES

O setor de Alimentação Coletiva tornou-se um mercado representativo na economia mundial, e o ritmo de vida moderna contribuiu significativamente para a conquista deste espaço. Nas sociedades modernas, as dificuldades impostas pelos longos deslocamentos e a extensa jornada de trabalho, impedem que muitas pessoas realizem suas refeições regulares em suas residências, de forma que para uma expressiva camada da população, a refeição realizada em restaurantes ou similares é uma alternativa viável (SANTOS; ALVES, 2014).

Os estabelecimentos que trabalham com a produção e distribuição de refeições para coletividades são denominados de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2011). As UAN são consideradas unidades de trabalho ou órgão de uma empresa, que desempenham atividades relacionadas à alimentação e nutrição, independentemente da situação que ocupam na escala hierárquica da entidade (TEIXEIRA et al., 2006).

A construção de uma UAN com base no planejamento físico adequado é fundamental para atender às expectativas e necessidades dos clientes. Suas instalações devem ser organizadas de forma a facilitar a execução dos procedimentos operacionais, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até a entrega do produto final para o consumo (SANTOS; SANTOS, 2016).

O objetivo principal das UAN é o de fornecer alimentação nutricionalmente equilibrada a fim de preservar ou recuperar a saúde dos seus consumidores. Desta forma, é intrínseco às atividades das UAN's relacionadas ao conceito da inocuidade dos alimentos, representado pela qualidade higiênico-sanitária e produção de alimentos seguros (MELLO et al., 2013).

Sendo assim, para assegurar a excelência do serviço, as UAN's devem se preocupar com todas as etapas do processo, não apenas com a qualidade do alimento já pronto, mas com todos os fatores que podem interferir na qualidade da preparação durante o fornecimento da matéria-prima, no armazenamento e na sua produção (CAMPOS; IKEDA; SPINELLI, 2012).

Neste sentido, a produção de refeições para uma clientela definida envolve fatores como: o número de operadores, tipo de alimento utilizado, técnicas de preparo e infraestrutura; exigindo-se, ainda, uma série de equipamentos e utensílios que visam otimizar as operações, tornando-as mais rápidas e confiáveis do ponto de vista da conformidade do produto final (ESCOBAR, 2009).

3.2 UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES COMERCIAIS

Nas últimas décadas, a sociedade brasileira sofreu grande transformação devido ao desenvolvimento industrial. Dentre as mudanças, destacam-se os novos hábitos sociais e padrões de consumo alimentar. O hábito de “comer fora” sofreu modificações, podendo ser analisado como atividade social e como uma necessidade imposta pelo modelo de força de trabalho no qual as mulheres passaram a ter papel relevante. A inclusão das mulheres no mercado de trabalho ocasionou certo distanciamento das atividades tradicionais desenvolvidas no lar e, como consequência, houve um incremento na renda familiar, estimulando a realização de refeições em restaurantes, lanchonetes, *fast foods*, cafeterias, dentre outros (BARBOSA; CARBONE; LANZILOTTI, 2012).

Essas mudanças são características do modo de vida urbano contemporâneo que é caracterizado, sobretudo, pela falta de tempo para o preparo e o consumo de alimentos no lar, ocorrendo que as refeições sejam deslocadas para fora dos domicílios, aumentando o número de estabelecimentos comerciais (BARTHICHOTO et al., 2013).

Assim, a alimentação fora do domicílio passou a ser parte do estilo de vida de uma parcela cada vez maior da população brasileira, que devido a fatores como aumento de renda e urbanização, levou a população a trabalhar longe de seus domicílios por necessidade (OMURA, 2014).

Os estabelecimentos que trabalham com produção e distribuição de refeições para coletividades objetivam fornecer uma refeição equilibrada nutricionalmente, apresentando bom nível de sanidade e que seja adequada ao comensal para manutenção ou recuperação de sua saúde, auxiliando no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis e na educação alimentar (TEIXEIRA et al., 2007).

De acordo com Leal (2010), segmento que compreende restaurantes, bares, padarias, lojas de conveniência e *fast foods*, crescem a uma taxa anual acima de 10% e corresponde a 25% da produção da indústria alimentícia brasileira, estimando-se que nos

grandes centros urbanos, o número de refeições fora do lar chegue a 30% das refeições totais.

As UPRs comerciais formam, cada vez mais, um complexo e importante meio de alimentação de coletividades, precisando estarem atentas para a conquista dos consumidores, visto que estes não têm obrigatoriedade de consumo em um único lugar (GOMES, 2011).

Estes estabelecimentos são indispensáveis também na coordenação da cadeia produtiva, a fim de reduzir os riscos por serem um segmento muito próximo ao consumidor final e fornecerem refeições fundamentada em princípios sustentáveis (MARTINELLI, 2011).

3.3 SEGURANÇA ALIMENTAR NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

O termo alimento seguro é um conceito que está crescendo na conjuntura global, não somente pela sua importância para a saúde pública, mas também pelo seu importante papel no comércio internacional (CUNHA, 2012).

A segurança de alimentos está diretamente relacionada à possibilidade de sua contaminação física, química ou biológica, provocando as DTA (SILVA, 2012).

As DTA's são provocadas quando microrganismos prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes no alimento. Os sintomas mais comuns das DTA's são vômitos e diarreias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros. Para adultos saudáveis, a maioria das DTA's dura poucos dias e não deixa sequelas, no entanto, para um público vulnerável como crianças, grávidas, idosos e pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte (ANVISA, 2004).

A contaminação de alimentos pode ocorrer durante todas as etapas da produção por qualquer agente físico, químico e/ou microbiológico, tornando o alimento inseguro para o consumo. De acordo com Silva (2012), os perigos físicos são aqueles provocados por materiais que podem machucar o consumidor do alimento. São exemplos: pregos, pedaços de plástico, fragmentos de ossos, pedaços de vidros, pedras, fragmentos de utensílios utilizados na preparação do alimento, fragmentos das embalagens dos alimentos, dentre outros. Os perigos químicos são aqueles advindos da adição de substâncias tóxicas, em excesso, utilizadas na higienização e sanitização de equipamentos e utensílios usados, utilização de diluições em desacordo àquelas recomendadas pelo

fabricante e pela incorporação de aditivos, metais pesados, antibióticos e praguicidas às matérias-primas. Como perigos microbiológicos destacam-se os vírus, bactérias, fungos, protozoários e helmintos que venham contaminar os alimentos em sua origem ou durante seu processamento. É importante ressaltar que as principais causas de contaminação dos alimentos são por perigos microbiológicos, e que a origem do problema se dá através dos manipuladores de alimentos.

Segundo Monteiro et al. (2014), a qualidade higiênico-sanitária é um fator de segurança alimentar, mas o preparo de alimentos em ambientes comerciais nem sempre é feito em condições de preparo adequadas para se evitar contaminações. O Comitê da Organização Mundial da Saúde (OMS) admite que doenças oriundas de alimentos contaminados são, provavelmente, o maior problema de saúde no mundo contemporâneo. Os principais problemas relacionam-se ao reaquecimento e refrigeração inadequados e a preparação de alimentos com muita antecedência, aumentando o tempo de espera.

Nesse sentido, diversos procedimentos previstos na Legislação Sanitária, como as Boas Práticas de Fabricação (BPF), devem ser adotados para a garantia de um produto final adequado e livre de agentes patogênicos; como também, a obtenção de matérias-primas não contaminadas, práticas adequadas de manipulação e de higiene durante a preparação; equipamentos e estruturas operacionais eficientes e a capacitação dos manipuladores de alimentos (MONTEIRO et al., 2014).

Avaliar o alimento ou as preparações em seus aspectos culinários, sensoriais, nutricionais, simbólicos, além dos higiênico-sanitários, pode nortear de forma mais efetiva as ações referentes à qualidade das refeições, que vão desde o planejamento de cardápios, desdobrando-se com as compras, as atividades de pré-preparo e preparo, a distribuição e o controle de todos os procedimentos envolvidos no processo (PROENÇA, 2005).

Diante do exposto, observa-se que a produção de alimentos e de refeições seguras envolve uma série de fatores, os quais merecem atenção no processo de gestão. Tal atenção deve-se tanto em função da Legislação atual mas, principalmente, pela ocorrência das DTA's, as quais geralmente se desenvolvem por múltiplas falhas nestes serviços, dentre elas: refrigeração inadequada, preparo do alimento com amplo intervalo antes do consumo, manipuladores infectados/contaminados, processamento térmico insuficiente, má conservação, alimentos contaminados, contaminação cruzada, utilização de sobras e de produtos clandestinos (BRICIO; LEITE; VIANA, 2005; CARDOSO; SOUZA; SANTOS, 2005).

3.4 PAPEL DO GESTOR NO FORNECIMENTO DE ALIMENTOS SEGUROS

Observa-se em alguns estudos que vários estabelecimentos têm como gerente o proprietário. Assim, o gestor do setor de alimentação coletiva necessita conhecer os sistemas de gestão de qualidade, tais como as Boas Práticas de Fabricação, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (BARROS et al., 2011).

Em UPR's comerciais, o gerente interage com a equipe de trabalho e, além de atuar na sua formação e preparação, é o responsável pela coesão e motivação dos funcionários e ações para alcance de resultados. Ademais, ele também enfrenta dificuldades que contribuem para a insegurança alimentar, como a rotatividade de pessoal e o absenteísmo, uma vez que tais fatores dificultam o desempenho satisfatório do processo produtivo (BARROS et al., 2011).

Produzir alimentos seguros ao consumidor exige cuidados em toda cadeia produtiva de alimentos, que vão desde o campo até a indústria, onde passa por transformações; além dos pontos de distribuição, onde necessitam de cuidados especiais no seu armazenamento e durante o transporte da matéria prima, tendo-se o cuidado na manutenção da temperatura e na integridade das embalagens até sua chegada ao consumidor final (GOMES, 2011).

As UPR's têm ainda um importante papel no que diz respeito ao fornecimento de um alimento seguro, onde o seu objetivo não se limita em apenas alimentar o homem, mas “bem alimentá-lo” e, neste sentido, o gestor deve estar atento a todas as etapas da produção do alimento. Isso significa não oferecer apenas produtos sensorialmente adequados, mas, sobretudo, produtos seguros quanto ao seu aspecto higiênico-sanitário, partindo do princípio que para uma alimentação saudável preconiza-se a ingestão de alimentos com adequado controle higiênico-sanitário, uma vez que a contaminação dos produtos pode provocar sérios danos à saúde, como as toxinfecções alimentares (ZANDONADI, 2007).

Portanto, as UPR's devem seguir diversas regras em função do nível de exposição dos alimentos, variedade de preparações servidas, complexidade das operações efetuadas e armazenamento (EBONE; CAVALI; LOPES, 2011).

O risco da ocorrência de DTA's provocam incertezas e preocupações às pessoas que realizam suas refeições fora de casa e exigem um alimento de qualidade. É crescente a preocupação do consumidor brasileiro com relação a qualidade dos alimentos e a

consequente redução de riscos à sua saúde e ao meio ambiente (SILVA; ALMEIDA, 2011).

Frente à crescente valorização do setor, competitividade e preocupação com a qualidade sanitária e nutricional dos alimentos, é essencial que os estabelecimentos busquem se destacar por meio da melhoria da qualidade dos produtos e serviços oferecidos. Para isso, tais estabelecimentos devem atender às expectativas dos clientes, com a formulação de estratégias higiênico-sanitárias que contemplem desde a seleção dos fornecedores de matéria-prima até a entrega do produto final, de forma a garantir a segurança e a qualidade dos produtos para consumo (FONSECA et al., 2010).

3.5 PAPEL DO MANIPULADOR NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SEGUROS

Estudos na área de alimentação apontam o manipulador de alimentos como uma variável importante da cadeia produtiva que necessita de controle, pois ele pode interferir diretamente na qualidade sanitária do produto finalizado. (ALVES; GIARETTA; COSTA, 2012). Essa realidade preocupante tem como causa principal a deficiência de formação qualitativa e quantitativa do manipulador (ANDREOTTI et al, 2003).

O controle sanitário dos alimentos se constitui em um conjunto de normas e técnicas utilizadas para verificar se os produtos alimentícios estão sendo produzidos, manipulados e distribuídos de acordo com as Boas Práticas (BP). Quando não é obedecido, muitos micro-organismos patogênicos podem contaminar o alimento, tornando-o um fator de risco à saúde do consumidor (SANTOS; RANGEL; AZEVEDO, 2010).

As BPF são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (GOMES, 2011).

De acordo com a OMS, em serviços de alimentação as DTA ligadas à qualidade higiênico-sanitária podem ser ocasionadas por contaminação cruzada, manipuladores, equipamentos/ambiente contaminados, resfriamento e/ou refrigeração e armazenamento inadequados, entre outras causas (EBONE; CAVALLI; LOPES, 2011).

Cabe destacar que a manipulação inadequada dos alimentos constitui um importante fator de risco para contaminação alimentar, dependendo do tempo de exposição e da matéria-prima manipulada (MAIA; MAIA, 2017). Considerando que todo alimento já apresenta contaminação natural por diversos tipos de microrganismos, a

grande preocupação é impedir que eles sobrevivam, se multipliquem e que outros microrganismos sejam acrescentados às matérias-primas, como consequência direta da manipulação inadequada (GOMES, 2011).

De acordo com Almeida, Costa e Gaspar (2012), quando se fala em produção de alimentos é interessante ressaltar que muitas causas de contaminação são provenientes da falta de aplicação de procedimentos de limpeza e do comportamento das pessoas que manipulam os alimentos.

O fato do quadro de segurança de alimentos das empresas de serviço de alimentação estar distante do considerado ideal requer que esse aspecto seja revisto visto que os perigos podem ocorrer em toda e qualquer etapa do processo. Também é fundamental que se conheça quais são os principais pontos que impactam a garantia do fornecimento de alimentos seguros para que sejam tratados com rigor e metodologia adequados. Identificar e compreender esses fatores coloca-se como importante eixo de reflexão para o desenvolvimento da motivação e aperfeiçoamento de práticas gerenciais. Além disso, o restaurante que proporciona aos seus clientes a certeza de fornecimento de alimento seguro tem maiores chances de permanecer e crescer no mercado e, assim, buscar novos desafios (ALMEIDA; COSTA; GASPARG, 2012).

Diante disso, é indiscutível o valor das medidas preventivas a serem tomadas junto aos manipuladores de alimentos. Uma forma fácil e eficaz de fornecer conhecimentos a eles são os treinamentos ou capacitações, os quais visam não somente a multiplicação de conhecimentos, mas também a mudança de comportamento, de atitudes (GHISLENI; BASSO, 2008).

Assim, o processo de capacitação deve ser contínuo com o intuito de facilitar a implantação de procedimentos de boas práticas de manipulação, que auxiliam na manutenção da qualidade das refeições produzidas (MELLO et al, 2010).

4 METODOLOGIA

4.1 TIPO E LOCAL DA PESQUISA

Trata-se de uma pesquisa de campo, transversal, descritiva e de abordagem qualitativa, desenvolvida no município de Picuí/PB, localizado na microrregião do Seridó Oriental Paraibano, o qual conta com aproximadamente 18.737 mil habitantes, de acordo com dados do IBGE (BRASIL, 2017).

4.2 CARACTERIZAÇÃO DA AMOSTRA

O presente estudo foi realizado em um restaurante comercial localizado na zona urbana da cidade de Picuí/PB, devidamente cadastrados e com alvará de funcionamento junto à Vigilância Sanitária do Município, cuja participação se deu mediante prévia anuência e autorização por parte de seus proprietários/gestores.

4.3 CRITÉRIO DE INCLUSÃO E EXCLUSÃO

Foram adotados como critério de inclusão, estabelecimentos cadastrados junto a vigilância sanitária do município e com alvará de funcionamento atualizado, bem como aqueles que apresentassem um número médio acima de 140 refeições servidas diariamente.

Ficaram excluídos da amostra os restaurantes do comércio informal, por não apresentarem alvará de funcionamento junto à Vigilância Sanitária; os que em visita prévia não desejaram participar da pesquisa e/ou relataram baixa demanda de clientes e os demais estabelecimentos que não se enquadraram na categorização de restaurante comercial adotada por esta pesquisa.

4.4 INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS

Para obtenção dos perfis socioeconômico-demográficos e de conhecimento sobre a segurança na produção de alimentos por parte dos proprietários/gestores e operadores que trabalham diretamente na manipulação de alimentos nos restaurantes comerciais, foram aplicados dois questionários semiestruturados (Apêndice C e D) para cada um dos grupos, adaptado a partir dos estudos de Domênico e Araújo (2011).

4.5 TRATAMENTO DOS DADOS

As informações obtidas com a aplicação dos questionários para cada um dos grupos foram tabuladas em planilha utilizando o programa *Microsoft Excel* versão 2013.

4.6 ASPECTOS ÉTICOS

A coleta de dados ocorreu mediante prévia assinatura do Termo de Anuência (Apêndice B), por parte do proprietário do estabelecimento, e do Termo do Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (Apêndice B) por todos os respondentes, de forma a atender a Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012, onde estabelece que os participantes devem ser devidamente esclarecidos sobre a natureza da pesquisa, seus objetivos, métodos, benefícios previstos, potenciais riscos e o incômodo que esta possa lhes acarretar, na medida de sua compreensão e respeitados em suas singularidades. Este estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos para aprovação.

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Para conhecer a realidade do estabelecimento comercial quanto ao seu perfil e práticas de segurança alimentar, foram realizados em momentos distintos as aplicações de questionários de avaliação voltados para o proprietário do estabelecimento e para os manipuladores de alimentos do restaurante comercial.

Para a realização da pesquisa, apenas quatro estabelecimentos no município atendiam aos critérios de inclusão e exclusão adotados por este estudo, caracterizando-se por oferecer refeições *a la carte* e *self-service*. Entretanto, devido a fatores relacionados à falta de disponibilidade de tempo, desativação de um dos restaurantes e desistência da participação na pesquisa no período da coleta de dados, a pesquisa foi realizada apenas em um dos estabelecimentos que concordou em participar do estudo.

O contato com os responsáveis dos restaurantes foi inicialmente realizado por telefone e, posteriormente, pessoalmente pelo pesquisador. Após a confirmação da empresa em participar da pesquisa, realizou-se o agendamento para entrevista, onde foi apresentada a Carta de Anuência ao proprietário e, em seguida, entregue os Termos de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), os quais foram devidamente assinados pelos participantes.

A aplicação do questionário ao proprietário, que também exercia a função de gestor, e aos operadores foi realizada pelo próprio pesquisador. Deu-se a opção aos participantes de fazerem a própria leitura e resposta ao questionário ou os respondesse na forma de entrevista direta pelo pesquisador. A todo momento o pesquisador esteve disponível para o esclarecimento de eventuais dúvidas dos participantes.

Um questionário específico foi entregue ao proprietário, tendo por finalidade obter informações sobre o mesmo e a empresa quanto ao perfil socioeconômico-demográfico e laboral e de práticas em segurança alimentar, conforme descrito nas tabelas 1 e 2 abaixo.

Tabela 1 – Perfil socioeconômico-demográfico do proprietário do restaurante comercial, Picuí, PB.

Categorização	Perfil
Gênero	Masculino
Idade	42 anos
Estado civil	Casado
Escolaridade	Ensino médio incompleto
Etnia	Parça
Faixa salarial	>3 e ≤ 5 sal. Min.

De acordo com o perfil do proprietário do local de estudo, foram encontradas características semelhantes em trabalho desenvolvido por Barros et al (2011), onde verifica-se um quadro gerencial composto, na sua maioria, por adultos, do sexo masculino, casados, com filhos e escolaridade acima do ensino médio.

Tabela 2 – Perfil laboral e de práticas em segurança alimentar do proprietário do restaurante comercial, Picuí, PB.

Caracterização	Perfil
Como caracteriza o estabelecimento	Comida típica Regional e <i>a la carte</i>
Função exercida	Proprietário / Gerente
Tempo de serviço na função (Gerentes e RT)	>5 anos
Tempo de trabalho no estabelecimento (Gerente e RT)	>5 anos
Carga horária semanal diária	44 h
Média de refeições servidas diariamente	141 a 240
Este estabelecimento já recebeu visitas da vigilância sanitária	Sim
Nas suas atividades, você utiliza medidas junto aos seus funcionários para evitar a contaminação dos alimentos?	Sempre
As medidas que você utiliza são baseadas em métodos de controle:	Recomendados pela Vig. Sanitária
Você tem conhecimento sobre a Resolução n° 216/2004 da ANVISA, que trata das Boas Práticas na manipulação/preparo de alimentos em serviços de alimentação e a aplica em seu estabelecimento?	Sim
Você tem conhecimento e aplica em seu estabelecimento alguns destes métodos/sistemas de gestão da qualidade?	<i>Check-list</i>
Você realiza para seus funcionários algum treinamento no ambiente de trabalho sobre segurança dos alimentos?	Não
Você já deu a oportunidade a seus funcionários para realizar algum curso de capacitação sobre boas práticas e segurança alimentar? Onde?	Universidade/Instituto Federal.
Descreva, em ordem decrescente (1 para a maior e 5 para a menor), quais as principais dificuldades que têm em seu estabelecimento para garantir a segurança no preparo de alimentos por parte de seus funcionários:	1- Falta de atenção ao cumprir as normas de BP; 2- Repetir alguns hábitos impróprios durante a manipulação dos alimentos;

3- Ter que está sempre repetindo o que não se pode fazer na manipulação dos alimentos.

Como demonstrado na tabela 2 acima, os tipos de serviços oferecidos pelo estabelecimento pesquisado são o de comida típica regional e “*a la carte*” para as refeições do almoço e jantar. O referido restaurante teve seu início de ano de 2013 e, atualmente, conta com 7 funcionários para as atividades diárias fornecendo, diariamente, acima de 140 refeições por dia.

A empresa pesquisada funciona em sistema de autogestão, corroborando com o estudo realizado por Barros et al. (2011), onde a maioria das UPR eram gerenciadas pelos próprios proprietários, sendo estes administradores e empreendedores da empresa.

Do ponto de vista de práticas voltadas à prevenção de contaminação alimentar, torna-se importante a implementação pelos gestores de medidas eficazes para sua prevenção e/ou eliminação. Neste sentido, observa-se que, além da mão-de-obra de qualidade, outros dois aspectos importantes são o perfil e a identificação das competências dos gestores de micro e pequenas empresas, especificamente, as voltadas à prestação de serviço em alimentação (OLIVA; SANTOLIA, 2007).

Segundo Pereira, Vieira e Fonseca (2015), a gestão das atividades relacionadas à produção das refeições é uma ferramenta essencial para a garantia da qualidade do atendimento ao cliente.

A falta de conhecimento da alta direção sobre ferramentas da qualidade e seus benefícios, pode acarretar em uma implementação ineficaz, gerando desperdício de tempo e dinheiro e falta de comprometimento de todos os envolvidos (ANDRADE; STURION, 2015).

Conforme demonstrado, o proprietário/gestor do restaurante já ouviu falar das Boas Práticas de Fabricação e manipulação de alimentos, através de sua participação em cursos na área e tenta implantar as mesmas no estabelecimento, orientando os seus funcionários com relação aos cuidados na manipulação e produção de alimentos. Entretanto, sabe-se que para um monitoramento e resultado eficaz, fez-se necessário um aprimoramento do conhecimento técnico na área, o que muitas vezes para a implementação no estabelecimento só é possível com a presença de um profissional técnico habilitado, o que demanda custo e este é visto como um problema para pequenos estabelecimentos comerciais. A consequência direta é a não observância, na sua

integralidade, pelos estabelecimentos das normas relacionadas às boas práticas na produção das refeições.

A formação de gestores é vista como um precursor necessário para a implementação de práticas realistas de segurança alimentar dentro do local de trabalho. Se os gestores foram treinados para níveis avançados poderiam então, oferecer um treinamento básico para manipuladores de alimentos no local e fariam treinamentos mais específicos às necessidades de cada setor. A eficácia do treinamento é dependente tanto da atitude da gerência quanto da sua disposição para oferecer recursos e sistemas para os manipuladores de alimentos implementarem as boas práticas (SOARES, 2011).

Para manter ou mesmo melhorar a qualidade da mão de obra, torna-se necessário um investimento com treinamentos frequentes, principalmente em boas práticas de manipulação de alimentos e de higiene e segurança alimentar. Conforme afirma Barreto (2012), esses treinamentos devem ser periódicos, principalmente no nível operacional, onde há grande rotatividade de mão de obra.

Outro ponto que deve ser observado, diz respeito à higiene de processamento, armazenagem e manipulação de alimentos. Uma contaminação alimentar pode ter consequências desastrosas para o empreendimento. As empresas desse ramo devem buscar constantemente padrões de higiene mais eficazes em cada etapa do processo de fornecimento, para diminuir a face vulnerável do negócio (MONTENEGRO, 2003). Desta forma, o conhecimento sobre a Legislação Sanitária, em especial pelos proprietários destes tipos de estabelecimento, fortalece atitudes e práticas de trabalho com foco na prevenção dos riscos, em especial para a contaminação cruzada de alimentos.

Com base nas respostas obtidas com a aplicação do questionário, o proprietário afirmou que já realizou treinamento para os seus funcionários sobre Boas Práticas e Segurança Alimentar oferecidos por uma Universidade, porém estes funcionários não se encontram mais trabalhando no estabelecimento. Mesmo assim, referiu manter seus atuais funcionários informados e orientados com relação a atitudes que venham garantir a segurança dos alimentos preparados. Tais atitudes alinham-se ao apontado por Oliva e Santolia (2007), observando-se, portanto, a preocupação do gestor com a segurança alimentar, pois a qualidade dos alimentos depende de medidas gerenciais implementadas por ele, para que tenham condições de produzir e oferecer alimentos que não sejam nocivos e prejudiciais à saúde de um consumidor cada vez mais exigente.

Dentre as maiores dificuldades relatadas pelo proprietário para um preparo seguro de alimentos, alegou ser a mão-de-obra, em especial pela dificuldade dos funcionários em

cumprir as normas de boas práticas, mesmo estes recebendo orientações. Um dos fatos que colabora para isto pode estar relacionado à baixa escolaridade dos funcionários, conforme demonstrado na tabela 3 abaixo. Tal constatação é reforçada por Kraemer e Aguiar (2009), onde as empresas do ramo de alimentos se estabelecem no mercado de produção de refeições com serviços de baixo custo e com grande contingente de mão-de-obra não qualificada formalmente para o setor. A aprendizagem ocorre no próprio ambiente de trabalho, e caracterizam-se por trabalhadores com habilidades facilmente disponíveis no mercado de trabalho, sujeitos a fácil reposição operacional e sem restrição ao grau de escolaridade. No segmento de alimentação coletiva, estas características contribuem para o fenômeno da alta rotatividade e, conseqüentemente, dificuldade em obtenção da qualidade.

Tabela 3 – Perfil socioeconômico-demográfico dos manipuladores de alimentos de um restaurante comercial, Picuí, PB.

Características	Manipulador 1	Manipulador 2
Gênero	Masculino	Masculino
Idade	30 anos	25 anos
Estado civil	Solteiro	Casado
Escolaridade	Ensino fundamental completo	Ensino fundamental completo
Etnia	Parda	Parda
Faixa salarial	>1 e ≤ 2 sal. Min.	>1 e ≤ 2 sal. Min.

Com relação ao gênero, predominou o masculino, como mostrado em estudo de Mello et al (2010), em que os manipuladores de alimentos, correspondiam em sua maioria ao gênero masculino.

Os manipuladores são indivíduos jovens com idade de 25 e 30 anos, resultado semelhante ao estudo de Kraemer e Aguiar (2009), onde o grupo dos cozinheiros participantes da pesquisa compreendeu a indivíduos com idades entre 21 e 49 anos.

Conforme descrito na tabela 3 acima, quanto ao grau de escolaridade dos manipuladores, ambos possuem ensino fundamental completo, corroborando com os achados do estudo de Cavalli e Salay (2007), onde se demonstrou uma prevalência de funcionários nas empresas de produção de refeições com a escolaridade de ensino fundamental completo e incompleto.

Estudos sobre serviços de alimentação no Brasil mostram o baixo nível de escolaridade dos manipuladores de alimentos, situação também verificada em países em

desenvolvimento, mostrando que nível de escolaridade interfere no aproveitamento do indivíduo nos treinamentos e interpretação de procedimentos, condição indispensável para o desenvolvimento do funcionário (ANDRADE, 2014).

A renda informada equivale a mais de 1 salário mínimo, semelhante ao descrito por Cavalli e Salay (2007), em um estudo realizado com funcionários, em restaurantes comerciais em São Paulo e Porto Alegre, onde a faixa salarial foi de até R\$1.049,29.

Na Tabela 4, estão inseridas as informações quanto ao perfil laboral e de práticas em segurança alimentar dos manipuladores do estabelecimento estudado. Conforme demonstrado, a aplicação do questionário foi realizada apenas com os funcionários do restaurante que atuavam diretamente na manipulação dos alimentos, sendo tais atividades realizadas por dois operadores.

Tabela 4 – Perfil laboral e de práticas em segurança alimentar dos manipuladores de um restaurante comercial, Picuí, PB.

Caracterização	Manipulador 1	Manipulador 2
Como caracteriza o estabelecimento	Comida típica Regional <i>A la carte</i>	Comida típica Regional <i>A la carte</i>
Função exercida	Churrasqueiro	Cozinheiro
Tempo de serviço na função	De 6 meses a 1 ano	De 6 meses a 1 ano
Tempo de trabalho no estabelecimento	De 6 meses a 1 ano	De 6 meses a 1 ano
Carga horária semanal diária	44 h	44 h
Média de refeições servidas diariamente	241 a 340	241 a 340
Durante seu tempo de trabalho neste estabelecimento, você já recebeu visitas da vigilância sanitária	Sim	Não
Nas suas atividades, você utiliza medidas para evitar a contaminação dos alimentos?	Sempre	Sempre
As medidas que você utiliza são baseadas em métodos de controle:	Recomendados pela Vigilância Sanitária	Recomendados pela Vigilância Sanitária
Você tem conhecimento sobre a Resolução nº 216/2002 da ANVISA, que trata das Boas Práticas na manipulação/preparo de alimentos em serviços de alimentação?	Não	Não
Você tem conhecimento sobre alguns destes métodos/sistemas de gestão da qualidade?	Não	Não

Você recebeu algum treinamento no seu ambiente de trabalho sobre segurança dos alimentos?	Não	Não
Durante sua permanência neste estabelecimento, lhe foi dada a oportunidade de realizar algum curso de capacitação sobre boas práticas e segurança alimentar? Onde?	Não realizou	Não realizou
Descreva, em ordem decrescente (1 para a maior e 5 para a menor), quais as principais dificuldades que têm em seu trabalho para garantir a segurança no preparo de alimentos:	Não vê dificuldades	Não vê dificuldades

De acordo com as informações obtidas na tabela 4, os funcionários entrevistados foram contratados e estão no desempenho de suas funções de churrasqueiro e cozinheiro há menos de 1 ano no estabelecimento. De acordo com Oliveira, Leone e Souza (2009), nas empresas de serviços de alimentos de pequeno porte, a contratação dos funcionários, muitas vezes, é realizada por indicação e com base na experiência. Os empregados são selecionados a partir de entrevistas e testes práticos no campo de atividade sem estabelecimento de critérios para contratação. No entanto, quando se avalia a interação entre treinamentos, conhecimentos, atitude e práticas (CAP) dos manipuladores sobre segurança dos alimentos, fatores como ambiente de trabalho, nível de experiência no cargo, carga horária, escolaridade e outras questões sociodemográficas, também devem ser considerados (ANDRADE; STURION, 2015).

Embora a tecnologia na produção de alimentos tenha avançado muito, a qualidade das refeições ainda está diretamente relacionada ao desempenho da mão-de-obra, o que torna a manipulação um processo crítico (MATOS; PROENÇA, 2003) e diretamente relacionado às condições de trabalho e qualificação da mão-de-obra.

Quando abordados sobre conhecimentos quanto a Resolução nº 216/2004 da ANVISA, que trata das Boas Práticas na manipulação/preparo de alimentos em serviços de alimentação, os participantes afirmaram não ter conhecimento sobre a Resolução, mas que tinham uma noção de que tem que se ter uma atenção maior com relação a boa higiene nos processos de preparação dos alimentos. Tal fato reforça as evidências demonstradas em estudos, onde os manipuladores de alimentos possuem conhecimento insuficiente das práticas adequadas de higiene dos alimentos (ANDRADE, 2014).

Ao serem questionados se conheciam algum método ou sistemas de gestão da qualidade, os mesmos relataram não ter conhecimento de nenhum. Resultado semelhante ao encontrado no estudo de Aguiar e Kraemer (2010), onde os operadores de restaurantes desconheciam sistemas de qualidade como Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e as Normas de Boas Práticas de Fabricação.

Estes achados demonstram o quanto a falta de profissionalização do setor dificulta a garantia do fornecimento de alimentos seguros ao consumidor de estabelecimentos comerciais. O elemento central para a viabilidade de sistemas de qualidade e segurança alimentar é o operador, por estar à frente da produção de refeições (CAVALY; SALAY, 2007), de forma que quando este não tem qualificação, tais práticas de segurança não são colocadas em prática, aumentando os riscos de contaminação em todas as etapas de produção e distribuição das refeições.

Soares (2011) relata em seu estudo que a manipulação dos alimentos e a implementação efetiva de programas de formação do manipulador depende, essencialmente, de um bom treinamento, com amplo conhecimento e a presença de gestores positivamente preocupados dentro dos serviços de alimentação.

Quando questionados sobre a participação em algum treinamento sobre segurança dos alimentos, os manipuladores relataram que durante o tempo em que trabalham no estabelecimento não receberam nenhum treinamento, bem como não foi dada a oportunidade de realizarem cursos de capacitação em boas práticas e segurança alimentar. Tais informações se contrapõem às dadas pelo proprietário do estabelecimento. Este dado é forçado pelo estudo de Santos, Rangel e Azeredo (2010), onde se demonstrou que em 100% dos estabelecimentos pesquisados, os manipuladores não possuíam um programa de capacitação em higiene com treinamentos periódicos registrados, conforme preconizado pela Legislação, não estando aptos a atuarem como manipuladores.

De acordo com Andrade (2014), quando é avaliada a interação entre treinamentos, conhecimentos e atitude dos manipuladores sobre segurança dos alimentos, ambiente de trabalho, nível de experiência no cargo, carga horaria e questões sociodemográficas também devem ser considerados, pois podem influenciar no comportamento negativo em relação a execução de práticas de higiene e resultar em um elevado número de não conformidades.

O treinamento de manipuladores em segurança alimentar é uma exigência legal, devendo ser realizado periodicamente para possibilitar a mudança de comportamento dos manipuladores através de atitudes e práticas que não contribuam para o risco de DTA.

Entretanto, estudos em diferentes estados do país indicam o despreparo dos manipuladores de alimentos, relacionando-os diretamente à contaminação de alimentos, decorrente de doenças, maus hábitos de higiene e de práticas inadequadas no processo produtivo de refeições (SOARES, 2015).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Das informações obtidas no presente estudo é possível inferir a necessidade de aprimoramento da gestão de pessoas na empresa, para que assim possam ser oferecidas condições de segurança alimentar aos consumidores que frequentam o estabelecimento. Dentre as possíveis ações necessárias estariam o aprimoramento do processo de recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos funcionários e propiciar qualificação destes na área de higiene e segurança alimentar, tendo em vista o nível de conhecimento constatado.

Para a garantia da qualidade dos serviços prestados, faz-se também necessário que as empresas do ramo da alimentação possuam gestores habilitados com formação na área de nutrição e alimentação, como previsto em Legislação; bem como de manipuladores de alimentos com conhecimentos e práticas que visem a segurança dos alimentos, o que só é possível com a implantação de treinamentos e capacitações envolvendo as diferentes ferramentas de qualidade de forma periódica para um aprimoramento das ações em relação a produção segura de alimentos à população.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 4. ed., 2011. 384 p.

ALMEIDA, G. L.; COSTA, S. R. R.; GASPAR, A. A gestão da segurança dos alimentos em empresa de serviços de alimentação e os pontos críticos de controle dos seus processos. **Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos**. Curitiba, v. 30, n. 1, p. 135-146, jan./jun. 2012.

ALVES, E.; GIARRETA, A. G.; COSTA, F. Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos dos Shoppings Centers da região da grande Florianópolis. **Revista Técnico Científica do IFSC**, v. 1, n. 2, p. 604-614, 2012.

ANDRADE, M. L. **Segurança dos alimentos no setor hoteleiro: caracterização das empresas e avaliação da percepção dos agentes envolvidos** – estudo de caso [dissertação]. Piracicaba: Universidade de São Paulo; 2014.

ANDRADE, M. L.; STURION, G. L. Segurança dos alimentos em serviços de alimentação do setor de turismo. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 22, n. 1, p. 618-632, 2015.

ANDREOTTI, A.; BALERONI, F. H.; PAROSCHI, V.H.B.; PANZA, S. G. A. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. **Iniciação Científica Cesumar**, v. 5, n. 1, p. 29-33, 2007.

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha para boas práticas para serviços de alimentação**: resolução – RDC n° 216/2004. 2004. 3.ed. Brasília. Disponível em:<http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf>. Acesso em: 19 Dez. 2017.

BARBOSA, R. M. S.; CARBONE, B. B. L. S.; LANZILLOTTI, H. S. Práticas de risco de usuários em unidades produtoras de refeições tipo self-service na cidade do Rio de Janeiro. **Demetra Nutrição e Saúde**. Rio de Janeiro. v.7, n. 2, p. 107-118, 2012.

BARRETO, C. O. C. **Gestão das empresas de alimentação coletiva à luz da teoria institucional**. 2012. 79 p. Dissertação (Mestrado) – Universidade FUMEC, Belo Horizonte, 2012.

BARROS, A. P. N.; COSTA, T. F.; PEREIRA, S. C. L.; BRITO, M. J. M.; MONTEIRO, M. A. M.; ABREU, M. N. S. Perfil sociodemográfico, de conhecimentos administrativos, em legislação sanitária de gerentes e segurança alimentar em unidades produtoras de refeições comerciais **Nutrire: revista Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição**, v. 36, n. 2, p. 61-76, 2011.

BARTHICHOTO, M.; MATIAS, A. C. G.; SPINELLI, M. G. N.; ABREU, E.S. Responsabilidade ambiental: perfil das práticas de sustentabilidade desenvolvidas em Unidades Produtoras de Refeições do Bairro de Higienópolis, município de São Paulo. **Qualitas Revista Eletrônica**, v, 14, n. 1, p. 1-12, 2013.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Disponível em <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=251140&search=paraibalpi+cui>> acesso em: 23 de Out. de 2017.

BRICIO, S. M.; LEITE, S. G. F.; VIANA, C. M. Avaliação microbiológica de salpicão de frango e salada de maionese com ovos servidos em self service na cidade do Rio de Janeiro. **Revista Higiene Alimentar**, v. 19, n. 137, p 90-5, 2005.

CAMPOS, J.R., IKEDA, V., SPINELLI, M.G.N. Otimização de espaço físico em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) considerando avanços tecnológicos no seguimento de equipamentos. **Revista Univap**, São José dos Campos-SP, v. 18, n. 32, p.31-41, 2012.

CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. Unidades de alimentação e nutrição nos campus da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Revista de Nutrição**, Campinas. v.18, n.5, p.699-680, set/out.2005.

CAVALLI, S.B.; SALAY, E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e segurança alimentar. **Revista Nutrição**, v. 20, n. 6, p. 657-667, 2007.

CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE – Ministério da Saúde (CNS-MS). **Normas de Pesquisa em Saúde**. RESOLUÇÃO Nº 466, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2012.

CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE – Ministério da Saúde (CNS-MS). **Diretrizes e Normas Regulamentadoras de Pesquisa Envolvendo Seres Humanos-Resolução 196** 1996.

CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE – Ministério da Saúde (CNS-MS). **Normas de Pesquisa em Saúde** - Resolução 01 1988.

CUNHA, D. T. **Condições higiênico-sanitárias das Unidades de Alimentação e Nutrição das escolas e creches de educação infantil atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE: Um estudo da Baixada Santista.** 2012. 131p. Dissertação (Mestrado em Ciência da Saúde) – Universidade Federal de São Paulo, São Paulo, 2012.

DOMÊNICO, M. L.; ARAÚJO, M.B.V. Avaliação do papel do gestor nutricionista e a segurança dos alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição da cidade de Franca–SP. **Cadernos de Pós-Graduação da FAZU**, v. 1, 2011.

EBONE, M.V.; CAVALLI, S.B.; LOPES, S.J. Segurança e qualidade higiênico-sanitária em unidades produtoras de refeições comerciais. **Revista Nutrição**, v. 24, n. 5, p. 725-734, 2011.

ESCOBAR, F. A. Avaliação nutricional em funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Cadernos UniFOA**, v. 4, n. 9, p. 51-59, 2009.

FONSECA, M. P. et al. Avaliação das condições físico-funcionais de restaurantes comerciais para implementação das boas práticas. **Alimentos e Nutrição Araraquara**, v. 21, n. 2, p. 251-258, 2010.

GHISLENI, D. R.; BASSO, C. Educação em saúde a manipuladores de duas unidades de alimentação e nutrição do município de Santa Maria/RS. **Disciplinarum Sciential Saúde**, v. 8, n. 1, p. 101-108, 2016.

GOMES, M. F. F. A. **Unidades produtoras de refeições dos meios de hospedagem de Maceió: avaliação dos requisitos de boas práticas na manipulação de alimentos.** 2011.84 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal de Alagoas. Faculdade de Nutrição, Maceió, 2011.

GOMES, N. A. A. A. **Qualidade Higiênico-Sanitária da Alimentação Oferecida em Escolas Públicas do Estado de Goiás.** 2011. 50 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, 2011.

KRAEMER, F.B.; AGUIAR, O.B. Gestão de competências e qualificação profissional no segmento da alimentação coletiva. **Revista Nutrição**, v. 22, n. 5, p. 609-619, 2009.

LEAL, D. Crescimento da alimentação fora do domicílio. Segurança alimentar e nutricional. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 17, n. 1, p. 123-132, 2010.

MAIA, M. O.; MAIA, M. O. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma lanchonete no município de Limoeiro do Norte-CE. **Revista Intertox de Toxicologia, Risco Ambiental e Sociedade**, v. 10, n. 1, p. 45-56, 2017.

MARIANO, C.G.; MOURA, P, N. Avaliação das boas práticas de fabricação em Unidade Produtora de Refeições (UPR) auto-gestão do interior do estado de São Paulo. **Revista Salus**, v. 2, n. 2, p. 73-81, 2010.

MARTINELLI, S. S. **Desenvolvimento de método de qualidade nutricional, sensorial, regulamentar e sustentabilidade no abastecimento de carnes em unidades produtoras de refeições: o exemplo da carne bovina**. 2011. 363p. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Santa Catarina, Santa Catarina, 2011.

MATOS, C. H.; PROENÇA, ROSSANA, P. C. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso1. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 4, p. 493-502, 2003.

MELLO, A. G. et al. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Braz. J. Food Technol.** Campinas, v. 13, n. 1, p. 60-68, 2010.

MELLO, J.F.; SCHNEIDER, S.; LIMA, M.S.; FRAZZON, J.; COSTA, M. Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição no Município de Porto Alegre-RS. **Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr.**, v. 24, n.2, p. 175-182, 2013.

MONTEIRO, M.A.M. Importância da ergonomia na saúde dos funcionários de Unidades de Alimentação e Nutrição. **Revista Baiana** v. 33, n. 3, p. 416-427, 2009.

MONTENEGRO, S. S. **Os grupos estratégicos no setor de restaurantes self-service de Brasília/DF**. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) –Faculdade de Engenharia da Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.

OLIVA, E.C.; SANTOLIA, F. Valorização das competências dos gestores de negócios em serviços de alimentação. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, ano IV, n. 2, p. 11-34, 2007.

OLIVEIRA, P. W. S.; LEONE, N. M. C. P G.; SOUZA, T. Restaurante sabor de casa. **Revista de Administração Contemporânea**, Curitiba, v. 13, n. 1, p. 154-166, 2009.

OMURA, J.Y.K. **Consumo alimentar fora do domicílio no Brasil. Análise do perfil de consumo com base em um estudo de caso.** 2014. 50 f. Trabalho de Conclusão de Curso-Universidade Estadual de Campinas, 2014.

PEREIRA, J. S.; VIEIRA, R. B.; FONSECA, K. Z. Características administrativas dos restaurantes self service de Santo Antônio de Jesus – Bahia. **Revista Saúde e Desenvolvimento** vol. 8, n.4, p. 37-51, 2015

PROENÇA, R. P. C.; SOUZA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.** Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina-UFSC, 2005.

SANTOS, A. P. C.; SANTOS, V. F. N. Adequação de estrutura física de unidades de alimentação e nutrição na cidade de São Paulo-SP. **Publicatio UEPG: Ciências Biológicas e da Saúde**, v. 22, n. 1, p. 14-20, 2017.

SANTOS, M. O. B. et al. Adequação de restaurantes comerciais às boas práticas. **Higiene Alimentar**, v. 24, n. 190/191, p. 44-49, 2010.

SANTOS, V. N.; ALVES, M. A. A. Unidades de alimentação e nutrição no Brasil: Conhecendo o perfil de seus pesquisadores. **Revista Científica Linkania Master**, v. 1, n. 9, p. 84-185, 2014.

SILVA, C.B.G.; ARANHA, F. Q. Qualidade na produção de refeições de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). **Simbio-Logias**, v. 4, n. 6, p. 155-162, 2011.

SILVA, R. A. **Ciência do alimento: contaminação, manipulação e conservação dos alimentos.** 2012. 38 f. Monografia (Especialista na Pós Graduação em Ensino de Ciências) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, 2012.

SOARES, L. S. Segurança dos Alimentos: avaliação do nível de conhecimento, atitudes e práticas dos manipuladores de alimentos na rede municipal de ensino de Camaçari-BA. 2013. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição, 2011.

TEIXEIRA, S. M. F.; MILOT, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M.B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Editora Atheneu, 2006. 219 p.

TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Editora Atheneu, 2007. 220 p.

ZANDONADI, R. P, BOTELHO, R. B. A, SAVIO, K. E. O, AKUTSU, R. C, ARAUJO, W. M. C. Atitudes de Risco do Consumidor em Restaurantes de auto- serviço. **Revista Nutrição**, v. 7, n. 20, p 19-26, 2007.

APÊNDICES

APÊNDICE A – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE
UNIDADE ACADÊMICA DE SAÚDE
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

O(A) Senhor(a) está sendo convidado(a) a participar da Pesquisa intitulada: **“Avaliação do perfil e práticas em segurança alimentar de gestores e operadores de restaurantes comerciais de uma cidade do Curimataú paraibano”** a ser desenvolvida pela pesquisadora Josefa Lidiane da Costa Santos, discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade Federal de Campina Grande, *campus* de Cuité/PB, sob a orientação do Prof. MSc. Jefferson Carneiro de Barros.

A realização desta pesquisa é justificada pela necessidade de identificar fatores relacionados à escassez de estudos sobre o nível de conhecimento de gestores e operadores envolvendo práticas relacionadas à produção de alimentos e segurança alimentar, justifica-se um melhor aprofundamento desta temática para se traçar um perfil dos estabelecimentos que fornecem alimentação para coletividades.

O objetivo deste estudo é o de avaliar o perfil e práticas em segurança alimentar dos gestores e operadores de restaurantes comerciais localizados em uma cidade do Curimataú Paraibano.

Para isto, solicitamos sua autorização para participação nesta pesquisa, a qual compreenderá a aplicação de um questionário individual, para aferir a percepção das práticas envolvendo a segurança alimentar por parte dos proprietários, gestores e manipuladores de alimentos na produção e fornecimento de refeições.

Esclarecemos que a sua participação neste estudo é voluntária e você tem garantido a possibilidade de não aceitar a participação dele ou de retirar sua permissão a qualquer momento, sem nenhum tipo de prejuízo pela sua decisão. Informamos que esta pesquisa não oferece desconfortos e/ou riscos previsíveis aos participantes, não estando previsto por sua participação quaisquer formas de remuneração ou benefícios.

O(A) Senhor(a) poderá pedir esclarecimentos em qualquer etapa da pesquisa à pesquisadora do estudo, Josefa Lidiane da Costa Santos, e caso decida não mais participar ou resolver a qualquer momento desistir do mesmo, não sofrerá nenhum dano ou penalidade.

Todos os dados obtidos com a pesquisa são confidenciais, estando garantido o sigilo da identidade dos participantes. Somente os pesquisadores envolvidos no projeto terão acesso às informações, as quais serão utilizadas apenas para fins científicos.

A presente pesquisa atende os termos da Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012, do Conselho Nacional de Saúde, que trata da pesquisa envolvendo seres humanos.

.....

AUTORIZAÇÃO DE CONSENTIMENTO

Eu, _____, declaro que fui devidamente informado(a) sobre os objetivos e metodologia empregada na presente pesquisa e autorizo a minha participação para responder o questionário apresentado e em publicar os resultados para fins científicos. Estou ciente que receberei uma cópia deste documento assinado por mim e pelos pesquisadores.

Assinatura do Participante

Assinatura do Pesquisador Participante



Assinatura do Pesquisador Responsável

Contato com os Pesquisadores Responsáveis:

Caso necessite de maiores informações sobre o presente estudo, favor ligar para:

Pesquisadora colaboradora: Josefa Lidiane da Costa Santos

Telefone: (83) 99619-6329 // e-mail: santoslidiane199@gmail.com

Pesquisador/Orientador: Prof. Jefferson Carneiro de Barros

Endereço (Setor de Trabalho): Universidade Federal de Campina Grande - *campus* de Cuité, Centro de Educação e Saúde/ Unidade Acadêmica de Saúde. Endereço: Rua Olho D'Água da Bica, s/nº - Cuité/PB. CEP: 58175-000 / PB - Brasil.

Telefone: (83) 99922-0115 // e-mail: jeffersonnut@gmail.com

APÊNDICE B – Carta de Anuência

CARTA DE ANUÊNCIA

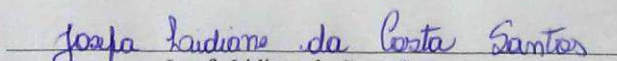
Declaro que tomei conhecimento do projeto de pesquisa intitulado: “**Avaliação do perfil e práticas em segurança alimentar de gestores e operadores de restaurantes comerciais de uma cidade do Curimataú paraibano**”, a ser desenvolvido pela pesquisadora JOSEFA LIDIANE DA COSTA SANTOS, discente do curso de Bacharelado em Nutrição da UFCG – campus de Cuité/PB, sob a orientação/responsabilidade do Prof. MSc. Jefferson Carneiro de Barros, cujo objetivo é o de avaliar o perfil e práticas em segurança alimentar dos gestores e operadores de restaurantes comerciais localizados em uma cidade do Curimataú Paraibano. Fui informado que o referido estudo trata-se de uma pesquisa de campo, de caráter transversal e de abordagem qualitativa, a ser realizado nos restaurantes comerciais localizados na zona urbana da cidade de Picuí/PB, durante o período de um mês. A metodologia a ser empregada consiste na aplicação de dois questionários individuais semiestruturados os quais constam de vinte questões relacionadas ao perfil socioeconômico-demográfico e de conhecimentos sobre práticas em segurança alimentar. De acordo com os pesquisadores, as informações obtidas no presente estudo contribuirão para identificar fatores relacionados às práticas em segurança alimentar realizadas por gestores e operadores durante a produção de alimentos em restaurantes comerciais, com vista a um melhor aprofundamento desta temática, de forma a se traçar um perfil dos estabelecimentos comerciais que fornecem refeições para coletividades na região.

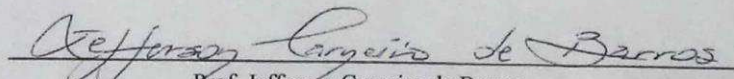
Face ao exposto, informo que fui devidamente esclarecido(a) sobre os propósitos da pesquisa acima intitulada e AUTORIZO sua execução neste estabelecimento, estando garantido por parte dos pesquisadores que sua realização não resultará em custos e que o sigilo das informações estará assegurado, não se utilizando em prejuízo das pessoas e/ou do estabelecimento, mas exclusivamente para fins científicos.

Estou ciente que receberei uma cópia deste documento assinado por mim e pelos pesquisadores.

Picuí/PB, 30 / 01 / 2018


Participante


Josefa Lidiane da Costa Santos
(Pesquisadora discente colaboradora)


Prof. Jefferson Carneiro de Barros
Pesquisador Responsável

Apêndice C: Questionário semiestruturado para proprietários, gerentes e responsáveis técnicos.

**INSTRUMENTO PARA COLETA DE DADOS
QUESTIONÁRIO SEMIESTRUTURADO PARA PROPRIETÁRIOS, GERENTES E
RESPONSÁVEIS TÉCNICOS**

Data da entrevista: ____/____/____

Local da entrevista:-

A. PERFIL SOCIOECONÔMICO-DEMOGRÁFICO

Este questionário é parte integrante da coleta de dados da pesquisa desenvolvida em diferentes restaurantes. Você não será identificado para que possa respondê-lo com franqueza. Agradecemos sua colaboração em responder e nos colocamos a disposição para quaisquer esclarecimentos ou dúvidas quanto ao preenchimento ou pesquisa.

1. Gênero:

() Masculino () Feminino

2. Idade: _____ anos

3. Estado Civil:

() Solteiro

() Casado

() Divorciado

() Viúvo

() União Estável

4. Escolaridade:

() Sem escolaridade

() Ensino Médio incompleto

() Ensino fundamental incompleto

() Ensino Médio completo

() Ensino fundamental completo

() Ensino Superior incompleto

() Ensino Técnico

() Ensino Superior completo

5. Etnia:

() branca

() amarela

() parda

() negra

6. Faixa salarial:

- () Até 1 Sal. Min.
 () > 1 e ≤ 2 Sal. Min.
 () > 2 e ≤ 3 Sal. Min.
 () > 3 e ≤ 4 Sal. Min.
 () > 4 e ≤ 5 Sal. Min.
 () > 5 Sal. Min.

B. PERFIL LABORAL E DE PRÁTICAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR

7. Como caracteriza o estabelecimento:

- () *Self-service* () Churrascaria () *Fast-food* () Comida Típica Regional
 () *A la carte* () Buffet () Outro. Especificar:

8. Função exercida:

- () Proprietário () Gerente () Responsável Técnico.

Formação: _____

9. Tempo de serviço na função (Gerentes e RT):

- () até 6 meses () de 6 meses a 1 ano () mais de 1 ano até 5 anos () > 5 anos

10. Tempo de trabalho no estabelecimento (Gerentes e RT):

- () até 6 meses () de 6 meses a 1 ano () mais de 1 ano até 5 anos () > 5 anos

11. Carga horária semanal de trabalho:

- () 30 h () 40 h () 44 h () 12/36h () Outra.

Especificar: _____

12. Média de refeições servidas diariamente:

- () 40 a 140 () 141 a 240 () 241 a 340 () 341 a 440 () 441 a 540
 () + 540

13. Este estabelecimento já recebeu visitas da vigilância sanitária:

- () Sim () Não

14. Nas suas atividades, você utiliza medidas junto aos seus funcionários para evitar a contaminação dos alimentos?

- () Não utilizo () Às vezes () Sempre

15. As medidas que você utiliza são baseadas em métodos de controle:

- () Próprios () Adotados pelo Estabelecimento () Recomendados pela Vigilância Sanitária

16. Você tem conhecimento sobre a Resolução nº 216/2002 da ANVISA, que trata das Boas Práticas na manipulação/preparo de alimentos em serviços de alimentação e a aplica em seu estabelecimento?

() Sim () Não

17. Você tem conhecimento e aplica em seu estabelecimento alguns destes métodos/sistemas de gestão da qualidade?

() PAS () *Check-list* () Sistema 5 S () Qualidade Total

() ISO 14.000 () ISO 22.000 () Sistema APPCC () Não tenho conhecimento

18. Você realiza para seus funcionários algum treinamento no ambiente de trabalho sobre segurança dos alimentos?

() Sim, a cada 6 meses () Sim, anualmente () Não

19. Você já deu a oportunidade a seus funcionários para realizar algum curso de capacitação sobre boas práticas e segurança alimentar? Onde?

() SENAC () SEBRAE () SESC () Universidade/Instituto Federal
() Vigilância Sanitária () Outros. Especificar: _____ ()
Não realizaram

20. Descreva, em ordem decrescente (1 para a maior e 5 para a menor), quais as principais dificuldades que têm em seu estabelecimento para garantir a segurança no preparo de alimentos por parte de seus funcionários:

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____

Apêndice D: Questionário semiestruturado para manipuladores de alimentos.

INSTRUMENTO PARA COLETA DE DADOS
QUESTIONÁRIO SEMIESTRUTURADO PARA MANIPULADORES DE
ALIMENTOS

Data da entrevista: ____/____/____

Local da entrevista:

A. PERFIL SOCIOECONÔMICO-DEMOGRÁFICO

Este questionário é parte integrante da coleta de dados da pesquisa desenvolvida em diferentes restaurantes. Você não será identificado para que possa respondê-lo com franqueza. Agradecemos sua colaboração em responder e nos colocamos a disposição para quaisquer esclarecimentos ou dúvidas quanto ao preenchimento ou pesquisa.

1. Gênero:

() Masculino () Feminino

2. Idade: _____ anos

3. Estado Civil:

() Solteiro

() Casado

() Divorciado

() Viúvo

() União Estável

4. Escolaridade:

() Sem escolaridade

() Ensino Médio incompleto

() Ensino fundamental incompleto

() Ensino Médio completo

() Ensino fundamental completo

() Ensino Superior incompleto

() Ensino Técnico

() Ensino Superior completo

5. Etnia:

() branca

() amarela

() parda

() negra

6. Faixa salarial:

- Até 1 Sal. Min.
 > 1 e ≤ 2 Sal. Min.
 > 2 e ≤ 3 Sal. Min.
 > 3 e ≤ 4 Sal. Min.
 > 4 e ≤ 5 Sal. Min.
 > 5 Sal. Min.

B. PERFIL LABORAL E DE PRÁTICAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR

7. Caracterização do estabelecimento:

- Self-service Churrascaria *Fast-food* Comida
 Típica Regional
 A la carte Buffet Outro. Especificar:

8. Função exercida:

- Chefe de Cozinha Cozinheiro Auxiliar/Ajudante
 de Cozinha
 Churrasqueiro Manipulador de carnes Manipulador de
 vegetais/frutas
 Outro. Especificar: _____

9. Tempo de serviço na função:

- até 6 meses de 6 meses a 1 ano mais de 1 ano até 5 anos
 > 5 anos

10. Tempo de trabalho no estabelecimento:

- até 6 meses de 6 meses a 1 ano mais de 1 ano até 5 anos
 > 5 anos

11. Carga horária semanal de trabalho:

- 30 h 40 h 44 h 12/36h Outra. Especificar:

12. Média de refeições servidas diariamente:

- 40 a 140 141 a 240 241 a 340 341 a 440 441 a 540
 + 540

13. Durante seu tempo de trabalho neste estabelecimento, você já recebeu visitas da vigilância sanitária:

- Sim Não

14. Nas suas atividades, você utiliza medidas para evitar a contaminação dos alimentos?

() Não utilizo () Às vezes () Sempre

15. As medidas que você utiliza para evitar a contaminação são baseadas em métodos de controle:
() Próprios () Adotados pelo Estabelecimento () Recomendados pela vigilância sanitária

16. Você tem conhecimento sobre a Resolução nº 216/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que trata das Boas Práticas na manipulação/preparo de alimentos em serviços de alimentação?

() Sim () Não

17. Você tem conhecimento sobre alguns destes métodos/sistemas de gestão da qualidade?

() PAS () Check-list () Sistema 5 S () Qualidade Total

() ISO 14.000 () ISO 22.000 () Sistema APPCC () Não tenho conhecimento

18. Você recebe algum treinamento no seu ambiente de trabalho sobre segurança dos alimentos?

() Sim, a cada 6 meses () Sim, anualmente () Não

19. Durante sua permanência neste estabelecimento, lhe foi dada a oportunidade de realizar algum curso de capacitação sobre boas práticas e segurança alimentar? Onde?

() SENAC () SEBRAE () SESC () Universidade/Institutos Federais
() Vigilância Sanitária () Outros. Especificar: _____ () Não realizou

20. Descreva, em ordem decrescente (1 para a maior e 5 para a menor), quais as principais dificuldades que têm em seu trabalho para garantir a segurança no preparo de alimentos:

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____