

Percepção sobre boas condições de higiene e o impacto na segurança alimentar em restaurantes de um município mineiro.

Letícia Lopes Vieira, Ana Helena Moretto Capobianco, Gabriela de Almeida Paula, Tiago Ricardo Moreira e Glauce Dias da Costa

Boas práticas de fabricação, segurança, alimento.

Introdução

A falta de implementação das BPFA em estabelecimentos alimentícios é uma questão que fragiliza a segurança alimentar em muitos locais no mundo (BRASIL, 2021). Esse problema de saúde pública está intimamente relacionado à percepção de quem manipula os alimentos e a sua relação com as boas condições de higiene para a garantia da segurança alimentar.

Objetivos

Avaliar a percepção dos manipuladores de alimentos em restaurante de Viçosa - MG sobre a higiene sanitária e o impacto desse discurso na segurança alimentar.

Material e Método

O estudo e do tipo exploratório qualitativo, foi realizado nos meses de abril a junho de 2023 a partir de uma entrevista com 32 manipuladores de alimentos que trabalham em restaurantes no município de Viçosa. Foi realizada uma entrevista na qual perguntava-se sobre "O que são boas condições de higiene?". As respostas desses entrevistados foram gravadas perante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e foram submetidas a análise de conteúdo propostas por Minayo (2014) e Bardin (2011), seguindo as etapas de 1) fase pré-analítica; 2) a exploração do material; e 3) tratamento dos resultados, inferência e interpretação.

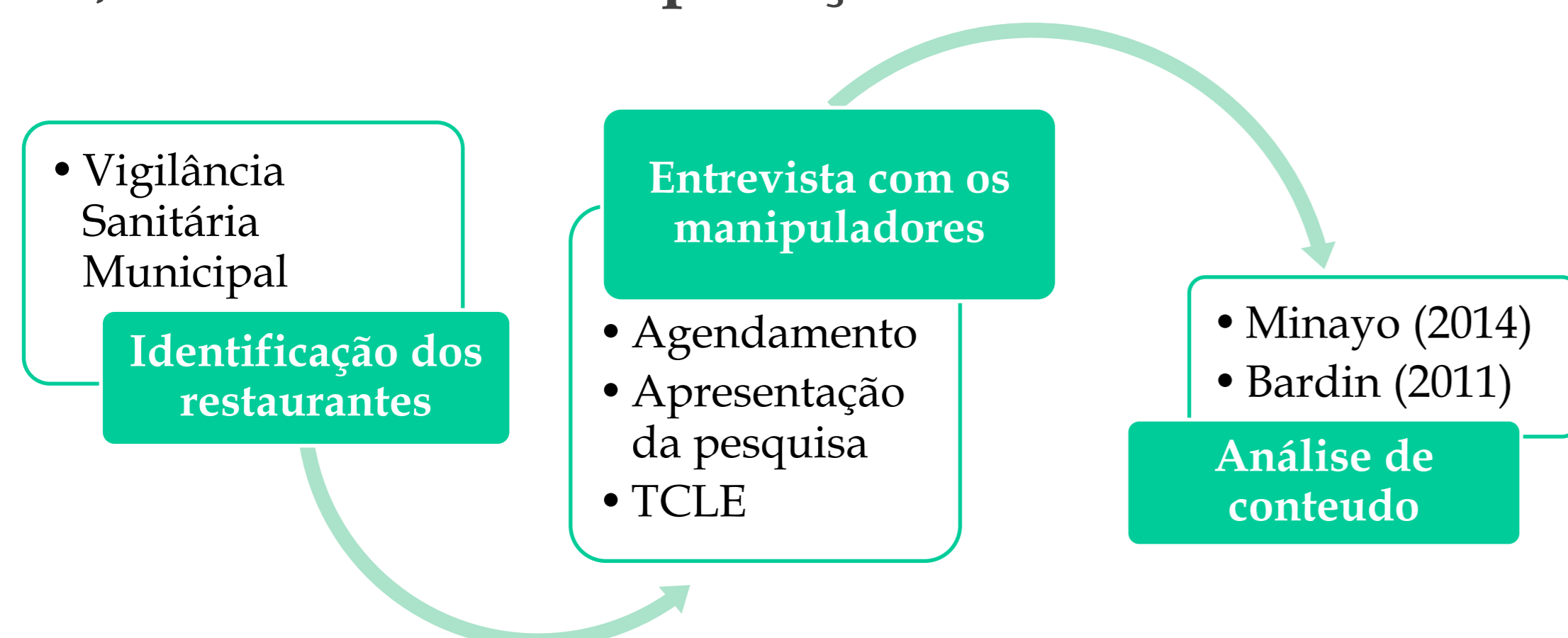


Figura 1. Fluxograma das etapas que compõem a pesquisa

Apoio financeiro



Resultados e Discussão

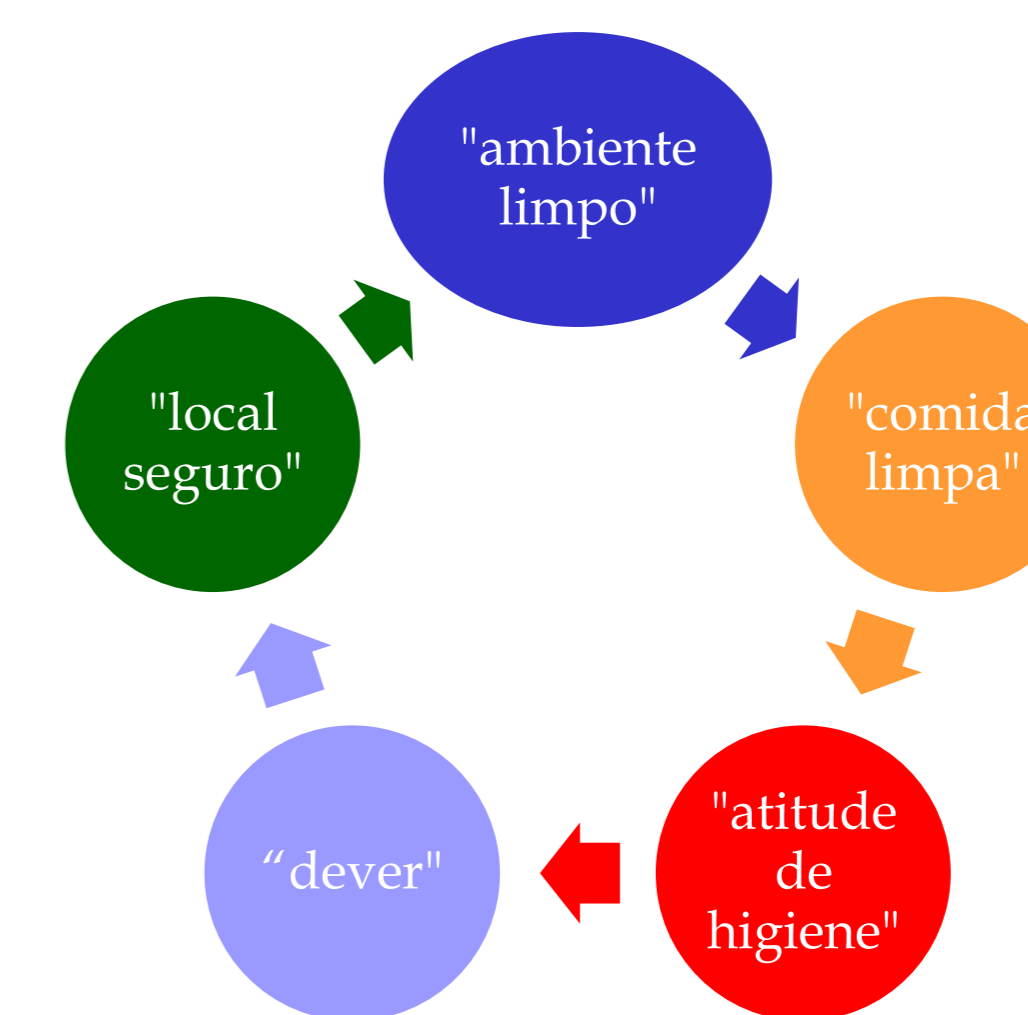


Figura 2. Categoria das narrativas dos manipuladores sobre as boas condições de higiene

O entendimento sobre condições de higiene, atravessam discursos sobre segurança alimentar e qualidade dos alimentos, porém de forma limitada quanto ao risco sanitário. Verifica-se conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre as condições de higiene nos aspectos de limpeza, porém distantes de uma compreensão de segurança alimentar que perpassa pela garantia contínua de alimentos seguros, livre de contaminantes e em quantidade e valor nutritivos adequados para satisfazer as necessidades nutricionais e as condições de vida saudável e segura.

Conclusões

Os manipuladores de alimentos reconhecem como boas condições de higiene na prática da limpeza, mas negligenciam aspectos da sanitização e segurança. Há carência de políticas públicas para realização de capacitação destes profissionais, principalmente no que se refere à padronização de conceitos fundamentais no contexto higiênico-sanitário global.

Bibliografia

BRASIL. Ministério da Saúde. Biblioteca Virtual em Saúde. BVS Segurança dos Alimentos, responsabilidade de todos. 2021. Disponível em: <<https://bvsmms.saude.gov.br/07-6-seguranca-dos-alimentos-responsabilidade-de-todos-dia-mundial-da-seguranca-dos-alimentos/>> Acesso em 10 mar 2023.

MINAYO, M.C. de S. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. Hucitec. São Paulo, p. 407, 2014.

BARDIN, L. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70, 2004.

Agradecimentos

À FAPEMIG por incentivar e patrocinar, por meio de bolsa de mestrado, o desenvolvimento da pesquisa. Ao grupo de pesquisa de Vigilância em Saúde no SUS (VigSUS) pelo apoio e aos colaboradores dessa pesquisa pelo empenho e dedicação.