



CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA - CEUB
PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

LUAN MAICÁ KLIER GUIMARÃES
EDUARDO CÉSAR DOURADO DE OLIVEIRA

ESTUDO DA PERCEPÇÃO DE RISCOS DE MANIPULADORES, GERENTES E /OU
RESPONSÁVEIS TÉCNICOS DE RESTAURANTES A RESPEITO DAS DOENÇAS
TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

BRASÍLIA

2022



LUAN MAICÁ KLIER GUIMARÃES
EDUARDO CÉSAR DOURADO DE OLIVEIRA

**ESTUDO DA PERCEPÇÃO DE RISCOS DE MANIPULADORES, GERENTES E /OU
RESPONSÁVEIS TÉCNICOS DE RESTAURANTES A RESPEITO DAS DOENÇAS
TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS**

Relatório final de pesquisa de Iniciação Científica apresentado à Assessoria de Pós-Graduação e Pesquisa.

Orientação: Maria Cláudia da Silva

BRASÍLIA

2022

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho às nossas famílias, as famílias que de alguma forma foram impactadas com surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos oriundo de unidades de alimentação de diversos segmentos.

AGRADECIMENTOS

Gostaríamos de agradecer a nossa professora Maria Cláudia da Silva, por aceitar esse desafio conosco, por sua paciência, dedicação e carinho. As nossas juízas que avaliaram nossos instrumentos de coleta de dados, Professoras Andrea Gonçalves de Almeida, Camila Melo Araújo de Moura e Lima e Poloma Popov Custodio Garcia, por nos honrar com suas experiências somadas na construção dessa pesquisa, por seus conselhos e dicas. Ao CEUB, ao CNPq e às instituições parceiras por nos apoiar e incentivar a iniciação científica. A toda equipe da assessoria de extensão do CEUB, que de forma profissional e atenciosa, nos auxiliaram e prestou excelente apoio. Gostaríamos ainda, de agradecer especialmente aos gerentes, donos, responsáveis técnicos e manipuladores, que tiraram um tempo para participar dessa pesquisa, que compreenderam a importância da sua participação e a relevância dos dados obtidos.

RESUMO

A percepção de risco é a forma como os não especialistas, leigos ou públicos entendem e pensam sobre o risco e pode ser influenciado por um conjunto de crenças e valores que dão significado a um acontecimento implícito, mas que é real, de uma forma objetiva para além do modo que é percebido. A avaliação da percepção de risco vem sendo aplicada em diversas ciências, dentre elas as sociais, psicologia social permitindo a polissemia do termo risco abrindo a possibilidade de abordagem múltipla de risco. Este trabalho teve como objetivo traçar a percepção de riscos de manipuladores e gerentes e ou responsáveis técnicos de restaurantes para as doenças transmitidas por alimentos com a aplicação de instrumentos elaborados. A aplicação dos instrumentos de coleta foi realizada *on line*, formulário *Google*, foram elaborados dois instrumentos, um para manipuladores e outro para os gerentes ou responsáveis técnicos de estabelecimentos produtores de alimentos. Os instrumentos foram elaborados aplicando o método de Delphi após passar pelos juízes foi devidamente validado com profissionais com o mesmo perfil do público-alvo da pesquisa. Porém a quantidade de questionários que foi respondido ficou muito abaixo da expectativa, talvez pela insegurança dos profissionais quanto ao conteúdo, contudo foi possível perceber que as repostas obtidas foram na maioria satisfatórias, enquanto as repostas não satisfatórias ou parcialmente satisfatórias quase não correram. Devido à baixa adesão à pesquisa, seria importante que o instrumento fosse aplicado de forma presencial, para que os profissionais se sintam mais motivados para responder ao instrumento.

Palavras-chave: Instrumento, Percepção de riscos, Segurança alimentar.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	7
2	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	8
3	MÉTODO	11
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO	13
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS (OU CONCLUSÕES)	23
	REFERÊNCIAS	23
	APÊNDICES	27

1. INTRODUÇÃO

Segundo Pidgeon et al., 1992 a percepção de risco é a forma como os não especialistas, leigos ou públicos entendem e pensam sobre o risco e pode ser influenciado por um conjunto de crenças e valores que dão significado a um acontecimento implícito, mas que é real, de uma forma objetiva para além do modo que é percebido. O risco para este grupo é interpretado como sinônimo de perigo e a percepção deste perigo vai variar em função das perdas, danos reconhecidos como relevantes (WIEDERMANN, 1993 citado por PERES, 2002).

A avaliação da percepção de risco vem sendo aplicada em diversas ciências, dentre elas as sociais, psicologia social permitindo a polissemia do termo risco abrindo a possibilidade de abordagem múltipla de risco. A prevenção de riscos se apoia na capacidade que os indivíduos possuem de prever a ocorrência de eventos indesejáveis e a gestão coletiva de risco elabora instrumentos para serem aplicados para lidar com prováveis ocorrências de enfermidades. Estudos que avaliam a percepção de risco são fundamentais para a criação de indicadores em diversos campos de conhecimento, dentre eles o da saúde pública, e assim permitindo a construção de instrumentos capazes de contribuir na construção de estratégias para a formulação de políticas públicas (NAVARRO e CARDOSO, 2005).

Uma percepção distorcida dos riscos pode fazer com que o sujeito, ao invés de ser capaz de identificar os riscos do mundo pode trazer consequências nas escolhas e tomadas de decisões que vão interferir na vida dos indivíduos de forma negativa ou positiva (BECK, 2002 apud CHEVITASE e PEDRO, 2005).

Nota-se a percepção de riscos quanto às doenças transmitidas por alimentos, estudos com consumidores de alimentos demonstram que nos últimos anos têm crescente interesse dos consumidores pela segurança dos alimentos, no que refere a doenças veiculadas por alimentos consumidores de alimentos têm aumentado a preocupação com a segurança dos alimentos, forçando a necessidade de mudanças na produção dos mesmos pela indústria (ANDRADE., et al, 2013). As pessoas que manipulam alimentos são de fundamental importância na produção de alimentos de forma segura de forma a evitar as DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos). As DTAs são ocorrências clínicas decorrentes da ingestão de alimentos ou de água contaminados com microrganismos patogênicos, suas toxinas formadas,

substâncias químicas tóxicas depositadas ou componentes químicos tóxicos próprios do alimento (SILVA Jr, 2015).

Durante a produção de alimentos existem vários riscos de contaminações em diversas etapas, desde o recebimento da mercadoria, durante o processamento estão as etapas críticas que se não forem adotadas medidas preventivas ocorrerá a multiplicação ou sobrevivência de bactérias, principalmente durante o processamento, onde ocorrem muitas práticas inadequadas que permitem a introdução, a sobrevivência e a multiplicação de microrganismos patogênicos (FORTES et al., 2018) O manipulador por entrar em contato direto com os alimentos representa o principal veículo de contaminações (RIBEIRO, 2005). Assim, a falta de percepção da necessidade da adoção de medidas de higiene de utensílios, de equipamentos e do ambiente, aliada a falta de higiene do manipulador, torna-se o principal fator de contaminação (ZANDONADI et al., 2007). Quando o manipulador de alimentos comete falhas de higiene eleva-se o risco de contaminá-los podendo comprometer a saúde dos consumidores (SULTANA et al., 2013), portanto é de fundamental importância que estes devem ter consciência dos riscos que eles levam para o processo produtivo (DEVIDE, et al.,2014).

Diante do exposto este trabalho teve como objetivo traçar a percepção de riscos de manipuladores e gerentes e ou responsáveis técnicos de restaurantes para as doenças transmitidas por alimentos com a aplicação de instrumentos elaborados para delimitação da percepção de riscos.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A vida contemporânea, com longos deslocamentos não permitem que elevado número de pessoas realize suas refeições regulares em família (ROSSI,2006). No Brasil estima-se que, de cada cinco refeições, uma é feita fora de casa, enquanto na Europa são duas em cada seis e, nos EUA, uma em cada duas. Os estabelecimentos eram unidades de produção de porte e tipos de organização diferentes entre si, restaurantes comerciais, restaurantes hotéis, serviços motéis dentre outros (ARAÚJO; CARDOSO,2002). O crescimento do mercado de alimentação, é imprescindível que os estabelecimentos criem um diferencial competitivo por meio da melhoria da qualidade dos produtos e serviços oferecidos. Portanto, cada vez era

necessário que os funcionários apresentassem uma competência e que sejam treinados, a qualificação dos funcionários em prol da manutenção do diferencial competitivo no mercado ((AKUTSU, 2005).

Os treinamentos estão sendo aplicados conforme as leis vigentes, porém, a eficácia deste treinamento está sendo questionado, pois, alguns estudos em que foram realizados levantamento dos conhecimentos de manipuladores de alimentos, percebe-se que ainda existe um baixo conhecimento por parte dos manipuladores, como em estudo realizado por Pagato, et al., 2018, em que realizaram um levantamento do conhecimento de manipuladores de alimentos que exerciam atividades em restaurantes comerciais e tiveram como resultados que apesar de 52% dos manipuladores estudados terem nível de escolaridade o ensino médio, apresentaram baixo conhecimento em Boas práticas, pois, 54.9% apresentaram falhas quanto ao entendimento sobre cuidados na manipulação de alimentos. As falhas quanto ao entendimento e conhecimento sobre cuidados com os alimentos podem diminuir o nível de consciência sobre manipulação adequada causando uma falsa ideia de segurança e reforçando assim que é necessário treinamento eficaz, de modo a agregar informações para promover melhorias de desempenho nas atividades executadas. Talvez a falta de conhecimento dos manipuladores seja devido a falha no processo de assimilação do conteúdo por parte dos manipuladores, ou mesmo, por falta de capacidade de colocar em prática o conhecimento adquirido durante os treinamentos.

Segundo os dados da SINAN (Sistema de informação de agravos e notificação) as porcentagens de surtos ocorridos no período de 2007 a 2016 no Brasil foram de 38.9% ocorreram em residências, 16.2% em restaurantes e 7.9% dos surtos ocorreram em creches e escolas (SISVAN, 2016). Sendo assim a maioria dos surtos ocorreram no período citado em residências devido, provavelmente ao desconhecimento sobre os requisitos básicos para manipulação adequada dos alimentos como mostra um estudo realizado na cidade de Caxias do Sul em que foi aplicado um questionário onde participaram 80 indivíduos e identificou se os conhecimentos básicos da população pesquisada à respeito das Doenças Transmitidas por alimentos e indicou que a maioria dos pesquisados gostariam de ter mais conhecimentos sobre a manipulação correta de alimentos, mas os mesmos não os buscam (FORTUNATO e VICENZI, 2014).

A capacitação de manipuladores de alimentos deve envolver conhecimentos teórico-práticos suficientemente capaz de sensibilizá-los e desenvolver habilidades do trabalho específico na área de alimentos. Sabe-se que a capacitação dos manipuladores não é tarefa simples, devido a resistência dos colaboradores em mudar a conduta e o comportamento, sendo assim é fundamental que se produza instrumentos que contribuam com o processo de aprendizado elevando assim a percepção dos riscos das Doenças Transmitidas por Alimentos (SERAFIN, et al.,2009). As dificuldades na sensibilização dos manipuladores de alimentos podem ocorrer devido a não compreensão do conteúdo administrado ou pela não percepção da necessidade de aplicação das Boas Práticas de Fabricação (FLAUZINO,2018).

De acordo com a literatura existem vários trabalhos que avaliam a adequação das Boas Práticas de Fabricação em locais que produzem alimentos, porém poucos trabalhos avaliam o impacto de cursos de capacitação na aquisição de conhecimento pelos manipuladores (DEVIDES, 2014). Ainda se observa através dos estudos, que muitas vezes, o manipulador de alimentos possui conhecimentos satisfatórios sobre segurança, mas não coloca esse conhecimento em prática (ANSARI-LARI et al., 2010). Os pesquisadores afirmam que existem outros fatores determinantes para a adoção das BPF, além do treinamento e bom nível de escolaridade. Salienta-se que os manipuladores de alimentos podem estar cientes da necessidade de adotarem certas práticas de higiene, mas podem faltar recursos adequados ou fatores motivacionais ou mesmo não entendem os riscos que podem trazer para a saúde pública (SOARES, 2012). Ademais, a formação em higiene dos alimentos sem a devida supervisão resultará na desmotivação significativa da intenção dos manipuladores de alimentos para a realização das práticas seguras (SEMAN E EVES, 2010).

Para que os alimentos sejam produzidos de forma segura os gerentes e ou supervisores da área de produção de alimentos devem realizar as avaliações periódicas de eficácia dos programas de formação, bem como as verificações das rotinas praticadas pelos manipuladores, para adoção dos procedimentos que garantam a segurança dos alimentos (OPAS, 2006).

De acordo com o trabalho realizado por Bolton et al.(2008) com chefes e gerentes de restaurantes, na Holanda, para avaliar o conhecimento e práticas sobre higiene alimentar, demonstrou que 20% dos chefes de cozinha não haviam recebido nenhum treinamento formal sobre o assunto, que a maioria dos gerentes (78%) responsáveis pela segurança de alimentos

não tinham conhecimentos sobre a legislação vigente. Para isso, os profissionais supervisores, responsáveis pela produção devem ter conhecimento básico sobre segurança dos alimentos e a percepção dos riscos inerentes ao processo produtivo (REBOUÇAS, 2015).

O Processo de industrialização de alimentos está diretamente relacionado com o processo de produção de riscos, tendo em vista que uma das principais consequências do desenvolvimento expõem os consumidores a riscos e inúmeras modalidades de contaminação, sendo ameaças para as pessoas e ambiente (ULRICH, citado por NAVARRO E CARDOSO, 2005).

É fundamental que se estabeleça uma distinção entre o risco e a percepção do risco. Compreende-se que o risco é objetivo, enquanto a percepção de risco admite uma análise subjetiva que apresenta sentimentos expressados, pois estes certamente são compostos por opiniões individuais sobre os perigos inerentes à diversas situações no dia a dia (BECK,2001).

O contexto global não apresenta informações sobre riscos difusos e contraditórias, circulam com rapidez interferindo nas tomadas de decisões, abrangendo decisões desde banais até as mais complexas. O fenômeno mundial que caracteriza a sociedade de risco nos impõe novos parâmetros para concebermos aquilo que se atribui aos atos cognitivos (NAVARRO E CARDOSO, 2005).

3. **MÉTODO**

A aplicação dos instrumentos de coleta foi realizada de forma virtual, foram elaborados dois instrumentos para a coleta de dados, um instrumento voltado para os manipuladores de alimentos e outro questionário voltado para os gerentes e/ou responsáveis técnicos de estabelecimentos comerciais, restaurantes e unidades de produção de alimentos. De acordo com estudo realizado por Faleiros et al., (2016) enfatiza as vantagens da coleta de dados utilizando plataformas virtuais, vantagens tais como agilidade na entrega do questionário e na devolução das respostas. E em tempos de pandemias a pesquisa não fica prejudicada caso, devido às possíveis medidas restritivas. Os instrumentos serão elaborados aplicando o método de Delphi.

Os profissionais convidados por redes sociais (Facebook, Instagram e WhatsApp), a participar da pesquisa, serão devidamente informados sobre o objetivo do estudo e a

importância dele, que será avaliar qual a percepção de riscos sobre as Doenças transmitidas por alimentos e a sua atuação. E assim os responsáveis pelos treinamentos e aperfeiçoamento dos funcionários para a execução dos próximos treinamentos.

Instrumentos

Instrumento 01

Foi elaborado um instrumento para os gerentes e responsáveis técnicos, questões abertas e fechadas, divididas em blocos (Dados sócios econômicos, conhecimentos específicos e sobre a importância e qualidade dos treinamentos já recebidos). Para a criação do instrumento de coleta foi utilizada a técnica Delphi, que consiste na estratégia metodológica fundamentada num processo de comunicação que permite a um grupo com o papel de comparar e julgar questões sobre determinado conteúdo. Os juízes convidados eram “especialistas” na área, no presente trabalho vão avaliar o conteúdo dos instrumentos que foram construídos. Vários estudos têm destacado a importância e as vantagens da utilização da técnica Delphi em pesquisas científicas. Os procedimentos utilizados na técnica Delphi incluem a seleção dos especialistas para assim obter uma convergência das respostas dos sujeitos participantes, na intenção de alcançar um consenso que possa representar a consolidação do julgamento do grupo (GONTIJO,2007).

O método Delphi foi realizado em três etapas:

I etapa: Definição dos juízes, serão 3 Juízes para cada instrumento.

II etapa: Apreciação dos instrumentos pelos Juízes

IV etapa: Definição dos instrumentos com as perguntas validadas pelos Juízes

Instrumento 02

Foi elaborado um instrumento para ser aplicado para os manipuladores de alimentos, um instrumento com a linguagem mais simples, sem linguagem técnica para avaliar a percepção de risco entre esse público-alvo. Um questionário com perguntas fechadas e abertas divididas em blocos (dados socioeconômico, conhecimento específico e opinião sobre os treinamentos recebidos até o momento) com a utilização de figuras para melhor entendimento do que se estava sendo avaliado. E o restante do método foi seguido o mesmo procedimento para o instrumento 01. Será aplicado o método Delphi.

O conteúdo utilizado para a elaboração dos instrumentos foi baseado nos itens exigidos pela Legislação vigente no Distrito Federal que determinam as normas para manipulação higiênica de alimentos e que os manipuladores de alimentos deverão receber treinamento periódico sobre: Art. 13. § 1º O Responsável Operacional deve ter capacitação em Boas Práticas, oferecida por instituição de ensino e qualificação profissional ou consultor com formação específica, cujo conteúdo programático mínimo deve abordar os seguintes temas: I - doenças transmitidas por alimentos; II - higiene e saúde dos funcionários; III - qualidade da água; IV - controle integrado de pragas e vetores urbanos; V - qualidade sanitária na manipulação de alimentos e nas demais etapas da produção; VI - Procedimentos Operacionais Padronizados, Instrução Normativa 16 de maio de 2017, DIVISA DF. Os instrumentos foram criados na plataforma Google Formulários.

Ambos os instrumentos foram validados sendo respondidos por 4 manipuladores de alimentos e 4 gerentes e/ou proprietários para avaliar o entendimento das perguntas e possíveis dificuldades encontradas com o instrumento.

Procedimentos de coleta

Antes da coleta o questionário foi devidamente validado e não apresentou falhas nem quanto ao tempo e nem conteúdo. Para a coleta das amostras, os questionários foram enviados via redes sociais para profissionais das áreas e para gerentes de redes de restaurantes, o questionário foi disponibilizado para proprietários e gerentes de restaurantes por meio de link.

Procedimentos de análise

As respostas dos questionários foram analisadas de forma descritiva. Os dados foram tabulados para as devidas análise e apresentados em tabelas.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Aplicando o método Delphi para elaboração dos instrumentos de coleta, os juízes fizeram suas análises e sugeriram mudanças apresentadas nas tabelas 01 e 02. O primeiro

instrumento foi dividido em 8 blocos, alguns blocos com perguntas objetivas e discursivas, e outros com apenas objetiva ou apenas discursiva com apresentado na tabela 01.

Tabela 1 – Descrição da elaboração do Instrumento de coleta antes da avaliação pelos juízes

Gerentes e Responsáveis Técnicos						
Tema direcionado	Questionário 01		Questionário 02		Questionário 03	
	Pergunta Objetiva	Pergunta Discursiva	Pergunta Objetiva	Pergunta Discursiva	Pergunta Objetiva	Pergunta Discursiva
BLOCO I: Dados Socioeconômicos	03	05	03	05	03	05
BLOCO II: Treinamentos e Capacitações	00	12	00	12	00	12
BLOCO III: Doenças Transmitidas por Alimentos	02	01	02	01	02	01
BLOCO IV: Higiene e Saúde dos Funcionários	02	01	02	01	02	01
BLOCO V: Qualidade da Água	02	01	02	01	02	01
BLOCO VI: Controle Integrado de Pragas e Vetores Urbanos	02	01	02	01	02	01
BLOCO VII: Qualidade Sanitária na Manipulação de alimentos e nas Demais Etapas de Produção	02	01	02	01	02	01
BLOCO VIII: Procedimento Operacional Padronizado – POP	02	01	02	01	00	03
Manipuladores						
Tema direcionado	Questionário 01		Questionário 02		Questionário 03	
	Pergunta Objetiva	Pergunta Discursiva	Pergunta Objetiva	Pergunta Discursiva	Pergunta Objetiva	Pergunta Discursiva
BLOCO I: Dados Socioeconômicos	03	06	03	05	03	05
BLOCO II: Treinamentos e Capacitações	03	09	00	12	00	12
BLOCO III: Doenças Transmitidas por Alimentos	02	00	00	02	02	00
BLOCO IV: Higiene e Saúde dos Funcionários	02	00	00	02	02	00
BLOCO V: Qualidade da Água	02	00	00	02	01	01
BLOCO VI: Controle Integrado de Pragas e Vetores Urbanos	02	00	00	02	01	01
BLOCO VII: Qualidade Sanitária na Manipulação de alimentos e nas Demais Etapas de Produção	02	00	00	02	02	00
BLOCO VIII: Procedimento Operacional Padronizado - POP	02	00	00	02	00	02

A reformulação dos instrumentos foi necessária e pertinente para a adequação das perguntas ao público-alvo, no que referiu à linguagem utilizada nas perguntas. Alterações como o número de perguntas objetivas foram reduzidas, também ocorreram atualizações a respeito da semântica para o melhor entendimento e clareza da pergunta realizada, evitando perguntas que induziam à respostas ou que oferecesse pergunta com possibilidade de duplicidade nas respostas. Após as alterações realizadas baseadas nas análises dos juízes foi criado o instrumento definitivo, apresentado na Tabela 02.

Tabela 2 – Descrição do resultado do instrumento de coleta pós avaliação dos juízes

Gerentes e Responsáveis Técnicos			
Tema direcionado	Questionário Final		
	Pergunta Objetiva	Pergunta Discursiva	Total
BLOCO I: Dados Socioeconômicos	03	06	09
BLOCO II: Treinamentos e Capacitações	00	09	09
BLOCO III: Doenças Transmitidas por Alimentos	02	01	03
BLOCO IV: Higiene e Saúde dos Funcionários	02	01	03
BLOCO V: Qualidade da Água	02	01	03
BLOCO VI: Controle Integrado de Pragas e Vetores Urbanos	02	01	03
BLOCO VII: Qualidade Sanitária na Manipulação de alimentos e nas Demais Etapas de Produção	02	01	03
BLOCO VIII: Procedimento Operacional Padronizado – POP	02	01	03
TOTAL	15	21	36
Manipuladores			
Tema direcionado	Questionário Final		
	Pergunta Objetiva	Pergunta Discursiva	Total
BLOCO I: Dados Socioeconômicos	03	06	09
BLOCO II: Treinamentos e Capacitações	07	05	12
BLOCO III: Doenças Transmitidas por Alimentos	02	00	02
BLOCO IV: Higiene e Saúde dos Funcionários	02	00	02
BLOCO V: Qualidade da Água	01	01	02
BLOCO VI: Controle Integrado de Pragas e Vetores Urbanos	00	02	02

BLOCO VII: Qualidade Sanitária na Manipulação de alimentos e nas Demais Etapas de Produção	02	00	02
BLOCO VIII: Procedimento Operacional Padronizado – POP	00	02	02
TOTAL	17	16	33

O retorno dos questionários distribuídos foram extremamente baixo. A expectativa para retorno era em torno de 200 questionários, entre gerentes e manipuladores, pois os links foram enviados em redes sociais de cadeias de franquias, restaurantes com em média mais de 50 funcionários, como apresentado na Tabela 03. Percebe-se que 100% (8) dos gerentes e/ou RT que responderam o questionário foram do gênero feminino e a faixa etária dos participantes que responderam foi a maioria entre 30-39 anos, com 62,5% (5) e a escolaridade chamou atenção também, com 87,5% (7) com nível superior incompleto.

Tabela 3 – BLOCO I - Dados Socioeconômicos de manipuladores, gerentes e responsáveis técnicos de unidades de produção de alimentos

Gerentes e Responsáveis Técnicos			
Gênero			
Item	n	%	Total
Masculino	n = 0	0%	n = 8 (100%)
Feminino	n = 8	100%	
Idade			
Item	n	%	Total
18 - 20 anos	n = 0	0%	n = 8 (100%)
20 - 29 anos	n = 1	12,5%	
30 - 39 anos	n = 5	62,5%	
40 - 49 anos	n = 1	12,5%	
Acima de 50 anos	n = 1	12,5%	
Escolaridade			
Item	n	%	Total
Ensino fundamental incompleto	n = 0	0%	n = 8 (100%)
Ensino fundamental completo	n = 0	0%	
Ensino médio incompleto	n = 0	0%	
Ensino médio completo	n = 0	0%	
Ensino superior incompleto	n = 7	87,5%	
Ensino superior completo	n = 1	12,5%	
Manipuladores			
Gênero			
Item	n	%	Total
Masculino	n = 0	0%	n = 8 (100%)
Feminino	n = 8	100%	
Idade			

Item	n	%	Total
18 - 20 anos	n = 0	0%	n = 8 (100%)
20 - 29 anos	n = 1	12,5%	
30 - 39 anos	n = 5	62,5%	
40 - 49 anos	n = 1	12,5%	
Acima de 50 anos	n = 1	12,5%	

Escolaridade			
Item	n	%	Total
Ensino fundamental incompleto	n = 0	0%	n = 8 (100%)
Ensino fundamental completo	n = 0	0%	
Ensino médio incompleto	n = 0	0%	
Ensino médio completo	n = 0	0%	
Ensino superior incompleto	n = 7	87,5%	
Ensino superior completo	n = 1	12,5%	

Neste estudo, os manipuladores apresentam melhores níveis de escolaridade quando comparados com funcionários de restaurantes investigados em outros estudos. A formação destes trabalhadores reflete no aumento da motivação para a atuação neste setor de trabalho e é considerada um indicador importante da qualidade da força laboral. O aumento da escolaridade pode, também, ser consequência do fato de que o mercado de trabalho atual é caracterizado por constantes mudanças sociais, políticas, econômicas e organizacionais que tornaram o trabalho mais cognitivo, complexo, incerto, interconectado e invisível, o que exige que os indivíduos busquem cada vez mais atender às exigências do mercado, por meio de processos de qualificação e formação profissional (NUNES, 2010).

Quanto as respostas dadas para ao conhecimento técnico, e conseqüentemente a percepção de riscos sobre o tema segurança alimentar no que se refere ao tema segurança alimentar e Doenças transmitidas por alimentos, percebe-se que diante das respostas obtidas, a maioria dos profissionais respondeu forma satisfatória, sugerindo então que algum conhecimento foi adquirido e o número de respostas não satisfatórias foi visivelmente pequena em todos os blocos, as repostas de forma satisfatória ficaram sempre em torno de 62,5% (5) e 87,5% (7), chegando em alguns blocos com 100% de respostas de forma satisfatória, resultado aproximado a este se repete quando se observa as repostas dos gerentes e responsáveis técnicos.

Tabela 4 – BLOCO III - Doenças transmitidas por alimentos

Gerentes e Responsáveis Técnicos								
Bloco III	Respondeu de forma satisfatória		Respondeu de forma parcialmente satisfatória		Respondeu de forma não satisfatória		Não respondeu	
	N	%	N	%	n	%	n	%
Questão 01	n = 5	62,5%	n = 1	12,5%	n = 2	25%	n = 0	0%
Questão 02	n = 6	75%	n = 1	12,5%	n = 1	12,5%	n = 0	0%
Mini estudo de caso	n = 3	37,5%	n = 3	37,5%	n = 1	12,5%	n = 1	12,5%
Manipuladores								
Bloco III	Respondeu de forma satisfatória		Respondeu de forma parcialmente satisfatória		Respondeu de forma não satisfatória		Não respondeu	
	N	%	N	%	n	%	n	%
Questão 01	n = 7	70%	n = 0	0%	n = 3	30%	n = 0	0%
Questão 02	n = 10	100%	n = 0	0%	n = 0	0%	n = 0	0%

Tabela 5 – BLOCO IV - Higiene e saúde dos funcionários

Gerentes e Responsáveis Técnicos								
Bloco IV	Respondeu de forma satisfatória		Respondeu de forma parcialmente satisfatória		Respondeu de forma não satisfatória		Não respondeu	
	N	%	N	%	n	%	n	%
Questão 01	n = 7	87,5%	n = 0	0%	n = 1	12,5%	n = 0	0%
Questão 02	n = 7	87,5%	n = 0	0%	n = 0	0%	n = 1	12,5%
Mini estudo de caso	n = 4	50%	n = 2	25%	n = 0	0%	n = 2	25%
Manipuladores								
Bloco IV	Respondeu de forma satisfatória		Respondeu de forma parcialmente satisfatória		Respondeu de forma não satisfatória		Não respondeu	
	N	%	N	%	n	%	n	%
Questão 01	n = 6	60%	n = 0	0%	n = 3	30%	n = 1	10%
Questão 02	n = 9	90%	n = 0	0%	n = 0	0%	n = 1	10%

Tabela 6 – BLOCO V - Qualidade da água

Gerentes e Responsáveis Técnicos								
Bloco V	Respondeu de forma satisfatória		Respondeu de forma parcialmente satisfatória		Respondeu de forma não satisfatória		Não respondeu	
	N	%	N	%	n	%	n	%
Questão 01	n = 7	87,5%	n = 0	0%	n = 0	0%	n = 1	12,5%
Questão 02	n = 6	75%	n = 0	0%	n = 1	12,5%	n = 1	12,5%
Mini estudo de caso	n = 4	50%	n = 2	25%	n = 0	0%	n = 2	25%
Manipuladores								
Bloco V	Respondeu de forma satisfatória		Respondeu de forma parcialmente satisfatória		Respondeu de forma não satisfatória		Não respondeu	
	N	%	N	%	n	%	n	%
Questão 01	n = 3	30%	n = 4	40%	n = 2	20%	n = 1	10%
Questão 02	n = 4	40%	n = 0	0%	n = 6	60%	n = 0	0%

Tabela 7 – BLOCO VI - Controle integrado de pragas e vetores urbanos

Gerentes e Responsáveis Técnicos								
Bloco VI	Respondeu de forma satisfatória		Respondeu de forma parcialmente satisfatória		Respondeu de forma não satisfatória		Não respondeu	
	N	%	N	%	n	%	n	%
Questão 01	n = 7	87,5%	n = 0	0%	n = 0	0%	n = 1	12,5%
Questão 02	n = 7	87,5%	n = 0	0%	n = 0	0%	n = 1	12,5%
Mini estudo de caso	n = 5	62,5%	n = 1	12,5%	n = 0	0%	n = 2	25%
Manipuladores								
Bloco VI	Respondeu de forma satisfatória		Respondeu de forma parcialmente satisfatória		Respondeu de forma não satisfatória		Não respondeu	
	N	%	N	%	n	%	n	%
Questão 01	n = 5	50%	n = 2	20%	n = 0	0%	n = 3	30%
Questão 02	n = 7	70%	n = 2	20%	n = 1	10%	n = 0	0%

Tabela 8 – BLOCO VII - Qualidade sanitária na manipulação de alimentos e nas demais etapas da produção

Gerentes e Responsáveis Técnicos								
Bloco VII	Respondeu de forma satisfatória		Respondeu de forma parcialmente satisfatória		Respondeu de forma não satisfatória		Não respondeu	
	N	%	N	%	n	%	n	%
Questão 01	n = 4	50%	n = 0	0%	n = 4	50%	n = 0	0%
Questão 02	n = 7	87,5%	n = 0	0%	n = 0	0%	n = 1	12,5%
Mini estudo de caso	n = 2	25%	n = 1	12,5%	n = 4	50%	n = 1	12,5%
Manipuladores								
Bloco VII	Respondeu de forma satisfatória		Respondeu de forma parcialmente satisfatória		Respondeu de forma não satisfatória		Não respondeu	
	N	%	N	%	n	%	n	%
Questão 01	n = 10	100%	n = 0	0%	n = 0	0%	n = 0	0%
Questão 02	n = 9	90%	n = 0	0%	n = 1	10%	n = 0	0%

Tabela 9 – BLOCO VIII - Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

Gerentes e Responsáveis Técnicos								
Bloco VIII	Respondeu de forma satisfatória		Respondeu de forma parcialmente satisfatória		Respondeu de forma não satisfatória		Não respondeu	
	n	%	N	%	n	%	n	%
Questão 01	n = 7	87,5%	n = 0	0%	n = 0	0%	n = 1	12,5%
Questão 02	n = 7	87,5%	n = 0	0%	n = 0	0%	n = 1	12,5%
Mini estudo de caso	n = 2	25%	n = 2	25%	n = 25	25%	n = 2	25%

De acordo com a secretaria de vigilância sanitária do Distrito Federal os estabelecimentos que produzem alimentos deve ter um responsável operacional ou um responsável técnico para aplicar conhecimentos técnicos na capacitação dos demais manipuladores bem como na aplicação da Legislação vigente, sendo que Responsável Operacional(RO) pode ser o proprietário do estabelecimento ou funcionário capacitado que

trabalhe no local, controle diariamente o processo de produção e o cumprimento dos parâmetros e critérios estabelecidos e o Responsável Técnico (RT): profissional de nível superior, legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança sanitária dos alimentos (DIVISA, 2017).

As repostas dadas pelos profissionais (manipuladores de alimentos e gerentes e/ou responsáveis técnicos) foram na sua maioria satisfatórias, provavelmente resultado de treinamentos anteriores e assimilação de conteúdos ministrados, sugere-se isto porque os instrumentos foram elaborados de acordo com a Legislação vigente. Ressalta-se que o manipulador é um elemento chave no que refere a segurança dos alimentos, pois tem contato com estes, da origem até a comercialização, são potenciais veículos de agentes patogênicos de doenças alimentares, quando ocorrem falhas e erros no processo de manipulação (MEDEIROS; CARVALHO; MAIA, 2017).

As capacitações dos manipuladores são importantes formas de estabelecer a prevenção da maioria das DTA, devendo ser inclusas e contínuas, pois formam e sensibilizam os manipuladores sobre as técnicas adequadas na manipulação de alimentos, correção nas falhas de higiene pessoal, avaliação da saúde dos funcionários e a implementação das Boas Práticas de Manipulação (BPM), visando à qualidade e a segurança dos alimentos para os consumidores (BRASIL, 2004). Os programas de treinamento devem ser teórico-práticos, ou seja, ensinar habilidades, promover a aprendizagem ativa, aumentar a percepção do risco de contaminação, considerando sempre o ambiente de trabalho, para que haja uma correlação positiva com as atitudes, práticas relatadas e práticas observadas dos manipuladores de alimentos (NIETOMONTENEGRO; BROWN; LABORDE, 2008).

Além do conhecimento em Boas Práticas de Manipulação (BPM), é necessário também que os manipuladores percebam os riscos sanitários envolvidos na manipulação de alimentos. O risco sanitário pode ser definido como a propriedade de uma atividade, serviço ou substância de produzir efeitos nocivos ou prejudiciais à saúde humana. A compreensão do risco sanitário é de grande relevância para que os programas de treinamento direcionados aos manipuladores tenham êxito e sejam eficazes na garantia da execução das BPM e no cumprimento das legislações sanitárias vigentes (CAVALLE, 2004).

Por outro lado a quantidade de questionários devolvidos respondido, pode ser em função da falta de percepção da necessidade de discutir o assunto ou mesmo por falta de

conhecimento da maioria, o que pode ter levado a recusa de responder o formulário. Embora as Boas Práticas sejam eficazes no controle da qualidade dos alimentos, existem algumas limitações que dificultam a implantação destes procedimentos nos serviços de alimentação e nas indústrias. Dentre elas estão a falta de pessoal capacitado (JOAQUIM, 2002).

A percepção é o processo pelo qual o ser humano toma consciência dos fatos e de suas relações num contexto ambiental (fixação). Embora o ambiente influencie significativamente na percepção, aquilo que é percebido depende das habilidades construtivas, da fisiologia e das experiências, ou seja, a percepção depende da capacidade de atentar, dos interesses e motivações e das experiências passadas. A percepção de risco influencia no comportamento do indivíduo e no grau de precaução perante situações que possam ocasionar acidentes (DAVIDOFF, 2001).

Porém é perceber, se tratando de BPF, há uma lacuna entre as normas sanitárias vigentes e a prática que se encontra em vários estabelecimentos, o que pode ser ocasionado por diversos fatores, dentre eles, destaca-se a inadequação das instalações e estrutura física das unidades de alimentação e nutrição. Outra dificuldade também encontrada é a gestão destes estabelecimentos, que muitas vezes contam com quadro operacional de baixa escolaridade e números restritos de funcionários (ANDRADE, 2020).

Segundo ARRUDA, 2018 é importante garantir que os manipuladores de alimentos tenham uma boa percepção de risco pode ser uma comprovação que este conhecimento tenha sido afixado, contudo é necessário que sejam realizados mais estudos para caracterizar possíveis vieses que contrapõe os treinamentos ou mesmo dificulta a assimilação e a possibilidade de colocar em prática o que foi aprendido na teoria.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A elaboração do instrumento de coleta foi realizada de acordo com a metodologia proposta, e com esse instrumento será possível ser aplicado em outras pesquisas para avaliar o conhecimento dos profissionais produtores de alimentos e bem a percepção de risco sobre segurança alimentar, no que se refere às ferramentas para evitar a produção de alimentos contaminados. A metodologia Delphi empregada, colabora para que o instrumento seja construído com uma linguagem apropriada e com a análise de outros profissionais com habilidade técnica na área;

Quanto a aplicação do questionário para traçar a percepção de riscos dos manipuladores foi de uma certa forma prejudicada devido a baixa adesão e retorno de respostas. A baixa adesão pode ser em função da insegurança do manipulador quanto ao conteúdo abordado, ou devido a falta de conhecimento sobre o conteúdo de forma que decidiram não responder.

Por outro lado, ao analisar as repostas recebidas, apesar de poucos, a maioria respondeu as perguntas técnicas de forma satisfatória, demonstrando certo conhecimento do conteúdo abordado nos instrumentos. Sugere-se que o instrumento seja reaplicado de forma presencial para que os profissionais se sintam motivados em responder.

6. REFERÊNCIAS

ANDRADE, J.C de et al. Percepção do consumidor frente aos riscos associados aos alimentos, sua segurança e rastreabilidade. CAMPINAS, v.16N.3 2013.

Andrade, I et al., Segurança alimentar e serviços de alimentação-revisão de literatura Food safety and foodservices-literature. Brazilian Journal of developement. Curitiba, v.6, n.7. 2018.

AKUTSU, R.C.; BOTELHO, R.A.; CAMARGO.E.B.; AS´VIO, W.C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Rev Nutrição**, Campinas, 18 (3):419-427, maio/jun.,2005.

BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

CAVALLI, S.B.; SALAY, E. Segurança do alimento e recursos humanos: estudo exploratório em restaurantes comerciais dos municípios de Campinas, SP e Porto Alegre, RS. *Hig. Alim.*, v.18, n.126/127, p.29-35, 2004.

CDC. (CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION. *Salmonella* general information, technical information, prevention. USA: MMWR, 2021. Disponível em: <http://www.cdc.gov/salmonella/general/addition.html>. Acesso em maio 2021.

Cunha, R. de O et al., Conhecimento em boas práticas e percepção de risco sanitário em manipuladores de alimentos de um hospital público. *Demetra*, 2017.

DAVIDOFF, L. L. Introdução à Psicologia. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2001. p. 141-145.
KATRYN BACK DE ARRUDA Cuiabá-MT, outubro de 2018

DEON, C.B et al. Profile of food handlers in the home. *Ciência e Saúde Coletiva*. 2014.
DEVIDES., G.G.G, et al. Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação. **Campinas**, v, n.2, p.166-176, abr./jun.2014.

DIVISA. BRASÍLIA. Instrução Normativa 16. Estabelecer os requisitos técnicos de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para os Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para os Serviços de Alimentação, a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias dos alimentos. 2017.

FALEIROS et al. Uso de questionário online divulgação virtual como estratégia de coleta de dados em estudos científicos. *Texto Contexto Enfermagem*, 2016.

FORTES, M. S.; et al. Boas práticas de manipulação de alimentos em municípios paranaenses. **Rev. Ciênc. Ext.** v.14, n.1, p. 166-176, 2018.

GERMANO, P.M.L; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo, Manole, 2011.

GÓES, J. A. W. et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. *Rev. Higiene Alimentar*, São Paulo, v.15, n. 82, p. 20-22, mar 2001.

GONTIJO, L.P.T. Construindo as competências do cirurgião-dentista na atenção primária em saúde. 2007. (Doutorado em enfermagem em saúde pública)- Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2007.

JOAQUIM, A.P. Indústrias garantem qualidade produzindo segundo as BPF. *Revista controle da contaminação*; São Paulo, n.24, p.14-26, 2002.

MEDEIROS, M.G.G.A; CARVALHO, L.R.F.; MAIA, M. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário. *Ciênc. Saude Colet.*, v.22, n.2, p.383-392, 2017. doi: 10.1590/1413- 81232017222.17282015.

MEDEIROS, M das G.G. DE A et al. Perception of Hygiene of food handlers and the microbiological profile in a university kitchen. **Ciência e saúde coletiva**, 2017.

MELLO, 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, jan./mar. 2010.

NAVARRO, M.B. de A, CARDOSO, T.A de O. Percepção de risco e cognição: reflexão sobre a sociedade de risco. Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ), Rio de Janeiro. 2005.

NIETO-MONTENEGRO, S.; BROWN, J.L.; LABORDE, L.F. Development and assessment of pilot food safety education materials and training strategies of Hispanic workers in the mushroom industry using the Health Action Model. *Food Control*, v.19, p.616-633, 2008. doi: 10.1016/j.foodcont.2007.07.005
Nunes HPG. Satisfação no trabalho dos manipuladores de alimentos: trabalho de investigação. [Tese]. Porto: Universidade do Porto; 2010

Organização Mundial de Saúde - OMS. Food safety and foodborne illness. Genebra, 2002. Disponível em: . Acesso em: 15 de junho de 2005.

PAGATO, H.Z. Knowledge, attitudes and practices of food handlers in food services. Demetra, 2018.

PERES, 2002 in: PDGEON, N., HOOD, C., TURNER, B., & GIBSON, R. Risk Perception. In *Risk: Analysis, perception na mangement*. Londres: The Royal Society. 1992. MCS., and MIRANDA, AC., orgs, Saúde e ambiente sustentável: estreitando-nos (on line) Rio de Janeiro: Editora, 2002. Disponível em <http://books.scielo.org>.

.PARANÁ. Secretaria de Estado de Saúde do Paraná. *Surto alimentar*. Disponível em: http://www.saude.pr.gov.br/CSA/Surto_alimentar/index. Acesso em: 10 maio.2021.

REBOUÇAS, L.T. Conhecimento, atitudes e práticas em segurança de alimentos de manipuladores, chefes de cozinha e gerentes de restaurantes da rede hoteleira do Município de Salvador, Bahia. (**Dissertação**). Universidade Federal da Bahia. 2015.

RIBEIRO, S. **Gestão e procedimentos para atingir qualidade: ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição – UANs**. São Paulo: Varela, 2005.

ROSSI, C.F. Condições higiênicos-sanitárias de restaurantes comerciais do tipo self-service de Belo Horizonte-MG. **Dissertação (Mestrado)**. Belo Horizonte: Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais; 2006.

SEAMAN, P.; EVES, A. Perceptions of hygiene training amongst food handlers, managers and training providers- A qualitative study. **Food Control**, v.21, p. 1037.2010.

SERAFIN et al. Evaluation of script for training program in good practices. **Rev. Assoc. Bras. Nutr.:** Vol.2, N.1 Jan-Jul/2009.

SILVA Jr, E.A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 7 ed. Varela: São Paulo, 2015.

SISVAN (Sistema de vigilância alimentar e nutricional). Ministério da Saúde. Disponível em: sisps.saude.gov.br/sisvan/. Acesso em 10.05.2021.

SOARES, L.S.et al. Knowledge, attitudes and practices in food safety and the presence of coagulase-positive staphylococci in hands of food handlers in the schools of Camaçari, Brazil. *Food Control*, v.27. 2012.

SOUZA, L. H. L. de. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. São Paulo. Rev. **Higiene Alimentar**, v. 20, n. 146, p. 32-39, 2006.

SULTANA, A.; AWAN, A.; TEHSEEN, I. Sanitation Practices Among Food Handlers Working in Street Restaurants in Rawalpindi, Pakistan. **Rawal Medical Jornal**, Pakistan, v.38, n.4, 425-427, 2013.

ZANDONADI, R. P. et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de autoserviço. **Rev. Nutr.** vol.20, n.1, pp. 19-26, 2007.

SVS (Secretaria de Vigilância em Saúde). Boletim epidemiológico 32. Volume 51. Agosto 2020.

QUESTIONÁRIO DE PERCEPÇÃO DE RISCOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS A RESPEITO DAS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Você está sendo convidado(a) a participar como voluntário(a) do estudo ESTUDO DA PERCEPÇÃO DE RISCOS DE MANIPULADORES, GERENTES E /OU RESPONSÁVEIS TÉCNICOS DE RESTAURANTES A RESPEITO DAS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, DESENVOLVIDO POR PESQUISADORES DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA - CEUB.

Sua colaboração neste estudo será de muita importância para nós, mas se desistir a qualquer momento, isso não lhe causará prejuízo. Antes de decidir se deseja participar (de livre e espontânea vontade) você deverá ler e compreender todo o conteúdo.

A pesquisa tem como objetivo, delinear a compreensão dos riscos que os manipuladores de alimentos, tem sobre as doenças transmitidas por alimentos. Para que se possa alcançar tal objetivo, sua participação é muito importante, pois através dela, conseguiremos entender o grau de compressão e propor estratégias para melhorar a percepção de riscos inerentes à produção de alimentos.

Sua participação é voluntária. Você não terá nenhum prejuízo se não quiser participar. Você poderá se retirar desta pesquisa a qualquer momento, bastando para isso entrar em contato com um dos pesquisadores responsáveis.

Seus dados serão manuseados somente pelos pesquisadores e não será permitido o acesso a outras pessoas. Os dados e instrumentos utilizados (por exemplo, fitas, entrevistas, questionários) ficarão guardados sob a responsabilidade de Maria Claudia, Eduardo Cesar Dourado de Oliveira e Luan Maicá Klier Guimarães, com a garantia de manutenção do sigilo e confidencialidade, e arquivados por um período de 5 anos; após esse tempo serão destruídos. Os resultados deste trabalho poderão ser apresentados em encontros ou revistas científicas. Entretanto, ele mostrará apenas os resultados obtidos como um todo, sem revelar seu nome, instituição a qual pertence ou qualquer informação que esteja relacionada com sua privacidade.

Se houver alguma dúvida referente aos objetivos, procedimentos e métodos utilizados nesta pesquisa, entre em contato com os pesquisadores responsáveis pelo Eduardo Cesar Dourado de Oliveira, eduardo.deoliveira@sempreceub.com; Luan Maicá Klier Guimarães, luan.maica@sempreceub.com e Maria Claudia, maria.silva@ceub.edu.br. Também, se houver alguma consideração ou dúvida referente aos aspectos éticos da pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Brasília (CEP-CEUB), que aprovou esta pesquisa, pelo telefone 3966-1511 ou pelo e-mail cep.uniceub@uniceub.br. Também entre em contato para informar ocorrências irregulares ou danosas durante a sua participação no estudo.

***Obrigatório**

1. Esta de acordo em participar da pesquisa? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

Seção sem título

BLOCO I - Dados Socioeconômicos

2. Gênero

Marcar apenas uma oval.

Masculino

Femenino

Prefiro não declarar

3. Idade

Marcar apenas uma oval.

18 - 20 anos

20 - 29 anos

30 - 39 anos

40 - 49 anos

acima de 50 anos

4. Escolaridade

Marcar apenas uma oval.

- Ensino fundamental incompleto
- Ensino fundamental completo
- Ensino médio incompleto
- Ensino médio completo
- Ensino superior incompleto
- Ensino superior completo

5. Qual tipo de restaurante trabalha atualmente?

Escolha as opções que se encaixa no restaurante que trabalha

Marque todas que se aplicam.

- Fast Food
- Lanchonete
- Food Truck
- Restaurante Self Service
- Restaurante a La Carte
- Restaurante Comercial
- Restaurante Institucional Publica
- Restaurante Institucional Privada

6. Qual seu cargo no restaurante?

7. Há quanto tempo trabalha nesse restaurante?

8. É seu primeiro emprego em restaurante?

Caso não, que cargo tinha anteriormente?

BLOCO II - Treinamentos e Capacitações

9. Quando você começou a trabalhar no restaurante, recebeu alguma capacitação?

Marque todas que se aplicam.

- Sim
 Não

10. Você participou de algum treinamento no último ano?

Marque todas que se aplicam.

- Sim
 Não

11. Qual a importância dos treinamentos para você?

Marcar apenas uma oval.

- Muito Importante
- Importante
- Pouco importante
- Indiferente
- Sem importância
- Outro: _____

12. Como você considera o intervalo de tempo entre os treinamentos?

Marcar apenas uma oval.

- Ótimo
- Bom
- Regular
- Longo
- Muito longo
- Não há treinamentos

13. Você consegue entender tudo que é explicado nos treinamentos?

A- Sim B- Não C- Às vezes

14. Quais as principais dificuldades você tem nos treinamentos?

Exemplo: Grau de dificuldade, matéria de difícil entendimento, horário, local, etc.

15. Quais as principais facilidades você tem nos treinamentos?

Exemplo: Grau de dificuldade, matéria de difícil entendimento, horário, local, etc.

16. Os materiais usados no treinamento ajudam na compreensão do assunto?

17. Como você descreveria os treinamentos recebidos?

Pode escolher mais de uma opção, caso queira

Marque todas que se aplicam.

- Os assuntos são interessantes
- Os assuntos condiz com a realidade do restaurante
- Pouco tempos para aprender muita coisa
- Os assuntos são muitos técnicos

18. Em sua opinião qual(is) a(s) melhor(es) forma(s) de treinamento?

Marque todas que se aplicam.

- A- Dinâmicas
 B- Folhetos
 C- Palestras
 D- Vídeos
 E- Slides
 Outro: _____

19. Como você classifica seu nível de conhecimento a respeito de Doenças Transmitidas por alimentos?

Marque todas que se aplicam.

- A- Excelente
 B- Bom
 C- Regular
 D- Ruim
 Outro: _____

20. Você aplica na sua prática profissional, o que foi passado nos treinamentos? Porquê?

A- Sim B- Não C- Às vezes

BLOCO III - Doenças transmitidas por alimentos

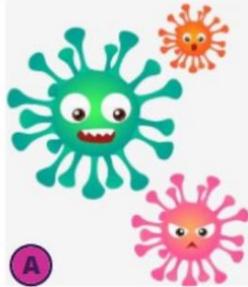
21. Com base em seu conhecimento sobre Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), assinale quais situações que apresentem riscos de transmissão.

Marcar apenas uma oval por linha.

	Apresenta Riscos	Não apresenta Riscos
Ovo Cru	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Morangos vermelhos e sem manchas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tabuas de corte separadas por cor, para cada gênero alimentício	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pote de palmito aberto na geladeira por mais de 48 horas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Comida pronta em temperatura ambiente por mais de duas horas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cozinha organizada e limpa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

22. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) podem ser causadas por agentes físicos, químicos e biológicos. Sabendo disso, relacione as imagens com os agentes

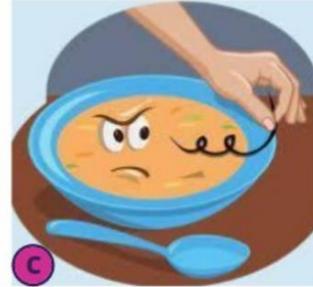
Bactérias, vírus e fungos



Inseticida



Fio de cabelo



Marque todas que se aplicam.

- A) Físico B) Biológico C) Químico
 A) Biológico B) Químico C) Físico
 A) Químico B) Físico C) Biológico

BLOCO IV - Higiene e saúde dos funcionários

23. Considerando a saúde do manipulador de alimentos nas áreas de manipulação de alimentos. Relacione as condições e estados dos manipuladores, sem devem ou não estar em contato ou no mesmo local onde se estoca e manipula alimentos.

Marcar apenas uma oval por linha.

	Pode permanecer	Não pode permanecer
Colaborador espirrando	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Colaborador sem sinais e sintomas de doenças	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Colaborador com corte no dedo	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Colaborador com olhos vermelhos e lacrimejantes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

24. Quais das imagens apresentam boas práticas no uso de uniformes e EPIs?



Marque todas que se aplicam.

- A
- B
- C
- D
- E
- F
- G
- H
- I

BLOCO V - Qualidade da água

25. A respeito do reservatório de água potável. Descreva quais ações devem ser tomadas para que o reservatório abaixo esteja dentro da conformidade



26. A higienização do reservatório deve ser realizada periodicamente ou, na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, assinale qual das opções se encaixa nessas situações

Marque todas que se aplicam.

- Após 12 meses da última limpeza
- Após a queda de um animal
- Quando der tempo de limpar
- Quando a água apresentar cheiro e gosto
- Sempre que for higienizar as hortaliças

BLOCO VI - Controle integrado de pragas e vetores urbanos

27. As instalações devem ser dotadas de mecanismos de proteção com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas. Cite dois mecanismos de proteção.

28. Com base na imagem abaixo, essa cozinha tem risco de haver pragas? se sim, qual seria a solução para acabar com as pragas?



BLOCO VII - Qualidade sanitária na manipulação de alimentos e nas demais etapas da produção

29. Sobre higienização dos alimentos, julgue a imagem abaixo



Marque todas que se aplicam.

- Falso
 Verdadeiro

30. Julgue a imagem abaixo



Marque todas que se aplicam.

- Apresenta risco de contaminação cruzada
 Não apresenta risco de contaminação cruzada
 A contaminação cruzada só ocorre entre alimentos prontos para consumo

BLOCO VIII - Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

31. Já teve contanto com o Procedimento Operacional Padronizado? Se sim consegue descreve-lo?

32. O Procedimento Operacional Padronizado deve ser acessível? Justifique sua resposta.

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários

QUESTIONÁRIO DE PERCEPÇÃO DE RISCOS DE GERENTES E /OU RESPONSÁVEIS TÉCNICOS DE RESTAURANTES A RESPEITO DAS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Você está sendo convidado(a) a participar como voluntário(a) do estudo ESTUDO DA PERCEPÇÃO DE RISCOS DE MANIPULADORES, GERENTES E /OU RESPONSÁVEIS TÉCNICOS DE RESTAURANTES A RESPEITO DAS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, DESENVOLVIDO POR PESQUISADORES DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA - CEUB.

Sua colaboração neste estudo será de muita importância para nós, mas se desistir a qualquer momento, isso não lhe causará prejuízo. Antes de decidir se deseja participar (de livre e espontânea vontade) você deverá ler e compreender todo o conteúdo.

A pesquisa tem como objetivo, delinear a compreensão dos riscos que os gerentes e ou responsáveis técnicos de restaurantes, tem sobre as doenças transmitidas por alimentos. Para que se possa alcançar tal objetivo, sua participação é muito importante, pois através dela, conseguiremos entender o grau de compressão e propor estratégias para melhorar a percepção de riscos inerentes à produção de alimentos.

Sua participação é voluntária. Você não terá nenhum prejuízo se não quiser participar. Você poderá se retirar desta pesquisa a qualquer momento, bastando para isso entrar em contato com um dos pesquisadores responsáveis.

Seus dados serão manuseados somente pelos pesquisadores e não será permitido o acesso a outras pessoas. Os dados e instrumentos utilizados (por exemplo, fitas, entrevistas, questionários) ficarão guardados sob a responsabilidade de Maria Claudia, Eduardo Cesar Dourado de Oliveira e Luan Maicá Klier Guimarães, com a garantia de manutenção do sigilo e confidencialidade, e arquivados por um período de 5 anos; após esse tempo serão destruídos. Os resultados deste trabalho poderão ser apresentados em encontros ou revistas científicas. Entretanto, ele mostrará apenas os resultados obtidos como um todo, sem revelar seu nome, instituição a qual pertence ou qualquer informação que esteja relacionada com sua privacidade.

Se houver alguma dúvida referente aos objetivos, procedimentos e métodos utilizados nesta pesquisa, entre em contato com os pesquisadores responsáveis pelo Eduardo Cesar Dourado de Oliveira, eduardo.deoliveira@sempreceub.com; Luan Maicá Klier Guimarães, luan.maica@sempreceub.com e Maria Claudia, maria.silva@ceub.edu.br. Também, se houver alguma consideração ou dúvida referente aos aspectos éticos da pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Brasília (CEP-CEUB), que aprovou esta pesquisa, pelo telefone 3966-1511 ou pelo e-mail cep.uniceub@uniceub.br. Também entre em contato para informar ocorrências

irregulares ou danosas durante a sua participação no estudo.

***Obrigatório**

1. Esta de acordo em participar da pesquisa? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

Seção sem título

BLOCO I - Dados Socioeconômicos

2. Gênero

Marcar apenas uma oval.

Masculino

Feminino

Prefiro não declarar

3. Idade

Marcar apenas uma oval.

18 - 20 anos

20 - 29 anos

30 - 39 anos

40 - 49 anos

acima de 50 anos

4. Escolaridade

Marcar apenas uma oval.

- Ensino fundamental incompleto
- Ensino fundamental completo
- Ensino médio incompleto
- Ensino médio completo
- Ensino superior incompleto
- Ensino superior completo

5. Qual restaurante trabalha atualmente?

6. Qual é a sua função ou cargo que exerce dentro do restaurante?

7. Caso seja o dono, há quanto tempo possui o atual restaurante?

8. Caso seja o responsável, há quanto tempo trabalha no atual restaurante?

9. Caso seja o responsável, é seu primeiro emprego em restaurante?

Caso não, que função desempenhava anteriormente?

10. Caso seja o dono, é seu primeiro restaurante?

Caso não, que função desempenhava anteriormente?

BLOCO II - Treinamentos e Capacitações

11. Quem é o profissional responsável pelos treinamentos e capacitações no restaurante?

12. Com qual frequência se realiza treinamentos e capacitações no restaurante?

13. Qual a duração média de um treinamento ou capacitação?

14. Em que local é realizado os treinamentos e capacitações?

15. Quais temas são abordados nos treinamentos e capacitações?

16. Quais materiais de apoio são usados nos treinamentos e capacitações?

17. Você percebe interesse ou envolvimento da parte dos manipuladores nos treinamentos?

Se sim, como é esse envolvimento?

18. Como é avaliada a eficácia dos treinamentos ou capacitações aplicadas?

19. Como você avalia o conhecimento dos funcionários acerca das Doenças Transmitidas por Alimento?

BLOCO III - Doenças transmitidas por alimentos

20. As Doenças Transmitidas por Alimentos pode ser categorizadas por alguns mecanismos patogênicos. Quais das opções abaixo, podem ser usadas para categorizar as DTAs?

Marque todas que se aplicam.

- Intoxicação e Infecção
 Surto, Pandemia e Infestação
 Vírus, Bactéria e Fungos

21. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) podem ser causadas por agentes físicos, químicos e biológicos. Sabendo disso, Assinale os exemplos de agentes físicos, químicos e biológicos.

Marcar apenas uma oval por linha.

	Físicos	Químicos	Biológicos
Água com odor e sabor	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Inseticidas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pedra no feijão	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pão mofado	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ovo cru	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Palmito aberto em temperatura ambiente por 24 horas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pedaços de insetos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Metais pesados	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

22. Você entra na cozinha e ver um manipulador colocar o resto do arroz do dia anterior em temperatura ambiente junto do arroz recém feito, ele diz não saber dos riscos das Doenças Transmitidas por Alimento e nem do controle de temperatura para armazenamento de alimentos prontos para consumo. Diante desse cenário, como explicaria para ele, os riscos para Doenças Transmitidas por Alimentos e quais documentos usaria para basear sua explicações?

BLOCO IV - Higiene e saúde dos funcionários

23. Sabe-se que a saúde do funcionário impacta diretamente na qualidade do serviço prestado. Sendo assim, o funcionário não deve trabalhar caso

Marque todas que se aplicam.

- Esteja com sinais de diarreia, vômitos e/ou erupções cutâneas
- Esteja com as unhas devidamente cortadas e pele corada
- Esteja com seu ASO e PCMSO em dias

24. Os manipuladores de alimentos devem utilizar uniformes em quais condições?

Marque todas que se aplicam.

- Limpos e de cor clara; toucas, bonés ou gorros que protejam totalmente os cabelos; sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; botas de borracha para a higienização do estabelecimento ou quando necessário
- Roupas pessoais; toucas, bonés ou gorros que protejam totalmente os cabelos (opcionais); sapatos que quiser, botas de borracha para a higienização do estabelecimento ou quando necessário
- Conservados, limpos e de cor clara; sapatos fechados, em boas condições de higiene e conservação

25. Em uma fiscalização, você identificou um manipulador na cozinha com a barba por fazer e de chinela de dedo, além de uma manipuladora de maquiagem forte, adornos e unhas grande e de esmalte. Qual abordagem teria diante desse cenário?

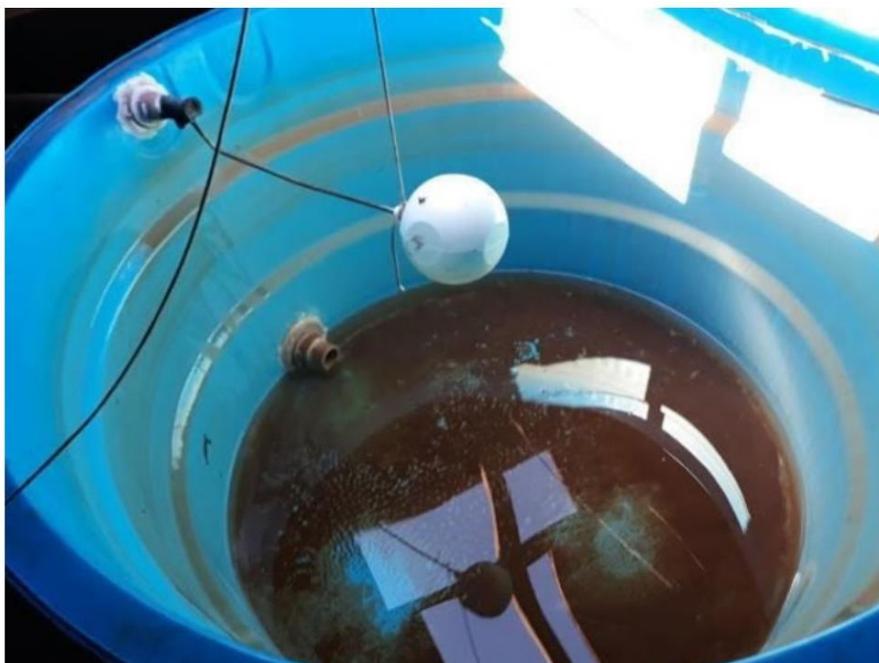
BLOCO V - Qualidade da água

26. A respeito do reservatório de água potável, qual das afirmações estão corretas ou incorretas?

Marcar apenas uma oval por linha.

	Correto	Incorreto
É obrigatória a existência de reservatório de água potável com superfície interna revestida por material atóxico, liso, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos, tampado e de fácil higienização.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
É facultativo a existência de reservatório de água potável com superfície interna revestida por material atóxico, liso, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos, tampado e de fácil higienização.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Não Existe embasamento legal que sustente as afirmações acima	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

27. A higienização do reservatório deve ser realizada periodicamente ou, na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros. Qual conduta a ser tomada, com base na imagem?



Marcar apenas uma oval.

- Esperar a data da próxima higienização
- Paralisar a utilização da água imediatamente e fazer a lavagem
- Retirar uma mostra para análise e após o resultado decidir higienizar ou não
- Retirar alguns baldes de água para não paralisar os serviços e depois higienizar

28. Durante uma fiscalização, você observou sujidade no reservatório, ao questionar o colaborador, quando foi a ultima manutenção, o mesmo não soube informar, bem como não sabia informar se havia um controle dessa manutenção. Diante desse cenário, qual seria sua conduta.

BLOCO VI - Controle integrado de pragas e vetores urbanos

29. As instalações devem ser dotadas de mecanismos de proteção com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas como:

Marque todas que se aplicam.

- Ralos sifonados com tampa escamoteável, aberturas teladas, portas e janelas ajustadas aos batentes, instalações elétricas vedadas
- Ralos sifonados sem tampa, aberturas teladas (opcional), portas e janelas ajustadas aos batentes, instalações elétricas vedadas, ratoeiras
- Não Existe embasamento legal que sustente as afirmações acima

30. O controle de integrado de pragas e vetores urbanos são importantes, para garantir

Marque todas que se aplicam.

- Que os clientes não se espante com insetos e roedores
- Que não haja contaminação de origem física ou biológica
- Para que não assuste os manipuladores de alimentos com fobias

31. Imagine que esse cenário abaixo ocorre no seu estabelecimento, o funcionário diz que todo resíduo interno é alocado nesse espaço, a espera da coleta urbana. Como explicaria para ele dos riscos envolvidos e quais medidas adotaria para esse cenário?



BLOCO VII - Qualidade sanitária na manipulação de alimentos e nas demais etapas da produção

32. Qual é ordem ideal para a higienização das hortaliças e qual das opções não se aplica ao processo de higienização.

Marcar apenas uma oval por linha.

	1º Passo	2º Passo	3º Passo	4º Passo	Não de aplica
Selecionar as hortaliças	<input type="radio"/>				
Apenas lavagem em água corrente	<input type="radio"/>				
Desinfecção por cloro	<input type="radio"/>				
Lavagem por água corrente	<input type="radio"/>				
Enxague em água corrente	<input type="radio"/>				
Desinfecção por vinagre	<input type="radio"/>				
Consumo conforme chegada do fornecedor	<input type="radio"/>				

33. A imagem abaixo apresenta riscos de contaminação?



Marcar apenas uma oval.

- Não apresenta
- Apresenta riscos
- Não sei opinar

34. Descongelar carne conforme imagem abaixo, está dentro dos padrões de qualidade sanitária? De que forma a carne deve ser descongelada e quais riscos envolvidos na imagem a baixo?



BLOCO VIII - Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

35. Quais dos Procedimentos Operacionais Padronizados abaixo, são obrigatório?

Marcar apenas uma oval por linha.

	Facultativos	Obrigatórios	Não aplicáveis ao estabelecimento
Higiene e saúde dos funcionários	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Capacitação dos funcionários em Boas Práticas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Controle de qualidade na recepção de mercadorias	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Transporte de alimentos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis com periodicidade adequada	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Higienização do reservatório e controle da potabilidade da água	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

36. Quem deve ter acesso aos Procedimentos Operacionais Padronizados

Marcar apenas uma oval por linha.

	Tem acesso	Não Tem acesso
Agentes de fiscalização sanitária	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Clientes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Todos os funcionários	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Domínio público	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Apenas o gerente	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

37. Um novo Procedimentos Operacionais Padronizados acabar de ser criado no seu restaurante, de que forma você vai implementar e fiscalizar a partir da implementação?

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários