**8CCAEDCSAPX04-O**

**SEGURANÇA E HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS MANIPULADOS PELOS TRABALHADORES DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM MAMANGUAPE-PB**

Samara Mathias de Medeiros Raimundo(2)/Jailson Ribeiro de Oliveira(3)

Centro de Ciências Aplicadas e Educação/Departamento de Ciências Sociais Aplicadas /PROBEX

**RESUMO**

Essa pesquisa foi para averiguar o processo de segurança e higienização dos alimentos na hora da manipulação, mostrando a falta de conhecimento dos proprietários dos estabelecimentos visitados. Neste artigo foi mostrado o quanto os proprietários de restaurantes precisam se qualificar para dar um grande melhoramento nos seus estabelecimentos, sabendo contratar corretamente os seus fornecedores, que é algo ainda não priorizado nem conscientizado por parte dos gestores.

**Palavras-chave:** Segurança alimentar. Fatores higiênicos. Manipulação dos alimentos.

**1 INTRODUÇÃO**

Hoje, a preocupação com a segurança alimentar vem crescendo bastante. Os restaurantes, por sua vez, estão preocupados em escolher fornecedores que disponibilizam uma segurança com relação ao controle em toda a cadeia de produção do alimento, ou seja, desde o plantio até sua chegada à mesa do cliente. Devido a tantas preocupações, foram desenvolvidos programas para ajudar os fornecedores e produtores a ofertar melhores produtos para o mercado.

Outro fator importante que também esta ligada a segurança alimentar é o fator higiênico sanitário tanto do ambiente, como das instalações de maquinas e equipamentos utilizados no restaurante. O fator higiênico sanitário é importante, pois é através dele que se assegura que a segurança alimentar do alimento garante uma produto final de boa qualidade.

O controle higiênico e sanitário dos alimentos constitui um fator preponderante para a prevenção das doenças de origem alimentar. Para isto, são necessários o atendimento à algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, armazenamento, distribuição, transporte, exposição a venda e entrega de alimentos preparados ao consumo ( ANVISA apud ROSSI, 2004 ).

Outro fator é a manipulação de alimentos que esta ligada aos outros dois. Os empreendedores deve se preocupa com a manipulação não só na hora de servir mais também desde o transporte até a chega ao consumidor. Os manipuladores devem trabalha corretamente com os alimentos, esta sempre cuidando dos utensílios e equipamento, e através deles que poder acarreta numa contaminação alimentar.

Este artigo tem a finalidade de averiguar o processo de segurança e higienização dos alimentos manipulados pelos trabalhadores de restaurantes de Mamanguape e analisar a importância da segurança e higienização dos alimentos na hora da manipulação.

**2 REFERENCIAL TEÓRICO**

**2.1 Segurança Alimentar**

Segurança alimentar tem a preocupação desde à hora do plantio, o transporte, armazenamento até a chegada ao consumidor. Os empreendimentos devem tomar cuidado com os perigos biológicos, químicos e físicos que podem vir a afetar a qualidade final do produto, e por consequência ocasionar alguns males ao cliente.

Os **perigos biológicos** são causados por microrganismos (fungos, bactérias e vírus), que na grande maioria das vezes são capazes de causar intoxicação alimentar nos clientes.

Os **perigos físicos** são causados por pedaços de algum material, exemplo: pedaço de plástico, areia, madeira, vidro onde ocorre no preparo do alimento.

Os **perigos químicos** podem levar a contaminação dos alimentos através dos agrotóxicos, antibióticos, metais pesados entre outros.

O aumento da população vem acarretando um grande crescimento da venda de alimentos e com isso preocupando mais as pessoa em relação ao consumo destes de maneira segura. Quando não há nenhum controle sobre o cozimento, refrigeração e estocagem dos alimentos, há a possibilidade da ocorrência da contaminação cruzada, que por sua vez, pode transmitir doenças para os clientes. Para evitar isso, a manipulação dos alimentos pelos trabalhadores deve ser monitorada e controlada em todo o momento, além do preparo que o colaborador deve ter sobre a importância das boas práticas de manipulação.

A qualidade de um alimento está relacionada às propriedades que este pode proporcionar ao ser humano, satisfazendo suas necessidades biológicas, sem causas agravos a sua saúde. Na produção de alimentos, a qualidade da matéria prima e seu processamento adequado serão fatores indispensáveis para garantir um produto final seguro, ou seja, que não apresente risco a saúde dos consumidores (GAVA *apud* CAROLINA, 1999).

**2.2 Fatores Higiênicos-Sanitários em Segurança Alimentar**

O alvo principal do programa de higienização é a proteção da saúde do cliente. E preciso ter certeza de que as técnicas operacionais, assim como as áreas de pré-preparo e serviços ao cliente estejam protegidos, em todos os momentos, das contaminações por agentes infecciosos. A expectativa do cliente e apreciar um bom prato, esperando que este tenha sido preparado em ambiente limpo e higienizado. Um acidente que gere envenenamento pode arruinar a reputação do estabelecimento, de seus proprietários e dos gerentes (DAVIES, 2001).

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2004), para garantir a qualidade do alimento, as boas práticas em pontos de distribuição e comercialização de alimentos devem abranger questões como, a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos de doenças e pragas urbanas: a capacitação dos profissionais, a supervisão da higiene dos manipuladores e o manejo correto do lixo.

**2.3 Manipulação de alimentos**

Na manipulação dos alimentos, os restaurantes devem se preocupa com os seus manipuladores, pois eles entram em contato com os alimentos. Devem toma cuidado com as mãos sujas e mal lavado porque é através dela que podem passa algum tipo de contaminação para o alimento.

Os empreendedores de restaurantes devem tomar providencias para que todos os seus funcionários que trabalham com a manipulação dos alimentos recebam instruções adequadas e periódicas em matéria sanitária, na manipulação dos alimentos e higiene pessoal para pode evitar a contaminação dos alimentos.

As práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (ANVISA, 2004)

**3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICAS**

O presente artigo é classificado como exploratório e descritivo, assumindo a forma de pesquisa bibliográfica e estudo de caso, tendo como objetivo descrever as principais características para verificar a relação do processo de segurança e higienização dos manipuladores de alimentos.

Segundo Mattar (1994), a pesquisa descritiva visa prover o pesquisador de dados sobre as características de grupos, estimarem proporções de determinadas características e verificar a existência de relações entre variáveis*.* A pesquisa bibliográfica foi desenvolvida com base em material já elaborado, sendo utilizados alguns livros e artigos científicos.

O referido trabalho foi realizado na cidade de Mamanguape- PB, nos dias 14 e 15 de setembro de 2011, em quatro restaurantes da própria cidade, sendo caracterizado por se apresentar como uma pesquisa e cunho quantitativo e qualitativo, onde foi mostrado os dados e analisados de forma a cada estatística dos gráficos.

**4 RESULTADOS E DISCUSSÕES**

De acordo com os dados obtidos em relação a primeira pergunta que tratava da seleção de fornecedores, todos os entrevistados responderam que não, e isso mostra a falta de conhecimento sobre a segurança e a higiene que deve ser cobrada até mesmo dos fornecedores de produtos.

Nas questões 2, 3, e 4 foram perguntas abertas para captar melhor as opiniões dos respondentes. As perguntas se relacionavam aos tipos de matérias-primas utilizadas nos restaurantes, e pode-se constatar que todos trabalham com carnes, frutas, hortaliças e laticínios.

Buscou-se descobrir a maneira com a qual os produtos eram transportados, e de como eles chegavam aos restaurantes, e foi observado que o transporte ocorre por meio de automóveis, mais precisamente por carros, motos e caminhões. Se estes alimentos não forem armazenados corretamente na hora do transporte, e mal manipulados durante o descarregamento, pode ocorrer uma grave contaminação nos alimentos.

A quinta questão abordou a terceirização dos fornecedores, e constatou-se que 100% deles era sim terceirizados e que muitos deles eram da própria região do Litoral Norte. Na sexta questão foi perguntado se existia um local adequado só para os alimentos e 100% responderam que sim.

Na 7º questão foi perguntado se havia lavatórios na área da manipulação dos funcionários e 100% confirmaram que sim e também na 8º todos responderam que havia vestiários para os funcionários e foi verificado que nem todos os estabelecimentos visitados os funcionários estavam vestidos adequadamente para o serviço.

Na 9º questão foi perguntado se todos os trabalhadores trabalhavam com proteção e 100% responderam que sim. Na 10° questão foi verificar que em 75% dos estabelecimentos tinham alimentos expostos ao publico é algo de muita preocupação, pois alimentos onde as pessoas podem se servirem sozinhos pode prejudica os alimentos passando alguma contaminação.

E na ultima questão foi mostrado que havia local de refrigeração para os alimentos.

**5 CONCLUSÃO**

Ao final da pesquisa foi verificado que os proprietários dos restaurantes precisam melhorar os seus conhecimentos sobre a segurança alimentar e a higienização dos alimentos na hora da manipulação, pois é algo primordial para que eles saibam lhe da com alimentos.

Aprender sobre a segurança alimentar não é fácil, mais é muito importante passa informações para os seus funcionários de como se devem manipular os alimentos adequadamente sem que prejudique a saúde do cliente.

Segundo a Agencia Nacional de Vigilância Sanitária para garantir a qualidade do alimento, as boas praticas em locais onde se vende refeições devem abranger questões como a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos de doenças e pragas urbanas: a capacitação dos profissionais, a supervisão da higiene dos manipuladores e o manejo correto do lixo (ANVISA, 2004)

**REFERENCIAS**

ANVISA, Agencia Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre Boas Práticas para serviços de alimentação.** Brasília-DF,2004.

BELIK, Walter. **Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil.** Disponível em: [WWW.unicamp.com.br](http://WWW.unicamp.com.br).

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e Bebidas.** 2. Ed. EDUCS. Caxias do Sul-RS, 2001.

ROSSI, Carolina Ferreira. Disponível em: http//www.bibliotecacentral.ufmg.br. acessado em 14 de setembro de 2011

MATTAR, Fauze Najib. **Pesquisa de marketing:** metodologia, planejamento, execução e análise. 2. Edição, RJ: Ed. Da FGV, 1994.

ZANELLA, Luiz C. CÂNDIDO, Índio. **Restaurante:** Técnicas e processos de administração e operação.