

ANÁLISE DO COMPORTAMENTO DE RISCO DE COMENSAIS EM RESTAURANTES DE AUTOSSERVIÇO DO MUNICÍPIO DE MURIAÉ, MG

Luci Schettini da Silva¹; Viviane Gomes Lelis²; Carlos de Souza Oliveira³;
Marcus Winícius Dias Reis³

Resumo: *A incidência de doenças relacionadas ao consumo de alimentos cresce anualmente, assim como o número de refeições realizadas fora de casa potencializa o surgimento de surtos de toxinfecções alimentares. Este trabalho avaliou as possibilidades de contaminação dos alimentos, no balcão de distribuição, causadas por usuários de Unidades Produtoras de Refeições (UPR). A pesquisa foi desenvolvida em três etapas: na primeira observou-se a lavagem das mãos pelos consumidores antes do autosserviço. Na segunda, foi construído o instrumento, check list, a partir da observação e definição das atividades de risco e, na terceira etapa, observaram-se as práticas das atitudes de risco por parte dos consumidores, com a aplicação do check list. O resultado obtido demonstrou que os estabelecimentos devem ter maior cuidado e higienização, em relação aos seus comensais. A prevenção da contaminação dos alimentos não é tarefa exclusiva dos manipuladores de alimentos, pois os consumidores também desempenham papel importante nessa cadeia. A higiene pessoal do consumidor é um dos principais fatores a ser monitorados. A instalação de lavatórios com instrução para uso apropriado e a utilização de balcão térmico com barreira de vidro são apresentadas como solução, para evitar que os usuários dos autosserviços contaminem as preparações.*

Palavras-chave: *comensais; higiene; segurança alimentar.*

Introdução

É responsabilidade dos estabelecimentos que produzem, industrializam, fracionam, armazenam ou transportam alimentos atender as condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação, garantindo

¹Bacharel em Nutrição pela Faculdade de Minas – FAMINAS; ²Professora do curso de Farmácia – FACISA; ³Graduandos do curso de Farmácia – FACISA – e-mail: carlos-oliveira@hotmail.com

que o produto final, oferecido ao consumidor, não ofereça riscos à saúde humana (GUEDES, 2008).

A incidência de doenças relacionadas ao consumo de alimentos cresce anualmente, bem como o número de refeições realizadas fora de casa potencializa o surgimento de surtos de toxinfecções alimentares. (SIQUEIRA *et al.*, 2010).

Os objetivos desse trabalho foram os de avaliar as possibilidades de contaminação dos alimentos no balcão de distribuição, causadas por usuários de Unidades Produtoras de Refeições (UPR); e analisar as atitudes dos comensais dos restaurantes de autosserviço e as possibilidades de contaminação que essas atitudes podem causar e suas consequências para saúde do comensal.

Material e Métodos

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética na Pesquisa com Seres Humanos da Faculdade de Minas (FAMINAS). Realizou-se um levantamento na Prefeitura de Muriaé, MG, onde foram constatadas 150 UPR na cidade. Desse total, pegou-se uma amostragem de 10%, sendo então 15 restaurantes. No entanto, desse número, somente oito estabelecimentos (5,33%) aceitaram participar da pesquisa. A pesquisa ocorreu no período de agosto de 2009 e o horário escolhido foi o de maior demanda. Foram avaliados 20 consumidores por UPR, totalizando 160 consumidores.

A pesquisa foi desenvolvida em três etapas: na primeira, observou-se a lavagem das mãos pelos consumidores antes do autosserviço, com amostra de 160 consumidores. Na segunda, foi construído o instrumento, *check list*, a partir da observação e definição das atividades de risco e, na terceira etapa, observaram-se as práticas das atitudes de risco por parte dos consumidores, com a aplicação do *check list*. Em cada UPR, a primeira etapa foi realizada em dois dias, baseando-se na observação da utilização do lavatório, localizado no refeitório para o uso dos consumidores para lavagem das mãos, apesar de as UPRs não possuírem lavatórios no refeitório e sim nos sanitários. Para elaboração do *check list* das atitudes de risco, foram observadas as atitudes praticadas pelos consumidores, no momento do autosserviço, em uma das UPR por um

período de dois dias. Treze atitudes de risco foram computadas: lavar as mãos imediatamente antes do autosserviço; mexer no cabelo perto das preparações expostas no balcão; falar em cima das preparações no balcão de distribuição; deixar a gravata, a manga de camisas, bolsas, blusas, vestidos ou casacos tocarem nas preparações; deixar parte do corpo encostar nas preparações; tossir sobre as preparações; espirrar sobre as preparações; utilizar o utensílio de uma preparação em outra já servida no prato do consumidor; trocar os utensílios das preparações; deixar o utensílio cair dentro da preparação; retirar alimentos do seu prato e devolvê-los às cubas com a mão ou utensílio disponível; consumir alimentos antes da pesagem; e arrumar alimentos no prato com os utensílios das preparações.

A terceira etapa foi realizada durante dois dias em cada UPR, ateu-se à observação e quantificação do número de consumidores que praticavam atitudes de risco no momento do autosserviço. A observação foi efetuada a cada dez indivíduos, num intervalo de duas horas do período de maior movimentação do refeitório, indicado pelos proprietários dos estabelecimentos. As questões do *check list* eram fechadas, com respostas de sim ou não, com o objetivo de avaliar os pontos críticos, referente às condições higiênico-sanitárias dos comensais dos restaurantes.

Resultados e Discussão

Os restaurantes investigados, de acordo com o porte, são, em sua maioria, microempresas. Na Tabela 1, são apresentados o total de consumidores que cometeram atitudes de risco e o de consumidores observados em todas as unidades investigadas:

Com relação ao hábito de lavar as mãos, observou-se que 30% dos consumidores (48) das UPR não higienizaram as mãos antes de iniciar o autosserviço; o restante, encaminharam-se até o sanitário. Fato que pode ser explicado pela ausência do lavatório no local, no lado interno do estabelecimento. Portanto, os frequentadores não foram considerados como consumidores, que fazem a higienização das mãos antes do autosserviço. No segundo item do *check list*, foi compreendido que 10% dos comensais (16) mexiam no cabelo perto das preparações expostas no balcão *self-service*; 71,8% (115) falavam em cima das preparações do balcão de distribuição.

Tabela 1 – Número de consumidores que cometeram atitudes de risco e o total de consumidores observados em todas as unidades investigadas

UPR Atitudes	1	2	3	4	5	6	7	8	Total	
									n ^a	%
A	4	2	8	10	5	9	4	6	48	30
B	4	3	2	2	1	1	2	1	16	10
C	17	18	10	15	15	13	12	15	115	71,8
D	2	1	1	2	0	0	1	0	7	4,3
E	1	0	1	0	2	0	1	0	5	3,1
F	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0,6
G	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
H	15	6	11	9	9	7	4	3	64	40
I	6	3	14	6	6	4	2	4	45	28,1
J	3	1	4	2	2	1	1	2	16	10
L	2	5	5	6	6	3	2	4	33	20,6
M	5	0	2	1	1	2	3	1	15	9,3
N	18	16	14	9	9	6	13	7	92	57,5

^a Número de pessoas que cometeu as atitudes, total de 160 pessoas, sendo 20 para cada UPR observada.

No item em que foram observados se a gravata, a manga da camisa, a bolsa, as blusas, os vestidos ou os casacos tocaram nas preparações, foi visto que somente 4,3% (7) comensais fizeram essa prática. Em outra questão, foi observado que 3,1% (5) dos comensais deixaram parte do corpo encostar nas preparações. Apenas uma pessoa (0,6%) tossiu sobre a refeição no balcão térmico. Não foi observado ninguém espirrar sobre a comida no balcão.

Observou-se que os comensais usaram o utensílio de uma preparação em outra já servida no prato, computando que 40% (64) desses o fizeram; 28,1% (45) dos comensais trocaram os utensílios das preparações; 10% (16) deles deixaram os utensílios caírem antes da pesagem dos pratos; e 20,6% (33) dos comensais retiravam alimentos dos próprios pratos e devolveram às cubas com as mãos ou com o utensílio disponível. O risco de contaminação torna-se potencializado quando o utensílio é deixado dentro da preparação, pois a parte usada para segurá-lo entra em contato com as mãos não higienizadas do usuário.

Foram observados que 9,37% (15) dos comensais consumiram alimentos dos seus próprios pratos, antes da pesagem desses, que é outra

fonte importante de contaminação, pois as preparações são levadas à boca com as mãos. Logo após essa operação, o mesmo consumidor manuseiou os utensílios disponíveis no balcão. Constatou-se que 57,5% (92) dos comensais arrumaram os alimentos dos seus pratos, com os utensílios das preparações expostas nas cubas.

Analisados todos esses pontos, pôde-se perceber que, os comensais são potenciais veículos condutores de microrganismos nos restaurantes que frequentam. É importante ressaltar essas questões a esses, mostrando que esse quadro pode ser mudado, para que diminuam ou evitem as doenças veiculadas por alimentos (DTAs). O resultado obtido, por meio da aplicação do *check list*, demonstrou que os estabelecimentos devem ter maior cuidado e higienização, em relação aos seus comensais.

Conclusões

A prevenção da contaminação dos alimentos não é tarefa exclusiva dos manipuladores de alimentos. A higiene pessoal do consumidor é um dos principais fatores a ser monitorada. A instalação de lavatórios com instrução e incentivo para uso apropriado e a utilização de balcões térmicos com barreiras de vidro são soluções para evitar que os usuários dos autosserviços contaminem as preparações.

Referências Bibliográficas

GUEDES, G. J. P. B. **Segurança alimentar e controle de qualidade: um estudo de implantação do programa alimentos seguros em supermercados de bairro**, 2008 Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal 2008.

SIQUEIRA, L. P. et al. Avaliação microbiológica da água de consumo empregada em unidades de alimentação. **Ciênc. Saúde Coletiva**, v. 15, n. 1, p. 63-66, 2010

