



AVALIAÇÃO DA NECESSIDADE DE CAPACITAÇÕES AOS RESPONSÁVEIS PELOS RESTAURANTES DA CIDADE DE UBERLÂNDIA-MG

K. L. SOBRINHO¹, L. B. SEGATTO², S. R. SILVA³, E. N. F. SANTOS⁴, F. B. B. JARDIM⁵

^{1,2,3,4,5} Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Triângulo Mineiro, Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos

RESUMO – *Para garantir a qualidade dos alimentos oferecidos à população, é importante que todos os envolvidos na produção e distribuição tenham entendimento das boas práticas de fabricação. A legislação sanitária estabelece normas para que os alimentos atendam a padrões higienicossanitários e não ofereçam risco para os consumidores. O objetivo deste trabalho foi analisar as principais dificuldades apresentadas pelos responsáveis de restaurantes da cidade de Uberlândia, em relação ao cumprimento da legislação vigente e as boas práticas de fabricação. Foi aplicado questionário aos responsáveis legais ou técnicos dos restaurantes. Dos 90 entrevistados 70% afirmaram necessitar de treinamentos. Apenas 31% dos entrevistados afirmaram conhecer toda a documentação exigida pela Vigilância Sanitária. Todos os participantes erraram pelo menos uma questão de conhecimentos específicos. Verificou-se que a maioria dos responsáveis possuem dúvidas em relação à legislação vigente. Constatou-se a necessidade de constantes atualizações na área de serviços de alimentação, mediante os resultados encontrados nos questionários, principalmente, em relação aos índices de erros em conhecimentos específicos.*

1. INTRODUÇÃO

Abranches (2015) relata que as pessoas cada vez mais se alimentam fora do domicílio, pelo fato de terem o tempo reduzido para o preparo dos alimentos. Diante desta realidade, há a necessidade de uma maior atenção da Vigilância Sanitária e dos consumidores que almejam alimentos de qualidade. Essa qualidade é obtida pelo cumprimento das legislações, que citam a obrigatoriedade das boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos.

De acordo com Brasil (2004), as boas práticas são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Segundo Abranches (2015), cursos de capacitação são boas opções, além da participação em eventos como encontros e congressos na área, pois o contato com outros profissionais e o conhecimento de novas técnicas e equipamentos podem fazer com que algumas dificuldades se tornem fáceis de serem contornadas, ou até mesmo, que novas estratégias sejam implementadas.



De acordo com a Vigilância Sanitária de Uberlândia, MG, é possível notar, durante as inspeções realizadas pelo órgão, a dificuldade dos empresários e de seus responsáveis técnicos em interpretar as legislações. Além disso, nota-se a falta de conhecimento específico na área de alimentos. Profissionais que atuam na área de responsabilidade técnica alegam que os cursos de formação não são suficientes para prepará-los, ou seja, é necessário buscar novos conhecimentos, a partir da oferta de capacitações periódicas.

Considerando a necessidade constante de aprimoramento e manutenção dos conhecimentos específicos no ramo da alimentação, este trabalho teve como objetivo analisar as principais dificuldades apresentadas pelos responsáveis de restaurantes da cidade de Uberlândia, MG, em relação ao cumprimento das legislações vigentes e às boas práticas de fabricação.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizada uma pesquisa aplicada e exploratória para responsáveis legais dos restaurantes de 90 restaurantes da cidade de Uberlândia, MG, mediante aplicação de um questionário.

O questionário não apresentava identificação pessoal e era composto por 10 (dez) questões fechadas de múltipla escolha. Três questões abordaram temas de conhecimento específico na área de alimentos, tais como informação obrigatória nas identificações dos alimentos, regras para uso de uniformes, temperatura adequada de conservação dos alimentos após o preparo e o prazo máximo do seu consumo. Foram questionadas quais eram as leis, normas e resoluções aplicáveis a serviços de alimentação.

Além das questões de conhecimentos específicos, o questionário também abordou qual o nível de satisfação que os responsáveis legais possuíam sobre a atuação do responsável técnico, se o responsável técnico já havia lido o código municipal de saúde de Uberlândia e qual a necessidade de os responsáveis serem submetidos a capacitações. Havia ainda perguntas sobre a dificuldade de entendimento da notificação sanitária e se os responsáveis sabiam qual a documentação necessária para averiguação da vigilância sanitária.

Os responsáveis técnicos entrevistados apresentavam formação de técnico em alimentos, tecnólogo em alimentos ou nutricionistas.

A aplicação do questionário foi realizada nos próprios estabelecimentos, durante visita técnica, e na Vigilância Sanitária, durante atendimento e esclarecimento de dúvidas.

Foi aplicada a estatística descritiva para análise dos dados obtidos. A amostra foi selecionada considerando um erro estatístico de 10% (FERREIRA, 2005).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 90 estabelecimentos participantes da pesquisa, 70% concordaram necessitar de treinamentos específicos na sua área de atuação, alegando alguma dificuldade em seu exercício e



18% informaram que talvez precisem de treinamento. Dos participantes que não concordaram em receber treinamentos (2%), todos erraram pelo menos uma questão de conhecimentos específicos.

Em relação ao questionamento se os responsáveis legais leram o Código Municipal de Saúde, verificou-se que a maioria (61%) não leu o documento (Figura 1). O Código Municipal é um documento importante que norteia o trabalho do responsável técnico. É através dele que o profissional poderá orientar os empresários sobre as corretas adequações de estrutura física, além dos documentos legalmente exigidos.

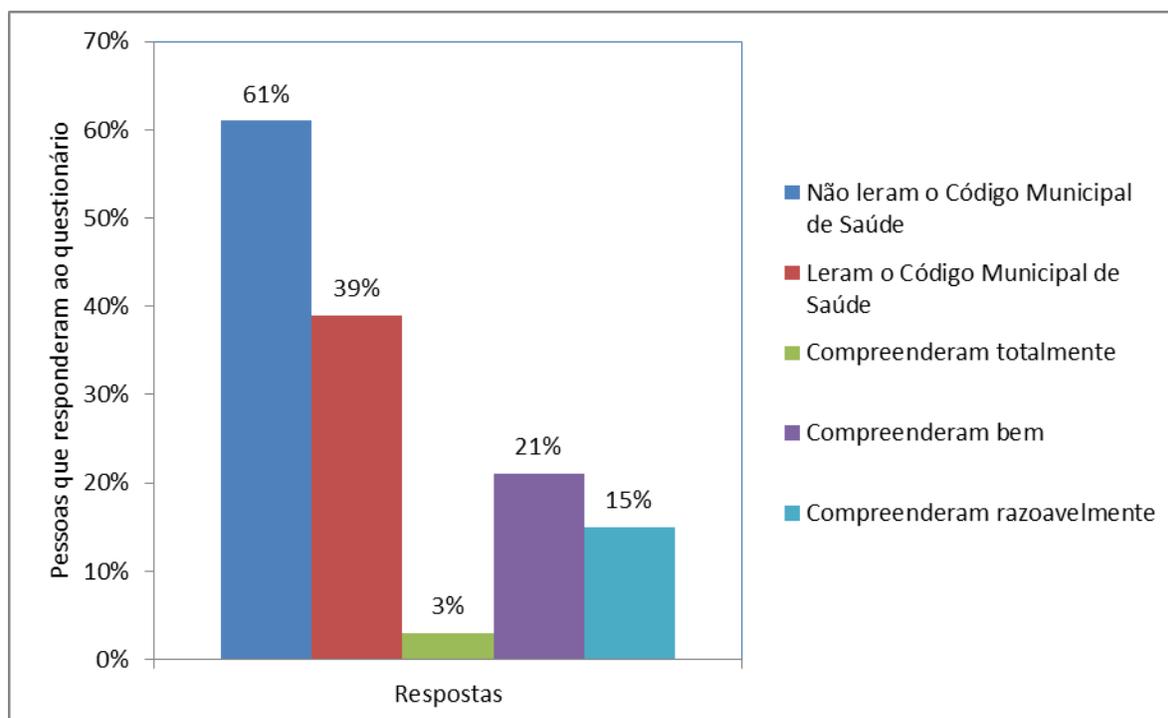


Figura 1 – Percentual de responsáveis técnicos de restaurantes do município de Uberlândia, MG, que não leram o Código Municipal de Saúde e verificação da compreensão do documento (n = 90).

Apenas 31% dos entrevistados afirmaram conhecer toda a documentação necessária para averiguação da vigilância sanitária. As principais legislações vigentes apontam como documentos necessários o laudo de controle de vetores e pragas, laudo da limpeza da caixa d'água, manual de boas práticas, anotação de responsabilidade técnica emitida pelo conselho de classe, atestados de saúde dos manipuladores entre outros. Todos os responsáveis técnicos avaliaram sua própria atuação profissional como “plenamente satisfatória” e 64% dos participantes consideraram a atuação do responsável técnico “plenamente satisfatória” (Figura 2). No entanto, todos os responsáveis técnicos erraram pelo menos uma das perguntas de conhecimento específico.

Os responsáveis acreditam que estejam preparados em seus ramos de atuação, mas pelos resultados das perguntas de conhecimento específico, foi percebido que a capacitação dos



responsáveis é necessária para que a atuação destes seja plenamente satisfatória. A comunicação com a vigilância sanitária é importante para o esclarecimento de dúvidas e facilita o cumprimento das legislações sanitárias relacionadas ao serviço de alimentação.

Os participantes que declararam ter algum nível de dificuldade em entender uma notificação da Vigilância Sanitária representaram 78%.

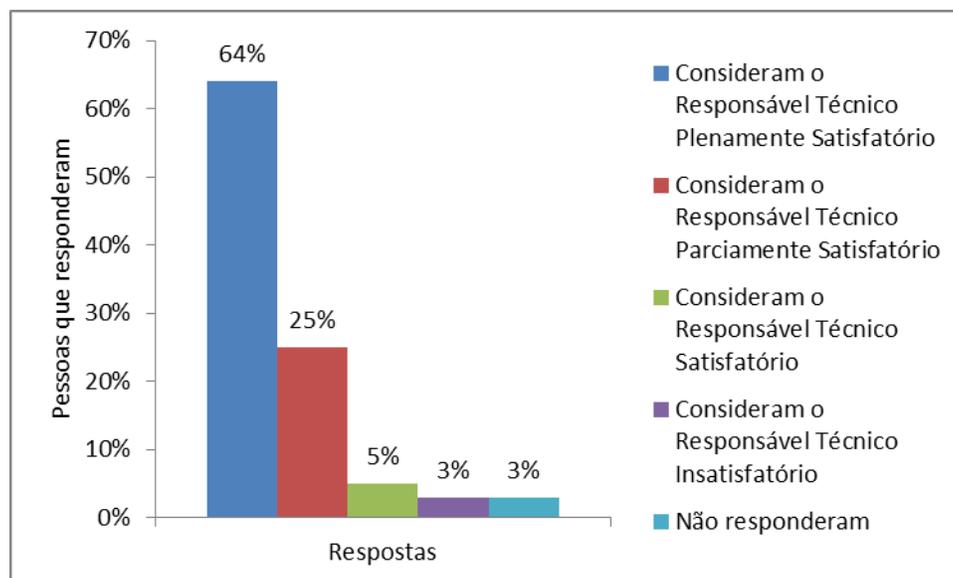


Figura 2 – Nível de satisfação dos estabelecimentos em relação à atuação dos responsáveis técnicos de restaurantes do município de Uberlândia, MG (n = 90).

O ramo alimentício é uma área de trabalho que requer um bom nível de conhecimento e atualizações constantes no entendimento de legislações e práticas corretas de fabricação.

Observou-se a necessidade da realização de treinamentos constantes para os responsáveis de restaurante de Uberlândia, MG. Apesar de boa parte dos responsáveis apresentarem uma opinião contrária à ministração de treinamentos, é visível que eles não possuem conhecimento necessário para exercerem a atividade dentro dos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos pela legislação.

4. CONCLUSÃO

Constatou-se a necessidade de constantes atualizações na área de serviços de alimentação, mediante os resultados encontrados nos questionários, principalmente, em relação aos índices de erros em conhecimentos específicos.



É de suma importância conscientizar os empresários sobre a necessidade de viabilização de atualizações em cursos e treinamentos para os responsáveis técnicos e os empresários também devem participar das capacitações.

Mesmo aqueles profissionais que consideram ter conhecimento suficiente para atuar como responsáveis em serviços de alimentação precisam de constantes atualizações e a Vigilância Sanitária pode colaborar com estas ações.

5. REFERÊNCIAS

ABRANCHES, M. V. **Introdução à qualidade sanitária em unidades de alimentação e nutrição**. AS Sistemas: Viçosa, 2015. 87 p.

BRASIL Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 set. 2004.

FERREIRA, F. D. **Estatística básica**. UFLA: Lavras, 2005.