Avaliação das boas práticas de fabricação de alimentos em cozinhas domiciliares

Leiliandry de A. Melo[1]; Yáskara V. R. Barros[2,3]; Eliane C. Souza[2]; Jeiny R. V. de C. Lima[3]; Sarah R. de A. Silva[3]; Maysa de M. Torres[3]; Vívian M. S. de Siqueira[3]; Robson L. C. Neto[3]

[1]Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde. Universidade de Pernambuco (UPE), Rua Arnóbio Marques s/n, Santo Amaro, 50100-130, Recife, PE, Brasil. Email: leiliandrymelo@hotmail.com. [2]Centro de Ciências Integradoras. Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas (UNCISAL), Rua Douitor Jorge de Lima, 130, Trapiche da Barra, 57010-300, Maceió, Alagoas, Brasil. [3]Centro Universitário Cesmac, Rua Cônego Machado, 918, Farol, 57051-160, Maceió, AL, Brasil.

Doenças veiculadas por alimentos (DVAs) são causadas pela ingestão de água ou alimentos contaminados por agentes biológicos, químicos ou físicos que podem afetar a saúde dos indivíduos. A falta de higiene dos manipuladores de alimentos tem uma grande importância na ocorrência de surtos de DVAs. Dessa forma, esse projeto teve como objetivo avaliar as condições de higiene e segurança sanitária de manipuladores de alimentos e de cozinhas domiciliares localizadas na cidade de Maceió, Alagoas. Foram avaliados 30 manipuladores e as respectivas cozinhas em que preparavam os alimentos. Foram aplicados formulários do tipo *checklist* que continham pontos relacionados à higiene pessoal e ambiental, aquisição, armazenamento, conservação e preparo dos alimentos. Estes *checklists* foram aplicados durante uma visita ao domicílio, sem agendamento prévio. Através da análise dos dados foi observado que 90% dos participantes pertenciam ao sexo feminino, com idade entre 18 a 28 anos (53,3%). Com relação à higiene dos entrevistados, foi verificado que 80% manipulavam alimentos apresentando corte e/ou lesões nas mãos e 87% preparavam as refeições mesmo estando doentes. Com relação à frequência de lavagem das mãos, 97% dos manipuladores afirmaram lavar as mãos antes de manipular os alimentos. No quesito higiene ambiental, 67% das cozinhas apresentaram insetos e roedores. Foi observado também que 90% dos entrevistados possuem o hábito de recongelar os alimentos e 50% dos manipuladores removiam as partes estragadas dos alimentos e utilizavam a parte visualmente em bom estado. Durante a avaliação das cozinhas foram encontradas diversas ações inadequadas referentes à aquisição, conservação, manipulação e preparo dos alimentos. Os dados obtidos permitem concluir que há necessidade de intervenção educativa na área de segurança alimentar para os manipuladores de alimentos domiciliares para assegurar um melhor controle higienicossanitário dos alimentos no ambiente residencial.

Palavras-chave: Manipulador de alimentos; cozinhas domiciliares; higiene.

Apoio: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Alagoas – FAPEAL.