



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
JOSANE CRISTINA SOUZA SILVA

MANIPULADORES DE ALIMENTOS E O CONTROLE DE QUALIDADE:
UM DIAGNÓSTICO
HANDLERS OF FOOD AND QUALITY CONTROL: A DIAGNOSIS

Santo Antônio de Jesus/BA
Novembro, 2014

JOSANE CRISTINA SOUZA SILVA

MANIPULADORES DE ALIMENTOS E O CONTROLE DE QUALIDADE: UM
DIAGNÓSTICO

HANDLERS OF FOOD AND QUALITY CONTROL: A DIAGNOSIS

Trabalho de conclusão de curso apresentado sob a forma de artigo científico ao Curso de Nutrição da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – Centro de Ciências da Saúde, como requisito para conclusão do curso de Bacharelado em Nutrição.

Orientador: Prof^o Me. Permínio Vidal Oliveira Júnior
Coorientadora: Nutricionista Ana Carolina Chagas Portela

Santo Antônio de Jesus/BA
Novembro, 2014

JOSANE CRISTINA SOUZA SILVA

MANIPULADORES DE ALIMENTOS E O CONTROLE DE QUALIDADE:
UM DIAGNÓSTICO

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Universidade Federal do
Recôncavo da Bahia - Centro de Ciências da Saúde, como requisito parcial para
obtenção do grau de Bacharel em Nutrição.

Habilitação: Nutrição

Data de aprovação

____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Profº Ms. Permínio Vidal Oliveira Júnior
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Ana Carolina Chagas Portela
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

MANIPULADORES DE ALIMENTOS E O CONTROLE DE QUALIDADE: UM DIAGNÓSTICO

HANDLERS OF FOOD AND QUALITY CONTROL: A DIAGNOSIS

Josane Cristina Souza Silva¹

Permínio Oliveira Vidal Júnior²

Ana Carolina Chagas Portela²

Resumo

O manipulador de alimentos tem intervenção direta no processo de controle de qualidade. É necessário, portanto, que as empresas invistam em treinamentos para os seus funcionários, objetivando a execução das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Assim, buscou-se verificar a compreensão da produção de alimentos com a perspectiva do controle de qualidade a fim de facilitar a realização de intervenções que interfiram positivamente na mudança de atitudes. Refere-se a um estudo qualitativo, sendo a seleção de restaurantes comerciais em Santo Antônio de Jesus realizada por conveniência. No restaurante participante, ocorreram 4 reuniões onde foram abordados temas relacionados às BPMA. Identificou-se que os participantes entendiam a importância em saber os procedimentos corretos para a preparação dos alimentos. Foi demonstrada, porém, dificuldades em executar tais condutas, demonstrando a necessidade de se trabalhar melhor os conceitos para que a aplicação dos conhecimentos visasse garantir um alimento seguro. Os dados obtidos foram utilizados para fundamentar atividades de treinamento que seriam realizadas no momento seguinte da pesquisa. O diagnóstico permitiu observar habilidade dos funcionários na discussão sobre o controle de qualidade do serviço ofertado. No entanto, os relatos demonstraram a individualidade no conhecimento teórico e a influência do conhecimento prático no desenvolvimento do trabalho. Palavras-chave: Manipuladores de alimentos; controle de qualidade; boas práticas de fabricação; diagnóstico

Abstract

The food handler has a direct intervention in the process of quality control. It is necessary, therefore, that companies invest in training for their employees, with the aim of implementing the Good Practice of Food Handling. Thus, we sought to verify

¹ Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Centro de Ciências da Saúde. Graduação em Nutrição. Santo Antônio de Jesus, BA, Brasil

²Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Centro de Ciências da Saúde. Santo Antônio de Jesus, BA, Brasil.

understanding of food production from the perspective of quality control in order to facilitate the implementation of interventions that have a positive impact on changing attitudes. Refers to a qualitative study, and the selection of commercial restaurants in Santo Antônio de Jesus performed for convenience. In participating restaurant, happened 4 meeting that discussed the GPFH. It was identified that the participants understood the importance of knowing the required procedures for food preparation. However, it was demonstrated difficulties in performing these conducts, demonstrating the need to work better the concepts to application of knowledge should aim to ensure a safe food. The obtained data were used to support training activities that would be performed the next time the survey. The diagnostic has allowed to observe employees' ability in discussion about quality control of offered service. However, the reports demonstrated the individuality in theoretical knowledge and practical knowledge influence in development work.

Key words: Food handlers; quality control; good manufacturing practices; diagnosis

Introdução

Um dos segmentos em maior expansão na atualidade é o comércio de alimentos. Com uma rotina agitada, principalmente nas grandes cidades, alimentar-se fora de casa se tornou algo muito comum¹. Diante desta valorização, é fundamental que haja uma preocupação com a qualidade sanitária e nutricional dos alimentos, por isso, os estabelecimentos devem buscar destaque através da qualidade dos produtos e serviços oferecidos².

Desta forma, para que a demanda de mercado seja atendida, sem perdas na qualidade do produto ou no seu processamento, é necessário que as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tenham funcionários treinados e preparados para a função a que são designados dentro das mesmas³.

As atividades de capacitação e educação continuada com os manipuladores envolvidos no processo produtivo de refeições têm grande importância no sentido de prevenir o manuseio inadequado dos alimentos e fazem parte de um processo denominado controle de qualidade que, dentro das unidades de alimentação, é essencial para a produção do alimento seguro, caracterizando uma das medidas que evitam a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA)⁴.

Com a finalidade de realizar esse controle são utilizadas, dentre outras ferramentas, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA) que, com base na Resolução RDC nº 216/2004⁵, são as práticas de organização e higiene necessárias para garantir a produção de alimentos seguros⁶. De acordo com a Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 que aprova Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos as BPMA devem ter sua eficácia e efetividade avaliada através da inspeção e/ou da investigação⁷.

É incoerente pensar em controle de qualidade sem incluir o manipulador de alimentos devido à sua intervenção direta nesse processo. Desta forma, é necessário conhecer o que os manipuladores percebem e entendem em relação às BPMA e quais as dificuldades enfrentadas na rotina de trabalho que prejudicam ou impedem a implantação destas em seu local de trabalho. Estas informações podem auxiliar no desenvolvimento de práticas e métodos que promovam a educação no âmbito da segurança alimentar, contribuindo para a melhoria na qualidade higiênico-

sanitária dos alimentos oferecidos em estabelecimentos comerciais produtores de alimentos⁸.

Sendo assim, o presente trabalho teve por objetivo realizar o diagnóstico da compreensão da produção de alimentos na perspectiva do manipulador com base em seus conhecimentos prévios sobre controle de qualidade na produção de alimentos, buscando a realização posterior de intervenções que operem diretamente nas raízes dos problemas que ocorrem no ambiente de trabalho, considerando a individualidade do sujeito dentro do processo.

Metodologia

Refere-se a um estudo qualitativo de cunho exploratório, desenvolvido no projeto “Controle de qualidade na perspectiva do manipulador de alimentos e suas repercussões na segurança alimentar” que foi realizado no período de agosto de 2013 a julho de 2014. Trata-se de um estudo qualitativo de cunho exploratório, sendo a seleção de restaurantes comerciais da cidade de Santo Antônio de Jesus realizada por conveniência, considerando a facilidade de acesso.

Dentre os 70 restaurantes existentes na cidade, de acordo com dados da Vigilância Sanitária Municipal, foram listados 23 estabelecimentos localizados no centro da cidade para serem visitados. Devido ao tempo disponível, a procura foi realizada em seis estabelecimentos. Entre estes, em dois não foi possível contatar o responsável, dois recusaram a proposta e dois aceitaram participar do trabalho.

Para que a intervenção ocorresse com a anuência dos responsáveis foi entregue aos proprietários o Termo de Concordância (Anexo 1) para autorizar a coleta de dados em seus estabelecimentos. Além disso, todos os manipuladores envolvidos assentiram verbalmente à condução das atividades. Estas foram iniciadas após a definição do cronograma junto aos gerentes das unidades. Foram agendadas as datas para a realização das reuniões levando em consideração os horários em que o fluxo de clientes fosse menor visando não interferir na rotina de trabalho da unidade.

Durante o desenvolvimento das atividades, um dos estabelecimentos encerrou seu funcionamento inviabilizando a continuidade do projeto nessa unidade,

dessa forma os dados referentes à mesma não foram descritos no presente trabalho.

O quadro técnico do estabelecimento contava com 25 colaboradores, sendo as atividades desenvolvidas com apenas 14 destes, que demonstraram interesse em participar. Foram realizadas quatro reuniões com o grupo, com duração média de 40 minutos, ao final do expediente de trabalho no refeitório da unidade.

Um diagnóstico do conhecimento por parte dos manipuladores foi realizado com o intuito de obter informações que subsidiassem atividades interventivas posteriores, em atenção à necessidade de buscar compreender as demandas de conhecimento destes e construir uma proposta participativa. Dessa forma, utilizando rodas de conversa e dinâmicas de grupo como estratégias metodológicas, buscou-se incentivar e direcionar as discussões, onde os participantes tiveram a possibilidade de discorrer sobre os temas propostos, permitindo aos mediadores conhecer o nível de apropriação do grupo sobre a temática abordada.

No primeiro encontro, a dinâmica do jogo de erros propunha observar a percepção sobre organização da estrutura das dependências da unidade de produção de alimentos. Baseava-se em distribuir imagens entre os participantes devendo cada um indicar quais os erros presentes nas imagens que mostravam cozinhas e estoques inadequados.

No encontro seguinte, foi realizado um jogo de perguntas, onde cada um sorteava uma pergunta dentro de uma caixa que era passada de um colaborador para outro e a respondia para os demais integrantes da reunião. As perguntas tratavam de higiene e conservação de alimentos. No terceiro encontro foi executada a dinâmica do desenho. Com uma caneta e uma folha de papel, cada participante deveria fazer um desenho que representasse o significado que atribuíam à higiene. Na reunião de encerramento, a dinâmica selecionada versava sobre a higiene pessoal, destacando a correta higienização das mãos. Um participante teve os olhos vendados e, após serem adicionadas em suas mãos algumas gotas de tinta colorida sem que percebesse, deveria realizar os movimentos corretos para a lavagem das mãos. Após concluir todo o processo, já com os olhos sem a venda, o participante poderia visualizar se toda a tinta havia sido removida, caso a lavagem fosse feita da maneira correta.

As atividades seguiam-se com um conjunto de questões que abordavam o conhecimento dos colaboradores em relação às dinâmicas que eram

correlacionadas às práticas de manipulação, à higiene pessoal, do ambiente e no preparo de alimentos, dirigindo a discussão para o assunto de interesse e realizando perguntas adicionais para elucidar questões que não ficaram claras, conforme propõem Boni e Quaresma⁹ e Minayo¹⁰.

Resultados e Discussão

As atividades foram realizadas com base em discussões que foram direcionadas para observar se os manipuladores de alimentos entendiam sobre BPMA, partindo da premissa de que todos possuíam algum conhecimento sobre o assunto. As atividades e os resultados do diagnóstico estão descritos no Quadro 1.

Quadro 1 – Diagnóstico do conhecimento sobre BPMA de manipuladores de alimentos de um restaurante em Santo Antônio de Jesus, Bahia.

Duração média	Atividade - Tema	Resultado observado
40 minutos	Jogo dos erros – Organização do ambiente	A maioria conseguiu perceber alguns erros das imagens mostradas
40 minutos	Jogo de perguntas – Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	Destaque para exposição do conhecimento prático e pouca aplicação do que é previsto pelas Boas Práticas.
40 minutos	Jogo do desenho – Higiene	Pouca exposição sobre o tema indicando dificuldade de expressão ou menor conhecimento sobre o tema.
40 minutos	Jogo da lavagem das mãos – Higiene pessoal	Lavagem inadequada durante atividade, o que demonstra a prática incorreta de higienização

		durante o período de trabalho.
--	--	--------------------------------

Continuação do Quadro 2 – Diagnóstico do conhecimento sobre BPMA de manipuladores de alimentos de um restaurante em Santo Antônio de Jesus, Bahia.

Todos demonstraram atenção à segurança microbiológica dos alimentos que produziam, não apresentando, porém, conhecimento técnico sobre o processo produtivo. Expuseram preocupação em lavar os alimentos, armazenar em locais limpos, mas não conheciam a forma correta de higienização. Os manipuladores acreditavam que utilizar produtos como vinagre e detergente era o mais indicado para deixar os alimentos livres de sujidades e contaminação biológica, fato também observado por Cardoso e colaboradores¹¹ que avaliaram em seu trabalho a segurança da produção de alimentos em escolas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, em Salvador.

Em relação à conservação, os participantes sabiam que os alimentos cozidos deveriam permanecer em altas temperaturas e os alimentos frios em temperaturas baixas. Porém, não conheciam quais as temperaturas corretas para a conservação e armazenamento e qual seu objetivo. Tal resultado foi encontrado também por Gonzalez¹² em seu trabalho acerca do conhecimento e percepção sobre higiene alimentar, de manipuladores de alimentos em restaurantes comerciais na cidade de Santos, SP, que verificou 80% de erros quanto a questões sobre a temperatura de carnes cruas e 78% quanto à temperatura a serem servidos os alimentos quentes. Já Brasil e colaboradores¹³ citaram em seu estudo sobre o conhecimento de manipuladores de alimentos do setor supermercadista sobre higiene alimentar que o assunto não foi mencionado pelos funcionários

Ainda em discussão sobre BPMA, os manipuladores mencionaram a higiene das mãos e a utilização de luvas no momento de produção dos alimentos, ressaltando a importância do seu uso para que o alimento esteja em condições higiênico-sanitárias adequadas corroborando com Stefanello e colaboradores¹⁴ que demonstraram a falsa impressão de segurança que o uso de luvas causava, desvalorizando a higiene das mãos a fim de evitar riscos.

A valorização da higienização das mãos deve ser incentivada, pois apesar de representar riscos de contaminação esta, muitas vezes, é negligenciada. Silva *et al*¹⁵ destaca em seu estudo, que por infecções parasitárias intestinais serem, em sua maioria, assintomáticas apresentam maior risco de contaminação dos alimentos por

manipuladores parasitados e assintomáticos por meio das mãos contaminadas. Castro¹⁶ releva a importância da higienização correta das mãos pelos colaboradores em serviços de alimentação devido à grande quantidade de bactérias presentes na pele. Sendo assim, é indiscutível a necessidade de programas de educação continuada para esses profissionais a fim de promover a mudança de atitudes¹⁷.

Identificou-se assim, que os participantes percebem a importância de saber os procedimentos corretos para a manipulação e preparação dos alimentos, porém, apontou-se a necessidade de se trabalhar de forma que os conceitos fossem melhorados para que a aplicação dos conhecimentos fosse feita de modo a garantir um alimento seguro. Para isso, deve-se considerar a importância de o sujeito estar envolvido no processo de construção do conhecimento, sendo imprescindível que ações interventivas sejam pautadas em uma proposta participativa e dialogada^{18,19}.

Segundo Oliveira²⁰, a estrutura é essencial para que a Organização seja estabelecida e sua definição tornam claras as atribuições, dispendo de forma sistemática o trabalho a ser feito. A escolha de materiais adequados para o revestimento dos pisos e paredes, dimensionamento e localização correta dos ralos para o escoamento de água, com a função de facilitar as operações de limpeza, entre outros aspectos, repercutem diretamente nas condições higiênicas da UAN²¹. Considerando que a estrutura adequada é fundamental para a garantia da qualidade na produção de alimentos, atentou-se às falas sobre o tema, porém, não foram mencionados problemas estruturais pelos colaboradores.

Os dados obtidos após cada reunião foram posteriormente utilizados para fundamentar atividades de treinamento que seriam realizadas no momento seguinte da pesquisa, vislumbrando ações que, de fato, atuassem sobre a realidade do serviço e que tratassem o problema desde a raiz.

Conclusões

O diagnóstico realizado no restaurante participante permitiu observar maior habilidade e desenvoltura dos funcionários quanto à discussão das questões voltadas para o controle de qualidade do serviço ofertado. No entanto, os relatos dos

colaboradores demonstraram a individualidade no conhecimento teórico e a influência do conhecimento prático no desenvolvimento do trabalho.

O nutricionista é o principal mediador da aquisição de práticas adequadas dentro dos serviços de alimentação, portanto é necessário que busque estratégias para que as atividades de formação impliquem em mudanças positivas de atitude. Neste contexto, considera-se indispensável que se amplie o estudo para outros estabelecimentos do município que não participaram do projeto nesta oportunidade.

Considerações finais

Dentre as limitações do estudo está a dificuldade na seleção de amostras que determinou a pouca abrangência da pesquisa. Vários foram os motivos para a não participação dos restaurantes. Em um deles, o proprietário alegou que atividades desse gênero já foram realizadas e não lhe trouxeram os benefícios esperados. Em outro estabelecimento o responsável informou que os funcionários se incomodavam com mudanças na rotina de trabalho que atividades como essas poderiam ocasionar. A recusa de ambos os restaurantes demonstra a falta de interesse na qualificação de sua mão de obra e, em consequência, na melhoria da qualidade do serviço.

Nos outros dois estabelecimentos não foi possível contatar os gerentes inviabilizando a participação na pesquisa. A resposta positiva de dois estabelecimentos, no entanto, pode representar maior preocupação com a qualidade do produto que comercializavam e com a formação contínua em serviço do quadro de funcionários.

Agradecimentos

A Deus pelo dom da vida e por tantas bênçãos todos os dias.

Aos meus pais, Neuza e Zé, meus grandes exemplos e o meu motivo para continuar: Eu não seria nada sem vocês! Como é grande o meu amor por vocês!

Aos meus irmãos Jorge Pedro e Jaíce, a minha alegria e conforto nos momentos de ansiedade e insegurança. Obrigada por sempre acreditarem em mim. Amo vocês!

A Otacílio, meu noivo, amor e melhor amigo. Obrigada por não me deixar desistir, por me animar nos momentos difíceis, por me amar tanto e por nunca me deixar só. Eu te amo muito, meu bem!

A Fernanda e Wilanne, por serem meu apoio e norte quando me sentia perdida. Por me fazerem feliz nas horas em que parecia que eu não iria suportar. Por serem a companhia certa nos momentos mais angustiantes. Vocês são grandes responsáveis por eu ter chegado até aqui: “Porque nós somos amigas!”

À Jéssica, amiga querida que foi companheira de estágio, colega de quarto e que tanto me ajudou nessa etapa final;

Aos amigos de SAJ, em especial, Zuleide, Karol, Marta, Daiane, Laís, Juliana, Daniele e Michele, por fazerem eu me sentir em casa. Obrigada por não me deixarem só!

Às minhas avós, Celsina e Isaura, pelo carinho e pelas orações! Vocês são imensamente amadas por mim!

Ao meu vizinho que com certeza, se orgulharia em me ver conseguir. Vô, o senhor estará sempre em meu coração! Saudades eternas!

A toda a minha família por vibrar comigo a cada conquista e incentivar a cada desafio.

À tia Telma por sempre me apoiar e orar por mim;

Aos amigos, que apesar da distância, sempre estão torcendo pelo meu sucesso;

À tia Creusa e tia Denildes por tamanha solidariedade. Obrigada por me ampararem em um momento decisivo;

À Eligleise, companheira de projeto, por me ajudar sempre que precisei.
Obrigada, Guêu!

A Permínio por aceitar ser meu orientador. Obrigada pelos ensinamentos e pela paciência.

A Carol, minha querida coorientadora, pela generosidade em compartilhar seus conhecimentos comigo. Sou sua fã!

Referências

1. Jorge MN, Costa NC, Souza TRA, Leite RFM. Fatores relacionados aos conhecimentos de manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação em estabelecimentos comerciais. *Nutrir Gerais*, Ipatinga, v. 7 n. 12, p. 1015-1029, 2013.
2. Fonseca MP, Manfridini LA, São José JFB, et al. Avaliação das condições físico-funcionais de restaurantes comerciais para implementação das boas práticas. *Alim. Nutr.*, Araraquara, 2010
3. Corrêa JGF. *A importância da higiene de manipuladores para a qualidade dos alimentos*. [tese]. Campo Grande: Instituto Qualittas de Pós – Graduação; 2008.
4. Saccol ALF, Rubim BA, Mesquita MO, Welter L. Importância de treinamento de manipuladores em boas práticas. *Disc. Scientia*. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, 2006.
5. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Resolução - RDC nº 216*. De 15 set. 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União* 2004; 16 set.
6. Ribeiro-Furtini, LL; Abreu, LR. Utilização de APPCC na indústria de alimentos. *Ciênc. Agrotec.*, LAVRAS, 2006
7. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993. Aprova, na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos". Determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos. *Diário Oficial da União* 1993; 02 dez.
8. Sousa AMF, Amóra SSA, Siqueira ES. Percepção das merendeiras sobre boas práticas de manipulação de alimentos em unidades de educação infantil. In: *Anais do Congresso Internacional Interdisciplinar em Sociais e Humanidades*; 03 a 06 de Setembro de 2012; Niterói RJ.
9. Boni V.; Quaresma S.J., Aprendendo a Entrevistar: Como Fazer Entrevistas em Ciências Sociais, *Revista Eletrônica dos Pós Graduandos em Sociologia Política da UFSC* vol.2 nº 1 (3), janeiro julho/2005, p.73.

10. Minayo, MCS. *O Desafio do Conhecimento: Pesquisa Qualitativa em Saúde*. 9ed. (p.274) São Paulo: Hucitec, 2006.
11. Cardoso RCV, Góes JAW, Almeida RCC, et al. Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia)? *Rev. Nutr.*, Campinas, 2010
12. Gonzalez CD, Perrella NG, Rodrigues RL, et al. Conhecimento e percepção de risco sobre higiene alimentar em manipuladores de alimentos de restaurantes comerciais. *Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr.*, São Paulo, SP, 2009.
13. Brasil CCB, Hecktheuer LHR, Gressler CC. Conocimiento de los manipuladores de alimentos en el sector de los supermercados sobre higiene de los alimentos. *Rev. Cienc. Technol.* Año 15 / Nº 20 / 2013 / 19–23
14. Stefanello CL, Linn DS, Mesquita MO. Percepção sobre boas práticas por cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma UAN do Noroeste do Rio Grande do Sul. *Vivências*, 2009
15. Silva JO, Capuano DM, Takayanagui OM, Giacometti E, Jr. Enteroparasitoses e onicomicoses em manipuladores de alimentos do município de Ribeirão Preto, SP, Brasil. *Rev Bras Epidemiol*, 2005; 8(4): 385-92
16. Castro FT, Barbosa CG, Tabai KC. Perfil de manipuladores de alimentos e a ótica desses profissionais sobre alimento seguro no Rio de Janeiro (RJ). *Oikos: Revista Brasileira de Economia Doméstica*, Viçosa, 2011.
17. Souza LHL. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. In: *Anais do XII SIMPEP*; 2005; Bauru, SP, Brasil.
18. Leite CL, Cardoso RCV, Góes JAW, et al. Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. *Rev. Nutr.*, Campinas, 2011
19. Ressel LB, Beck CLC, Gualda DMR, Hoffmann IC, Silva RM, Sehnem GD. O uso do grupo focal em pesquisa qualitativa. *Texto Contexto Enferm*, Florianópolis, 2008 Out-Dez; 17(4): 779-86
20. Teixeira, Suzana Maria Ferreira Gomes. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.
21. Oliveira ZMC. A Unidade de Alimentação Nutrição na Empresa. In: Teixeira SMF, Milet Z, Carvalho J, Biscontini TM. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007, p.15-76

Anexos

Anexo 1 – Termo de Concordância



TERMO DE CONCORDÂNCIA – INSTITUIÇÕES PARCEIRAS

Estamos realizando uma pesquisa que tem como objetivo compreender como os manipuladores de alimentos se vêem no processo de trabalho e qual o seu conhecimento técnico sobre o controle de qualidade dos alimentos para, assim, criar métodos de treinamento que estejam de acordo com a realidade de cada grupo. Para tanto, solicitamos autorização para realizar este estudo nesta instituição. Também será utilizado um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para cada participante.

A coleta de dados envolverá reuniões de grupo onde os participantes passarão por atividades de diagnóstico e intervenção no espaço da empresa. As reuniões serão realizadas por pesquisadores treinados.

Os participantes do estudo serão claramente informados de que sua contribuição é voluntária e pode ser interrompida a qualquer momento, sem nenhum prejuízo. A qualquer momento, tanto os participantes quanto os responsáveis pela Instituição poderão solicitar informações sobre os procedimentos ou outros assuntos relacionados a este estudo.

Este projeto será submetido à Comissão de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Todos os cuidados serão tomados para garantir o sigilo e a confidencialidade das informações, preservando a identidade dos participantes bem como das instituições envolvidas. Os procedimentos utilizados nesta pesquisa obedecem aos Critérios de ética na Pesquisa com Seres Humanos conforme Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde. Nenhum dos procedimentos realizados oferecerá nenhum desconforto, ao participante além dos já mencionados anteriormente. Todo material desta pesquisa ficará sob responsabilidade dos pesquisadores coordenadores do estudo, Professor Permínio Oliveira Vidal Junior e Professora Gizane Ribeiro de Santana, e após 5 anos poderá ser destruído. Dados individuais dos participantes coletados ao longo do processo não serão informados às instituições envolvidas ou aos familiares, mas deverá ser realizada uma devolução dos resultados, de forma coletiva, para a instituição, se for assim solicitado.

Através deste trabalho, esperamos contribuir para a melhoria dos processos de trabalho e dos métodos de treinamento utilizados na atualidade.

Agradecemos a colaboração dessa instituição para a realização desta atividade de pesquisa e colocamo-nos à disposição para esclarecimentos adicionais. O pesquisador responsável por esta pesquisa é o Professor Permínio Oliveira Vidal Junior do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Caso queiram contatar a equipe, isso poderá ser feito pelo telefone pelo telefone (75) 36321693 ou pelo endereço, Avenida Carlos Amaral, 1015 – Cajueiro Santo Antônio Jesus – Bahia CEP: 44.570-000, ou poderei entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa – CEP/UFRB.

Assinatura do participante

Data: ____/____/____

Assinatura do Pesquisador Responsável

Anexo 2 – Normas para submissão na revista Vigilância Sanitária em Debate

Diretrizes para Autores

1. Objetivo e política editorial

Visa em Debate publica textos multi e interdisciplinares inéditos que contribuam para a estruturação do conhecimento da Vigilância Sanitária. Tais textos devem abordar temas próprios das Ciências da Saúde, assim como contribuições de outras áreas (por exemplo, Engenharias, Direito, História, Sociologia, Física, Filosofia etc).

A publicação dos manuscritos depende de avaliação e aprovação por parte dos membros da Comissão Editorial. Aceitam-se textos em português, inglês e espanhol.

Os artigos submetidos em inglês deverão vir acompanhados de resumo em português ou em espanhol, além do *abstract* em inglês. O resumo pode ter no máximo 1500 caracteres com espaço.

Na intenção de evitar possíveis conflitos de interesse com os pareceristas, pede-se para que os autores evitem se identificar no corpo do texto.

2. Envio

O envio de artigos é feito pelo próprio *site* da publicação. Para que isso seja possível, basta aos autores se cadastrarem [aqui](#).

Se desejar, o autor pode sugerir potenciais consultores (nome, e-mail e instituição) que ele julgue capaz de avaliar o artigo.

O arquivo com o texto do artigo deve estar nos formatos DOC (Microsoft Word), RTF (Rich Text Format) ou ODT (Open Document Text) .

A formatação do texto deve seguir os seguintes padrões: utilizar fonte Arial, parágrafo com alinhamento justificado e com espaçamento entre linhas de 1,5. A fonte deve estar em negrito e em tamanho 16 para o título, 14 para os subtítulos. Em itálico e tamanho 12 para a identificação dos autores. Para o corpo do texto, fonte normal e em tamanho 12. Favor não escrever nem título, nem subtítulo em letras capitais. O texto deverá ser numerado por linhas.

As figuras deverão vir na extensão .tiff ou .jpg em alta qualidade, sem compressão e com definição mínima de 300 dpi. Tabelas e legendas de figuras devem ser submetidos no corpo do texto. As ilustrações deverão ser encaminhadas como arquivo suplementar.

3. Seções de publicação

Os textos enviados para análise podem inserir-se nas seguintes seções:

Artigo – trabalho argumentativo que apresenta resultado de investigação empírica ou conceitual sobre determinado tema (máximo de 7.000 palavras e cinco ilustrações);

Debate* – texto que expresse o ponto de vista dos autores e que poderá ser confrontado ou complementado por um ou mais textos com opiniões distintas ou conforme às do primeiro (máximo de 7.000 palavras e cinco ilustrações);

Relato – descrição de episódio observado na prática científica ou durante exercício profissional e que deve ser confrontado com estudos acadêmicos (máximo de 4.500 palavras e quatro ilustrações);

Resenha – texto crítico sobre livro de interesse para a área (máximo de 2.000 palavras);

Revisão* – Os artigos de revisão devem ser avaliações críticas sistematizadas da literatura sobre determinado assunto. Devem ser descritos os métodos e procedimentos adotados para a revisão. O texto deve ser baseado em revisão atualizada da literatura. Tratando-se de temas ainda sob investigação a revisão deve discutir as tendências e linhas de investigação em curso. Devem incluir ainda conclusões.(máximo de 3.500 palavras).

* Somente por meio de convite dos editores.

4. Apresentação dos manuscritos

Preferencialmente o manuscrito deve ser organizado de acordo com as seguintes categorias: título, título corrido,

resumo, palavras-chave (no máximo cinco), introdução, metodologia, resultados e discussão, conclusão, considerações finais, agradecimento e referências.

Título – deve ser sucinto, preciso e refletir claramente o conteúdo do manuscrito (no idioma original e em inglês);

Título corrido – poderá ter no máximo 50 caracteres com espaços;

Resumo – deve ser preparado da forma mais concisa possível, conter no máximo 200 palavras e descrever a finalidade e os resultados do estudo; os textos em português e espanhol devem apresentar resumo com versão em inglês. Se o original estiver em inglês, apresentar versão em português.

Palavras-chave – no máximo cinco termos que representem o assunto e o conteúdo do manuscrito. Serão utilizados na indexação do texto;

Introdução – Determina o propósito do estudo, apresentando claramente as justificativas, os objetivos do texto, o estado da arte e informações que possibilitem ao leitor avaliar adequadamente os resultados apresentados e, especificamente, quais novos avanços foram alcançados por meio da pesquisa. Não deve conter os dados ou conclusões do manuscrito;

Metodologia – descrição resumida dos métodos, técnicas e materiais (quando for o caso) empregados na pesquisa. Técnicas padronizadas não precisam ser descritas em detalhes;

Resultados e discussão – podem ser apresentados separadamente ou de forma combinada:

Resultados – Oferecem uma descrição pontual dos resultados obtidos nas experiências necessárias para sustentar as conclusões da pesquisa. A seção pode ser dividida em subseções, cada uma com um subtítulo. Não repetir no texto todos os dados contidos em tabelas e ilustrações.

Discussão – Deve limitar-se à importância das novas informações, relacionando-as ao conhecimento já existente. Somente citações indispensáveis devem ser incluídas.

Conclusões – devem ser apresentadas de forma clara e concisa.

Agradecimentos – Devem ser breves e citar pessoas, bolsas, projetos e apoio recebido de organismos de fomento. Os nomes de organizações de financiamento devem ser escritos integralmente. Esta seção é opcional.

Referências – As referências devem ser numeradas de forma consecutiva de acordo com a ordem em que forem sendo citadas no texto. Devem ser identificadas por números arábicos sobrescritos (Ex.: Silva¹). Para mais esclarecimentos, consultar <http://www.bu.ufsc.br/ccsm/vancouver.html> (em português) ou <http://www.icmje.org> (em inglês).

Resultados não publicados não devem ser incluídos na lista de referências.

Alguns exemplos de referências:

I - Artigos em periódicos

a) Artigo padrão (inclua até seis autores, seguidos de *et al.* se esse número for excedido). Por exemplo:

Pelegrini MLM, Castro JD, Drachler ML. Equidade na alocação de recursos para a saúde: a experiência no Rio Grande do Sul, Brasil. *Rev C S Col* 2005; 10(2):275-86.

Maximiano AA, Fernandes RO, Nunes FP, Assis MP, Matos RV, Barbosa CGS, *et al.* Utilização de drogas veterinárias, agrotóxicos e afins em ambientes hídricos: demandas, regulamentação e considerações sobre riscos à saúde humana e ambiental. *Rev C S Col* 2005; 10(2):483-91.

b) Instituição como autor:

The Cardiac Society of Australia and New Zealand. Clinical exercise stress testing. Safety and performance guidelines. *Med J Aust* 1996; 164:282-4.

c) Sem indicação de autoria:

Cancer in South Africa [editorial]. *S Afr Med J* 1994; 84:15.

d) Número com suplemento:

Duarte MFS. Maturação física: uma revisão de literatura, com especial atenção à criança brasileira. *Cad Saúde Pública* 1993; 9(Supl 1):71-84.

e) Indicação do tipo de texto, se necessário:

Enzensberger W, Fischer PA. Metronome in Parkinson's disease [carta]. *Lancet* 1996; 347:1337.

II - Livros e outras monografias

a) Indivíduo como autor:

Cecchetto FR. *Violência, cultura e poder*. Rio de Janeiro: FGV; 2004.

Minayo MCS. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. 8ª ed. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Abrasco; 2004.

b) Organizador ou compilador como autor:

Bosi MLM, Mercado FJ, organizadores. *Pesquisa qualitativa de serviços de saúde*. Petrópolis: Vozes; 2004.

c) Instituição como autor:

Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama). *Controle de plantas aquáticas por meio de agrotóxicos e afins*. Brasília: DILIQ/Ibama; 2001.

d) Capítulo de livro:

Sarcinelli PN. A exposição de crianças e adolescentes a agrotóxicos. In: Peres F, Moreira JC, organizadores. *É veneno ou é remédio. Agrotóxicos, saúde e ambiente*. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2003. p. 43-58.

e) Resumo em Anais de congressos:

Kimura J, Shibasaki H, organizadores. Recent advances in clinical neurophysiology. *Proceedings of the 10th International Congress of EMG and Clinical Neurophysiology*; 1995 Oct 15-19; Kyoto, Japan. Amsterdam: Elsevier; 1996.

f) Trabalhos completos publicados em eventos científicos:

Coates V, Correa MM. Características de 462 adolescentes grávidas em São Paulo. In: *Anais do V Congresso Brasileiro de adolescência*; 1993; Belo Horizonte. p. 581-2.

g) Dissertação e tese:

Carvalho GCM. *O financiamento público federal do Sistema Único de Saúde 1988-2001* [tese]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública; 2002.

Gomes WA. *Adolescência, desenvolvimento puberal e sexualidade: nível de informação de adolescentes e professores das escolas municipais de Feira de Santana - BA* [dissertação]. Feira de Santana (BA): Universidade Estadual de Feira de Santana; 2001.

III - Outros tipos de trabalho publicado:

a) Artigo de jornal:

Novas técnicas de reprodução assistida possibilitam a maternidade após os 40 anos. *Jornal do Brasil* 2004 Jan 31; p. 12

Lee G. Hospitalizations tied to ozone pollution: study estimates 50,000 admissions annually. *The Washington Post* 1996 Jun 21; Sect. A:3 (col. 5).

b) Material audiovisual:

HIV+/AIDS: the facts and the future [videocassete]. St. Louis (MO): Mosby-Year Book; 1995.

c) Documentos legais:

Lei nº 8.080 de 19 de Setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. *Diário Oficial da União* 1990; 19 set.

IV - Material no prelo:

Leshner AI. Molecular mechanisms of cocaine addiction. *N Engl J Med*. In press 1996.

Cronemberg S, Santos DVV, Ramos LFF, Oliveira ACM, Maestrini HA, Calixto N. Trabeculectomia com mitomicina C em pacientes com glaucoma congênito refratário. *Arq Bras Oftalmol*. No prelo 2004.

V - Material eletrônico:

a) Artigo em formato eletrônico:

Morse SS. Factors in the emergence of infectious diseases. *Emerg Infect Dis* [serial on the Internet] 1995 Jan-Mar [cited 1996 Jun 5];1(1):[about 24 p.]. Available from: <http://www.cdc.gov/ncidod/EID/eid.htm>

Lucena AR, Velasco e Cruz AA, Cavalcante R. Estudo epidemiológico do tracoma em comunidade da Chapada do Araripe - PE - Brasil. *Arq Bras Oftalmol* [periódico na Internet]. 2004 Mar-Abr [acessado 2004 Jul 12];67(2): [cerca de 4 p.]. Disponível em: <http://www.abonet.com.br/abo/672/197-200.pdf>

b) Monografia em formato eletrônico:

CDI, clinical dermatology illustrated [CD-ROM]. Reeves JRT, Maibach H. CMEA Multimedia Group, producers. 2ª ed. Version 2.0. San Diego: CMEA; 1995.

c) Programa de computador:

Hemodynamics III: the ups and downs of hemodynamics [computer program]. Version 2.2. Orlando (FL): Computerized Educational Systems; 1993.

5. Ineditismo

Visa em Debate só aceita artigos inéditos e originais. Desse modo, durante o processo de submissão, os autores deverão declarar que seu texto não foi e nem será proposto ou enviado concomitantemente para nenhum outro periódico. Qualquer divulgação posterior do artigo em outra publicação deve ter aprovação expressa dos editores de ambos os periódicos. A publicação secundária deve indicar a fonte da publicação original.

Caso seja identificada a publicação ou submissão simultânea em outro periódico o artigo será desconsiderado, lembrando-se que tal episódio constitui grave falta de ética do autor.

6. Ética científica

Além de atenderem as legislações específicas do país no qual a pesquisa foi realizada, as questões éticas referentes às publicações de pesquisa com seres humanos são de inteira responsabilidade dos autores e devem estar em conformidade com os princípios contidos na Declaração de Helsinque da Associação Médica Mundial (1964, reformulada em 1975, 1983, 1989, 1989, 1996 e 2000). O Conselho Editorial da *Visa em Debate* se reserva o direito de solicitar informações adicionais sobre os procedimentos éticos executados na pesquisa.

7. Conflitos de interesse

Os autores devem informar qualquer potencial conflito de interesse com pares e instituições. Inclui-se interesses políticos ou financeiros associados a patentes ou propriedade, provisão de materiais ou insumos e equipamentos utilizados no estudo pelos fabricantes.

8. Autoria

Cada autor deve especificar detalhadamente o tipo de contribuição dada na elaboração da pesquisa e do artigo dela resultante. Tal especificação não deve vir no corpo do texto e sim em separado.