



CONHECIMENTO SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ENTIDADES PARTICIPANTES DE EVENTO DE MASSA NO ESTADO DE SÃO PAULO

Bruna Ferreira Izola*, Amanda Raffaelli Tartarelli Anna Luiza do Couto R. E. G.Oliveira, Gabriela Piovan Lima, Giulia Gaglianone Lemos, Mayara Cardoso dos Anjos, Adolorata Aparecido Bianco Carvalho.

*Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias – FCAV. Brunaizola@gmail.com

Em 2008, a OMS definiu que um Evento de Massa deve ser definido como qualquer ocasião, seja organizada ou espontânea, que atrai um número suficiente de pessoas para aumentar o planejamento e a resposta dos recursos da comunidade, cidade ou nação anfitriã do evento. Esses eventos acontecem dentro de um intervalo de tempo, localização específica e podem ser imprevisíveis, no contexto de saúde pública (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2008). Quando se trata de um Evento de Massa que serve alimentos para um grande público, a atenção deve ser voltada para a higiene sanitária dessa produção. Sendo assim, o trabalho objetivou analisar o perfil de equipes de Entidades que participaram de um Evento de Massa em Julho de 2017, em um município do Estado de São Paulo, a partir de um questionário estruturado com 9 questões fechadas e 5 questões abertas sobre o perfil do participante e Boas Práticas de Manipulação. Foram respondidos 77 questionários. Destes, 66,23% (51/77) eram do gênero feminino; em relação a escolaridade, 70,13% (54/77) cursaram o ensino superior completo e 19,48% (15/77) o ensino médio completo. As idades eram elevadas, sendo que 57,14% (44/77), 22,08% (17/77) e 11,69% (9/77) tinham mais de 50 anos, entre 40-49 anos e 30-39 anos, respectivamente. As profissões eram as mais diversas, não necessariamente ligadas a manipulação de alimentos, porém, na função exercida no Evento de Massa, 46,75% (36/77) eram manipuladores de alimentos, sendo que o restante se dividia entre limpeza, atendimento e caixa no evento. Neste dado, devemos levar em conta o pré preparo dos alimentos, discutido na oportunidade do questionário, onde as entidades afirmaram que praticamente todos membros participam. Apesar de 58,44% (45/77) afirmarem não terem participado de nenhum treinamento sobre como manipular alimentos, 98,70% (76/77) afirmam que a falta de higiene pode contaminar os alimentos, 96,10% (74/77) afirmam que os alimentos podem transmitir doenças e 90,90% (70/77) entendem que um produto não deve ser utilizado fora da data de validade, mas somente 59,74% (46/77) responderam corretamente o motivo. Quando questionados por discussões mais complexas, como para descrever o que é contaminação cruzada e como esta acontece, apenas 36,36% (28/77) acertaram. Sobre a afirmação que um alimento possa ficar por muitas horas exposto sem aferir temperatura e reutilizar as sobras no dia seguinte, 90,91% (70/77) afirmaram ser incorreto, sendo que, novamente, quando precisaram explicar os motivos, somente 59,74% (46/77) acertaram. Observando o perfil dos participantes, obtivemos resultados gratificantes em relação ao conhecimento sobre Boas Práticas de Manipulação, porém, observa-se a necessidade dessa equipe passar por treinamentos e capacitações sobre o tema, regularmente, de modo a proteger a inocuidade dos alimentos ofertados a população. As ações de educação sanitária são essenciais para melhorar o entendimento das equipes em questões mais complexas de saúde, sendo que esses manipuladores são essenciais para diminuição de falhas nos fluxos de produção.

Palavras-chave: Evento de Massa, Higiene dos Alimentos, Manipuladores de Alimentos.