

AVALIAÇÃO DO HÁBITO DE HIGIENE DAS MÃOS DOS FREQUENTADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM UM MUNICÍPIO DE VIDEIRA - SANTA CATARINA

SELZLEIN, Layz *

BRUM, Ana Paula Scherer de**

Resumo

A higiene das mãos, como importante medida de controle de infecção, há muito tempo vem sendo estudada, e é a medida mais simples e efetiva para prevenir infecções. Segundo a Anvisa, as mãos devem ser higienizadas com água e sabonete em diversas situações. Diante disto, o presente trabalho tem como objetivo avaliar os hábitos da higienização das mãos dos frequentadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Videira, Santa Catarina. A coleta de dados se deu no GRSA – Grupo de Soluções em Alimentação e Serviços de Suporte no período total de 10 dias consecutivos. A pesquisa começou diante uma observação dos frequentadores, ao chegarem no restaurante e se deslocarem ao lavatório para higienização de mãos antes do autosserviço. Foram observados a higienização de mãos, higienização antisséptica e a não higienização. A evidência amostral indicou significância à fixação do cartaz explicativo, influenciando na média de higienização das mãos pelos comensais.

Palavras-chave: Higienização das Mãos. Alimentação. Unidade de Alimentação e Nutrição.

1 INTRODUÇÃO

A incidência de doenças relacionadas ao consumo de alimentos cresce anualmente, o número de refeições realizadas fora de casa potencializa o surgimento de doenças transmitidas por alimentos e,

consequentemente, os surtos de toxinfecções alimentares. As condições precárias de higiene dos frequentadores, equipamentos, utensílios, ambiente e condições inadequadas de armazenamento dos produtos prontos para consumo (SALES, 2014). No estado de São Paulo, entre 1999 e 2008, foram notificados 2.712, dos quais 27,0% tiveram lugar nas residências. Este fato permite pressupor que há uma lacuna no conhecimento sobre os cuidados higienicossanitários dos indivíduos (PANETTA et al., 2017).

A higiene das mãos, como importante medida de controle de infecção, há muito tempo vem sendo estudada, e é a medida mais simples e efetiva para prevenir infecções. Produtos à base de álcool a 70% indicados para antissepsia das mãos devido ao ótimo aspecto antimicrobiano (ativo contra todas as bactérias, os vírus clinicamente mais importantes e fungos) proporciona importante redução da flora residente da pele por algumas horas, após a desinfecção das mãos com água, sabão, papel toalha e solução alcoólica (MENEZES, 2015).

A educação permanente, que propõe treinamentos construídos com as equipes multidisciplinares a partir da sua percepção do problema da baixa adesão à higienização das mãos, pode resultar em um maior envolvimento e comprometimento destes profissionais com a prevenção das infecções hospitalares.

A maior causa de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) é a contaminação por falta de higiene dos manipuladores e, em alguns casos, dos próprios consumidores. Estudos apontam que a não higienização das mãos, antes de manipular ou servir alimentos, é um dos principais fatores contaminantes dos mesmos. Entre os vários locais propensos a este tipo de contaminação, os restaurantes self service são os de maior preocupação. No buffet, as mãos sujas ou mal lavadas dos comensais que utilizam os mesmos talheres para se servirem, são o principal foco de contaminação (SALES, 2014).

Este trabalho objetiva avaliar hábitos da higiene das mãos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Especificamente, identificar a prática de higienização simples e da antisséptica, de frequentadores com enfoque no restaurante de autosserviço; além de caracterizar o público conforme

vestimentas; fazer educação nutricional acerca da temática antes e depois da fixação de cartazes informativos.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 Material e Métodos

Estudo utilizando o método observacional, com características descritivas, não havendo abordagem por parte da pesquisadora com relação aos frequentadores, obtendo dessa forma dados quantitativos que permitiram a demonstração estatística dos resultados. A população da pesquisa incluiu funcionários e frequentadores de uma empresa do ramo pecuário na cidade de Videira - SC, deste público, todos sendo adultos é maior número de homens, com média de 200 frequentadores/dia.

A coleta de dados se deu no GRSA – Grupo de Soluções em Alimentação e Serviços de Suporte, na qual possui um restaurante, com estrutura de cozinha industrial para servir variadas refeições, também atuando com a função de alimentos transportados.

A pesquisa foi desenvolvida em quatro etapas: na primeira observacional, marcando numa planilha de controle a frequência diária de comensais e contabilizando junto à catraca do local, analisando a higienização de mãos dos frequentadores que se encaminham ao buffet, uma média de 200 frequentadores/dia, no horário do almoço, das 10:30hs às 13:30hs, por ser considerado o período de maior movimentação do restaurante, possibilitando com isso obter-se uma amostragem mais significativa de frequentadores. Na segunda etapa, foram avaliados somente os frequentadores, durante 10 dias consecutivos, de segunda a sexta-feira. A pesquisa começou diante uma observação dos frequentadores, ao chegarem no restaurante e se deslocarem ao lavatório para higienização de mãos antes do autosserviço, contabilizando a higienização de mãos, higienização antisséptica e a não higienização.

Os frequentadores não foram informados sobre o levantamento de higiene de mãos, para que não interferisse nos resultados. Desta forma, foram contabilizados conforme vestimentas: Uniforme branco: gel (componente consumo); Uniforme laranja: elétrica; Uniforme azul: manutenção /ração; Uniforme verde: higienização; Paisana: público em geral; Caminhoneiro: público terceirizado, que vem de fora da empresa, para ter uma base, se a higienização vem tanto de dentro da fábrica ou até mesmo de fora. Os materiais que utilizam para higienização de mãos: água, sabão, papel toalha e álcool.

Na terceira etapa, apresentou-se cartaz explicativo de incentivo à higienização de mãos, fixado acima do lavatório. Na quarta etapa a efetivação da campanha repetindo a etapa dois. Com consideração de higienização foram avaliados também os frequentadores que usavam somente o álcool em gel, como critério de higienização. O álcool fica exposto no buffet de refeição, próximo aos pratos, bandejas e talheres, como incentivo de "higiene", ou seja, de desinfetar. Como critério de avaliação, a pesquisadora ficou posicionada em um ponto estratégico do restaurante, contabilizando quantos frequentadores se dirigiram ao lavatório próximo ao buffet e quantos frequentadores usaram o álcool em gel.

2.2 Resultados e Discussão

Foram observadas 2097 pessoas durante o período de 24 de setembro a 05 de outubro de 2018. A análise dos dados permitiu inferir que os frequentadores dessa unidade constituem importante fonte de contaminação, tendo em vista que é possível veicular microorganismos com a simples atitude de mexer no celular perto das preparações, seja por transmissão ao ambiente. Assim também como a boca, há diversos tipos de microorganismos, a atitude de tossir, cantar ou falar sobre os alimentos é tão contaminante quando espirrar. Os microorganismos provenientes das gotículas de saliva expelidas podem depositar-se sobre os alimentos contaminados. A roupa, as partes do corpo e os demais objetos são igualmente veiculadores

de microrganismos aos alimentos. O risco de contaminação torna potencializado quando o utensílio (pegadores) é deixado dentro da preparação (cuba), pois a parte usada para segurar entra em contato com as mãos não higienizadas do frequentador.

Nos primeiros cinco dias observados, o hábito de higienizar as mãos antes de se servirem no balcão de autosserviço, apenas 16%, tem hábito de higienizar as mãos com água, sabão, papel toalha e álcool em gel, ou seja, apenas 41 comensais higienizaram as mãos diariamente conforme descrito no Gráfico abaixo (GRÁFICO 1, abaixo). Ressaltando-se que 208 dos frequentadores não higienizam as mãos ao chegarem ao restaurante.

Dos frequentadores avaliados, 84% não realizaram a higienização de mãos antes do autosserviço. Resultados semelhantes foram encontrados por Oliveira, Luz e Oliveira (2016) observando o comportamento dos frequentadores em self service no município de Picos, onde registraram que 76,3% não higienizaram as mãos.

Pesquisa semelhante de Cintra et al. (2017) também identificou que 71,42% dos frequentadores não realizaram a higienização simples das mãos antes das refeições em restaurante tipo self service no município de Grande Dourados – MS.

Na primeira semana, observou-se que 41 frequentadores higienizavam as mãos antes de se servirem no balcão de autosserviço, média de 16% ao dia. Após fixação de cartaz na segunda semana, foi observado um aumento no número de frequentadores que se dirigiu ao lavatório próximo ao buffet para fazer higienização de mãos, num total 298 pessoas, média diária de 60 frequentadores, conforme Tabela 1 e Gráfico 2.

Na tabela 2 verifica-se a média diária de frequentadores que higienizaram as mãos com água, sabão, papel toalha e álcool em gel, sendo uniforme azul representou 37%, em seguida o uniforme branco com 22%, paisana 20%, uniforme bege 7%, caminhoneiros 7% e uniforme laranja 7%.

A tabela 3 demonstra a porcentagem de frequentadores que utilizaram somente álcool em gel e água, sabão e papel toalha. Trabalho semelhante realizado por Santos et al (2013) também observou que em restaurantes de

self servisse no município de Parnamirim – RN, 45,68 % dos frequentadores utilizou água, sabão e papel toalha para higienização de mãos.

Com base nestes dados coletados nos cinco dias, investigou-se se a fixação de cartaz explicativo teve influência na média de higienização de mãos pelos frequentadores.

Após fixação do cartaz, foi observado um aumento de 6% de frequentadores que se dirigiram ao lavatório ou utilizaram somente o álcool em gel; de 41 frequentadores que higienizavam as mãos diariamente antes da exposição do cartaz, aumentou para 60 frequentadores que habituaram a higienizar as mãos antes de se dirigir ao buffet. A evidência amostral indicou significância à fixação do cartaz explicativo teve influência na média de higienização das mãos pelos frequentadores.

Resultados semelhantes encontrados por SALES et al., 2014, em estudo realizado com frequentadores de um restaurante self service em Brasília – DF, 17% dos frequentadores realizaram a higienização de mãos após fixação do cartaz.

Observou-se que houve um índice maior de higienização de mãos com relação à utilização do álcool. Obteve-se um número de 32 pessoas que fizeram higiene somente com álcool em gel e 28 higienizaram com água, sabão e papel toalha. Contudo, 10 das 28 pessoas que fizeram higienização com água, sabão e papel toalha, também utilizaram o álcool em gel. A tabela 4 mostra, conforme vestimenta, a higienização dos mesmos.

Após fixação do cartaz obteve-se um número maior de higienização com relação ao pessoal que se localizava à paisana, levando em consideração que esses frequentadores, são tanto funcionários da fábrica quanto terceirizados da fábrica, ou seja, funcionários que trabalham tanto no escritório, quanto os quais optam por retirar o uniforme antes de ir ao restaurante. Alguns funcionários higienizaram as mãos ao saírem de seu setor de trabalho, esquecendo de levar em consideração que o trajeto até o refeitório é um meio de contaminação, pois terão acesso a maçanetas, celular, crachá, cumprimento ao colega de serviço, entre outros. Foram desclassificados os frequentadores que fizeram higienização de mãos no

lavatório, e enxugaram as mãos nas próprias vestimentas, atitude que possibilita uma recontaminação por meio do vestuário. A maioria dos frequentadores, por desconhecimento dos riscos de contaminação dos alimentos devido à má higienização ou por hábitos/costumes, não lavavam as mãos antes de se servirem no buffet (SALES et al., 2014).

As roupas, partes do corpo e os demais objetos são igualmente veiculadores de microrganismo aos alimentos. Verificou-se que muitos frequentadores não se preocupam com tais detalhes e nem as vestimentas trocavam, auxiliando assim a contaminação ao próprio alimento, por onde ali passavam. Estes descuidos dos mesmos podem levar a uma contaminação dos alimentos servidos no balcão de autosserviço, primeiramente dos talheres que, ao entrarem em contato com os alimentos, também podem contaminá-los. A contaminação dos alimentos e a causa de várias intoxicações alimentares muitas vezes podem ser pela falta de higienização adequada das mãos dos manipuladores na fabricação desses alimentos ou dos próprios clientes no caso dos self-service (BANCZEK; VAZ; MONTEIRO, 2010).

Os resultados indicaram uma grande necessidade de se investir em estratégias de informação quanto à conscientização dos frequentadores da importância de realizar a higienização de mãos como forma importante para prevenção da saúde (SANTOS et al., 2013).

3 CONCLUSÃO

A pesquisa evidenciou que a higiene de mãos dos frequentadores, em sintonia, com as instalações da unidade concedente, deve preparar seus funcionários com conhecimentos atualizados, com condições de responder novos desafios, de forma inovadora e crítica, a fim de enfrentar situações rotineiras ou inesperadas, com firmeza e segurança nas decisões e ações, para que isso abranja um número maior de higiene de mãos dos frequentadores.

Considerando os resultados da pesquisa, torna-se importante frisar alguns princípios que permeiam a discussão e podem trazer contribuições no momento da elaboração do roteiro de estágio em UAN. A necessidade maior de articular entre a higiene de mãos dos frequentadores na teoria e na prática é essencial e não deve se deixar abalar, pois há grandes motivos para que continuem com estudo para melhorias entre os restaurantes, referente à higiene e a boa alimentação.

Atualmente, com tantos meios para o consumidor se atualizar, fica até incompreensível afirmar que a baixa adesão à prática de higienização de mãos provém da falta de conhecimento. É possível observar também que essa prática está mais incorporada aos hábitos dos frequentadores do que com seu conhecimento propriamente dito. Isso sugere que os frequentadores estão mais acomodados do que desatualizados.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Brasil. Higienização das mãos em serviços de saúde. Brasília: 2007. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/higienizacao_maos.pdf>. Acesso em: 16 abr. 2018.

BANCZEK, Henry Francys Leuch; VAZ, Caroline Rodrigues; MONTEIRO, Safi Amaro. Comportamento dos consumidores em auto-serviço no município de CURITIBA. Brasileira de Tecnologia Agroindustrial, Ponta Grossa - PR, v. 4, n. 1, p. 29-41, fora. 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Segurança do paciente em serviços de saúde: higienização das mãos. Brasília: ANVISA, 2009.

CARAÚBA, A.B.C et al. Higienização das mãos: álcool gel. 2015. Disponível em: <<http://revista.unilus.edu.br/index.php/ruep/article/viewFile/423/u2016v13n30e423>>. Acesso em: 16 abr. 2018.

CARVALHO, R. C. S.; SANTOS LUZ, Natalia; OLIVEIRA, Amanda Mazza Cruz. Atitudes de risco de consumidores em restaurante self service no município de Picos – PI. Rev. Nur. v. 98. n. 8, ago. 2014.

CINTRA, P. et al. Boas práticas de manipulação sem comercio ambulante de alimentos no campus universitário da grande dourados ms. Higiene alimentar, Grande dourados, v. 31, n. 266, p. 27-30, mar. 2017.

MENEZES, Priscilla de lima et al. Melhorando a aderência a higienização das mãos em uma unidade de terapia intensiva. Rev. Nur. v. 100, n.10, junho 2015.

OLIVEIRA, Regiane Carvalho de Sousa; LUZ, Natalia Santos; OLIVEIRA, Amanda Mazza Cruz de. Atitudes de risco de consumo em restaurantes self service no município de picos -PI. Revinter, v. 09, n. 3, p. 21-35, out. 2016.

PANETTA, Monica. Restaurante com autosserviço: comportamento do consumidor x risco de contaminação dos alimentos. Higiene Alimentar, v. 31, n. 266/267, mar./abr. 2017.

SALES, Nevilde Maria Riselo et al. Importância da higienização das mãos: pesquisa observacional em restaurantes de autosserviço. Revista de Saúde da Faciplac, v. 1, n. 1, Brasília, dez. 2014.

SANTOS et al, C.M. Identificação da higienização das mãos dos consumidores antes das refeições em restaurantes tipo self service. Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável (Mossoró – RN), v. 8, n. 2, p.17 - 22, abr.jun. 2013.

STONE, P. W. et al. Effect of Guideline Implementation on Costs of Hand Hygiene. Nurs Econ. v. 25, n. 5, p. 279-284, 2007.

UNICEF. Unite for children. 2012. Disponível em: <www.unicef.org>. Acesso em: 15 mar. 2018.

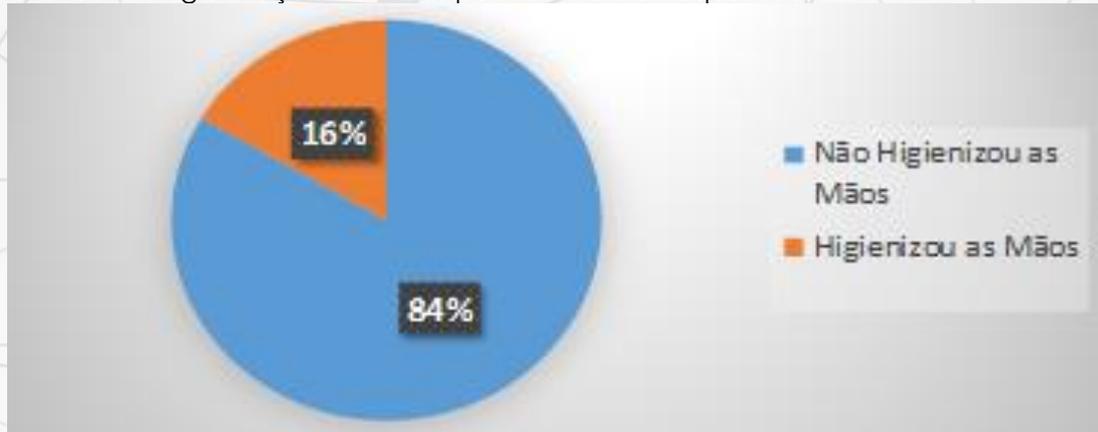
ZANDONADI, Renata et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. Rev. Nutr. [on-line], v. 20, n.1, pp.19-26, 2007.

Sobre o(s) autor(es)

*Graduada no Curso de Nutrição, Universidade do Oeste de Santa Catarina – UNOESC Campus Videira, e-mail: layzpamela@hotmail.com

** Orientadora do Curso de Nutrição, Universidade do Oeste de Santa Catarina – UNOESC Campus Videira, e-mail: ana.brum@unoesc.edu.br

Gráfico 1 – Higienização de mãos por número de frequentadores



Fonte: As autoras (2018).

Tabela 1 – Dados coletados com e sem uso de cartaz

| Data | Sem Cartaz | Número de frequentadores diário |
|---------------------|-------------------|---------------------------------|
| 24/09/2018 | 35 | 200 |
| 25/09/2018 | 45 | 211 |
| 26/09/2018 | 42 | 207 |
| 27/09/2018 | 39 | 203 |
| 28/09/2018 | 40 | 217 |
| Total | 201 | 1038 |
| | Com Cartaz | |
| 01/10/2018 | 60 | 211 |
| 02/10/2018 | 58 | 203 |
| 03/10/2018 | 57 | 225 |
| 04/10/2018 | 63 | 220 |
| 05/10/2018 | 60 | 200 |
| Total | 298 | 1059 |
| Total Geral: | 499 | 2097 |

Fonte: As autoras (2018).

Tabela 2 – Porcentagem de frequentadores que higienizaram as mãos

| Vestimenta | Higienizou | (%) |
|-----------------|------------|------------|
| Uniforme Azul | 15 | 37 |
| Uniforme Branco | 8 | 22 |
| Paisana | 9 | 20 |
| Caminhoneiros | 3 | 7 |
| Bege | 3 | 7 |
| Laranja | 3 | 7 |
| Total: | 41 | 100 |

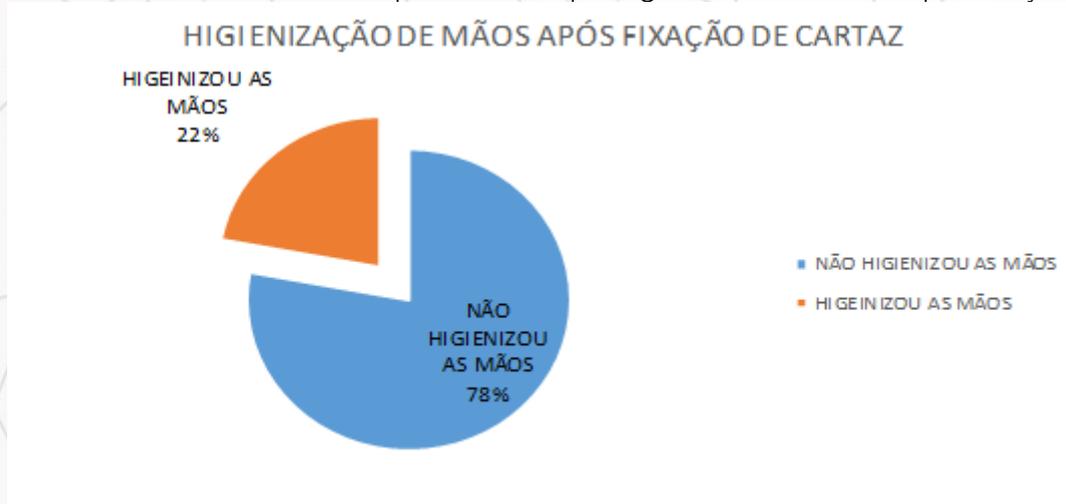
Fonte: As autoras (2018).

Tabela 3 – Porcentagem de frequentadores que utilizaram produtos

| Vestimenta | Álcool em gel | (%) | Água, sabão e papel toalha | (%) |
|-----------------|---------------|------|----------------------------|-----|
| Uniforme Azul | 3 | 27,5 | 12 | 40 |
| Uniforme Branco | 2 | 18 | 6 | 20 |
| Paisana | 3 | 27,5 | 6 | 20 |
| Caminhoneiros | 0 | 0 | 3 | 10 |
| Bege | 1 | 9 | 2 | 7 |
| Laranja | 2 | 18 | 1 | 3 |
| Total: | 11 | 100 | 30 | 100 |

Fonte: As autoras (2018).

Gráfico 2 – Percentual de frequentadores que higienizaram as mãos após fixação de cartaz



Fonte: As autoras (2018).

Tabela 4 – Porcentagem de frequentadores que utilizaram produtos conforme vestimenta

| Vestimenta | Água, sabão e papel toalha | (%) | Álcool em gel | (%) | Água, sabão, papel toalha e álcool gel | (%) |
|------------------|----------------------------|------|---------------|-----|--|-----|
| Paisana | 17 | 62,5 | 15 | 53 | 5 | 50 |
| Uniforme Azul | 5 | 17,5 | 4 | 13 | 4 | 40 |
| Uniforme Bege | 1 | 4 | 3 | 11 | 0 | 0 |
| Uniforme Branco | 1 | 4 | 3 | 11 | 1 | 10 |
| Uniforme Verde | 1 | 4 | 1 | 4 | 0 | 0 |
| Uniforme Laranja | 1 | 4 | 1 | 4 | 0 | 0 |
| Caminhoneiros | 1 | 4 | 1 | 4 | 0 | 0 |
| Total: | 28 | 100 | 32 | 100 | 10 | 100 |

Fonte: As autoras (2018).