



CONHECIMENTO SOBRE PARASITOSES INTESTINAIS E BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM MANIPULADORES DE MERENDA ESCOLAR DE CAICÓ-RN

¹Leticia Costa Oliveira; ¹Lucas Wesley Silva Fragoso, ²Taelyson Costa Medeiros, ³Vanessa Santos de Arruda Barbosa

¹Graduando em Farmácia, Centro de Educação e Saúde (CES), Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), Cuité-PB; ²Graduando em Nutrição, CES, UFCG, Cuité-PB; ³Professora Doutora, CES, UFCG, Cuité-PB.

Área temática: Temas transversais

Modalidade: Comunicação Oral

E-mail dos autores: leticia.costa@estudante.ufcg.edu.br¹; lucas.wesley@estudante.ufcg.edu.br¹; taelyson.costa@estudante.ufcg.edu.br²; vanessa.santos@professor.ufcg.edu.br³

RESUMO

INTRODUÇÃO: A manipulação incorreta dos alimentos por falta de capacitação dos manipuladores bem como a falta de conhecimentos sobre a transmissão de parasitoses intestinais pode impactar de forma geral a segurança alimentar, sendo um desafio para os gestores de saúde.

OBJETIVO: O presente trabalho objetivou avaliar o perfil socioeconômico e higiênico-sanitário, bem como alguns conhecimentos sobre parasitoses, e boas práticas de manipulação em manipuladores de merenda escolar do município de Caicó-RN. **MÉTODOS:** Tratou-se de um estudo do tipo descritivo transversal onde foi aplicado um questionário semiestruturado em 54 manipuladores de merenda escolar de 21 escolas públicas de Caicó-RN, em setembro de 2022. Foram calculados percentuais simples e Teste Exato de Fischer, considerando-se $p < 0,05$.

RESULTADOS: Observou-se que a maioria possui um grau de escolaridade mediano, renda familiar acima de 1 salário mínimo, sendo a idade média 45 anos. E as condições sanitárias eram satisfatórias nos locais de trabalho, ao contrário de alguns domicílios que apresentavam condições de saneamento e procedência de água, inadequados. Com relação ao conhecimento sobre parasitoses intestinais 20,4% não sabia do que se tratava, 27,8% responderam incorretamente o que era e 9,3% como se transmitia. Sobre boas práticas de manipulação 48,1% relataram não higienizar corretamente frutas e verduras cruas. Observou-se associação positiva ($p < 0,05$) entre função e tempo de experiência com ter recebido capacitação. **CONCLUSÃO:** Torna-se necessário ampliar as informações, avançar nas condições sanitárias dos manipuladores, além de ofertar capacitações em Boas Práticas de Manipulação.

Palavras-chave: (Doenças transmitidas por alimentos), (Parasitas), (Alimentação escolar).

1 INTRODUÇÃO

As parasitoses intestinais constituem uma problemática significativa para saúde pública, sendo causadas por helmintos e protozoários que se desenvolvem no trato digestivo dos seres vivos, provocando diversos prejuízos à saúde do infectado, sendo muito frequente em crianças e





principalmente em países menos desenvolvidos, em especial áreas periféricas e rurais (BARROS-DUCATTI; CAPELETI; BUSATO, 2023).

As parasitoses possuem forte relação com as condições inadequadas de saneamento básico e a maus hábitos higiênicos, onde, geralmente, a sua transmissão ocorre por via fecal-oral, por ingestão de água e/ou alimentos contaminados ou contato com solo contendo formas infectantes dos parasitos. A transmissão dessas infecções, em parte é devido à ausência de informação e conhecimento sobre as maneiras de prevenção e tratamento (SILVA-JÚNIOR et al., 2020).

O manipulador é essencial na segurança dos alimentos, devido seu contato direto com os mesmos. Ao ocorrer falhas durante a manipulação, pode torna-se um transmissor viável de agentes patogênicos. Quando o manipulador não adota medidas higiênico-sanitárias e quando as condições ambientais não são adequadas para manipulação pode ocorrer a contaminação dos alimentos. Diante disso, é essencial a formação e capacitação dos trabalhadores, uma vez, que práticas de hábitos adequados e higiene do ambiente de trabalho diminuem os riscos de contaminação (MEDEIROS; CARVALHO; FRANCO, 2017).

As Boas Práticas de Manipulação (BPM) de alimentos é o conjunto de procedimentos que precisam ser adotados por serviços de alimentação com objetivo de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária, sendo fundamentais para impedir a contaminação de alimentos, tendo como resultado a prevenção das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) (DALLACQUA, 2021, NUNES; ADAMI; FASSINA, 2017).

Portanto, o objetivo do atual estudo foi avaliar o perfil socioeconômico e higiênico-sanitário, bem como alguns conhecimentos sobre parasitoses, e boas práticas de manipulação em manipuladores de merenda escolar do município de Caicó-RN.

2 MÉTODO

Trata-se de um estudo do tipo descritivo transversal, em que foi aplicado um questionário estruturado com 54 manipuladores de alimentos de 21 escolas públicas do município de Caicó-RN, no período de setembro de 2022.

Foram incluídos na pesquisa todos os manipuladores que entram em contato na seleção dos alimentos, preparo e distribuição da merenda escolar. Os critérios para a inclusão foram:





entendimentos dos objetivos, riscos e benefícios da pesquisa, concordância em participar assinando o (TCLE); responder ao questionário para coleta de informações epidemiológicas.

Considerou-se escolaridade baixa: analfabetos e com ensino fundamental completo/incompleto; média: ensino médio completo/incompleto e superior incompleto e alta: ensino superior completo. Considerou-se esgotamento sanitário adequado: esgoto da rede pública e inadequado: fossa, lagoa de captação e enterra. Considerou-se água de procedência: abastecida através da rede pública e sem procedência: abastecidos por chafariz e caminhão pipa. Considerou-se destino do lixo adequado: coletado pelo serviço público e inadequado: queimado. Considerou-se água utilizada para beber e no preparo da merenda adequada: mineral e inadequada: armazenada da chuva sem tratamento, chafariz ou de caminhão pipa. Considerou-se adequada a forma de higienizar frutas e verduras a utilização de hipoclorito de sódio ou água sanitária e inadequada: água corrente e sabão.

Foi calculado o percentual simples e realizado o teste Exato de Fisher ($p < 0,05$). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Educação em Saúde-UFCG, CAAE: 60102922.7.0000.0154, nº parecer 5.586.848.

3 RESULTADOS

Do total de 54 manipuladores de merenda escolar, 94,4% eram do gênero feminino, com faixa etária variando entre 18 a 60 anos (média 45 anos), e maioria com média/alta escolaridade (81,5%), e 68,5% recebendo mais de um salário mínimo.

Do total, em 96,3% das residências e 100% dos locais de trabalho a água era de boa procedência. Nas escolas, tanto a água consumida, como a água para o preparo de alimentos era 100% adequada. No entanto, a água para beber no domicílio de 7,4% era sem procedência, 29,6% possuíam esgotamento sanitário inadequado e 1,9% não sabia definir o tipo de esgotamento. O descarte do lixo no local de trabalho era feito 100% de forma adequada pelo serviço público que o coleta.

Quanto aos conhecimentos sobre parasitoses intestinais, do total ($n=54$), 27,8% responderam incorretamente ou não sabem o que seria parasitose, e 9,3% relataram a forma incorreta ou disseram que não sabiam como se adquire parasitose. (Tabela 1).

Tabela 1 - Conhecimento sobre parasitoses intestinais dos manipuladores de merenda escolar de Caicó-RN, 2022.



VARIÁVEL	RESULTADOS	
	n	(%)
O que é parasitose?		
Correto	39	72,2
Incorreto/Não sabe	15	27,8
Total	54	100
Como se adquire?		
Correto	49	90,7
Incorreto/Não sabe	5	9,3
Total	54	100

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

Sobre conhecimentos em Boas Práticas de Manipulação, 100% afirmaram já terem ouvido falar sobre a contaminação de alimentos e que as mãos contaminam os alimentos. Todos afirmaram saber que os alimentos podem transmitir doenças. No entanto, 7,4% responderam incorretamente ou não souberam dizer exemplos de doenças transmitidas por alimentos. A higienização das frutas e verduras cruas foi relatada de maneira inadequada por 48,1%, usando-se apenas água corrente e sabão e não substâncias cloradas.

Com relação ao tempo de trabalho, 61,1% apresentaram tempo de trabalho acima de 5 anos, 79,6% exercendo função de merendeira(o) e 20,4% como auxiliar de merenda e ASG. A tabela 2 mostra o tempo de trabalho e função de acordo com a participação em treinamentos, observando-se associação estatística significativa entre estas variáveis ($p < 0,05$) (Tabela 2).

Tabela 2: Associação das variáveis tempo de trabalho, função e participação de treinamentos dos manipuladores de merenda escolar de Caicó-RN, 2022.

VARIÁVEL	PARTICIPAÇÃO DE TREINAMENTOS						Valor de p
	Sim		Não		Total		
Tempo de experiência	n	(%)	n	(%)	n	(%)	
Até 5 anos	13	61,9	8	38,1	21	100	0,009
Acima de 5 anos	31 ⁺	93,9	2	6,1	33	100	
Função							
Merendeira (o)	39 ⁺	90,7	4	9,3	43	100	0,003
Auxiliar/ASG	5	45,5	6	54,5	11	100	

+ Associação positiva ($p < 0,05$). Teste Exato de Fisher.

Fonte: Dados da pesquisa (2022).

4 DISCUSSÃO



O perfil de profissionais merendeiras, indicou que uma parte apresenta baixa escolaridade e renda, implicando em um déficit agravante sobre a comunidade, uma vez que esses são condicionantes sociais de saúde, permitindo maior acesso a conhecimentos para desenvolver atitudes práticas sobre a saúde e na prevenção e tratamento de doenças (BARRIOS, 2016).

No presente estudo, uma parte respondeu que não possui esgotamento sanitário adequado na residência. A falta de saneamento básico implica em risco para a população, uma vez que o destino incorreto dos dejetos contribui diretamente para o aumento da contaminação de seres humanos por enteroparasitos (NUNES, 2014).

Os resultados indicaram que uma parcela não sabia ou informaram erradamente, o que seria parasitose e nem como se adquire, indicando déficit de conhecimento por parte dos profissionais. A falta dessa informação pode impactar tanto no estado de saúde uma vez que os indivíduos podem se expor a situações de risco, como na cadeia de transmissão interpessoal e ambiental (ANDRADE-JÚNIOR et al., 2019)

Sobre treinamentos em boas práticas de manipulação, uma parcela dos profissionais nunca recebeu. Esse resultado sugere que parte dos profissionais podem não ter informações e conseqüentemente não serem conscientes sobre comportamentos de risco no ambiente de produção alimentar. Quase metade das merendeiras relataram higienizar de forma errada hortaliças e frutas que são consumidas cruas, o que oferece riscos de contaminação de microrganismos e parasitos aos escolares. O uso de sanitizantes a base de cloro como o hipoclorito de sódio reduz a contaminação e é preconizada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ROSSI et al., 2020).

Embora a maioria envolvida com a produção da merenda seja merendeira, uma parte são auxiliares/ASG, e mais da metade não receberam treinamento em BPM. Nesse sentido, ressalta-se a necessidade de oferta de capacitação também para os profissionais que estão realocados na manipulação da merenda e naquelas que apresentam pouco tempo de profissão, uma vez que os conhecimentos teórico-práticos em boas práticas levam ao desenvolvimento de habilidades e competências específicas na área de alimentos, contribuindo para a segurança alimentar (SERAFIM, 2010).

5 CONCLUSÃO





A pesquisa mostrou falhas nos conhecimentos de parte dos manipuladores quanto às parasitoses e higienização dos alimentos. Nesse sentido, faz-se necessário ampliar as informações, avançar nas condições sanitárias dos manipuladores, além de ofertar capacitações em Boas Práticas de Manipulação.

REFERÊNCIAS

- BARROS-DUCATTI, Luiza; CAPELETI, Leticia Granella; BUSATO, Maria Assunta. Educação em saúde no contexto das enteroparasitoses em crianças: uma Revisão Integrativa da Literatura. In: **Congresso Internacional em Saúde**. 2023. Disponível em <<https://publicacoeseventos.unijui.edu.br/index.php/conintsau/article/view/23035>>. Acesso em 20 de jul. de 2023.
- BARRIOS, YH. *et al.* Educación para la salud en la prevención y control de la geohelmintosis: avances y desafíos. **Revista de Patologia Tropical**, v. 45, n.2, p: 139-151, 2016.
- DALLACQUA, Aparecida. Revisão integrativa dos processos de manipulação de alimentos seguida pela elaboração de um curso em boas práticas na manipulação de alimentos em ambiente virtual de aprendizagem. Dissertação (Mestrado em Ciência e Saúde) – UFT – Universidade Federal de Tocantins, Palmas, 2021.
- ANDRADE-JÚNIOR, Francisco Patricio, *et al.* Enteroparasitos em manipuladores de merenda escolar em Cuité, Paraíba. **Saúde e Pesquisa**, v. 12, n. 3, p. 483-494, 2019.
- MEDEIROS, Maria das Graças Gomes de Azevedo; CARVALHO, Lúcia Rosa de; FRANCO, Robson Maia. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 22, p. 383-392, 2017.
- MOREIRA, Marilene Aparecida *et al.* Prevalência de parasitas intestinais em escolares provenientes de dois municípios da Bahia, Brasil. **Scire Salutis**, v. 10, n. 3, p. 12-20, 2020.
- NUNES, Gabriela Quadros; ADAMI, Fernanda Scherer; FASSINA, Patrícia. Boas práticas em serviços de alimentação escolar. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 24, n. 1, p. 26-32, 2017.
- NUNES X. P., ALMEIDA J.R.G.S. Anemia ferropriva, enteroparasitoses e esgotamento sanitário. **Revista Brasileira de Pesquisa em Saúde**, v.16, n.1, p: 118-24, 2014.
- SERAFIM, A. L. Avaliação dos Procedimentos de Boas Práticas na Área de Alimentos e Bebidas em Hotéis. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – UFSM – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2010.
- SILVA-JÚNIOR, Rubenício Izidro *et al.* Ocorrência de enteroparasitoses em crianças cadastradas em uma obra social. **Revista Principia-Divulgação Científica e Tecnológica do IFPB**, n. 52, p. 48-57, 2020.
- ROSSI, Eliandra Mirlei, *et al.* Conhecimento dos consumidores e eficiência dos métodos de lavagem e desinfecção de alface (*Lactuca sativa*) comercializada em supermercados em uma cidade do sul do Brasil. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 23, p. e2019245, 2020.

