



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ
ÁREA DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

LUANA FREITAS E SILVA

**CONHECIMENTO SOBRE BOAS PRÁTICAS POR MANIPULADORES DE UM
LACTÁRIO DE UM HOSPITAL PÚBLICO EM BELÉM-PA**

BELÉM

2021

LUANA FREITAS E SILVA

**CONHECIMENTO SOBRE BOAS PRÁTICAS POR MANIPULADORES DE UM
LACTÁRIO DE UM HOSPITAL PÚBLICO EM BELÉM-PA**

Trabalho apresentado ao Centro Universitário do Estado do Pará, como requisito parcial para a obtenção do grau de Bacharel em Nutrição sob orientação da Profª Msc. Ciléa Maria dos Santos Ozela e co-orientação da Profª Msc. Sandra Maria dos Santos Figueiredo.

BELÉM

2021

Dados Internacionais de Catalogação-na-publicação (CIP)
Biblioteca do CESUPA, Belém – PA

S586c Silva, Luana Freitas

Conhecimento sobre boas práticas por manipuladores de um Lactário de Hospital Público em Belém-PA. / Luana Freitas Silva, orientadora Ciléa Maria dos Santos Ozela, 2021.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Centro Universitário do Pará, Área de Ciências Biológicas e da Saúde, Curso de Bacharelado em Nutrição, Belém, 2021.

1. Nutrição. 2. Lactário. 3. Boas práticas - Manipulação. I. Título.

CDD. 20º ed. 612.3

LUANA FREITAS E SILVA

**CONHECIMENTO SOBRE BOAS PRÁTICAS POR MANIPULADORES DE UM
LACTÁRIO DE UM HOSPITAL PÚBLICO EM BELÉM-PA**

Data de defesa: ____/____/____

Conceito: _____

BANCA EXAMINADORA

Orientador

Profª Msc. Ciléa Maria dos Santos Ozela

Centro Universitário do Estado do Pará (CESUPA)

Co- Orientador

Profª Msc. Sandra Maria dos Santos Figueiredo

Centro Universitário do Estado do Pará (CESUPA)

Profª Msc. Suely Maria Ribeiro Da Silva

Centro Universitário do Estado do Pará (CESUPA)

Profª Msc. Daniela Pinheiro Gaspar

Centro Universitário do Estado do Pará (CESUPA)

Dedico à Deus todo
poderoso o maior orientador da minha vida, aos
meus amados pais Lenize Barros Freitas e Silva
e Edmilson Fonseca e Silva e a minha avó
Terezinha Barros.

AGRADECIMENTOS

É com muito amor, que venho agradecer a todos que me apoiaram nessa jornada e tornaram a realização desse trabalho possível.

A Deus, meu rei amor e devoção por estar me guiando sempre no melhor caminho.

Aos meus Pais Lenize Barros Freitas e Silva e Edmilson Fonseca e Silva e a minha avó Terezinha Barros que me proporcionaram essa oportunidade dando todo suporte para a conquista.

A minha amiga Alanda Mamiko Takaki que esteve sempre comigo ao longo da jornada acadêmica.

A Professora, orientadora Ciléa Maria dos Santos Ozela por todo incentivo e dedicação.

A Professora, co-orientadora Sandra Maria dos Santos Figueiredo por todo o apoio, disponibilidade, competência e empatia.

A todos os professores da graduação por todo o conhecimento repassado que contribuíram para o aprendizado de grande importância nesses anos de curso.

Ao Centro Universitário do Pará pela oportunidade essencial na minha formação profissional.

RESUMO

O estudo teve como objetivo avaliar o conhecimento sobre boas práticas dos manipuladores de um lactário em Belém PA. Tratou-se de um estudo descritivo, transversal de abordagem qualitativa. A coleta dos dados foi efetuada após a aprovação do Comitê de ética em pesquisa N° de parecer 3.817.272 (CEP) da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará (FSCMP) através da aplicação direta de um questionário contendo oito questões, referente a boas práticas de manipulação específica para lactário. Participaram do estudo 13 manipuladores no período da manhã, tarde e noite lotados no lactário que aceitaram participar da pesquisa, mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A pesquisa foi realizada durante o mês de novembro no ano de 2020 em um Lactário Hospitalar localizado no Hospital Fundação Santa Casa de Misericórdia em Belém PA. Os dados foram processados no software IRAMUTEQ® e analisados descritivamente a partir do método nuvem de palavras. A caracterização dos participantes a maioria 92% do sexo feminino, com média de idade de 45 anos (desvio padrão $\pm 8,2$). A pesquisa permitiu conhecer por meio da lexicografia básica o vocabulário mais frequente nos discursos, apontados mais específicos da compreensão dos manipuladores sobre os questionamentos relacionados as boas práticas de manipulação e higiene no lactário. A pesquisa consistiu identificar que a maior parte dos manipuladores tem conhecimento nos quesitos higiene de manipulação e pessoal, uso de equipamentos de proteção. Porém apresentaram conhecimento insuficiente e dificuldades no entendimento de conservação das fórmulas. Portanto apesar de terem conhecimento é necessário observar, se há a execução na prática das atividades e realizam de forma adequada. Faz-se necessário o monitoramento contínuo, e logo a correção das inadequações sempre que for necessário.

Palavras-chave: Boas práticas; Manipuladores; Lactário.

ABSTRACT

The aim of this study was to evaluate the knowledge about good practices of handlers in a lactation service in Belém PA. It was an descriptive, transversal study with a qualitative approach. Data collection was carried out after approval by the Research Ethics Committee Opinion No. 3,817,272 (CEP) of the Santa Casa de Misericórdia Foundation of Pará (FSCMP) through the direct application of a semi-open questionnaire containing eight questions, referring to good specific handling practices for dairy. The study included 13 handlers in the morning, afternoon and evening working in the lactation unit, who agreed to participate in the research, by signing the Informed Consent Form (FICF), which was carried out during the month of November in 2020 in a lactation Hospital located at the Hospital Fundação Santa Casa de Misericórdia in Belém PA. Data were processed in the IRAMUTEQ® software and descriptively analyzed using the word cloud method. The characterization of the participants, the majority 92% were female. With an average age of 45 years (standard deviation \pm 8.2). This research allowed us to know, through basic lexicography, the most frequent vocabulary through the speeches, pointed out more specific to the handlers' understanding of questions related to good handling and hygiene practices in the lactation service. It was evident to analyze that most handlers have knowledge in the items handling and personal hygiene, use of protective equipment. They showed insufficient knowledge, difficulties in understanding the conservation of formulas. Therefore, despite having a certain knowledge, it is necessary to observe, if there is the execution of the activities in practice, they are carried out properly. Continuous monitoring is necessary. And soon the correction of inadequacies being indispensable when necessary.

Keywords: Good practices; Manipulators; Lactar.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1- Nuvem de palavras “Qual a importância das boas práticas em serviços de alimentação?”

Figura 2- Nuvem de palavras “Em que momento é necessário higienizar as mãos?”

Figura 3- Nuvem de palavras “Qual deve ser o seu comportamento em relação a higiene pessoal?”

Figura 4- Nuvem de palavras “Acha importante o uso dos equipamentos de proteção? Quais os necessários para a manipulação?”

Figura 5- Nuvem de palavras “Que tipo de material dos utensílios é contraindicado para a manipulação das fórmulas?”

Figura 6- Nuvem de palavras “Como deve ser feito o acondicionamento das fórmulas infantis após a reconstituição?”

Figura 7- Nuvem de palavras “Como deve ser feita a higiene dos utensílios para o preparo de alimentos infantis?”

Figura 8- Nuvem de palavras “Você já recebeu algum treinamento sobre boas práticas de manipulação?”

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	6
2 PRESSUPOSTO TEÓRICO.....	8
2.1 Boas Práticas.....	8
2.2 Lactário.....	9
2.2.1 Garantia da qualidade.....	10
2.3 Doenças Transmitidas por alimentos.....	11
2.4 Manipulação de Fórmulas Infantis.....	12
3 METODOLOGIA.....	14
3.1 Tipo de Estudo.....	14
3.2 Característica da população.....	14
3.3 Local e Período.....	14
3.4 Critérios de Inclusão e Exclusão.....	14
3.5 Coleta de dados.....	15
3.6 Aspectos Éticos.....	15
3.7 Análise Estatística dos dados.....	16
4 RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	17
4.1 Dados demográficos.....	17
4.2 Nuvem de palavras.....	18
5 CONCLUSÃO.....	26
REFERÊNCIAS.....	27
APÊNDICE A-TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	31
APÊNDICE B -PROTOCOLO DE PESQUISA SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO	34
ANEXO A- PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP.....	37
ANEXO B- CARTA DE APRESENTAÇÃO.....	41

1 INTRODUÇÃO

As boas práticas são normas de atuações para atingir um determinado padrão e qualidade de um produto ou serviço na área de alimentos das quais eficácia e efetividade devem ser avaliadas através da inspeção da aplicação dos procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação garantindo a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos (SHINORARA, 2016).

Os lactários caracterizam-se pela área de Serviço de alimentação restrita e exclusiva destinada ao preparo, higienização e distribuição de fórmulas infantis e complementares, para alimentação de recém-nascidos e de pacientes pediátricos. É o local de desinfecção e esterilização dos utensílios utilizados na elaboração das fórmulas infantis, bem como a higiene e paramentação do profissional denominado lactarista, a fim de realizar o controle e minimizar a transmissão de microrganismos multirresistentes no ambiente, utensílios e equipamentos. Sendo o local de suma importância para a qualidade da alimentação desses recém-nascidos (GALEGO et al; 2017).

No lactário muitas preparações são executadas com o leite de vaca fluido adicionado de ingredientes. No entanto, o leite por ser um alimento rico em nutrientes biodisponíveis torna-se propício para ao crescimento de microrganismos que podem ser deteriorantes ou patogênicos. Entre os alimentos envolvidos em surtos e casos de infecção e intoxicação de origem alimentar, tanto o leite cru quanto o pasteurizado bem como seus derivados tem sido envolvido em surtos, frequentemente (LINHARES, 2012).

As condições higiênicas sanitárias, avaliação e estado microbiológico na elaboração dessas fórmulas são de total importância para garantir a segurança alimentar, saúde do lactente que necessita de total atenção devido estar mais susceptível por seu sistema imune está em desenvolvimento ficando ainda assim mais vulnerável a contaminação microbiana e risco de desenvolver infecções. As crianças menores de cinco anos estão mais susceptíveis a adquirir essas doenças de origem alimentar devido a imaturidade dos sistemas intestinais e imunológicos, estando expostas a tal vulnerabilidade por estarem em ambiente hospitalar (FURTADO, 2013; ROSSI, 2010).

A elaboração de alimentos com padrões higiênicos satisfatórios é uma das condições essenciais para a melhoria e prevenção da saúde e o inadequado controle destas condições é um dos fatores responsáveis pela ocorrência de doença de origem alimentar. A higienização adequada dos equipamentos e utensílios bem como a do próprio manipulador é um dos fatores mais importantes nos processos para o controle de qualidade do alimento. O

procedimento de boas práticas representa normas que devem ser seguidas, sendo uma delas a lavagem das mãos uma das medidas eficazes e de prevenção da contaminação cruzada de microrganismos (NETO, 2014).

Sabe-se que as fórmulas infantis estão seguras até o momento de sua abertura, quando assim já se tornam sujeitas à contaminação microbiológica, devendo haver a preocupação com a prevenção de infecções. Diversos fatores podem contribuir para a ocorrência de patógenos no alimento, como o uso de água contaminada, manipulação sem as condições higiênicas adequadas e falta de adequação à temperatura (LINHARES, 2012).

Os manipuladores devem ter conhecimento teórico-práticos para realizar as ações necessárias na área de serviço de alimentação, e assim efetuar de maneira adequada as normas higiênico-sanitárias combatendo os surtos alimentares e diminuindo os perigos a saúde (FREITAS SACCOL, 2016).

O objetivo desta pesquisa é avaliar o conhecimento sobre boas práticas dos manipuladores de um lactário de um hospital público em Belém PA.

2 PRESSUPOSTO TEÓRICO

2.1 Boas Práticas

As boas práticas são normas para atingir um determinado padrão e qualidade de um produto ou serviço na área de alimentos das quais eficácia e efetividade devem ser avaliadas através da inspeção dos procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação garantindo a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos (SHINORARA, 2016).

O Manual de Boas Práticas descreve todas as operações realizadas, sendo criado com a finalidade de prevenir e evitar a contaminação dos alimentos por substâncias e agentes químicos, físicos e biológicos. Os itens básicos para a aplicação de boas práticas de manipulação e processamento de alimentos, são a responsabilidade técnica, controle de saúde dos funcionários, controle de água para o consumo, controle das matérias-primas, controle integrado de pragas, visitantes, estrutura dos estabelecimentos, higiene, manipulação e transporte. As boas práticas são procedimentos e normas que garante a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade com a legislação sanitária, com o objetivo de reduzir os riscos à saúde (SHINOHARA, 2016).

Fazendo necessário garantir a segurança alimentar como prevenção e minimizando os riscos, é possível controlar através do Sistema de Análise de Perigos, e Pontos Críticos de Controle (APPCC) que deve ser aplicado como um instrumento para ofertar qualidade alimentar, identificando os perigos e a sua ocorrência, trazendo medidas preventivas para fiscalizar com base nos pontos críticos de controle (SANTOS, 2018).

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são procedimentos necessários para garantir a qualidade sanitária dos alimentos e tem-se como fundamento de pré-requisito a realização do método APPCC que é o órgão de fiscalização e que controla cada etapa de produção de alimentos, processamento, recebimento da matéria-prima, produção, armazenamento, distribuição, transporte, higiene e sanitização dos utensílios, equipamentos e setores até a chegada do produto ao consumidor (SANTOS, 2018).

Para isso, a adequação do espaço físico, bem como a organização de todas as etapas do processamento são cruciais para preservar a segurança e qualidade do produto final. Levando a um alimento seguro sendo aquele que apresenta um risco aceitável sendo isento de perigos, não apresentando riscos à saúde do consumidor (SANTOS, 2018).

2.2 Lactário

O lactário é obrigatório em estabelecimentos de saúde de atendimento neonatal e pediátrico. Caracterizam-se pela área de Serviço de alimentação, aplicado ao preparo e distribuição de fórmulas lácteas e complementares para os lactentes, sendo o local de suma importância para a qualidade da alimentação desses recém-nascidos. É onde ocorre a esterilização das mamadeiras e dos utensílios utilizados na elaboração das fórmulas infantis, bem como a higiene e paramentação do auxiliar do lactário, a fim de realizar o controle e minimizar a transmissão de microrganismos multirresistentes no ambiente, utensílios e equipamentos. Os procedimentos de preparo, porcionamento, aquecimento e reaquecimento após a reconstituição e distribuição das fórmulas infantis devem garantir o controle de qualidade e de tempo e temperatura com o objetivo de evitar contaminação e perdas nutricionais (BRASIL, 2002; MEZOMO, 2002; PEREIRA; 1999).

O lactarista é o profissional manipulador responsável pela execução operacional das ações que envolvem o recebimento e armazenamento de produtos, produção, envase e distribuição de fórmulas lácteas, higienização de mamadeiras, utensílios e equipamentos de utilização na produção. O lactário deve apresentar-se em conformidade com as condições higiênico sanitárias e técnicas de assepsia, para que possa oferecer às crianças uma alimentação adequada e com riscos mínimos de contaminação (BERTONI, 2012).

Os procedimentos necessários para o funcionamento do lactário, tem como a higiene pessoal dos manipuladores que é um importante fator para manter o controle higiênico sanitário do lactário. Os colaboradores devem manter a saúde bucal, higiene adequada das mãos e antebraços, não utilizar adornos (colares, relógio, anéis e entre outros), fazendo o uso dos paramentos protetor de calçado, uso de máscara, luva e touca descartáveis na área de manipulação (SILVA JÚNIOR, 2014).

O procedimento de preparo, porcionamento, aquecimento e reaquecimento após a reconstituição e distribuição das fórmulas infantis deve proporcionar o controle higiênico-sanitário e o controle de tempo e temperatura, a fim de evitar contaminações e perdas nutricionais (SILVA JÚNIOR, 2014).

A etapa de preparo nesta área pode ocorrer a introdução de patógenos nas fórmulas infantis originalmente seguras para consumo. Sendo assim, existem nesta fase da produção destes alimentos, rigorosos protocolos de higiene que devem ser seguidos, relacionados à higiene dos manipuladores e padronização de procedimentos de boas práticas de preparo das mamadeiras com fórmulas infantis e seus substitutos, ao ambiente, higienização de utensílios.

Tais medidas devem abranger cuidados higiênico sanitários compatíveis com a prevenção de doenças infecciosas (SILVA JÚNIOR, 2014).

Para guiar tais procedimentos no que se refere a estrutura física dos estabelecimentos de saúde mais especificamente do lactário a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) adota a Resolução de Diretoria Colegiada nº 50, de 21 de fevereiro de 2002, que trata do regulamento técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde, com o objetivo de melhorar as condições higiênico-sanitárias das preparações de alimentos e adequá-las à ação da Vigilância Sanitária (VS) para garantir a segurança alimentar (BRASIL, 2002).

2.2.1 Garantia da qualidade

Para alcançar o objetivo da garantia da qualidade na preparação das fórmulas lácteas, o lactário deverá ter um Sistema de Garantia de Qualidade (SGQ) que incorpore as boas práticas de preparação e um controle de qualidade documentado, avaliado por auditorias da qualidade. Igualmente os pontos críticos do controle do processo, que deverão ser devidamente e periodicamente validados com registros disponíveis. Deverá precisamente realizar avaliação de todos os aspectos relativos aos insumos, materiais de embalagem, procedimentos de limpeza, higiene e sanitização, conservação e transporte, de modo a garantir que suas especificações e critérios estabelecidos por este regulamento sejam atendidos. Todas estas recomendações exercem um papel no controle da produção do alimento seguro, se efetivadas contribuirão para o direito humano a alimentação adequada de crianças hospitalizadas (ALBUQUERQUE, 2009; ROCHA,2011).

A responsabilidade da realização do direito humano a alimentação adequada no Brasil deve ser implementada para todos, cabe o papel social dos direitos humanos. O gestor dos hospitais públicos ou privados, tem o dever de realizar as recomendações e diretrizes propostas que visam à promoção da saúde, a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a consolidação da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) (ALBUQUERQUE, 2009).

2.3 Doenças Transmitidas por Alimentos

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são todas as ocorrências procedente da ingestão de alimentos ou água que possam estar contaminados por microrganismos patogênicos, parasitas e toxinas. Acontecimentos consequentes da ingestão de perigos biológicos, químicos ou físicos presentes nos alimentos que estão relacionados a vários fatores como condições de qualidade sanitária, higiene insatisfatória e o consumo de alimentos com condições inadequadas. Tendo como sintomas mais comuns vômitos e diarreias, podendo também levar as dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão e olhos inchados. Em crianças, grávidas, idosos e pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte (MOMESSO, 2016).

O inadequado do controle higiênico-sanitário, temperatura a que são expostos os alimentos durante o processamento, armazenamento e distribuição são as principais causas de contaminação hospitalar. Portanto as atividades realizadas pelos manipuladores devem estar de acordo com as normas, para assim prevenir o risco de prejudicar a saúde dos consumidores, controlando a contaminação, sobrevivência microbiana e a multiplicação nos diversos ambientes tais como: equipamentos, utensílios contribuindo para obtenção de alimentos com boa qualidade microbiológica (SCHUMANN, 2017).

O fator mais comum que causa essas doenças é o contato da mão do manipulador com o alimento. Uma boa lavagem de mãos pode evitar a transmissão das infecções. Conseqüentemente, os lactaristas responsáveis pelo controle de qualidade do lactário devem seguir os padrões exigidos para manter a qualidade higiênica sanitária e assepsia do lactário, para assim, oferecer as crianças uma alimentação adequada e longe de riscos de contaminação (OLIVEIRA, 2010).

Os surtos de origem alimentar envolvem os principais agentes etiológicos (microrganismos) se multiplicando no trato gastrointestinal com a *Salmonella sp*; *Shigella sp*; *Escherichia coli*; *Campylobacter spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum* e *Staphylococcus aureus* (SILVA JÚNIOR, 2014).

Essas DTA são responsáveis por graves problemas de saúde pública que compõem a causa de morbidade e mortalidade no mundo, sua ocorrência vem aumentando de modo significativo (BRASIL, 2010).

Um estudo realizado por Fernandez et al. (2003) identificou o hospital como um dos locais de maior incidência de surtos de DTA's. E de acordo com Cairo et al. (2008), os surtos de toxinfecção alimentar ocorridos em hospitais, estão relacionados, na maioria das vezes, com a contaminação

por algumas bactérias como *Staphylococcus aureus*, *Clostridium* spp., *Salmonella* spp., *Yersinia enterocolitica*, *Shigella* spp. e *Escherichia coli*. Recentemente identificou-se a *Enterobacter sakazakii* como um importante contaminante patogênico do leite (BERTONI, 2012).

2.4 Manipulação de fórmulas infantis

Durante a manipulação de fórmulas infantis, faz-se necessário as recomendações para os manipuladores que são, limpar e higienizar a superfície da bancada onde será preparado o biberão/porções, lavar as mãos devidamente com água e sabão e secar com papel ou pano limpo de um único uso, ferver um volume suficiente de água potável e certificar-se que a água atingiu o ponto de fervura. Os fornos micro-ondas não devem ser utilizados na preparação de Fórmulas desidratadas para lactentes (FDL). Acrescentar à água a quantidade exata de FDL de acordo com as instruções indicadas no rótulo. A mistura dessas fórmulas se faz em diluir as fórmulas, envasar as mamadeiras, por bicos e respectivos protetores. Quando se adota o uso de autoclave, a temperatura recomendada é de 110°C durante 10 minutos proporcionando a desinfecção das fórmulas, resfriamento, armazenamento sob refrigeração a 4°C para consumo em 24 horas, para garantir uma segurança microbiológica. Nas FDL não autoclavadas se faz a diluição com a água a 70°C, resfriamento atingindo até 21°C armazenamento sob refrigeração até 4°C para consumo em 12 horas (OMS, 2007; SANTOS, 2018).

A falta de higiene na prática de manipulação dos serviços de alimentação faz-se devido ao baixo nível de capacitação dos manipuladores. A formação e aprimoramento dos manipuladores são essenciais, visando aplicação dos conceitos da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e cumprimento da legislação (FREITAS SACCOL, 2016).

Os manipuladores de alimentos apresentam um importante papel para garantir a segurança alimentar e na ocorrência de intoxicações alimentares, podendo introduzir patógenos nos alimentos durante o processo de produção, preparação ou distribuição. Para garantir o controle de qualidade é necessário que sigam os padrões de boas práticas. A importância da capacitação é proporcionar aos manipuladores conhecimentos técnico-práticos para o desenvolvimento de habilidades e atitudes de trabalho para a área de alimentos, para assim cumprirem de maneira adequada as normas higiênico-sanitárias combatendo os surtos alimentares e diminuindo os perigos a saúde. O treinamento de boas

práticas de manipulação durante todas as práticas de processamento, deve levar a conscientização dos manipuladores para proporcionar o consumo de alimentos seguros e com propriedades nutricionais e contribuir para uma qualidade higiênico-sanitária. A educação em serviço deve ser um processo contínuo e planejado que devem salientar técnicas de preparo, sobre a forma correta de armazenamento, higiene e proporcionando assim a segurança alimentar (STEFANELLO, 2009).

3 METODOLOGIA

3.1 Tipo de estudo

Tratou-se de um estudo descritivo, transversal de abordagem qualitativa.

Os estudos descritivos descrevem a realidade de determinadas população ou fenômeno (ARAGÃO, 2013).

O estudo transversal detecta a situação de uma população para observar e analisar no determinado momento para observações e obtenção dos dados (ARAGÃO, 2013).

A pesquisa qualitativa tem como característica o interesse na interpretação que os próprios participantes têm da situação sobre o estudo (SILVA, 2013).

3.2 Características da população

Participaram do estudo 13 (treze) manipuladores no período da manhã, tarde e noite lotados no lactário de um hospital público que aceitaram participar da pesquisa, mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (APÊNDICE A).

3.3 Local e Período da Pesquisa

A pesquisa teve duração de duas semanas, foi realizada durante o mês de novembro no ano de 2020 no lactário hospitalar localizado no Hospital FSCM em Belém PA. A coleta de dados foi realizada após a autorização do local da pesquisa, com liberação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará (FSCMP) N° do parecer 3.817.272 (ANEXO A).

3.4 Critérios de Inclusão e Exclusão

Na pesquisa foram incluídos todos os manipuladores com faixa etária entre 20 a 70 anos de idade de ambos os sexos de um lactário no hospital público do município de Belém, e que concordaram em assinar o TCLE.

Foram excluídos os manipuladores com a faixa etária inferior a 20 (vinte) e superior a 70 (setenta) anos e que não concordaram em fazer parte da pesquisa não assinando o TCLE.

3.5 Coleta de dados

A coleta de dados aconteceu em 3 etapas.

1ª Etapa: Após a aprovação do Comitê de ética em pesquisa a coleta de dados ocorreu no período de novembro de 2020.

2ª Etapa: No início de cada entrevista foi esclarecido aos participantes o objetivo da pesquisa, também os métodos os orientando que seria por meio da aplicação de um questionário e sobre o direito à recusa. Enfatizando a confidencialidade dos resultados assegurando. Expressando a notoriedade da sua participação estando contribuindo para a pesquisa convidando-os para a participação.

Somente após o consentimento lido e assinado do TCLE pelos manipuladores. Os mesmos responderam a um questionário na presença da pesquisadora. A coleta dos dados foi efetuada através da aplicação direta de um questionário (APÊNDICE B) elaborado pela pesquisadora, simultaneamente no questionário foram coletados os dados das variáveis idade e sexo, que foi entregue para os manipuladores preencherem contendo oito questões, sendo seis questões abertas e duas fechadas, referente a boas práticas de manipulação específica para lactário.

3ª Etapa: Foram recolhidos os questionários para a análise. As respostas foram transcritas para o corpus textual.

3.6 Aspectos Éticos

A pesquisa proporcionou total segurança e proteção aos participantes, foi esclarecido o objetivo do estudo deixando o consciente do que se trata permitindo de forma voluntaria com que o participante tome a sua decisão com o livre consentimento respeitando a sua autonomia, sem constrangimentos em torno da aceitação da pesquisa através do TCLE. Garantindo assim de forma ética a proteção humana envolvida em pesquisas científicas na Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012.

3.7 Análise Estatística dos Dados

A análise dos dados obtidos na pesquisa, foi realizado através do software Iramuteq (Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires), desenvolvido por Pierre Ratinaud (2009). Trata-se de um programa informático gratuito que se ancora no software R e na linguagem de programação Python, propicia diversas formas de análises estatísticas sobre textos produzidos que são o corpus textual (ELISABETH, 2017).

Para a utilização desta ferramenta, as respostas dos entrevistados foram reescritas na íntegra no programa Microsoft Word organizadas um corpus textual para cada pergunta onde reúne o texto das entrevistas em seguida copiado no bloco de notas para o processamento dos dados no Software.

Para a análise de material textual desse estudo utilizou-se o método nuvem de palavras através do processamento dos dados, dessa forma as palavras se fizeram organizadas e agrupadas aleatoriamente em forma de nuvem, graficamente apresentadas em tamanhos diferentes conforme a sua frequência. As palavras em destaque são aquelas que detém maior importância mais expressiva no corpus, quanto mais próximas mais conectadas possibilitando maior clareza na identificação visual das palavras-chaves. Tratando-se de uma análise lexical simples, cuja a estrutura da figura é criada em função da quantidade numérica de ocorrências que cada palavra tem no corpus tendo o resultado (JUSTO; CAMARGO, 2014).

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Dados demográficos

As informações demográficas obtidas no presente estudo. Participaram 13 manipuladores do lactário, resultando a maioria 92% (tabela 1) do sexo feminino. Com a idade mínima de 30 anos e máxima de 56 anos, uma média de idade de 45 anos, (desvio padrão $\pm 8,2$) (tabela 2).

A predominância de manipuladores de alimentos do gênero feminino tem sido apontada, em diversos estudos, o que demonstra que as mulheres, em geral, estão em maior número no setor de serviços e em funções relacionadas às atividades domésticas (BRUSCHINI, 2007).

Tabela 1 – Caracterização dos manipuladores do lactário, Belém PA, 2021

Características	N	%
Gênero		
Feminino	12	92
Masculino	01	08
Total	13	100
Faixa etária		
30 a 39	03	23
40 a 49	05	38,5
50 a 56	05	38,5
Total	13	100

Fonte: Protocolo de pesquisa, 2021.

Tabela 2 - Média geral da faixa etária dos manipuladores do lactário, Belém PA, 2021.

Média geral	Desvio padrão
44,9230	8,2

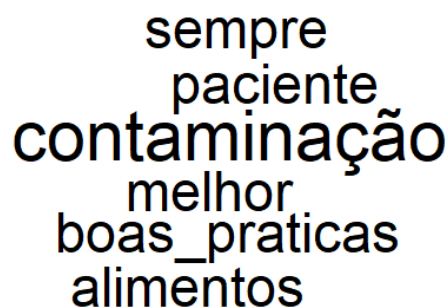
Fonte: Teste análise de variância.

4.2 Nuvem de palavras

Os resultados por meio da análise textual demonstrados nas figuras a seguir através dos gráficos gerados em nuvem de palavras, onde é apresentado os resultados da análise realizada, a partir dos corpus textuais formando as nuvens, onde permite visualizar os agrupamentos das palavras-chaves conforme a maior frequência. Obtendo os resultados por meio dos discursos das respostas dos 13 participantes do estudo.

Na figura 1, referente à pergunta “Qual a importância das boas práticas em serviços de alimentação?”, é possível verificar as palavras que obtiveram maior frequência foram: “melhor, contaminação, boas práticas, paciente, alimentos, sempre, que contataram 6, 6, 5, 5, 5, 5 vezes na transcrição do corpus textual”.

Figura 1- Nuvem de palavras “Qual a importância das boas práticas em serviços de alimentação?”



Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

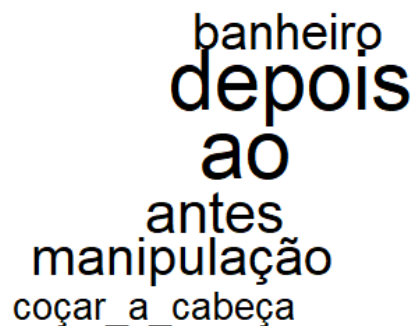
As palavras mais citadas, cada uma contribui de uma forma a explicar a percepção a partir da descrição dos manipuladores sobre o questionamento. Compreende-se com os discursos que relacionam a realização das boas práticas a não contaminação dos alimentos e do paciente por isso são de grande importância.

As boas práticas de manipulação são constituídas por normas e procedimentos que se aplicam nos serviços de alimentação controlam as condições operacionais com medidas de controle, para proporcionar um padrão das condições higiênico-sanitárias durante todas as etapas de produção do alimento. A realização é fundamental para o bom funcionamento do

estabelecimento com as práticas de correto manuseio, assegurando um alimento de qualidade, dentro da conformidade e livre de contaminantes (ZURLINI, 2018).

A nuvem de palavras da figura 2 sobre a pergunta em que momento é necessário higienizar as mãos, as expressões mais frequentes em destaque foram: “depois (20), banheiro (11), antes (13), manipulação (12), coçar a cabeça (8)”. Indicando sempre que, depois de ir ao banheiro, antes da manipulação, depois da manipulação, ao coçar a cabeça.

Figura 2- Nuvem de palavras “Em que momento é necessário higienizar as mãos?”



Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

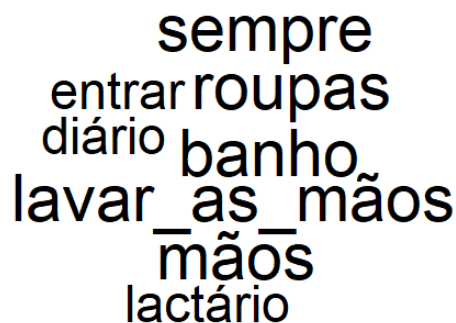
Mostrando que os manipuladores sabem os momentos que são necessários higienizar as mãos, para assim poder realizar os procedimentos operacionais padronizados de maneira segura.

A higienização das mãos é a ação mais importante e reconhecida na prevenção e controle de infecções em serviços de saúde. As mãos são consideradas as principais ferramentas do manipulador e através delas que executam as atividades necessárias, são um dos principais transmissores de contaminações para os alimentos por terem um contato direto com superfícies, partes do corpo podendo ser facilmente contaminadas. Sendo necessário o compromisso de executar a higienização correta e frequente das mãos mantendo-as sempre limpas (PONATH, 2016).

A higienização das mãos deve ocorrer com água potável, detergente sempre que, entrar no lactário, iniciar o trabalho, trocar de atividade, antes e após manipular um alimento ou equipamento, houver interrupção dos serviços, após usar o sanitário, tossir, assoar o nariz sempre que se fizer necessário (GALEGO, 2017).

Na figura 3, sobre a pergunta qual deve ser o seu comportamento em relação a higiene pessoal, foi possível verificar a maior frequência das palavras: “Lavar as mãos (8), banho (4) diário (4), roupas (4), sempre (4) entrar (4) lactário (4)” que apresentaram maior destaque no corpus.

Figura 3- Nuvem de palavras “Qual deve ser o seu comportamento em relação a higiene pessoal?”



Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

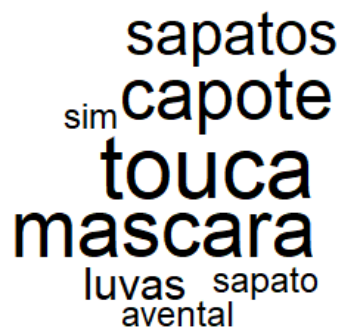
Analisando os discursos percebe-se a perspectiva dos manipuladores que reflete no comportamento de higiene pessoal dos mesmos. Observa-se que sabem o que deve ser feito como se comportar para manter a apropriada higiene pessoal dentro do lactário.

Galego et al., (2017), considera que a higiene pessoal deve ser praticada com frequência, seguindo as seguintes condutas de banho diário, higiene dental, unhas curtas e limpas sem esmalte, cabelos presos, não utilizar adornos (colares, amuletos, pulseiras ou fitas, brincos, relógios e anéis, inclusive alianças) e celulares, manter às mãos sempre limpas.

A higiene pessoal são métodos utilizados pelos colaboradores para protegerem o alimento de sujidades relacionadas a eles próprios, os manipuladores devem estar em condições de saúde adequada para realizar a manipulação. Serem supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, para não ocorrerem falhas de higiene e se tornar um risco de contaminação através das mãos, cabelo dentre outros fatores que comprometem a saúde do consumidor (ARRUDA, 2020).

A nuvem de palavras formada na figura 4 sobre a pergunta acha importante o uso dos equipamentos de proteção? Quais os necessários para a manipulação?, na qual verifica-se as palavras-chaves que tiveram maior frequência foram: “Sim (13), touca (9), sapatos (9), máscara (8), luvas (4), capote (7), avental (3)”.

Figura 4- Nuvem de palavras “Acha importante o uso dos equipamentos de proteção? Quais os necessários para a manipulação?”



Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

Indicam que sim acham importante o uso de touca, sapatos, máscara, luvas, capote e avental. Mostrando que sabem quais os equipamentos de proteção necessários para a realização das atividades no lactário.

Galego et al., (2017), a paramentação deve ser realizada na antessala que é a área específica antes da entrada na área de preparo ou manipulação. Aplica-se a utilização de jaleco, avental descartável, touca, sapato fechado.

Os manipuladores devem estar adequadamente paramentados a fim de assegurar a sua proteção, bem como a do alimento. O uso dos equipamentos de proteção são de extrema importância para a garantia da segurança ao manipularem as fórmulas infantis, bem como a qualidade das preparações dos alimentos, pois impedem a projeção de cabelo e outros perigos relacionado ao manipulador, além de serem essenciais para a prevenção de acidentes favorecendo a qualidade higiênico-sanitária do alimento produzido (TIBURCIO, 2020).

Ao analisar na figura 5 as respostas sobre a pergunta: Que tipo de material é contraindicado para a manipulação das fórmulas?. Foi possível verificar maior frequência do termo “Utensílios plásticos” citado 13 vezes.

Figura 5- Nuvem de palavras “Que tipo de material dos utensílios é contraindicado para a manipulação das fórmulas?”

utensilios_plasticos

Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

Identificando nos discursos dos manipuladores, que remete utensílios de plástico como contraindicado para a manipulação das fórmulas mostrando o conhecimento sobre o questionamento.

O material plástico é considerado inadequado dentro dos serviços de alimentação por ser um material poroso, facilitando a formação de incrustações e apresentando, dificuldades na sua higienização, torna-se veículo de contaminação das formulações ofertadas. (RODRIGUES, 2014).

Os utensílios devem ser de material durável, não corrosível, resistente ao processo de lavagem e desinfecção, recomenda-se o uso de utensílios de polipropileno material não poroso e atóxico, tais como aço inox (RODRIGUES, 2014).

Observa-se na figura 6 as palavras-chaves “formular” (5), “atar” (4). Demonstram que houve dificuldade em responder o questionamento “Como deve ser feito o acondicionamento das fórmulas infantis após a reconstituição?”. É possível identificar uma fragilidade nos discursos dos entrevistados de informação.

Figura 6- Nuvem de palavras “Como deve ser feito o acondicionamento das fórmulas infantis após a reconstituição?”

formular
atar

Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

Tais resultados apontam dificuldades no conhecimento. Esses problemas de desconhecimento de como deve ser realizado o acondicionamento das fórmulas infantis, podem ser evidenciados nas falas ilustrativas a seguir:

[...] Nos copinhos descartáveis (P1).

[...] Em maletas térmicas encaminhadas para o paciente (P4).

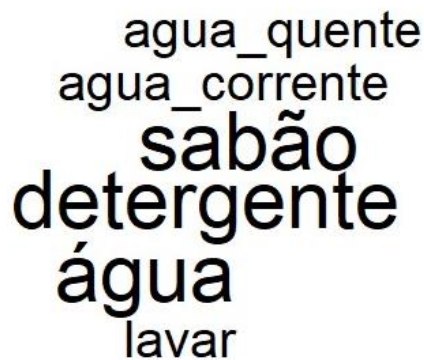
[...] Formular imediatamente consumida (P8).

Siqueira et al., (2017), ressalta a contaminação microbiana da fórmula infantil pode ocorrer em diversas etapas da manipulação. A contaminação extrínseca podendo ocorrer durante a reconstituição pelo manuseio. Pode-se originar água de hidratação (diluyente) contaminada, contaminação ambiental, equipamentos, utensílios e superfícies de trabalho higienizadas inadequadamente, temperatura de conservação condições de armazenamento e através do manipulador.

O acondicionamento deve ser mantido sob refrigeração a temperatura inferior a 5° C e consumida por no máximo 12 horas (GALEGO, 2017).

Em relação a interpretação da pergunta “Como deve ser feita a higiene dos utensílios para o preparo dos alimentos infantis?”. Verifica-se na figura 7 os termos mais frequentes foram “água quente”, “água corrente”, “sabão”, “detergente”, “lavar”, que contataram 5, 5, 5, 8, 8, vezes citadas no corpus.

Figura 7- Nuvem de palavras “Como deve ser feita a higiene dos utensílios para o preparo de alimentos infantis?”



Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

Ao analisar as respostas, nos permite inferir a partir do conhecimento dos manipuladores. Indicando através dos termos evocados que sabem como devem ser higienizados.

Os utensílios devem ser de uso exclusivo do lactário, cuidadosamente limpos e esterilizados antes da utilização, lavar cuidadosamente e os guardar em local limpo seco e protegido. O preparo das fórmulas lácteas com qualidade higiênico-sanitária deficiente pode se tornar um risco à introdução de patógenos durante todo o processo de manipulação, o que as tornariam inseguras para o consumo (AGUIAR, 2017).

A técnica de esterilização por fervura é um método eficaz, e de fácil utilização, sendo recomendado como o método de escolha para esterilização dos utensílios utilizados em lactários (SANTOS, 2018).

Verifica-se na figura 8, as palavras mais expressivas foram “recebi” “treinamento”, citados 13 vezes. Destacando que todos os manipuladores já receberam treinamento sobre boas práticas de manipulação.

Figura 8- Nuvem de palavras “Você já recebeu algum treinamento sobre boas práticas de manipulação?”



A word cloud consisting of two words: 'recebi' and 'treinamento'. The word 'recebi' is positioned above 'treinamento' and is slightly smaller in font size. Both words are in a bold, black, sans-serif font.

Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

Indicando que o conhecimento dos manipuladores se dá pelo treinamento obtido no lactário.

Saccol et al. (2016) observaram que os manipuladores apresentaram maior grau de conhecimento sobre a contaminação dos alimentos após treinamento, principalmente sobre a importância das boas práticas, os perigos existentes nos alimentos e os microrganismos.

Um estudo realizado em Portugal sobre a mesma temática avaliou o conhecimento dos manipuladores acerca do plano de higienização, antes e após o treinamento. Concluiu que a capacitação resultou num aumento de conhecimento por parte dos manipuladores acerca do plano de higienização (CONCEIÇÃO, 2017).

A capacitação deve ser um processo contínuo e planejado de forma compreensiva para evitar o esquecimento dos colaboradores. Trazendo a conscientização para o desenvolvimento das funções e comportamentos para assim terem a capacidade técnica prática. Uma das mais frequentes vias de transmissão de microrganismos aos alimentos é o manipulador incapacitado (BARBOSA, 2018).

5 CONCLUSÃO

Essa pesquisa permitiu conhecer por meio da lexicografia básica o vocabulário mais frequente mediante os discursos, apontados mais específicos da compreensão dos manipuladores sobre os questionamentos relacionados as boas práticas de manipulação e higiene no lactário.

A maior parte dos manipuladores tem o conhecimento nos quesitos higiene na manipulação e pessoal, uso de equipamentos de proteção, porém apresentaram conhecimento insuficiente e dificuldades no entendimento de conservação das fórmulas. Portanto apesar de terem um certo conhecimento é necessário observar, se há a execução na prática das atividades, se realizam de forma adequada. Faz-se necessário o monitoramento contínuo, e logo a correção das inadequações sempre que for necessário.

Ressalta-se a importância do conhecimento e a execução das boas práticas de manipulação, que estão diretamente relacionadas à garantia da qualidade higiênico sanitária dos alimentos ofertados no lactário para a obtenção do alimento seguro.

Diante dos resultados apontados e discutido na presente investigação, registra-se a possibilidade de aplicação. Sugere-se a implantação de programas de capacitação de maneira contínua sobre higiene e boas práticas de manipulação para o desenvolvimento deste conhecimento por todos os manipuladores do lactário. Sugere-se ainda, supervisão adequada no processo produtivo para assegurar as medidas de controle adequadas a fim de melhorar a eficiência na produção das fórmulas infantis promovendo a segurança dos pacientes.

REFERÊNCIAS

AGUIAR MENDES, Miriane. Fernanda Zancanaro Miriane de Aguiar Mendes Marla de Paula Lemos Tatiana Bender Schmeling. **Higiene Alimentar**, v. 31, n. 272/273, 2017.

ALBUQUERQUE, Maria de Fátima Machado de. A segurança alimentar e nutricional e o uso da abordagem de direitos humanos no desenho das políticas públicas para combater a fome e a pobreza. **Revista de Nutrição**, v. 22, n. 6, p. 895-903, 2009.

ARAGÃO, J. Introdução aos estudos quantitativos utilizados em pesquisas científicas. **Revista práxis**, v. 3, n. 6, 2013.

ARRUDA, Graziela Ribeiro et al. **Condições higiênico-sanitárias em serviços de alimentação e percepção de risco em manipuladores de alimentos**, 2020.

BARBOSA, Fernanda Montenegro. **Faça o que eu digo ou faça o que eu faço? Avaliação das boas práticas de manipulação em Unidades de Alimentação e Nutrição**. 2018. Dissertação de Mestrado. Brasil.

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento técnico: Planejamento, Programação, avaliação e aprovação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde. Resolução da Diretoria Colegiada nº 50, (21 de fevereiro de 2002).

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

BERTONI, Denise Correia Ferreira et al. **Condições higiênico-sanitárias de lactários de hospitais públicos e fruição do direito humano à alimentação adequada: uma abordagem baseada no direito**. 2012.

BRUSCHINI, M. C. A. **Trabalho e gênero no Brasil nos últimos dez anos**. Cadernos de Pesquisa, v. 37, n. 132, p. 537-572, 2007.

CONCEICAO, Mariana Oliveira. **Conhecimento dos manipuladores de alimentos acerca do plano de higienização antes e após formação**. 2017.

ELISABETH, M.S. **Manual do aplicativo Iramuteq**. Planaltina, 2017.

FAO/OMS, Organização mundial da saúde. **Preparação, manipulação e conservação de fórmulas desidratadas para lactentes**: Manual de boas práticas, 2007.

FURTADO, Rosália; CORREIA, Cristina Belo; ALVITO, Paula. **Contaminantes de origem microbiológica em alimentação infantil**. Instituto Nacional Doutor Ricardo Jorge, v. 2, p. 06-07, 2013.

FREITAS SACCOL, A. L. et al. Importância de treinamento de manipuladores em boas práticas. **Disciplinarum Scientia Saúde**, v. 7, n. 1, p. 91-99, 2016.

GALEGO, D. et al. **Manual de lactários: lactário nos estabelecimentos assistenciais de saúde e creches**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2017.

JUSTO, A. M ; CAMARGO, B.V. **Estudos qualitativos e o uso de softwares para análises lexicais.** 2014.

LINHARES, I. W. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias no preparo de fórmulas infantis em lactário hospitalar: sanitárias no preparo de fórmulas infantis em e lactário hospitalar.** 2012.

MEZOMO, I. F. B. **Os serviços de alimentação: Planejamento e Administração.** São Paulo: Manole, 2002.

MOMESSO, Natieli et al. **Estudo da Contaminação Microbiana no Preparo de Fórmulas Lácteas Infantis em Lactário de um Hospital Universitário do Sul de Minas Gerais.** *Health Sciences Journal*, v. 6, n. 3, p. 94-110, 2016.

NATALI MOMESSO, Natieli et al. **Estudo da Contaminação Microbiana no Preparo de Fórmulas Lácteas Infantis em Lactário de um Hospital Universitário do Sul de Minas Gerais.** *Revista ciências em saúde*, v. 6, n. 3, p. 94-110, 2016.

NETO, A.C; OLIVEIRA O.R. **Determinação de microrganismos indicadores de condições higiênicas sanitárias nas mãos de manipuladores de alimentos.** *Revista Brasileira de Tecnologia*, v. 8, n. 01, p. 1251-1261, 2014.

OLIVEIRA, A. B. A. et al. **Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão.** *Revista HCPA.* Porto Alegre. Vol. 30, n. 3, p. 279-285, Jul./set. 2010.

PEREIRA, A. R. et al. **Tempo de aquecimento do leite e a contagem de células somáticas e porcentagens de gordura e proteína.** *Sci. agric.*, v. 56, n. 4, 1999.

PONATH, Fabiane Seidler et al. **Avaliação da higienização das mãos de manipuladores de alimentos do Município de Ji-Paraná, Estado de Rondônia, Brasil.** *Revista Pan-Amazônica de Saúde*, v. 7, n. 1, p. 7-7, 2016.

RODRIGUES, C. A. Pereira et al. **Condições higienicossanitárias de lactários hospitalares de Goiânia.** 2014.

ROCHA, N.C. **Análise de programas de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de São Paulo: o conjunto dos programas compõe uma política de segurança alimentar e nutricional promotora da saúde.** DISSERTAÇÃO (MESTRADO EM SERVIÇOS DE SAÚDE PÚBLICA) FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, São Paulo, 2011. 245 p.

ROSSI, Pamela; KABUKI, Dirce Yorika; KUAYE, Arnaldo Yoshiteru. **Avaliação microbiológica do preparo de fórmula láctea infantil em lactário hospitalar.** *Revista do Instituto Adolfo Lutz (Impresso)*, v. 69, n. 4, p. 503-509, 2010.

SANTOS, L. R. **Condições higiênico-sanitárias em lactários hospitalares no brasil: uma revisão sistemática.** 2018.

SANTOS, L. A et al. **Adequação do lactário e implantação do manual de boas práticas (mbp) e procedimentos operacionais padronizados (pops) em uma clínica infantil no município de uberlândia-mg.** *e-RAC*, v. 8, n. 1, 2018.

SANTOS, M. I. S; TONDO, E. C. **Determinação de perigos e pontos críticos de controle para implantação de sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle em lactário.** *Revista de Nutrição.* Campinas. vol. 13, n. 3, p. 211-222, set./dez. 2000.

SILVA, Juniele M.; MENDES, Estevane de PP. Abordagem qualitativa e Geografia: pesquisa documental, entrevista e observação. **Pesquisa Qualitativa em Geografia: reflexões teórico-conceituais e aplicadas**. Rio de Janeiro: Eduerj, p. 207-221, 2013.

SIQUEIRA, Deborah R.; LOPES, Maria LM; GARCIA, Silvia MC. Qualidade microbiológica e índice de segurança de fórmulas infantis preparadas em lactário hospitalar. **Revista Hospital Universitário Pedro Ernesto**, v. 16, n. 1, p. 29-36, 2017.

SCHUMANN, A. C. et al. **Avaliação microbiológica de mãos dos manipuladores de alimentos e de utensílios de cozinha do serviço de nutrição de um hospital do norte do estado do Rio Grande do Sul**. perspectiva, Erechim, v. 41, n. 153, p. 07-17, 2017.

SHINOHARA, N. K. S. et. al. Revista Eletrônica “Diálogos Acadêmicos” (ISSN: 0486-6266). **Boas práticas em serviços de alimentação: não conformidades**, v. 10, nº 1, p. 79-91, Jan-Jun, 2016.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

STEFANELLO, Cláudia Luísa et al. **Percepção sobre Boas Práticas por cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma UAN do Noroeste do Rio Grande do Sul**. Vivências, v. 5, n. 8, p. 93-98, 2009.

TIBURCIO, Rebeca Galhardo et al. Uso de equipamentos de proteção individual por manipuladores de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição. **HU Revista**, v. 46, p. 1-8, 2020.

ZURLINI, Andréia C. et al. Avaliação do controle higienicossanitário da produção de alimentos em unidades de alimentação e nutrição hospitalar. **Higiene Alimentar**, v. 32, n. 284/285, p. 51-55, 2018.

APÊNDICES

APÊNDICE A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

	CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
TÍTULO DO ESTUDO: Conhecimento sobre Boas Práticas por manipuladores de um Lactário de um Hospital público em Belém-PA.	
PESQUISADOR (ES) RESPONSÁVEL (IS): Ciléa Maria dos Santos Ozela / Luana Freitas e Silva	
INSTITUIÇÃO/ DEPARTAMENTO: Curso de Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário do Estado do Pará	
TELEFONE PARA CONTATO: (91) 981167006 (celular) / (91) 993446621 (celular)	
CONTATO DO CEP CESUPA: 4009.2113 Av. Nazaré, 630	

Prezado (a) Senhor (a):

Você está sendo convidado a responder às perguntas deste questionário de forma totalmente voluntária.

Antes de concordar em participar desta pesquisa, é muito importante que você compreenda as informações e instruções contidas neste documento.

Os pesquisadores deverão responder todas as suas dúvidas antes que você decida-se participar.

Você tem o direito de **desistir** de participar da pesquisa a qualquer momento, sem nenhuma penalidade e sem perder os benefícios aos quais tenha direito.

OBJETIVOS DA PESQUISA: Avaliar o conhecimento sobre boas práticas dos manipuladores de um lactário em Belém-PA.

PROCEDIMENTOS DO ESTUDO: Sua participação nesta pesquisa consistirá apenas no preenchimento do questionário mediante uma entrevista realizada pelo próprio pesquisador.

RISCOS: A presente pesquisa consistirá do preenchimento de questionário sendo que as informações contidas no mesmo ficarão mantidas em sigilo. Mediante o preenchimento do questionário poderá ser interrompido a qualquer momento caso se sinta constrangido para fornecer as informações. A pesquisa pode trazer riscos aos participantes podendo causar danos psíquico, moral, intelectual e emocional possibilitando o desconforto e constrangimento para responder o questionário. Para minimizar que isso aconteça será explicado sobre o total sigilo não identificando as informações

pessoais de acordo com o sistema CEP/CONEP aos participantes, para prevenir o risco de exposição a coleta será realizada em local fechado para possibilitar o melhor conforto dos participantes.

BENEFÍCIOS DA PESQUISA: A pesquisa trará benefício para a comunidade acadêmica e científica, pois está poderá dar continuidade em outras pesquisas a respeito desse assunto, acrescentando conhecimento do assunto tratado a população e ao pesquisador. Traz como benefício melhorar a higiene e segurança alimentar dos lactentes e demais pacientes do Hospital que utilizam alimentação manipulada no lactário.

Com relação a você participante da pesquisa, terá o esclarecimento sobre a importância de possuir tais conhecimentos das Boas Práticas.

CUSTO/REEMBOLSO PARA O PARTICIPANTE: Não haverá nenhum gasto com sua participação. Você também não receberá nenhum pagamento com a sua participação. É garantida aos participantes da pesquisa, a liberdade de deixar de participar do estudo. Em caso de dano pessoal, diretamente provocado pelos procedimentos ou transtornos oriundos da entrevista, os participantes terão direito a indenizações que sejam legalmente estabelecidas. O participante tem o direito a se manter informado a respeito dos resultados parciais da pesquisa, e para isto, a qualquer momento da pesquisa o participante terá acesso aos profissionais responsáveis pela pesquisa, para esclarecimento de dúvidas.

CONFIDENCIALIDADE DA PESQUISA: os dados da pesquisa serão divulgados sem identificação do sujeito (informante).

NOME DO PARTICIPANTE

LUANA FREITAS E SILVA

CPF/RG: 039350042-06

Endereço: Tv. Curuzú, no 2343

Telefone: (91) 993446621

E-mail: luanafreitas1814@gmail.com

CILÉA MARIA DOS SANTOS OZELA

CRN: 7/147

CPF/RG: 223212502-59

Endereço: Passagem do Arame, no 229

Telefone: (91) 981167006

E-mail: cozela@bol.com.br. Orientador

CONSENTIMENTO DE PARTICIPAÇÃO

Eu, _____ RG/CPF,
_____ declaro que li as informações contidas nesse documento, fui devidamente informado(a) pelo pesquisador(a) _____ dos procedimentos que serão utilizados, riscos e desconfortos, benefícios, custo/reembolso dos participantes, confidencialidade da pesquisa, concordando ainda em participar da pesquisa. Foi-me garantido que posso retirar o consentimento a qualquer momento, sem que isso leve a qualquer penalidade. Declaro ainda que recebi uma cópia desse Termo de Consentimento.

Belém-Pará, ___/___/_____

Assinatura

APÊNDICE B - PROTOCOLO DE PESQUISA SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO.



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ
ÁREA DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

Questionário sobre boas práticas de manipulação.

Idade: Sexo: Feminino () Masculino ()

1- Qual a importância das Boas Práticas em serviços de alimentação?

2- Em que momentos é necessário higienizar as mãos?

- () Antes da manipulação
- () Depois da manipulação
- () Depois de ir ao banheiro
- () Ao coçar a cabeça

3- Qual deve ser o seu comportamento em relação a higiene pessoal?

4- Acha importante o uso dos equipamentos de proteção? Quais os necessários para a manipulação?

5- Que tipo de material dos utensílios é contraindicado para a manipulação das fórmulas?

6- Como deve ser feito o acondicionamento das fórmulas infantis após a reconstituição?

7- Como deve ser feita a higiene dos utensílios para o preparo de alimentos infantis?

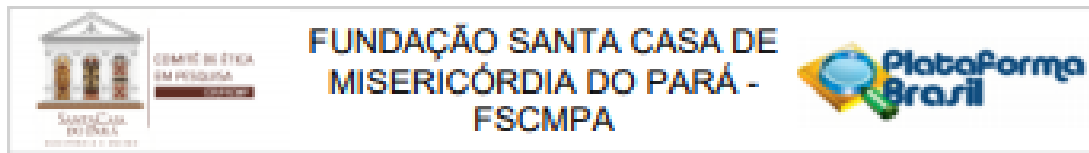
8- Você já recebeu algum treinamento sobre Boas Práticas de Manipulação?

SIM NÃO

Obrigada pela Participação!

ANEXOS

ANEXO A- PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: PERCEPÇÃO SOBRE BOAS PRÁTICAS POR MANIPULADORES DE UM LACTÁRIO EM BELÉM-PA

Pesquisador: Cléa Maria dos Santos Ozela

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 27613119.3.0000.5171

Instituição Proponente: Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 3.817.272

Apresentação do Projeto:

Título da Pesquisa: PERCEPÇÃO SOBRE BOAS PRÁTICAS POR MANIPULADORES DE UM LACTÁRIO EM BELÉM-PA

Instituição Proponente: Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará

Situação da Versão do Projeto: Em relatório

Objetivo da Pesquisa:

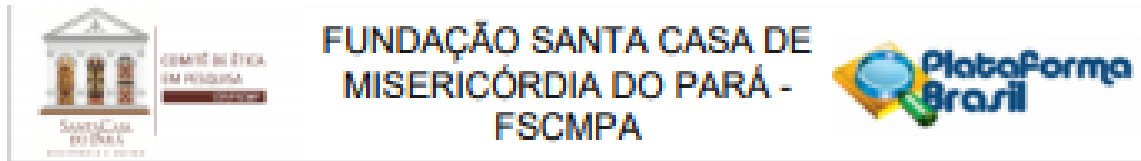
OBJETIVOS DA PESQUISA: Analisar a percepção do conhecimento de boas práticas dos manipuladores de um lactário em Belém-PA, visando o envolvimento e motivação dos manipuladores para a aplicação da legislação.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos:

A presente pesquisa consistirá do preenchimento de questionário, o qual consiste avaliar o conhecimento dos manipuladores sobre as Boas Práticas no Lactário de um Hospital referência materno infantil em Belém PA, sendo que as informações contidas no mesmo ficarão mantidas em sigilo.

Endereço: Tv. Bernal do Couto, 1040
Bairro: Umarizal **CEP:** 66.050-380
UF: PA **Município:** BELEM
Telefone: (91)4009-2264 **Fax:** (91)4009-0328 **E-mail:** cep.fscmp@gmail.com



Continuação do Parecer: 3.817.272

Mediante o preenchimento do questionário você poderá interromper, caso se sinta constrangido para fornecer as informações. A pesquisa pode trazer riscos aos participantes podendo causar danos psíquico, moral, intelectual e emocional possibilitando o desconforto e constrangimento para responder o questionário. E risco de não concordar em assinar o TCLE. Para minimizar que isso aconteça será explicado sobre o total sigilo não identificando as informações pessoais de acordo com o sistema CEP/CONEP aos participantes.

Benefícios:

A pesquisa trará benefício para a comunidade acadêmica e científica, pois está poderá dar continuidade em outras pesquisas a respeito desse assunto, acrescentando conhecimento do assunto tratado a população e ao pesquisador. Traz como benefício melhorar a higiene e segurança alimentar dos lactentes e demais pacientes do Hospital que utilizam alimentação manipulada no lactário. Com relação a você participante da pesquisa, terá o esclarecimento sobre a importância de possuir tais conhecimentos das Boas Práticas.

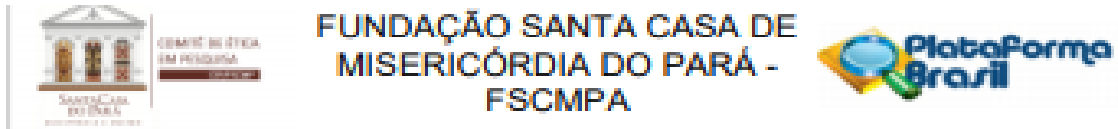
fornecer as informações. A pesquisa pode trazer riscos aos participantes podendo causar danos psíquico, moral, intelectual e emocional possibilitando o desconforto e constrangimento para responder o questionário. Para minimizar que isso aconteça será explicado sobre o total sigilo não identificando as informações pessoais de acordo com o sistema CEP/CONEP aos participantes, para prevenir o risco de exposição a coleta será realizada em local fechado para possibilitar o melhor conforto dos participantes.

BENEFÍCIOS DA PESQUISA: A pesquisa trará benefício para a comunidade acadêmica e científica, pois está poderá dar continuidade em outras pesquisas a respeito desse assunto, acrescentando conhecimento do assunto tratado a população e ao pesquisador. Traz como benefício melhorar a higiene e segurança alimentar dos lactentes e demais pacientes do Hospital que utilizam alimentação manipulada no lactário. Com relação a você participante da pesquisa, terá o esclarecimento sobre a importância de possuir tais conhecimentos das Boas Práticas.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Trata-se de um estudo relevante, pois as boas práticas são normas de atuações para atingir um determinado padrão e qualidade de um produto ou serviço na área de alimentos das quais eficácia

Endereço: Tv. Bernal do Couto, 1040
 Bairro: Umarizal CEP: 66.050-380
 UF: PA Município: BELEM
 Telefone: (91)4009-2284 Fax: (91)4009-0328 E-mail: cep.fscmp@gmail.com



Continuação do Parecer: 3.8/17.272

e efetividade devem ser avaliadas através da inspeção da aplicação dos procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação.

garantindo a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos (SHINORARA, 2016).

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

SEGUIE AS RECOMENDAÇÕES DA RESOLUÇÃO 466/12

Recomendações:

SEM RECOMENDAÇÕES

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

APROVADO

Considerações Finais a critério do CEP:

Projeto aprovado após reunião do colegiado.

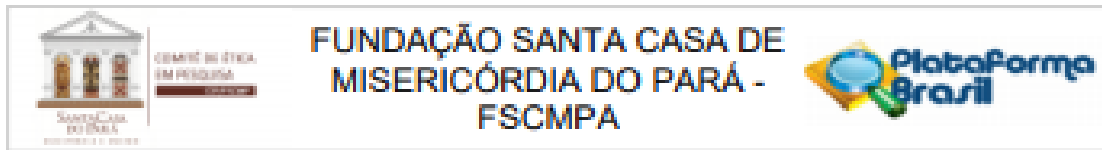
Conforme Resolução CNS 580/18, dentre outros:

- Os procedimentos da pesquisa não deverão interferir na rotina dos serviços de assistência à saúde;
- É dever do pesquisador divulgar os resultados da pesquisa para os participantes e instituições onde os dados foram coletados, ao término do estudo.

Conforme Resolução CNS 466/12, Capítulo XI, cabe ao Pesquisador Responsável, dentre outros:

- Aguardar a decisão de aprovação ética antes de iniciar a pesquisa;
- Desenvolver o projeto conforme delineado;
- Manter os dados da pesquisa em arquivo, físico ou digital, sob sua guarda e responsabilidade, por um período de 5 anos após o término da pesquisa;
- Justificar fundamentadamente, perante o CEP ou a CONEP, interrupção do projeto ou a não publicação dos resultados;

Endereço: Tv. Bernal do Couto, 1040
Bairro: Umarizal **CEP:** 66.050-350
UF: PA **Município:** BELEM
Telefone: (91)4009-2254 **Fax:** (91)4009-0328 **E-mail:** cep.fscmp@gmail.com



Continuação do Parecer: 3.8.17.272

- Elaborar e apresentar os relatórios parciais e final.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1467496.pdf	26/12/2019 10:28:51		Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	PREPROJETO.pdf	26/12/2019 10:25:33	LUANA FREITAS E SILVA	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE.pdf	26/12/2019 10:20:38	LUANA FREITAS E SILVA	Aceito
Orçamento	ORCAMENTO.pdf	26/12/2019 10:16:33	LUANA FREITAS E SILVA	Aceito
Declaração de Pesquisadores	img019.jpg	26/12/2019 10:14:59	LUANA FREITAS E SILVA	Aceito
Cronograma	CRONOGRAMA.pdf	26/12/2019 10:10:12	LUANA FREITAS E SILVA	Aceito
Brochura Pesquisa	PREPROJETOAJUSTADO.pdf	26/12/2019 10:09:06	LUANA FREITAS E SILVA	Aceito
Folha de Rosto	Cartadeaprovaçao.pdf	26/12/2019 10:07:57	LUANA FREITAS E SILVA	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:



Não

BELEM, 31 de Janeiro de 2020

Assinado por:
Gabriela Ribeiro Barros de Farias
(Coordenador(a))

Endereço: Tv. Bernal do Couto, 1040
Bairro: Umarizal CEP: 66.050-380
UF: PA Município: BELEM
Telefone: (91)4009-2264 Fax: (91)4009-0328 E-mail: cep.fscmp@gmail.com

ANEXO B- CARTA DE APRESENTAÇÃO

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ GERÊNCIA DE PESQUISA	
CARTA DE APRESENTAÇÃO		

Belém, 20 de Novembro de 2020.

A BLHU,

Declaramos para os devidos fins, que a pesquisadora LUANA FREITAS E SILVA, estão previamente autorizadas pela BLHU desta Fundação, através do **Memo. Nº 323/2019 – GPES/DEPE** de 11 de Novembro de 2019, para coletar dados no setor em questão, no período de até 09 de Novembro de 2020.

Informamos ainda que este projeto, intitulado: "**Percepção sobre boas práticas por manipuladores de um lactário em Belém-Pa**", foi aprovado do Comitê de Ética/PLATAFORMA BRASIL, Nº de parecer 3.817.272.

Agradecemos o acolhimento às pesquisadoras, e ficamos a disposição para qualquer esclarecimento.

Atenciosamente,

Silvia Ferreira Nunes
 Gerente de Pesquisa
 Mat. 80645328
 FSCMP


 Dra. Silvia Ferreira Nunes

Gerente de Pesquisa