Motricidade
2018, vol. **14**, n. **1**, pp. **170-174**
© Edições Desafio Singular
6º ISSC

Avaliação do conhecimento de colaboradores sobre alérgenos presentes em refeições comerciais

Evaluation of the knowledge of collaborators about allergens present in commercial meals

Bruna Ana Fabíola de Sousa de Oliveira Cunha[1], Fernando César Rodrigues Brito[1*], Marta da Rocha Moreira[1], Iramaia Bruno Silva Lustosa[1], Verlaine Suênia Silva de Sousa[1], Lisidna de Almeida Cabral[1]

ARTIGO ORIGINAL | *ORIGINAL ARTICLE*

RESUMO

A produção de refeições envolve um conjunto de ferramentas que envolvem a garantia da qualidade e segurança e possui como fim promover, manter ou mesmo recuperar a saúde individual e coletiva dos usuários que se beneficiam da alimentação(CAVALLI, 2007). Observam-se iniciativas e preocupação destes serviços em informar a qualidade nutricional das refeições. Do outro lado os consumidores têm se demonstrado mais exigentes na procura de informações mais completas, verdadeiras e esclarecedoras no âmbito dos produtos alimentares (FERREIRA, 2012). A população alérgica antes de consumir certos alimentos, procura consultar o serviço de atendimento para verificar riscos de traços de alergênicos presentes nos produtos. Este quando não detém da informação, buscam as pessoas que estão diretamente relacionadas à preparação das refeições, no caso os manipuladores de alimentos. A importância do direito a esta informação fica ainda mais evidente no referente grupo, eis que como forma de tratamento, os alérgenos devem ser excluídos de sua dieta, o que depende da possibilidade de reconhecimento de informações claras e exatas a respeito desses componentes nos rótulos e/ou junto aos canais de serviço ao consumidor (CHADDAD, 2014). Diante deste contexto, em virtude da constante importância ao acesso a estas informações que a presente pesquisa tem como ponto fundamental avaliar o conhecimento de colaboradores, manipuladores de alimentos, em relação à presença de alergênicos em refeições comerciais.
Palavras-chave: alimentação coletiva, alérgenos, serviços de alimentação.

ABSTRACT

The production of meals involves a set of tools that guarantee quality and safety, and aims to promote, maintain or even recover the individual and collective health of the users that benefit from the food served (CAVALLI, 2007). There are initiatives and concerns of these services in informing the nutritional quality of meals. On the other hand, consumers have been more demanding in the search for more complete, truthful and enlightening information on food products (FERREIRA, 2012). The allergic population before consuming certain foods, seeks to consult the service desk to check the risks of allergen traces present in the products, this when it does not have the information seek the people who are directly related to the preparation of meals, in the case the food handlers . The importance of the right to this information is even more evident in the reference group, since as a form of treatment, allergens should be excluded from their diet, which depends on the possibility of recognizing clear and accurate information about these components in the labels and / or next to the channels of service to the consumer (CHADDAD, 2014). Given this context, due to the constant importance to access to this information, the present research has as fundamental point to evaluate the knowledge of food handlers, in relation to the presence of allergens in commercial meals.
Keywords: collective feeding, allergens, food services.

INTRODUÇÃO

No Brasil, de acordo com a POF (2008-2009), a realização de refeições dentro de casa ainda responde pela maior parcela da alimentação (68,9% dos gastos é com alimentação), porém o consumo de alimentos fora do lar também tem

[1] *Centro Universitário Estácio do Ceará*
* *Autor correspondente*: Centro Universitário Estácio do Ceará. Rua Eliseu Uchoa Beco, 600, Água Fria. CEP: 60810-270, Fortaleza, CE, Brasil. E-mail: fernando.brito@estacio.br

aumentado de acordo. Essa demanda favoreceu o aumento do número de estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar e diversificaram seus serviços, com destaque para o crescimento no número de restaurantes, lojas de conveniência, redes de *fast food*, padarias, entre outros (Bezerra et al., 2017).

Estes segmentos, como canal de distribuição, apresentam velocidade de crescimento 50% maior do que as taxas de crescimento do varejo alimentício tradicional (supermercados/auto-serviço), justamente pelo fato da população economicamente ativa ter necessidade, nos grandes e médios centros urbanos, de fazerem ao menos uma refeição fora do lar ao dia (Sindirefeições, 2014).

Uma ferramenta bastante importante, sendo um grande veículo de informação é a rotulagem, pois se tem revelado fundamental na decisão de compra. Isto torna um aspecto expressivo para a existência de uma relação de consumo equilibrado, ressaltando o direito a uma informação adequada acerca dos alimentos, que garanta a segurança no seu consumo. Especialmente para consumidores vulneráveis em face de condições especiais tais como suscetíveis a alergias, em estado de gravidez, com restrição alimentar, dentre outro (Teixeira, Bruch, e Perez, 2014).

Baseado nisto, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) elaborou uma resolução, RDC 26/2015, que obriga os fabricantes de alimentos a declarar nos rótulos a presença dos principais alimentos que causam alergias, incluindo as bebidas, ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia embalados na ausência dos consumidores, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e os destinados aos serviços de alimentação. O principal objetivo é informar de forma mais clara ao consumidor sobre a presença ou traços de alimentos que são comumente associados às alergias alimentares (Brasil, 2016).

Contudo, quando não há estas informações, a população alérgica antes de consumir certos alimentos, procura consultar o serviço de atendimento para verificar riscos de traços de alergênicos presentes nos produtos. Quando esta informação não está clara, os consumidores buscam as pessoas que estão diretamente relacionadas à preparação das refeições, no caso os manipuladores de alimentos. A importância do direito a esta informação fica ainda mais evidente no referente grupo, eis que como forma de tratamento, os alérgenos devem ser excluídos de sua dieta, o que depende da possibilidade de reconhecimento de informações claras e exata a respeito desses componentes nos rótulos e/ou junto aos canais de serviço ao consumidor (Chadda, 2014).

Diante deste contexto, em virtude da constante importância ao acesso a estas informações, a presente pesquisa tem como ponto fundamental avaliar o conhecimento de colaboradores, manipuladores de alimentos, em relação à presença de alergênicos em refeições comerciais.

MÉTODO

Esta pesquisa foi executada em onze lojas de uma rede de *fast food* em Fortaleza, e teve caráter quantitativo descritivo do tipo transversal. O período da pesquisa foi de três meses, iniciado em abril do presente ano. Participaram desta pesquisa 65 manipuladores de alimentos de ambos os sexos, com idade de 18 a 59 anos, que possuem algum nível de alfabetização, e que passaram por um período probatório de experiência de três meses. O questionário foi aplicado por um único avaliador em dias alternados no estabelecimento, incluindo um dia de final de semana. A pesquisa foi aprovada no comitê de ética e pesquisa sob o n.° de 053927/2017 de acordo com Resolução 466/12 do Comitê de Ética (Brasil, 2016).

O questionário utilizado como ferramenta para obtenção dos dados foi constituído por perguntas de múltipla escolha e dividido em três blocos: A B e C. No bloco A foram abordadas informações gerais sobre o manipulador de alimentos tais como sexo, escolaridade e experiência profissional. O bloco B abordou perguntas específicas sobre alergias e alergias alimentares e por último, o bloco C avaliou o conhecimento dos manipuladores em relação aos

alergênicos presentes em algumas refeições comerciais (coalhada seca, estrogonofe, charuto de repolho, charuto de uva e bolinho de bacalhau) que constituem o cardápio das empresas pertencente à rede estudada.

Outra ferramenta utilizada foi a Tabela de Alergênicos, disponibilizada pela rede de *fast food* que foi utilizada para nortear o questionário e fazer o levantamento dos principais alérgenos presentes nas refeições comerciais abordadas no bloco C. Esta tabela teve como base a Resolução ANVISA/DC Nº 26 DE 02/07/2015 que expõem os principais alergênicos alimentares como trigo, centeio, cevada, aveia e, crustáceos, ovos, peixes, amendoim, soja, leites de todas as espécies de animais mamíferos, amêndoa, avelãs, castanhas, macadâmias, nozes, pecãs, pistaches, pinoli e látex natural, muitos destes presentes nas refeições abordadas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A amostra foi constituída por 65 manipuladores de alimentos sendo 15 (n= 23,08%) do sexo feminino e 50 (n= 76,92%) do sexo masculino. Em relação à escolaridade 28 (n=43,1%) manipuladores, possuíam apenas Ensino fundamental completo, 14 (n= 21,54%) destes tem o Ensino Fundamental Incompleto, 15 (n=23,1%) manipuladores apresentaram Ensino médio completo.

No Bloco B do questionário, a primeira questão avaliou o conhecimento específico dos manipuladores sobre alergênico, ao perguntar se os mesmos sabiam o que é um alergênico verificou-se que 59 dos manipuladores (n= 90,80%) marcaram a opção sim enquanto apenas 6 (n= 9,20%) marcaram a opção não. Vale ressaltar que a avaliação deste conhecimento dos manipuladores sobre alergia alimentar é fundamental devido à obrigatoriedade legal de informar aos consumidores sobre os alergênicos presentes em qualquer refeição (Silva, 2015).

De acordo com estudos de Madsen et al. (2010), existe evidência de que os manipuladores com poucos conhecimentos em alergia alimentar têm uma menor probabilidade de responder corretamente às necessidades dos clientes ao ser indagado sobre alergênicos.

Na questão dois, os manipuladores analisaram os exemplos apresentados e marcaram aqueles que se tratavam de uma alergia e qual resposta poderia ou não ter relação com uma alergia alimentar. O resultado demonstrou que 45 colaboradores (n=69,23%) não souberam relacionar os sintomas da alergia.

Um estudo realizado por Ajala et al (2010), demonstrou que a maioria dos manipuladores de alimentos, 96,7% tinha conhecimento que a ingestão de uma pequena quantidade de alergênico pode causar uma reação alérgica. Constrastando com a presente pesquisa que apresentou um percentual de apenas 23% de acerto para a mesma questão.

Para que seja realizada uma prevenção efetiva das alergias alimentares em serviços de alimentação institucionais deve ser realizado um acompanhamento contínuo do fluxograma de elaboração dos alimentos, assim como treinamentos constantes com a equipe de manipulação sobre o assunto (Teixeira, Bruch, e Perez, 2014).

Quando os colaboradores foram questionados sobre os possíveis sintomas de uma alergia alimentar, a maioria (62%) citou apenas um sintoma (urticária), quando na verdade, os demais itens da questão (dificuldades respiratórias, vômitos, enxaquecas e desconforto abdominais) também estão relacionados à alergia. Isto mostra que os manipuladores têm pouco conhecimento sobre as manifestações dos sintomas da doença.

Vale ressaltar que de acordo com a Associação Brasileira de Alergia e Imunologia (2009) estas são as manifestações mais comuns, na pele (urticária, inchaço, coceira, eczema), no aparelho gastrointestinal (diarreia, dor abdominal, vômitos) e no sistema respiratório, temos tosse, rouquidão e chiado no peito. Reações mais intensas, acometendo vários órgãos simultaneamente têm a reação anafilática que pode resultar em morte.

Diante deste contexto, Silva (2015) apresenta em seus estudos que há uma necessidade de uma maior atenção por parte de todos os envolvidos no setor alimentar para estas questões. Uma vez que os conhecimentos, as

atitudes e as práticas dos manipuladores são três fatores que desempenham um papel chave na prevenção das alergias alimentar.

Os manipuladores sem formação específica utilizam conhecimentos empíricos na sua prática profissional, entretanto níveis de conhecimento superiores aumentam a probabilidade dos manipuladores realizarem práticas adequadas que não coloquem a saúde do consumidor em risco.

Quando questionados sobre a presença de alergênicos nas refeições comercializadas em seu local de trabalho, todos (100%) apontaram a preparação que continha lactose (coalhada seca) como o único alimento com potencial alergênico do cardápio. Porém, no mesmo cardápio continha outros itens com grande potencial alergênico como: Strogonoff de Frango (lactose e glúten), Charuto de Uva (lactose, soja, pimenta, corante e glúten) e Bolinho de Bacalhau (ovo, peixe, lactose, glúten e pimenta).Vale ressaltar que os manipuladores passam por treinamentos semestrais de conhecimento de cardápio, porém não se dá tanta ênfase aos ingredientes alergênicos presentes em cada refeição.

Na pesquisa de Choi et al (2013), o autor expõe um quesito bastante importante que é a passagem da informação segura para os consumidores que possuem algum tipo de alergia alimentar. No seu estudo foi apresentado que 80,3% dos manipuladores afirmaram que em caso de dúvidas sobre a presença de um ingrediente alergênico em uma refeição consultaria o manipulador que a preparou, como também, consultaria a identificação do produto.

Estas práticas, de acordo com Cunha et al (2014), ressalta a importância do conhecimento dos manipuladores em relação às Alergias alimentares presentes nas refeições, pois a prevenção de reações alérgicas a alimentos é uma importante responsabilidade das suas tarefas. Um maior conhecimento sobre esta temática os tornaria mais confiantes na manipulação de alimentos em segurança.

CONCLUSÕES

O estudo possibilitou delinear uma linha de investigação no âmbito dos conhecimentos dos manipuladores de alimentos em relação à alergia alimentar e os alergênicos presentes nas principais refeições comerciais. Observou-se um nível frágil de conhecimentos por parte dos colaboradores do serviço estudado. A baixa escolaridade e a falta de treinamentos sobre assuntos são fatores que influenciaram nos resultados e pode servir de ponto de partida para novas estratégias que possam garantir a segurança alimentar da população.

Agradecimentos:
Agradecemos ao Centro Universitário Estácio do Ceará, pelo total apoio na realização desta pesquisa.

Conflito de Interesses:
Nada a declarar.

Financiamento:
Nada a declarar.

REFERÊNCIAS

Ajala, A. R., Cruz, A. G., Faria, J. A. F., Walter, E. H. M., Granato, D., & Sant'Ana, A. S. (2010). Food allergens: Knowledge and practices of food handlers in restaurants. *Food Control, 21*(10), 1318-21.

Associação Brasileira de Alergia e Imunologia (2009). *Alergia Alimentar*. Disponível em: http://www.asbai.org.br/secao.asp?s=81&id=306

Bezarra, I. N., Moreira, T. M. V., Cavalcante, J. B., Souza, A. M., & Sichieri, R. (2017). Consumo de alimentos fora do lar no Brasil segundo locais de aquisição. *Revista da Saúde Publica, 51*(15), 1-8. doi: 10.1590/S1518-8787.2017051006750

Brasil, Agencia Nacional de Vigilância Sanitária. (2016). *Alimentos alergênicos começam a ser rotulados*. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2694583/RDC_26_2015_.pdf/b0a1e89b-e23d-452f-b029-a7bea26a698c

Brasil, Constituição (2016). Resolução n° 510, de 07 de Abril de 2016.

Cavalli, S. B., & Salay, E. (2007). Gestão de pessoas em Unidades Produtoras de Refeições comerciais e a Segurança Alimentar. *Revista de Nutrição, 20*(6)., 657-667. doi: 10.1590/S1415-52732007000600008

Chaddad, M. C. C. (2014). Informação sobre a presença de alérgenos nos rótulos de alimentos: responsabilidade do estado na garantia dos direitos à saúde e à alimentação adequada da população com alergia alimentar. *Demetra Alimentação, Nutrição e Saúde; 9*(Supl. 1), 369-392.

Choi, J. H., & Rajagopal, L. (2013). Food allergy knowledge, attitudes, practices, and training of foodservice workers at a university foodservice operation in the Midwestern United States. *Food Control, 31*(2), 474-81.

Cunha, D. T., Stedefeldt, E., Rosso, V. V. (2014). The role of theoretical food safety training on Brazilian food handlers' knowledge, attitude and practice. *Food Control, 43*(1), 167-74.

Ferreira, C. V. S. (2012). *Novo regulamento relativo à rotulagem de géneros alimentícios: alterações na lei da rotulagem e avaliação do impacto em rótulos de produtos de origem animal pré-embalados* (Dissertação de Mestrado Integrado em Medicina Veterinária). Universidade Técnica de Lisboa.

Madsen, C. B., Crevel, R., Chan, C. H., Dubois, A. E., DunnGalvin, A., Flokstra-de Blok, B. M., …, & Vlieg-Boerstra, B. Bj. (2010). Food allergy: stakeholder perspectives on acceptable risk. *Regulatory toxicology and pharmacology, 57*(2-3), 256-65. doi: 10.1016/j.yrtph.2010.03.003

Moresi, E. (2003). *Metodologia da Pesquisa*. Universidade Católica de Brasília.

Silva, A. I. D. R. (2015). *Avaliação dos Conhecimentos de Manipuladores de Alimentos sobre Segurança Alimentar e Alergias Alimentares em Unidades de Restauração Coletiva de Estabelecimentos de Ensino* (Dissertação de Mestrado em Nutrição). Universidade do Porto.

Teixeira, L., Bruch, K. L., & Peres, F. P. (2014). *As relações de consumo e a garantia da informação do consumidor em face da rotulagem dos alimentos*. Anais do I salão de pós-graduação do CESUCA.

Todo o conteúdo da revista **Motricidade** está licenciado sob a Creative Commons, exceto quando especificado em contrário e nos conteúdos retirados de outras fontes bibliográficas.