ReGeo ISSN: 2177-3246

# AVALIAÇÃO DE CONDUTA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UM HOSPITAL NA CIDADE DE FORTALEZA – CE

# EVALUATION OF CONDUCT OF FOOD HANDLERS IN A HOSPITAL IN THE CITY OF FORTALEZA – CE

# EVALUACIÓN DE CONDUCTA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UN HOSPITAL EN LA CIUDAD DE FORTALEZA – CE

https://doi.org/10.56238/revgeov17n10-215

**Data de submissão:** 29/09/2026 **Data de publicação:** 29/10/2026

**Adriele de Araújo Marques**
Graduação em Nutrição
Instituição: Centro Universitário Estácio do Ceará
E-mail: adrielemarques1208@gmail.com

**Maria Gisele Carneiro da Silva**
Graduação em Nutrição
Instituição: Centro Universitário Estácio do Ceará
E-mail: giselecsilva@gmail.com

**Rafaella Maria Monteiro Sampaio**
Doutorado em Saúde Pública
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
E-mail: rafaellasampaio@yahoo.com.br

**Rochele Silva de Morais**
Graduação em Nutrição
Instituição: Centro Universitário Estácio do Ceará
E-mail: moraisrochele@gmail.com

**Verlaine Suenia Silva Sousa**
Especialização em Nutrição Clínica e Funcional
Instituição: Centro Universitário Estácio do Ceará
E-mail: verlaines@hotmail.com

**Leandro Soares Damasceno**
Mestrado em Nutrição e Saúde
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
E-mail: leandro.damasceno@saude.gov.br

**Bárbara Monteiro da Silva**
Graduação em Nutrição
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
E-mail: barbaramonteiros@gmail.com

**Cintia Gonçalves Nascimento Costa Cordeiro**
Graduação em Nutrição
Instituição: Universidade Federal do Piauí
E-mail: cintia.goncalves@ce.gov.br

**Cristiane Regina de Souza Marques**
Pós-graduação em Nutrição Ortomolecular e Nutracêutica Clínica
Instituição: ABEFARMA
E-mail: cristianesouza.n@hotmail.com

**Francisco Antônio da Cruz Mendonça**
Doutor em Saúde Coletiva
Instituição: Associação Ampla UECE / UFC / UNIFOR
E-mail: mendoncafac@gmail.com

**Samily Maria Evangelista**
Mestre em Nutrição e Saúde
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
E-mail: samilyevangelista@gmail.com

**Andrea Socorro Idalino Janebro**
Mestrado em Cuidados Clínicos em Saúde
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
E-mail: andreajanebroenf@gmail.com

**Cíntia Galeno Araújo**
Residência Multiprofissional em Infectologia
Instituição: Escola de Saúde Pública do Ceará
E-mail: cintiagalenonutri@gmail.com

**Sabrina Glícia Alencar dos Santos**
Nutricionista especialista em Nutrição Clínica Funcional e Fitoterapia
Instituição: Universidade de Fortaleza

**Andréa Parente Camelo**
Mestrado em Gestão em Saúde
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
E-mail: anderpp.vc@gmail.com

**RESUMO**
Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), os alimentos destinados ao consumo humano podem estar mais predispostos a meios de contaminações por microrganismos associados à manipulação e aos procedimentos incorretos durante o processamento e distribuição (FERREIRA *et al.*, 2011). Diante desse contexto, o objetivo deste estudo foi avaliar a higiene pessoal e o comportamento dos manipuladores de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um hospital em Fortaleza - CE. Realizou-se um estudo transversal no qual, para a coleta de dados, foram avaliadas as condutas dos manipuladores utilizando um checklist. Nos resultados obtidos, o plantão A apresentou uma média de 70,37% de conformidades e 29,63% de não conformidades. O plantão B apresentou 71,60% de conformidade e 28,40% de não conformidades. Conclui-se que, de acordo com o

questionário aplicado, o plantão B apresenta maiores itens de conformidade, beneficiando assim a boa qualidade alimentar.

**Palavras-chave:** Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar. Manipuladores de Alimentos. Higiene Pessoal.

**ABSTRACT**
In Food Service Units (FSU), food intended for human consumption may be more predisposed to means of contamination by microorganisms associated with handling and incorrect procedures during processing and distribution (FERREIRA *et al.*, 2011). In view of this context, the objective of this study was to evaluate personal hygiene and the behavior of food handlers in a Food Service Unit (FSU) of a hospital in Fortaleza - CE. A cross-sectional study was conducted in which, for data collection, the conduct of handlers was evaluated using a checklist. In the results obtained, shift A showed an average of 70.37% of conformities and 29.63% of non-conformities. Shift B showed 71.60% of conformity and 28.40% of non-conformities. It is concluded that, according to the questionnaire applied, shift B presents more conformity items, thus benefiting good food quality.

**Keywords:** Food Service and Hospital Nutrition Unit. Food Handlers. Personal Hygiene.

**RESUMEN**
En las Unidades de Alimentación y Nutrición (UAN), los alimentos destinados al consumo humano pueden estar más expuestos a la contaminación por microorganismos asociada a la manipulación y a procedimientos incorrectos durante su procesamiento y distribución (FERREIRA et al., 2011). En este contexto, el objetivo de este estudio fue evaluar la higiene personal y el comportamiento de los manipuladores de alimentos en una Unidad de Alimentación y Nutrición (UAN) de un hospital de Fortaleza (CE). Se llevó a cabo un estudio transversal en el que, para la recopilación de datos, se evaluaron las conductas de los manipuladores mediante una lista de verificación. Según los resultados obtenidos, el turno A presentó una media del 70,37 % de casos de cumplimiento y del 29,63 % de casos de incumplimiento. Se concluye que, según el cuestionario realizado, el turno B presenta un mayor número de aspectos que cumplen con los requisitos, lo que redunda en una buena calidad alimentaria.

**Palabras clave:** Unidad de Alimentación y Nutrición Hospitalaria. Manipuladores de Alimentos. Higiene Personal.

## 1 INTRODUÇÃO

A alimentação é uma necessidade básica para qualquer indivíduo, influenciando de forma direta a qualidade de vida e a relação com a prevenção, manutenção ou recuperação da saúde. Por esse motivo, ela deve ser saudável, completa, variada, agradável ao paladar e segura. A segurança dos alimentos é aquela que não causa injúria ao consumidor, que não contenha nenhum tipo de contaminante físico, químico e/ou biológico, garantindo suas características e propriedades sensoriais e nutricionais (GHISLENI; BASSO, 2008). O conhecimento dos fatores envolvidos no processo é importante para estabelecer os mecanismos de prevenção e controle, desde a produção, armazenagem e distribuição, até o consumo do alimento.

Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), os alimentos destinados ao consumo humano podem estar mais predispostos a meios de contaminações por microrganismos associados à manipulação e aos procedimentos incorretos durante o processamento e distribuição (FERREIRA *et al.*, 2011). As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) estão associadas principalmente com a inadequação em relação à saúde e higiene dos manipuladores (HAVELAAR *et al.*, 2010). O manipulador é de extrema importância quando se trata da segurança dos alimentos, pois, em contato com os mesmos, pode se tornar um transmissor viável de agentes patogênicos e doenças alimentares quando falhas e erros são cometidos. Assim, a higiene pessoal e os comportamentos assumidos durante a manipulação dos alimentos devem ser supervisionados (MEDEIROS *et al.*, 2015).

Em hospitais, o alimento produzido é destinado aos enfermos visando à recuperação e ao tratamento; por esse motivo, é de extrema importância a supervisão das condições higiênico-sanitárias do local e a adequação da prática de manipulação. As práticas das medidas de prevenção e garantia de qualidade devem ser aplicadas em todos os processos e por pessoas que possuem contato direto com os alimentos, visando diminuir o risco de contaminações (DARE *et al.*, 2018).

Em 2004, foi aprovada a Resolução RDC nº 216 (BRASIL, 2004); por se tratar de uma Resolução Federal, constitui-se atualmente a base para orientar essas unidades quanto ao controle e garantia da qualidade dos alimentos (GONÇALVES *et al.*, 2011). A norma visa estabelecer procedimentos de boas práticas para esses serviços de alimentação a fim de subsidiar as ações da vigilância sanitária. As determinações contidas nessa Resolução têm por objetivo nortear os responsáveis a proceder de maneira adequada e segura, desde a construção da UAN até a distribuição das refeições (LIMA *et al.*, 2018). O objetivo desse estudo foi avaliar a conduta de higiene e o comportamento dos manipuladores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um hospital em Fortaleza - CE.

## 2 METODOLOGIA

A pesquisa caracteriza-se como um estudo transversal, descritivo e observacional, conduzido em uma UAN de um hospital situada em Fortaleza, no estado do Ceará. A liberação para a realização da pesquisa foi feita através da autorização pela carta de anuência apresentada à gerência da UAN do hospital.

A unidade serve, em média, 1370 refeições por dia, distribuídas entre café da manhã, colação, almoço, lanche, jantar e ceia. Como instrumento para essa coleta, utilizou-se a lista de verificação proposta no Anexo da Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004), juntamente com um artigo (PITTELKOW; BITELLO, 2014), adaptando um *checklist* composto de 18 itens sobre a avaliação das condições de higiene e conduta pessoal dos manipuladores, com o intuito de observar e avaliar as ações e condições higiênico-sanitárias dos colaboradores.

A coleta realizou-se em dois dias úteis, com a proposta de analisar os colaboradores dos dois plantões vigentes da UAN, no período da manhã (7h às 12h) do mês de março de 2019. Participaram da amostra 16 manipuladores. Os dados coletados foram tabulados no *software* Excel 2007 e apresentados em forma de gráfico, a fim de estabelecer uma média de conformidades e não conformidades por plantão.

A pesquisa da qual faz parte o presente trabalho foi submetida ao Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Estácio do Ceará de Fortaleza. Foi obedecida a Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde, que aborda as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisa envolvendo seres humanos, a qual visa assegurar os direitos e deveres que dizem respeito aos participantes da pesquisa, à comunidade científica e ao Estado, e prevê que todo progresso deve respeitar a dignidade, a liberdade e a autonomia do ser humano.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O gráfico 1 representa a porcentagem geral de conformidades e não conformidades identificadas na UAN. O plantão A apresenta uma média de 70,37% de conformidades e 29,63% de não conformidades. O plantão B apresenta 71,60% de conformidade e 28,40% de não conformidades quanto à conduta higiênica e sanitária dos manipuladores de alimentos:

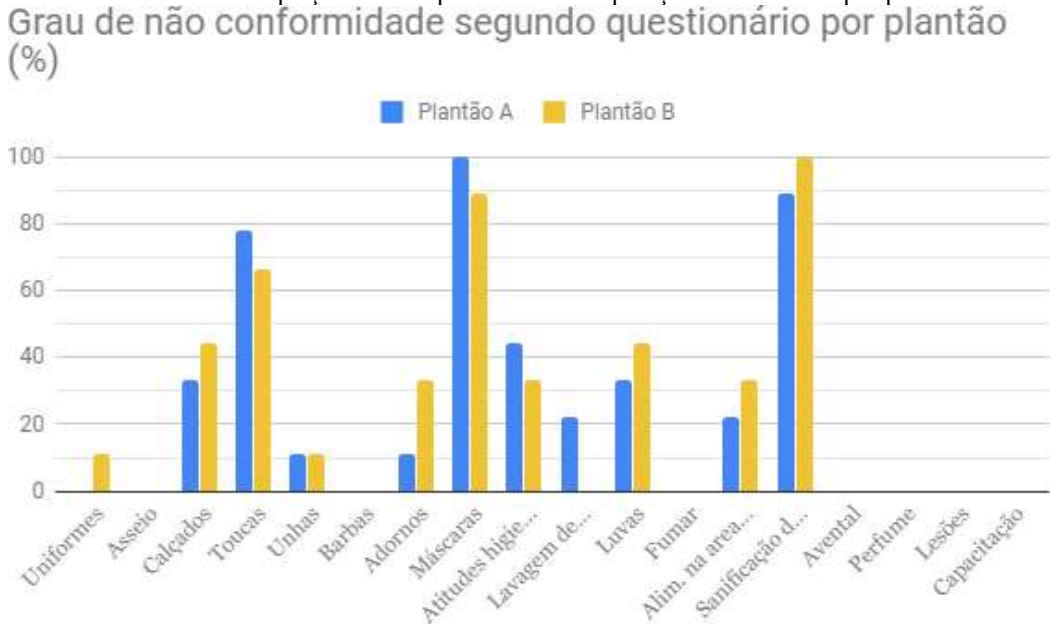
Gráfico 1. Percentual de adequação e inadequação às boas práticas de manipulação de alimentos por plantões na Unidade.




Fonte: Dados da Pesquisa (2025).

Agrupando os resultados coletados segundo os critérios analisados no questionário, obtiveram-se os seguintes resultados:

Gráfico 2. Percentual de inadequação às boas práticas de manipulação de alimentos por plantões na Unidade.



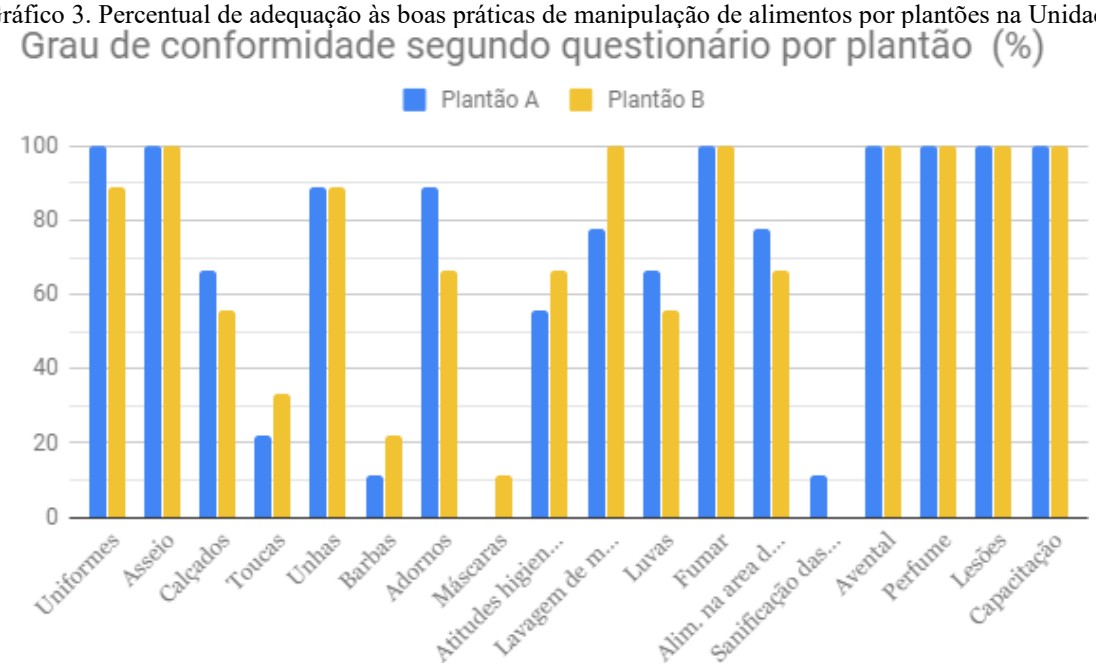

Fonte: Dados da Pesquisa (2025).

O gráfico 2 representa a média de não conformidades em porcentagem que cada plantão obteve em cada item analisado. Dentre os itens avaliados no questionário, destacamos como não conforme o item relacionado ao uso de máscaras ao manipular o alimento. Todos os funcionários dispõem das

máscaras, porém, por meio dos dados coletados, verificamos que no plantão A nenhum dos manipuladores as usava, e no plantão B, apenas 11,11% faziam o seu uso.

Ao avaliar o item condizente ao uso de toucas, obtivemos menos da metade do percentual de conformidades. De forma geral, todos os manipuladores aderiam ao uso das toucas, porém apenas 22,22% dos manipuladores pertencentes ao plantão A faziam o uso correto; estas eram postas atrás das orelhas, deixando exposta parte do cabelo, propiciando então uma possível contaminação durante o preparo dos alimentos. Destacou-se também o item em que se analisava a sanificação das mãos ao término da manipulação de alimentos crus ou semielaborados para manipular alimentos prontos; pois, segundo a avaliação do plantão A, apenas 11,11% realizavam tal prática, e o plantão B não apresentou nenhuma conformidade, pois os colaboradores não costumam ter essa procedência.

Gráfico 3. Percentual de adequação às boas práticas de manipulação de alimentos por plantões na Unidade.




Fonte: Dados da Pesquisa (2025).

O gráfico 3 representa os resultados de conformidades por plantão encontrados na análise de cada item do questionário. A UAN se apresentou conforme, com 100% de regularidade nos dois plantões, principalmente nos seguintes itens: conduta dos manipuladores quanto ao asseio pessoal no mínimo diariamente; a não prática de fumar na área de manipulação; não utilização do avental ao entrar no banheiro; não uso de perfumes com odor forte; por não apresentarem lesões que possam contaminar os alimentos no ato da manipulação e por participarem das capacitações de forma periódica realizadas pela própria unidade.

Em pesquisa realizada sobre a utilização das ferramentas de segurança na produção de alimentos nas cozinhas das Unidades de Alimentação e Nutrição dos hospitais de Brasília - DF, Neto

(2006), com base nos resultados de seu estudo, diz que o uso de máscaras, assim como o de luvas, deve ser adotado ao manipular alimentos prontos para o consumo. O autor considera também que a contaminação pelo ar é menor que aquela pela mão, sendo necessário o uso de máscaras avaliando suas vantagens e desvantagens. No item onde o manipulador foi avaliado quanto à prática de atitudes higiênicas — como não tossir, não espirrar sobre os alimentos, equipamentos e instalações, e não levar a mão à boca, nariz e orelhas —, o Plantão A apresentou apenas 55,56% de conformidade. Os 44,4% encontrados como não conforme estão relacionados a conversas paralelas durante o preparo dos alimentos.

Quanto ao uso de adornos, o plantão B evidenciou 66,67% de conformidades; os 33,33% computados neste item como irregular apresentam-se pelo uso de anéis e brincos. Em estudo semelhante, Cardozo *et al.* (2005) relatam que 90% dos manipuladores analisados usavam adornos e 45% não usavam sequer proteção para os cabelos no momento do preparo dos alimentos.

Ao avaliarmos se o manipulador cumpre a recomendação de lavar e sanificar as mãos e antebraços quando termina a manipulação de matérias-primas cruas ou semielaboradas e inicia a manipulação do produto acabado, os dois plantões apresentaram percentuais críticos: no plantão A, apenas 11,11% dos manipuladores cumpriam essa recomendação, e no plantão B, nenhum dos manipuladores segue o recomendado. Semelhantemente, Melo *et al.* (2010) e Guimarães e Figueiredo (2010) verificaram em seu estudo — feito através da aplicação de um questionário adaptado no período de outubro de 2007 em uma UAN de Campinas - SP — que, apesar da conformidade de 94,2% das respostas satisfatórias, na prática a análise da frequência de higienização das mãos dos manipuladores de alimentos foi classificada como muito baixa.

Em um estudo por Caros *et al.* (2015), onde se utilizou também a RDC nº 216 para a análise de conduta de manipuladores em duas UANs localizadas no município de Vitória - ES, identificou-se 100% de não conformidade quanto aos registros de treinamento de manipuladores de alimentos; diferentemente desse estudo, foi analisada 100% de conformidade quanto a esse item na UAN nos plantões A e B.

## 4 CONCLUSÃO

Conclui-se, através dos dados analisados, que os plantões apresentam uma média de conformidades relativamente satisfatória de 70,98% dos requisitos exigidos pela legislação, sendo o adequado segundo a RDC nº 216.

ISSN: 2177-3246

Ressalta-se que a supervisão deve ser um processo contínuo e eficaz para que ocorram mudanças em nível de comportamento nas práticas higiênico-sanitárias, pois a eficácia das tarefas está estreitamente relacionada com o supervisionamento e a capacitação adequados.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, ano 141, n. 179, p. 25-28, 16 set. 2004. Disponível em: anvisa.gov.br. Acesso em: 1 abr. 2019.

DARE, C.; BERNARDO, [Nome Principal]; CHAUD, D. M. A. Avaliação higiênico-sanitária de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. Revista Saúde, Santa Maria, v. 44, n. 1, p. 1-7, 2018.

FERREIRA, Míriam Almeida *et al.* Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. Revista do Instituto Adolfo Lutz, v. 70, n. 2, p. 230-235, 2011.

GHISLENI, Danielle Rospide; BASSO, Cristiana. Educação em saúde a manipuladores de duas unidades de alimentação e nutrição do município de Santa Maria/RS. Disciplinarum Scientia | Saúde, v. 9, n. 1, p. 101-108, 2016.

GUIMARÃES, S. L.; FIGUEIREDO, E. L. Avaliação das condições higiênico sanitárias de panificadoras localizadas no município de Santa Maria do Pará-PA. Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial, v. 4, n. 2, p. 198-206, 2010.

HAVELAAR, A. H. *et al.* World Health Organization global estimates and regional comparisons of the burden of foodborne disease in 2010. PLoS Medicine, v. 12, n. 12, p. e1001923, 2015.

LIMA, Cristiane; MALINVERNO, Emanoele. Conhecimento sobre boas práticas de fabricação em duas unidades de alimentação e nutrição hospitalar. [Nome da Revista], v. [x], n. [x], p. [x-x], [ano].

LINO, G. C. Condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos de comercialização de carnes nos Mercados Públicos de Jaboatão dos Guararapes, PE. Medicina Veterinária, Recife, v. 3, n. 4, p. 1-6, 2011.

MEDEIROS, Maria das Graças Gomes de *et al.* Perception of hygiene of food handlers and the microbiological profile in a university kitchen. Ciência & Saúde Coletiva, v. 22, n. 2, p. 383-392, 2017.

MELLO, A. G. de *et al.* Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do estado do Rio de Janeiro. Brazilian Journal of Food Technology, Campinas, v. 13, n. 1, p. 60-68, jan./mar. 2010.