

ESTUDO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFRRJ

LENICE FREIMAN DE OLIVEIRA¹
WILLIAM SALOMÃO RAHY²
JOÃO BEZERRA DE CARVALHO³
CÉLIA MARIA DO CARMO BONILHA⁴

ABSTRACT: OLIVEIRA, L.F. de., RAHY, W.S., CARVALHO, J.B. de., BONILHA, C.M.C. Study of health conditions of food manipulators in UFRRJ academic restaurant.

This work has aimed on establishing an evaluation program of periodic health for handlers of a restaurant in which is served food for a healthy community. It was accomplished of examinations in excrements, in blood and urine. The obtained results demonstrated that approximately 25% of the examined food handlers presented some sort of health damage.

KEY WORDS: health, examinations, food handlers.

Em qualquer atividade profissional, é muito importante que o pessoal que compõe o quadro de funcionários esteja em plena forma física, o que garante um ótimo potencial para o desenvolvimento das tarefas. Com relação aos manipuladores de alimentos, a portaria nº 326, publicado no D.O. do dia 30/07/97, do Ministério da Saúde, trata do regulamento técnico sobre as condições higiênicas-sanitárias e boas práticas de fabricação, estabelecendo obrigatoriedade dos exames de saúde periodicamente em estabelecimentos de produção de alimentos. O objetivo era prevenir as intoxicações alimentares e diminuir os riscos de acidentes de trabalho, pois trata-se na realidade, de cuidados médico-laboratoriais que unidos preservarão a saúde e a função dos trabalhadores, oferecendo-lhes melhores condições de vida.

Neste sentido, um trabalho foi realizado para avaliar as condições de saúde dos manipuladores de alimentos do

Restaurante Universitário da UFRRJ. Inicialmente os funcionários foram inqueridos através de um questionário, contendo questões sobre identificação pessoal, hábitos de higiene e condições sanitárias do domicílio. Os exames laboratoriais realizados foram: (a) parasitológico das fezes, para tanto foi solicitado aos funcionários que coletassem amostras de fezes em recipientes, contendo a solução MIF, que foram analisadas de acordo com o método de Kato- Katz (Vallada, 1988); (b) coprocultura ou exame bacteriológico das fezes, com a finalidade de identificar microrganismos patogênicos para o tubo digestivo, como os membros dos gêneros *Salmonella* sp. e *Shigella* sp. e os constituintes da flora normal, que em condições especiais, podem exercer ação patogênica. Para a realização deste exame, as fezes foram colhidas em recipientes esterilizados, e levadas imediatamente para sementeira, pelo método Teague *et al.* (Vallada, 1988); (c) exame hematológico, realizado em amostra de sangue, colhido através de punção da veia braquial do servidor, orientado para permanecer em jejum por 12 horas. O método utilizado foi de acordo com Moura, (1977); e (d) sumário de urina que consiste da análise da primeira urina da manhã. A técnica utilizada é a

¹ Profª do Depto de Economia Doméstica do ICHS e Assessora do DAE - UFRRJ.

² Médico do Posto de Saúde da UFRRJ, Antiga Estrada Rio São Paulo, Km 47, Seropédica- RJ- CEP: 23890-000.

³ Profo do Depto de Epidemiologia e Saúde Pública do Instituto de Veterinária UFRRJ.

⁴ Estagiária do projeto e discente do Curso de Economia Doméstica da UFRRJ.

cultura da urina e a determinação quantitativa das bactérias presentes de acordo com o método de Moura (1977).

O Restaurante Universitário tinha 42 (quarenta e dois) funcionários efetivos, dos quais, 6 (seis) estavam em licença médica ou ausentes por outras razões, a idade variava entre 32 e 63 anos, sendo que a maioria se encontrava na faixa de 32 a 50 anos (85%). Quanto a distribuição por sexo, apresentava o predomínio do sexo masculino (75%) sobre o feminino (25%).

Conforme a Tabela 1, os resultados do exame parasitológico demonstraram a presença de helmintíase em quatro manipuladores de alimentos, dentre os parasitados, três foram identificados como portador de *Áscaris lumbricóides* e um com *Enterobios vermiculares*. Com o auxílio do questionário epidemiológico, pode-se afirmar que este fato não está associado a falta de saneamento básico, pois todos apresentavam condições de moradia, atendidas por água tratada, fossa séptica e sistema de coleta de lixo adequados, no entanto, estes índices podem ser atribuídos à educação sanitária deficiente. Neste sentido, a terapêutica deverá se apoiar, de início, em orientação quanto aos hábitos de higienização correta, bem como instituir a erradicação da parasitose. Quanto ao resultado da coprocultura de fezes, não foi detectada cultura patogênica, ou seja, os microrganismos da flora saprofita eram normais do trato gastrointestinal (Salazar e Tuma, 1969). No resultado do exame hematológico, 1 (um) manipulador de alimentos, era portador de anemia, que foi revelada através do valor globular e também pelo aspecto descorado dos eritrócitos no esfregaço de sangue.

Tabela 1- Resultados de exames laboratoriais dos manipuladores de alimentos do Restaurante Universitário da UFRRJ, 1998.

EXAMES REALIZADOS	NORMAL	ANORMAL
Parasitológico de fezes	91,7%	8,3%
Coprocultura de fezes	100%	0
Hematológico	97%	3%
Sumário de urina	86,7%	13,3%

As causas da redução de ferro no sangue são variadas, no entanto, o tratamento deve ser feito com administração de ferro, concomitante a um regime alimentar adequado, ou seja, alimentação rica deste mineral, sobretudo, de alimentos onde seu aproveitamento é maior, isto é, sob a forma de heme (carnes e vísceras). Vale lembrar que esse é o tipo de agravo à saúde mais freqüentemente encontrado em nosso meio e, provavelmente, a doença de maior incidência neste país (Prado *et al.* 1978). Quanto ao exame de urina, 4 (quatro) manipuladores de alimentos apresentaram acometimento das vias urinárias, sendo que três deles apresentaram processo infeccioso e um revelou presença de nitrito na amostra analisada.

Sabe-se hoje que o objetivo de possibilitar o controle dessas infecções é fazer uma verdadeira profilaxia da pielonefrite crônica assintomática, que teve o índice de mortalidade aumentado nos últimos anos (Prado *et al.*, 1978). Tendo em vista que a presença desses acometimentos tem como sintomas gerais: vertigens, desmaios, febres com calafrios, tonturas, indisposições, nervosismo, cansaço físico e mental, então pode-se afirmar que seu diagnóstico e tratamento quando ainda não apresentam sintomatologia, reduzem os riscos de acidentes de trabalho, o que se torna benéfico para a instituição, para o servidor, como também para os comensais atendidos pelo restaurante (Silva, 1990).

Ao se revelar cada exame, todos os

funcionários acometidos foram tratados com orientação e medicamentos, após avaliação pelo médico do trabalho. Este projeto denominado “Projeto Servidor Saudável” foi implantado nesse restaurante, mas sugere-se a implantação em todos os demais que funcionam no âmbito da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

A equipe agradece a colaboração dos funcionários e da coordenação do restaurante (bandejão) e ao Ex-decano de Assuntos Estudantis Prof^o Mauro Pina Portela, pelo incentivo e apoio financeiro na execução do projeto em 1998, 1999 e 2000.

LITERATURA CITADA

- MOURA, R. A. A. 1977. *Técnicas de laboratório*, São Paulo: Atheneu, 138 p.
- PORTARIA nº 326 de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária - DOU de 01/08/97.
- PRADO, F. C., RAMOS, J. A., VALLE, J. R. 1978. *Atualização terapêutica-manual prático de diagnóstico e tratamento*, 11 ed., São Paulo: Artes médicas, 1014 p.
- SALAZAR, H., TUMA, M. 1969. *Temas de atualização- exame de fezes*, Rev. Méd. Est. Guanab. n. 36, v. 4, p. 411-420.
- SILVA, E. A. J. 1990. *Fundamentos para o diagnóstico e prevenção das toxinfecções alimentares na cozinha industrial*, São Paulo: Silus – Alimentação e serviços, 99 p.
- VALLADA, E. P. 1988. *Manual de Exames de fezes- coprologia e parasitologia*, Rio de Janeiro: Atheneu, 60 p.