

Higiene das mãos: uma questão de biossegurança nas cozinhas industriais

Etiane Dohms Merlin Rocha

Pós-Graduação em Vigilância Sanitária, Centro Universitário Internacional UNINTER

Andrea Pissatto Peres

Nutricionista, Especialista em Qualidade de Alimentos e Mestre em Tecnologia dos Alimentos pela UFPR.

RESUMO

Este artigo trata sobre a higiene das mãos: uma questão de biossegurança nas cozinhas industriais tem como objetivo aprofundar sobre o processo da execução do procedimento operacional padrão (POP) higiene das mãos, oportunizando o desenvolvimento de mecanismos que contribuam a implementação dos processos de biossegurança e de qualidade total nas cozinhas industriais. Diante disso, procura-se responder à seguinte questão: Qual a influência da receptividade da gerência e dos funcionários para o desenvolvimento e a efetivação dos procedimentos operacionais e dos padrões que envolvem a higiene das mãos nas cozinhas industriais? Considera-se que é um assunto importante, para a prevenção de doenças e para a manutenção da qualidade dos alimentos. A sua pertinência encontra-se na literatura vigente, pois se trata de uma pesquisa bibliográfica, de cunho qualitativo, referenciada por autores renomados e cuja teoria se encontra em locais de base científica. Neste sentido, conclui-se que a discussão a respeito da implementação de boas práticas e a utilização de procedimentos adequados de biossegurança e de higienização das mãos conduz a cenários satisfatórios. A esse respeito, o foco consiste no âmbito da saúde, porém, deve transcendê-la através de um trabalho vinculado com outras áreas do saber. Trata-se, portanto, de um trabalho multidisciplinar, cada vez mais humanizado e voltado ao atendimento das necessidades de saúde e das aspirações dos sujeitos. A sua aplicabilidade decorre da humanização do trabalho e da atitude de responsabilidade social organizacional.

Palavras-chave: Higiene das Mãos. Biossegurança. Cozinhas Industriais.

INTRODUÇÃO

Este artigo trata sobre o tema higiene das mãos: uma questão de biossegurança nas cozinhas industriais. Considera-se que é um assunto importante para a prevenção de doenças e para a manutenção da qualidade dos alimentos.

Diante disso, se procura responder à seguinte questão: Qual a influência da receptividade da gerência e dos funcionários para o desenvolvimento e a efetivação dos procedimentos operacionais e dos padrões que envolvem a higiene das mãos nas cozinhas industriais?

Portanto, a pertinência encontra-se na literatura e na prática sobre os efeitos dos procedimentos adequados de Biossegurança e de higienização das mãos, os quais conduzem a cenários satisfatórios em se tratando de segurança e de qualidade total dos alimentos.

Assim, considerando que o recurso mais importante nesse contexto é o humano, justifica-se esta pesquisa dentro de uma organização ou de um sistema de produção. Neste sentido, percebe-se a necessidade da constante avaliação para diagnosticar se os procedimentos estão sendo executados conforme repassados em treinamentos e/ou capacitações, promovidos ou não, por essa organização.

Os objetivos que norteiam o aprofundamento da pesquisa são: - Mostrar a influência do processo de mudanças de ideias/hábitos/culturas para a compreensão e a execução correta do POP (Procedimento Operacional Padrão) Higiene das Mãos; - Priorizar a segurança e a qualidade alimentar através do procedimento correto da higiene das mãos conforme legislação vigente para cozinhas industriais; - Evidenciar a importância da qualidade de vida laboral, incrementando os processos de qualidade total nas cozinhas industriais.

Embora se saiba que a literatura escolhida ainda necessita de maior aprofundamento, considera-se que os autores pesquisados possibilitam novas perspectivas diante da temática tão pertinente. Trata-se, portanto, de uma pesquisa de cunho qualitativo, mediante a revisão de literatura, e cujas fontes constarão nas plataformas do Google Acadêmico, Scielo, Base dados da Capes, dentre outras, em língua portuguesa, publicadas nos últimos anos, composta por artigos relacionados ao tema proposto e pela legislação vigente.

Para fins de organização didática, o artigo abordará os seguintes itens: Gestão do processo de mudança para a execução do POP higiene das mãos; - A importância da biossegurança nas cozinhas industriais; - Os processos de qualidade total dos alimentos; - A qualidade de vida laboral.

HIGIENE DAS MÃOS: UMA QUESTÃO DE BIOSSEGURANÇA NAS COZINHAS INDUSTRIAIS

Num ambiente de cozinha industrial, não somente é de suma importância treinar os funcionários para trabalharem de acordo com as boas práticas dos serviços de alimentação, mas é relevante também pensá-las assim como estão descritas na legislação vigente, ou seja, na RDC nº 216 (ANVISA, 2004). Neste sentido, e considerando a necessidade da elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo o território nacional, evidencia-se o que consta na referida norma, item 4.6, específico para manipuladores de alimentos:

O modo de proceder no caso de lesões ou sintomas de enfermidades; bem como a importância do asseio pessoal, conservação e limpeza dos uniformes; explica detalhadamente em quais situações os manipuladores devem proceder com a lavagem e anti-sepsia das mãos. Além disso, são detalhados outros cuidados aos manipuladores em relação aos cabelos, unhas, adornos pessoais, maquiagem. Também é citada a importância da supervisão e capacitação periódica em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos (ANVISA, 2004).

Gestão do processo de mudança para a execução do POP higiene das mãos

Nota-se cada vez mais, em todo o mundo, o aumento da demanda que opta pelos serviços de alimentação coletiva e, no Brasil, este mercado também tem crescido vertiginosamente. No entanto, com ele “observa-se que os alimentos ficaram mais expostos a uma série de perigos ou oportunidades de contaminações microbianas associados a práticas incorretas de manipulação e processamento” (ALMEIDA, 1995, p. 290). Diante disso, se faz necessário a adoção de métodos não somente de detecção, mas também para a rápida correção das falhas no processamento dos alimentos. Além do que, é necessária também a adoção de medidas preventivas pautadas para o controle de qualidade desses produtos que são manipulados.

Outro dado a se ter em conta é a verificação quanto à manipulação dos alimentos, percebendo se ela “é realizada com as mãos nuas ou se usam utensílios, papel encerado ou luvas plásticas descartáveis, examinar os funcionários que têm feridas ou outras lesões infectadas, não permitindo que manipulem alimentos” (ALMEIDA, 1995, p. 290). Para tanto, se faz necessário a instrução de cada um dos funcionários quanto à lavarem suas mãos antes do início do trabalho, após utilizar o banheiro, ou ainda quando tossir, espirrar, assoar o nariz, etc. quanto ao estabelecimento, este deve estar provido de pias, sabonetes, toalhas e, de preferência, água quente, instalações estas que facilitam a higiene e inibem a presença dos agentes causadores de danos à saúde por meio da contaminação dos alimentos.

De acordo com Almeida (2002), o caráter repetitivo das atividades e a falta de informação e estímulos favorecem, de certo modo, a redução não somente da eficácia, mas também a aplicação dos programas de controle de qualidade, dentre eles, as boas práticas. No entanto, em toda atividade alimentar, independentemente do número de pessoas envolvidas, se pode sempre alcançar as melhorias nas condições higiênicas de manipulação, porém, não sem antes efetivar a implementação de exercícios motivadores, de treinamentos frequentes, bem como de práticas de monitoramento.

Por outro lado, se encontra o grande desafio do profissional Nutricionista: repassar de forma prática, as informações técnicas para a execução correta dos procedimentos na produção das refeições. Este é um exercício que requer considerações sobre os diversos perfis de seus funcionários, o que leva a agregar valor a essa equipe, em detrimento dos conflitos decorrentes das diversas diferenças, sejam elas culturais ou não. Dessa forma, Neto expressa que, em qualquer “processo de mudança, são necessárias três etapas que ele considera como fundamentais: - descongelamento do sistema atual de ideias; - reestruturação; - recongelamento do novo sistema de hábitos e ideias” (1991, p. XV). Além disso, o autor enfatiza que o próprio desafio é o responsável pela criação das condições das quais, cada indivíduo se sentirá motivado às respectivas mudanças.

Outro aspecto relevante abordado pelo autor elenca várias definições para qualidade:

a) excelência (melhor que o padrão mínimo); b) confronto entre os padrões específicos e a mensuração do desempenho e da conformidade; c) resultado de esforços inteligentes; d) responsabilidade de todos; e) totalidade esperada de todos os atributos de um produto ou serviço (conforme especificação, exigência e expectativa) (NETO, 1991, p. XVII).

Percebe-se, portanto, que ele ao evidenciar estas definições, ressalta não somente a necessidade, mas também a importância do valor humano, ou seja, o modo como as pessoas pensam ou percebem os processos de mudança, além do que, salienta que as experiências fomentam as percepções, sejam elas negativas, positivas, altas ou baixas, quanto às práticas adotadas.

A importância da biossegurança nas cozinhas industriais

Através dos princípios da gestão da qualidade total é possível acompanhar o desenvolvimento dos processos de biossegurança nas cozinhas industriais. Para o aprofundamento sobre esse tema, tomamos os princípios abaixo, apontados por Hirata (cf. 2017, p. 256-258):

- *Gerência participativa*: responsável pela transmissão de todas as informações necessárias a cada um dos colaboradores, sempre necessárias à melhoria e dos resultados, à geração e estimulação de novas ideias e criatividade mais assertiva quanto à solução dos problemas, o que leva à organização ao alcance das metas, dentro de uma proposta participativa e colaborativa;

- *Desenvolvimento de recursos humanos*: investimento da organização nos processos de educação e de treinamento visando à formação e a capacitação de seus colaboradores e estimulando-os à multiplicação tanto do potencial de iniciativa quanto do potencial de trabalho;

- *Constância de propósitos*: desenvolvimento da coerência das ideias e da transparência durante a execução dos projetos. Visa também a alta administração organizacional, que deve ser norteadas por um planejamento estratégico e participativo. Estes são fatores que levam ao cumprimento e à implantação de um

sistema de qualidade e, em contrapartida, proporcionam o crescimento da produtividade, mediante o comprometimento de todos os envolvidos com as ações organizacionais;

- *Aperfeiçoamento contínuo*: visto que as mudanças das necessidades e o avanço tecnológico são constantes, necessita-se proporcionar o aperfeiçoamento para gerar competitividade e manter-se vivo no sistema mercadológico vigente. Para isso, requer disposição por parte da organização para fins de questionamento de suas ações, aceitação de novos desafios, incorporação de novos modos da produção e novas tecnologias;

- *Gerência de processos*: manter a cadeia entre cliente-fornecedor para o atendimento de todas as necessidades dos clientes, que, necessariamente, devem ser gerenciados por meio de métodos e instrumentos próprios e seguros, antes que o produto chegue aos consumidores finais;

- *Delegação de competência*: não se pode chegar diretamente a todos os clientes. Por esse motivo, as organizações necessitam delegar as competências, motivo pelo qual as pessoas treinadas a representam em sua função mediante o atendimento mais eficiente e num menor espaço de tempo possível;

- *Garantia da qualidade*: destaca-se aqui a importância do Manual da Qualidade, documento que deve conter todos os procedimentos e regulamentos, inclusive para o registro e o controle uniforme dos produtos e/ou serviços organizacionais;

- *Disseminação de informações*: necessário para tornar a organização conhecida e para a manutenção da transparência do seu fluxo interno;

- *Não aceitação de erros*: responsável ao alcance do padrão ideal de desempenho organizacional: faz-se necessário a isenção dos defeitos, com foco na garantia da qualidade e na sua manutenção através da constante observação das possíveis causas e/ou problemas, caso houver. Finalmente, através do planejamento consistente, deve-se executar uma das ações corretivas, o que leva a organização a uma consciência de mudanças, de assertividade cada vez mais completa, isto é, a uma cultura de não conformidade.

Os processos de qualidade total dos alimentos

Faz-se, também, necessário, o conhecimento do conceito da inteligência emocional (controle emocional, autoconsciência, habilidades sociais, motivação, empatia) porque ela é a engrenagem que impulsiona a compreensão, realização, aceitação e a responsabilidade para a execução correta desses procedimentos.

Para Carmello (2018):

Práticas inadequadas no ambiente de trabalho geram impacto negativo na saúde física e emocional dos empregados e na saúde financeira das empresas. Baixa motivação falta de atenção, diminuição de produtividade e aumento da rotatividade criam uma energia negativa que repercute na família, na sociedade e no sistema médico (CARMELLO, 2018).

Parte-se do princípio de que existem oito fontes naturais de contaminação microbiológica de alimentos:

a) solo e água; b) plantas e derivados; c) utensílios; d) trato gastrintestinal: a biota do trato gastrintestinal é transferida para a água e/ou alimentos através do uso de água poluída durante a lavagem de alimentos crus; e) manipuladores de alimentos: através da microbiota de suas mãos e de seu vestuário externo (solo/água/pó) os quais refletem o meio e os hábitos individuais. Além disso, também são fontes de contaminação desses manipuladores: suas cavidades nasais, boca, pele e o seu trato gastrintestinal (fonte de microorganismos X práticas higiênicas precárias); f) rações animais; g) estoques animais; i) ar e pó nas áreas de processamento dos alimentos (mofos, fungos, leveduras) (JAY, 2005, p. 33).

E, as mãos podem veicular esses microorganismos patogênicos dependendo do tipo de alimento manipulado, como é constatado por Silva-Júnior (1997), ao citar alguns dos patógenos que são pesquisados nos exames de cultura das mãos:

a) *Escherichia coli* (coliformes fecais), sendo indicadores de contaminação fecal; b) *Staphylococcus aureus*, indicadores de presença de material nasal ou orofaríngeo; c) *Bacillus cereus*, indicador de contaminação ambiental; d) *Pseudomonas aeruginosa*, indicador de utilização inadequada de produtos anti-sépticos (SILVA-JÚNIOR, 1997, p. 205).

Por essa razão a RDC nº 216 (ANVISA, 2004) dispõe, no capítulo 4 (Boas práticas para serviços de alimentação), todos os requisitos a serem cumpridos em se tratando das instalações sanitárias e dos vestiários, evidenciando os cuidados

necessários para minimizar a contaminação cruzada desses setores com as áreas de produção dos alimentos e, também, salienta a importância da higienização das mãos dos manipuladores para reduzir a carga microbiana e, conseqüentemente, a veiculação de doenças através das mesmas durante todo o processo de manipulação dos alimentos. No 4.1.13 consta:

As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual (ANVISA, 2004).

Para aumentar a eficácia da segurança alimentar deve-se treinar frequentemente os funcionários e incentivá-los à execução correta de todas as etapas da higienização das mãos conforme preconiza a ANVISA.¹

Além disso, de acordo com Jay (2205), os nossos alimentos são de origem animal e vegetal e alguns parâmetros (intrínsecos ou extrínsecos) irão interferir no crescimento microbiano desses alimentos, como é explicado por ele mesmo:

Parâmetros intrínsecos: ph, umidade, potencial de oxidação-redução, quantidade de nutrientes, constituintes microbianos e estruturas biológicas representam o modo pelo qual a natureza defende a estrutura dos seus tecidos animais e vegetais quando são atacados pelos micro-organismos. Parâmetros extrínsecos (o meio de armazenamento dos alimentos contribui para o crescimento microbiano): temperatura de armazenamento; umidade relativa do meio; presença e concentração de gases; presença e atividade de outros micro-organismos (JAY, 2005, p. 64).

Nos sistemas de gestão da qualidade e de segurança alimentar é importante entender e controlar todas as etapas dos processos de fabricação do produto/alimento, visando não somente as questões de boas práticas, mas dando cumprimento às exigências sanitárias pré-estabelecidas na Legislação vigente (RDC 216/2004; 275/2002, ANVISA). Nesse caso, o foco se volta para a importância do POP (Procedimento Operacional Padrão), higiene das mãos dos manipuladores dos alimentos.

¹ Anexos: HIGIENIZE AS MÃOS: SALVE VIDAS conforme ilustração. Disponível em: < http://www.anvisa.gov.br/servicosaude/controlo/higienizacao_simplesmao.pdf >. Acesso em: 27 jun. 2018.

Higiene das mãos: uma questão de biossegurança nas cozinhas industriais

Na RDC 275/2002 são listadas as definições de ações/procedimentos aplicáveis em estabelecimentos processadores/industrializadores com as seguintes atividades: produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos industrializados (ANVISA, 2002, ANEXO I).

Na RDC 216/2004, considerando a necessidade da elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo o território nacional, consta no Item 4.6, específico para manipuladores de alimentos:

O modo de proceder no caso de lesões ou sintomas de enfermidades; bem como a importância do asseio pessoal, conservação e limpeza dos uniformes; explica detalhadamente em quais situações os manipuladores devem proceder com a lavagem e anti-sepsia das mãos. Além disso, são detalhados outros cuidados aos manipuladores em relação aos cabelos, unhas, adornos pessoais, maquiagem. Também é citada a importância da supervisão e capacitação periódica em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos (ANVISA, 2004).

Nesse processo é fundamental que a organização tenha uma interação efetiva com seus funcionários para além de repassar esses cuidados sanitários via capacitação e/ou treinamentos. Como Bertolino (2010) relata:

A importância de entender e controlar todos os processos de fabricação do produto e, além disso, gerenciar a rotina dos processos por meio de ações e verificações as quais, são da responsabilidade dos empregados, conforme pré-estabelecido anteriormente. Além disso, descreve a necessidade de: planejar (plan), executar (do), verificar (check), quando necessário, correção ou melhoria (action) das atividades gerenciais para a garantia do fornecimento de produtos mais estáveis e mais seguros, ou seja, a utilização de um método bastante simples chamado PDCA (do inglês: *plan, do, check e action*) (BERTOLINO, 2010, p.17).

Nesta mesma linha de pensamento, Bertolino (2010) explica novamente:

A respeito da abrangência dos sistemas de gestão que vão além da atuação sobre as pessoas e como estão relacionados de uma maneira dinâmica com seus outros elementos formadores: estrutura física, equipamentos e tecnologias e o ambiente. Gerando assim, um conjunto que funciona como um todo através da interação de seus integrantes (BERTOLINO, 2010, p. 20).

Para a satisfação total dos clientes é usado um processo sistemático e permanente de troca de informações e mútuo aprendizado para transformar em indicadores de grau de satisfação, chamado de cadeia fornecedor-cliente. Onde os clientes internos (colaboradores) utilizam os insumos distribuídos pelos clientes intermediários (distribuidores terceirizados) para transformá-los, com o auxílio dos Recursos Humanos e Tecnológicos, em produtos e serviços, os quais serão consumidos e/ou usufruídos pelos clientes externos (consumidores finais) (HIRATA, 2017, p. 257).

Qualidade de vida laboral

Além dos dados já evidenciados anteriormente, vale ressaltar ainda sobre a importância do valor humano, ou seja, o grau de satisfação dos funcionários, o modo como eles agem perante a pressão para o cumprimento dessas normas sanitárias: assim, eles são reativos ou são pró-ativos. Por isso, tem sido amplamente difundido o termo QVT (Qualidade de Vida no Trabalho) como mencionado por Vilhena (2010):

Apesar de esse termo ser usado nos Estados Unidos desde a década de 90, é na França onde as pesquisas são mais intensas em relação às condições de trabalho e o bem-estar dos trabalhadores: ambiente de trabalho, riscos ocupacionais (identificação, eliminação e manutenção), carga física e mental em cada atividade e a satisfação dos funcionários em seu local de trabalho. As ações em QVT são construídas e implantadas através da contribuição de várias ciências: Administração, Sociologia, Economia, Psicologia, Educação, Ergonomia, Engenharia, Ecologia, Saúde (VILHENA, 2010).

Apresentando a proposta por um olhar biopsicossocial, Limongi-França (2008) define QVT como sendo:

[...] o conjunto das ações de uma empresa que envolve a implantação de melhorias e inovações gerenciais e tecnológicas no ambiente de trabalho. No Brasil, o tema vem causando interesse em empresários e em administradores, devido às contribuições que pode oferecer para a satisfação do empregado e para a produtividade empresarial (LIMONGI-FRANÇA, 2008, p. 80).

Por outro lado, Monteiro et al. (2011) apontam que no atual momento do mercado, que apresenta as características de alta competitividade e dada a grande

urgência por profissionais qualificados e hábeis, capazes de confrontar-se com os novos desafios, a QVT afigura-se duplamente: enquanto necessidade e resposta do indivíduo e como estratégia gerencial da organização.

No entanto, de acordo com Saraji e Dargahi (2006), os níveis elevados de QVT são essenciais, não somente para a atração, mas também para a retenção de colaboradores por parte das organizações. Este é um fator que se configura numa complexa problemática, pois, para os autores, nem sempre é fácil identificar e isolar todos os elementos que, porventura, afetam a QVT de alguma forma.

Ainda, convém destacar que a QVT integra uma série de mudanças necessárias nas organizações e que a sociedade atual requer. Por esse motivo, a discussão a respeito deve transcender a área da saúde e se vincular às outras áreas do saber, tais como: Administração, Psicologia, Sociologia, o que garante o seu caráter multidisciplinar e mais humanista (MONTEIRO et al., 2011).

Para Walton (1973), a QVT está diretamente relacionada ao atendimento das necessidades e aspirações dos sujeitos. Diante disso, a sua aplicabilidade decorre da humanização do trabalho e da responsabilidade social da empresa. O modelo proposto pelo autor vem sendo utilizado em grande parte das pesquisas de QVT, e está sistematizado a partir de oito categorias de avaliação, a saber:

- a) Compensação adequada e justa (relativa ao salário, considerando-se fatores como experiência e responsabilidade, talento e habilidade);
- b) Condições de segurança e de saúde no trabalho (horários razoáveis, não exposição a condições prejudiciais à saúde, limite de idade para determinados trabalhos que exijam tal restrição);
- c) Oportunidade imediata para utilização e desenvolvimento da capacidade humana (autonomia, exercício de múltiplas habilidades, informação e perspectivas, execução de tarefas completas e planejamento do trabalho);
- d) Oportunidade futura para crescimento contínuo e segurança (possibilidades de promoção, progresso na carreira, desenvolvimento de novas habilidades, estabilidade/segurança no emprego);
- e) Integração social na organização de trabalho (ausência de preconceitos e de estratificação, bom relacionamento interpessoal e integração);
- f) Constitucionalismo na organização de trabalho (normas que estabelecem direitos e deveres dos trabalhadores, privacidade, diálogo, tratamento justo e direito a recurso);
- g) Trabalho e espaço total de vida (equilíbrio entre o trabalho e a vida privada);
- h) Relevância social da vida no trabalho (imagem que o trabalhador tem da organização e de suas práticas, o que leva à valorização ou à depreciação de seu próprio trabalho e carreira, com efeitos diretos na sua autoestima) (WALTON, 1973).

Quando a isso, Vasconcelos (2001) ressalta também que o desafio imaginado pelos idealizadores da QVT, consiste em torná-la uma ferramenta gerencial efetiva, descartando a possibilidade de que ela se transforma em apenas mais um dos modismos.

Logo, existem dois desafios fundamentais, dentre todos, necessários ao universo corporativo atual: “a necessidade de uma força de trabalho saudável, motivada e preparada para a atual competitividade e a capacidade da organização atender à demanda de seus funcionários no que se refere a uma melhor QV (SILVA; MARCHI, 1997 *apud* VASCONCELOS, 2001). Porém, para Monteiro et al. (2011), a questão que se coloca quanto a isso, está relacionada com a descoberta dos fatores que influenciam a decisão das empresas quando do investimento em projetos de QVT.

METODOLOGIA

Esta pesquisa objetiva fomentar o exercício do aprofundamento científico dos acadêmicos do Curso de Pós-Graduação em Vigilância Sanitária. O tema escolhido foi Higiene das mãos: uma questão de biossegurança nas cozinhas industriais. O aprofundamento será realizado mediante a revisão de literatura. As fontes da pesquisa constarão nas plataformas do Google Acadêmico, Scielo, Base dados da Capes, dentre outras em língua portuguesa.

Segundo Lakatõe e Marconi (1987) a pesquisa bibliográfica parte do levantamento, da seleção e documentação da bibliografia anteriormente publicada a respeito do tema podendo ser em livros, revistas, jornais, boletins, monografias, teses, dissertações, material cartográfico. Para Cervo e Bervian (1976), qualquer modalidade de pesquisa, exige a pesquisa bibliográfica prévia, quer para o levantamento da situação em questão, quer para a fundamentação teórica. Para tanto, a cientificidade desta obedece aos critérios da pesquisa qualitativa e será embasada por autores que auxiliam na compreensão do tema escolhido.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos autores consultados, verificou-se o quanto é importante que os estabelecimentos mantenham um comportamento organizacional que visa não somente a manutenção dos padrões de qualidade, mas também dos elementos que propiciam os requisitos de higiene e biossegurança. Desse modo, se faz necessário um planejamento de treinamento, adaptação e manutenção dos meios de produção alimentar nas respectivas cozinhas industriais, ou seja, o estabelecimento da cultura das boas práticas que minimizam os perigos e eliminam a existência dos micro-organismos prejudiciais à qualidade dos alimentos.

Contudo, evidencia-se a importância da elaboração e/ou manutenção de atividades de capacitação e educação continuada para os manipuladores dos alimentos, haja vista que uma das consequências no seu processamento inadequado é o surgimento das chamadas doenças de origem alimentar. Assim, constatou-se que a capacitação adequada dos manipuladores de alimentos, contribui, tanto para a melhoria da qualidade higiênico-sanitária, quanto para o aperfeiçoamento das técnicas e procedimentos utilizados.

Outro elemento significativo a se destacar são os princípios da gestão da qualidade total. Por meio deles é possível acompanhar o desenvolvimento dos processos de biossegurança nas cozinhas industriais. Esta prática se efetiva mediante a gerência participativa, o desenvolvimento de recursos humanos, a constância de propósitos, o aperfeiçoamento contínuo, a gerência de processos, a delegação de competência, a garantia da qualidade, a disseminação de informações e a não aceitação de erros. Estes princípios proporcionam maior efetividade organizacional, ao mesmo tempo em que desencadeiam uma cultura da higiene, responsável pelo alcance de um padrão de qualidade e de saúde. Isso acontece através do planejamento consistente, da correção dos possíveis erros, bem como, da consciência da necessidade de mudanças, da maior assertividade e de não conformidade.

Percebeu-se que se faz necessário também, o conhecimento do conceito da inteligência emocional. Por meio dela a organização permite o funcionamento de

uma engrenagem que impulsiona a compreensão, a realização, a aceitação e a responsabilidade para com a execução correta de cada um dos procedimentos necessários, dentre eles, a correta higiene das mãos, o foco desta pesquisa. Sabe-se também que a utilização de práticas inadequadas gera impacto negativo na saúde física e emocional, não somente dos colaboradores, mas estende-se aos consumidores do produto final. Ainda, diminui os índices de motivação, ocasiona queda na produtividade, além de repercussões na saúde familiar, social e no sistema médico, consequência dos índices de contaminação.

Ressaltou-se ainda, nesta pesquisa, quanto à importância do valor humano e essa evidência se traduz em reflexo de satisfação dos colaboradores, o que os leva à maior pró-atividade, quando motivados, e no cumprimento das normas sanitárias necessárias.

Portanto, o conjunto de ações que uma organização implementa, além da manutenção dos padrões de saúde, ocasiona o próprio crescimento, motiva a competitividade e eleva o grau de satisfação e criatividade de todos os envolvidos. Uma vez que os níveis elevados de qualidade de vida total servem para atrair novos colaboradores, estes integram uma série de mudanças necessárias nas organizações e que a sociedade atual requer.

Conclui-se, então, que a discussão a respeito deve focar na área da saúde, porém, transcendê-la através de um trabalho vinculado com outras áreas do saber. Trata-se, portanto, de um trabalho multidisciplinar, cada vez mais humanizado e voltado ao atendimento das necessidades e aspirações dos sujeitos e cuja aplicabilidade decorre da humanização do trabalho, mas acima de tudo, a atitude de responsabilidade social organizacional.

Considera-se ainda, que os resultados obtidos nesta pesquisa não têm a pretensão de esgotar temática tão densa e relevante, porém, acredita-se que a sua proposição contém relevância por se constituir em possibilidade para aprofundamentos futuros e quiçá, desperte maior número de interessados.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, G. D. Produção de refeições em creche: recursos para implementação das boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, em busca de qualidade. **Higiene Alimentar**, v. 16, n. 94, p. 26-29, 2002.

ALMEIDA, R.C.C.; KUAYE, A.Y.; SERRANO, A.M.; ALMEIDA, P.F. Avaliação e controle da qualidade microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos. **Rev. Saúde Pública**, v. 29, n. 4, p. 290-294, 1995.

BERTOLINO, M.T. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Publicada em DOU n° 206, de 23 de outubro de 2002. Republicada em DOU n° 215, de 6 de novembro de 2002.

BRASIL. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

CARMELLO, E. Qualidade de Vida no Trabalho. Disponível em: < www.enthusiasmos.com.br/artigos-page.php?cd_secao=16 >. Acesso em: 2 mai. 2018.

CERVO, A.L.; BERVIAN, P.A. **Metodologia Científica**: para uso dos estudantes universitários. São Paulo: Mc Graw-Hill do Brasil, 1976, p. 65-70.

HIRATA, M.H.; FILHO, J.M.; CRESPO, R.D. **Manual de biossegurança**. 3 ed. Barueri, SP: Manole, 2017.

JAY, J.M. **Microbiologia de Alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artemed, 2005.

LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. **Metodologia do trabalho científico**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1987, p. 44-79.

LIMONGI-FRANÇA, A.C. **Qualidade de vida no trabalho – QVT**: conceitos e práticas nas empresas da sociedade pós-industrial. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

ROCHA, E.D.M.
PERES, A.P.

MONTEIRO, E.M.A.; DINIZ, F.J.L.S.; LIMONGI-FRANÇA, A.C.; CARVALHO, J.V.F. O impacto da qualidade de vida no trabalho (QVT) no faturamento das indústrias metalúrgicas do Estado do Pará. **Revista de Administração da UEPG**, v. 2, n. 1, p. 18-33, 2011.

NETO, E.P.C. **Gestão da Qualidade**: princípios e métodos. São Paulo: Livraria Pioneira, 1991.

SARAJI, G.N.; DARGAHI, H. Study of quality of work life. **Iranian Journal of Public Health**, v. 35, n. 4, p. 8-14, 2006.

SILVA-JÚNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Varela, 1997.

VASCONCELOS, A.F. Qualidade de vida no trabalho: origem, evolução e perspectivas. **Caderno de Pesquisas em Administração**, v. 8, n. 1, p. 23-35, 2001.

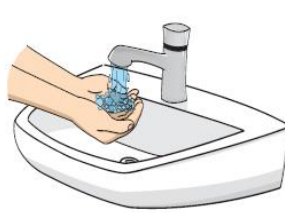
VILHENA, B. Qualidade no trabalho. Disponível em: <
<https://dinheirama.com/blog/2010/07/12/qualidade-de-vida-no-trabalho/>>. Acesso em: 02 mai. 2018.

WALTON, R.E. Quality of working life: what is it? **Sloan Management Review**, v.15, n. 1, p.11-21, 1973.

ANEXO I

HIGIENIZE AS MÃOS: SALVE VIDAS

Higienização Simples das Mãos



1. Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostar na pia.



2. Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos (seguir a quantidade recomendada pelo fabricante).



3. Ensaobie as palmas das mãos, friccionando-as entre si.



4. Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos.



5. Entrelace os dedos e fricione os espaços interdigitais.



6. Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa), segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem.



7. Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.



8. Friccione as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha (e vice-versa), fazendo movimento circular.



9. Esfregue o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular.



10. Enxágue as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.



11. Seque as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.

Para a técnica de Higienização Anti-séptica das mãos, seguir os mesmos passos e substituir o sabonete líquido comum por um associado a anti-séptico.