

UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS

PAOLA VICTORYA CONCEIÇÃO SILVA

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR**

SANTOS  
2022

**PAOLA VICTORYA CONCEIÇÃO SILVA**

**Relatório de estágio curricular**

Relatório de Estágio Curricular Supervisionado apresentado à Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Metropolitana de Santos como parte do Trabalho de Conclusão do Curso, para obtenção do título de Bacharel em Medicina Veterinária.

Orientador: Profa. Daniele Cristine Raimundo

**SANTOS  
2022**

## FOLHA DE AVALIAÇÃO

Autor: SILVA, Paola Victorya Conceição  
Título: Relatório de Estágio Curricular

Relatório de Estágio Curricular Supervisionado apresentado à Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Metropolitana de Santos como parte do Trabalho de Conclusão do Curso para obtenção do título de Bacharel em Medicina Veterinária.

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

### Banca Examinadora

Membro: \_\_\_\_\_  
Instituição: \_\_\_\_\_ Julgamento: \_\_\_\_\_

Membro: \_\_\_\_\_  
Instituição: \_\_\_\_\_ Julgamento: \_\_\_\_\_

## **DEDICATÓRIA**

Eu dedico esse trabalho primeiramente a Deus por ser meu socorro bem presente, e aos meus pais principalmente a minha mãe. Gostaria muito que ela estivesse presente, prometo levar todos conselhos pelo resto da minha vida, agradeço pelo seu amor incondicional, pelos seus conselhos tão importantes. Foi uma honra ser sua filha, sua falta nunca será preenchida, eu espero que eu consiga te orgulhar. Eu te amo mãe.

## AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus por tudo que Ele já fez, mas principalmente neste momento por me dar força.

Agradeço minha família. Aos meus pais Dejanira, por ser uma mulher tão exemplar com um caráter incontestável e como você será lembrada uma mulher de Deus, e Antônio Sergio, por ser um pai incrível e eu não sei o que seria de mim sem o senhor, você sem dúvidas é o meu príncipe do cavalo branco. Ao meu querido e amado irmão Pablo Lafaiete por me irritar tanto, mas por ser meu ombro amigo nos momentos mais difíceis. A minha cunhada Fernanda, que é algo que faltava na minha família, uma soma, é um prazer tê-la como uma amiga, uma irmã. Agradeço a Tia Nice por ser tão incrível 100% do tempo e por ser também uma mãe pra mim. Ao meu Tio Dani e a Tia Vania por estarem perto, pelas risadas e pelo apoio. As minhas primas Daniela (você também Sandro), Luiza (Por toda Orientação, não esqueci de você Matheus) e Raisa por toda atenção, carinho, amor. Agradeço aos meus avós, que são um tesouro na minha vida, agradeço por todos os conselhos e orações porque sem elas eu não estaria aqui hoje.

Agradeço aos meus irmãos da vida (Alessandro, Petrus, Hugo, Otto, Calheiro, Caio), por me apoiarem em todos os momentos felizes e tristes da minha vida, em tudo que eu faço e me dar conselhos no que eu não devo fazer.

Agradeço aos amigos que a faculdade me deu (Marina, Thaís, Rafa, Leopoldo e João), muito obrigada por essa jornada incrível que eu caí de paraquedas. Esses anos não seriam tão bons sem vocês, obrigada por me fazerem rir, me apoiarem e me ajudar nos estudos. Vocês fizeram da minha caminhada acadêmica mais gratificante.

Gostaria de agradecer as minhas melhores amigas Isabela e Estela, por serem tão presentes na minha vida, ter me dado a Ellie, ter me orientado e com toda certeza eu perderia meu réu primário por vocês.

Não poderia deixar de agradecer imensamente a Zn Vet Clínica pela oportunidade de estagiar com vocês. Agradeço toda a equipe pelos conselhos e ensinamentos que vou levar para sempre em minha vida profissional. Agradeço ao Robson e a Carol, por serem chefes tão atenciosos, e as minhas coordenadoras pelas orientações principalmente profissionais. Aos amigos que eu fiz, Iza, Kelly, Cibelly,

Kleber e Luis por todos os momentos maravilhosos que passamos juntos, contem comigo sempre.

Todo meu agradecimento e honra a orientadora Daniele Raimundo, por toda paciência e colaboração, a qual tenho total admiração por ser uma professora incrível e uma profissional a ser seguida. A todos os meus professores que eu tive imenso prazer de adquirir conhecimento que me deram durante minha formação. Palavras nunca serão o suficiente para descrever o quanto eu agradeço.

*“Levantarei os meus olhos para os montes, de onde vem o meu socorro.  
O meu socorro vem do Senhor que fez o céu e a terra.”  
(Salmos 121:1,2)*

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Faixada da entrada da clínica veterinária ZN Vet de Cubatão. ....	15
Figura 2- Sala de espera da clínica veterinária ZN Vet de Cubatão (A) e corredor lateral com área de espera (B). ....	15
Figura 3- Recepção da clínica veterinária ZN Vet de Cubatão. ....	16
Figura 4- Sala de atendimento da clínica veterinária ZN Vet de Cubatão. ....	16
Figura 5- Sala Cirúrgica da clínica .....	16
Figura 6- Equipe da Zn Vet de Cubatão. ....	17

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1- Atividades desenvolvidas e/ou acompanhadas na Clínica Médica de Pequenos Animais. ....	18
Tabela 2- Atividades desenvolvidas e/ou acompanhadas na Clínica Cirúrgica de Pequenos Animais. ....	19

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1- Gráfico dos gêneros dos entrevistados.....	24
Gráfico 2 - Idade dos indivíduos entrevistados.....	24
Gráfico 3- Grau de escolaridade dos indivíduos entrevistados.....	25
Gráfico 4 - Município dos entrevistados .....	25
Gráfico 5 - Profissão dos entrevistados.....	26
Gráfico 6 - Questionamento sobre o nível de conhecimento sobre contaminação .....	26
Gráfico 7 - questionamento sobre o conhecimento sobre micro-organismos ..	27
Gráfico 8 - Questionamento sobre a opinião dos entrevistados se todos os micro- organismos são causadores de doença .....	27
Gráfico 9 - Questionamento sobre a importância da temperatura dos alimentos .....	28
Gráfico 10 - questionamento se os entrevistados possuem hábitos de higienização dos alimentos .....	28
Gráfico 11 - opinião dos entrevistados sobre os riscos de higienização dos alimentos .....	29
Gráfico 12 - Questionamento se os entrevistados realizam higienização dos utensílios.....	29
Gráfico 13 - Questionamento sobre higiene dos entrevistados antes de manipular um alimento .....	30
Gráfico 14 - Métodos utilizados pelos entrevistados para o descongelamento dos alimentos .....	30
Gráfico 15 - Métodos de armazenamento dos alimentos na geladeira .....	31
Gráfico 16 - Questionamento sobre o conhecimento de boas práticas e manipulação de alimentos.....	<b>Erro! Indicador não definido.</b>

## Sumário

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	<b>12</b>
<b>2 RELATÓRIO DE ESTÁGIO</b> .....	<b>13</b>
2.1 CLÍNICA VETERINÁRIA ZN VET.....	13
2.1.1 Introdução .....	13
2.1.2 História.....	13
2.1.3 Descrição do Local .....	14
2.1.4 Corpo de funcionários .....	16
2.1.5 Atividades Desenvolvidas .....	18
2.1.6 Considerações Finais .....	20
<b>3 ANÁLISE DO CONHECIMENTO POPULACIONAL SOBRE AS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTO</b> .....	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
3.1 INTRODUÇÃO.....	21
3.2 OBJETIVO.....	23
3.3 MATERIAIS E MÉTODOS .....	23
3.4 RESULTADOS .....	23
3.5 DISCUSSÃO.....	33
3.6 CONCLUSÃO .....	37
3.7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	38
<b>5 APÊNDICES</b> .....	<b>42</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Esse trabalho de conclusão de curso, escrito pela Paola Victorya Conceição Silva, do curso de Medicina Veterinária da Universidade Metropolitana de Santos (UNIMES), sob orientação da professora Dra. Danielle Raimundo, tem como objetivo relatar as atividades desenvolvidas durante o estágio curricular obrigatório.

O estágio foi realizado na clínica Zn Vet, supervisionado pela Dra. Izabela Sarabando e Dr. Kleber Costa.

O estágio realizado durante o mês de julho até novembro 2022, totalizando 515 horas. A aluna neste período acompanhou atividades na área Clínica de Pequenos e Cirúrgicas, desta forma acompanhou, procedimentos de sedação, pós-operatório, exames laboratoriais, exames radiográficos, ultrassonografia, atendimento clínico e cirúrgico.

Durante o período do estágio pude vivenciar uma rotina em uma clínica veterinária popular que tem como objetivo ser mais acessível financeiramente para a população, tive o prazer de conhecer pessoas, profissionais maravilhosos e suas bagagens de conhecimento, dessa forma adquirindo novos conhecimentos teóricos e práticos.

O estágio curricular obrigatório é imprescindível na jornada de um aluno, para melhorar e desenvolver suas habilidades que foram passadas durante toda a duração do curso.

O objetivo do relatório é relatar atividades executadas no decorrer do período citado, mostrando a casuística dos atendimentos, deste modo abordar os conhecimentos adquiridos e como acrescentou na formação acadêmica.

## **2 RELATÓRIO DE ESTÁGIO**

### **2.1 CLÍNICA VETERINÁRIA ZN VET**

#### **2.1.1 Introdução**

O estágio obrigatório supervisionado teve sua duração do dia 1/07/2022 até o dia 30/11/2022. Supervisionado pela da Médica Veterinária Izabela Sarabando responsável pela parte clinica da ZN Vet Cubatão juntamente pelo Médico Veterinário e Biólogo Kleber Costa responsável pelas cirurgias.

#### **2.1.2 História**

A clínica Matriz em Santos, foi inaugurada em junho de 2019 pelo proprietário Robson Dias, e mais três clinicas veterinárias foram abertas, em São Vicente, Praia Grande, e Cubatão. Em maio de 2020, em março de 2021 e em janeiro de 2022, respectivamente.

Em setembro de 2022 foi inaugurado o ZN Lab laboratório veterinário em São Vicente, com a mesma proposta de ser acessível economicamente ao público.

Que está localizada na Rua Leão XIII do bairro São Francisco e foi inaugurada em janeiro de 2022.

A clínica veterinária Zn Vet por sua vez, que é a localizada na cidade de Cubatão, São Paulo na Rua Leão XIII do bairro São Francisco. Foi na qual meu estágio foi desenvolvimento.

A clínica tem foco em atendimento popular clínico e cirúrgico para animais de pequeno porte e silvestres, e se disponibiliza a fazer atendimento domiciliar.

### 2.1.3 Descrição do Local

O local é composto pela recepção (figura 2) que possui uma loja de medicamentos na prateleira, tornando possível a compra dos remédios ao sair do atendimento, juntamente com a sala de espera (figura 3) que tem um quadro informativo na parede com vários alertas para população. Uma sala de atendimento (figura 4) e uma sala de cirurgia/repouso (figura 5), a faixada sempre está com decorações sazonais de acordo com a época do ano (figura 1).

Na recepção o tutor preenche a ficha de identificação do animal que é passada para ao veterinário pelo aplicativo VetBase e em seguida é feito anamnese, exame físico e direcionado o seu caso para o atendimento necessário podendo ser clínico ou cirúrgico. Mas, caso necessite de algum exame complementar deverá ser agendado, pois são feitos por terceirizados.

No caso de cirurgia, os pacientes passam por uma avaliação pré-operatória, em que é realizado um exame clínico, como perfil básico e avaliação cardíaca.

É instruído para o tutor fazer no animal jejum alimentar de 12 horas e de 8 horas de jejum hídrico, que traga roupa cirúrgica e/ou colar elisabetano e coberta



Figura 1: Faixada da entrada da clínica veterinária ZN Vet de Cubatão. Fonte: Arquivo pessoal, 2022

O horário de atendimento ao público na ZN Vet é de segunda-feira a sexta-feira, das 10:00h às 19:00h nos dias de semana podendo se estender e aos sábados das 10:00h às 15:00.

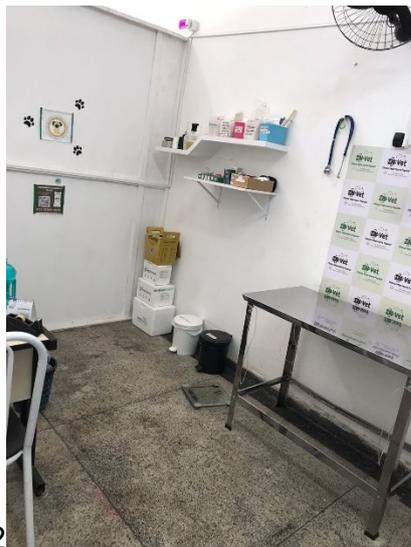
Os atendimentos são realizados em ordem de chegada, mas caso o grau de severidade for maior, terá prioridade no atendimento.



Figura 2- Sala de espera da clínica veterinária ZN Vet de Cubatão (A) e corredor lateral com área de espera (B). Fonte: Arquivo pessoal, 2022



Figura 3- Recepção da clínica veterinária ZN Vet de Cubatão. Fonte: Arquivo



peçoal, 2022

Figura 4- Sala de atendimento da clínica veterinária ZN Vet de Cubatão. Fonte: Arquivo pessoal, 2022



Figura 5- Sala Cirúrgica da clínica. Fonte: Arquivo pessoal, 2022

## 2.1.4 Corpo de funcionários

A equipe clínica médica da ZN Vet é composta por treze funcionários, sendo duas coordenadoras, quatro veterinários de clínica médica de pequenos animais, um veterinário de clínica de silvestres que também é o proprietário das quatro clínicas e um veterinário de clínica cirúrgica, quatro recepcionistas e duas estagiárias que acompanham o cotidiano e auxiliam nos atendimentos.

Sempre que possível a equipe se reúne em treinamento, em busca de um atendimento melhor, consulta ou até mesmo aulas visando melhor capacitação do veterinário (figura 6).

Possuem internação nas unidades de Santos e São Vicente por médicos veterinários terceirizados.



Figura 6- Equipe da Zn Vet de Cubatão. Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

### 2.1.5 Atividades Desenvolvidas

O período de estágio curricular supervisionado iniciou-se em julho e terminou em novembro, totalizando 88 dias frequentados.

No decorrer do estágio foi acompanhado consulta nas quais pude auxiliar nas coletas de exames laboratoriais como biópsia, raspado de pele, coleta de sangue, citologia da orelha, na parte da clínica médica pude verificar parâmetros fisiológicos, contenção para realização de exames, aplicações de medicamentos tricotomia, colocação de acesso venoso, limpezas e suturas, verificação do animal no pós-operatório, além da limpeza do local entre as consultas.

Dentro das práticas realizadas incluem um atendimento completo ao paciente, desde as partes iniciais como anamnese e exame físico completo avaliamos o nível de hidratação, palpação de linfonodos, coloração de mucosas, tempo de preenchimento capilar, palpação abdominal, auscultação cardíaca, auscultação pulmonar e temperatura retal.

Tabela 1- Atividades desenvolvidas e/ou acompanhadas na Clínica Médica de Pequenos Animais.

<b>Atividades desenvolvidas</b>	Caninos	Felinos	Silvestres
Consultas	38	22	1
Perfil Básico	27	10	0
Fluidoterapia	12	9	0
Aferição da Glicemia	5	0	0
Eutanásia	8	1	0
Parvovirose	2	0	0
Extração de Ectoparasitas	3	0	0
V10	56	0	0
V Raiva	32	14	0
V4	0	21	0
Citologia de pele	13	2	0
Citologia de orelha	1	0	0
Uretra Obstruída	0	12	0
Giardíase	2	0	0
Insuficiência renal crônica	1	11	0

Retirada de pontos	22	18	0
Otite	21	0	0
Corte de unha	7	0	0
Radiografia	8	0	0
Ultrassonografia	5	6	0
Teste de Fluoresceína	13	0	0
Dermatite alérgica	20	2	1

Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

A aplicação de vacinas predomina como o maior número de atendimentos. A maioria dos casos vistos na clínica eram caninos, enquanto os felinos foram mais frequentes em casos cirúrgicos, tendo em vista que predominantemente a castração se sobressai dentre os outros.

Referente a parte cirúrgica, pode auxiliar na contenção para medicamentos, avaliação pré-cirúrgica, administrar medicamentos anestésicos, fazer a tricotomia, além de auxiliar nas cirurgias, fazer suturas e curativos e observar a parte anestésica, auxiliando quando necessário.

Tabela 2- Atividades desenvolvidas e/ou acompanhadas na Clínica Cirúrgica de Pequenos Animais.

<b>Atividades desenvolvidas</b>	Caninos	Felinos
Nodulectomia	6	
Remoção de TVT	2	
Amputação	3	
Piometra	1	1
Tartarectomia	9	
Ovariosalpingohisterectomia	15	21
Orquiectomia	10	25

Fonte; Arquivo pessoal, 2022.

### 2.1.6 Considerações Finais

Nesse estágio me renderam muitos frutos tanto acadêmicos quanto pessoais, pude refinar meu aprendizado por diversos atendimentos e tutores que passaram nesse período.

Uma equipe receptiva, principalmente os veterinários que buscaram me ensinar com muita atenção, disciplina, sou extremamente grata por todos os ensinamentos que obtive nessa trajetória.

### **3 ANÁLISE DO CONHECIMENTO SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM CONSUMIDORES DE ALIMENTOS**

#### **3.1 INTRODUÇÃO**

A temática de segurança alimentar tornou-se uma inquietação pública, principalmente após o mundo ter vivenciado uma pandemia, causada pelo vírus SARS-CoV-2 (COVID 19). Os consumidores demonstram cada vez mais perturbações no que se refere a qualidade sanitária dos alimentos consumidos, mostrando ser imprescindível adquirir o conhecimento necessário referente as etapas de higiene, como por exemplo, realizar o preparo e armazenamento dos alimentos, assegurando que o mantimento ofertado a população não cause riscos à saúde tanto do consumidor, quanto do trabalhador que se encontra atuando efetivamente na fabricação e na manipulação dos mesmos (GONÇALVES; TORIANI, 2021).

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), as Boas Práticas e Manipulação de Alimentos são práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores, desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor, tendo como objetivo evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

Segundo regulamento técnico do órgão, busca-se “estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado” e neste sentido, deve-se aplicar:

(...) aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais,

lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. (RDC N° 216, 2004)

Estima-se que 600 milhões de pessoas em todo mundo adoecem pela ingestão de alimentos contaminados e 420 mil morrem por complicações da ingestão destes alimentos. Os impactos na saúde dos indivíduos ocasionados pela ingestão de alimentos contaminados são denominados como Doenças transmitidas por alimentos ou DTAs (FAO, 2019). A execução correta do manuseio, preparo e consumo destes mantimentos podem evitar a transmissão de mais de 250 tipos de doenças provocadas por micro-organismos patogênicos, caso ocorra este tipo de transmissão devido a falha no manuseio, denominam-se como Doenças Transmitidas por Alimentos ou DTAs (WHO, 2000).

A multiplicação de micro-organismos patogênicos (bactérias, fungos e vírus) ocorre por causas multifatoriais, como por exemplo, a presença de umidade e altas temperaturas. Os modos com os indivíduos lidam com os micro-organismos envolvem o comportamento, a cultura e as condições sanitárias daquele ambiente/território. Os hábitos de higiene, o acesso à informação em saúde, os aspectos sócio culturais e ou geracionais são fatores determinantes no modo em que a coletividade maneja os alimentos (BUSATO; FERRAZ; FRANK, 2014).

Das razões de risco, pode-se mencionar a exposição dos alimentos à temperaturas elevadas, sobretudo em estações do ano marcadas pelo calor, armazenamento inadequado de produtos, como latas enferrujadas, contaminação cruzada, tendo como exemplo a utilização do mesmo utensílio para a manipulação de vários alimentos sem higienização e utilização de água contaminada. (MAZIERO; BERSOT, 2010).

### **3.2 OBJETIVO**

O objetivo deste trabalho é compreender o nível de conhecimento da população em geral, com relação a aspectos relacionados as boas práticas de manipulação de alimentos no ambiente residencial, determinadas pela legislação vigente em no país.

### **3.3 MATERIAIS E MÉTODOS**

Foi elaborado um questionário baseado na legislação vigente, através da plataforma Google Formulários e de entrevistas pessoais. O questionário foi composto por 17 perguntas, sendo 6 voltadas para identificação pessoal e as outras 11 para o tema: "Boas práticas e manipulação de alimentos" com perguntas abertas e fechadas, tais como: o que é contaminação e micro-organismos; a importância da temperatura dos alimentos; o método de descongelamento utilizado, entre outras perguntas. (APÊNDICE 1)

O questionário ficou aberto para respostas do dia 3 de outubro até 10 de novembro. Este formulário foi distribuído a 150 de pessoas de diferentes classes sociais, de diversas cidades do Brasil, por meio de aplicativos multiplataforma para envio de mensagem instantânea, como WhatsApp e Instagram, e quando tratava-se da coleta de respostas por entrevistas, estas foram realizadas em áreas públicas como igrejas, restaurantes, clínicas veterinárias. Utilizou-se também a metodologia da *Snowball Sampling*, que consiste em repassar a informação, no caso, o questionário, de pessoa para outra pessoa.

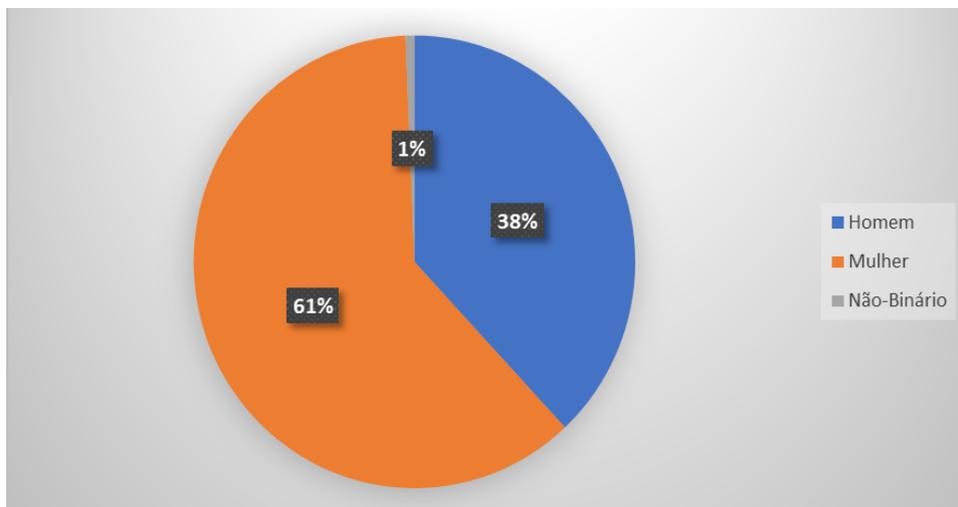
As respostas obtidas através do formulário foram tabuladas, descritas em porcentagem e comparadas com a literatura.

### **3.4 RESULTADOS**

Diante dos resultados obtidos, foram distribuídos em gráficos com as respostas referentes as questões elaboradas sobre as Boas Práticas e Manipulações de Alimentos, no total foi recebido 155 respostas.

A gráfico 1 apresenta os gêneros entrevistados, onde 61% (95) são mulheres, 38% (59) são homens e 1% (1) não-binário.

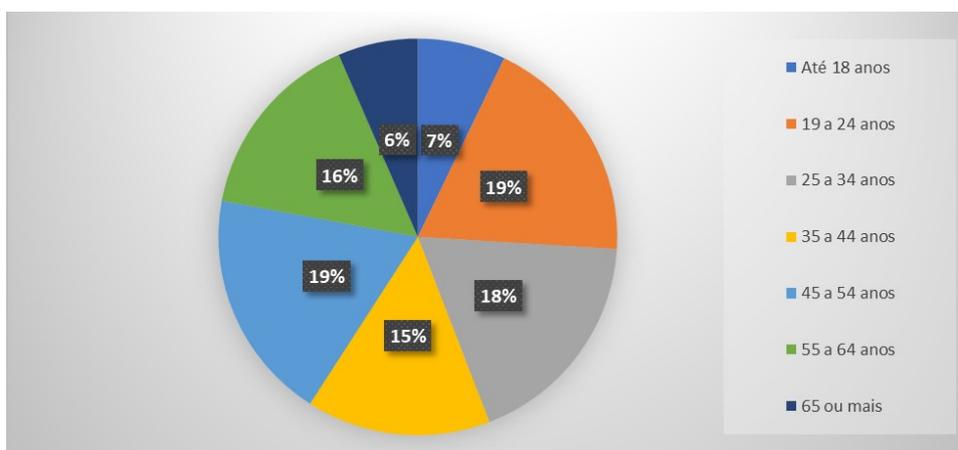
Gráfico 1- Gráfico dos gêneros dos entrevistados



Fonte: Arquivo pessoal, 2022

Quando questionado sobre suas idades a maioria dos entrevistados possuía de o intervalo de idade de 19 a 24 anos e 45 a 54 anos, representando 19% (29) cada. Outros resultados são, menores de 18 anos com 7% (11), 18% (28) dos entrevistados respondeu dos 25 aos 34 anos, 15% (23) das pessoas dos 35 aos 44 anos, 16% (24) das pessoas dos 55 aos 64 anos e 6% (10) das pessoas dos 65 anos ou mais (gráfico 2).

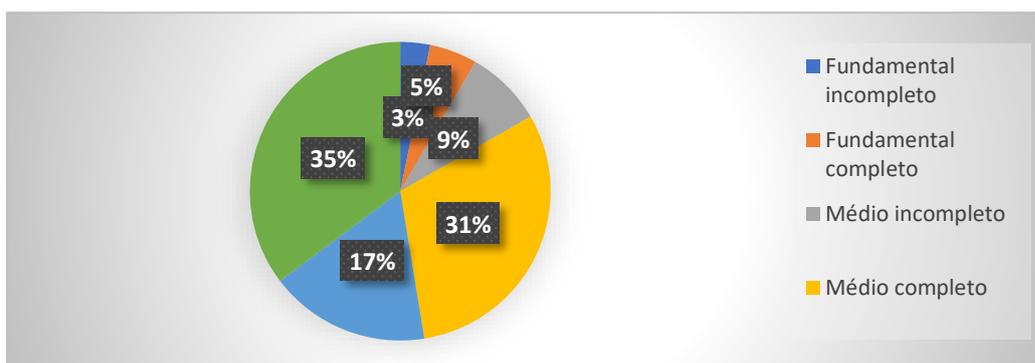
Gráfico 2 - Idade dos indivíduos entrevistados



Fonte: Arquivo pessoal, 2022

Sobre ao nível de escolaridade dos entrevistados apenas 3% (5) tinham apenas ensino fundamental incompleto, já o restante possuía fundamental completo 5% (8), ensino médio incompleto 9% (13), representando 31% (48) dos resultados quem possuía ensino médio completo, 17% (27) se refere quem possui ensino superior incompleto e o resultado mais alto, a quem possui ensino superior completo 35% (55) (gráfico 3).

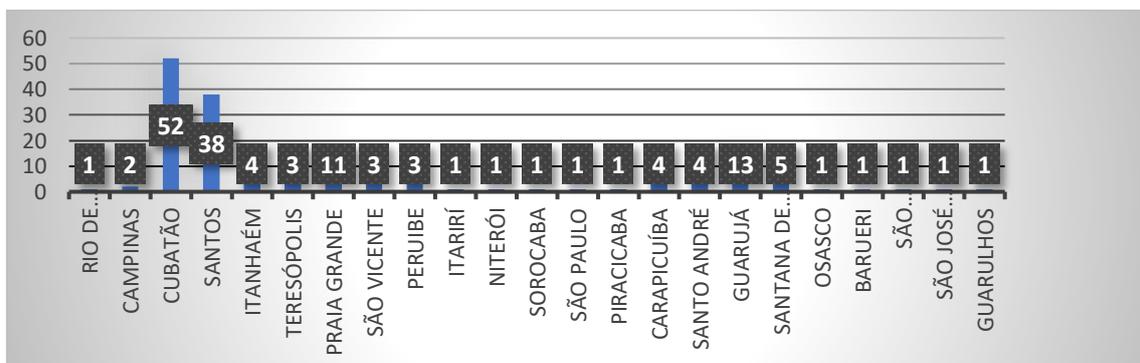
Gráfico 3- Grau de escolaridade dos indivíduos entrevistados



Fonte: Arquivo pessoal, 2022

No gráfico 4 demonstra a localidade dos entrevistados, as cidades com mais respostas são Cubatão (52), Santos (38), Guarujá (13) e Praia Grande (11) restante das cidades possuíram quantidades baixas, melhor evidenciado no gráfico 4.

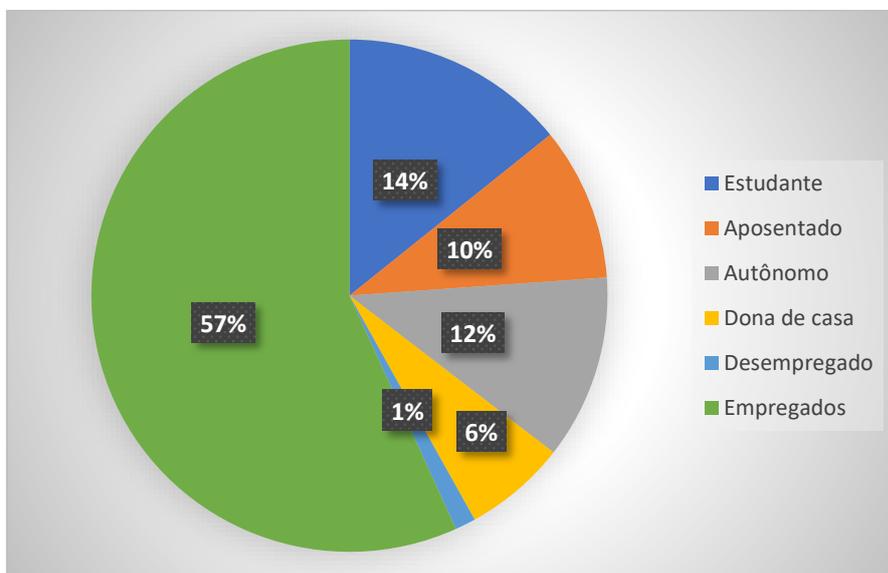
Gráfico 4 - Município dos entrevistados



Fonte: Arquivo pessoal, 2022

Demonstrado a seguir podemos verificar as profissões dos entrevistados sendo 1% (2) desempregado dos, 6% (10) são donas de casa, 10% (10) aposentados, 12% (18) sendo autônomos, seguido de 14% (22) estudantes e por fim 57% (88) são empregados (gráfico 5)

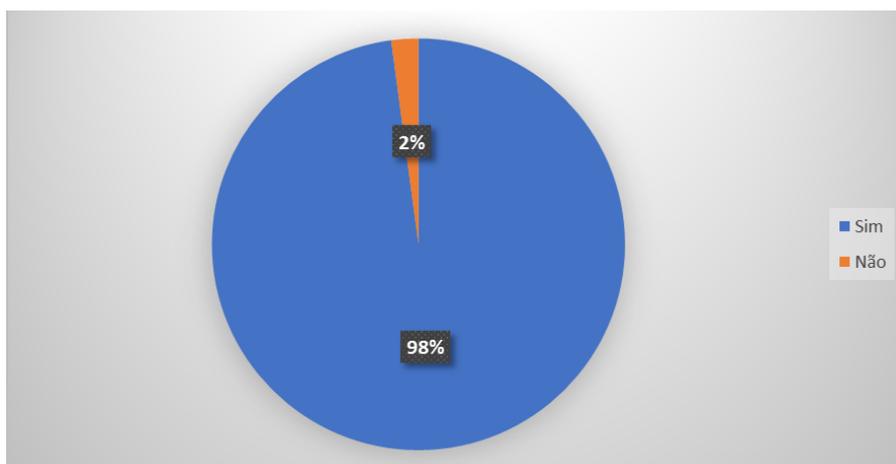
Gráfico 5 - Profissão dos entrevistados



Fonte: Arquivo pessoal, 2022

No gráfico 6, foi questionado o conhecimento sobre contaminação através da pergunta: Você sabe o que é Contaminação? Onde 98% (148) mostrou ter o conhecimento sobre contaminação e 2%(7) informou não ter conhecimento sobre contaminação

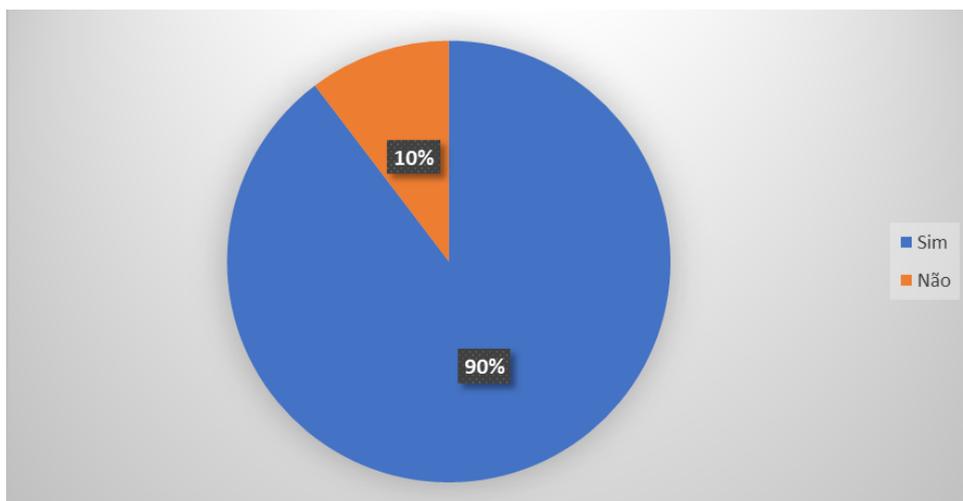
Gráfico 6 - Questionamento sobre o nível de conhecimento sobre contaminação



Fonte: Arquivo pessoal, 2022

No gráfico 7, questionou aos entrevistados sobre o conhecimento da existência de micro-organismos, com a indagação: Você sabe o que são micro-organismos? Onde 90% (139) demonstrou possuir conhecimentos sobre micro-organismos e 10% (16) demonstrou não ter conhecimento sobre o assunto.

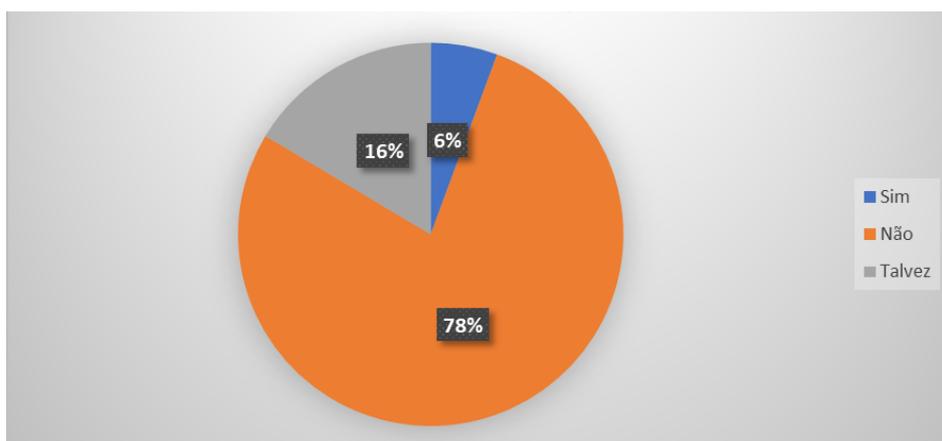
Gráfico 7 - Questionamento sobre o conhecimento sobre micro-organismos



Fonte: Arquivo pessoal, 2022

Já no gráfico 8, abordou-se o assunto sobre micro-organismos causarem doenças, 6% (17) acreditam que sim, 16% (24) optaram pelo talvez e 78% (114) acreditam que os micro-organismos não causam doenças.

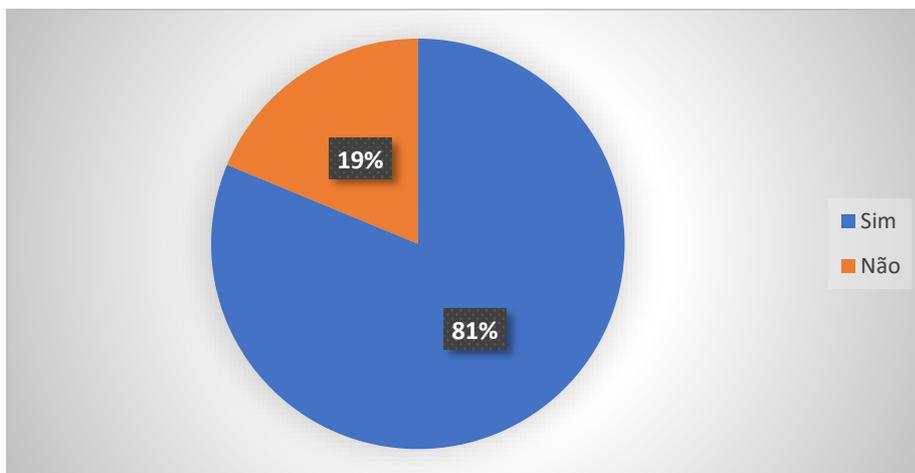
Gráfico 8 - Questionamento sobre a opinião dos entrevistados se todos os micro-organismos são causadores de doença



Fonte: Arquivo pessoal, 2022

No gráfico 9, indagou-se se os entrevistados conheciam a importância da temperatura dos alimentos, onde 81% (126) revelou o conhecimento desta importância e 19% (29) apontou o não conhecimento.

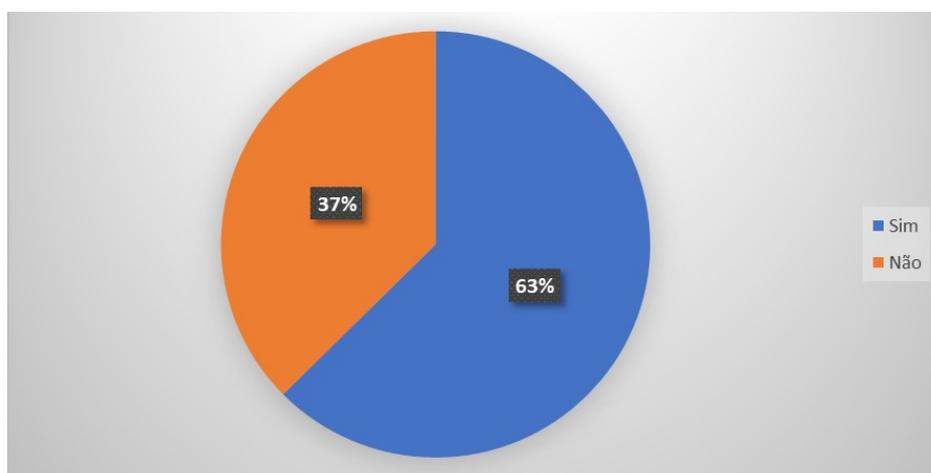
Gráfico 9 - Questionamento sobre a importância da temperatura dos alimentos



Fonte: Arquivo pessoal, 2022

No gráfico 10, foi interrogada se os entrevistados possuíam prática constante da higienização do frango, o gráfico mostra que 63% (97) tem o hábito de higienizar e 37% (58) não higieniza.

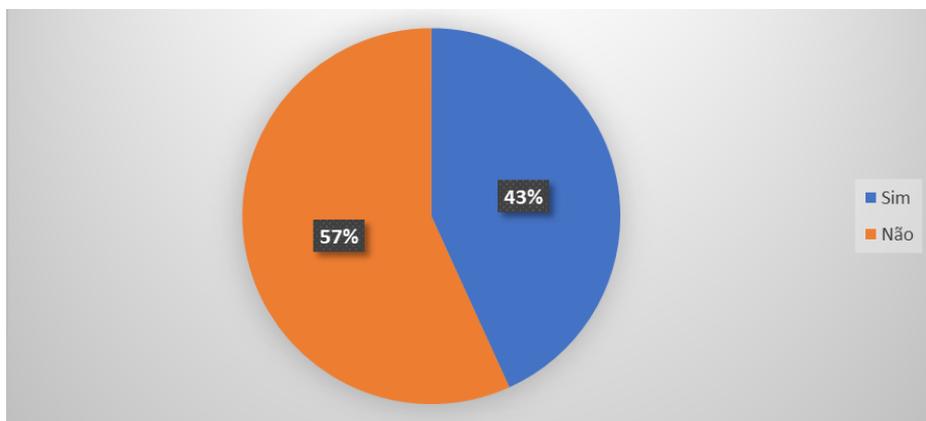
Gráfico 10 - questionamento se os entrevistados possuem hábitos de higienização dos alimentos



Fonte: Arquivo pessoal, 2022

No gráfico 11, se questionou a opinião das pessoas que se lavar os alimentos, como exemplo utilizado o frango, poderia causar algum risco e as respostas que se obteve foram de 57% (88) de não confirmações e 43% (67) de confirmações de risco.

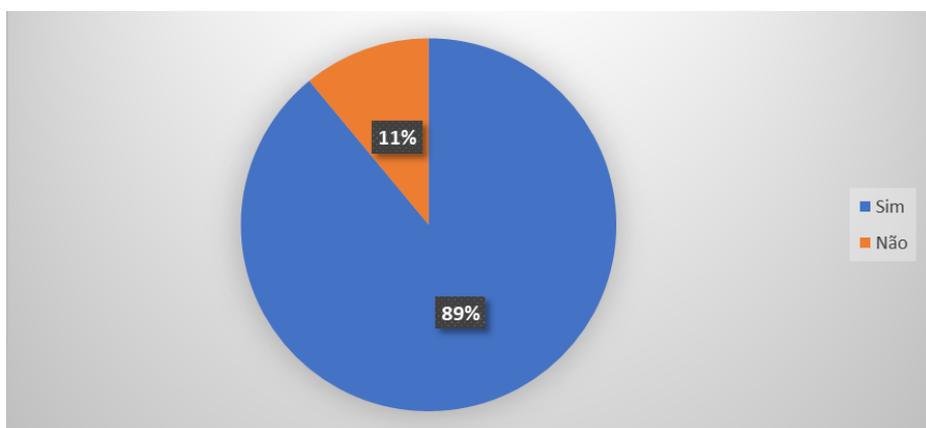
Gráfico 11 - opinião dos entrevistados sobre os riscos de higienização dos alimentos



Fonte: Arquivo pessoal, 2022

No gráfico 12, demonstra a porcentagem referente ao questionamento da higienização dos utensílios após a manipulação dos alimentos pelos entrevistados, onde 89% (138) afirma higienizar e 11% (17) afirma não higienizar os utensílios.

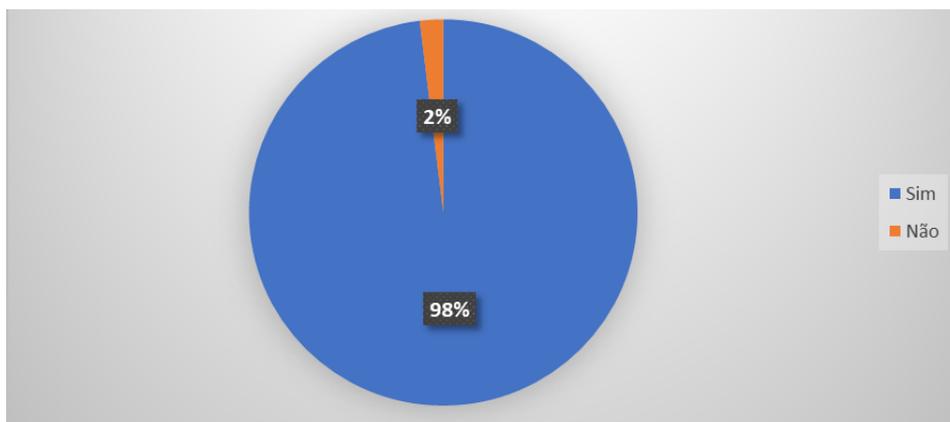
Gráfico 12 - Questionamento se os entrevistados realizam higienização dos utensílios



Fonte: Arquivo pessoal, 2022

No gráfico 13, interrogou-se aos entrevistados se possuíam a prática de higienização das mãos antes da manipulação dos alimentos, e 98% (152) atestou a higienização e 2% (3) não atestou a higienização das mãos.

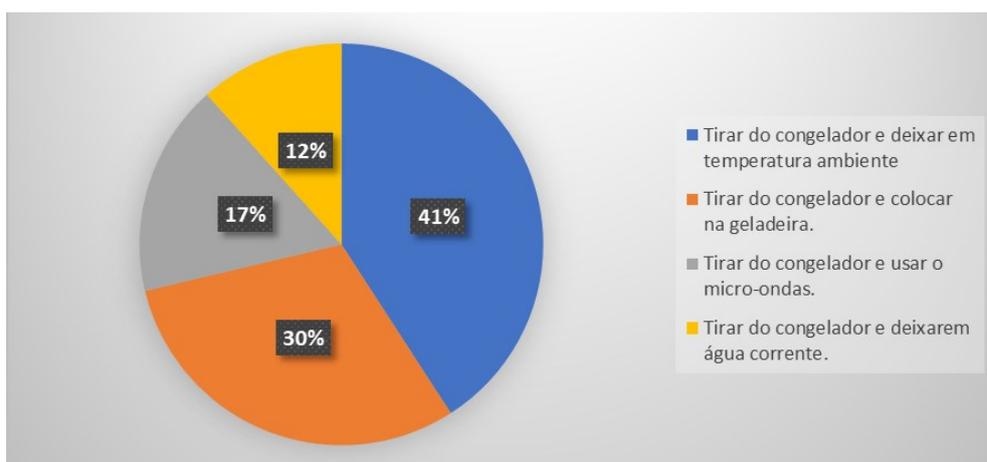
Gráfico 13 - Questionamento sobre higiene dos entrevistados antes de manipular um alimento



Fonte: Arquivo pessoal, 2022

No gráfico 14, foi questionado o método de descongelamento dos alimentos utilizado pelos entrevistados, 41% (63) afirmam tirar do congelador e deixar em temperatura ambiente, 30% (47) afirmam tirar do congelador e colocar na geladeira, 17% (26) pessoas afirmam tirar do congelador e usar o micro-ondas e 12% (19) tiram do congelador e deixam em água corrente.

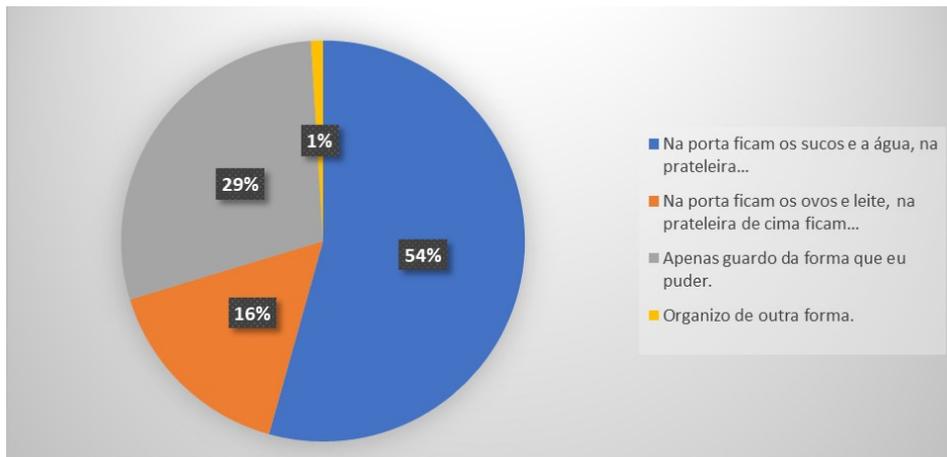
Gráfico 14 - Métodos utilizados pelos entrevistados para o descongelamento dos alimentos



Fonte: Arquivo pessoal, 2022

No gráfico 15, o questionamento se refere ao armazenamento dos alimentos, onde 54% (84) afirmam armazenar na porta da geladeira onde ficam os sucos e a água ou na prateleira da geladeira, 16% (26) afirmam deixar na porta com os ovos e o leite, ou na prateleira de cima da geladeira, 29% (44) pessoas afirmam que guardam da forma que podem e 1% (1) das pessoas afirmam organizar de outra maneira.

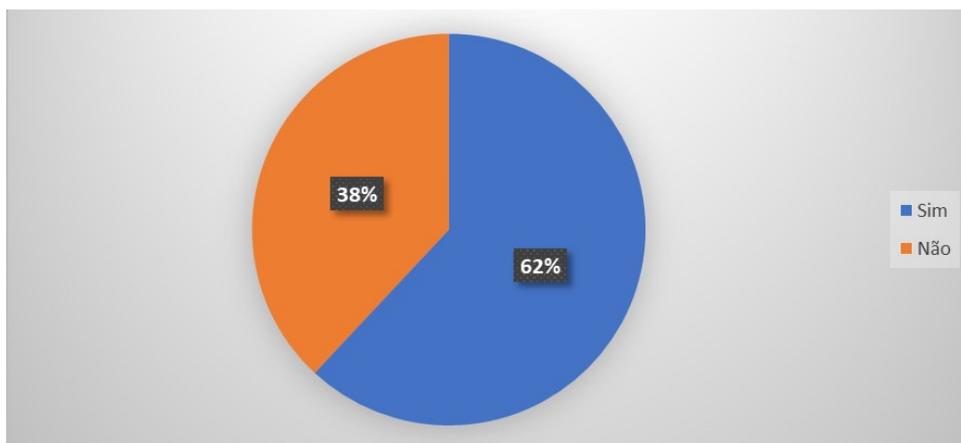
Gráfico 15 - Métodos de armazenamento dos alimentos na geladeira



Fonte: Arquivo pessoal, 2022

No gráfico 16, evidencia-se o conhecimento sobre a existência de Boas Práticas e Manipulação de Alimentos, onde 62% (96) já ouviu falar sobre e 38% (59) não conhece a temática.

Gráfico 16 - Questionamento sobre o conhecimento de boas práticas e manipulação de alimentos



Fonte: Arquivo pessoal, 2022

Tabela 3 - Questionário aplicado aos entrevistados e suas respostas.

Gênero	Homem 38% (59) Mulher 61% (95) Não-Binário 1% (1)
Idade	Até 18 anos 7% (11) 19 a 24 anos 19% (29) 25 a 34 anos 18% (28) 35 a 44 anos 15% (23) 45 a 54 anos 19% (29) 55 a 64 anos 16% (24) 65 ou mais 6% (10)
Cidade	Cubatão (52) Santos (38) Guarujá (13) Praia Grande (11)
Profissão	Desempregado 1% (2) Donas de casa 6% (10) Aposentados 10% (10) Autônomos 12% (18) e Estudantes 14% (22) Empregados 57% (88)
Grau de escolaridade	Fundamental incompleto Fundamental completo Médio incompleto Médio completo Superior incompleto Superior completo
Você sabe o que é contaminação?	Sim 98% (148) Não 2% (7)
Você sabe o que é micro-organismos?	Sim 90% (139) Não 10% (16)
Na sua opinião, todos os micro-organismos causam doença?	Sim 6% (17) Não 16% (24) Talvez 78% (114)
Você sabe a importância da temperatura nos alimentos?	Sim 81% (126) Não 19% (29)

Você tem o costume de lavar o frango?	Sim 63% (97) Não 37% (58)
Na sua opinião, lavar o frango pode apresentar algum risco?	Sim 43% (67) Não 57% (88)
Você tem o costume de lavar os utensílios entre as manipulações de alimentos ?	Sim 89% (138) Não 11% (17)
Você tem o costume de lavar as mãos antes de preparar a comida ?	Sim 98% (152) Não 2% (3)
Qual método de descongelamento você utiliza?	No ambiente 41% (63) Na geladeira 30% (47) No micro-ondas 17% (26) Na água corrente 12% (19)
Como você armazena os alimentos na geladeira?	Organizam de forma correta 54% (84) Organizam de forma incorreta 16% (26) Guardam da forma que podem 29% (44) Organizam de outra forma 1 (1%)
Já ouviu falar sobre as boas práticas e manipulação de alimentos?	Sim 62% (96) Não 38% (59)

### 3.5 DISCUSSÃO

Observa-se na Gráfico 6, que 98% dos entrevistados conhece a temática da Contaminação. De acordo com PORTARIA Nº 326, DE 30 DE JULHO DE 1997, entende-se que a Contaminação é a “presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana.”

Dessa forma, é visível que a população que participou, demonstra ter conhecimento sobre o termo contaminação. Este conhecimento foi adquirido no período de Covid, segundo resultados das pesquisas em público, onde a SarsCov-2 foi tida como exemplo, tanto para a presença de micro-organismos quanto para contaminação em si (SOUZA et al., 2020)

Por demonstrarem o conhecimento sobre que é a Contaminação, nas Gráficos 7 e 8, ao serem questionados acerca do conhecimento sobre Micro-organismos, a maioria em questão, demonstra saber o que são os micro-organismos (90%), porém possuem opiniões divergentes sobre serem agentes patogênicos ou não. Podemos ver pelo artigo (MELLO et al., 2010) que apenas 67,9% dos manipuladores de alimentos sabem o que é contaminação, mostrando que a divergência deste questionário.

De acordo com o dicionário, micro-organismos são qualquer organismo microscópico ou ultramicroscópico, como as bactérias, fungos, leveduras e vírus. Alguns inclusive são de interesse econômico e médico, por exemplo os que “são um componente essencial de muitas variedades de queijo e desempenham um papel fundamental durante sua fabricação e maturação.” (CASTRO, 2018).

Nas Gráficos 9, 14 e 15, ocorre uma indagação acerca da importância da temperatura e armazenagem, onde 98% da população diz saber sobre a importância da temperatura dos alimentos, porém 41% dizem tirar do congelador e deixar descongelar em ambiente, 16% deixam alimentos errados na porta do eletrodoméstico e 29% guardam de qualquer forma na geladeira. Isso entra em contradição, mostrando que as pessoas sabem que a temperatura é importante para manter o alimento, entretanto, eles não sabem a forma correta de utilizar a temperatura e como lidar com ela. As pessoas acreditam que basta colocar na geladeira, o que é correto, porém existe uma forma correta de se organizar na geladeira para que tenha diminuição na reprodução de micro-organismos patogênicos e deteriorantes. Na pesquisa (ROLIM et al., 2021) podemos ver que 50% dos participantes descongela os alimentos em temperatura ambiente, micro-ondas 36% e geladeira 14%, mostrando divergência apenas nas duas ultimas e observa semelhança que maioria dos participantes realiza de forma correta a organização dos alimentos na geladeira 61%.

O armazenamento de alimentos na geladeira segue um padrão bem específico, por exemplo, a utilização do freezer para carnes e alimentos congelados, o uso da prateleira de cima para leite e derivados pois necessitam de uma refrigeração um pouco mais intensa, mas não ao ponto do congelamento. Na prateleira do meio, armazenam-se os ovos (sendo mais comum se ver na porta) pois é um alimento muito perecível e por isso deve ficar

dentro da geladeira e jamais na porta, para não ter uma variação de temperatura muito grande. Alimentos como aqueles estão em descongelamento pois obtém-se o controle da redução de temperatura, e alimentos que serão consumidos rapidamente como frutas onde a refrigeração é menor, vão na prateleira de baixo, e na gaveta, encontram-se os legumes e verduras, em embalagens e sacos separados e bem vistos para que não estrague e fique muito tempo na geladeira acumulando fungos e bactérias (GOMES; CIRRA; PEREIRA, 2020). Segundo estudo referenciado (FORTUNATO, 2014) a maioria dos entrevistados descongela os alimentos de forma adequada ou sob refrigeração ou em micro-ondas (52,5%) e em relação ao armazenamento dos ovos, 51,2% dos entrevistados relatou armazená-los na porta da geladeira, o que apresenta similaridade com o estudo presente.

No Gráfico 10 podemos observar que 63% (97) dos entrevistados afirmam lavar o frango, e no Gráfico 11, que 57% (88) acreditam que não há risco algum ao lavar, considerando correto o ato. Estes acreditam que estão limpando o alimento, preparando-o para alimentação e se livrando de DTAs mas não percebem que estão fazendo ao contrário. Dessa forma, proporcionam um ambiente ideal para a multiplicação de microrganismos. De acordo com o artigo de referência (ROLIM et al., 2021), podemos ver a semelhança nos resultados onde 54% dos entrevistados responderam lavar o frango enquanto 46% responderam que não, dessa forma verificasse que os resultados convergem e em outro estudo (GONÇALVES et al., 2021) podemos ver que 67% dos participantes desconheciam a importância de não lavar o frango cru e assim evitar a contaminação cruzada .

“No Brasil, entre 2000 e 2017, dos surtos que tiveram o local de ocorrência identificado, 36,4% deles aconteceram em ambiente doméstico”. (SOARES et al., 2020) (DIJK, 2010)

Segundo DOS ANJOS, as Salmonelas são as maiores responsáveis por infecções alimentares em seres humanos. Os sorotipos infectam muitos mamíferos, aves e répteis e são principalmente excretados pelas fezes, sendo também a principal fonte de infecção. (ANJOS, 2016). Essa afirmação, atesta que é necessário ter cuidado ao processo de descongelamento, pois nesta etapa é possível ter uma grande reprodução de microrganismos patogênicos,

causados primeiramente pela perda do controle da temperatura, deixando um cenário ideal para replicação, e/ou por entrar em contato com a água, o que favorece ainda mais o ambiente para reprodução, aumentando assim, as chances de espalhar os patógenos para os alimentos e objetos em volta”, ou seja, a contaminação pode ocorrer quando a água que é usada para lavar o frango cru entra em contato com as mãos, com superfícies de trabalho, ou ainda com roupas e equipamentos de cozinha.

Observa-se no Gráfico 12 que 89% responderam que lavam os utensílios entre as manipulações, o que proporciona uma menor probabilidade de contaminação cruzada de um utensílio para algum alimento. Segundo Fortunato e Vicenzi (2014) relatam consenso na literatura, mostrando que o conhecimento e a aplicabilidade de precauções no manuseio dos alimentos representam, hoje, uma importante etapa na redução da incidência de DTA.

No resultado do Gráfico 13, 98% apontam que lavam as mãos antes de preparar o alimento, “a higienização das mãos é considerada a ação isolada mais importante no controle de infecções em serviços de saúde.” (APARECIDA, 2004). Em relação à lavagem das mãos, as respostas foram distintas, segundo os questionários respondidos, 98% dos entrevistados apontam que realizam a higienização. Em contrapartida, o estudo utilizado como ferramenta de comparação mostra que só 57% sabem higienizar as mãos, ou seja, 43% não sabem lavar as mãos da forma apropriada. (BOAVENTURA *et al.*, 2017).

Quando os indivíduos são advertidos que a contaminação ocorre pelo ar e gotículas de salivas (sejam elas por tosse ou espirro), ou por contato pessoal, é o ato de lavar as mãos frequentemente que acaba por ser uma determinante para prevenir o contágio. Portanto lavar as mãos é um ato pertinente, pois desta maneira, evitará que micro-organismos que estão nas nossas mãos e nos objetos a nossa volta, entrem em contato com os alimentos em si ou em superfícies próximas, prevenindo-se essa forma a contaminação cruzada (LOURENÇO; WIRZBICKI, 2021).

Na Gráfico 15, verificamos que 62% das pessoas já ouviram falar sobre as boas práticas e manipulação de alimentos e 38% não, entretanto no artigo (MELLO *et al.*, 2010) onde foi observado o conhecimento dos

manipuladores sobre o termo “Boas Práticas de Manipulação” 81,6% não sabe o significado, ou responderam de forma incorreta.

Os resultados obtidos poderão servir como base no planejamento de ações de educação em saúde, objetivando a melhoria do nível de conhecimentos e das práticas de higiene alimentar na promoção da saúde da família e prevenção de doenças.

### 3.6 CONCLUSÃO

O objetivo geral deste trabalho visou analisar o conhecimento da população sobre as boas práticas e manipulação dos alimentos, o nível de conhecimento referente a higienização e o método de armazenamento e descongelamento dos alimentos.

Por meio desse trabalho foi observado a imprudência com a higienização e desta forma ignorando os princípios básicas da “boas práticas e manipulação de alimentos”, por falta de conhecimentos mais aprofundados, como por exemplo a importância de não lavar o frango e da organização correta da geladeira dessa forma facilitando contaminação cruzada e o surgimento de doenças transmitidas pelo alimento (DTA).

Na grande maioria dos casos, o método de descongelamento utilizado é aquele que acelera o processo para a utilização do mantimento, então por muitas vezes, utiliza-se a água corrente, manter em temperatura ambiente, o armazenamento na geladeira, afim de agilizar o processo, o que acaba por acelerar a disseminação de todos os micro-organismos.

O conteúdo dispõe-se a conscientizar a população sobre a primordialidade da higienização adequada, não só como forma de saneamento em si, mas também como medida de profilaxia, pois como sabemos, as doenças são causadas por agentes, entre os micro-organismos, que podem estar presentes tanto nos alimentos, quanto em nossas mãos ou mesmo nas superfícies nas quais tocamos.

Dessa forma, os hábitos de higiene são fundamentais para preservar a saúde, desde as ações de grande escala, como as ações mais simples.

### 3.7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANJOS, P. P. *et al.* **SALMONELLA SPP. E LISTERIA MONOCYTOGENES, MICRORGANISMOS PATOGENICOS EM ALIMENTOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA.** Mostra Científica em Biomedicina, [S. l.], v. Volume 1, n. 1, p. 1-6, 20 jun. 2016.

APARECIDA, A; **ARTIGO HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS NO CONTROLE DAS INFECÇÕES EM SERVIÇOS DE SAÚDE ANVISA, 2004** [s.l: s.n.]. Disponível em: <[https://www.anvisa.gov.br/servicosaude/control/higienizacao\\_mao.pdf](https://www.anvisa.gov.br/servicosaude/control/higienizacao_mao.pdf)>. Acesso em: 6 nov. 2022.

BOAVENTURA, L. T. A. *et al.* CONHECIMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE HIGIENE PESSOAL E BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. **Revista Univap**, v. 23, n. 43, p. 1-10, 2017. Disponível em: <http://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/1817/1424>. Acesso em: 3 dez. 2022.

BUSATO, M. A; FERRAZ, L; FRANK, N. L. P; **Rede de Revistas Científicas da América Latina, Caribe, Espanha e Portugal**, p. 1-13, 2014. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4815/481547289034.pdf> Acesso em: 2 nov. 2022.

CARTILHA SOBRE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. [s.l.] **Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa**, [s.d.]. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>>. Acesso em: 22 jul. 2022.

CASTRO, M. T. de. **A maturação e a qualidade microbiológica de queijos.** Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/maturacao-e-qualidade-microbiologica-de-queijos/>>. Acesso em: 4 nov. 2022.

DIJK, Z. V. **FSA: Key steps in the fight against campylobacter.** Disponível em: <<https://www.poultryworld.net/home/fsa-key-steps-in-the-fight-against-campylobacter>>. Acesso em: 2 nov. 2022.

FARIA, D; **Contaminação cruzada durante o fatiamento de produto cárneo pronto para o consumo: foco em *Listeria monocytogenes***. [s.l.] UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, 2016a. Disponível em: <[https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/9/9131/tde-26012017-172838/publico/Daniele\\_Bezerra\\_Faria\\_ME\\_corrigida.pdf](https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/9/9131/tde-26012017-172838/publico/Daniele_Bezerra_Faria_ME_corrigida.pdf)>.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO). **O ónus das doenças transmitidas por alimentos e os benefícios do investimento na alimentação segura**. Rome: FAO; 2019. Disponível em: <https://www.fao.org/3/ca2809pt/CA2809PT.pdf>.

FORTUNATO, L. H.; VICENZI, K. **CONHECIMENTO SOBRE PRÁTICA DE HIGIENE NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM RESIDÊNCIAS DE CAXIAS DO SUL - RS**. *Uningá Review*, 17(1), 2014. Disponível em: <https://revista.uninga.br/uningareviews/article/view/1484>

GAZETA DO POVO. **Salmonella em frango mata 1 e adocece 17 nos Estados Unidos**. 31 ago. 2018. Disponível em: <https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/salmonella-em-frango-mata-1-e-adocece-17-nos-estados-unidos/20180831-103229-n302#:~:text=Uma%20pessoa%20morreu%20e%20outras>. Acesso em: 4 dez. 2022

GAUCCI, C.; GAUCCI, A. A. What does the food handler in the home know about salmonellosis and food safety? **J R Soc Health**, n.125, v.3, 2005.

GOMES, A.; CIRRA, B.; PEREIRA, F. **Manuseio e armazenamento de alimentos na quarentena**. 20 abr. 2020. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/coronavirus/base/manuseio-e-armazenamento-de-alimentos-na-quarentena/>. Acesso em: 3 dez. 2022.

GONÇALVES, B. C. et al. SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: MERENDEIRAS CONHECENDO A MICROBIOLOGIA PARA PROMOÇÃO DO ALIMENTO SEGURO NA ESCOLA. **Revista de Extensão do Instituto Federal Catarinense**, v. 8, n. 15, p. 1-10, 2021. Disponível em: <https://publicacoes.ifc.edu.br/index.php/RevExt/article/view/1342/1736>. Acesso em: 3 dez. 2022.

GONÇALVES, B. M; TORIANI, S. dos S; **Hábitos relacionados à higiene alimentar em tempos de COVID-19: uma pesquisa com estudantes de uma instituição de ensino superior privada de Joinville (SC)**. 10 fev. 2021.

Disponível

em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/25172/20067>. Acesso em: 3 dez. 2022.

GREEN LR, SELMAN C, SCALLAN E, JONES TF, MARCUS R. Beliefs about meals eaten outside the home as source of gastrointestinal illness. **J Food Prot**, n.68, v. 10, 2005.

LEITE, L. H. M; Boas práticas de higiene e conservação de alimentos em cozinhas residenciais de usuários do programa saúde da família-Lapa. **Revista Ciências Médicas Campinas**, p. 1-8, 18 mar. 2009. Disponível em: <https://seer.sis.puc-campinas.edu.br/cienciasmedicas/article/view/645/625>.

Acesso em: 3 nov. 2022.

LOURENÇO, D. S.; WIRZBICKI, S. M.. LAVAR AS MÃOS COM ÁGUA E SABÃO: UMA MEDIDA TÃO SIMPLES E EFICAZ NA PREVENÇÃO DA COVID-19. **Encontro sobre Investigações na Escola: Experiências, diálogos e (re)escritas em rede**, p. 1-7, 2021. Disponível em: <https://portaleventos.uffs.edu.br/index.php/EIE/article/view/15481/10582>.

Acesso em: 2 nov. 2022.

MAZIERO, M. T.; BERSOT, L. S. MICOTOXINAS EM ALIMENTOS PRODUZIDOS NO BRASIL. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, v. 12, n. 1, p. 1-12, 2010. Disponível em: [https://www.researchgate.net/profile/Maike-](https://www.researchgate.net/profile/Maike-Montanhini/publication/228448438_Micotoxinas_em_alimentos_produzidos_no_brasil/links/00b7d52783f1a49ee8000000/Micotoxinas-em-alimentos-produzidos-no-brasil.pdf)

[Montanhini/publication/228448438\\_Micotoxinas\\_em\\_alimentos\\_produzidos\\_no\\_brasil/links/00b7d52783f1a49ee8000000/Micotoxinas-em-alimentos-produzidos-no-brasil.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Maike-Montanhini/publication/228448438_Micotoxinas_em_alimentos_produzidos_no_brasil/links/00b7d52783f1a49ee8000000/Micotoxinas-em-alimentos-produzidos-no-brasil.pdf). Acesso em: 3 nov. 2022.

MELLO, Aline Gomes de et al. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Braz. J. Food Technol**, v. 13, n. 1, p. 1-9, 2010. Disponível em: [https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/handle/icict/12076/Braz\\_J\\_Food\\_Technol\\_13\\_60-68.pdf?sequence=2&isAllowed=y](https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/handle/icict/12076/Braz_J_Food_Technol_13_60-68.pdf?sequence=2&isAllowed=y). Acesso em: 25 nov. 2022.

PEREIRA, V. L. P. V; **AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS EM MANIPULADORES DE ALIMENTOS**. 2011. DISSERTAÇÃO DE MESTRADO EM BIOLOGIA MOLECULAR E MICROBIANA — FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DO ALGARVE, FARO, 2011. Disponível

em: <https://sapientia.ualg.pt/bitstream/10400.1/4921/1/Dissertação%20-%20Vera%20Pereira.pdf>. Acesso em: 3 dez. 2022.

**RDC N° 216\_ ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA.**

Disponível em: <<https://www.saude.al.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/RDC-N°-216-ANVISA-Agência-Nacional-de-Vigilância-Sanitária.pdf>>. Acesso em: 21 jul. 2022.

ROLIM, F. C. *et al.* Conhecimentos sobre boas práticas em cozinhas domiciliares através de um questionário on-line. **Revista da Universidade Estadual de Alagoas/UNEAL**, v. 13, n. 13, p. 1-13, 2021. Disponível em: <https://periodicosuneal.emnuvens.com.br/ambientale/article/view/260/218>. Acesso em: 26 nov. 2022.

SOUZA, Cl. T. V. *et al.* Cuidar em tempos da COVID-19: lições aprendidas entre a ciência e a sociedade. **Cadernos de Saúde Pública**, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/ZdwvQnjzwXSzvyPFc6rmcVy/?format=pdf&amp;lang=pt>. Acesso em: 4 nov. 2022.

SOARES, V. M.; PEREIRA, J. G.; NATALINO H. G., L.; PAES A. N. P., J. SALMONELLA EM FRANGOS E A CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR MEIO DE SUPERFÍCIES DE CORTE EM COZINHAS DOMÉSTICAS. **Veterinária e Zootecnia, Botucatu**, v. 27, p. 1–12, 2020. DOI: 10.35172/rvz.2020.v27.405. Disponível em: <https://rvz.emnuvens.com.br/rvz/article/view/405>. Acesso em: 11 nov. 2022.

VIVABEM. Os perigos de lavar o frango antes de cozinhá-lo: Lavar frango antes de cozinhar aumenta risco de espalhar bactéria *Campylobacter*. *In: Os perigos de lavar o frango antes de cozinhá-lo: Lavar frango antes de cozinhar aumenta risco de espalhar bactéria *Campylobacter*. Alimentação*, 30 maio 2022. Disponível em: <https://www.uol.com.br/vivabem/noticias/bbc/2022/05/30/os-perigos-de-lavar-o-frango-antes-de-cozinhar-lo.htm#:~:text=05%2F2022%2017h50>

,Lavar%20frango%20antes%20de%20cozinhar%20aumenta%20risco%20de%20espalhar%20bactéria,o%20risco%20de%20intoxicação%20alimentar.

Acesso em: 3 nov. 2022.

WOTEKI, C.E; KINEMAN, B.D. Challenges and approachesto reducing foodborne illness. **Ann Rev Nutr.**, n.23, 2003.



<p>Sim Não Talvez</p>
<p>Você sabe a importância da temperatura nos alimentos?</p> <p>Sim Não</p>
<p>Você tem o costume de lavar o frango?</p> <p>Sim Não</p>
<p>Na sua opinião, lavar o frango pode apresentar algum risco?</p> <p>Sim Não</p>
<p>Você tem o costume de lavar os utensílios entre as manipulações de alimentos ?</p> <p>Sim Não</p>
<p>Você tem o costume de lavar as mãos antes de preparar a comida ?</p> <p>Sim Não</p>
<p>Qual método de descongelamento você utiliza?</p> <p>Tirar do congelador e deixar em temperatura ambiente.</p> <p>Tirar do congelador e colocar na geladeira.</p> <p>Tirar do congelador e usar o micro-ondas.</p> <p>Tirar do congelador e deixar em água corrente.</p>
<p>Como você armazena os alimentos na geladeira?</p> <p>Na porta ficam os sucos e a água, na prateleira de cima ficam os leites e derivados, na prateleira do meio ficam os alimentos cozidos e em processo de descongelamento , na prateleira de baixo ficam os alimentos que vão ser consumidos mais rápidos como por exemplo frutas e na gaveta ficam as verduras e legumes.</p> <p>Na porta ficam os ovos e leite, na prateleira de cima ficam os sucos e outras bebidas, na prateleira do meio ficam os alimentos consumidos mais rápidos como as frutas, na prateleira de baixo ficam os alimentos cozidos e na gaveta ficam as verduras e legumes.</p> <p>Apenas guardo da forma que eu puder.</p> <p>Organizo de outra forma</p>
<p>Já ouviu falar sobre as boas práticas e manipulação de alimentos?</p> <p>Sim Não</p>

