

# GESTÃO DE ALERGÉNIOS ALIMENTARES NUMA UNIDADE DE RESTAURAÇÃO COLECTIVA

Coutinho R<sup>III</sup>, Bettencourt-Câmara M<sup>III</sup>, Oliveira B<sup>IV</sup>, Henriques R<sup>V</sup>, Varandas E<sup>VI</sup>

Comunicação oral 11

## INTRODUÇÃO

Dados recentes afirmam que as alergias e intolerâncias alimentares estão a aumentar em Portugal. As manifestações clínicas decorrentes da ingestão de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias variam de moderadas a graves, podendo ser fatais. Assim, a gestão de alergénios em restauração coletiva deve integrar o sistema HACCP visando um controlo preventivo destes perigos alimentares. Esse controlo exige que os colaboradores envolvidos na preparação, confeção e serviço de refeições ou de alimentos tenham formação adequada sobre alergénios de modo a informarem correctamente os consumidores.

## MÉTODOS

Este estudo visou a verificação dos conhecimentos e competências relativos a alergénios de 30 colaboradores de uma unidade de restauração colectiva do segmento empresarial que serve diariamente 1700 refeições. Estes colaboradores assumiam funções no serviço ao cliente e tinham formação nesta matéria. O trabalho compreendeu a aplicação de um inquérito inicial para a identificação de necessidades formativas, a realização de uma acção de formação em sala e *on-job* e uma nova aplicação do inquérito inicial para avaliação do impacto da estratégia formativa aplicada.

## RESULTADOS/CONCLUSÃO

Os resultados obtidos evidenciaram a necessidade de intervenção formativa nas quais participaram todos os colaboradores. A monitorização dessa intervenção mostrou que a mesma foi eficaz muito embora a taxa de resposta tenha sido de apenas 60%. Assim deverão ser desenvolvidas estratégias formativas mais personalizadas para debelar esta situação.

<sup>I</sup> Estagiária de Ciências da Nutrição na Euresst Portugal, Lda.

<sup>II</sup> Estagiária de Ciências da Nutrição, CiiEM, Centro de Investigação Interdisciplinar Egas Moniz, Instituto Superior Ciências da Saúde Egas Moniz.

<sup>III</sup> Investigadora do CiiEM, Centro Interdisciplinar de Investigação Egas Moniz, Campus Universitário, Cooperativa de Ensino Superior Egas Moniz.

<sup>IV</sup> Diretora da Direção da Qualidade da Euresst Portugal.

<sup>V</sup> Nutricionista, Direção da Qualidade da Euresst Portugal.

<sup>VI</sup> Nutricionista e Técnica Superior de Higiene e Saúde no Trabalho, Direção da Qualidade da Euresst Portugal, Lda.