

AVALIAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM ESCOLA PÚBLICA

Emanuele Barros Domingos Vasconcelos

Bianca Souza Cavalcante

Deny Ariane Falcão Barroso

Larissa Pereira Aguiar

Felipe Rodrigues Magalhães de Aguiar

Centro Universitário Fametro - Unifametro

emanuele.vasconcelos@aluno.fametro.com.br

biancacaval13@gmail.com

denyariane@hotmail.com

larissa.aguiar@professor.unifametro.edu.br

felipe.magalhaes@professor.unifametro.edu.br

Título da Sessão Temática: *Alimentação, Nutrição e Saúde*

Evento: VII Encontro de Monitoria e Iniciação Científica

RESUMO

Uma das grandes responsabilidades da escola pública é a alimentação. É seu papel fornecer aos alunos uma alimentação saudável, higienizada e livre de qualquer contaminação. Assim, podemos observar a importância da realização de boas práticas na manipulação dos alimentos para garantir uma alimentação saudável nas escolas. Essa pesquisa, de caráter descritivo-observacional, foi realizada em uma escola pública em Fortaleza, com a finalidade de verificar as Boas Práticas na Unidade de Alimentação e Nutrição. Percebe-se que não basta apenas um alimento de qualidade chegar à escola, mas que deve-se ter os cuidados no tocante ao ambiente onde é preparado, armazenado, a manipulação, dentre outros, para que assim não ofereça nenhum risco aos alunos comensais, promovendo saúde e nutrição aos que irão consumi-lo.

Palavras-chave: Alimentação escolar. Boas Práticas. Higiene-Sanitárias.

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar é um direito gratuito de acordo com a Constituição Federal, para todos escolares que frequentam a educação básica. Desse modo, a efetivação desse direito se concretiza por meio da oferta de uma alimentação adequada em quantidade e qualidade para satisfazer as necessidades nutricionais dos alunos enquanto frequentam a escola. Para que uma alimentação seja considerada saudável, não se restringe apenas ao consumo de alimentos nutritivos, ela abrange também, outros cuidados referentes, como a produção e manipulação. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), todos os dias cerca de 40 mil pessoas, principalmente crianças, morrem por desnutrição ou doenças associadas aos alimentos (BRASIL, 2008).

A qualidade dos alimentos é um dos fatores essenciais para uma saúde de qualidade, devendo ser assegurada pela adoção de medidas preventivas, desde a origem até o consumo, assim, diminuindo o risco de doenças por meio dos alimentos e utensílios utilizados para o consumo.

Assim o objetivo dessa pesquisa foi avaliar a importância das Boas Práticas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma escola pública, visto a necessidade dessa averiguação por órgãos públicos, prevenindo a contaminação do ambiente e dos alimentos.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa descritiva transversal realizada em agosto de 2019, em uma escola pública, Fortaleza, Ceará, em uma única visita ao estabelecimento.

A coleta de dados foi realizada utilizando como instrumento uma lista de verificação das Boas Práticas em Serviços de Alimentação baseada na Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e na RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, dividida em blocos: 1. Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; 2. higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; 3. Controle integrado de vetores e pragas urbanas; 4. Abastecimento de água; 5. Manejo de resíduos; 6. Manipuladores; 7. Matérias-primas, ingredientes e embalagens; 8. Preparação do alimento; 9. Armazenamento e transporte do alimento preparado; 10. Exposição ao consumo do alimento preparado; 11. Documentação e registro.

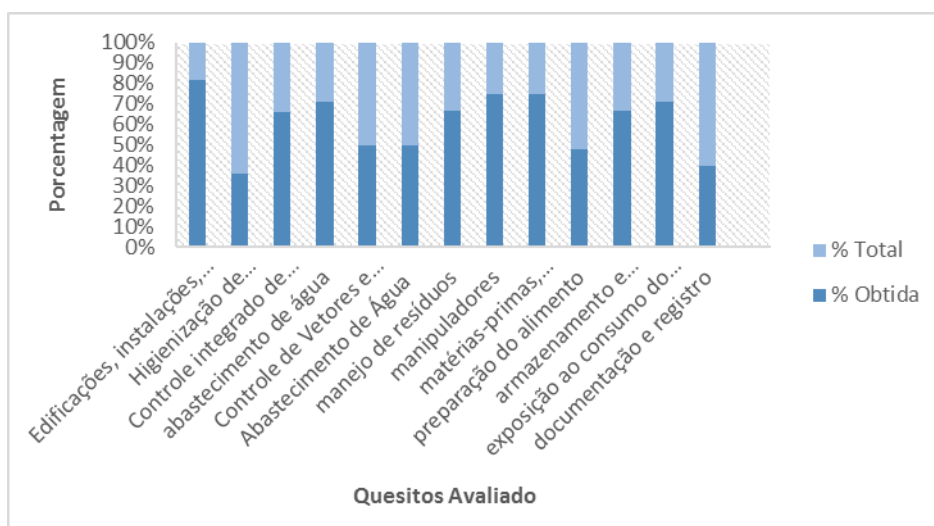
A classificação geral para a avaliação foi baseada nos percentuais estabelecidos pela Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que estabelece como pertencente ao GRUPO 1 de 76 a 100% de atendimentos dos itens. GRUPO 2 de 51 a 75% de atendimentos dos itens. E GRUPO 3 de 0 a 50% de atendimento dos itens.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com a metodologia utilizada percebeu-se que a escola se encontra em Média Adequação, com 68% caracterizado pelo Grupo 2 de 56 a 75% de atendimento dos itens marcados, conforme Resolução RDC nº 275/02. Logo, o grau está abaixo do que o proposto pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), já que o recomendado é que os estabelecimentos possuam porcentagens maior que 76% com o intuito de minimizar os riscos de toxi-infeções alimentares (BRASIL, 2002).

A figura 1, abaixo, apresenta os percentuais de conformidades dos blocos descritos no instrumento de coleta de dados (lista de verificação).

Figura 1 – Quesitos do Manual de Boas Práticas em uma Unidade de Alimentação e de Nutrição em uma Escola Pública



Observou-se que as Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios cumpriu 82% dos requisitos, onde o piso, parede e teto apresenta o revestimento liso, impermeável e lavável, sem rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros. Possui lavatório exclusivo para a higiene das mãos na área de manipulação do alimento. Dispõe de instalações sanitárias separadas do local de manipulação e armazenamento de alimentos. Todos esses dados conforme o disposto na Resolução RDC nº216/2004 (BRASIL, 2004). Ressalva-se as portas que não são automáticas do ambiente. Apenas as janelas possuem tela milimetrada para impedir vetores e pragas urbanas.

Constatou-se que a Higienização de Instalações, Móveis e Utensílios acatou em 71% das condições necessárias, mantidos em circunstâncias higiênico-sanitárias. O ambiente é higienizado quantas vezes forem necessárias. Os materiais utilizados são próprios para

higienização. Em exceção, os funcionários não utilizam uniforme específico para função, pois os mesmos que fazem a limpeza do ambiente, são os que fazem a preparação do alimento.

O Controle de Vetores e Pragas Urbanas foi assertivo em 100%, sendo conforme o preconizado na Resolução RDC nº 216/2004, pois o ambiente está livre de vetores e pragas urbanas. Existem dedetizações feitas por empresas, conforme o Ministério da Saúde regulamenta, semestralmente.

Em relação ao Abastecimento de Água notou-se que foi afirmativo em 100% do atendimento dos itens, visto que a água utilizada é procedente da Cagece, e esta afirma o fornecimento de água potável (CAGECE, 2019), logo é usada para manipulação dos alimentos. O reservatório de água está em condições adequadas, sendo feita a higienização semestralmente.

Referente ao Manejo dos Resíduos foi observado 67% está de acordo com a norma, dado que o ambiente dispõe de recipientes de fácil higienização e transporte, para conter os resíduos. Assim como, os resíduos são coletados e estocados longe da área de preparação e armazenamento de alimentos. Um quesito, em contrapartida, são as tampas dos coletores, pois possuem contato manual, possibilitando uma contaminação cruzada.

Com relação aos Manipuladores verificou que 75% dos itens atendeu aos requisitos. Os manipuladores que têm asseio pessoal, usam uniformes conservados e limpos, usados somente nas dependências internas do local, as roupas e objetos são guardados em armários disponibilizados pela instituição. Viu-se que há cartaz fixos próximo ao lavatório, de fácil visualização, orientando a forma correta de lavar as mãos. Contudo, não foi notado nenhuma política de averiguação se o funcionário está doente, ou possui alguma lesão impossibilitado de manipular o alimento para não propiciar uma contaminação cruzada. Segundo a ANVISA os manipuladores que apresentarem alguma lesão e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto estiverem com essas condições de saúde (BRASIL, 2004).

Já no tópico sobre Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens foi cumprida 75% dos itens exigidos, em que o transporte dos insumos é feito adequadamente, normalmente as entregas são feitas em horários onde não está sendo manipulados os alimentos. As embalagens são verificadas, caso haja algum defeito ou esteja com prazo de validade vencidos, são devolvidas ao fornecedor. Os alimentos são armazenados em um local limpo e organizado, específico para tal, para garantir proteção contra contaminantes. Um ponto negativo avaliado foi que não há uma identificação dos insumos com quantidade e validade a vencer.

Reparou-se que no quesito Preparação de Alimentos 48% dos itens foi certificada. Nas quais os alimentos estão em condições higiene-sanitárias. Os alimentos descongelados são utilizados imediatamente, não havendo recongelamento. Quando feito o alimento, são distribuídos e consumidos logo. Em contrapartida, alguns alimentos ficam em descongelamento em temperatura ambiente por tempos prolongados, comprometendo a qualidade do alimento, sendo que o ideal é que os alimentos fiquem sobre refrigeração inferior a 5°C (cinco graus Celsius), ou em forno micro-ondas, mas não foi verificado nenhum dos dois. E não tem como constatar que os alimentos chegam a 70°C (setenta graus Celsius) quando preparados, pois não tem medidores.

Quando se trata de Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado o percentual de conformidade foi de 67% dos itens verificados. O alimento preparado é consumido no refeitório do estabelecimento. Os alimentos são entregues através de um balcão, higienizado, conforme as normas higiênicos-sanitárias, a fim de evitar contaminação decorrente da proximidade do consumidor da fonte.

No ponto de Exposição ao Consumo do Alimento Preparado, atendeu a 71% dos quesitos, conforme Resolução RDC n°216/2004. Foi avaliada a área de exposição do alimento preparado, estava em condições adequada de higiênico-sanitárias. Os utensílios não são descartáveis, mas são higienizados e guardados em locais protegidos.

Com relação a Documentação e Registro, foi atendido 40% dos itens. Não foi averiguado nenhum Manual de Boas Práticas disponível para os funcionários. Como também, não contém informações de instalações, equipamentos, móveis quando se fazem necessárias, descumprindo um POP (Procedimento Operacionais Padronizados). Como ponto positivo os funcionários passam por capacitação em higiene, para melhorar o funcionamento do ambiente.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Sabe-se que quando se trata em educação pública no Brasil, logo se interliga uma precariedade e escassez, pois o país ainda não dá a devida atenção a população de média e baixa renda. Observou-se que a Unidade de Alimentação e Nutrição dessa escola pública em Fortaleza, onde a alimentação é ofertada aos mesmos que fazem a integração da escola, está classificada no GRUPO 2 entre 56 a 75% de conformidade exigidas. Apresenta ambiente higienizado, boa infraestrutura, com profissionais capacitados para desempenhar suas funções. Percebe-se falta de recursos adequados para garantia de uma prática correta em serviços de alimentação na escola pública observada, devido à falta de investimento do poder

público. Logo, é de suma importância que o Estado dê prioridade as escolas públicas, visto que as vezes é a única refeição do aluno. E de acordo com o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), todos tem direito a alimentação escolar para garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, cujo Estado deve garantir de acordo com as diretrizes estabelecidas por lei.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada – RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254>. Acesso em: 28 de agosto de 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>> Acesso em: 28 de agosto de 2019.

BRASIL. **Vigilância Sanitária e escola: parceiros na construção da cidadania**. 1ª ed, Brasília, 2008.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Lei nº 11.947/2009. **PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm>. Acesso 06 de setembro de 2019.

CAGECE, **Legislações**. Disponível em: <<https://ww2.cagece.com.br/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/categoria/institucional?start=60>>. Acesso em: 28 de agosto de 2019.

COSTA, J. N. P.; SANTOS, V. V. M.; SILVA, G. R.; MOURA, F. M. L. de; GURGEL, C. A. B.; MOURA, A. P. B. L de. **Condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais da área de manipulação de carne in natura em minimercados de Recife (PE), Brasil**. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/aib/v80n3/14.pdf>>. Acesso em: 28 de agosto de 2019.

MATO GROSSO. Governo do Mato Grosso. Secretaria do Estado de Educação. **Manual de Procedimentos das Boas Práticas para o Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar**. Disponível em: <<http://www2.seduc.mt.gov.br/documents/8125245/9111404/Manual+de+Procedimentos+das+Boas+Pr%C3%A1ticas.pdf/c964e4a0-6025-d57e-2cb8-ec0683fa23c3>>. Acesso em: 28 de agosto de 2019.

MOTA, C. H.; MASTROENI, S. S. de B. S.; MASTROENI, M. F. **Consumo da refeição escolar na rede pública municipal de ensino.** Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbeped/v94n236/09.pdf>>. Acesso em: 28 de agosto de 2019.