

## II SEMINÁRIO DA PÓS-GRADUAÇÃO EM GESTÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE

---

*Gestão em Saúde em Tempos de COVID-19: cenários e perspectivas*  
9 e 10 de dezembro de 2021

---

### **ANÁLISE DE RISCO HIGIÊNICO-SANITÁRIO UTILIZANDO UMA FERRAMENTA DE BOAS PRÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA UNIDADE DE ENSINO EM MACEIÓ**

Eva Géssica Mello de Amorim, Centro Universitário Cesmac; Franciete Silva Dos Santos, Centro Universitário Cesmac; Amanda Sofia Cardoso dos Santos, Centro Universitário Cesmac

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentação Escolar; Boas práticas de Manipulação; Segurança alimentar;

#### **INTRODUÇÃO**

O Brasil passa por um período de transição epidemiológica com mudanças demográficas e nutricionais relevantes. A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), aponta a promoção de práticas alimentares saudáveis como uma questão importante, estando na agenda de várias políticas públicas de saúde. Essa política “articula um conjunto de programas, projetos, ações, serviços, benefícios e mecanismos”, visando questões relacionadas à insegurança alimentar, ao acesso ao alimento em quantidade e qualidade suficientes sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. Além da oferta de alimentos equilibrados do ponto de vista nutricional, a merenda escolar deve ser segura do ponto de vista higiênico-sanitário, além disso, ações implementadas podem trazer para o município a possibilidade de criação de políticas públicas inovadoras que venham somar às existentes, e principalmente, corrigir as falhas que existem nas unidades de alimentação e nutrição (UANs). É primordial que a equipe escolar preze pelas Boas Práticas e pela infraestrutura adequada na Unidade da Alimentação Escolar (UAE), para garantir a oferta de refeições seguras, a fim de prevenir doenças e contribuir para o bem-estar físico e desenvolvimento cognitivo do escolar. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) trabalha na garantia do controle sanitário e na promoção da proteção da saúde da população, tendo em vista o regulamento técnico de boas práticas para UAN, encontrado na RDC nº 216/2004. As boas práticas devem ser adotadas em todas as etapas de produção que possam interferir na segurança do alimento, incluindo instalações, ambiente, produção, manipuladores, fornecedor, equipamentos, abastecimento de água, lixo e esgoto, recebimento, armazenamento, dentre outros. A avaliação do risco sanitário de Unidades de Alimentação e Nutrição de escolas ou risco de contaminação das refeições ofertadas nesse ambiente, permite identificar de forma mais precisa em que etapa do processo de produção é necessário. O descompasso entre os avanços nas dimensões conceituais e estruturais do PNAE revela o distanciamento entre a legislação e a realidade. Por conseguinte, o fato de uma transição não ter ocorrido efetivamente no campo estrutural tem gerado a criação de um espaço quimérico no imaginário das merendeiras, demasiado discrepante do local de trabalho ainda marcado pela precariedade. A constância de múltiplas contingências provoca improvisos e adaptações no cotidiano de trabalho, originando “microfissuras” nos limites estabelecidos pela norma institucional, e demonstra a sua insuficiente compatibilidade com o contexto socioeconômico e cultural que ainda afeta a realidade escolar.

## **OBJETIVO**

O objetivo geral desse estudo foi descrever a vivência da discente referindo as principais situações na rotina alimentar escolar, que foram impostas pelo retorno com planejamento prévio durante a pandemia da Covid 19.

## **METODOLOGIA**

O trabalho trás o relato da experiência acadêmica de uma discente em estágio curricular do curso de Nutrição em uma creche de pequeno porte na cidade de Maceió, durante o período de Agosto á Outubro de 2021, em meio ao cenário de pandêmico da Covid-19.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Para verificar se estão sendo cumpridas as exigências da legislação vigente, no que diz respeito às Boas Práticas de Manipulação, foi aplicada a Lista de Verificação para alimentação escolar da UNIFESP, que avalia as condições higiênico-sanitárias das UANEs e tem por 6 classes temáticas designadas á estrutura física do local, equipamentos para temperatura controlada, aos manipuladores, a etapa de recebimento, aos processos e produções e a higienização ambiental. Ela define um escore que classifica a unidade de alimentação e nutrição em risco muito alto, alto, regular, baixo ou muito baixo. Analisando os principais pontos de risco visualizados na creche que venham a comprometer o estado nutricional dos alunos, e que objetivaram gerar a classificação sanitária da unidade de alimentação escolar (UAE). De acordo com a pontuação geral, a partir da análise no dia 31/08/2021 e dia 13/09/2021, foi constatado que a instituição encontra-se em situação de (Situação de risco sanitário regular na análise feita pelo escore de risco da UNIFESP). Os blocos que obtiveram piores percentuais foram: Edifício e instalações das áreas de preparo, com o aumento do percentual para, e Área de Armazenamento em Temperatura Controlada, com o aumento do percentual para (80%).

## **CONCLUSÃO**

Tal resultado apresenta carência de medidas que possam otimizar a qualidade da alimentação preparada no local, o qual necessita que seja adequado, sendo assim essencial a realização de reformas e melhorias, além de utilização do manual de Boas Práticas para que não traga possíveis riscos nutricionais à seus comensais, se adequando as normas da legislação. Os resultados desse estudo demonstram a necessidade de maior atenção dos órgãos de controle sanitário para com as Unidades de Alimentação e Nutrição de escolas, uma vez que a alimentação ofertada nesses ambientes deve ser de qualidade nutricional e sanitária, de modo a contribuir para a saúde e rendimento acadêmico dos estudantes. A melhoria desses procedimentos ajudará no melhor controle da segurança dos alimentos e na prevenção de doenças na população estudantil, contribuindo para a promoção da saúde no ambiente escolar.

## **REFERÊNCIAS**

MACHADO, Virgínia Campos et al. **Formação de nutricionistas: uma discussão a partir da análise e interpretação das significações constituídas pelos discentes nas atividades de estágio curricular**. 2014. Disponível em: <  
<https://tedeantiga.pucsp.br/handle/handle/16152#preview-link0> > Acesso em: 24 out. 2021

MEDEIROS, Monique; DIAS, Ivanira Amaral; GRISA, Catia. Alimentação escolar na América Latina: desafios contemporâneos [apresentação]. **Revista Agricultura Familiar: Pesquisa, Formação e Desenvolvimento [recurso eletrônico]**. Belém, PA: UFPA, 2021. Vol. 15, n. 1 (jan./jun. 2021), p. 10-14., 2021 Disponível em: <https://revistas.unal.edu.co/index.php/imanimundo/article/view/88519>> Acesso em: 24 out. 2021

TONETTO, Josiane Kristy. Desafios da educação básica no contexto da pandemia de covid-19: impacto no desenvolvimento do currículo e na alimentação escolar. **Salão do Conhecimento**, v. 7, n. 7, 2021. Disponível em: <https://publicacoeseventos.unijui.edu.br/index.php/salaconhecimento/article/view/20484/19200>> Acesso em: 24 out. 2021