

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE ESTRELA, RS

DANIELA HÖRLLE¹; FÁTIMA GHALIB AHMAD YUSSEF¹; MAÍNA HEEMANN STRACK²; GRAZIELE GUIMARÃES GRANADA³.

¹ Universidade Federal de Pelotas. Faculdade de Nutrição. Curso de Nutrição - dani_horlle@hotmail.com; fatima.yussef@hotmail.com

² Prefeitura Municipal de Estrela - RS - maina1605@gmail.com

³ Universidade Federal de Pelotas. Faculdade de Nutrição. Curso de Nutrição - grazigrang@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A alimentação escolar é responsável por suprir, ainda que parcialmente, as necessidades nutricionais de crianças, adolescentes e até mesmo de jovens e adultos durante sua permanência na escola, com intuito de melhorar a capacidade de aprendizagem, assim como, auxiliar na formação de bons hábitos alimentares (BRASIL, 2005), especialmente entre as crianças. Esses hábitos serão influenciados pelo modo de preparo, mas também pelo número de vezes que um alimento é oferecido. Desta maneira, o profissional de nutrição deverá estar atento desde seleção dos fornecedores, qualidade dos gêneros alimentícios, bem como ao treinamento dos envolvidos na produção dos alimentos dentro da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), que engloba desde restaurantes para coletividades, cozinhas de instituições de longa permanência para idosos, e inclusive instituições de ensino (BRASIL, 2004).

As instituições de ensino assistidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) possuem uma clientela, constituída por um público em faixa etária mais vulnerável, além disso, engloba escolas públicas e entidades filantrópicas, sujeitos à situação de vulnerabilidade socioeconômica.

Sendo assim, é necessário adotar medidas para garantir a oferta de uma alimentação saudável e para tanto as escolas devem priorizar a implantação de procedimentos de boas práticas de manipulação de alimentos, a fim de evitar riscos de contaminação, tanto no processo de produção, quanto de distribuição dos mesmos (BRASIL, 2006; VILA, SILVEIRA & ALMEIDA, 2014).

Com base nisso, este estudo objetiva verificar as condições higiênico-sanitárias da UAN Central, que é a fornecedora de alimentos para a rede municipal do município de Estrela, RS.

2. METODOLOGIA

Inicialmente foi aplicado o *check-list*, que é a lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, da Portaria nº 78 (RIO GRANDE DO SUL, 2009) que dispõe dos itens da RDC nº 216 (BRASIL, 2004).

Como parâmetro de avaliação foi utilizada a RDC 275 (BRASIL, 2002), que classifica os itens de acordo com o percentual de adequação atingido. Os itens são classificados como: BOM - 76 a 100% de atendimento dos itens, REGULAR - 51 a 75% de atendimento dos itens e INSATISFATÓRIO - 0 a 50% de atendimento dos itens.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A lista de verificação é composta de 12 blocos, e estes são subdivididos, compondo ao total 152 itens avaliados. Entretanto na UAN Central da Alimentação Escolar da rede municipal do município de Estrela, 19 eram não aplicáveis, resultando então, em 133 itens aplicáveis. Destes, 124 foram considerados em conformidade, representando 93,23% da avaliação, e 09 (6,76%) considerados não conformidades. A tabela 1 especifica os itens válidos, as conformidades e as não conformidades em cada seção.

Tabela 1 – Resultado da aplicação de *check-list* na UAN.

Item analisado	Itens válidos (%)	Conformidade (%)	Não-conformidade (%)
Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	94,12	93,75	6,25
Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	94,12	93,75	6,25
Controle Integrado de Pragas	100	100	0
Abastecimento de Água	77,8	100	0
Manejo de Resíduos	100	100	0
Manipuladores	93,4	85,7	14,3
Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens	100	100	0
Preparação do Alimento	73,1	84,2	15,8
Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado	100	83,3	16,7
Exposição ao Consumo do Alimento Preparado	33	100	0
Documentação e Registro	100	100	0
Responsabilidade	100	100	0

No bloco que avalia as Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios, foi observado que o papel toalha das instalações sanitárias é do tipo reciclado, sendo que o recomendado pela RDC 216 (BRASIL, 2004) é para uso do não reciclado. No mesmo bloco, as torneiras dos lavatórios devem ser preferencialmente de fechamento automático, sendo que as existentes na UAN são todas de fechamento manual, o que representa risco de contaminação, visto que as mãos constituem a principal via de transmissão de microrganismos, que podem se transferir de uma superfície para outra, por meio de contato direto ou indireto, ou ainda através do contato com objetos e superfícies contaminados (BRASIL, 2007).

Foi observado também, que o uniforme da funcionária responsável pela higienização das instalações é igual as demais serventes. É preconizado como ideal uniformes de cor diferente dos demais funcionários, a fim de possibilitar a certeza de que o executor da higienização não é o mesmo manipulador de alimentos, ou ainda, na impossibilidade de uma equipe maior, a troca de cor dos uniformes, para a execução de tarefas antagônicas a manipulação de alimentos, irá minimizar o risco de contaminação cruzada.

Quanto ao bloco que dispõe sobre os manipuladores, observou-se que os funcionários apresentavam hábitos incoerentes em relação aos padrões exigidos pela legislação. Frequentemente mantinham conversas durante o trabalho, possibilitando maior risco de contaminação dos alimentos preparados. Ao mesmo tempo, durante períodos de observação, foi percebido que em alguns momentos não ocorreu a devida higienização das mãos entre tarefas, mesmo quando tal procedimento mostrava-se extremamente necessário. Como já visto em estudo realizado em cozinhas das escolas públicas do oeste do Rio Grande do Sul, os

manipuladores de alimentos possuem papel importante sobre a higiene dos alimentos, mas como para desempenhar a função não é necessária a escolaridade, não existe real compreensão e assimilação do seu papel como promotor de saúde (VILA, SILVEIRA e ALMEIDA, 2014).

No bloco que define a preparação do alimento verificou-se que os funcionários não realizam controle e registro da temperatura durante o transporte, sendo que o ideal seria tanto o controle, registro, data e rubrica, para rastrear e avaliar se os alimentos chegam ao seu destino em temperatura adequada para o consumo. O monitoramento do binômio tempo e temperatura permite avaliar a qualidade da refeição, em especial para as refeições que são transportadas, pois se um dos componentes deste binômio não estiver adequado, poderá ser compensado pelo outro (SILVA JR, 2008).

Foi verificado a necessidade de adequações nos procedimentos, para que o serviço possa atingir melhor qualidade e promover a saúde dos escolares, seguindo a orientação de SILVA JR (2008), para a constante busca na melhora do serviço.

4. CONCLUSÕES

A classificação da Unidade de Alimentação e Nutrição Central, fornecedora de alimentos para a rede municipal do município de Estrela-RS foi classificada como BOM, pois atingiu mais de 93% dos itens válidos avaliados.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Higienização das mãos em serviços de saúde/ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. – Brasília : Anvisa, 2007. Acessado em 08 jul. 2015. Online. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/hotsite/higienizacao_maos/manual_integra.pdf

BRASIL. Casa Civil. Lei n. 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília; 2006.

BRASIL. Ministério da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília: MEC; 2005. Acessado em 25 jun. 2015. online. Disponível em: http://www.portaltransparencia.gov.br/aprendaMais/documentos/curso_PNAE.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Acessado em 29 jun. 2015. online. Disponível em: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/> Diário Oficial da União 2004

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 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.** Acessado em 5 jun. 2015. online. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>

RIO GRANDE DO SUL. Portaria n. 78/2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de

Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. Diário Oficial do Rio Grande do Sul, 30 de janeiro de 2009. Acessado em 25 jun. 2015. online. Disponível em: <http://www.saude.rs.gov.br/dados/1293546540816portaria%2078-9%20pag.%2035.pdf>

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6ª. ed. São Paulo: ed. Varela, 2008, 625p.

VILA, C.V.D.; SILVEIRA, J.T.; ALMEIDA, L.C. Condições higiênico-sanitárias de cozinhas escolares públicas de Itaqui, Rio Grande do Sul, Brasil. **Revista Vigilância Sanitária em Debate**. 2014; 2(2): p.67-74.