

Avaliação do conhecimento de merendeiras sobre Boas Práticas na produção da alimentação escolar

JOSEANE CASTANHEIRA MACHADO¹; DANIELI SABOIA DA SILVA²; ARELE RODRIGUES NUNES²; CÁTIA DA SILVA SILVEIRA²; MÁRCIA RÚBIA DUARTE BUCHWEITZ³

Universidade Federal de Pelotas-Faculdade de Nutrição¹

–joseanecastanheiram@gmail.com

Universidade Federal de Pelotas-Faculdade de Nutrição²

– daniellisaboa@hotmail.com²; arele6@gmail.com²; catiassilveira@gmail.com²;

Universidade Federal de Pelotas-Faculdade de Nutrição³ –

marciabuchweitz@yahoo.com.br

1. INTRODUÇÃO

Os surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos têm aumentado no Brasil juntamente com o estabelecimento de um processo de transição, onde a maioria das refeições têm sido realizadas fora de casa pela população e trabalha(BOTEGA et al., 2010). Conforme a Organização Mundial da Saúde (OMS), mais de 60% das enfermidades são de origem alimentar, provocados por agentes microbiológicos presentes nos alimentos, sendo que a contaminação está relacionada à manipulação e preparo dos mesmos (RÊGO et al., 2001). Entre os componentes que podem afetar essa qualidade, destaca-se o papel do manipulador de alimentos (LEITE et al., 2011).

Segundo Soares et al., (2005), de acordo com estudos conduzidos em diferentes países e no Brasil, os manipuladores de alimentos têm um importante papel na disseminação de microrganismos patogênicos, principalmente para os alimentos, sendo estabelecida a associação entre falhas nos processos de manipulação e a ocorrência de doenças veiculadas por alimentos. Considerando a importância desses trabalhadores para a promoção e a garantia da produção de alimentos seguros, princípios de higiene pessoal e de alimentos devem ser continuamente reforçados e monitorados, sendo essencial a realização de atividades de educação e formação inicial e continuada, para que haja um conhecimento sobre manipulação de alimentos e riscos de contaminação(OLIVEIRA et al., 2003).

Com isso, o objetivo deste estudo foi avaliar o conhecimento das merendeiras da rede municipal de educação de Pelotas-RS sobre Boas Práticas para a produção da alimentação escolar.

2. METODOLOGIA

O trabalho faz parte de projeto multicêntrico realizado simultaneamente nas cidades de Fortaleza-Ce, Manaus-Am, Santo Antônio de Jesus-Ba,e Santa Fé-Argentina, que tem como objetivo central realizar capacitações sobre alimentação e nutrição no âmbito da escola para professores, merendeiras e agricultores familiares. Em Pelotas foi realizada capacitação de 22 merendeiras de escolas de educação infantil da rede municipal de ensino, por alunas do curso de graduação em nutrição, sob orientação de professores da Faculdade de Nutrição-UFPel. As merendeiras assinaram previamente Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, autorizando sua participação na pesquisa. O projeto foi previamente submetido e

autorizado pelo comitê de ética da Faculdade de Medicina-UFPel, sob número 1.353.377/2015 e também autorizado pela Secretaria Municipal de Educação de Pelotas/RS.

Antes de receberem a capacitação, as merendeiras foram submetidas a teste que tinha como objetivo mensurar o nível de conhecimento das mesmas sobre assuntos de Boas Práticas na produção da alimentação escolar. O questionário era composto por 13 questões que abordavam temas relacionados ao conhecimento de processos de higienização e desinfecção de alimentos, técnicas recomendadas de congelação, descongelamento e armazenamento de alimentos, processos sanitariamente seguros para higienização ambiental, de manipuladores e conceitos básicos de microbiologia de alimentos. Em todas as alternativas havia a opção “não sei/não tenho certeza” que deveria ser assinalada, caso houvesse uma mínima dúvida sobre a resposta correta. As respostas dos questionários foram tabuladas em planilha excel e expressas em percentuais.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise das questões sobre o tema de Boas Práticas mostra na figura 1 que a maioria das merendeiras (54,6%) acertou todas as questões formuladas (n=11). No entanto, um número expressivo (37,1%) errou ou não soube responder (8,3%).

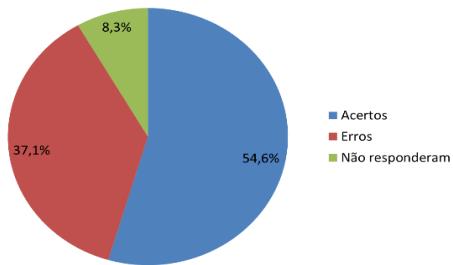


Figura 1. Distribuição das respostas das questões sobre conhecimento de Boas Práticas, por merendeiras da rede municipal de ensino infantil. Pelotas/RS, 2016.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (ANVISA, 2007), é recomendado que manipuladores de alimentos realizem cursos de formação e treinamentos sistemáticos onde sejam abordados temas como higiene pessoal, de alimentos, além de conhecimento sobre as Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA's e os cuidados para evitá-las. Esses cursos e treinamentos são ofertados periodicamente para merendeiras pelo serviço de nutrição da Secretaria Municipal de Educação de Pelotas, o que deve ter influenciado sobre o bom desempenho da maioria das merendeiras em relação às respostas dos questionários.

Stefanello et al., (2009), em um estudo desenvolvido com 12 cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma Unidade de Alimentação e Nutrição no Rio Grande do Sul, concluíram à partir de relatos das participantes que as capacitações conseguem agregar valores e conhecimentos em Boas Práticas e que esses conhecimentos ajudam na realização de suas tarefas.

Na figura 2 está à distribuição percentual das respostas das merendeiras (n=22) sobre se realizam ou não a higienização de alimentos que serão consumidos *in natura*. A maioria afirmou realizar a higienização desses alimentos (95,4%) antes de distribuírem para o consumo.

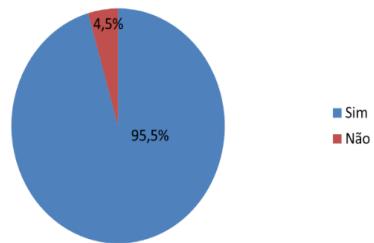


Figura 2. Distribuição das respostas das merendeiras da rede municipal de ensino infantil sobre a higienização de alimentos para consumo *in natura*. Pelotas/RS 2016.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) define D.T.A's como doenças de natureza infecciosa ou tóxica veiculadas ou produzidas pelo consumo de alimentos ou água contaminados. (ZANDONADI et al., 2007) Dentre outros fatores, a boa higiene pessoal dos manipuladores de alimentos e também o uso de boas técnicas de higienização de alimentos são imprescindíveis, como fatores de prevenção, para que não ocorra contaminação direta ou indireta desses alimentos.

Na figura 3, o gráfico mostra quais produtos são os mais utilizados pelas merendeiras para realizarem a higienização e/ou desinfecção de alimentos *in natura* para consumo, sendo o vinagre ($n=7$) e água sanitária ($n=3$) os mais referidos para esse fim.

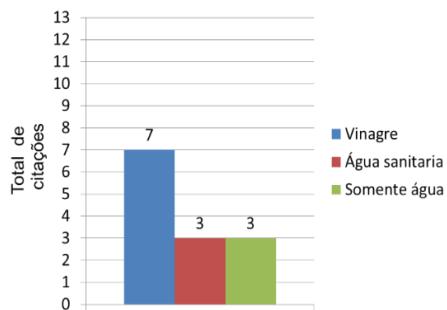


Figura 3. Produtos mais utilizados por merendeiras em cozinhas das escolas para higienização e/ou desinfecção de alimentos que serão consumidos *in natura*. Pelotas/RS, 2016.

A contaminação dos alimentos se inicia na produção da matéria-prima e se estende até as etapas de transporte, recepção e armazenamento. Durante a manipulação pode haver contaminação por condições precárias de higiene de manipuladores, equipamentos, utensílios, ambiente e condições inadequadas de armazenamento dos produtos prontos para consumo. AANVISA disponibiliza em seu site cartilhas sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, baseada na Resolução-RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004), onde consta a indicação da utilização de água clorada (hipoclorito de sódio) para higienização de alimentos que serão consumidos *in natura* (ZANDONADI et al., 2007).

Quanto à relação custo/benefício do uso de vinagre de maçã ou hipoclorito, observou-se que foi necessária uma maior quantidade de vinagre, para alcançar o mesmo efeito do hipoclorito de sódio. Portanto o uso de hipoclorito de sódio é menos oneroso para as cozinhas do que o vinagre (FONTANA, et al., 2006).

4. CONCLUSÕES

A maioria das merendeiras das escolas investigadas apresentou um bom conhecimento sobre as Boas Práticas de produção da alimentação escolar, apesar

de na prática, não realizarem com maior frequência, processos de higienização segura de alimentos que serão consumidos *in natura* como vegetais consumidos crus e frutas.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, 3^a edição. Acessado em 2 ago. 2016. Online. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf

BOTEGA, A.O.; GABBARDO, F.G.; SACCOL, A.L.F. Capacitação em boas práticas com manipuladores da alimentação escolar da rede pública de ensino da região central do Rio Grande do Sul. **3^a. Jornada Interdisciplinar em Saúde. Promovendo Saúde na Contemporaneidade: desafios de pesquisa, ensino e extensão.** Santa Maria, Rio Grande do Sul: Anais, p. 1-5, 2010.

BRASIL. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, 16 de setembro de 2004.

FONTANA, N. **Atividade antimicrobiana de desinfetantes utilizados na sanitização de alface.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em bacharelado em nutrição) - Centro Universitário Franciscano, 2006.

LEITE, C. L.; CARDOSO, R.D.C.V.; GÓES, J.Â.W.; FIGUEIREDO, K.V.N.D.A.; SILVA, E.O.; BEZERRIL, M.M. & SANTANA, A.A.C. **Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escola em Salvador.** Bahia. 2011. *Rev. Nutr. [online]*. vol.24, n.2, pp.275-285., 2011.

OLIVEIRA, A.D.M.; GONÇALVES, M.O.; SHINOHARA, N.K.S., & STAMFORD, T.L.M. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. **HigAliment.** 17, n. 114/115, p. 12-8, 2003.

REGO, J.C.; STAMFORD, T.L.M.; PIRES, E.M.F., & SILVA JR, E.A. Proposta de um programa de boas práticas de manipulação e processamento de alimentos para Unidades de Alimentação e Nutrição. **HigAliment.**, v. 15, n. 89, p. 22-27, outubro, 2001.

STEFANELLO, C.L.; LINN, D.S.; MESQUITA, M.O. Percepção sobre Boas Práticas por cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma UAN do noroeste do Rio Grande do Sul. **Vivências**. Vol.5, N.8: p.93-98, Out.2009.

SOARES, B.; CANTOS, G.A. Qualidade parasitológica e condições higiênico-sanitárias de hortaliças comercializadas na cidade de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. **RevBrasEpidemiol.** 2005.

ZANDONADI, R.P.; BOTELHO, R.B.A.; SÁVIO, K.E.O.; AKUTSU, R.C.; ARAÚJO, W.M.C.; Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. **Rev. Nutr.**, Campinas, 20(1):19-26, jan./fev., 2007.