

AVALIAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE CINCO ESCOLAS RURAIS DO SUL DO BRASIL

**PATRÍCIA BORGES ACOSTA¹; CARINA DRAWANZ²;
ELIZABETE HELBIG³**

¹Universidade Federal de Pelotas – patriciaacosta18@hotmail.com

²Nutricionista – carinadrawanz@yahoo.com.br

³Universidade Federal de Pelotas – helbignt@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) subsidiado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) tem por objetivo repassar recursos financeiros suplementares para a aquisição de alimentação escolar destinada a todos os alunos matriculados na educação básica da rede pública, entidades filantrópicas ou comunitárias, além de desenvolver ações de educação nutricional. (BRASIL, [2018]).

Segundo a lei nº 11.947/09 a alimentação escolar deve ser saudável e adequada à faixa etária e à condição de saúde dos alunos, cobrindo as necessidades nutricionais durante período letivo, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento e aprendizagem (BRASIL, 2009). Portanto, a oferta de alimentos balanceados, mas também seguros do ponto de vista higiênico sanitário é necessária para garantir a saúde dos escolares, evitando a propagação de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Nesse sentido, os serviços de alimentação escolares também devem obedecer às normas higiênico sanitárias dispostas na RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2004).

Vários estudos têm investigado a adequação de unidades de alimentação e nutrição escolares as boas práticas (GOMES, CAMPOS, MONEGO, 2012; ALMEIDA et al, 2014; LOPES et al, 2015; RIGODANZO et al, 2016; VIEIRA et al, 2016; BATISTA, VERGARA, 2017; GOMES, BARBOSA, 2017.) e em grande parte deles foram encontradas escolas com inadequações e níveis insatisfatórios de adequação as boas práticas.

Diante do exposto, o presente estudo tem por objetivo avaliar as boas práticas em unidades de alimentação e nutrição escolares de cinco escolas rurais de município do sul do Rio Grande do Sul.

2. METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada nas unidades de alimentação e nutrição de cinco escolas rurais de um município do sul do RS que atendem em período integral. A avaliação das boas práticas se deu pela aplicação de lista de verificação presencial, em cada escola individualmente, configurando assim um estudo transversal. A lista de verificação utilizada foi a proposta e validada pelo CECANE UNIFESP, específica para unidades de alimentação e nutrição escolares (BRASIL, 2013). Ela é composta por 99 questões sobre atendimento ou não e não se aplica aos itens distribuídos nos blocos temáticos de edifícios e instalações da área de preparo de alimentos, equipamentos para temperatura controlada, manipuladores, recebimento, processos e produções e higienização ambiental. Os dados foram preenchidos no software “Manual de Boas Práticas” (CECANE,

2013) que gerou a classificação das escolas de acordo com o percentual de adequação sendo de 0 a 25% situação de risco sanitário muito alto, de 26 a 50 % risco sanitário alto, de 51 a 75% risco sanitário regular, entre 76 e 90% situação de risco sanitário baixo e de 91 a 100% situação de risco sanitário muito baixo. Após os dados foram tabulados no programa *Microsoft Excel 2016*.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todas obtiveram níveis insatisfatórios de atendimento as boas práticas sendo classificadas em situação de risco sanitário alto, isto é, apresentando pontuação entre 26% e 50%. A figura 1 ilustra a classificação das cinco escolas, aqui nomeadas com as letras do alfabeto de A a E. Na primeira etapa do estudo de Gomes, Campos e Monego (2012) realizado com 18 escolas do estado de Goiás, 7 escolas foram classificadas com grau insatisfatório apresentando menos de 50% de adequação. Já Lopes *et al* (2015) encontraram 24,3% e 24% das unidades escolares com grau alto e muito alto sanitário respectivamente de um total de 29 escolas públicas no município de Bayeux no estado da Paraíba. Rigodanzo *et al*, (2016) encontraram praticamente 44% de unidades classificadas com alto risco higiênico sanitário de 12 escolas municipais de Itaqui, RS. Vieira *et al* (2016) por sua vez, em estudo com uma escola de Minas Gerais verificaram 50% de conformidade na unidade de alimentação e nutrição. De encontro aos resultados anteriores, um Centro Municipal de Educação Infantil de Goiânia foi classificado com grau satisfatório, com apenas aproximadamente 19% de inconformidades (GOMES E BARBOSA, 2017). Outro estudo, realizado escolas municipais de Maracanaú, Ceará a grande maioria delas, 83,2%, foram classificadas com risco sanitário regular e apenas cerca de 17% com risco sanitário alto (BATISTA, VERGARA, 2017).

Quando analisados os blocos temáticos da lista de verificação (figura 2) pode-se observar que o bloco sobre o recebimento de gêneros alimentícios obteve pontuação de 100% de conformidade entre todas as escolas, já que nelas os colaboradores têm o hábito de conferir os aspectos e características dos alimentos, condições da embalagem, e data de validade dos insumos, bem como devolverem os itens reprovados. Dados semelhantes foram encontrados no estudo de Batista e Vergara (2017) onde o maior percentual de adequação foi quanto ao recebimento de alimentos chegando a 91,2% pois a maioria das unidades realizava a verificação dos gêneros no recebimento. Em contrapartida, no estudo de Vieira *et al* (2016) o bloco sobre matérias primas teve 60% de não conformidades devido à problemas na recepção e armazenamento dos alimentos.

Apenas o bloco sobre os manipuladores de alimentos obteve pontuação superior a 50% nas escolas C e E, estando classificados com risco sanitário regular. Em consonância com o presente estudo, Batista e Vergara (2017), encontraram 68,9% de adequação em relação aos colaboradores.

Todos os demais blocos temáticos de 100 % das escolas obtiveram adequação inferior a 50%, mostrando que as condições físicas e estruturais, de processos e produção, de documentação e registros e de higienização estão prejudicando a segurança sanitária do alimento oferecido aos escolares. Corroborando com os resultados encontrados neste estudo, o estudo de Vieira *et al* (2016) encontrou percentual de inconformidade superior a 55% no bloco de instalações e no bloco de equipamentos. Já Batista e Vergara (2017) verificaram que os edifícios e instalações apresentavam-se adequados em 54,9% das unidades, porém processos e produção estavam adequados em somente 44,4% das unidades. Em relação à documentação, no estudo de Rigodanzo *et al*, (2016)

apenas 25% das escolas de ensino fundamental estavam conforme enquanto neste estudo nenhuma escola atingiu 50% de adequação neste bloco.

Figura 1. Pontuação das escolas em relação a lista de verificação em boas práticas para unidades de alimentação e nutrição escolares, 2018.

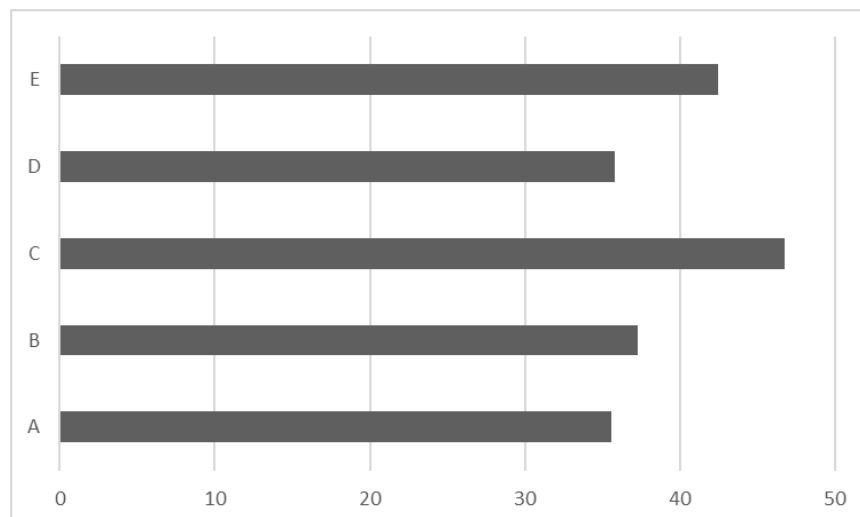
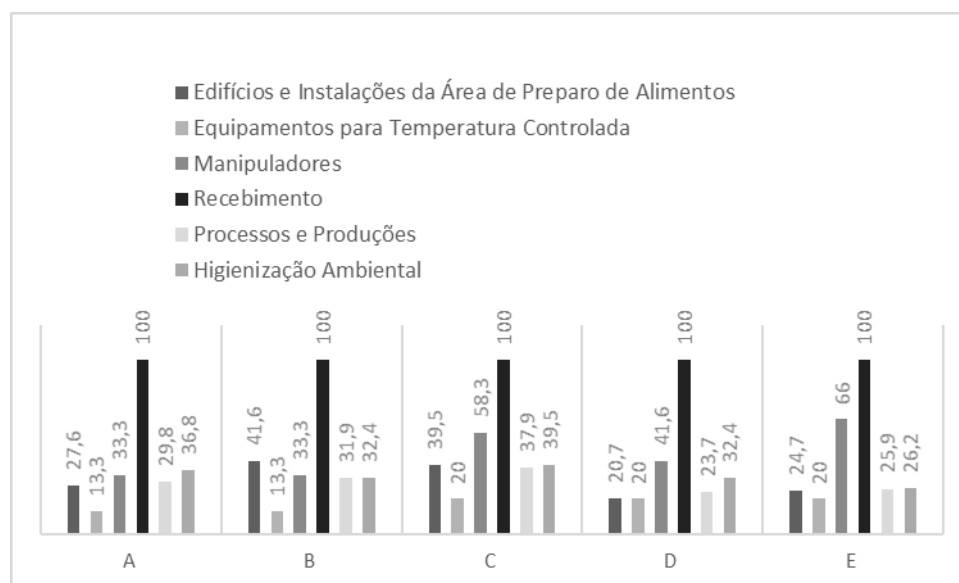


Figura 2. Pontuação das escolas por bloco da lista de verificação em boas práticas para unidades de alimentação e nutrição escolares, 2018.



4. CONCLUSÕES

O presente estudo permitiu delinear o perfil de atendimento as boas práticas de cinco escolas municipais de ensino fundamental de um município do sul do RS, que atendem em período integral e por isso fornecem as principais refeições do diárias de uma clientela significativa e vulnerável a doenças transmitidas por alimentos e verificou que todas elas não atendem de forma satisfatória a legislação vigente, pondo em risco a saúde dos comensais e colaboradores destas unidades.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, Kênia Machado et al. Hygienic, sanitary, physical, and functional conditions of Brazilian public school food services. **Revista de Nutrição**, Campinas, v 27, n°3, p343-356, maio/jun., 2014.

BATISTA, Aline Simões da Silva; VERGARA, Clarice Maria Araújo Chagas. Verificação das Boas Práticas e do Risco Sanitário em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares do Município de Maracanaú, CE. **Higiene Alimentar**, v 31, n° 268/269, maio/junho, 2017.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providência. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm.>. Acesso em: 03 julho 2018.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Programa Nacional de Alimentação Escolar**. Disponível em <http://www.fn-de.gov.br/programas/programas-suplementares/pnae-sobre-o-programa/pnae-sobre-o-pnae>. Acesso em: 03 julho 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 2016, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

GOMES, Nair Augusta de Araújo Almeida; CAMPOS, Maria Raquel Hidalgo MONEGO, Estelamaris Tronco. Aspectos higiênico-sanitários no processo produtivo dos alimentos em escolas públicas do Estado de Goiás, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, ano 20, n 7, p 2267-2275, 2015.

GOMES, Nair Augusta de Araújo Almeida; BARBOSA, Ellen Christina. Avaliação das Acondições Higienicossanitárias em Centro Municipal de Educação Infantil de Goiânia, GO. **Higiene Alimentar**, v 31, nº 272/273, setembro/outubro de 2017.

LOPES, Ana Carolina de Carvalho et al. Avaliação das Boas Práticas em unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas do município de Bayeux, PB, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, ano 20, nº7, p 2267-2275, 2015.

RIGODANZO, Sandra I. et al. Evaluación de buenas prácticas de manipuladores, documentación, registro y responsabilidades en cocinas escolares de Itaqui-RS. **RECyT**, Ano 18, nº 26, 2016.

VIEIRA, Daniela Cristina Faria et al. Avaliação das Boas Práticas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar de Minas Gerais. **Higiene Alimentar**, Vol.30, nº 252/253, janeiro/fevereiro de 2016.