

**Área: Ciência de Alimentos**

## **AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE BOAS PRÁTICAS DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DAS ESCOLAS PÚBLICAS DE MARAU-RS**

**Bruna Riva Pilatti\*, Luciane Maria Colla, Christian Oliveira Reinehr**

*Especialização em Tecnologia e Controle de Qualidade de Alimentos, Universidade de Passo Fundo, Passo  
Fundo, RS*

*\*E-mail: 77414@upf.br*

**RESUMO** – Este trabalho teve como objetivo avaliar as condições de boas práticas das unidades de alimentação e nutrição das escolas públicas de Marau/RS. Foram coletados dados de 27 unidades de alimentação e nutrição escolar nas quais foi aplicada a lista de verificação em boas práticas para serviços de alimentação disposta na Portaria nº 78/2009 do Estado do Rio Grande do Sul. De maneira geral o estudo demonstrou que as escolas apresentam instalações físicas capazes de atender as necessidades do processo de manipulação de alimentos. Com relação aos manipuladores, os indicadores foram satisfatórios, isto demonstrou que os treinamentos proporcionados bem como a implantação do manual de boas práticas e os procedimentos operacionais padronizados têm colaborado para a formação dos manipuladores. Uma questão deve receber atenção especial em relação ao item de edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, pois este está totalmente ligado à estrutura física das unidades que, apesar de estarem atendendo às necessidades, algumas modificações devem ser realizadas para garantir a qualidade e a produção de um alimento seguro.

**Palavras-chave:** segurança alimentar, manipulador de alimentos, boas práticas.

### **1 INTRODUÇÃO**

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) surgiram com o objetivo de melhorar a qualidade higiênico-sanitária em estabelecimentos, buscando formas de adequar a qualidade desses alimentos segundo as boas práticas de fabricação, englobando desde o ambiente físico até o contato entre operadores da UAN e comensais nos mais diversos momentos (POPOLIM, 2007).

Entre os serviços de alimentação coletiva se enquadram as unidades escolares, sendo que nestas o público atendido varia entre as diferentes faixas etárias, geralmente com número bastante significativo de escolares, que varia deste a educação infantil até o ensino médio. As Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares são responsáveis pela elaboração de alimentos seguros para diferentes faixas etárias e um número

expressivo de escolares. Diante disto avaliar as condições estruturais e higiênico-sanitárias torna-se ainda mais relevante (RODRIGUES, 2007).

Os alimentos, além de suprirem as necessidades nutricionais dos alunos atendidos, devem atender as exigências de qualidade, sendo as boas práticas de higiene fundamentais. Quando se trata de doenças transmitidas por alimentos a preocupação é ainda maior, já que o público atendido nas escolas são crianças, e estas são mais susceptíveis a toxinfecções. A higiene dos manipuladores assim como a do ambiente de trabalho além de alimentos de qualidade são fatores primordiais para que contaminações possam ser evitadas.

O Programa Nacional de Alimentação e Nutrição Escolar vigora no Brasil desde a década de 50, garantindo a alimentação aos alunos matriculados desde a educação infantil até o ensino médio, incluindo escolas indígenas e entidades filantrópicas (FNDE, 2011). O programa tem por objetivo suprir as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência nas escolas e contribuir para seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, além de incentivar hábitos alimentares saudáveis (BRASIL, 2006).

Todos os estabelecimentos que prestam serviços de alimentação, envolvendo a manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda ou entrega de alimentos preparados ao consumo devem cumprir o estabelecido na Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Esta Resolução visa estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado em cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres (BRASIL, 2004).

Conforme Dreyer et al. (2009), o conhecimento das condições em que se produzem os alimentos para o consumo humano é necessário para garantir o direito a uma alimentação adequada. Segundo Seixas et al. (2008), uma das ferramentas utilizadas para se abranger as Boas Práticas é a lista de verificação (*check list*). Esta permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento elaborador de refeições. A partir dos dados coletados é possível verificar itens não conformes e, a partir destes, traçar ações corretivas para adequação dos requisitos buscando eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos e biológicos, que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor.

O objetivo desta pesquisa foi avaliar as condições de boas práticas das unidades de alimentação e nutrição das escolas públicas de Marau-RS.

## 2 MATERIAL E MÉTODOS

### 2.1 Abrangência do estudo

A pesquisa foi desenvolvida em Escolas Públicas do Município de Marau/RS, no período de cinco meses entre agosto a dezembro de 2011, com autorização prévia da Secretaria Municipal de Educação. Foram coletados dados de 27 locais que se enquadravam no estudo.

## 2.2 Visita preliminar às escolas

A primeira visita realizada às escolas teve por objetivo coletar informações referentes ao número de alunos atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) bem como esclarecer aos diretores e funcionários das mesmas em que consistia o objetivo desta pesquisa.

## 2.3 Avaliação das Boas Práticas de Fabricação

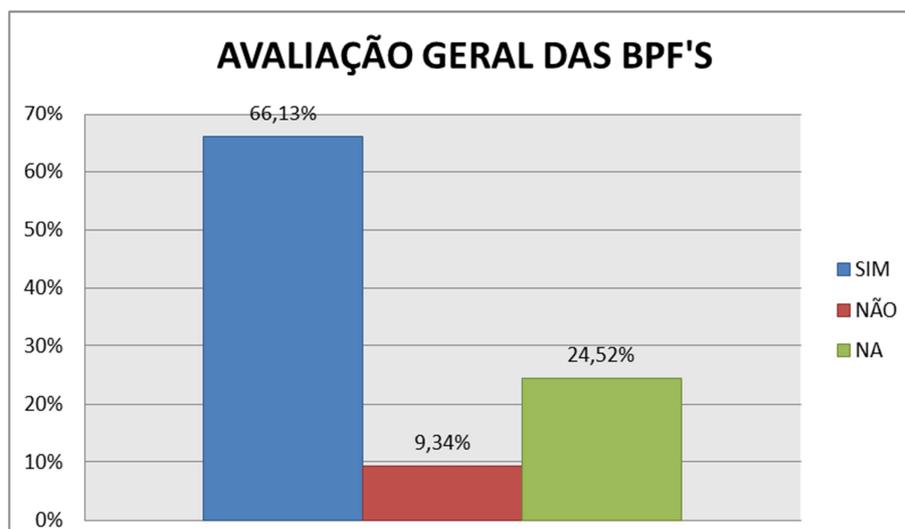
Na segunda visita foi utilizado um instrumento para avaliar as condições de boas práticas de fabricação. Esse instrumento foi a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação disposta na Portaria nº 78/2009 da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul (RIO GRANDE DO SUL, 2009). O total de itens verificados soma 153 e para cada item verificado o instrumento apresenta um espaço para registrar a resposta “sim” quando o mesmo se encontra em conformidade, “não” quando fora de conformidade e também o item “não se aplica” quando o mesmo não se aplica ao estabelecimento.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram avaliadas 27 escolas no município (que atendem 7543 alunos), sendo 11 escolas municipais de Ensino Fundamental (4 no meio rural), 12 escolas municipais de Educação Infantil e 4 escolas estaduais.

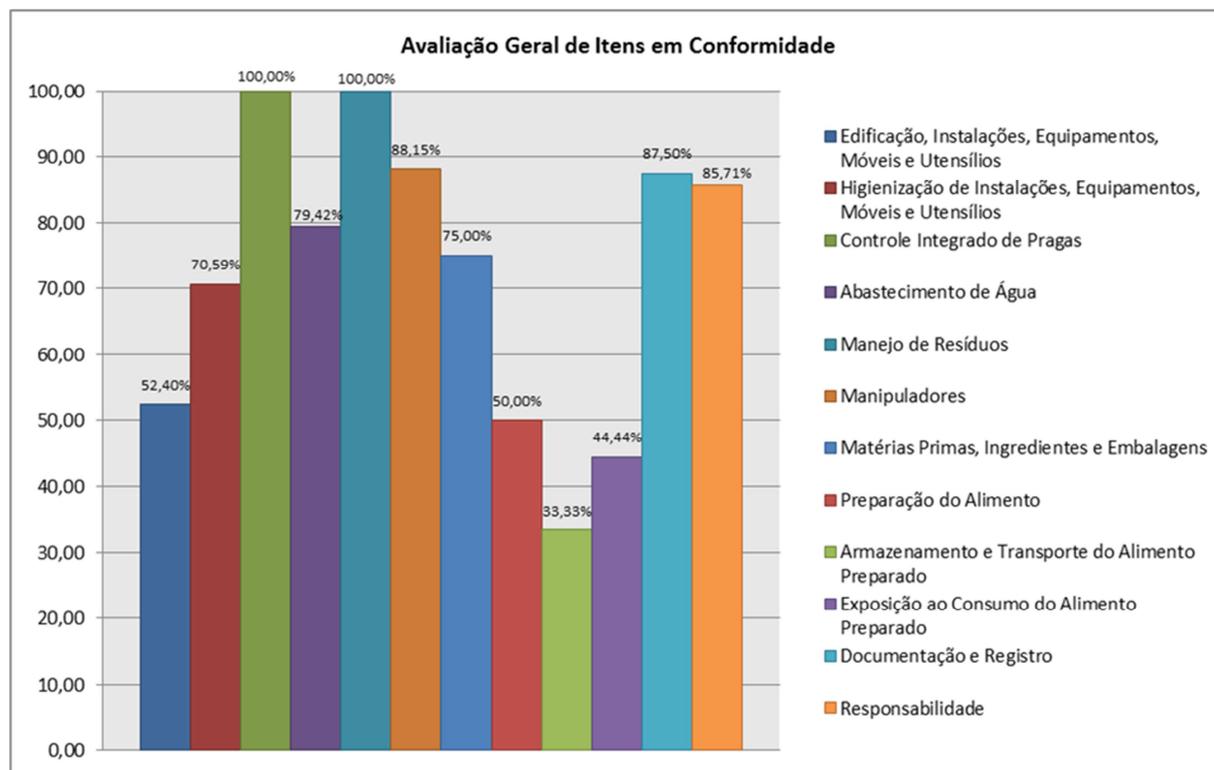
A Figura 1 mostra que as escolas avaliadas apresentam, em sua maioria, instalações físicas capazes de atender às necessidades do processo de manipulação de alimentos. Isto pode ser assegurado pelo fato de que, entre os 4131 itens avaliados, 66,13% (n = 2732) encontraram-se em conformidade. Já os itens em desconformidade somaram 9,34% (n = 386) e 24,52% (n = 1013) dos itens avaliados não se aplicaram às escolas pesquisadas.

Figura 1: Avaliação Geral das Boas Práticas de Fabricação das UAN's das Escolas Públicas de Marau-RS



Através da Figura 2 pode-se observar todos os item avaliados e sua porcentagem de adequação em função de cada item. De maneira geral a maioria das escolas pesquisadas apresenta instalações físicas capazes de atender às necessidades do processo de manipulação de alimentos, independente do seu vínculo administrativo.

Figura 2: Porcentagem de Conformidade por Item Avaliado das UAN's Escolas Públicas de Marau-RS



Observou-se que no grupo Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios os itens em desconformidade eram a ausência de telas nas janelas e as luminárias não tinham proteção contra queda. Além de algumas unidades possuírem cortinas, fluxo cruzado, as portas não apresentarem fechamento automático e ralos sifonados.

Os itens em desconformidade relacionados a Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios disseram respeito às operações de limpeza e/ou desinfecção das instalações e equipamentos, por não possuírem registros das tarefas realizadas. Além das unidades não possuírem panos de limpeza descartáveis e as esponjas não eram desinfetadas conforme legislação.

Todas as unidades tinham sistema de controle de pragas e possuíam reservatório de água, devidamente apropriado conforme especificado na legislação, além de possuírem empresa especializada e para higienização dos mesmos a cada seis meses. Nas escolas avaliadas neste estudo todas as unidades apresentavam lixeiras em bom estado de conservação e acionamento de pedal.

Quanto ao grupo Manipuladores observou-se que em algumas unidades eles não possuíam armários reservados para guardar seus objetos pessoais, embora os demais itens avaliados estivessem em conformidade

com a legislação. A higiene dos manipuladores obteve excelente índice de adequação pelo fato de que são realizados treinamentos a cada seis meses e também por as unidades possuírem Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's).

Verificou-se que todas as escolas possuíam implantados e em utilização Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), embora as unidades não dispusessem de documentos comprobatórios de cursos de capacitação em BPF.

Ao observar os dados avaliados na presente pesquisa, sugeriu-se à secretaria competente que fossem adotadas algumas providências. Em curto prazo aconselhou-se a remoção das cortinas da área de manipulação de alimentos e em médio prazo a colocação de portas com fechamento automático, telas nas janelas, luminárias que sejam protegidas contra explosão e queda. Sugeriu-se também a compra de termômetros para garantir desta forma melhor qualidade e segurança dos alimentos consumidos. Recomendou-se aos responsáveis pelas UAN's que sejam elaborados registros das operações de limpeza das instalações e dos equipamentos. Em treinamentos aconselhou-se articular sobre forma adequada de higienização dos panos de limpeza bem como das esponjas de limpeza.

#### 4 CONCLUSÃO

De maneira geral concluiu-se que a maioria das escolas avaliadas apresentou instalações físicas adequadas, porém deve salientar-se que este é um fator indispensável para a elaboração de um alimento seguro. O estudo demonstrou também que a qualidade do serviço está diretamente vinculada ao manipulador de alimentos e suas condições de trabalho.

Um dado positivo importante a ser ressaltado é referente aos manipuladores, visto que os treinamentos oferecidos, a implantação do Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados têm contribuído para a adequação dos estabelecimentos à RDC 216 e, conseqüentemente, para a melhoria da qualidade das refeições oferecidas.

#### 5 REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. Portaria Interministerial n° 1.010/2006. Institui as Diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e Médio das Redes Públicas e Privadas, em âmbito nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução – RDC n° 216/2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. Brasília, 2004.

DREYER, A. et al. Condições higiênico-sanitárias nos serviços de alimentação de organizações não governamentais de Toledo/PR. **Revista Nutrição**, v. 34, n. 3, p. 141-151, 2009.

FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Alimentação Escolar – Histórico**. Disponível em: <[www.fnde.gov.br](http://www.fnde.gov.br)> Acesso em: 8 ago. 2011.

POPOLIM, W. D. Unidade Produtora de Refeições (UPR) e Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Definições, Diferenças e Semelhanças. **Revista Nutrição Profissional**, n. 12, p. 40-45, 2007.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Saúde. 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. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, 2009.

RODRIGUES, G. K. D. **Segurança Alimentar em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar**: Aspectos Higiénicos Sanitários e Produção de Resíduos Orgânicos. Minas Gerais, 2007.

SEIXAS, F. R. F. et al. Check-list para Diagnóstico Inicial das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em Estabelecimentos Produtores de Alimentos da Cidade de São José do Rio Preto (SP). **Revista Analytica**, v. 33, São Paulo, 2008.