



AVALIAÇÃO E CAPACITAÇÃO EM PRÁTICAS DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO NO PREPARO DE ALIMENTOS DA MERENDA ESCOLAR.

Marcia Ferreira Alves⁽¹⁾; Erislandya Laysla Silva Rodrigues; Ana Cristina de Sousa Oliveira; Maria Crislane da Silva; Amanda Mazza Cruz de Oliveira⁽²⁾
Membros da Equipe de Execução⁽¹⁾; IFCE, *campus* Sobral;
marciaferreira924@gmail.com
Coordenador⁽²⁾; IFCE, *campus* Sobral; amanda.mazza@ifce.edu.br

1. RESUMO Assegurar a qualidade do alimento oferecido é uma maneira de investir na promoção da saúde das crianças, pois para muitas delas, a alimentação escolar é a única refeição que recebem durante o dia. As BPF (Boas Práticas de Fabricação) são legalmente exigidas para serviços de alimentação, permitindo fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento de produção de alimentos. Diante disto, o objetivo do projeto foi averiguar os procedimentos adotados no preparo de alimentos em cantinas escolares de Sobral-CE e promover a produção de alimentos seguros, aperfeiçoando as práticas dos manipuladores. O projeto teve duração de 6 meses e teve como ambiente de execução 2 (duas) escolas municipais de Sobral-CE. As atividades foram divididas em fases, que envolveram reuniões e oficinas internas, treinamento e acompanhamento da equipe de trabalho; visitas às cantinas escolares; reuniões com os manipuladores de alimentos; observação das rotinas e aplicação de lista de verificação; classificação das cantinas; sondagem do conhecimento dos manipuladores de alimentos; tabulação e análise dos dados; preparo e aplicação de capacitação e treinamento; avaliação do conhecimento gerado pela capacitação e entrega de relatório de não conformidade aos gestores. A maioria das escolas estudadas obteve grau de risco regular. As as merendeiras demonstraram conhecimentos prévios e facilidade de compreensão sobre os cuidados higiênico-sanitários dos alimentos. Como sugestões, propôs-se a melhoria dos aspectos sanitários sobretudo estruturais, com a efetiva implantação das boas práticas de fabricação.

PALAVRAS-CHAVE: Serviços de Alimentação. Qualidade. Saúde.

2. INTRODUÇÃO

A alimentação saudável e equilibrada é fundamental para o crescimento, o desenvolvimento e a promoção da saúde, além de atuar na prevenção de doenças crônicas. Alimentar-se é um prazer, mas, mais do que isso, é uma necessidade do organismo, que deve ser realizada de forma consciente para que se tenha qualidade de vida (NUNES, 2017).

Muitas crianças, em idade escolar, fazem boa parte da sua alimentação na escola. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) visa garantir uma alimentação saudável, segura, equilibrada, de qualidade e que atenda às necessidades nutricionais de crianças, adolescentes e adultos matriculados na educação básica. Desta forma, os alunos que frequentam regularmente a escola recebem a alimentação escolar. Além disso, assegurar a qualidade do alimento oferecido é uma maneira de investir na promoção da saúde das crianças, pois para muitas delas, a alimentação escolar é a única refeição que recebem durante o dia (NUNES, 2017).

Para garantir uma alimentação de qualidade é importante assegurar o armazenamento, o preparo, a distribuição e a manipulação dos alimentos. Sendo assim, as boas práticas de fabricação (BPF) se tornam muito importantes, pois constituem procedimentos padronizados que todos os serviços de alimentação devem adotar para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos oferecidos aos consumidores. São fundamentais para evitar a contaminação dos alimentos e, conseqüentemente, a prevenção das doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Conforme a gravidade, os sintomas estão relacionados a vômito, perda de peso, dor abdominal, presença ou não de febre e diarreia (NUNES,



2017).

As BPF são legalmente exigidas para serviços de alimentação por meio da RDC nº 216/2004 – ANVISA e, podem ser verificadas por meio de uma lista preconizada na RDC 275/2002, que permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento de produção de alimentos. São avaliados requisitos relativos à construção dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, ao controle da água de abastecimento, ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, ao controle da higiene e saúde dos manipuladores, ao manejo de resíduos e ao controle e garantia de qualidade do alimento preparado (BRASIL, 2004). O presente trabalho teve como objetivo averiguar os procedimentos adotados no preparo de alimentos em cantinas escolares de Sobral-CE e promover a produção de alimentos seguros, aperfeiçoando as práticas dos manipuladores.

3. RELATO DAS AÇÕES

O presente projeto teve duração de 6 meses e teve como ambiente de execução 2 (duas) escolas municipais de Sobral-CE, que possuíam uma sede e anexo(s), sendo no total cinco cantinas avaliadas. As escolas juntas atendem um total de 1.131 alunos e o público alvo direto das ações do presente estudo foram as 8 (oito) manipuladoras de alimentos das mesmas, todas do sexo feminino, na faixa etária de 33 a 58 anos.

As atividades envolveram reuniões e oficinas internas para apresentação, treinamento e acompanhamento da equipe de trabalho; visitas às cantinas escolares; reuniões com os manipuladores de alimentos; observação das rotinas e aplicação de lista de verificação; classificação das cantinas de acordo com as exigências legais; sondagem do conhecimento dos manipuladores de alimentos; tabulação e análise dos dados; preparo e aplicação de capacitação e treinamento; avaliação do conhecimento gerado pela capacitação e entrega de relatório de não conformidade aos gestores.

A avaliação das boas práticas possibilitou a visualização dos pontos positivos e algumas fragilidades. Pode-se observar que nenhuma das cantinas se enquadrou no grupo 1, que é o nível mais adequado de conformidades com a legislação sanitária, e 48% ficou no grupo 3, aquele que possui no máximo 50% de adequação aos itens. Estes resultados demonstram que muitos aspectos ainda precisam ser melhorados nas cantinas, assim como a necessidade de treinamentos e conscientização dos manipuladores para evitar riscos a produção de alimentos. De acordo com Ferreira, Bezerra e Neto (2001), é importante sempre um constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na produção de alimentos.

Houve um grande número de acertos em relação ao teste de sondagem realizado com as merendeiras, indicando que as mesmas já possuíam conhecimentos sobre o assunto abordado. Assim, a capacitação abordou assuntos com o maior número de respostas incorretas no questionário, focando nos pontos que precisavam melhorar das boas práticas de fabricação, reforçando sempre sobre a higiene ambiental e de utensílios, cuidados com a limpeza, higiene pessoal, armazenamento de alimentos, pré-preparo, preparo, cozimento, resfriamento e reaproveitamento de sobras.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A maioria das escolas estudadas obteve grau de risco regular, sobretudo por aspectos estruturais das cantinas. As merendeiras, no entanto, demonstraram bons conhecimentos prévios e facilidade de compreensão sobre os cuidados higiênico-sanitários dos alimentos., o que facilita a prevenção de agentes infecciosos e/ou parasitários transmitidos por via hídrica ou alimentar e a consequente promoção à saúde no ambiente escolar. Sugere-se, para melhoria dos aspectos sanitários, a implantação das boas práticas de manipulação, criando um ambiente mais seguro, bem como adequação físico estrutural dos espaços de produção e distribuição de alimentos, a fim de garantir a segurança dos manipuladores.

5. REFERÊNCIAS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO - PROEXT
COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO- IFCE CAMPUS SOBRAL

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução RDC nº 216, 2004. Disponível

em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em: 18 de agosto de 2020.

BRASIL. Dez passos para a promoção da alimentação saudável nas escolas. Brasília: Ministério da Saúde; 2004.

FAÇANHA, S. H. F. et al. Treinamento para manipuladores de alimentos, em escolas da Rede Municipal de Ensino, da sede e distritos do município de Meruoca, Ceará: relato de experiência. **Higiene Alimentar**, v.17, n.106, p.30-45, 2003.

MESQUITA, M. O. et al. Qualidade microbiológica no processamento do frango assado em unidade de alimentação e nutrição. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 26, n. 1, p. 198-203, 2006.

NUNES, G. Q; ADAMI, F. S; FASSINA, P. Boas práticas em serviços de alimentação escolar. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 24, n. 1, p. 26-32, 2017.

OLIVEIRA, M D. N; BRASIL, A. L. D; TADDEI, J. A. D. A. C. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 13, p. 1051-1060, 2008.

SILVA JUNIOR. E. A. Controle das matérias- primas. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos**. 6a ed. São Paulo: Varela, São Paulo, 2005.