I Congresso Internacional das Ciências Agrárias COINTER - PDVAgro2016

ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICA SANITÁRIAS DA CANTINA DE UMA ESCOLA DO DISTRITO DE UMÃS, SALGUEIRO-PE

Apresentação: Pôster

Caroline Gomes dos Reis^{1*}; Rosicláudia Gonçalves Ribeiro¹; Luciana Façanha Marques²

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado em 1955, contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricionais.

A cantina para ser saudável para o processamento de alimentos se constitui um desafio permanente, tanto para a escola como para os próprios manipuladores destes alimentos. Sendo primordial um ambiente escolar propício com uma cantina adequada às boas práticas de higiene, com o uso de Equipamentos de Proteção Individual – EPI (luvas, avental, gorro, máscara) entre os manipuladores, além de treinamento para uma adequada manipulação destes alimentos (LEAL et al., 2009).

Para verificar se a cantina escolar está atendendo as condições higiênicas sanitárias estabelecidas, é necessária a aplicação de uma Lista de Verificação contida na RDC nº 275, onde se avaliam os seguintes itens: edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte do alimento e documentação. A fim de assegurar a qualidade higiênica dos alimentos. A qualidade higiênico-sanitária como fator de segurança alimentar tem

¹Graduanda do Curso de Tecnologia em Alimentos – IF Sertão-PE/Salgueiro carolainetecalimentos@gmail.com

²Docente doutora do Curso Superior Tecnologia em Alimentos – IF Sertão-PE/Salgueiro marques.luciana@gmail.com

sido amplamente estudada e discutida, necessitando de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos (FERREIRA, 2001).

É de suma importância que a merenda oferecida na escola seja de boa qualidade, livres de quaisquer riscos de contaminação microbiológica. Diante do exposto o objetivo deste trabalho é avaliar as condições higiênicas sanitárias da cantina de uma escola do distrito de Umãs, Salgueiro-PE.

Fundamentação Teórica

A questão nutricional ocupa hoje um lugar de destaque no contexto mundial. Pode-se perceber uma grande preocupação com a nutrição adequada e com as consequências de uma alimentação incorreta. A alimentação é uma necessidade básica do ser humano e o ato de se alimentar, embora possa parecer simples, envolve uma multiplicidade de aspectos que influenciam a qualidade de vida do indivíduo (BRAGA, PANTERNEZ, 2011 apud ZANCUL, 2004).

Costa, Lima e Ribeiro (2002) afirmaram que a preocupação com o treinamento dos manipuladores de alimentos na área de produção de refeições tem sido uma constante entre os nutricionistas e demais profissionais da área. Várias enfermidades podem ser evitadas quando se procede à manipulação de alimentos dentro das normas técnicas de higiene, assim como se aproveitam melhor os princípios nutritivos presentes nos alimentos quando se obedecem as regras da técnica dietética.

A contaminação de alimentos por microrganismos pode ocorrer em diversas fases de processamento do alimento, sendo necessária fiscalização permanente e adoção de medidas de controle, não apenas no produto final, mas em todas as etapas da produção (VALENTE; PASSOS, 2004). Um espaço de trabalho inadequado, que não permita uma boa circulação de funcionários e equipamentos, pode contribuir para o não cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar e potencializa o risco de acidentes. (CORREIA, ROCHA p. 40, 2012 apud VEIROS et al., 2009).

Metodologia

Foi realizado um estudo observacional, descritivo, através de pesquisa em campo. O estudo foi realizado em uma escola no distrito de Umãs, Salgueiro-PE; a escola possui 313 alunos para

uma merendeira, as aulas acontecem em dois turnos manhã e tarde. A verificação consiste em avaliar as condições higiênico-sanitárias dos manipuladores (merendeiras) e do estabelecimento. Para a coleta dos dados aplicou-se uma Lista de Verificação, contida na RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), cada item da Lista de Verificação avaliavam-se em “conforme”, “não conforme” e “não se aplica”.

Com base nos 163 itens de verificação, divididos em cinco partes de avaliação: edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte do alimento e documentação. Os dados foram computados no programa Microsoft Office Excel 2007.

Resultados e Discussões

Os resultados obtidos pela aplicação da lista de Verificação encontram-se na figura 1, descrita em porcentagem às notas para cada um dos cinco itens avaliados na cantina da escola de Umãs, Salgueiro-PE, no mês de setembro de 2016.

Figura 1: Percentual de adequação de uma cantina da escola de Umãs, Salgueiro-PE. Fonte: Própria

Dos itens avaliados na figura 1, observa-se que os manipuladores obtiveram maior percentual de adequação (conforme) 85,70%. O que significa que: utilizam uniforme de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para a produção; limpos e adequados em estado de conservação (esses são alguns dos itens avaliados, contido na RDC). Seguindo dos equipamentos, moveis e utensílios com conformidade de 71,40%, os quais são de fundamental importância à sua utilização em adequado estado de conservação, o que proporciona alimentos seguros.

Mediante a sistematização dos dados temos separadamente por cada uma das cinco categorias os seguintes conformes (%): Edificações e instalações 35,90% classificam-se no Grupo

3- 0 A 50% de atendimento dos itens; equipamentos, móveis e utensílios 71,40% Grupo 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens; Manipuladores 85,70% Grupo 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens; Produção e transporte do alimento 21,20% Grupo 3- 0 A 50% de atendimento dos itens e Documentação Grupo 3- 0 A 50% de atendimento dos itens. Conforme classificação de estabelecimento contida na RDC nº275.

Na figura 2 temos o gráfico do percentual total de adequação da cantina da escola. A cantina com media geral 45% de conformidade introduzir-se na classificação grupo 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens.

Figura 2: Percentual total de adequação da cantina da escola de Umãs, Salgueiro-PE. Fonte Própria

Com base nos dados, a cantina não está em conformidade. Necessitando de adequações, essas fundamentais para a segurança alimentar. O desenvolvimento de um manual BPF (Boas Práticas de Fabricação) e de um POP (Procedimentos Operacionais Padronizados) para este estabelecimento é de suma importância tanto para assegurar a qualidade do alimento além de ser um dos itens avaliados na RDC, o qual a escola não continha nenhum destes manuais.

Conclusões

Considerando a não conformidade da cantina concluiu-se pela necessidade de realizações educacionais higiênicas sanitárias direcionadas não só as merendeiras, que precisam de constantes formações, mas também a todo corpo docente e discente que compõe a escola, com o objetivo de melhorar a qualidade do serviço e as práticas de higiene de modo geral. As deficiências detectadas acentuaram-se nos aspectos produção e transporte do alimento e a documentação. Necessitando da preparação e aplicação do BPF (Boas Práticas de Fabricação) e do POP (Procedimentos

Operacionais Padronizados) a fim de adquirirem conhecimentos, nos quais irão promover uma boa higienização.

Referências

BRAGA, M. M; PATERNEZ, A.C.A.C – Avaliação do consumo alimentar de professores de uma universidade particular da cidade São Paulo (SP). Rev. Simbio-Logias, p. 84,v.4, n.6, Dez/ 2011.

COSTA, E. de Q.; LIMA, E. da S. e RIBEIRO, V. M. B.: ‘O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Instituto de Nutrição Annes Dias — Rio de Janeiro (1956-94)’. História, Ciências, Saúde — Manguinhos, vol. 9(3): 535-60, set.-dez. 2002.

CORREIA, M. J.F.S, ROCHA, A.M.C.N - A importância dos fatores estruturais na garantia da segurança alimentar na produção de refeições para escolares. Rev. Demetra: Nutrição & saúde, Brasil, p. 40, 2012.

FERREIRA, C. E. M.; BEZERRA, L. G.; NETO, G. V. Guia para implantação de boas práticas de fabricação (BPF) e do Sistema APPCC. Rio de Janeiro; 2001.

Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação [Internet]. Alimentação Escolar [acesso 2016 setembro 29]. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/index.php/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-apresentacao>.

LEAL, P. P. et al. Avaliação das condições higiênicas sanitárias em duas cantinas de uma escola partículas na cidade de Franca. Rev. Simbio-Logias, Paris, v. 2, n. 1, p. 231-245, 2009.

VALENTE, D; PASSOS, A. D. C. Avaliação higiênico-sanitária e físico-estrutural de supermercados de uma cidade do sudeste do Brasil. Revista Brasileira de Epidemiologia, São Paulo,