**7CCHSADGTAPX04-O**

**CRIAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DE UMA COZINHA MODELO EM UMA ESCOLA PÚBLICA NO MUNICÍPIO DE SOLÂNEA, PARAÍBA**

Daniel Batista Meira Júnior (1), Pedro Germano Antonino Nunes (2)

Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias/Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial/PROBEX

**RESUMO**

Para que seja garantida a segurança alimentar da merenda oferecida, é preciso que sejam seguidos os procedimentos adotados pelas Portarias e Resoluções do Ministério da Saúde, que descrevem ao manipulador de alimentos as maneiras corretas de todas as etapas que envolvem a preparação das merendas (LOPES, 2009). Os critérios de higiene e boas práticas operacionais para os alimentos estão estabelecidos pelos órgãos regulatórios do País, destacando-se as resoluções elaboradas pela diretoria colegiada as RDC, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), emitidas pelo Ministério da Saúde (MS), a saber: RDC № 275 de 21 de outubro de 2002. A elaboração e a aplicação de uma cozinha modelo são de suma importância para demonstrar as pessoas o valor de ser trabalhar em um ambiente agradável e seguro. O projeto teve como objetivo elaborar e aplicar a cozinha modelo na unidade de produção de alimentos de uma escola municipal na cidade de Solânea, Paraíba, além de treinar as merendeiras da escola selecionada. Para a elaboração da cozinha modelo foi necessário fazer visitas a escola, realizar observações visuais, aplicar um *check list* e recorrer a dados secundários. O *check list* foi desenvolvido baseando-se na estrutura da *Lista de verificação de das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos* presente noanexo II da Resolução RDC nº 275, de 21 de novembrode 2002 (BRASIL, 2002). Os resultados da tabela evidenciam que não conformidade da cozinha visitada apresentando maior índice com 49,53%. Percebendo a necessidade de mudanças nas edificações e instalações, equipamentos e utensílios, manipuladores. Portando a implantação da cozinha modelo se faz necessário, devido às irregularidades. Por isso é de suma importância, que poder público intensifique recursos para promoção de melhorias nas cozinhas, bem como, para capacitação técnica dos profissionais que prepara a merenda.

PALAVRAS-CHAVE: Escola, *Check list* , Cozinha, Merenda

**INTRODUÇÃO**

A merenda escolar é um bem-estar proporcionado aos alunos durante sua permanência na escola e tem como principal objetivo suprir parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos, como também, melhorar a capacidade de aprendizagem, formar bons hábitos alimentares e manter o aluno na escola. A alimentação escolar constitui-se como um dos direitos fundamentais do cidadão, sendo previsto na Constituição Federal e regulamentada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Porém, nem sempre é o que acontece, visto que é comum encontrar escolas que fornecem alimentações aos alunos em quantidades insuficientes e qualidade insatisfatória, devido às cozinhas estarem em estado precário, os manipuladores desprovidos de conhecimentos técnicos e quantidade e variedade de matéria-prima insuficiente para atender a demanda.

Januario (2008) ainda acrescenta que os manipuladores de alimentos devem praticar as normas e procedimentos descritos no Manual de Boas Práticas de Fabricação de suas respectivas unidades de alimentação e isso só é possível quando ocorre o treinamento de pessoal, com o esforço despedido pelas organizações para propiciar oportunidades de aprendizagem aos seus integrantes. Vale salientar que todas as pessoas que trabalham no setor de alimentos devem ser informadas e conscientizadas sobre seu papel na proteção do alimento contra a contaminação e a deterioração, antes de iniciar seus deveres.

Para que seja garantida a segurança alimentar da merenda oferecida, é preciso que sejam seguidos os procedimentos adotados pelas Portarias e Resoluções do Ministério da Saúde, que descrevem ao manipulador de alimentos as maneiras corretas de todas as etapas que envolvem a preparação das merendas (LOPES, 2009).

Os critérios de higiene e boas práticas operacionais para os alimentos estão estabelecidos pelos órgãos regulatórios do País, destacando-se as resoluções elaboradas pela diretoria colegiada as RDC, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), emitidas pelo Ministério da Saúde (MS), a saber: RDC № 275 de 21 de outubro de 2002, que contempla o roteiro básico para elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e lista de verificação (*check list*) das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores ou industrializadores de alimentos; RDC № 216, de 15 de setembro de 2004, que estabelece os procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Sabe-se que a infraestrutura das cozinhas como, instalações, equipamentos e moveis, são fatores que interferem diretamente na qualidade das merendas produzidas, por isso, é recomendável que os órgãos públicos intensifiquem o destino de recursos para promover melhorias neste ambiente, como também conheça a lei que regulamenta o funcionamento de estabelecimentos que produzem alimentos. Portanto, a elaboração e a aplicação de uma cozinha modelo são de suma importância para demonstrar as pessoas o valor de ser trabalhar em um ambiente agradável e seguro, bem como, para servir de modelo para a construção ou reformas das demais cozinhas quando os órgãos dispuserem de recursos financeiros que viabilize as melhorias cabíveis.

Com base neste contexto o projeto teve como objetivo elaborar e aplicar a cozinha modelo na unidade de produção de alimentos de uma escola municipal na cidade de Solânea, Paraíba, além de treinar as merendeiras da escola selecionada.

**METODOLOGIA**

Para a elaboração da cozinha modelo foi necessário fazer visitas a escola, realizar observações visuais, aplicar um *check list* e recorrer a dados secundários.

Para a implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e a cozinha modelo foi selecionada uma escola pública municipal que funciona também como estadual localizada na rua: José Amâncio ramalho Centro, considerada a inexistência de aplicação de ferramentas para boas praticas dos manipuladores, por não ter acompanhamento de profissional na área de controle de qualidade dos alimentos, e por ser uma cozinha que tem uma grande produção diária de merenda e apresenta uma melhor condição de infraestrutura, possibilitando assim, ser aplicada a cozinha modelo, sem a necessidade de grandes recursos financeiros investidos.

O *check list* foi desenvolvido baseando-se na estrutura da *Lista de verificação de das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos* presente noanexo II da Resolução RDC nº 275, de 21 de novembrode 2002 (BRASIL, 2002), uma vez que a legislaçãobrasileira (BRASIL, 2004) não disponibiliza tal recursopara inspeção de unidades de produção de alimentos.

O *check list* aplicado possui de107 itens de verificações e foi estruturada nas seguintes etapas:

Edificações e instalações (59 itens)

Equipamentos, móveis e utensílios (17 itens)

Manipuladores (14 itens)

Produção e transporte do alimento (17)

Já a cozinha modelo foi elaborada de acordo com a ANVISA **Portaria CVS-6/99, de 10//99 publicado em 12/03/99 no D.O. E.** SP no qual apresenta os regulamentos e sua aplicação em estabelecimentos nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção, industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos.

O manual utilizado para a capacitação das merendeiras foi o desenvolvido pelo o projeto “Segurança Alimentar nas Escolas: um desafio a superar por meio da capacitação das merendeiras”, visto que o mesmo trabalha em conjunto com o projeto “Implantação de um programa de Boas Práticas de Fabricação nas cozinhas das escolas públicas do município de Solânea – PB”, através do programa “Capacitar e Aprender” vinculado ao FLUEX.

Os manipuladores terão o treinamento, receberão informações e noções sobre:

* Edificações e instalações;
* Higiene dos manipuladores;
* Higiene do ambiente;
* Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
* Conservação e armazenamento de alimentos.

**RESULTADOS**

Tabela1. Diagnóstico de conformidade das Boas Práticas de Fabricação da cozinha da escola pública.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Etapas do *check list*** | **Conformidades** | | **Não conformidades** | **Não se aplica** |
| Edificações e instalações | | 19 | 26 | 14 |
| Equipamentos, móveis e utensílios | | 9 | 8 | 0 |
| Manipuladores | | 1 | 9 | 4 |
| Produção e transporte do alimento | | 5 | 10 | 2 |
| Total | | 34 | 53 | 20 |
| (%) | | 31,78 | 49,53 | 18,69 |

Os resultados da tabela evidenciam que a utilização do *check list*, instrumento aplicado para avaliar as condições higiênico-sanitárias do local de unidade de manipulação de alimento, se mostrou eficiente para a análise de não conformidade da cozinha visitada apresentando maior índice com 49,53%. De acordo com Genta (2005) e Seixas *et al*. (2008) o *check list* é uma ferramenta que permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento produtor de alimentos, a qual identifica os pontos críticos ou aqueles que encontram-se em não conformidade e, a partir dos dados coletados, traçar ações corretivas para adequação que visa eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos e biológicos, que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor.

Os itens que não se aplicava as boas práticas apresentaram menor índice com 18,69%. Enquanto que o item que se refere a manipulares obteve o pior resultado de conformidade, que indica que os manipuladores não realizam práticas de higiene pessoal.

Ao observar os dados anteriormente, percebe a necessidade de mudanças nas edificações e instalações, equipamentos e utensílios, manipuladores. Portanto, o manual elaborado aborda itens importantes como, estrutura e edificações,instalações e saneamento, limpeza e sanitização dos equipamentos e utensílios, ações de higiene pessoal e hábitos seguros de higienização, controle de pragas, cuidados no armazenamento e processamento de alimentos e prevenção de contaminações. Entretanto a aplicação do mesmo depende de recursos públicos, por isso, o mesmo está sendo implantado gradativamente no lacal.

**CONCLUSÃO**

De acordo com o *check list* aplicado para verificação das BPF, 49,53% dos itens apresentou não conformidades, um resultado não satisfatório para uma unidade de manipulação de alimentos. A implantação da cozinha modelo se faz necessário, devido às irregularidades.

Do ponto de vista higiênico-sanitário, não só a infra-estrutura da cozinha da instituição de ensino selecionada apresentava falhas que poderiam contribuir para a contaminação dos alimentos oferecidos aos alunos e funcionários, mas principalmente os manipuladores. Por isso é de suma importância, que poder público intensifique recursos para promoção de melhorias nas cozinhas, bem como, para capacitação técnica dos profissionais que prepara a merenda.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

BRASIL, MINISTERIO DA SAUDE. Resolução RDC n° 275de 21 de Outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Praticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 06 de novembro de 2002.

BRASIL, MINISTERIO DA SAUDE. Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Praticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 19 de setembro de 2004.

GENTA, T. M. S.; MAURICIO, A. A.; MATIOLI, G.; Avaliação das Boas Praticas através de *check-list* aplicado em restaurantes self-service da região central da Maringá, Estado do Paraná. Acta Scientiarum, v.27, n.2 p.151-157 2005.

LOPES A. F.; B. C. P.; L. A. C. B. M.; P. F. B.; A. F. Q. A. **Avaliação do nível de conhecimento sobre boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos de cozinheiras de um educandário em Botucatu – SP.** Instituto de Biociências – N

SEIXAS, F. R. F; SEIXAS, J. R. F; REIS, J. A; HOFFMANN, F. L. *Check-list* para diagnostico inicial das boas praticas de fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de São Jose do Rio Preto (SP). Revista Analytica, n.33, p. 36-41, 2008. Nutrição, 2009.