

IMPLANTAÇÃO E CAPACITAÇÃO DE COZINHAS MODELO DE ESCOLAS PÚBLICAS NO MUNICÍPIO DE BANANEIRAS-PB

LIMA, Rosana Luís de⁽¹⁾; NUNES, Pedro Germano Antonino⁽²⁾; ATHAÍDE, Celene dos Santos⁽⁴⁾; JÚNIOR, Daniel Batista Meira⁽³⁾; GUIMARÃES, Camila Mayara de Oliveira⁽³⁾

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

RESUMO

Alimentos de qualidade são um dos requisitos importantíssimos para a saúde pública, em que cada vez mais vêm sendo requisitadas pela sociedade. O controle da qualidade ou Segurança Alimentar acontece quando se obtém alimentos de boa qualidade, livres de contaminação de origem química, física, biológica ou qualquer substância que acarrete problemas à saúde (FIGUEIREDO, 2003; VEIGA *et al.*, 2006). O projeto visa implantar um programa de qualidade nas cozinhas de duas escolas do município de Bananeiras-PB, de início fazer o levantamento das condições higiênico-sanitárias e oferecer técnicas e procedimentos por meio do “Manual das Merendeiras”, palestras em slide e vídeos com intuito de evitar e prevenir contaminações dos alimentos. A criação de cozinhas modelo na rede educacional é vista como uma oportunidade de conscientizar de que as Boas Práticas são fundamentais para evitar doenças transmitidas por alimentos. Para fazer o levantamento, selecionou-se 38 itens com questões fechadas com respostas (não conforme, conforme e não se aplica) do Roteiro de Inspeção em Escolas o check-list, referente às Boas Práticas no preparo da merenda escolar, da Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e da Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Os resultados mostraram que a escola localizada na cidade apresentou um nível de não conformidade de 36,84% já a escola localizada no campo apresentou não conformidade em torno de 60,52%, resultado esse que evidencia a necessidade da implantação dos princípios das Boas Práticas, assegurando a saúde dos alunos e funcionários.

PALAVRAS-CHAVE: Merenda escolar, BPF, segurança alimentar.

INTRODUÇÃO

O Brasil é o país da América Latina com maior e a mais diversificada experiência em programas de alimentação e nutrição em escolas (SILVA *et al.*, 2003).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o programa que prevê a transferência de recursos federais para Estados, Municípios e o Distrito Federal, com a finalidade de adquirir os alimentos para a merenda escolar, em caráter suplementar (OCHSENHOFER *et al.*, 2006). Mesmo sendo um programa com um lugar de destaque entre as políticas sociais, não tem sido alvo de avaliações contínuas (LACERDA, 2008).

⁽¹⁾ Bolsista, ⁽²⁾ Orientador/Coordenador, ⁽³⁾ Voluntário/colaborador ⁽⁴⁾ Prof. colaborador, ⁽⁵⁾ Técnico colaborador.

É comum encontramos escolas em condições irregulares, tanto na alimentação como na infraestrutura, além da falta de incentivo para capacitação dos manipuladores.

Tomich *et al.*, (2005) relata que para a garantia de alimentos seguros, devem ser aplicadas as Boas Práticas de Fabricação que são um conjunto de normas empregadas em produtos, processos, serviços e edificações, visando a promoção e a certificação da qualidade e da segurança do alimentos.

Para tal, são necessárias que seja seguido 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). Portanto, para atingir um padrão de qualidade dos alimentos é necessária a implantação das BPF (Boas Práticas de Fabricação). A implantação dos princípios de higiene-sanitária e boas práticas tanto nos alimentos, equipamentos, utensílios e no próprio manipulador é de fundamental importância para assegurar a saúde dos alunos e funcionários de ser uma atividade de alto foco para que possamos ter uma produção de merenda escolar de qualidade, ou seja, sem contaminação de micro-organismos ou sujidades, que possam acarretar danos a saúde.

Nesse contexto o projeto visou aplicar a cozinha modelo em duas escolas municipais de Bananeiras-PB, com intuito de oferecer aos manipuladores técnicas e regras fundamentais com base nas boas práticas, além de traçar o perfil dos profissionais por meio de questionários. Assim, buscando um ambiente limpo e seguro com alimentos de qualidade.

METODOLOGIA

O município de Bananeiras apresenta 39 grupos escolares, distribuídas na área urbana e rural. Para o projeto, foram selecionadas duas escolas uma na cidade e a outra no campo, respectivamente pela a maior concentração de alunos e pela infraestrutura irregular, visto que nelas há maior possibilidade de ocorrência de infecções alimentares pela grande quantidade de merenda preparada e pela falta de equipamentos necessários.

Para o desenvolvimento das atividades, inicialmente buscou-se autorização da secretária da educação da região para a liberação das visitas e fazer o convite informal para a capacitação.

Aplicou-se um Roteiro de Inspeção em Escolas o check-list, referente às boas práticas no preparo da merenda escolar, da Resolução RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002 e da Resolução RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004.

Selecionou 38 questões fechadas com respostas (não conforme, conforme e não se aplica) da RDC e foi dividida em cinco partes:

Edificações e instalações, higiene pessoal, higiene do ambiente e área física, manipulação e armazenamento dos alimentos e local e segurança no trabalho.

Foi elaborado e será entregue uma cartilha e um “Manual da Merendeira” com uma linguagem de fácil compreensão e com ilustrações coloridas e realizaram-se palestras em slides, conversas informais e amostras de vídeos sobre a prática de manipulação correta dos alimentos, higiene do ambiente e pessoal.

RESULTADOS

As condições higiênico-sanitárias das cozinhas em estudo, analisada através do check-list referente às edificações e instalações, higiene pessoal, higiene do ambiente e área física, manipulação e armazenamento dos alimentos e local e segurança no trabalho, encontra-se na figura 1 (escola da cidade) e figura 2 (escola do campo).

Tabela 1. Diagnóstico das Boas Práticas de Fabricação da cozinha da escola da cidade, localizada no centro de Bananeiras-PB, realizado em Agosto de 2013.

CHECK-LIST	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA
Edificações e instalações	5	2	0
Higiene pessoal	3	1	0
Higiene do ambiente	7	2	1
Higiene, manipulação e armazenamento	5	6	1
Local e segurança no trabalho	1	3	1
Total	21	14	3
%	55,26	36,84	7,9

A tabela 1, referente à escola da cidade, mostrou resultado eficiente para conformidade com um percentual de 55,26%, já para não conformidade apresentou um percentual de 36,84% e não se aplica em torno de 7,9% confirmação de que a escola estar em boas condições, mesmo assim devem-se corrigir as irregularidades para melhores resultados, minimizando mais ainda qualquer tipo de risco.

As edificações e instalações apresentaram conforme, onde dos 7 itens verificados 5 estavam conforme e 2 não conforme em percentual 13,15% de conformidade.

Higiene pessoal e do ambiente apresentou 7,89% e 18,42% de conformidade.

Em relação à higiene, manipulação, armazenamento e local e segurança no trabalho obteve-se um percentual em torno de 15,78% e 7,89% de não conformidade.

As condições higiênico-sanitárias insuficientes podem dar origem à contaminação cruzada entre alimentos frescos e processados e a má qualidade da água podendo interferir na lavagem dos alimentos, utensílios e higienização dos manipuladores (XAVIER *et al.*, 2009).

Tabela 2. Diagnóstico das Boas Práticas de Fabricação da cozinha da escola do campo, localizada em Roma, Bananeiras-PB, realizado em Agosto de 2013.

CHECK-LIST	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA
Edificações e instalações	1	5	1
Higiene pessoal	1	2	1
Higiene do ambiente	2	7	1
Higiene, manipulação e armazenamento	2	7	3
Local e segurança no trabalho	2	2	1
Total	8	23	7
%	21,05	60,52	18,42

A tabela 2 evidência o contrário em relação à tabela 1, pois apresentou o pior índice para não conformidade com um percentual de 60,52%, para conformidade constatou um percentual de 21,05% e não se aplica em torno de 18,42% notificando a falta de estrutura, falta de conhecimentos das Boas Práticas e até mesmo o abandono dos órgãos competentes.

Edificações e instalações para não conforme apresentou um percentual de 13,15%.

Higiene pessoal, Local e segurança no trabalho, higiene do ambiente e higiene, manipulação e armazenamento caracterizou-se em torno de 5,26% e 18,42% de não conformidade.

Então, tais dados evidenciam a necessidade da capacitação desses servidores, para lhes proporcionarem melhores cuidados com os alimentos, ambiente e higiene pessoal.

CONCLUSÃO

Conclui-se que as escolas estão em condições irregular, em maior evidencia a escola do campo com índice de 60, 52% de não conformidade para o serviço de merenda escolar, tendo que se apresentarem dentro da legislação vigente para diminuir os riscos. Em relação às merendeiras observou-se que há equívoco na manipulação dos alimentos, utensílios, falta de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e organização.

Fica evidenciada a falta de controle, disciplina, organização e capacitação dos servidores. Por tanto é de grande importância à fiscalização e terceiros estar sempre atentos para conscientizar e corrigir esses tipos de irregularidades.

REFERÊNCIA

BRASIL. **Resolução da Diretoria Colegiada nº 275**. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 21 de outubro de 2002. Disponível em: <http://www.colombo.pr.gov.br/downloads/saude/vig_sanitaria/resolucao_rdc_n_275_de_21_de_outubro_de_2002.pdf>. Acesso em 27/10/2013.

BRASIL. **Resolução da Diretoria Colegiada nº 216**. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 15 de setembro de 2004. Disponível em: <<http://www.pr.senac.br/PAS/resolucao216.pdf>>. Acesso em 27/10/2013.

FIGUEIREDO, R. M. **As armadilhas de uma cozinha**. Barueri, Manole, 2003.

LACERDA, Ana Lúcia Lopes de. **AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES AMBIENTAIS E DE SEGURANÇA DAS CANTINAS DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**. 2008. 80 f. Dissertação (Mestrado) - Faculdade de Engenharia. Uerj, Rio De Janeiro, 2008.

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 – Nutrição, 2009.

OCHSENHOFER K, Quintella LC, Nascimento APB, Ruga GM, Phillippi ST, Szarfacs S. O papel da escola na formação da escolha alimentar: merenda escolar ou cantina? **Nutrire: Rev Soc Bras Alim Nutr** 2006;31(1):1-16.

SILVAa, C.; GERMANO, M.I.S.; GERMANO, P.M.L. Condições higiênic-sanitárias dos locais de preparação da merenda escolar, da rede estadual de ensino em São Paulo, SP. *Revista Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 17, n. 110, p. 49 – 54, 2003.

TOMICH, R. G. P.; TOMICH, T. R.; AMARAL, C. A. A.; JUNQUEIRA, R. G.; PEREIRA, J. G. **Ciência Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 25, n.1, p.115- 120, jan/mar de 2005.

VEIGA *et al.* Estudo das condições sanitárias dos estabelecimentos comerciais de manipulação de alimentos no município de Maringá, Paraná. **Higiene alimentar**, v. 20, n. 138, p. 28-36, janeiro/fevereiro, 2006.

XAVIER, A. Z. P.; VIEIRA, G. D. G.; RODRIGUES, L. O. M.; VALVERDE, L. O.; PEREIRA, V. S. **Condições higiênic sanitárias das feiras livres do município de Governador Valadares**, 2009.