



XII ENCONTRO DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
Universidade Estadual Vale do Acaraú – UVA/Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE ESCOLAS ESTADUAIS LOCALIZADAS NA MESORREGIÃO NORTE DO CEARÁ, BRASIL.

Autor(es): Zenívea Mesquita¹; Nara Nádja Severiano de Oliveira¹; Antônia Elaine Frutuoso Lima¹; Gleiciane Aragão de Oliveira¹; Ana Lúcia Feitoza Freire²

¹Estudante do Curso de Pós-Graduação de Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos- IFCE-CE - E-mail: zeniveamesquita@gmail.com, naranadja.nutricionista@gmail.com, elainefrutuoso02@gmail.com, gleicyaragao@bol.com.br. Professora mestre em Recursos Naturais do IFCE, Campus Sobral, Ceará. Contato: feitoza_ana@hotmail.com.

Resumo:

As unidades de alimentação e nutrição são estabelecimentos que fornecem refeições com qualidade nutricional e adequado nível de sanidade. O trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias decorrentes da produção de refeições em escolas estaduais da mesorregião Norte do Ceará. Foi realizada uma pesquisa de caráter descritivo, exploratório e transversal, sendo aplicado em cinco escolas da rede estadual e de tempo integral. Os questionários foram elaborados com base na legislação vigente. Verificou-se semelhança entre as unidades de alimentação e nutrição, visto que apresentaram uma média geral de 458 em relação ao número de refeições servidas nas escolas, sendo o mesmo tipo de distribuição, self service. As escolas foram classificadas como grupo 1 e 2 em relação as conformidades de instalações, equipamentos e utensílios. Os resultados encontrados, as condições higiênico-sanitárias foram classificadas entre o grupo 1 (76 a 100% de atendimento dos itens) e grupo 2 (51 a 75% de atendimento dos itens), apesar da pontuação satisfatória, é necessário as devidas correções das não conformidades diagnosticadas, pois tais valores evidenciam falhas à segurança e inocuidade dos alimentos. As mudanças geradas pelas unidades podem representar no âmbito interno e externo melhorias para o seu crescimento e para a sociedade.

Palavras-Chave: Alimentos; Controle; Higiene.

INTRODUÇÃO

O modo de vida urbano contemporâneo é caracterizado pela falta de tempo para o

preparo e o consumo de alimentos. Observam-se o deslocamento das refeições para fora dos domicílios, e conseqüentemente o aumento do número de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), locais estruturados para produzir e distribuir diariamente grandes volumes de refeições, tais como em hospitais, indústrias, empresas, universidades e escolas. O objetivo de uma UAN é de fornecer uma alimentação adequada às necessidades nutricionais dos comensais, além de apresentar um adequado nível de sanidade (PROENÇA *et al.*, 2005; MARTINS, 2014).

Dessa forma, os cardápios elaborados devem ser balanceados de modo que as necessidades energéticas e de nutrientes possam ser supridas, assegurando desta forma saúde e capacitação para o desenvolvimento de todas as atividades. Nos espaços acadêmicos das escolas estaduais as atividades de uma UAN são desenvolvidas nos refeitórios. Na produção de refeições estão envolvidos muitos processos que causa impactos econômicos e ambientais (SRASBURGS *et al.*, 2012).

O trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias decorrentes da produção de refeições em escolas estaduais da mesorregião Norte do Ceará.

METODOLOGIA

A presente pesquisa foi de caráter descritivo. Para Gil (1996), uma pesquisa descritiva visa descrever as características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis. Envolve o uso de técnicas padronizadas de coleta de dados: questionário e observação sistemática. Assume, em geral, a forma de levantamento.

A pesquisa foi realizada nas escolas estaduais de ensino integral, localizadas nas cidades de Sobral, Cariré, Santana do Acaraú, Guaraciaba do Norte e Hidrolândia, sendo municípios da mesorregião do Ceará.

Atualmente são 115 escolas estaduais de educação profissional com funcionamento em tempo integral no estado do Ceará. A mesorregião norte do estado do Ceará apresenta um total de 15 escolas, destas foram selecionadas 5 escolas localizadas para a realização da pesquisa.

O levantamento das informações foi obtido nas Unidades de Alimentação e Nutrição das escolas estaduais de tempo integral através de visitas *in loco* para a aplicação de questionário e entrevista.

Para verificação das condições higiênico-sanitárias foi desenvolvido um questionário semiestruturado com questões fechadas e abertas adaptado do proposto pela Resolução RDC 52/2014 e RDC 275/2002, que dispõe a lista de verificação de boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos. Esta pesquisa de campo foi realizada em conjunto com os responsáveis pela produção de alimentos destes estabelecimentos e diretores das escolas, com análise visual unida à informação reportada pelos responsáveis.

A avaliação foi realizada por pesquisador treinado através de observação direta. Para

cada item de verificação houve três possibilidades de resposta: “sim”, “não” e “não se aplica”. A classificação da unidade seguiu os critérios de pontuação estabelecidos no item D da RDC 275/2002, a saber: Grupo 1 (76 a 100% de atendimento dos itens); Grupo 2 (51 a 75% de atendimento dos itens) e Grupo 3 (0 a 50% de atendimento dos itens).

Delineamento experimental

O instrumento utilizado foi subdividido em dois blocos:

A – Bloco 1: Características gerais dos restaurantes coletivos: localização geográfica do restaurante (município) e dados sobre o funcionamento do restaurante (modelo de gerenciamento adotado, número de funcionários, dias de funcionamento, número de refeições servidas por dia e forma de distribuição das refeições;

B – Bloco 2: Características de equipamentos, estrutura, das instalações, equipamentos e utensílios dos restaurantes coletivos;

RESULTADOS E DISCUSSÃO OU PROBLEMATIZAÇÃO

Aspectos higiênico-sanitários das unidades de alimentação e nutrição

Os resultados encontrados a partir da aplicação do check list baseado nas resoluções RDC 52/2014 e RDC 275/2002 estão expostos na tabela 2.

Tabela 1: Resultados da conformidade das unidades de alimentação e nutrição das escolas estaduais em relação ao bloco 1 (Identificação da empresa) e 2 (Instalações e equipamentos).

Identificação da UAN	Conformidade (%)	Número de refeições	Forma de distribuição	Número de funcionários	Dias de funcionamento
1 (Grupo 1)	83%	457	<u>self-service</u>	4	5
2 (Grupo1)	76,6%	470	Self-service	4	5
3 (Grupo 1)	93,3%	477	Self-service	4	5
4 (Grupo 2)	66,6%	468	Self-service	5	5
5 (Grupo 2)	70,0%	420	Self-service	5	5

Fonte: autoria própria.

Diante dos resultados encontrados, as condições higiênico-sanitárias foram classificadas entre o grupo 1 (76 a 100% de atendimento dos itens) e grupo 2 (51 a 75% de atendimento dos itens), apesar da pontuação satisfatória, é preocupante as não conformidades diagnosticadas, pois

tais valores evidenciam falhas à segurança e inocuidade dos alimentos. Verificando-se uma diferença na conformidade das boas práticas de fabricação nos quesitos estrutura das instalações, condições de edificação e equipamentos. Tais resultados corroboram aos de Martinello (2015) ao avaliar uma unidade de alimentação e nutrição em São Gonçalo do Amarante, no estado do Ceará, em que obteve como resultado um valor de 74,59% de conformidade, classificando-o como um estabelecimento de médio risco sanitário.

Os quesitos higiênico-sanitário e ambiental, as instalações e condições de edificação na maioria das escolas estão em bom estado de conservação, necessitando apenas de pequenos reparos, pois foi desenvolvido sem análise de alguns requisitos para unidades de produção alimentar. Vale ressaltar que algumas escolas avaliadas apresentaram piso com pontos quebrados, ralos e grelhas em localização inadequada ao que a legislação estabelece, a ausência de telas nas janelas inviabiliza uma forma de proteção para obtenção do controle de pragas, além disso, não há garantia de renovação de ar, pois não há equipamentos de climatização.

Com relação ao estado de funcionamento dos equipamentos, observou-se que o balcão térmico é utilizado de forma incorreta não permitindo a manutenção dos alimentos na temperatura ideal, além disso, não há nenhum registro para controle da temperatura deste equipamento. O controle da temperatura como fator extrínseco é fundamental para evitar o crescimento de microrganismos, principalmente os mesófilos, com ampla ocorrência voltada a doenças transmitidas por alimentos e casos de surtos alimentares.

Diante das não conformidades apresentadas, faz-se necessário adquirir tais equipamentos, como: termômetro, freezer, prateleiras e novos utensílios, pois alguns estão desgastados. Foi percebida a falta de armários para guardar adequadamente os utensílios, longe da poeira e insetos. Segundo Oliveira et al (2008) ao avaliar as condições higiênico sanitárias de cozinhas de creches, destaca que a detecção, rápida correção das falhas e medidas preventivas durante o processamento de alimentos, compreendendo os aspectos de ambiente, alimento e manipulador, são as principais estratégias de controle de qualidade de alimentos.

Em relação aos manipuladores, existe a necessidade de maior cuidado na higienização ambiental, no qual se observou falhas na higienização das lâmpadas e janelas. O quesito competência, treinamento e conscientização das cinco cozinhas escolares avaliadas, não ocorrem treinamento específico para sustentabilidade ambiental e não apresentam certificação ambiental.

Verificou-se semelhança entre as unidades de alimentação e nutrição das escolas, onde apresentaram uma média geral de 458 em relação ao número de refeições servidas nas escolas, sendo o mesmo tipo de distribuição das refeições, self service. O número de funcionários são 4 ou 5, sendo que os estabelecimentos apresentam funcionamento em 5 dias por semana.

CONCLUSÃO

Com a análise dos resultados, conclui-se que as condições higiênico-sanitárias estão com pontuação satisfatória, mas devem dar uma maior atenção as não conformidades diagnosticadas, pois tais valores evidenciam falhas à segurança e inocuidade dos alimentos, fazendo-se necessário monitoramento constante, capacitação dos manipuladores de alimentos e correção das falhas encontradas para garantir eficiência no serviço oferecido e a total segurança dos comensais.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Instituto Federal do Ceará pela oportunidade de realizar atividades de pesquisa contribuindo assim para a realização deste trabalho.

As escolas estaduais de ensino integral da região mesorregião Norte do estado Ceará pela contribuição na elaboração deste trabalho e todos que indiretamente contribuíram para a Pesquisa.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC N° 52, de 29 de setembro de 2014. Altera a Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Brasília, 2014.

GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 3° ed. São Paulo: Atlas, 1996.

MARTINELLO, L.A. Condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição de uma obra industrial de grande porte em São Gonçalo do Amarante, Ceará. **Revista de Nutrição e Vigilância Sanitária**. V.2. n.2. 2015.

MARTINS, Aline de Moraes, SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COLETIVAS DE SANTA CATARINA/ Aline de Moraes Martins; orientadora, Suzi Barletto Cavalli-Florianópolis, 2014, 161p.

OLIVEIRA, M.N; BRASIL, A.L.D; TADDEI, A.A.C. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. **Ciência e saúde coletiva**. V.13.n.3. 2008.

PROENÇA, RPC; SOUZA, AA; VEIROS, MB; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: EdUFSC; 2005. (Série Nutrição).

SRASBURGS, Virgílio José, VENZKE, Janaína Guimarães, ALTMAYER, Jociani. Ações de redução de resíduos e de impactos ambientais em restaurantes universitários. 3° Congresso Internacional de Tecnologias para o Meio Ambiente Bento Gonçalves – RS, Brasil, 25 a 27 de Abril de 2012.

