

AVALIAÇÃO HIGIÊNICO – SANITÁRIA DAS CANTINAS EM ESCOLAS PRIVADAS DA CIDADE DE CAMPINA GRANDE

Camilla Ricarte¹; Armando Lauro²
Graduandos de Engenharia de Alimentos, UFCG
camillaricarte@gmail.com¹
netocosta94@hotmail.com²

Introdução

O controle sanitário dos alimentos se constitui em um conjunto de normas e técnicas utilizadas para verificar se os produtos alimentícios estão sendo produzidos, manipulados e distribuídos de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Quando não é obedecido, muitos micro-organismos patogênicos podem contaminar o alimento, tornando-o um fator de risco à saúde do consumidor (BENEVIDES; LOVATTI, 2004). Vale salientar, que os perigos microbiológicos são as principais causas de contaminação dos alimentos e que os manipuladores são os grandes responsáveis (SOUZA, 2006).

Devido à escassez de tempo e a praticidade em consumo de alimento preparado e/ou pré-pronto, cada vez é crescente o índice de alunos que procuram as cantinas escolares como alternativa para obter suas refeições/ lanches durante seu dia escolar.

Sendo assim, o objetivo do presente trabalho foi analisar a qualidade higiênica sanitária das cantinas escolares de Campina Grande. Foi realizada uma pesquisa quantitativa em escolas da rede privada, através da aplicação de um questionário, abordando assunto sobre os métodos de higienização e sanitização, boas práticas de manipulação, equipamentos de segurança pessoal e coletivos, instalações, controle de qualidade, produção dos alimentos, higienização dos equipamentos, maquinários e utensílios, aos critérios estabelecidos pela RDC nº216, voltado para o controle higiênico-sanitário dos alimentos.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal realizado em oito cantinas de escolas privadas da cidade de Campina Grande – PB para avaliar as condições higiênico-sanitárias, no qual foram realizadas visitas não programadas.

A coleta de dados foi realizada do dia 1 de Fevereiro a 30 de Março de 2017. Os responsáveis pelas instituições após demonstrarem interesse e disponibilidade em participar do trabalho, assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Essa pesquisa foi realizada através da aplicação de um questionário aos funcionários das cantinas, que descreveram as condições de cada cantina visitada.

O questionário possuía apenas questões com alternativas compostas por respostas de “Sim”, “Não” e “NA” – para itens não aplicados. E outras alternativas buscavam informações a mais das condições de higienização.

Resultados e discussão

As cantinas escolares observadas atendem principalmente a crianças e jovens. De acordo com o levantamento realizado pode-se observar que as escolas com maior número de alunos, apresentam melhores escores de aprovação de indicadores de qualidade.

Quando se menciona a troca de esponja, sabe-se que este tipo de produto é um dos indicadores de contaminação por arrastarem outros alimentos e até mesmo este tipo de artefato ser utilizado não somente para a lavagem de louças e sim para a limpeza de superfícies e equipamentos. De acordo com Andrade (2008), as esponjas de limpeza entram diretamente em contato com utensílios e equipamentos que participam efetivamente da elaboração de refeições, constituindo grande fonte de contaminação por veicularem patógenos causadores de toxinfecções alimentares. Foi possível verificar, que 37% dos locais entrevistados trocam as esponjas com sete dias e 25% trocam com quinze dias. De acordo com Etchepare et al (2011), não existe um tempo determinado para a troca das esponjas, tudo depende do seu volume de uso, os autores acrescentam ainda que, deve-se lavar a esponja com água e sabão ou detergente, espremer bem para eliminar a umidade e conservá-la em local seco.

De acordo com Furlaneto-Maia et al. (2010), a análise microbiológica de panos de prato tem revelado a presença de muitos micro-organismos entéricos, como *Escherichia coli*, *Klebsiella pneumoniae* e *Enterobacter*. No ambiente da cozinha, um expressivo veiculador de microrganismos causadores de DTA's são as toalhas usadas para secagem de utensílios (panos de prato), as quais contribuem para a disseminação dos microrganismos (OMS, 2002) devido à umidade e aos restos de alimentos que ficam aderidos ao tecido (SILVA, 2001). Quanto à frequência da troca dos panos de prato, na maioria das cantinas os funcionários (25%) fazem o procedimento correto, trocando-o todos os dias após o uso.

Pela análise dos dados construídos com os resultados obtidos na pesquisa realizada nas cantinas, o produto de limpeza mais utilizado é o detergente, obtendo 43% de uso, em segundo lugar vem o álcool com 29%, em seguida o multiuso com 14% e por fim, outros produtos que tem o cloro como principal substância em sua composição.

A respeito da dedetização a grande maioria das cantinas (87%) realizam a cada seis meses, pois seria o período de recesso dos alunos, o restante (13%), realizam anualmente.

Em questionários com alternativas de sim ou não, obtivemos que cerca de 75% das pessoas que responderam não sabe o que significa DTA. Isso se deve ao fato da falta de treinamento da empresa que os empregam. No entanto, apenas 25% tem conhecimento do que é Doenças Transmitidas por Alimentos. E 37% dos funcionários que responderam ao questionário tem conhecimento do que é BPF. Porém, 63% dos funcionários nunca ouviram falar.

Por fim, 75% das cantinas avaliadas existem funcionários responsáveis distintamente para receber o dinheiro e para entrega do alimento, porém em 25% dos estabelecimentos, o funcionário que entrega o alimento é o mesmo que recebe o dinheiro.

Conclusões

Os resultados obtidos indicam que a maioria das cantinas escolares visitadas através dos questionários aplicados está de acordo com os parâmetros higiênico-sanitários pré-estabelecidos. Seguindo as boas práticas de fabricação, podendo assim assegurar uma alimentação de qualidade aos alunos, para que não tenham riscos a saúde dos mesmos.

Porém, sugere-se um treinamento aos funcionários para obterem maiores esclarecimentos e compreensão sobre Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) e as Boas Práticas de Fabricação, (BPF).

Palavras-Chave: Cantinas; Segurança Alimentar; DTA's.

Referências

ANDRADE, N. J. Higiene na Indústria de Alimentos. Avaliação E Controle Da Adesão e Formação de Biofilmes Bacterianos. São Paulo: Editora Varela, 2008.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União de 16 de set. 2004.

BENEVIDES, C.M.J.; LOVATTI, R.C.C. Segurança Alimentar em Estabelecimentos Processadores de alimentos. Revista Higiene Alimentar, v.18, n. 125, p. 24-27, out. 2004

ETCHEPARE, M. A.; DEON, B. C.; HECKTHEUER, L. H.; SACCOL, S. Avaliação das boas práticas de higiene de esponjas, panos de prato e tábuas de corte no controle de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) no município de Santa Maria – RS. Trabalho apresentado originalmente no I Congresso de Ciência e Tecnologia da UTFPR – Campus Dois Vizinhos, 2011.

Furlaneto-Maia L, Oliveira MT, Oliveira AF. Condições higiênico-sanitárias, qualidade microbiológica e teste de susceptibilidade antimicrobiana de cepas isoladas de sanduíches comercializados por ambulantes. Rev Inst Adolfo Lutz. São Paulo, 2010; 69(4): 489-96.

OMS (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE). Segurança Básica dos Alimentos para Profissionais de Saúde. São Paulo: Roca, 2002.

SILVA JR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitária em alimentos. 5.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2001.

SOUZA, L.H.L. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. Rev. Higiene Alimentar, São Paulo, v.20, n. 146, p. 32-39, set. 2006