

## **AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE CANTINAS DE ESCOLAS DA REDE PRIVADA DO MUNICÍPIO DE CAMPINA GRANDE - PB**

MARCELINO<sup>1</sup>, Elias Silva; LÚCIO<sup>2</sup>, Alexandre da Silva; GOUVEIA<sup>3</sup>, Deyzi Santos

<sup>1</sup>Graduando de Engenharia de Alimentos – UFCG; e-mail: eliassilvamarcelino67@gmail.com

<sup>2</sup>Graduando de Engenharia de Alimentos – UFCG; e-mail: alexandre01lucio@gmail.com

<sup>3</sup>Docente/pesquisadora da UAEAli – CTRN – UFCG; e-mail: ufcgmicrobio@gmail.com

### **Introdução**

Os aspectos higiênico-sanitários na produção da alimentação escolar é de suma importância, afim de garantir uma produção de excelência, tanto para a escola como para seu consumidor, os alunos, professores e demais colaboradores, dando-lhes mais segurança em seus produtos ofertados, tomando conhecimento de pontos críticos que venham deslinearizar essa garantia. Há que se destacar, nestes espaços em especial, a importância de serem fornecidos alimentos saudáveis do ponto de vista nutricional e segurança/inocuidade (Façanha et.al, 2002; Danelon et.al, 2006).

É com essa preocupação que as Boas Práticas de Fabricação (BPF) vem atuando sobre estabelecimentos produtores de alimentos, afim de normatizar e assegurar ao consumidor a produção higiênica em todo o processo de fabricação, desde os manipuladores até os equipamentos e estruturas físicas. A resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação em todo o Brasil. O objetivo é estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado (BRASIL, 2004).

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 se encontram em não conformidade e, a partir dos dados coletados, traçar ações corretivas para adequação que visa eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos, biológicos, que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor (Genta, 2005; Seixas et al. 2008).

Neste contexto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar os aspectos higiênico-sanitários de cantinas instaladas em escolas da rede privada no município de Campina Grande, PB, quanto às instalações, higiene pessoal dos manipuladores e adoção das Boas Práticas na Alimentação Escolar.

### **Materiais e Métodos**

O trabalho foi realizado em três escolas privadas dos ensinos fundamental e médio, localizadas no município de Campina Grande, no Estado do Paraíba. A escolha das escolas se deu por estas serem importantes centros educacionais do município.

Para a avaliação das condições higiênicos-sanitárias das escolas utilizou-se a Ficha de Verificação adaptada do Anexo II, da Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n° 275 de 21 de outubro de 2002 (BRASIL, 2002), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados

(83) 3322.3222

contato@conapesc.com.br

[www.conapesc.com.br](http://www.conapesc.com.br)

aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos sendo adotados os padrões de conformidade de acordo com a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004).

A ficha de verificação foi composta por itens divididos em cinco categorias: edificações e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores, produção e transporte do alimento e a documentação.

Em cada bloco, haviam três respostas possíveis: adequado, inadequado e não aplicável, sendo assinalada apenas uma das alternativas. Os dados obtidos foram tabulados considerando-se as opções: “SIM” (adequado), “NÃO” (inadequado) e “NA” (não se aplica). O percentual de adequação foi calculado a partir do total dos pontos referentes as respostas SIM em relação ao total de pontos, utilizando-se a seguinte equação:

$$\% \text{ de adequação} = (\Sigma \text{Total de SIM} / \Sigma \text{Total de Pontos}) / 100$$

De acordo com a pontuação obtida, as cantinas das escolas foram classificadas em relação à adequação aos itens avaliados em: Grupo I - 76 a 100% (Bom), Grupo II - 51 a 75% (Regular) e Grupo III - 0 a 50% (Deficiente).

Os dados foram tabulados e as análises de frequência foram realizadas com o auxílio do programa Microsoft Office Excel, versão 2017.

## Resultados e Discussão

A verificação da Boas Práticas de Fabricação nas escolas avaliou cinco critérios, são eles: Edificações e Instalações; Equipamentos, móveis e Utensílios; Manipuladores; Produção e Transporte do Alimento; Documentação. O *check-list* avaliou cada item dos critérios em SIM (S), NÃO (N) E NÃO SE APLICA (NA), onde os dados foram tabulados e indicados abaixo:

O critério edificações e instalações avaliou tópicos como a área externa, acesso, área interna, piso, tetos, paredes e divisórias, portas, janelas, escadas e outros itens. Focando na estrutura física dos estabelecimentos, nota-se que apenas uma escola foi classificada como Bom – Grupo I, outra como Regular – Grupo II, e uma Deficiente – Grupo III, com 76,62%, 58,44% e 48,05% respectivamente. Valores estes próximos reportados por Ruwer (2015), onde avaliou 19 escolas da rede privada no município de Manaus, a qual escolas com menores percentagens de adequação estava diretamente ligada aos itens de exposição ao consumo; manejo de resíduos; edificação e instalação.

A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação do alimento (BRASIL, 2004). Assim, esses percentuais se deram devido à essas instituições apresentarem pontos críticos dominantes, como a falta de lixeiras com acionamento automático, de telas contra insetos e roedores inapropriadas.

Foi avaliado os equipamentos assim como sua disposição no espaço, os móveis (mesas, bancadas e estantes), assim como a higienização de ambos. As escolas, estão situados nos Grupos II e III com níveis de adequação, entre 61,90% e 90,48%, onde por informações das coordenações das próprias instituições, que a aquisições de equipamentos e sua forma de utilização

são de forma para abastecer, assegurar e promover seus alimentos oferecidos todos os dias da semana, em sua maior parte nos turnos manhã e tarde, sem comprometer o modo de produção e apresentação dos alimentos ao seu alunado e colaboradores. Esses níveis de adequação acima mostram, que realmente as instituições visitadas estão adequadas com relação ao bloco de equipamentos, móveis e utensílios.

No item de manipuladores foram observados o vestuário, hábitos higiênicos, estado de saúde, EPI, programas de controle de saúde e programa de capacitação dos manipuladores. Observa-se pelos níveis de adequação, entre 50% e 57,14%, que para as três escolas foram classificadas nos Grupos I e II, onde todas estão mediante de acordo com as normas, apresentando, manipuladores usando uniformes com tocas, adornos e luvas. Todas tinham hábito de lavar as mãos, foi visualmente percebido que essa lavagem realmente acontecia e era de feito de modo correto, no momento das visitas não foram encontrados manipuladores apresentando alguma doença, mas foi relatado que muitas das vezes têm por costume irem trabalhar quando estão doentes, e que culpam o sistema de saúde do município pelo mau atendimento aos mesmos.

No critério de produção e transporte, avaliou-se a matéria-prima, ingredientes e embalagens, fluxo de produção, controle de qualidade dos produtos e seu transporte. Nota-se pelos níveis de adequação, entre 69,70% e 93,94%, que todas as escolas visitadas estão adequadas quanto a produção e transporte de alimentos. Onde duas delas apresentam operações de recepção da matéria-prima realizada em local protegido e isolado da área de processamento.

O armazenamento dos alimentos e feito em local limpo e arejado, onde há ventilação, circulação de ar e organização (separação por tipo de matéria prima). Resultado diferente do estudo de Figueiredo e Ribeiro (2013), que encontraram armazenamento totalmente inadequado.

Com relação a documentação foi avaliado se os locais possuíam manual de BPF, POP, controle da potabilidade da água e programas que visem melhorar os estabelecimentos. Este foi o item com os piores resultados encontrados na análise, com valores entre 5,56% e 22,22%. Onde foi constatado que em nenhuma das escolas existe manual de boas práticas de fabricação que descreva os procedimentos adotados no estabelecimento; rotinas documentadas para os Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) e tampouco um programa de treinamento relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos. Em somente duas das três escolas existem procedimentos documentados de controle de pragas, ponto crítico que acarretar prejuízos para a segurança do produto.

## **Conclusão**

Os resultados encontrados no presente trabalho levam a considerar que o principal problema encontrado nas três escolas avaliadas refere-se à falta de um manual de boas práticas de fabricação. Não existe documentação quanto à rotina de POP's, falta a uma delas um controle integrado de pragas, e também programas de treinamento relacionados à higiene pessoal e à manipulação de alimentos.

O item em que as escolas, de uma forma geral, estavam mais apropriadas foi quando a produção, pois

na maioria dos locais observou-se hábitos apropriados como o controle da circulação de pessoas, armazenamento e conservação adequada dos alimentos e retirada frequente de resíduos.

Segundo a resolução RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002, classifica-se os locais produtores de alimentos em: grupo 1 (76 a 100% de atendimento aos itens), grupo 2 (51 a 75% de adequação aos itens) e grupo 3 (0 a 50% de adequação aos itens).

Pelos resultados obtidos, o que se observou foi que, nenhuma das escolas visitadas adequa-se ao Grupo 1 - Bom. Sendo que duas delas pertencem atualmente ao Grupo 2 - Regular, e uma ao Grupo 3 - Deficiente, mas muito próximo ao regular.

### Referências

1. BRASIL, Resolução – RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Agência Nacional de vigilância Sanitária (ANVISA). **D.O.U.**, Poder Executivo, Brasília 2004.
2. BRASIL, Resolução – RDC n° 275, de 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 Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **D.O.U.**, Poder Executivo, Brasília 2002.
3. DANELON, M.A.S et.al. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa de Alimentação Escolar e das cantinas. *Segur Aliment Nutr.* 2006;13(1):85-94.
4. FAÇANHA, S.H.F et.al. Avaliação da garantia da qualidade higiênico-sanitária do programa de alimentação escolar da cidade de Sobral – CE. *Hig Aliment.* 2002;16(100):54-8.
5. GENTA, T. M. S.; MAURICIO, A. A.; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-Rev. *Interd. Ciên. Saúde.* Maringá, v.27, n.2 p.151-157, ago/out. 2015.
6. SEIXAS, F. R. F. et al. Check-list para diagnóstico das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de São José do Rio Preto (SP). Rio Preto, *Revista Analytica*, n. 33, p. 36-41, 2008.