

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIENICOSSANTÁRIAS DE CANTINAS DE ESCOLAS PARTICULARES DA CIDADE DE São Luís, MA.

Rafaela Pacífico Figueiredo
Maria da Conceição de Souza Ribeiro
Curso de Nutrição Faculdade Santa Terezinha – CEST-MA

✉ conceicaoosribeiro@yahoo.com.br

RESUMO

Quando se fala em alimentação e saúde depara-se com duas situações muito importantes, o conteúdo nutricional do alimento e sua segurança em relação ao controle higienicossanitário. As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são atualmente consideradas um problema de saúde pública mundial. Nas Unidades de Alimentação e Nutrição, entre elas as cantinas das escolas, há uma grande preocupação com a manipulação dos alimentos, armazenamento, distribuição e estrutura física do local, uma vez que todos esses fatores são veículos de contaminação direta. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a higiene das instalações físicas, equipamentos, móveis e utensílios, das cantinas de escolas particulares em bairros da cidade de São Luís. O estudo mostrou que os itens Edificações e Instalações apresentaram 66,06%, Equipamentos e Utensílios 94,58%, Manipulador 47,79%, Fluxo de Produção 66,03 % e Segurança do Local 74% de conformidades totais. Foram encontradas falhas consideradas de grande relevância como, falta de proteção de portas e janelas contra insetos

e roedores, falta de capacitação, treinamento em higiene e manipulação de alimentos aos funcionários, ausência de responsável técnico e controle de tempo e temperatura. Para garantia da segurança alimentar é necessária a capacitação dos manipuladores de alimentos, contratação de responsáveis técnicos, implantação das Boas Práticas de Fabricação.

Palavras-chave: Higiene. Alimentação. Lanches. Manipulador.

ABSTRACT

When it comes to food and health is faced with two very important situations, the nutritional content of the food and its safety in relation to hygiene and sanitary control. The foodborne disease (FBD's) are currently considered a public health problem worldwide. Units of Food and Nutrition, including canteens of schools, there is a great concern for food handling, storage, distribution and physical structure of the place, since all these factors are vehicles of direct contamination. This study aimed to assess hygiene facilities, equipment, furniture and fixtures, canteens private school in neighborhoods in the city of São Luís The study showed that the items presented Buildings and Facilities 66.06%, Equipment and Utensils 94 , 58%, Handler 47.79% 66.03% Production Flow and Security Local 74% of total compliance. We found faults considered of great importance as lack of protection of doors and windows against insects and rodents, lack of training, training in hygiene and food handling employees, lack of technical manager and control of time and temperature. To guarantee food security is necessary for training of food handlers, hiring technical experts, implementation of Good Manufacturing Practices.

Keywords: Hygiene,.Food. Snacks. Handler.

INTRODUÇÃO

Quando se trata de alimentação e saúde depara-se com duas situações muito importantes, o conteúdo nutricional do alimento e sua segurança em relação ao controle higienicossanitário. Para uma alimentação equilibrada é preciso que exista adequada qualidade nutricional, sensorial e controle higienicossanitário, para evitar que ocorram contaminações (SILVA Jr. 2007).

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) causam distúrbios gastrointestinais, como náuseas, vômitos e diarreia que acometem pessoas que consumiram algum alimento contaminado (FONTE et al., 2009). As DTAs são atualmente consideradas um problema de saúde pública mundial. Nas UANs há uma grande preocupação com a manipulação dos alimentos, sendo os manipuladores veículos de contaminação direta, durante o pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos (ALVES et al., 2008).

Dados do Ministério da Saúde informam que de 1999 até 2008, registraram-se 6.062 surtos de DTA pela Secretaria de Vigilância em Saúde (SVS), com acometimento de 117.330 pessoas e média de sete doentes por surto (1-2.775), com 64 óbitos. Neste mesmo período, de acordo com dados da SVS indicam que dos 6.062 surtos por DTAs, 2.974 foram por bactérias (84%), vírus (13,6%), parasitas (1%), químicos (1,2%). Dentre os locais que apresentaram maior incidência dos surtos estão as residências (45,2%), restaurantes (19,7%), instituições de ensino (10,7%), outros (9,1%), refeitórios (7,4%), festas (5,8%), unidade de saúde (1,6%), ambulantes (0,5%) (BRASIL, 2008).

Para garantir a segurança dos alimentos foram publicadas leis,

resoluções, programas que regulamentam estabelecimentos produtores de alimentos, tais como as Boas Práticas de Fabricação (BPF) que são normas de procedimentos a fim de atingir um determinado padrão de identidade de qualidade de um produto e/ou serviço na área de alimentos, contemplada na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA que dispõe sobre o regulamento técnico que estabelece os parâmetros e critérios para controle higienicossanitário em estabelecimento que manipulam, preparam, confeccionam, armazenam, transportam e expõem à venda alimentos preparados para o consumo (BRASIL, 2006).

A escola deve estruturar as boas práticas de modo que sejam garantidas a qualidade e a segurança dos produtos elaborados e o atendimento aos requisitos regulamentares (SANTOS Jr, 2008). O manual de boas práticas deve ser seguido quanto ao armazenamento de matérias-primas, utensílios, equipamentos, instalações físicas da área de preparo e higiene dos manipuladores.

É muito importante a existência do monitoramento do tempo e temperatura nos alimentos, enquanto são preparados e distribuídos, pois as quantidades de micro-organismos presentes nos mesmos são reduzidas. O armazenamento correto, após a cocção impede que uma possível contaminação ocorra. Para preparações realizadas no dia anterior os alimentos devem ser resfriados a 21° C por 2 horas, atingindo 4° C em 6 horas e mantendo-se a 4° C em 48 horas; ao serem reaquecidos os mesmos tem que alcançar 74° C no centro. Enquanto aguardam para serem distribuídos os alimentos quentes devem permanecer no mínimo a 60° C e os frios no máximo a 10° C, utilizando as sobras somente

se as temperaturas de distribuição forem adequadas. Os alimentos preparados que permaneceram em espera por mais de 3 horas com temperaturas menores que 60° C devem ser desprezados (SESC-SP, 2004). “Os alimentos e as bebidas com vegetais devem ser preparados imediatamente antes do consumo ou mantidos sob temperatura inferior a 5° C” (BRASIL, 2005).

No Pré-preparo e preparo de lanches rápidos, como sanduíche natural, mistos, hot-dogs, hambúrgueres e sucos, pontos primordiais a serem fiscalizados são as condições do local, do manipulador e o modo de distribuição dos alimentos, visando evitar contaminações cruzadas, pois muitos produtos não serão submetidos a temperaturas adequadas e armazenados em ambiente seguro para serem corretamente distribuídos após seu preparo (NETO et al., 2003).

A alimentação servida em cantinas escolares influencia a formação dos hábitos alimentares, promoção da saúde e desenvolvimento da criança, é de fundamental importância que seja segura no ponto de vista higienicossanitário. Considerando que, até o momento não se conhece a segurança da alimentação servida nas escolas particulares de São Luís, é que se propôs este estudo.

MATERIAL E MÉTODOS

Este estudo foi realizado em cantinas de escolas particulares localizadas em bairros e centro da cidade de São Luís/MA, sendo a amostra escolhida de forma aleatória. As escolas foram referenciadas pelos números de 1 a 10. Os dados foram coletados no período de 05/08/2010 a 02/09/2010.

Foram feitas visitas nas escolas por três dias em cada unidade em turnos diferenciados, onde se aplicou *checklist* para verificação das

condições higienicossanitárias das instalações físicas, manipulação dos alimentos e higiene do manipulador. Foi acompanhada toda rotina do turno matutino e vespertino durante o preparo e fornecimento dos lanches nos locais visitados, permanecendo do início ao final de cada expediente.

O *checklist* ou guia de verificação constava de 05 domínios, 28 itens e 76 subitens para verificação das condições de higiene das instalações, equipamentos, utensílios, fluxo de produção, manipulador. Este instrumento foi adaptado a partir do anexo II da Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275 de 21 de outubro de 2002 da ANVISA que 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 Alimento. Os padrões de conformidade adotados estavam de acordo com a RDC nº216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Cada item avaliado no *checklist* foi classificado em conforme, não conforme e não se aplica, respectivamente. Os dados foram analisados pelo programa *Epi Info versão 3.3.2*, de fevereiro de 2005.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Edificações e Instalações

O percentual de inadequações em Edificações e Instalações foi de 33,94% no total de escolas e visitas realizadas. Valejo et al. (2003), ao vistoriarem 52 serviços de alimentação, na cidade de Presidente Prudente/SP, constataram que os maiores problemas foram em relação à má conservação de utensílios, instalações sanitárias e edificações.

Equipamentos e Utensílios

Nas 30 visitas realizadas nas dez escolas, 94,58% apresentaram conformidade para os itens equipamentos e utensílios e apenas 5,42% não estavam conformes. Contrapondo-se com os dados encontrados por Sousa et al. (2008), em pesquisa realizada em seis restaurantes *self-services* de Teresina, onde apenas 45,45% do total avaliado encontravam-se nos padrões de adequação, sendo um dos itens com maior deficiência nessa pesquisa.

Fluxo de Produção

O percentual de adequação deste item foi de 66,03%, onde os maiores descasos foram encontrados no armazenamento (alimentos estocados desorganizadamente em prateleiras e nem sempre divididos por categorias), controle de tempo e temperatura e sobras. Avaliando o controle de temperatura em estabelecimentos comerciais, Pivetta et al. (2010) verificaram que 55% dos locais visitados não sabiam a temperatura adequada de refrigeração e congelamento dos equipamentos, mas tinham conhecimento do risco à saúde a que os alimentos estavam submetidos. Observaram ainda, que 80% dos estabelecimentos não realizavam a monitoração da temperatura e um dos fatores primordiais para esta omissão seria a falta de capacitação dos funcionários.

Manipuladores e Segurança do Local

Manipulador de alimento é toda pessoa que direta ou indiretamente entra em contato com os alimentos, seja no atendimento, preparação, armazenamento, distribuição ou comercialização do produto. Sendo estes os maiores veiculadores de micro-organismos para os alimentos, por isso a importância do controle higienicossanitário com relação aos procedimentos operacionais

realizados durante a manipulação dos alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição.

No domínio Manipuladores as maiores falhas estavam na ausência de uniformes em todos os locais visitados, falta de EPIs, asseio pessoal, inexistência de cartazes de orientações a manipuladores e programa de treinamento a funcionários, totalizando um percentual de 52,21% de não conformidade. Miranda et al. (2007) constataram em sua pesquisa que, em relação ao asseio pessoal e higiene operacional, 50% dos itens verificados estavam inadequados, dados estes semelhantes aos encontrados no presente estudo.

Durante a pesquisa observou-se a falta de um responsável técnico nos estabelecimentos visitados, apresentado apenas por uma escola o profissional devidamente capacitado para função, por esse motivo a constatação de graves falhas em relação aos manipuladores, o que se atribui também a falta de informação e treinamento correto. Bramorski et al. (2008) observaram que a falta de supervisão técnica ou profissional dentro do ambiente escolar, falta de cursos ou treinamentos voltados à área de manipulação reflete no não cumprimento de regras importantes para a segurança alimentar pelos funcionários.

No quesito Segurança do Local observaram-se 74% de conformidades; os maiores problemas encontrados foram a presença de pessoas estranhas no ambiente da cantina e o manipulador, ao mesmo tempo em que prepara o lanche, distribui e manipula dinheiro.

CONCLUSÃO

O estudo realizado avaliou cantinas de escolas particulares, possibilitando um comparativo entre as mesmas, pois todas possuíam realidades bem semelhantes.

Após a realização desse estudo conclui-se que o controle higienicossanitário ainda é considerado um problema das Unidades de Alimentação e Nutrição na sua total execução, atribuindo a essa inadequação a falta de conhecimento dos proprietários de cantinas bem como dos dirigentes das escolas. Foi observado também que os diretores não se preocupam com os serviços prestados nas cantinas, deixando totalmente a cargo dos contratados, que muitas vezes se acomodam na busca pelo aprimoramento e qualidade dos produtos oferecidos.

Quanto às estruturas físicas das cantinas em geral apresentaram-se boas, entretanto, falhas consideradas de grande relevância foram apresentadas como, proteção de portas e janelas contra insetos e roedores.

Em relação aos funcionários observou-se a falta de capacitação ou treinamento em higiene e manipulação de alimentos, asseio pessoal e inexistência de vestuário. Observou-se também a ausência do responsável técnico em quase todas as cantinas, bem como o controle de tempo e temperatura.

Manipuladores de alimentos têm se constituído em permanente preocupação para as Unidades Produtoras de Alimentos. A qualidade dos produtos finais depende diretamente de sua habilidade técnica e consciência sanitária, pois alimentos danificados e/ou contaminados podem atingir o consumidor e causar-lhe danos à saúde, muitas vezes graves. A falta de controle de tempo e temperatura dos alimentos é motivo de grande preocupação, pois é considerado um dos grandes causadores de surtos de doenças transmitidas por alimentos.

Diante dos resultados encontrados sugere-se que haja proteção em janelas, portas ou qualquer tipo de abertura, contra insetos e roedores, capacitação ou treinamento em hi-

giene e manipulação de alimentos aos funcionários, responsável técnico presente em todas as cantinas para possibilitar maior segurança e um melhor desenvolvimento dos serviços, monitoramento do controle de tempo e temperatura a fim de garantir a qualidade dos produtos servidos.

A ação de profissionais treinados, assim como a presença da vigilância sanitária como órgão fiscalizador, é indispensável para o cumprimento de normas e regulamentos associados à comercialização e manipulação de alimentos.

REFERÊNCIAS

ALVES, L.C; ANDRADE, L. P; GUIMARÃES, K.A.S. Treinamento sobre Higiene e Controle de Qualidade para Manipuladores de Alimentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Rev. Hig. Alimentar**, v. 22, n. 166/167, p.32-37, 2008.

BRAMORSKI, A; VASCONCELLOS, K.S de; MEZADRI, T; BONA, C; BARRETA, C; CARDOSO, B. L; MARTINS, M.C. Cantinas de Unidades Educacionais da Rede de Municípios Catarinenses: Segurança Alimentar e Qualidade Nutricional. **Rev. Hig. Alimentar**, v. 22, n 166/167, p. 24-28, 2008.

BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 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. Republicada no **D.O.U.** de 06/11/2002. Disponível no site:

<http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm>. Acesso em: 20 set. 2009.

BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas

para serviços de alimentação. **D.O.U.**; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004. Disponível no site:<<http://legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>>. Acesso em: 20 set. 2009.

BRASIL. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº. 218, de 29 de julho de 2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higienicossanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. **D.O.U** de 1º/08/2005. Disponível no site: < http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2005/rdc/218_05rdc.pdf>. Acesso em: 08 jul. 2010.

DANELON, M.S; SILVA, M.V. Análise das Condições Higienicossanitárias de preparo e consumo de alimentos, disponíveis para alunos de escolas públicas e privadas. **Rev. Hig. Alimentar**, v.21, n. 152, p. 25-30, 2007.

FONTE, B.M.S; SALADO, G.A. Avaliação das Condições Higienicossanitárias do Comércio Informal de Espetinhos no Município de Maringá, PR. **Rev. Hig. Alimentar**, v.23, n.172/173, p.72-76, 2009.

PIVETTA, A, R, B; BASSO, C. Temperatura dos Equipamentos de Conservação de Alimentos Congelados e Refrigerados, em Estabelecimentos Comerciais de Santa Maria, RS. **Rev. Hig. Alimentar**, v. 21, n.181/185, p.26-33, 2010.

SANTOS JÚNIOR, C. J. **Manual de Segurança Alimentar**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008.

SESC-SP, Mesa Brasil. **Manual dos Manipuladores de Alimentos**. São Paulo, 2004. 19 p.

SILVA JÚNIOR, E.A.da. **Manual de Controle Higienico Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6º Ed. Atualizada. São Paulo: Livraria Varela, 2007.

NETO, Fénelon Nascimento do. (Coord.). **Roteiro para Elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em Restaurantes**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2003. ❖