

AVALIAÇÃO FÍSICO-SANITÁRIA DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PÚBLICAS DE SERGIPE

PHYSICAL-SANITARY EVALUATION OF PUBLIC SCHOOL FEEDING UNITS OF SERGIPE

Resumo: O presente estudo tem em sua base uma pesquisa descritiva e metodológica em suas análises buscando avaliar as condições da estrutura físico-sanitária de três UAN, localizadas em uma cidade sul do Estado de Sergipe, utilizando-se do checklist disponível na RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, para determinar se as condições estruturais se encontram em situações propícias à obtenção de alimentos seguros. Após a análise e coleta de dados, os estabelecimentos foram classificados no que se refere a uma pontuação 76% a 100% estando dentro do grupo 1 (satisfatório), 51% a 75% grupo 2 (regular) e 0 a 50% grupo 3 (insatisfatório). Diante das análises, os resultados obtidos demonstraram algumas falhas quanto à estrutura físico-sanitária de algumas Unidades.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; estrutura física; lista de verificação.

Abstract: The present study has on its basis a descriptive and methodological research in its analysis seeking to evaluate the conditions of the physical-sanitary structure of three UAN, located in a southern city of the state of Sergipe, using the checklist available in RDC No. 275 of 21 October 2002 to determine whether the structural conditions are in favourable situations for obtaining safe food. After analysis and data collection, the establishments were classified as referring to a score 76% to 100%, being within Group 1 (satisfactory), 51% to 75% Group 2 (regular) and 0 to 50% Group 3 (unsatisfactory). In view of the analyses, the results obtained showed some flaws regarding the physical-sanitary structure of some units.

Keywords: Food and Nutrition Unit; physical structure; verification list.

1. INTRODUÇÃO

Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma unidade de trabalho ou órgão de uma empresa, que tem por finalidade desempenhar atividades relacionadas à alimentação e nutrição. A mesma é responsável por fornecer alimentos com boas

qualidades nutricionais, sensoriais e higiênico-sanitárias. (ANTUNES, 2006). Durante o planejamento estrutural da Unidade é importante que seja previsto a facilidade na aplicação de medidas voltadas a qualidade das refeições, já que uma estrutura adequada possibilita a implementação das Boas Práticas e garante que a produção de refeições esteja dentro dos padrões de qualidade previstos na legislação sanitária vigente (SANT'ANA; LUCIA, 2012).

A estrutura física da UAN, bem como o seu processo de manipulação, deve seguir um “fluxo higiênico” adequado e ininterrupto (AKUTSU et al. 2005). Um layout para que seja bom é aquele que leva em consideração não somente os fatores técnicos operacionais, mas principalmente fatores que interferem no elemento humano. Layout é integrar os caminhos dos componentes, a fim de obter o relacionamento mais eficiente e econômico entre homens, equipamentos, funções, movimentos e atividades, desde o início até o fim do processo (MARCO, 2007).

A área de processamento ou produção é dividida em unidades operacionais de pré-preparo, preparo e cocção. Cada tipo de preparação deve possuir uma área distinta (ABERC, 2003; TEIXEIRA, 2004). O pré-preparo e o preparo são as operações que antecedem a confecção das preparações que incluem lavar, descascar, fatiar e aparar. Para cada tipo de produto a ser manipulado, deverá haver áreas e mesas separadas e específicas, para que os serviços tenham um melhor desenvolvimento e os produtos finais, melhor qualidade (SILVA, Filho 1996), visto que a maioria dos casos de doença de origem alimentar são causados devido técnicas aplicadas de forma inadequada durante o processamento e a contaminação dos alimentos servidos fora do ambiente doméstico.

A contaminação alimentar pode ser causada por múltiplas falhas, incluindo a contaminação cruzada que pode ocorrer devido ambiente mal estruturado (SÃO JOSÉ; SANT'ANA, 2008). Atualmente existem legislações brasileiras responsáveis pela garantia do controle sanitário em locais de alimentação coletiva (SOUZA, 2013). O presente estudo tem como objetivo analisar as estruturas físico-sanitárias das Unidades de Alimentação Escolar e sua influência no fluxo higiênico.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

Fora realizado um estudo descritivo e qualitativo sobre as Estruturas Físicas das Unidades de Alimentação e Nutrição escolares, utilizando a lista de verificação

adaptada da RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, preconizada pela ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, como um instrumento para avaliar as condições estruturais.

Aplicou-se a lista de verificação em três unidades escolares públicas localizadas no centro de um Município do Estado de Sergipe, para avaliação das Boas Práticas de Serviços de Alimentação, podendo ser classificados em conforme, não conforme e não se aplica. Os itens foram analisados segundo os critérios estabelecidos na RDC 275/2002 e classificados em grupos segundo o percentual de adequação. Se a unidade obtiver de 76% a 100% estará dentro do grupo 1 (satisfatório), 51% a 75% grupo 2 (regular) e 0 a 50% grupo 3 (insatisfatório). O checklist foi preenchido por meio de observações no próprio local e informações fornecidas pelos colaboradores das Unidades.

Os dados extraídos da lista de verificação foram tabulados e os resultados obtidos expressos em percentual de conformidades e não conformidades em gráfico através do programa Excel® versão 2016, retirando da análise os itens considerados não aplicáveis nas Unidades de Alimentação.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao observar o gráfico 1, verifica-se a dimensão de itens expressos em percentagem das Unidades de Alimentação e Nutrição analisadas no presente estudo, evidenciando as conformidades e inconformidades encontradas.

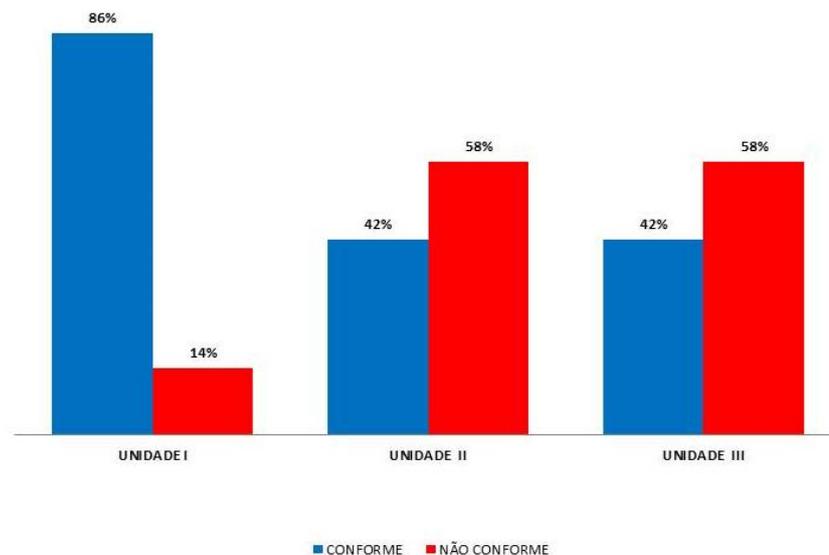


Gráfico 1: Percentual de conformidades e não-conformidades das Unidades de Alimentação analisadas.

As inadequações das unidades II e III foram de aproximadamente 58% sendo que a Unidade I obteve a menor porcentagem de 14%. Nas unidades I, II e III foram aplicados e analisados 91 itens conforme, não conforme e não se aplica. Os itens que não se aplicam foram descartados da análise.

Duas das três escolas analisadas tiveram um alto percentual de não conformidade, sendo classificadas como insatisfatórias. Durante as visitas não foi percebido a implementação correta das Boas Práticas de Manipulação, sendo que nenhuma apresentou o Manual de Boas Práticas durante a pesquisa.

A maioria dos itens analisados demonstraram pouca adequação, já que não estão de acordo com as resoluções da legislação vigente, nos quais estão inseridos os de Boas práticas de manipulação, equipamentos e utensílios, dentre outros.

As paredes da Unidade I eram revestidas com piso cerâmico na cor branca, estando intactos e em ótimo estado de conservação, sem a formação de bolores ou presença de sujidades, sendo que as Unidades II e III estavam com diversas desconformidades, com bolores e sujidades. Na Unidade I o teto não é de material impermeável e lavável, porém está íntegro e com pintura na cor clara, diferente das demais escolas. Em relação as Unidades II e III, os tetos, paredes e pisos estavam todos com inconformidade. Dados semelhantes foram encontrados em um determinado estudo realizado: os pisos e paredes são adequados e apresentam satisfatório estado de

conservação, provenientes de iluminação natural e artificial, a ventilação é conseguida por meio de janelas teladas, localizadas na parte superior das paredes, com comunicação direta com o exterior (OLIVEIRA, 2004).

As Unidades avaliadas não possuíam telas de proteção contra entrada de vetores e pragas nas portas e janelas. Verificou-se ainda, em relação estruturas, que as aberturas, como portas e janelas, não possuem fechamento automático. As mesmas são de madeira, com pinturas na cor branca, estando em bom estado de conservação as da Unidade I, livres de rachaduras, descascamentos, vetores e pragas. Em estudos realizados em unidade de alimentação e nutrição de uma Organização Militar da cidade de Belém, no Pará, encontraram resultados semelhantes, pois não possuía barreiras contra a entrada de vetores e pragas urbanas (VIDAL *et al.*, 2011).

Na Unidade I há separação física e/ou funcional entre as áreas para pré-preparo de carnes e vegetais, não ocasionando contaminação cruzada, diferente das Unidades II e II que não apresentavam separação físico-sanitária, nem área para pré-preparo. Em um estudo realizado em cantinas escolares no distrito de Vila Real a percentagem de conformidades médias relacionadas às instalações foram superiores a 50% em todas as zonas (SANTOS *et al.*, 2007).

As luminárias de todas as Unidades não tinham proteção contra queda e explosões, podendo ocasionar contaminação e acidentes no trabalho. A ventilação da Unidade I era natural era advinda de basculantes espalhados por pontos estratégicos da unidade, sendo suficiente para manter as áreas em temperatura agradável para seu o funcionamento, dessemelhante das demais. A RDC 216/2004 informa que a iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos.

As instalações sanitárias das Unidades II e III encontravam-se em mal estado de conservação, sem materiais de higiene pessoal e lixeira com pedal. (SILVA *et al.* 2008), observaram em sua pesquisa que duas unidades, de cinco analisadas, não apresentavam instalações sanitárias adequadas para higienização das mãos, devido à falta de produtos destinados à higiene pessoal e a lixeira acionada por pedal. (SÃO JOSÉ *et al.* 2011), em sua pesquisa relataram que os recipientes para lixo não apresentavam tampas e possuíam falhas na organização no que se refere à disposição de objetos e uniformes.

4. CONCLUSÃO

Em meio as irregularidades, nota-se que as estruturas físico-sanitárias das Unidades de Alimentação e Nutrição avaliadas não apresentavam relevante conformidade com a legislação vigente. Entretanto, em duas das três Unidades foi observado um alto percentual de não conformidades.

A falta de adequação das Unidades analisadas coloca em risco a segurança alimentar e nutricional das crianças, jovens e adolescentes. Partes relevantes das infecções alimentares podem ser dirimidas por meio de algumas medidas preventivas e corretivas adotadas e designadas pelos responsáveis técnicos das Unidades de Alimentação. Entretanto, percebeu-se que mesmo com as portarias e resoluções hodiernamente existem Unidades de Alimentação e Nutrição que estão com relevantes inconformidades tanto na manipulação quanto no armazenamento e nas condições físico-sanitárias de suas estruturas, comprometendo a qualidade das refeições e a saúde dos colaboradores e usuários.

5. REFERÊNCIAS

ABERC. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Unidade de Alimentação e Nutrição condições estruturais: edifícios e instalações. In **Manual prático de elaboração e serviço de refeições para coletividade**. 8.ed. São Paulo Paulo, 2003. p. 35-50.

AKUTSU, R. C. et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. *Revista Nutrição*. v.18, n. 3, p.419-427, 2005.

ANTUNES, M. A. Sistema multimídia de apoio à decisão em procedimentos de higiene para unidades de alimentação e nutrição. **Revista Nutrição**, Campinas, v.19, n. 1, jan./fev. 2006.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução n° 216** de 15/10/2004: Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

MARCO, F. F. Análise das Condições Organizacionais e Ambientais de uma Cozinha Industrial. Chapéco, SC. Março de 2007. 18 f. Monografia (Especialização em Engenharia da Segurança do trabalho)-Unochapéco. 2007

OLIVEIRA, A. M. **Boas práticas de fabricação em uma unidade de alimentação do Distrito Federal.** 2004, 77f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Qualidade dos Alimentos) - Universidade de Brasília. Brasília, 2004.

SANT'ANA, H.M.P.; LUCIA, C.M.D. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

SANTOS, M.J.O.; NOGUEIRA, J.M.R.; MAYAN, O. Condições higiênico-sanitárias das cantinas escolares do distrito de Vila Real. **Rev. Saúde Coletiva**, 2007.

SÃO JOSÉ, J.F.B.; SANT'ANA, H.M.P.. Avaliação das boas práticas de manipulação em unidade de alimentação escolar. Nutrire: **Revista Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr.**, São Paulo, SP, pag. 123-138, dez. 2008

SILVA FILHO, A.R.A. **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais.** São Paulo: Varela, 1996. p. 49-50

SILVA, D.O. *et al.* Reconhecimento dos riscos ambientais presentes em unidades de alimentação e nutrição no município de Duque de Caxias, RJ. **Saúde & Ambiente em Revista**, pag.1-6, 2008.

SOUSA, C. L. et al. Diagnóstico das condições higiênico sanitárias e microbiológicas de empresa fornecedora de comidas congeladas light na cidade de Belém - PA. **Alim. Nutr., Araraquara**, v. 20, n. 3, p. 375-381, 2009.

SOUZA, R.L.F.G. **Intervenção de apoio às Boas Práticas em uma unidade de alimentação em Brasília.** Trabalho de Conclusão de Curso – Graduação em Nutrição, Brasília, 2013.

TEIXEIRA, S. M. F.et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. p.15, 81-99

VIDAL, G. M. et al. Avaliação das boas práticas em segurança alimentar de uma unidade de alimentação e nutrição de uma organização militar da cidade de Belém, PA. **Revista Alim. Nutr. Araraquara, SP, v. 22, n. 2, p. 283-290, 2011.**