

VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) NAS CANTINAS DE ESCOLAS PÚBLICAS DE VISCONDE DO RIO BRANCO- MG¹

Ludmila de Siqueira Barbosa², Viviane Gomes Lelis³ e Natâni Sthefani
Ferreira Faria⁴

Resumo: *É de grande responsabilidade dos manipuladores o fornecimento de alimentos seguro do ponto de vista higiênico-sanitário, pois a falta desses é refletida na contaminação favorecendo a ocorrência de toxo-infecções alimentares. O presente trabalho teve por objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias do preparo da alimentação escolar nas escolas da rede pública de ensino do município de Visconde do Rio Branco- MG. Foram avaliadas 6 escolas levando-se em consideração quesitos de higiene ambiental, higiene pessoal, higiene dos alimentos, perfil dos manipuladores e seus conhecimentos sobre conceitos básicos de Boas Práticas de Fabricação. O levantamento de dados foi realizado com a aplicação de um checklist de acordo com a RDC 275, sendo classificados em três grupos: o grupo I se enquadra entre 76 a 100% de cumprimento dos itens; o grupo II com 51% a 75% de cumprimento; e o grupo III 0 a 50% de atendimento dos itens. Quanto às condições higiênico-sanitárias do ambiente, pode-se concluir que nas escolas pesquisadas as cozinhas apresentam resultados satisfatórios, contudo alguns itens necessitam melhoria. O item de maior índice de inadequação encontrado foi o referente aos manipuladores, com 64,3%, sendo que a maioria destes não estão cientes dos conceitos de higiene na elaboração dos alimentos. Talvez o investimento em treinamentos de conscientização para os manipuladores fosse uma alternativa interessante para o fornecimento de alimentos seguros aos alunos.*

1Parte do Trabalho de Conclusão de Curso de Ludmila de Siqueira Barbosa

2Graduada em Nutrição – FAVIÇOSA/UNIVIÇOSA. e-mail: ludmilasiqueira@hotmail.com

3Professora/orientadora do Curso de Nutrição – FACISA/UNIVIÇOSA. e-mail: vivianegomeslelis@gmail.com

4Graduando em Nutrição – FACISA/UNIVIÇOSA. e-mail: natanisthefani12@hotmail.com

Palavras-chave: *Checklist, manipulador, segurança alimentar*

Abstract: *It is of the utmost responsibility of the supply safe from sanitary hygienic point of view, because the lack of these is reflected in contamination favoring the occurrence of toxi-infection, damaging the health of students. The present study aimed to evaluate the sanitary hygienic preparation conditions of school meals in schools of the public schools of the municipality of Visconde of Rio Branco- MG. Six schools were evaluated taking into consideration requirements of environmental hygiene, personal hygiene, food hygiene, profile of the handlers and their knowledge about basic concepts of good manufacturing practices. Data collection was carried out with a check list according to RDC 275, being classified into three groups: Group I fit between 75% a 100% compliance with the item; Group II with 51% to 75% compliance; and group III 0 to 50% availability of the items. Sanitary hygienic conditions of the environment, it can be concluded that in the schools surveyed the kitchens feature satisfactory results, however some items need improving. The highest item found was the inadequacy for the handlers, with 64.3%, being that most of these are not aware of the concepts in the preparation of food hygiene. Perhaps investment in awareness training for handlers were an interesting alternative to providing safe food to students.*

Keywords: *Check list, food safety, handler*

Introdução

É de grande importância o fornecimento de uma alimentação de qualidade para as crianças da rede pública de ensino, deve-se ter em mente que fornecer o alimento necessita estar ligado a hábitos de higiene no ambiente da cantina escolar. Isso porque o ambiente das cantinas deve atender às normas definidas pela vigilância sanitária, instituição responsável pela fiscalização dos locais que fornecem alimentos para consumo, tais como bares, lanchonetes, restaurantes (SOUZA et al., 2011).

Uma ressalva importante é sobre os manipuladores de alimentos na preparação da merenda escolar. Eles devem estar sempre com vestimentas e equipamentos adequados de higiene, principalmente uniformes de acordo com o padrão da empresa, respeitando práticas de utilização de uniformes de cor clara, em bom estado de conservação, sem presença de rasgos, manchas. Devem ainda estar limpos e serem diariamente lavados. A utilização deve ser também restrita ao ambiente de trabalho. A utilização de acessório, adornos, amuletos, alianças, também deve ser proibida. Devem ser utilizadas ainda toucas, luvas e máscaras visando garantia a higiene dos alimentos (ABERC, 2002).

A Resolução RDC nº275 de 21 de outubro de 2002, constitui um dispositivo normativo que aprovou o regulamento sobre a verificação das BPF em estabelecimentos produtores de alimentos industrializados. O mesmo dispositivo de lei ainda trás referencial sobre o regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (BRASIL, 2002).

A Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004, aplica aos serviços de alimentação o regulamento técnico de BPF que realizam atividades como manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como escolas/creches, objeto deste estudo (BRASIL, 2004).

Este estudo buscou avaliar as boas práticas de fabricação nas cantinas de escolas públicas da cidade de Visconde do Rio Branco, MG de acordo com as exigências da RDC 216 (BRASIL, 2004).

Material e Métodos

Trata-se de um estudo exploratório e descritivo que foi realizado nas cantinas de todas escolas municipais da região urbana de Visconde do Rio Branco-MG. Inicialmente foi encaminhada uma carta de apresentação e esclarecimento do projeto desta pesquisa para a diretoria de cada uma das escolas. Somente após a aprovação pelo comitê de ética segundo a carta de

aceite Nº 159/2015-II foi iniciado o procedimento de coleta de dados.

Para avaliar as adequações quanto às BPF, foi utilizado o formulário checklist baseado na RDC 275 (BRASIL, 2002) e na RDC 216 (BRASIL, 2004), onde cada item avaliado foi classificado como em conformidade ou não, segundo os critérios estabelecidos pela legislação. Com relação à classificação da linha de processamento sob o ponto de vista higiênico-sanitário, o checklist foi dividido em blocos: edificações/instalações, equipamentos/utensílios, manipuladores, produção e documentação. Após a aplicação do checklist, os estabelecimentos foram classificados segundo a RDC 275/2002 como GRUPO 1, quando ocorrer o atendimento de 76 a 100% dos itens avaliados, como GRUPO 2, com 51 a 75% de atendimento dos itens ou como GRUPO 3, com 0 a 50% de atendimento dos itens (BRASIL, 2002).

Para a obtenção destes valores para a classificação em grupos, a análise das respostas obtidas foi realizada conforme a metodologia descrita por Guimarães *et al.* (2000). Foi atribuído o valor de um (1) ponto para as respostas SIM e o valor de zero (0) ponto para as respostas NÃO. Sendo assim, as respostas afirmativas foram somadas e em seguida calculado o percentual de adequação por meio da seguinte equação:

$$PA = \frac{\text{itens atendidos}}{\text{itens avaliados}} \times 100$$

Onde:

PA = percentual de adequação.

Itens atendidos = número de respostas SIM.

Itens avaliados = número total de respostas (SIM e NÃO).

Resultados e Discussão

Observou-se no item de edificações e instalações, que a escola 1 apresentou o maior índice de irregularidade neste item com 34,17%. Em comparação com as demais escolas a de nº 6 obteve um menor índice 14,2%

(Gráfico 1). A escola 1 apresentava: piso e portas inadequados e ausência de telas nas janelas.

No setor de equipamentos móveis e utensílios, a escola 4 foi encontrada com o maior índice de inadequação (60%) comparando com as demais escolas (Gráfico 1). Observou-se que esta não possuía todos os equipamentos adequados de refrigeração, mesas e bancadas.

Em manipuladores de alimentos, foi encontrado o item de maior índice de inconformidades em todas as escolas para as questões analisadas, variando de 35,8% a 64,3%.

Produção foi o item que a escola 2 obteve 66,7% do percentual de inadequação dos componentes avaliados não auxiliando portanto nas condições higiênico-sanitárias da cantina.

A escola 1,2 e 5 não possuem áreas distintas para a manipulação dos alimentos crus e cozidos, e muitos destes alimentos são armazenados no chão, favorecendo os riscos de contaminação cruzada.

Documentação, o último item a ser avaliado foi o que apresentou maior percentual de conformidade. A documentação existe, porém não é feito o cumprimento de forma satisfatória.

A escola 2 apresentou o menor índice de adequação não atendendo portanto a recomendação de todos os documentos implantados. Todas as escolas possuíam o POP (Procedimentos Operacionais Padronizados) e MBP (Manual de Boas Práticas de Fabricação) sendo de obrigatoriedade para todos os estabelecimentos que trabalhem com a produção de alimentos, é de importância ressaltar que este não fica de fácil acesso para que os manipuladores possam estar consultando.(BRASIL, 2004).

Itens Avaliados

O diagnóstico global quanto à adequação às BPF permitiu a classificação das escolas de acordo com a RDC 275 (BRASIL, 2002). Desta forma, as escolas 1, 2, 3 e 4, classificaram-se como Grupo 2, tendo como porcentagem dos itens em conformidade 60%, 59%, 68% e 59%, respectivamente. Já as escolas 5 e 6

enquadraram-se no Grupo 1, com os respectivos valores de 76% e 78% de itens adequados. Isso indica que estas duas últimas instituições estão seguindo de forma mais correta às proposições da lista de verificação.

Tabela 1- Percentual de não conformidades por escola

Setor avaliados	Escola 1	Escola 2	Escola 3	Escola 4	Escola 5	Escola 6
Equipamentos	35	35	30	60	15	30
Edificações	34,7	32,5	27,3	31,2	21,8	14,2
Manipuladores	57,2	64,3	38,1	64,3	35,8	42,9
Produção	50	66,7	41,7	45,5	50	25
Documentação	41,2	47,1	23,6	35,3	35,3	29,5

Escolas/Setor avaliados

% Não conformidades

Conclusões

De acordo com os resultados obtidos pode-se concluir que são necessárias algumas modificações nos estabelecimentos de ensino, principalmente com relação aos manipuladores, estruturas físicas (refeitório), instalação de telas e ralos sifonados, além da utilização de equipamentos para controlar e medir a temperatura.

A partir da avaliação feita podemos concluir que o setor de maior inadequação foi referente aos manipuladores, talvez o investimento em treinamentos de conscientização fosse uma alternativa interessante para o fornecimento de alimentos seguros para os alunos. Todos os blocos avaliados necessitam de ações corretivas relativas às BPF.

Referências Bibliográficas

Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 6. ed. São Paulo: Varela, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União. 16 de Setembro de 2004. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 05 abr. 2015

BRASIL. 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. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 out. 2002. nº 206, Seção 1, p. 126. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/dcf7a900474576fa84cfd43fbc4c6735/RDC+N%C2%BA+275,+DE+21+DE+OUTUBRO+DE+2002.pdf?MOD=AJPERES>> Acesso em: 16 maio 2015.

GUIMARÃES, et al. Food Service Tendência em Alimentação. Revista Nutrição em Pauta. São Paulo, jan./fev. 2000.

SOUZA, Evanice Avelino de et al. Atividade física e alimentação saudável em escolares brasileiros: revisão de programas de intervenção. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 27, n. 8, p. 1459-1471, 2011. Disponível em: <http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2011000800002&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 20 mar. 2016.