

QUALIDADE HIGIENICOSSANITÁRIA DAS REFEIÇÕES OFERECIDAS NAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE MARAVILHA E PALMITOS – SC

HYGIENIC AND SANITARY QUALITY OF THE MEALS PROVIDED IN THE MUNICIPAL SCHOOLS OF MARAVILHA E PALMITOS – SC

CALIDAD HIGIÉNICA Y SANITARIA DE LAS COMIDAS PROPORCIONADAS EN LAS ESCUELAS MUNICIPALES DE MARAVILHA Y PALMITOS – SC

Katia Pifer¹

Mayara Rubia Bolfe²

Marta Nichele³

RESUMO: Objetivo: Conhecer as condições higienicossanitárias das cozinhas e se a segurança sanitária dos alimentos fornecidos aos escolares está adequadas. **Metodologia:** Foi realizado um estudo transversal **qualitativo** e quantitativo para avaliar as condições higienicossanitárias das escolas e a percepção dos manipuladores quanto ao conhecimento sobre BP. **Resultados e discussões:** Este estudo foi dividido em duas categorias, a primeira apresenta sobre as **condições higienicossanitárias das escolas** e a segunda a respeito do **conhecimento dos manipuladores acerca das BP na produção das refeições**. Na avaliação geral das escolas, a média de adequações nas escolas de Palmitos foram de 58,88% e de Maravilha, 66,86%, ambas classificam-se no grupo II (BRASIL, 2002). A grande parte das não-conformidades relacionava-se às edificações e instalações e a ausência de documentos reguladores e orientadores. As entrevistas demonstraram a falta de conhecimento sobre BP e a necessidade de maior orientação e supervisão nas atividades realizadas pelas merendeiras. **Conclusão:** O estudo revela que muitas das inconformidades são decorrentes da falta de treinamentos e orientação sobre a correta manipulação e da estrutura físico-estrutural. Desta forma é possível apontar que a promoção de uma alimentação segura a nível higienicossanitário se relaciona com a presença de um profissional habilitado para regulamentar, inspecionar, acompanhar e capacitar os manipuladores de alimentos.

2386

Palavras-Chave: Alimentação escolar. Segurança alimentar. Condições higienicossanitárias.

ABSTRACT: Objective: To know the hygienic-sanitary conditions of the kitchens and if the sanitary safety of the food supplied to the students is adequate. **Methodology:** A qualitative and quantitative cross-sectional study was carried out to assess the hygienic-sanitary conditions of schools and the perception of handlers regarding knowledge about BP. **Results and discussions:** This study was divided into two categories, the first presents the hygienic-sanitary conditions of schools and the second about the knowledge of handlers about BP in the production of meals. In the general evaluation of the schools, the average adaptations in the schools of Palmitos were 58.88% and Maravilha, 66.86%, both classified in group II (BRASIL, 2002). Most of the non-conformities were related to buildings and installations and the absence of regulatory and guiding documents. The interviews demonstrated the lack of knowledge about BP and the need for greater guidance and supervision in the activities carried out by the cooks. **Conclusion:** The study reveals that many of the nonconformities are due to lack of training and guidance on correct handling and physical-structural structure. In this way, it is possible to point out that the promotion of safe food at a hygienic-sanitary level is related to the presence of a qualified professional to regulate, inspect, monitor and train food handlers.

Keywords: School feeding. Food safety. Hygienic-sanitary conditions.

¹ Graduada em Nutrição- Universidade Comunitária da Região de Chapecó (UNOCHAPECÓ), Chapecó – SC.

² Graduada em Nutrição- Universidade Comunitária da Região de Chapecó (UNOCHAPECÓ), Chapecó – SC.

³ Doutora em Desenvolvimento Comunitário- Universidade Estadual do Centro Oeste do Paraná (UNICENTRO), Guarapuava – PR.

RESUMEN: **Objetivo:** Conocer las condiciones higiénico-sanitarias de las cocinas y si la seguridad sanitaria de los alimentos suministrados a los alumnos es adecuada. **Metodología:** Se realizó un estudio transversal cualitativo y cuantitativo para evaluar las condiciones higiénico-sanitarias de las escuelas y la percepción de los manipuladores sobre el conocimiento sobre BP. **Resultados y discusiones:** Este estudio se dividió en dos categorías, la primera presenta las condiciones higiénico-sanitarias de las escuelas y la segunda sobre el conocimiento de los manipuladores sobre BP en la producción de comidas. En la evaluación general de las escuelas, el promedio de adaptaciones en las escuelas de Palmitos fue de 58,88% y Maravilha, de 66,86%, ambas clasificadas en el grupo II (BRASIL, 2002). La mayoría de las no conformidades estaban relacionadas con edificios e instalaciones y la ausencia de documentos normativos y de orientación. Las entrevistas demostraron la falta de conocimiento sobre BP y la necesidad de una mayor orientación y supervisión en las actividades realizadas por los cocineros. **Conclusión:** El estudio revela que muchas de las no conformidades se deben a la falta de capacitación y orientación sobre el correcto manejo y estructura físico-estructural. De esta forma, es posible señalar que la promoción de alimentos inocuos a nivel higiénico-sanitario está relacionada con la presencia de un profesional calificado para regular, inspeccionar, monitorear y capacitar a los manipuladores de alimentos.

Palabras llave: Alimentación escolar. Seguridad alimentaria. condiciones higiénico-sanitarias.

INTRODUÇÃO

Uma das responsabilidades das escolas é a alimentação, pois o ato de alimentar adequadamente uma criança permite a ela se desenvolver com saúde intelectual e física, diminuindo, ou evitando, também, o aparecimento de distúrbios e deficiências nutricionais (OLIVEIRA et al., 2008). A alimentação escolar representa um aspecto positivo na formação do hábito alimentar do escolar (PRADO et al., 2015) e é por isso que os objetivos da alimentação adequada perpassam pelas dimensões biológicas e psicológicas, nutricionais, sensoriais e sanitários e sugere o respeito aos valores socioculturais, simbólicos e afetivos (SANTOS, 2013 apud SANTOS; COSTA; BANDEIRA, 2016). Assim, os alimentos oferecidos no ambiente escolar devem ter como garantia, além do valor nutricional e outros, a inocuidade frente aos agentes biológicos, químicos e físicos causadores de contaminação alimentar (GALLINA et al., 2012 apud GALLINA; MAISONNETT, 2016).

A qualidade higienicossanitária dos alimentos é assegurada pela higienização dos utensílios, equipamentos e do ambiente, da higiene pessoal e postural dos manipuladores e por todas as etapas relacionadas a produção e distribuição dos alimentos. Essas condições impedem que fatores presentes nas cozinhas, como temperatura, umidade, alimento e seu tempo de exposição, sejam razão para a multiplicação microbiana aconteça. Por isso, é indispensável a adesão de práticas higiênicas no manuseio e preparo dos alimentos sejam implantadas nas cozinhas das escolas bem como a orientação e conscientização dos manipuladores quanto à

prevenção das contaminações e produção de alimentos seguros (BEUX; PRIMON; BUSATO, 2013).

No Brasil, em 1955 foi implantado o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que tem como objetivo proporcionar as necessidades nutricionais parciais dos alunos, contribuir para a melhoria do desempenho escolar, promover a educação nutricional, assim como a aquisição de bons hábitos alimentares (SANTOS; COSTA; BANDEIRA, 2016). Alimentos oferecidos de forma segura proporcionam a efetividade dos objetivos propostos pelo PNAE, ou seja, uma alimentação saudável depende de condições higienicossanitárias adequadas. Desta forma, para garantir a segurança alimentar e nutricional na perspectiva de alimentos seguros para o consumo, sem favorecer riscos de contaminação, são definidos padrões de manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos produzidos ao consumo, respeitando as condições higienicossanitárias previstas na Resolução Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL, 2004).

A legislação não prevê normas específicas de funcionamento para cozinhas de creches ou qualquer outra instituição de ensino, mas orienta normas para estabelecer procedimentos de Boas Práticas (BP) para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higienicossanitárias dos alimentos preparados, distribuídos e definem o funcionamento e estrutura de qualquer estabelecimento produtor de refeições (OLIVEIRA et al., 2008).

Sabendo que as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação (BPMF) das refeições podem garantir a saúde dos indivíduos é que a pesquisa justifica a importância do estudo, com o objetivo de saber se as condições higienicossanitárias das cozinhas e a segurança sanitária dos alimentos fornecidos aos escolares estão adequadas.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal qualitativo e quantitativo para avaliar as condições higienicossanitárias das escolas e a percepção dos manipuladores quanto ao conhecimento sobre BP. Cinco escolas municipais localizadas no perímetro urbano de dois municípios do oeste de Santa Catarina participaram da pesquisa, sendo três escolas do município de Maravilha e duas escolas do município de Palmitos investigadas no ano de 2017.

Para a etapa quantitativa, foi realizada a coleta de dados através de um instrumento de verificação adaptado a RDC número 275 de 21 de outubro de 2002 (BRASIL, 2002b). A lista de verificação aplicada, o *checklist*, foi avaliada considerando as condições higienicossanitárias a partir da observação dos seguintes blocos: *edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; fluxo de produção e documentação* (BRASIL, 2002b). Foi realizada a classificação das escolas, conforme a proposta da referida RDC 275 e segundo o atendimento dos itens: Grupo I - 76 a 100% de atendimento dos itens; Grupo II - 51 a 75% de atendimento dos itens; Grupo III - o a 50% de atendimento dos itens. As opções de respostas foram alojadas em Conformidade (C) e Não Conformidade (NC).

Para a etapa qualitativa, foi realizada uma entrevista com questões de caráter pessoal e profissional com todas as merendeiras e auxiliares responsáveis pela manipulação dos alimentos, num total de 07. As entrevistas foram realizadas nas escolas, sem aviso prévio após autorização da Secretaria da Educação de cada município durante os turnos matutino e vespertino, sem gerar transtorno ou constrangimento aos participantes. A identidade e resguardo dos participantes foi respeitado e o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Comunitária da Região de Chapecó (Unochapecó), conforme protocolo Nº 70450717.6.0000.0116.

RESULTADOS e DISCUSSÕES

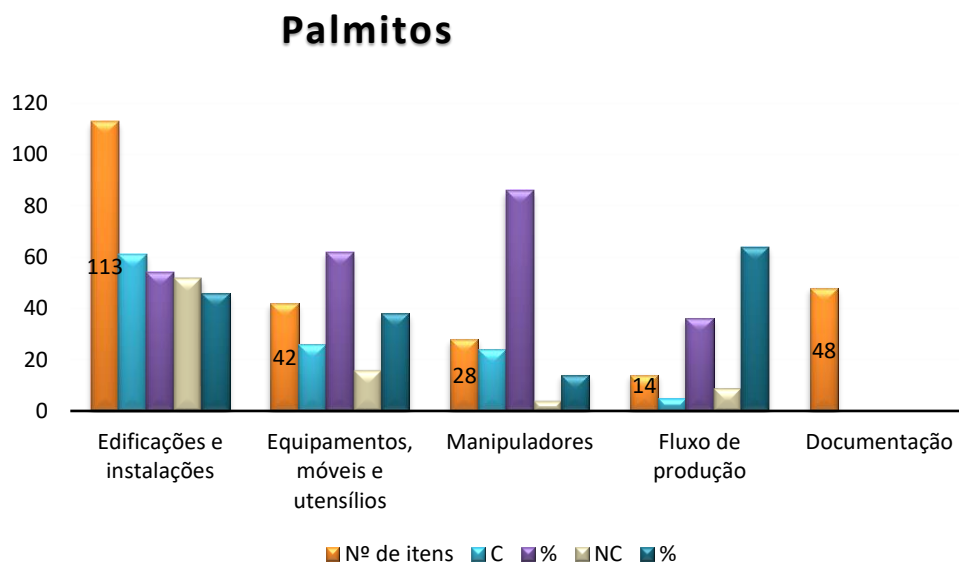
O controle higienicossanitário se relaciona com a qualidade dos alimentos servidos e consequente resultando na saúde dos que deles se alimentam. Assim, a Organização Mundial da Saúde (OMS), em 1989 relata que mais de 60% das doenças que acometem o homem são as de origem alimentar, conhecidas por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e são resultantes da falta de higiene e controle sanitário nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) (WLLIAMS, 1997, p. 23).

Para melhor compreensão dos resultados, este estudo está dividido em duas categorias, a primeira apresenta sobre as *condições higienicossanitárias das escolas* e a segunda a respeito do *conhecimento dos manipuladores acerca das BP na produção das refeições*.

Para avaliar e, posterior, discutir as *condições higienicossanitárias das cozinhas das escolas*, após a aplicação do instrumento *checklist*, os blocos foram analisados e expostos, num total de quatro blocos compostas por 316 itens avaliados, nas tabelas a seguir. As opções marcadas como

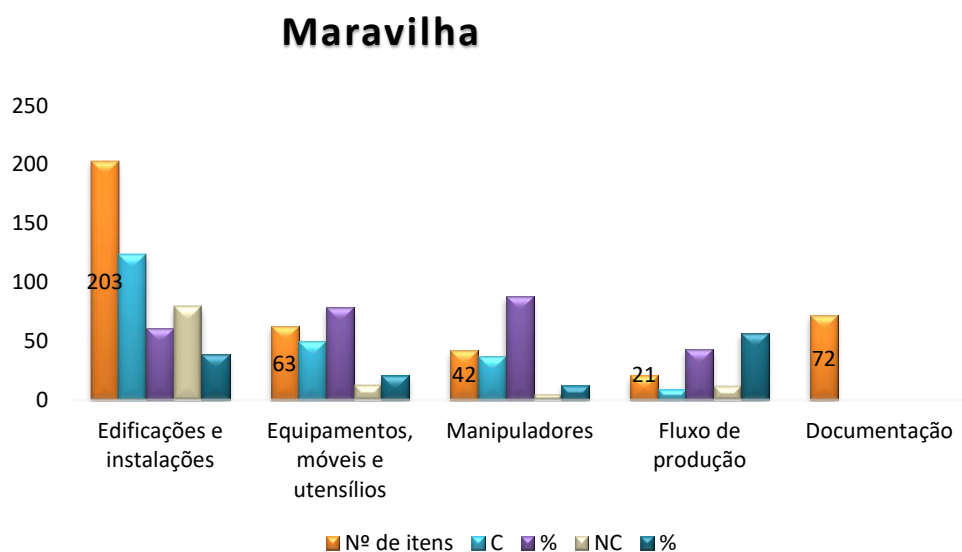
C dizem a respeito dos itens adequados a legislação e os marcados como NC, são classificados como fora da legislação ou inadequados.

Tabela 1 - Avaliação higienicossanitários das cozinhas de escolas municipais de Palmitos (SC), 2017



Fonte: elaborada pelas autoras.

Tabela 2 - Avaliação higienicossanitários das cozinhas de escolas municipais de Maravilha (SC), 2017



Fonte: elaborada pelas autoras.

As condições higienicossanitárias das cozinhas das escolas dos dois municípios estudados possuem características semelhantes.

Ao comparar os blocos *edificações e instalações* das cozinhas, observou-se que as escolas dos municípios analisados são parecidas em relação às adequações e inadequações. A apresentação das C, 54% e 61% respectivamente nos dois municípios, são baixas. A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção (BRASIL, 2004). Conforme a RDC nº 216 (BRASIL, 2004) as instalações físicas como piso e parede devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas e não devem transmitir contaminantes aos alimentos. O piso e as paredes foram os itens que apresentaram maiores irregularidades nas cozinhas analisadas, sendo observadas rachaduras e falhas.

Também foram observadas irregularidades semelhantes na pesquisa de Lopes et al. (2015), onde os azulejos encontravam-se rachados e com presença de sujidades e as paredes estavam com a pintura descascando e com mofo. Já outra escola analisada não possui um refeitório adequado, as refeições eram realizadas junto ao ginásio do colégio, onde também se localiza a cozinha do mesmo, sendo as demais escolas possuindo um local adequado para a realização das refeições dos alunos. Piragine (2005) investigou as condições higiênicas de escolas da rede públicas de Curitiba (PR) e encontrou apenas 2,5% (uma escola) que possuía uma área específica com mesa e cadeiras ou bancos para os alunos realizarem sua refeição e de acesso direto não comum a outros usos. Na maioria dos estabelecimentos escolares ainda a merenda é realizada ao ar livre ou dentro das próprias salas de aula.

A preservação, limpeza e higiene dos *equipamentos, móveis e utensílios* das cozinhas observadas nesse estudo mostram que 42% na cidade de Palmitos e 63% na cidade de Maravilha apresentavam-se em C com a resolução para a maioria dos itens avaliados. A grande produção em cozinhas relativamente pequenas acaba por favorecer a contaminação cruzada, pois em horário de pico os utensílios sujos são apoiados ao lado de alimentos prontos. Outro estudo realizado por Reis, Flávio e Guimarães (2015) verificou-se um percentual de 90% de adequação em relação a higiene dos equipamentos e utensílios. A limpeza e a desinfecção dos equipamentos são operações fundamentais que, quando realizadas de forma inadequada, propicia o desenvolvimento de microrganismos favorecendo a contaminação. Lopes et al., (2015), cita em

seu estudo que as UAN visitadas encontravam-se com muitas não conformidades e que era necessário a troca de 89,7% dos equipamentos em utilização por novos e os utensílios apresentaram inadequação em 62,1% das unidades visitadas.

A categoria *manipuladores* traz resultados semelhantes e positivos, quanto ao cumprimento da legislação, nos dois municípios, 86% e 88%, respectivamente de conformidades segundo a legislação. Conforme a legislação vigente (BRASIL, 2002b) os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Uma pesquisa realizada por Beux, Primon e Busato (2013), apresenta que todas as pessoas envolvidas com a manipulação de alimentos devem ser conscientizadas a praticar medidas de higiene, ter asseio pessoal, usar uniformes compatíveis à atividade a ser realizada.

Nenhuma das escolas estudadas possuíam vestiários específicos para troca de roupa das merendeiras. Ao comparar com o estudo realizado por Piragine (2005), onde apenas (2,5%) uma escola possuía um espaço reservado para essa função, observa-se que essa é uma realidade em muitos municípios. Falta de um local apropriado para troca de vestimentas pode forçar os colaboradores em deixar seus pertences pessoais dentro do próprio espaço de manipulação de alimentos, causando contaminação alimentar.

2392

Oliveira et al. (2008) pesquisou creches públicas do município de São Paulo e observou que 81,2%, no que diz respeito aos manipuladores, realizavam práticas sanitárias inadequadas, sendo as principais: conversa e fala sobre os alimentos, manipuladores tossiam, espirravam durante a manipulação do alimento e, principalmente, não realizavam corretamente a técnica de lavagem das mãos. Tais resultados são preocupantes uma vez que o comportamento de risco do manipulador compromete a segurança dos alimentos produzidos.

Ainda sobre a postura do manipulador, é relatado na literatura a importância das práticas higiênicas adequadas pelos manipuladores como forma de garantir a sanidade dos alimentos e, assim, reduzir a incidência de DTA (OLIVEIRA et al., 2008). A legislação recomenda que manipuladores com lesões e ou sintomas de enfermidades que possam prejudicar a qualidade higienicossanitária dos alimentos sejam afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto continuarem nessas condições de saúde. Essa mesma normativa acrescenta que esses profissionais devem ser supervisionados e capacitados periodicamente no qual eram realizados semestralmente por pessoa apta a realizar tal orientação. (BRASIL, 2004)

Quando analisado o *fluxo de produção*, observa-se a presença de 36% e 43% C. Os estabelecimentos escolares estudados não possuíam nenhum tipo de restrição de pessoas ao acesso da cozinha. As mesmas não possuíam cartazes referindo ao acesso restrito. Segundo Piragine (2005) a presença de pessoas circulando na cozinha faz com que a merendeira perca sua concentração no trabalho, gerando maior chance de causar algum tipo de contaminação. Os visitantes devem no mínimo utilizar proteção de cabelos e guarda-pó ao frequentar o ambiente de produção da merenda escolar (PIRAGINE, 2005).

Uma análise negativa foi a falta de *documentos* nos locais estudados, um total de 100% de inadequação quanto aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Manual de Boas Práticas (MBP) foram contabilizados, que conforme a RDC nº 216 (BRASIL, 2004) os serviços de alimentação devem dispor destes documentos e devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido. Um estudo apresentou resultado semelhante, com 100% das escolas sem a presença de documentação e registros (VILA; SILVEIRA; ALMEIDA, 2014). Os autores relatam que um profissional responsável por gerenciar a equipe e fazer o controle das ações é imprescindível para efetivar as orientações presentes nos documentos e verificar irregularidades nos registros. Segundo a RDC nº 216 (BRASIL, 2004), o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica, por isso se dá a importância da unidade contar com esses documentos em dia para arcar com quaisquer responsabilidades caso venha haver alguma contaminação.

2393

Na avaliação geral das escolas, a média de adequação nas escolas de Palmitos foi 58,88% e Maravilha 66,86%, ambas com uma classificando no grupo II permitindo concluir que as escolas pesquisadas não estavam em adequadas condições higienicossanitárias. A grande parte das não-conformidades relacionava-se às edificações e instalações, fluxo de produção e ausência de documentos reguladores e orientadores, evidenciando a importância da atuação do nutricionista em UAN, para garantir a qualidade e a segurança do alimento tanto do ponto de vista higienicossanitário quanto do nutricional (REIS; FLÁVIO; GUIMARÃES, 2015). Os autores Rigodanzo et al., (2016), mostram em um estudo semelhante, que as escolas avaliadas encontram-se em 63,70% (risco sanitário regular) e 41,45% (risco sanitário alto) e apontam que as inconformidades precisam ser corrigidas e melhorias serem buscadas.

A categoria que apresenta e discute sobre **o conhecimento dos manipuladores acerca das BP na produção das refeições** mostra que as respostas dos manipuladores relacionam-se com as inconformidades verificadas no *checklist*.

A pesquisa quantitativa demonstrou uma prevalência do sexo feminino onde 100% dos manipuladores entrevistados são mulheres. Bourdieu (2007) menciona que cozinhar é uma tarefa culturalmente associada às mulheres, sendo possível até mesmo argumentar que é um papel biológico e socialmente atribuído a elas.

O tempo de experiência profissional das merendeiras apontam que 57,1% estão a mais de 1 ano e que 42,8% estão a mais de 5 anos. Em seu estudo, Concer (2013) analisa a experiência e o tempo de permanência dos colaboradores na produção de refeições e indica haver uma rotatividade bem significativa. A justificativa apresentada por 27% das pessoas que saíram da empresa é em relação ao salário. O horário de trabalho juntamente com o fato de não ter se adaptado à equipe ou ao trabalho compreende 23% dos casos, cada. A opção de preferir parar de trabalhar e a proposta de um novo emprego correspondem a 9% cada. A oportunidade de montar um negócio próprio aparece com 5% e a necessidade de receber o dinheiro da saída, com 4%. A experiência profissional mistura-se com as atividades rotineiras realizadas pelas manipuladoras em suas casas. O mesmo autor cita que a maioria das cozinheiras contabilizam o tempo profissional somando a prática doméstica.

2394

As entrevistadas relatam exercerem funções de cozinheiras (14,3%) e serviços gerais (85,7%). Porém, todas elas (100%) estão contratadas com o cargo de serviços gerais, condição essa que atribui a função, além da preparação das refeições, de limpeza do local. A legislação sanitária (BRASIL, 2004) é clara em citar que os manipuladores devem seguir cuidados sanitários quando realizam atividades de produção e higienização, mesmo em horários diferenciados e sem cruzar os fluxos, pois o acúmulo de função pode causar contaminação cruzada e este comprometer a qualidade das refeições oferecidas aos alunos. Um estudo trás exatamente essa preocupação, a contaminação alimentar pela sobrecarga de funções que impedem muitas vezes uma correta higienização das mãos (LOPES et al., 2015). Outro estudo cita que o risco de contaminação cruzada nas UAN avaliadas é elevado, tendo em vista que em 82,8% das dos manipuladores muitas vezes não lavavam as mãos ao mudarem de atividade (RIGODANZO et al., 2016). O mesmo autor ainda diz que entre as diversas atitudes incorretas dos manipuladores estavam a não higienização das mãos após cada troca de atividade.

As atividades referentes à higienização do ambiente e dos equipamentos e utensílios parece trazer insatisfação dos colaboradores. Segundo Mariana (2013) as merendeiras são responsáveis pela limpeza, pela manipulação, preparação e distribuição de alimentos. Entre todas as merendeiras entrevistadas, 100% afirmaram realizar todas as funções dentro da cozinha, recebimento de mercadorias, higienização de vegetais, cozinheira e auxiliar de limpeza. Para as autoras Tanajura e Freitas (2012) entre as atribuições que devem ser exercidas por elas, destacam-se: receber, conferir, pesar, guardar mantimentos, separar ingredientes para confecção da merenda no depósito, cortar, descascar, preparar as refeições, servir, higienizar utensílios e o ambiente. Em um estudo realizado, somente uma pessoa respondeu que gosta de tudo o que faz e que dentre o que menos gostam, destacam-se diferentes respostas, tais como limpeza da cozinha, ou quando têm que realizar a função de outro colega (VILA; SILVEIRA; ALMEIDA, 2014).

As respostas, referente às capacitações e orientações, foram extremamente positivas, onde 100% das participantes afirmaram receber orientações, capacitações ou cursos sobre manipulação de alimentos ou boas práticas na produção de refeições. Tais resultados mostram haver incompatibilidade com resultados do *checklist* realizado nas escolas, os quais apontam resultados medianos à ruim nas questões que envolvem e dependem da manipulação do colaborador, como por exemplo, a limpeza dos móveis, equipamentos e utensílios. Colaboradores bem treinados e capacitados não cometem erros simples no processo de produção e distribuição de alimentos. Esses erros são facilmente observados quando uma lista de verificação é aplicada, onde determinados hábitos e comportamentos inadequados são percebidos (VILA; SILVEIRA; ALMEIDA, 2014). As operações relativas à higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento (BRASIL, 2004). Todas as merendeiras relatam ter participado e com frequência suficiente das capacitações sobre uma correta higienização.

A ineficiência nos treinamentos e orientações repassadas ou não aplicação das informações recebidas por parte dos manipuladores pode ser o motivo pelo falso diagnóstico que aponta manipuladores capacitados versus UAN em condições higienicossanitários negativos. A resposta para a pergunta contida na entrevista deste estudo comprova isso. Quando questionadas sobre ser possível aplicar os conhecimentos sobre BP no local de trabalho, 57,14% responderam “sim” e 42,85% responderam “não”. Para as respostas “sim” ainda cabia a pergunta “encontra

dificuldade?”. Para essa pergunta, 62,5% encontram dificuldade em aplicar os conhecimentos. Uma hipótese para essa dificuldade pode ser a ausência de documentos orientadores no local de trabalho. Diante tais respostas, percebe-se que os colaboradores recebem treinamento e capacitações, porém nem todos os colocam em prática e isso repassa a inconsonância dos resultados apontados no *check-list*. O autor afirma que “os manipuladores de alimentos possuem um papel crítico sobre a higiene de alimentos [...] e a falta de compreensão/assimilação da real importância do seu papel como promotor da saúde pode comprometer a produção dos alimentos” (VILA; SILVEIRA; ALMEIDA, 2014. p. 73). Ainda afirma que o “profissional responsável pelo planejamento das capacitações deve considerar esses fatores, e procurar desenvolver mecanismos que garantam o aprendizado dos temas e sua aplicação”.

A investigação sobre quem ministra os treinamentos, capacitações e ou cursos indica a presença do nutricionista nesse processo. Entre as respostas, 100% afirmam que os treinamentos são realizados por nutricionista. Vila, Silveira e Almeida (2014), em sua pesquisa, apontam que as capacitações são ministradas pela nutricionista responsável do local e tem participação ativa de 100% das merendeiras. Para Reis, Flávio e Guimarães (2015), educação e treinamento periódico dos manipuladores de alimentos são significativos para o cuidado sobre a qualidade higienicossanitária dos alimentos, já que a maioria das intoxicações alimentares está relacionada com a contaminação do alimento pelo manipulador. É indiscutível o importante papel desempenhado pelos manipuladores para a obtenção da sanidade da alimentação servida, visto que, a eles compete o manuseio dos alimentos, dos utensílios e dos equipamentos específicos ao processo produtivo, tornando-os, desta forma, fonte potencial de contaminação em caso de práticas inadequadas.

2396

CONCLUSÃO

O processo de produção de refeições é extremamente minucioso e quando o público é infantil, esse processo deve ser dotado de práticas adequadas para que os alimentos oferecidos não apresentem riscos à saúde dos escolares. A partir da análise das condições higienicossanitárias e a percepção dos manipuladores quanto às boas práticas na produção e distribuição da merenda escolar, observam-se conformidades e muitas não conformidades. Os aspectos estruturais, higiene de equipamentos, utensílios e móveis, fluxo de produção e ausência de documentos foram os itens analisados com resultados mais preocupantes. E o item relacionado ao manipulador apresentou resultado favorável. Porém é possível verificar que

alguns resultados positivos interferem nos negativos e não são fidedignos. Quando se aponta inadequação na estrutura física, este fator não depende do manipulador, necessariamente, mas quando a questão é a higiene da estrutura física, esse se relaciona diretamente a boa conduta do manipulador. Desta forma é possível confrontar resultados que indicam manipuladores treinados e capacitados com resultados insatisfatórios como o fluxo de produção e higiene do local. Diante disso é possível perceber uma deficiência no processo que envolve o aprendizado e conscientização dos manipuladores em relação às boas práticas na produção dos alimentos. A ausência de documentos orientadores no local de trabalho pode ser um fator que impede a fixação do conteúdo ministrado nas capacitações e a não permanência ou acompanhamento do profissional que oriente ou supervisione as atividades relacionadas com a produção e distribuição de refeições pode ser a justificativa pelas inconformidades encontradas. Conclui-se que medidas preventivas e corretivas devem ser tomadas e avaliações e supervisões periódicas instaladas para garantir que as condições higienicossanitárias possam estar em conformidade com o previsto na legislação sanitária e, para além disso, garantir a saúde dos escolares.

REFERÊNCIAS

2397

BEUX, J.; PRIMON, V.; BUSATO, M. A. Condições higiênicas sanitárias em local de produção e distribuição de alimentos em escolas públicas sob a ótica da produção mais limpa. **Revista UNIFEDE**, v. 1, n. 11, p. 1-13, 2013.

BOURDIEU, P. **A dominação masculina**. Tradução de Maria Helena Kühner. 12. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada nº 215, de 01 de agosto de 2002. Dispõe sobre o prazo de adequação ao Regulamento Técnico de Procedimentos Básicos de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Beneficiadores de Sal destinado ao Consumo Humano. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2 ago. 2002a.

_____. Resolução de Diretoria Colegiada 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**, Brasília, n. 206, 23 out. 2002b.

_____. Resolução de Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, 16 set. 2004.

CHAVES, L. G.; BRITO, R. R. de. **Políticas de Alimentação Escolar**. Brasília: Centro de Educação a Distância - CEAD; Universidade de Brasília, 2006. Disponível em:

<http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/12_pol_aliment_escol.pdf>. Acesso em: 15 set. 2017.

CONCER, R. N. **Análise dos fatores que influenciam na rotatividade em uma cozinha industrial de cocal do sul - SC criciúma 2013**. 2013. 49 f. Monografia (Pós Graduação em Gestão do Desenvolvimento Humano e Organizacional) - Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC, Criciúma, 2013.

GALLINA, L.S.; MAISONNETT, L.H. O direito humano à alimentação e a alimentação escolas: um desafio para a contemporaneidade. In: TEO, C. R. P. A.; TRICHES, R. M. (Orgs.).In: **Alimentação escolar: construindo interfaces entre saúde, educação e desenvolvimento**. Chapecó: Argos, 2016. p. 299-312.

LOPES, A. C. de C. et al. Avaliação das Boas Práticas em unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas do município de Bayeux, PB, Brasil. **Ciênc. saúde coletiva** [online], v. 20, n. 7, p. 2267-2275, 2015.

MARIANA, E. M. **A função das merendeiras nas escolas municipais de Uberlândia, Minas Gerais: disciplinarização do trabalho e reconhecimento social**. 59 f. Monografia (Bacharel e Licenciatura em História) - Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia, 2013.

OLIVEIRA, M. N. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. **Ciência e saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 3, p. 1051-1060, mai./jun. 2008.

2398

PAIVA, J. B. de; FREITAS, M. do C. S. de; SANTOS, L. A. da S. Significados da alimentação escolar segundo alunos atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciênc. saúde coletiva**, v. 21, n. 8, p.2507-2516, 2016.

PIRAGINE, K. O. **Aspectos higiênicos e sanitários do preparo da merenda escolar na rede estadual de ensino de Curitiba**. 107 f. Mestrado (Pós-graduação em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2005.

PRADO, B. G. et al. Qualidade da dieta de escolares de 7 a 10 anos do município de São Paulo: associação com o número e os locais de refeições. **Rev. Nutr.** [online], v. 28, n. 6, p. 607-618, 2015.

REIS, H. F; FLÁVIO, E. F; GUIMARÃES, R. S. P. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de montes claros, MG. **Revista Unimontes científica**, Montes Claros, v. 17, n. 2, p. 68-81, ago./dez., 2015.

RIGODANZO, S. I. et al. Avaliação das boas práticas de manipuladores, responsabilidades, documentação e registro em cozinhas escolares de Itaquí-RS. **Rev. cienc. tecnol.**[online], n. 26, p. 53-59, 2016.

SANTOS, S. R. dos; COSTA, M. B. de S; BANDEIRA, G. T. de P. As formas de gestão do programa nacional de alimentação escolar (PNAE). **Rev. salud pública** [online], v. 18, n. 2, p. 311-320, 2016.

TANAJURA, I. N.P.C.; FREITAS, M.C.S. O relevante trabalho das merendeiras escolares de escolas públicas de Salvador, Bahia. **Revista baiana de saúde pública**. Bahia, v. 36, n. 4, p. 919-934, out./dez. 2012.

VILA, C. V. D.; SILVEIRA, J. T.; ALMEIDA, L. C. Condições higiênico-sanitárias de cozinhas de escolas públicas de Itaqui, Rio Grande do Sul, Brasil. **Revista Visa em Debate**, v. 2, n. 2, p. 67-74, 2014.

WILLIAMS, S. R. **Fundamentos de nutrição e dietoterapia**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 1997.