

ADEQUAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO DE UMA UAN ESCOLAR PARA ATENDER AS NORMAS DA RDC nº 216/2004

ADEQUACY OF THE PHYSICAL SPACE OF A SCHOOL UAN TO COMPLY WITH THE STANDARDS OF RDC N°. 216/2004

Igor Evangelista Ribeiro¹
Ívina de Oliveira da Silva²
Tayara Damasio El Kaid³
Renata Quartieri Nascimento⁴

RESUMO: Esse estudo foi realizado em uma unidade de alimentação e nutrição escolar localizada na cidade de Salvador - BA, com o objetivo de verificar a adequação do espaço físico de acordo com as normas da RDC nº 216/04 a fim de identificar os potenciais perigos à segurança dos alimentos e consequentemente a saúde dos comensais. Foi realizada uma pesquisa descritiva com abordagem quantitativa, sobre as condições higiênico-sanitárias das cozinhas de duas escolas particulares em Salvador - BA. Sendo realizado uma análise de observação e aplicação de checklist, onde foram avaliados 156 itens. Como resultado, na escola A encontrou-se um total de 85,26% itens em conformidade, 8,33% em não conformidade e 6,41% não se aplicavam, e na escola B um total de 85,90% em conformidade 2,56% em não conformidade e 11,54% não se aplicam. Logo conclui que a UAN não segue parte das normas impostas pela RDC 216/04, sendo necessário a adequação da mesma para assim não ocorrer a notificação pela ANVISA além de evitar uma possível contaminação ao alimento tornando-o inseguro aos funcionários e alunos.

587

Palavras-chave: Alimentação escolar. Gestão Higiênico Sanitário. RDC 216/04. Legislação.

ABSTRACT: This study was carried out in a school food and nutrition unit located in the city of Salvador - BA, in order to verify the adequacy of the physical space in accordance with the standards of RDC nº 216/04 in order to identify potential safety hazards. food and consequently the health of the diners. A descriptive research with a quantitative approach was carried out on the hygienic-sanitary conditions of the kitchens of two private schools in Salvador - BA. An analysis of observation and application of a checklist was carried out, where 156 items were evaluated. As a result, in school A a total of 85.26% of items were found to be in conformity, 8.33% not compliant and 6.41% not applicable, and in school B a total of 85.90% were in conformity, 2.56% not compliant and 11.54% not applicable. It then concludes that the UAN does not follow part of the rules imposed by RDC 216/04, and it is necessary to adapt it so that notification by ANVISA does not occur, in addition to avoiding possible contamination of the food, making it unsafe for employees and students.

Keywords: School meals. Sanitary Hygiene Management. RDC 216/04. Legislation.

¹ Discente do Curso de Nutrição. Centro Universitário Estácio da Bahia. E- mail: Ie_ribeiro@msn.com. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0741055254281095>.

² Discente do Curso de Nutrição. Centro Universitário Estácio da Bahia. E-mail: ivinasilva1999@hotmail.com. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5839562083039753>.

³ Docente do Centro Universitário Estácio da Bahia. E-mail: tayaradamasio@gmail.com. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6425084174430952>.

⁴ Docente do Centro Universitário Estácio da Bahia. E-mail: rqnutri@gmail.com. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2499177878995296>.

INTRODUÇÃO

Sabe-se que a alimentação escolar tem sido uma prática das escolas públicas e algumas escolas privadas orientadas e reguladas pela legislação. Com isso contribui na promoção da saúde dos estudantes do ensino fundamental e médio (BEUX; PRIMON; BUSATO, 2013).

De acordo com Gomes *et al.* (2012) observa-se que a inexistência de lavatório exclusivo para higienização das mãos na área de manipulação, de sabonete líquido, de solução desinfetante e de toalhas de papel descartáveis é algo visível em todas as escolas. Sendo assim sugere a necessidade de um envolvimento maior dos gestores quanto à adequação das UAN escolares ao disposto na legislação sanitária vigente.

No que diz respeito à responsabilidade pelo serviço, em um estudo realizado em creches públicas em 2014 no município de Picos, Piauí, evidenciou-se que o responsável pelas atividades de manipulação de todas as creches avaliadas não recebia capacitação sobre os temas: Contaminantes alimentares, Doenças transmitidas por alimentos, Boas Práticas. Somente recebiam, cursos sobre reaproveitamento de alimentos e higiene, onde se torna um grande risco a qualidade e segurança do alimento (MADEIRA *et al.*, 2014).

No estudo feito por Gomes *et al.* (2018) foi possível observar que fica claro que existem falhas na qualidade higiênicos sanitária no preparo da merenda escolar das instituições, e com isso são necessárias medidas corretivas para que venham atender as recomendações das RDC N^o 275/2002 e 216/2004 e assim ter uma garantia de boa qualidade higiênicos sanitária da alimentação oferecida nas instituições.

Sabendo que a alimentação escolar é fundamental para os alunos e funcionários do local e não pode se ter riscos higiênico sanitário, se torna de suma importância um monitoramento constante aliado aos treinamentos feitos pelo responsável técnico da alimentação escolar, garantindo assim a inocuidade dos alimentos servidos nas escolas (RAMOS; BORGES; SOUSA, 2015).

Em estudo feito por Gomes *et al.* (2013) foi observado que é evidente a necessidade de implementação das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos em UAN, sejam comerciais ou institucionais. Sendo assim de acordo com a resolução brasileira específica para este setor, notasse que a alimentação fora do lar no Brasil em UANs institucionais ou comerciais é responsabilidade dos produtores de refeições quanto à segurança dos seus consumidores através de práticas e abordagens que venham a ser de acordo com a legislação.

Braga *et al.* (2020) menciona em seu estudo que a parceria entre o nutricionista e o arquiteto é de suma importância durante o planejamento de uma unidade, assim evita-se desconformidades, tendo em vista a garantia de uma estrutura física com um melhor fluxo, evitando cruzamento das etapas de preparação, ou seja, garantindo maior segurança higiênico-sanitária do alimento para o colaborador da unidade e para os clientes.

É fundamental e imprescindível a adoção de medidas de avaliação das operações e processos em uma UAN, com a finalidade de direcionar os treinamentos conforme a necessidade do serviço que está sendo realizado, com isso proporcionando a adequada percepção do risco a saúde do trabalhador e consumidor. E para isso devem ser utilizadas ferramentas de qualidade como o apoio de tomada de decisões. Esses itens são de extrema importância para que as Boas práticas sejam executadas de forma eficaz e assim se ter uma segura manutenção e qualidade dos serviços de alimentação que buscam oferecer refeições com segurança de acordo ao ponto de vista higiênico sanitário (DA SILVA *et al.*, 2015).

A qualidade do alimento servido é de suma importância, e para obter um bom resultado deve-se seguir a legislação e as normas de boas práticas de manipulação, assim a UAN está fora de qualquer inadequação e risco possível de acordo com as leis em vigor (VASQUES *et al.*, 2016).

Treinar e orientar os manipuladores com frequência para que o serviço sempre tenha qualidade e conformidade, aplicar as boas práticas e controle em todos os processos é papel fundamental em uma unidade de alimentação e nutrição, levando ao bom resultado final do produto (MELLO *et al.*, 2013).

Considera-se necessária e possível a adequação do espaço físico de uma UAN atendendo as normas da RDC nº 216, através de correções de erros dentro da unidade para assim garantir a execução das boas práticas nas diversas etapas de produção das refeições atendendo dessa forma as exigências da RDC nº 216 e propiciando ao consumidor um alimento seguro.

Este estudo se justifica pela necessidade de adequar uma unidade escolar quanto as normas da RDC 216/2004 para assim proteger a saúde do consumidor e zelar pela proteção dos funcionários no ambiente de trabalho. Dentro desse contexto, objetivou-se investigar duas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar no cumprimento às boas práticas alimentares impostas pela RDC nº 216/2004 e a diferença encontrada entre elas.

MATERIAIS E MÉTODOS

O presente trabalho consiste em um estudo descritivo com abordagem quantitativa, sobre as condições higiênico-sanitárias das duas cozinhas de uma escola particular em Salvador - BA. Foi feita uma análise de observação e aplicação de checklist. Para tanto, a gestão das duas unidades expediu autorização para realização do trabalho.

Para a coleta e avaliação dos dados foi utilizado como instrumento um checklist, elaborado a partir das normas da: RDC 216/2004 que dispõe de regulamento técnico de Boas Práticas com o total de 156 perguntas. O objetivo dessa lista de verificação foi avaliar as condições higiênico-sanitárias dos locais, abrangendo os requisitos de higiene ambiental e operacional, seguindo os critérios de conformidade ou não conformidade com a legislação vigente.

Na avaliação de campo, foram observadas as condições-higiênico sanitária do ambiente de acordo com a RDC 216/2004. O estudo foi realizado em duas escolas da mesma rede de ensino particular, no período de 37 dias úteis. A primeira escola de ensino fundamental e médio serve almoço para um total de 300 comensais, sendo composto por alunos, professores e funcionários do local. A segunda escola de ensino fundamental prepara o almoço para um total de 100 comensais, sendo professores, alunos e funcionários do local.

590

A análise estatística foi realizada de forma descritiva utilizando o programa Microsoft Excel como recurso para formatar ilustrações, médias e desvio padrão.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A seguir serão apresentadas as descrições de todos os itens avaliados que estão conformes e não conformes na UAN, de acordo com os resultados encontrados no Gráfico 1 e 2, a partir do checklist utilizado.

Foi verificado que na UAN da escola A teve uma quantidade maior de itens não conforme do que a escola B, causando um alto perigo higiênico sanitário já que a unidade tem um número maior de comensais. Porém não se descarta a possibilidade de adequação da Escola B pelo fato de que os itens em não conformidade podem vir a ser um risco.

A comparação feita após o checklist foi a partir da mensuração de conformidades e erros em cada unidade, onde foi visível que na Escola A temos um total de 133 itens (85,26%) em conformidade, 13 itens (8,33%) em não conformidade além de 10 itens (6,41%) que não se aplicavam ao processo do checklist na unidade, já na Escola B o total foi de 134 itens (85,90%)

conformidade, 4 itens (2,56%) não conformidade e 18 itens (11,54%) não se aplicavam para o checklist na unidade citada, como visto no gráfico 1.

O **gráfico 1** demonstra o percentual da avaliação feita na UAN de uma maneira geral, com base em cada item analisado.

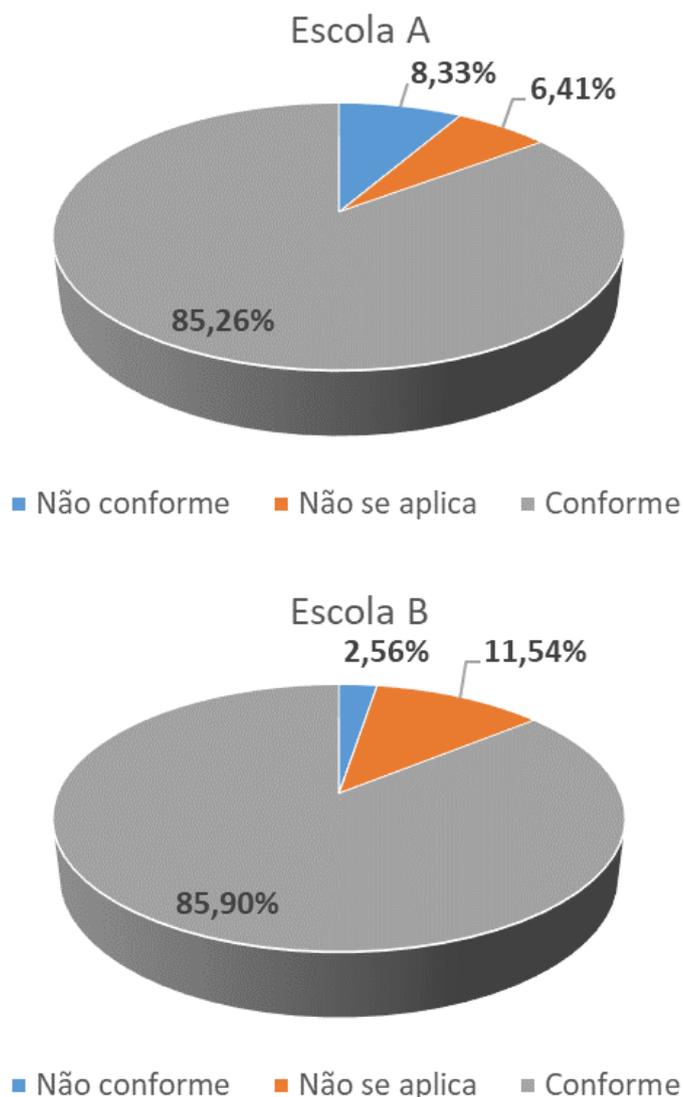


Gráfico 1. Porcentagem total dos itens não conformes e conformes.

Fonte: O autor (2021).

Com isso é possível observar no gráfico 2 o percentual de cada item em não conformidade e notar que as diferenças entre os erros das duas unidades se divergem, enquanto a Escola A tem um total de 21,43% no item manipuladores sendo o maior item em não conformidade. A Escola B conta com um total de 7,14%, uma diferença grande, sendo assim é notável que se talvez forem aplicadas as mesmas regras para as duas escolas não ocorreriam erros no item manipulador.

O gráfico 2 demonstra o percentual da avaliação feita na UAN item a item com base no checklist aplicado.

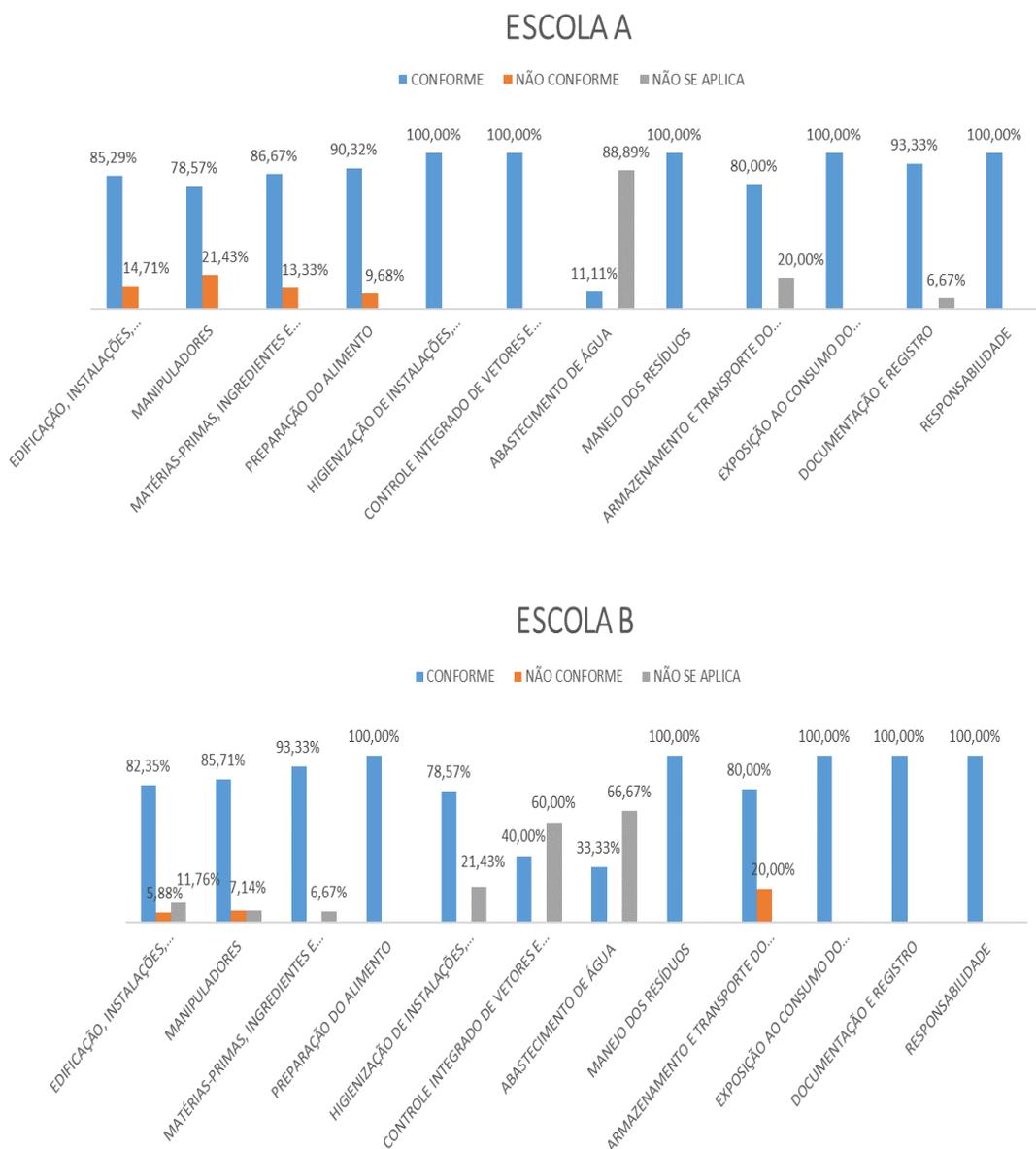


Gráfico 2. Percentual de avaliação de cada item da UAN.

Fonte: O autor (2021).

Em estudo feito por Cardoso *et al.* (2010) é possível notar que a falta de capacitação da maioria dos manipuladores das escolas, em parte, justifica alguns valores observados em relação aos hábitos e procedimentos de higiene pessoal que comprometem a segurança dos alimentos, o que é notável no estudo em questão quanto ao item manipulador do checklist.

Aguiar *et al.* (2011) em estudo realizado sobre as boas práticas de higiene em três lanchonetes de uma escola particular em Porto-Velho-RO perceberam que, com a aplicação

do checklist baseado nas normas da RDC 216/04 foi possível notar que condições adequadas de instalações, equipamentos e utensílios, bem como manipuladores capacitados, são requisitos fundamentais para a oferta de alimentos seguros nas escolas. Além da capacitação dos manipuladores, visando à aprendizagem e a aplicação dos conhecimentos teóricos nas atividades de manipulação de alimentos.

De acordo com Matias (2007) atividades que envolvam matéria-prima também deverão realizar o controle de pragas urbanas uma vez que este preceito se encontra bem definido na Portaria 1.428 – ANVISA e Resoluções 326 e 368.

De Oliveira em (2017) observou no estudo sobre a Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma lanchonete no município de Limoeiro do Norte - CE, com relação a segurança alimentar, que os estabelecimentos com condições inadequadas para o preparo das refeições representam um risco à saúde dos comensais, tornando-se inadequado para a realização do preparo e consumo de alimentos.

Segundo Ferreira *et al.* (2011) em uma avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição, foi observado que a adoção de medidas em relação à estrutura física no que diz respeito as instalações e edificações é essencial, pois se ter uma boa estrutura vem a garantir a qualidade das refeições e segurança dos comensais. O presente estudo demonstra no gráfico 2 a divergência neste quesito, assim é necessário o planejamento e adequação correta dessas estruturas para atender a norma da RDC 216/04.

Acioli, Melo e Lima (2021) no estudo da avaliação higiênico-sanitárias de UPRS em Maceió – AL, afirma que é visível a necessidade de intervenções afim de diminuir os riscos para os usuários, podendo ser feitas através da aplicação do checklist usualmente, trazendo mais controle e segurança para a unidade de alimentação.

Para obter resultados positivos das ações corretivas, deve-se utilizar um material de apoio facilitador como por exemplo o uso do checklist. Tendo possibilidade de melhorar a qualidade dos serviços prestados (FERREIRA; MORAIS; REZENDE, 2017).

Preservar a saúde do consumidor é um dos deveres dos estabelecimentos de alimentação, sendo assim necessária atenção a temperatura adequada evitando que os microrganismos se multipliquem e diminuindo a ocorrência de DTAs (DO NASCIMENTO *et al.*, 2017).

Baseando-se em buscar melhorias foi sugerido a equipe gerencial possíveis modificações para sanar os itens não conforme e a adequação ao checklist ser efetiva. Com isso visto em estudo feito por Silva *et al.* (2020) onde, a sugestão de revisão detalhada dos

procedimentos já implementados, com a síntese do conhecimento gerado pelo nutricionista responsável técnico e tomada de decisão a implementação de 100% dos itens da RDC nº 216, são itens de extrema importância e que se faz necessário na unidade de alimentação, pois assim evita-se o risco higiênico sanitário ao local e zela pela saúde de todos os comensais.

CONCLUSÃO

Logo conclui que a UAN não segue parte das normas impostas pela RDC 216/04, sendo necessário a adequação da mesma para assim não ocorrer a notificação pela ANVISA além de evitar uma possível contaminação ao alimento tornando-o inseguro aos funcionários e alunos.

Sendo assim foi sugerido aos gestores da área com base no checklist realizado e utilizando uma análise quantitativa, as possíveis adequações para as não conformidades encontradas nas duas Escolas precisamente citadas. Para assim evitar futuros problemas com a fiscalização além de preservar a segurança alimentar do ambiente.

REFERÊNCIAS

- ACIOLI, Karolyne Sousa, Davi José Coelho de MELO, and Janeclide Maria Paz de LIMA. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de UPRS em Maceió-AL. **Grupo Tiradentes**, 2021.
- BEUX, Júlia; PRIMON, Vanusa; BUSATO, Maria Assunta. Condições higienicossanitárias em local de produção e distribuição de alimentos em escolas públicas sob a ótica da produção mais limpa. **Revista da UNIFEBE**, v. 1, n. 11, 2013.
- BRAGA, Ana Julia Martins *et al.* Adequação da estrutura física de uma UAN comercial do Centro de Fortaleza-CE. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 3, n. 3, p. 4940-4950, 2020.
- CARDOSO, Ryzia de Cassia Vieira *et al.* Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia)? **Revista de Nutrição**, v. 23, n. 5, p. 801-811, 2010.
- DA SILVA, Ana Alice *et al.* Manipulação de alimentos em uma cozinha hospitalar: ênfase na segurança dos alimentos. **Revista Caderno Pedagógico**, v. 12, n. 1, 2015.
- DA SILVA, Gilmar Aires; GOMES, Carla Cristina; DA SILVA COELHO, Millena. AVALIAÇÃO DAS QUALIDADES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E CEMEI DO CARMO DO RIO VERDE-GO. **Revista Eletrônica da Faculdade de Ceres**, v. 7, n. 1, p. 87-95, 2018.
- DE CARVALHO MADEIRA, Cristina Maria *et al.* Condições higiênico-sanitárias das creches públicas municipais de PICOS, PIAUÍ. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**, v. 12, n. 2, p. 990-1000, 2014.

DE AGUIAR, Ana Mônica Melo et al. Avaliação da eficácia de uma intervenção sobre as boas práticas de higiene em três lanchonetes de uma escola particular em Porto Velho-RO. **Revista Saber Científico**, v. 3, n. 1, p. 70-90, 2011.

DE OLIVEIRA MAIA, Monica; DE OLIVEIRA MAIA, Monique. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma lanchonete no município de Limoeiro do Norte-CE. **Revinter**, v. 10, n. 1, 2017.

DO NASCIMENTO, Luzimeire Assis. Binômio tempo e temperatura de preparações em serviço de alimentação transportada. **Nutrivisa-Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v. 3, n. 3, p. 112-120, 2017.

FERREIRA, Anna Cleyde Caldas; MORAIS, B. H. S.; REZENDE, A. L. S. Estudo comparativo das condições higiênico sanitárias em unidades de nutrição e dietética em Belém, Pará. **Nutrivisa-Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v. 3, n. 3, p. 129-136, 2017.

FERREIRA, Míriam Almeida et al. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, v. 70, n. 2, p. 230-235, 2011.

GOMES, Maria de Fátima Feitosa Amorim et al. Alimento Seguro-Escola Saudável. **EXTIFAL**, v. 1, n. 1, 2013.

GOMES, Nair Augusta de Araújo Almeida; CAMPOS, Maria Raquel Hidalgo; MONEGO, Estelamaris Tronco. Aspectos higiênico-sanitários no processo produtivo dos alimentos em escolas públicas do Estado de Goiás, Brasil. **Revista de Nutrição**, v. 25, p. 473-485, 2012.

MATIAS, Ricardo Soares. O controle de pragas urbanas na qualidade do alimento sob a visão da legislação federal. **Food Science and Technology**, v. 27, p. 93-98, 2007.

MELLO, J. F. et al. AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE E DA ADEQUAÇÃO ÀS BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE-RS Evaluation of good practices and hygiene in food and nutrition units in Porto Alegre-RS. **Alimentos e nutrição Araraquara**, v. 24, n. 2, p. 182, 2013.

SILVA, Bárbara Amorim et al. Adequação às normas da RDC nº 216 em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar da rede estadual do Rio de Janeiro. **Intercontinental Journal on Physical Education ISSN 2675-0333**, v. 2, n. 1, p. 0-0, 2020.

SOUSA, ARTEMIZIA FRANCISCA; RAMOS, ANA ELISA; BORGES, NATÃ ROGÉRIO SOARES. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de escolas públicas de um município do semiárido nordestino. **REVISTA INTERDISCIPLINAR CIÊNCIAS E SAÚDE-RICS**, v. 2, n. 3, 2015.

VASQUES, Crislayne Teodoro; MADRONA, Grasielle Scaramal. Aplicação de checklist para avaliação da implantação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição. **Higiene Alimentar**, v. 30, n. 252/253, p. 54-58, 2016.