

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS DE
CEMEIS DO MUNICÍPIO DE APUCARANA-PR.**
EVALUATION OF HYGIENIC AND SANITARY CONDITIONS IN CEMEIS IN THE CITY OF
APUCARANA –PR.

*Elis Carolina de Souza Fatel **

RESUMO:

Nos primeiros anos de vida, é essencial para o crescimento e desenvolvimento da criança uma alimentação qualitativa e quantitativamente adequada. A má qualidade da alimentação nas escolas é um dos principais fatores que comprometem a segurança alimentar da população jovem brasileira. Observando este fator foi desenvolvido um projeto para a avaliação das condições higiênicas e sanitárias da merenda escolar oferecida pelas CEMEIS no município de Apucarana-PR. O estudo teve como método a aplicação do check-list, baseado nas legislações vigentes. Diversas irregularidades foram encontradas em relação às condições higiênico-sanitárias, sendo que na CEMEI 1, obteve-se um índice de 7% de conformidades e na CEMEI 2 obteve-se um índice de 34,3%, sendo considerados porcentagens muito baixas, demonstrando portanto inúmeras irregularidades. Conclui-se que a aplicação do check-list é de extrema importância em CEMEIS, pois um ambiente fora dos padrões normais pode gerar graves conseqüências desde uma má higienização, contaminação cruzada ou até mesmo acidentes de trabalho.

PALAVRAS CHAVE: Check-list, Merenda Escolar, Segurança alimentar, Controle de qualidade e nutrição.

ABSTRACT:

In the first years of life, it is essential for growth and development of the child a quantitatively and qualitatively adequate food. The bad quality food in schools is one of the main factors that compromise the food safety of Brazilian young. Observing this issue, it was developed a project to evaluate the hygienic and sanitary conditions of school lunches, offered by CEMEIS in the city of Apucarana- PR. The study had as a method the application of the check-list, based on existing legislation. Various irregularities were found in relation to the hygienic-sanitary conditions, and CEMEI-1, obtained an index of 7% of compliance and CEMEI 2 obtained an index of 34.3%, percentages were considered to be very low, showing many irregularities. The study concludes that the application of the check-list is extremely important for CEMEIS, because an environment outside normal patterns may have severe consequences, like a bad hygiene, cross contamination or even accidents at work.

KEYWORDS: Check-list, School Lunches, Food safety, Quality control and Nutrition.

INTRODUÇÃO

Nos primeiros anos de vida, é essencial para o crescimento e desenvolvimento da criança uma alimentação qualitativa e quantitativamente adequada, pois ela proporciona a

* Mestre, Docente dos cursos de Nutrição da Faculdade de Apucarana (FAP) e do Centro Universitário Filadélfia (UNIFIL). elis.fatel@hotmail.com. Thaysa Marques Sotti, Helen Cristina da Silva, Juliana Nicolini, Juliana Hespagnol Gorzoni, Franciele Cristina da Cruz, Márcia Maria, Mariana Ambrózio, Agrícia Protano, Ana Carolina Rossi, Grasielle Carolina Castilho, Deise Figueiredo: Discentes do curso de Nutrição da Faculdade de Apucarana (FAP). Fonte Financiadora: Fundação de Incentivo à pesquisa (FUNPESQ)

organismo a energia e os nutrientes necessários para o bom desempenho de suas funções e para a manutenção de um bom estado de saúde (RODRIGUEZ, 2005). Durante o desenvolvimento cognitivo existe vários estágios onde a primeira infância (0 a 6 anos) talvez seja o estágio mais importante, pois a alimentação e exercícios físicos são fatores que podem proporcionar um crescimento e desenvolvimento melhor, impedindo que a criança possa desenvolver durante esses primeiros anos, risco de obesidade, sinais de comprometimento cognitivo e formação de um hábito alimentar pobre de frutas, verduras e nutrientes, considerados essenciais como o cálcio e ferro.

A alimentação é importante não somente para satisfazer as necessidades nutricionais da criança, mas deve ser vista também como um fator educacional na promoção da mastigação, da deglutição e do contato com novos sabores. As formas de aprendizagem da criança na alimentação se dão por exposição repetida e apresentação de alimentos desconhecidos (DEVINCENZI, 2004).

A má qualidade da alimentação nas escolas é um dos principais fatores que comprometem a segurança alimentar da população jovem brasileira. Os mais recentes dados do Fundo das Nações Unidas para a Infância e a Adolescência (UNICEF) revelam que 45% das crianças de até cinco anos no país apresentam quadro de desnutrição. Outros levantamentos apontam uma crescente incidência de casos de obesidade infantil, decorrente, em grande parte, da mudança de hábitos alimentares dos jovens em direção ao consumo diário das chamadas fast-foods e dos produtos vendidos em cantinas escolares (MS, 2011).

A ação Fome Zero considera que uma alimentação escolar de qualidade é um instrumento fundamental para a recuperação de hábitos alimentares saudáveis e, sobretudo, para a promoção da segurança alimentar das crianças e jovens do Brasil. E acredita principalmente que promover uma alimentação de qualidade é trabalhar por uma melhor educação pública no país, porque bons níveis educacionais também são resultados de alunos bem alimentados e aptos a desenvolver todo seu potencial de aprendizagem. Uma alimentação saudável e nutritiva é, nesse sentido, base para crescimento das gerações que construirão o futuro deste país (MS, 2011).

O alimento é ponto de partida da cadeia alimentar começando com a produção de alimentos, passando pelo armazenamento, preparo e consumo. (MARIN et al., 2009) Não basta uma refeição ser aparentemente saudável e gostosa, mas também é preciso que ela seja segura do ponto de vista microbiológico, pois os alimentos destinados ao consumo humano estão expostos a um meio contaminado, podendo ter contaminação de origem ou em seu processamento por manipuladores. (ANDREOTT et al., 2003)

O Risco de doenças transmitidas por alimentos está associado às condições higiênico-sanitárias inadequadas. Doenças transmitidas por alimentos são infecções causadas pelo consumo de alimentos contaminados por germes, tais como bactérias ou vírus. Os adultos saudáveis conseguem combater com êxito muitas dessas infecções, mas como as crianças têm um sistema imunológico enfraquecido, correm um risco maior de desenvolver este tipo de doença, sendo a causa da contaminação o processo incorreto de manipulação, utilização e até mesmo armazenamento dos alimentos.

A alimentação saudável na infância significa, sobretudo, variedade e diversidade de alimentos e nutrientes. Uma alimentação deficiente tem inúmeras consequências para a criança. Entre as várias situações possíveis, as mais comuns são a má formação óssea e um comprometimento da formação da dentição, devida a baixa absorção de cálcio.

Desta maneira o papel do nutricionista dentro da escola é colaborar com seus conhecimentos para que se garanta uma alimentação saudável, de maneira a prevenir problemas nutricionais, além de melhorar e recuperar a saúde das pessoas.

O presente trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênicas e sanitárias da merenda escolar oferecida pelas CEMEIS no município de Apucarana- PR.

METODOLOGIA

O presente projeto tem como finalidade de verificar os pontos de risco das cozinhas de dois Centros Municipais de Educação Infantil, utilizando o método de check-list. O trabalho foi realizado em duas CMEIS de Apucarana, no período de setembro a dezembro de 2010, como projeto do curso de Nutrição. O projeto conta com a participação das alunas e professora do curso de Nutrição da Faculdade de Apucarana (FAP).

O projeto foi realizado em 2 etapas:

Na primeira semana, foi realizado a aplicação do check-list, onde verificou-se as condições externas e internas da cozinha, sanitários, área de serviço e área de estocagem dos alimentos. Por meio de método observacional e entrevista com os responsáveis pelo local foram avaliados, os seguintes aspectos: estrutura física, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores de alimentos, produção e transporte de alimentos, fluxo de produção e suprimentos, processos de higienização de alimentos, transporte de matéria prima e/ou produto final, classificando-os como conformes, não conformes, não aplicáveis e não observados.

Na segunda semana houve a tabulação dos dados que constatou irregularidades como rachaduras no piso, janelas sem vidro, sanitários perto da área de cocção, podendo haver contaminação cruzada entre outros.

13

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A análise do check list aplicada na CEMEI 1, verificou-se um total de 7% de conformidades (C), isto é 93 % de não conformidades (NC), dentre este total, analisou-se 8% de conformidade para edificação e instalação, 14% para equipamentos, móveis e utensílios, 14% para manipuladores e 0% para produção e transporte do alimento, e 0% para o item Manual de Boas Práticas de Fabricação. (tabela 1)

A análise do check list aplicada na CEMEI 2, verificou-se um total de 34,3% de conformidades (C), isto é, 65,7% de não conformidades (NC), dentre este total, analisou-se 41% de conformidade para edificação e instalação, 31% para equipamentos, móveis e utensílios, 20% para manipuladores e 28,5% para produção e transporte do alimento, e 0% para o item Manual de Boas Práticas de Produção, não se aplica a está CEMEI. (Tabela 1)

R
E
V
I
S
T
A

Tabela 1 – Índices de conformidades observados nas CEMEIS avaliadas

Itens avaliados	% de Conformidades CEMEI 1	% de Conformidades CEMEI 2
Edificação e instalação	8%	41%
Equipamentos, móveis e utensílios	14%	3%
Manipuladores	14%	20%
Produção e transporte do alimento	0%	28,5%
Manual de Boas Práticas de Produção	0%	0%

Analisando o item edificação e instalação (Figuras 1), notou-se como principais pontos negativos, acesso, tetos, janelas, portas, instalações sanitárias, leiaute, ventilação, climatização e iluminação e instalações elétricas, sendo pontos críticos tanto para as condições higiênicas sanitárias das refeições, tanto para o PPRRA destinado aos funcionários, este último sabe-se que, qualquer estabelecimento devem seguir normas corretas para segurança do trabalhador conforme VAZ, 2003.



Figuras 1 – Edificação e instalações das CEMEIS analisadas

Quanto aos móveis (figura 2) e utensílios, constatou-se não conformidades para os tipos de equipamentos, assim, não eram resistentes a corrosão, permeáveis, em má estado de conservação, além de equipamentos de manutenção de temperatura utilizados de maneira inadequada e sem

planilhas para registros, os utensílios eram de material contaminante e armazenados em locais impróprios, na higiene dos mesmos analisou inadequação como produtos de higiene não regularizados pelo MS e inexistência de registro de higienização, estes pontos se comparam ao a pesquisa de GENTA et al, 2005.



Figura 2 – Mobiliário das CEMEIS avaliadas

Em relação aos manipuladores as inadequações principais foram adornos, não utilização de uniformes, lavagem de mãos incorretas e ainda não existência de cartazes para frequência desta prática, segundo Almeida, 1995 em seu estudo, constatou que manipuladores de restaurantes universitários raramente higienizavam suas mãos antes ou durante o preparo dos alimentos.

Os equipamentos de segurança, não eram utilizados a nenhuma das preparações, para VAZ, 2003 estes equipamentos são utilizados também para segurança do trabalhador.

A produção e transporte do alimento apresentaram conformidade apenas para acondicionamento adequado das embalagens, rótulos da matéria e ingredientes, segundo legislação, controle da circulação e acesso do pessoal e ausência de material estranho.

Os produtos finais que aguardam processos analíticos ou quarentena, não eram armazenados, da mesma forma que ocorreu na pesquisa de Genta et al, 2005, uma vez que considera-se esta prática extremamente importante.

Em relação ao Manual de Boas Práticas de Fabricação, observou-se a inexistência do mesmo em ambos CEMEIS avaliados. segundo a RDC 216/MS, todo estabelecimento de serviço de alimentação deve dispor deste material.

Contudo, um processo de intervenção nutricional para obter-se bons resultados para higiene sanitária das refeições nas CEMEIS oferecidas é de extrema urgência.

CONCLUSÃO

A partir do trabalho realizado conclui-se que a aplicação do check-list é de extrema importância em CEMEIS e escolas, pois um ambiente fora dos padrões normais pode gerar graves conseqüências desde má higienização, contaminação cruzada, doenças transmitidas pelo alimento ou até mesmo acidentes de trabalho. Ressalta-se a importância do treinamento dos manipuladores envolvidos na manipulação da merenda e aplicação do manual de Boas práticas de produção, a fim de diminuir estes riscos.

REFERENCIAS

ANDREOTTI, A., BALERONI, F. H., PAROSCHI, V. H., & PANZA, S. G. *Importancia do treinamento para manipuladoras de alimentos em relação a higiene pessoal*. Iniciação Científica Cesumar, v.5, nº 1, p. 29-33, jan/jun, 2003.

ALMEIDA, R.C.C. et al. *Avaliação e controle da qualidade microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos*. Revista de Saúde Pública. São Paulo, v. 29, n. 4, p. 290-294, 1995.

DEVINCENZI, M. U. et al. *Nutrição e alimentação nos dois primeiros anos de vida*. Compacta Nutrição, São Paulo, v. 5, n. 1, 2004

GENTA, T.M.S. et al. *Avaliação das Boas Práticas Boas Práticas Boas Práticas através de check check-list aplicado em restaurantes self-service service da região central de Maringá Estado do Paraná*. Pós Graduação em Ciência da Saúde. Maringá: UEM, 2005.

MARIN, T., BERTON, P., & SANTO, L. K. Educação Nutricional e Alimentar: Por uma correta formação do hábitos alimentares. *Revista Fap Ciência*, n. 72, 2009.

RODRIGUEZ N. R. Optimal quantity and composition of protein for growing children. *J Am Coll Nutr*, v. 24, n. 2, abr. 2005.

16 MINISTÉRIO DA SAÚDE. Programa Nacional de Desenvolvimento da Educação. disponível em <http://www.fnde.gov.br/home/index.jsp?arquivo=dinheiro_direto_escola.html>. Acesso em 05 de janeiro de 2011.

VAZ. C. S. Alimentação de Coletividade uma abordagem gerencial. In: *Manual Prático do gestor de serviços de refeições coletivas*. 2º edição. Brasília, 2003.