

CONDIÇÕES HIGIENICOSSANTÁRIAS DE CRECHES PÚBLICAS EM UM MUNICÍPIO NO SUL DE MINAS GERAIS – BRASIL.

Rafaela Bergmann Strada de Oliveira

Renata de Fátima Oliveira Santos

Stella Silva Delduca

Universidade José do Rosário Vellano – UNIFENAS, Alfenas – MG.

rafaela.bergmann@unifenas.br

RESUMO

A maioria das cozinhas de escolas públicas brasileiras não possui estrutura adequada para a manipulação higiênica dos alimentos, desde a recepção da matéria-prima, até a sua distribuição. Deste modo objetivou-se avaliar as condições higienicossanitárias de cozinhas de cinco creches públicas de uma cidade no sul de Minas Gerais, no mês de novembro de 2014. Aplicou-se um *checklist* de observação direta abrangendo a higiene pessoal, a higiene do ambiente e área física, a higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos e o local e a segurança no trabalho. Observou-se que 100% das creches estavam com alguma inadequação, oferecendo assim riscos de contaminação à alimentação produzida pelas instituições.

Palavras-chave: Manipulador de Alimentos. Higiene. Contaminação.

ABSTRACT

Most Brazilian public school kitchens don't have the adequate structure to process food hygienically, from the reception of the raw materials to its distribution. Then the goal was to evaluate the hygienic and sanitary conditions of five kitchens in five public daycare centers in a city in the south of Minas Gerais, during the month of November 2014. A direct observation checklist was applied, including personal hygiene, the hygiene of the environment and the physical area, food manipulation, storage and work safety. It was noticed that a hundred percent of the daycare centers had some type of unqualification, therefore offering risks of contamination to the food produced by the institutions.

Keywords: Food manipulator. Hygiene. Contamination.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo “atender às necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como para a formação de hábitos alimentares saudáveis” (CARDOSO et al., 2010).

Uma das responsabilidades da creche 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 (FAÇANHA et al., 2003).

Atualmente, uma das grandes preocupações com o alimento diz respeito à sua qualidade; por isso, é indispensável conhecer as condições higienicossanitárias na sua produção. Dentre os componentes que podem afetar essa condição, sem dúvida, encontra-se o manipulador de alimentos. Os manipuladores possuem fundamental importância na higiene e sanidade da alimentação servida, visto que a eles cabe o manuseio, tornando-se fonte potencial de contaminação caso ocorram falhas no processo de preparo (OLIVEIRA, BRASIL, TADDEI, 2008).

Com base no exposto acima o objetivo do presente trabalho foi avaliar as condições em que os alimentos são armazenados, preparados e ofertados aos alunos das creches públicas em um município no sul de Minas Gerais.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo de campo foi realizado em cinco (5) creches no mês de novembro de 2014 em um

município no sul de Minas Gerais, selecionadas aleatoriamente, abrangendo diferentes bairros da cidade.

Foi aplicado um roteiro de inspeção sanitária (*checklist*) nas cozinhas das creches, para análise dos seguintes itens: higiene pessoal, higiene do ambiente e área física, higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos e local e segurança no trabalho. O *checklist* foi preenchido através da observação direta e anotação do que foi visto. Seguindo as anotações foi feita a contagem dos itens adequados e inadequados totalizando 100% da pesquisa.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As cozinhas de um modo geral, não foram projetadas para atender exigências de boas práticas de fabricação e foram adaptadas conforme necessidades urgentes, sem projetos específicos.

A partir da aplicação do *checklist*, levantou-se a quantidade de itens adequados e inadequados (Tabela 1). O *checklist* totalizava 26 itens sendo: 4 itens relacionados à higiene pessoal; 10 itens relacionados à higiene do ambiente e área física; 9 itens relacionados à higiene, manipulação e

armazenamento dos alimentos; e 3 itens relacionados ao local e segurança no trabalho.

Higiene Pessoal

Sabe-se que os manipuladores desempenham um papel de grande importância para a sanidade dos produtos alimentícios. A lavagem das mãos e outros procedimentos de responsabilidade destes profissionais são primordiais à contribuição de boas práticas no preparo de alimentos e garantia de qualidade, sem comprometimento da saúde do consumidor (OLIVEIRA et al., 2005).

Tabela 1 - Percentual de adequações e inadequações encontradas em 5 creches públicas de um município do Sul de Minas Gerais, 2014.

Higiene pessoal.	Adequação	Inadequação
Mãos lavadas e higienizadas corretamente	40%	60%
Touca e avental	80%	20%
Unhas curtas sem esmaltes e limpas	100%	
Uniformes limpos e adequados		100%
Higiene do ambiente e área física.		
Ambiente (azulejos, teto, luminárias, armários)	80%	20%
Equipamentos (liquidificador, batedeiras, geladeira, fogão, etc)	100%	
Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, etc)	100%	
Acessórios (esponjas, porta sabão, pano de louça, etc)	100%	
Ventilação e iluminação	40%	60%
Limpeza de bancadas, balcões e pias	100%	
Retirada do lixo	100%	
Controle de roedores e insetos		100%
Existem caixas de madeira ou papelão na cozinha	80%	20%
O fogão está limpo	100%	
Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos.		
Hortifrutis lavados corretamente	100%	
Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	100%	
Conversa tosse ou espirra sobre a preparação	40%	60%
Realização do descongelamento	40%	60%
Separação dos alimentos por categoria	100%	
Controle de validade dos alimentos	100%	
Organização da geladeira	80%	20%
Reaproveitamento de alimentos	80% *	
Risco de contaminação cruzada	40%	60%
Local e Segurança no trabalho		
Presença de pessoas estranhas (Professor, Serventes, etc)	40%	60%
Utilização de calçados antiderrapantes		100%
As lâmpadas com protetor		100%

* Houve uma creche que não se aplicou ao quesito.

Observou-se que em 2 escolas (40% do total) houve adequação na higiene das mãos e em 3 escolas (60% do total) houve inadequações na higiene correta das mãos, considerando que os problemas poderiam ser resolvidos com hábitos adequados de higiene, porém das 5 creches visitadas encontrou-se 100% em adequação em relação a unhas curtas, sem esmaltes e limpas.

Em relação ao uso de toucas e aventais, 4 das creches (80% do total) estavam dentro da adequação, apenas uma (20% do total) encontrou-se inadequada pois não se fazia uso de avental. Nenhuma das creches possuía uniformes corretos, onde se encontrou 100% de inadequação. As cantineiras utilizavam roupas normais e não adequadas para manipulação de alimentos podendo causar acidentes de trabalho por não utilizar vestimentas adequadas.

Segundo a RDC nº216/2004 (BRASIL, 2004), os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

Higiene do ambiente e área física

Observou-se, em relação a equipamentos, utensílios e acessórios, que as cinco creches encontravam-se com 100% de adequação, seguindo boas condições de higiene do local e dos materiais usados na manipulação e preparação dos alimentos. Já em relação ao ambiente, em apenas uma das cinco escolas encontrou-se

alguma irregularidade em relação ao ambiente físico do local.

Em relação à ventilação e iluminação encontraram-se duas escolas (40% do total) adequadas de acordo com o recomendado por ABERC (2013), utilizando protetores em janelas e lâmpadas, e três escolas (60% do total) inadequadas, não havendo telas nas janelas e portas nem protetores de lâmpadas, podendo oferecer risco na área de preparação dos alimentos.

Nas cinco creches houve 100% de adequação na limpeza de bancadas, balcões, pias e fogões. Em nenhuma das creches encontraram-se restos de alimentos ou sujeiras nas superfícies, que poderiam contaminar outros alimentos ou que pudessem atrair algum tipo de praga.

Segundo a RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004), os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização das instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos

Observou-se que 100% das escolas faziam de maneira correta a higiene dos hortifrútis, a escolha e lavagem de arroz e feijão, a separação dos alimentos por categoria e o controle de validade dos alimentos.

Observou-se que duas creches (40% do total) estavam dentro do adequado quando se trata de manipuladores que conversam, tosem ou espirram sobre a preparação dos alimentos e que três das creches (60% do total) estavam inadequadas quando os manipuladores conversavam sobre a preparação. Encontraram-se

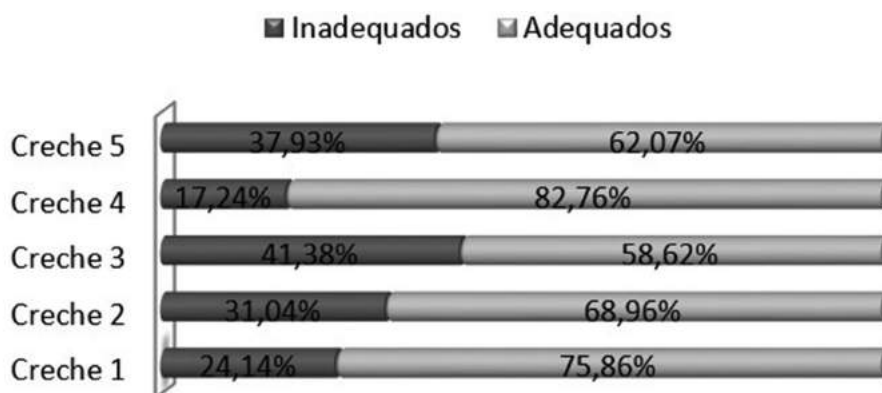
também duas creches (40% do total) adequadas em relação à realização do descongelamento dos alimentos e três creches (60% do total) inadequadas, onde o descongelamento era realizado fora da geladeira de um dia para o outro.

Avaliou-se também a organização da geladeira, estando quatro creches (80% do total) adequadas e uma creche (20% do total) inadequada, onde encontraram-se alimentos prontos e crus misturados. Aproveitando a vistoria observou-se que quatro das creches (80% do total) faziam o correto reaproveitamento dos alimentos e uma creche não se aplicou nesse quesito fazendo total descarte quando havia sobra.

Verificou-se também, que duas das creches (40% do total) estavam dentro do adequado quando se trata do risco de contaminação cruzada e três creches (60% do total) estavam inadequadas devido ao cruzamento de alimentos prontos com alimentos crus e também devido à passagem de pessoas estranhas no local de preparação do alimento.

Segundo a RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004), o descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

Segundo Poerner et al. (2009), o

Gráfico 1 - Percentual de adequação/inadequação das creches avaliadas, MG. 2014.

Codex Alimentarius descreve a necessidade de prédios e instalações serem projetados de maneira a permitir a separação, por meio de divisões, localização ou outros meios eficazes, entre os diferentes tipos de operações que possam levar a contaminações cruzadas, que são consideradas uma das principais causas da ocorrência de doenças de origem alimentar.

Segundo Calvet et al. (2012), em sua pesquisa, a validade dos alimentos encontrava-se dentro do prazo estabelecido pelos fabricantes.

Os resultados encontrados no estudo de Souza et al. (2009) foram semelhantes ao de Oliveira et al. (2008), no qual evidenciaram-se inadequações durante a manipulação dos alimentos, tais como: falar desnecessariamente, cantar e assoviar durante a manipulação de alimentos.

Local e segurança no trabalho

Observou-se que duas creches (40%) estavam dentro do adequado quando se trata da presença de pessoas estranhas dentro do local de preparação de alimentos e que três creches (60%) estavam inadequadas pois havia passagem de pessoas estranhas durante as preparações.

Observou-se que cinco creches (100%) estavam inadequadas quanto ao uso de calçados antiderrapantes e

também em relação aos protetores de lâmpadas.

Segundo a RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004), os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores. As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas, para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

Danelon e Silva (2007) relatam que, em sua pesquisa, também não havia adoção de medidas para controle de pragas, situação evidenciada, dentre outros, pela ausência de telas em janelas e portas.

Segundo pesquisa de Andrade (2009), o não uso de calçados fechados e antiderrapantes acarreta possibilidade de quedas e pés vulneráveis a queimaduras através de líquidos quentes, ou alvo de objetos pontiagudos que podem causar ferimentos.

No Gráfico 1 encontra-se a porcentagem de adequação e inadequação total das creches públicas

avaliadas. Observa-se que de todas as creches avaliadas, a que mais estava fora dos quesitos avaliados foi a creche de número 3.

CONCLUSÃO

As cozinhas das creches de um município do sul de Minas Gerais avaliadas neste trabalho encontravam-se funcionando com diversas inadequações, tanto por falta de recursos quanto de treinamento, estando assim inadequadas para produção da alimentação dos alunos.

REFERÊNCIAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades**. 10ed. São Paulo, 2013.
- ANDRADE, ICA. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das unidades de alimentação das escolas públicas do município de Igarassu- PE e Adequação a RDC 216. In: Congresso de Economia doméstica, 20.; 2009, Fortaleza-CE. **Anais**, Fortaleza: UFC, 2009.
- BRASIL. 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. 2004.

CALVET, RM; CORDEIRO, JR; LIMA, M de FV; VARÃO, HC; MURATORI, MCS; KELLER, KM. Condições de funcionamento das cozinhas de escolas estaduais de São Luis, MA. **Rev Hig Alimentar**, v.26, n.204/205, p.43, jan/fev. 2012.

CARDOSO, R de CV *et al.* Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia)? **Rev Nutr**, Campinas, 23(5):803, set/out, 2010.

DANELON, MS; SILVA, MV. Análise das

condições higiênico- sanitárias das áreas de preparo e consumo de alimentos, disponíveis para alunos de escolas públicas e privadas. **Rev Hig Alimentar**, São Paulo, v.21, n.152, p.27, junho 2007.

FAÇANHA, SHF *et al.* Treinamento para manipuladores de alimentos, em escolas da rede municipal de ensino, da sede e distritos do município de Meruoca, Ceará: relato de experiência **Rev Hig Alimentar**, São Paulo, v.17, n.106, p.30-34, 2003.

OLIVEIRA *et al.* Condições higienicossanitárias do comércio de alimentos no município de Ouro Preto, MG. **Rev Hig Alimentar**, São Paulo, v.19, n.136, p.26-31, 2005.

OLIVEIRA, MN; BRASIL, ALD; TADDEI, JAAC. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. **Ciência & Saúde Coletiva**, São Paulo, 13(3):1052 Maio/Junho, 2008.

POERNER, N; RODRIGUES, E; PALHANO, AL; FIORENTINI, ÂM. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em serviços de alimentação. **Rev Inst Adolfo Lutz**, São Paulo, 68(3):401, 2009.

SOUZA, CH; SATHLER, J; JORGE, MN; HORST, RFML. Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hotelaria, na cidade de Timóteo-MG. **NUTRIER GERAIS. Rev Digital de Nutrição**, Ipatinga, v.3, n.4, p.320

Verdades sobre o COLESTEROL



Você sabia que existem estudos científicos provando que o consumo de ovos não está diretamente ligado ao aumento de colesterol?



Você sabia que ovos são fonte de:

- PROTEÍNA
- SELENIO
- ZINCO
- FERRO
- COLINA
- VITAMINAS A, D, E e COMPLEXO B

Você sabia que o colesterol é um tipo de gordura fundamental para o bom funcionamento de nosso organismo. Isso porque ele funciona como matéria-prima para inúmeras funções essenciais do corpo.



Você sabia que 70% do colesterol que circula no nosso corpo é produzido pelo próprio organismo.

Você sabia que a quantidade de colesterol de qualquer alimento, incluindo o ovo, não tem impacto direto sobre o colesterol do sangue. Isso significa que o consumo de ovos, ao contrário do que muitos ainda acreditam, não aumenta estas taxas de colesterol.

Você sabia que apenas 1/3 do colesterol do ovo é absorvido pelo organismo. É importante que as pessoas tenham hábitos saudáveis e uma dieta balanceada.

quer saber mais? Visite:
www.ovosbrasil.com.br



'PERGUNTAS E RESPOSTAS' SOBRE COLESTEROL ABRE NOVO PROJETO NO SITE DO INSTITUTO OVOS BRASIL.

Com a intenção de se aproximar ainda mais do consumidor final, o Instituto Ovos Brasil aproveita o lançamento de seu novo site para dar início a mais um projeto em 2017. A página 'Perguntas e Respostas' surge como um espaço em que o IOB estabelecerá contato direto com a população para esclarecer dúvidas frequentes sobre o universo dos ovos.

A ideia da entidade é se consolidar como uma rica e atual fonte de informações sobre os ovos, além de desmistificar antigos tabus da cultura popular sobre este importante alimento, tão querido e popular na mesa do brasileiro. Neste espaço a equipe do IOB, elucidará todas as dúvidas da população e trará todas as principais novidades científicas dos ovos.