

AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL E DAS BOAS PRÁTICAS DE DUAS UANS DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE SANTARÉM-PA

Edvane de Lourdes Pimentel Vieira¹; Julie Fernanda do Carmo Almeida¹; Xaene Maria Fernandes Duarte Mendonça²; Esaú Aguiar Carvalho³; Daniel Santos de Castro⁴

¹Acadêmica de Engenharia de Pesca; ²Doutora em Tecnologia de Processos Químicos e Bioquímicos; ³Doutor em Biotecnologia; ⁴Especialista em Gestão da Qualidade em Unidades Produtoras de Refeição

edvane.vieira@gmail.com

Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA)

Introdução: O planejamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é realizado através de várias etapas as quais requer conhecimento no assunto. Sendo os padrões de qualidade indispensáveis, pois garante alimentos seguros, aliados à segurança da estrutura físico-funcional. A escola, por sua vez, é um espaço privilegiado para o desenvolvimento de ações de melhoria das condições de saúde e do estado nutricional das crianças, sendo um setor estratégico para a concretização de iniciativas de promoção da saúde. **Objetivo:** avaliar a estrutura físico-funcional e as boas práticas em UANs de escolas municipais da cidade de Santarém-PA. **Métodos:** Realizou-se um estudo observacional, exploratório, descritivo e transversal, realizado entre os meses de abril e julho de 2014, onde avaliou-se a estrutura físico-funcional e as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos de duas UANs escolares. Foi aplicado uma lista de verificação, do tipo *check list*, adaptada a partir da Resolução de Diretoria Colegiada nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde, com amostra formada por duas escolas existentes no município de Santarém-PA, contemplando a rede municipal (educação infantil e ensino fundamental). O formulário constou de 162 itens, divididos em oito blocos de A à H: edificações e instalações, equipamentos móveis e utensílios, manipuladores, produção e transporte e documentação. De acordo com o percentual de conformidade à legislação sanitária vigente, as escolas foram classificadas em três grupos, em relação à condição higiênico-sanitária: grupo I (76% a 100%), grupo II (51% a 75%) e grupo III (< 50%). As escolas avaliadas foram classificadas em: escola “A” e escola “B”, para que fosse preservado o nome de cada instituição. Com relação aos procedimentos éticos, como se trata de um estudo exploratório da estrutura físico-funcional das UANs o mesmo não foi submetido à análise do comitê de ética em pesquisa. Os dados foram coletados mediante autorização prévia da Secretária de Educação do Município. Posteriormente, foi entregue um pedido de autorização aos diretores de cada instituição e em seguida, foi recebido o termo de autorização para o desenvolvimento da pesquisa nas escolas. **Resultados/Discussão:** Dentre os itens avaliados somente a UAN classificada como “Escola B” obteve 85% de conformidade demonstrando maior adequação às normas e obtendo maior percentual de conformidade nos itens: área interna e higienização de instalações, em comparação com “Escola A” que obteve 35% de conforme correlacionando esse percentual como uma séria deficiência e inadequação às normas em especial em itens relacionados com os manipuladores de alimentos, apresentação, hábitos de higiene e etc. A “Escola B”, mesmo com alto índice de atendimento a legislação vigente deveria investir no quadro dos manipuladores de alimentos. Conforme observado nas não conformidades, A “Escola A” deve fazer adequações em destaque para o controle do fluxo de funcionários da UAN, ausência de cursos de capacitação em boas práticas de manipulação e elaboração de alimentos e o uso de equipamento de proteção individual. **Conclusão:** Os resultados apontam a necessidade

de adoção de medidas corretivas, a fim de reduzir os riscos à saúde dos escolares e aumentar a segurança alimentar e nutricional da alimentação escolar.

Palavras-chave: Alimentação Escolas; Boas Práticas; Segurança.