

PES198 - ESTRUTURA FÍSICA DE UANS DE ESCOLAS DE TEMPO INTEGRAL NO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA

FABRICIO VASCONCELOS MEDEIROS¹; ALINE LEÃO REIS¹; TALITA NOGUEIRA BERINO¹; ANA LUCIA DA SILVA REZENDE²; ROSA MARIA DIAS²
fabnutricionista@hotmail.com

¹Graduação, ²Mestrado

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são unidades de trabalho ou órgãos de empresas, que possuem o objetivo de desempenhar atividades relacionadas à alimentação e nutrição e necessitam de instalações adequadas e funcionais que assegurem à operacionalização diante das rígidas normas técnicas e de higiene, associado com a qualidade dos serviços aos comensais, adequado planejamento físico, escolhas dos equipamentos, número suficiente de funcionários, sendo esse conjunto de fatores responsável pela qualidade dos serviços oferecidos e sobre o controle das condições higiênico sanitárias. As refeições produzidas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar (UANE) precisam atender as necessidades nutricionais dos alunos, oferecendo produtos adequados sob aspectos sensoriais e nutricionais, principalmente na perspectiva das condições higiênico-sanitárias, minimizando os riscos de ocorrências de doenças transmitidas por alimentos (DTA) nos escolares. Os manipuladores são considerados a principal via de contaminação dos alimentos. Em 70% dos casos de enfermidades transmitidas por alimentos tem origem devido a manuseio inadequado. Para minimizar os riscos, faz-se necessário um treinamento adequado que seja fiscalizado e gerenciado, visto que a manipulação inadequada compromete a qualidade e segurança do alimento preparado. Desta forma, cada cozinha necessita de um Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimento de Operações Padronizadas (POP), que devem ser elaborados de acordo com sua realidade, acessível para seus manipuladores e implantados e executados na prática diária da produção de alimentos. As crianças estão mais suscetíveis a DTA, pois ainda não tem seu sistema imunológico em completo desenvolvimento e isso resulta numa menor capacidade para combater uma infecção. Ressalta-se que os escolares constituem uma clientela vulnerável tanto em aspectos nutricionais quanto em aspectos socioeconômicos, podendo este alimento servido ser a única refeição do dia. **Objetivos:** Analisar a estrutura física de duas UAN escolar na modalidade de tempo integral, no município de Belém-PA. **Métodos:** Estudo transversal realizado, no período de maio a setembro de 2015, em duas escolas da rede estadual de ensino fundamental (Escola A e B), no município de Belém-PA. Para coleta de dados foram realizadas inspeções nas cozinhas para a verificação das condições da estrutura física das escolas. Foram analisados os seguintes itens: armazenamento de alimentos, estrutura física da área de produção, iluminação, ventilação, abastecimento de água e área de refeitório. Para análise utilizou-se a “Lista de verificação de Boas Práticas para Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar” – Lista BPAE6. A classificação do risco sanitário para cada escola foi mensurado a partir da pontuação final obtida da lista BPAE em risco sanitário: muito alto (0 – 25%), alto (26 – 50%), regular (51 – 75 %), baixo (76 – 90%) e muito baixo (91 – 100%). **Resultados e Discussão:** Na estrutura física da UAN da escola A observou-se piso em bom estado de conservação, sem presença de sujidades, rachaduras ou descolamento. As paredes eram azulejadas em 50% da sua totalidade o que facilitava a higienização⁴. Os forros eram lisos, impermeáveis, sem a presença de sujidades. As portas eram de cores escuras, sem fechamento automático e sem ajustes contra a entrada de roedores, não possuía janelas

na área de produção. Não foi identificada ventilação adequada e dispositivo de segurança contra possível queda das lâmpadas que poderiam representar possíveis perigos físicos para a produção de alimentos⁵. A água utilizada é oriunda da rede pública, porém não existem laudos que atestem a sua potabilidade, o que pode representar um risco biológico para a produção de alimentos⁵. O estoque apresentou janelas com telas milimétricas, entretanto não possuía porta com fechamento automático. No refeitório verificou-se irregularidade no piso, no forro e na ventilação do local. A escola B apresentou o piso irregular, com cerâmicas sem antiderrapante e rachaduras. As paredes não eram revestidas de superfícies lisas o que dificultavam a higienização do local. Os forros eram lisos, impermeáveis e sem a presença de sujidades. As portas eram de cores escuras, sem fechamento automático e sem ajustes contra a entrada de roedores, e sem janelas na área de produção. Não existiam dispositivos de segurança contra quedas das lâmpadas⁵. Os estoques não apresentavam porta com fechamento automático, e nem janelas com telas milimétricas em seu estoque. No refeitório constatou-se a ausência de forro e o piso de cimento batido, o que dificulta a lavagem e higienização⁵. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária preconiza por meio da resolução RDC 216/2004 e também do Guia para Boas Práticas de Alimentação Escolar que as instalações físicas das escolas como piso, teto, parede, bancadas, janelas e portas devem possuir revestimento liso, lavável e impermeável, que precisam ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachadura, trincas, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamento e não podem transmitir contaminantes para os alimentos⁴. Foi observado que a escola A e B apresentaram risco sanitário alto (41,7% e 34,9%, respectivamente). A infraestrutura física mostra em geral que as escolas estudadas não se encontram apropriada à produção de alimentos. **Conclusão:** As duas escolas do presente estudo apresentaram um risco sanitário alto, devido ao baixo atendimento aos requisitos normativos da estrutura física, que regem as Boas Práticas na Alimentação Escolar.

Referências Bibliográficas:

1. Teixeira, S. M. F. G.; De Oliveira, Z. M. C.; Rego, J. C.; Biscontini, T. M. B. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.
2. Cardoso RCV, Almeida RCC, Guimarães AG, Góes JAW, Santana AAC, Silva SA, et al. Avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos para consumo servidos em escolas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Rev Inst Adolfo Lutz. 2010; 69(2): 208-13.
3. Brasil. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica [Internet]. Políticas de Alimentação Escolar [acesso 2015 out 05]. Disponível em: .
4. Brasil. Ministério da Educação. Guia de Instruções das Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar. [acessado 2015 set 01]. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/cecane/downloads/>
5. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução: RDC nº216 de 15 de setembro de 2004b. Brasília, 2004b. Dispõe sobre: Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.