

GESTÃO DE BOAS PRÁTICAS EM UMA CANTINA ESCOLAR

GOOD PRACTICE MANAGEMENT IN A SCHOOL CANTEEN

Wellington Boaz Bitencourt Pereira^I 

Vivian Polachini Skzypek Zanardo^{II} 

^I Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI), Erechim, RS, Brasil. E-mail: 052080@aluno.uricer.edu.br

^{II} Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI), Erechim, RS, Brasil. E-mail: vzanardo@uricer.edu.br

Resumo: A segurança alimentar e a gestão da qualidade são conceitos fundamentais para que o processo produtivo de alimentos seja desenvolvido de forma a minimizar o número de doenças veiculadas pelos alimentos. Estes conceitos devem ser implementados desde o recebimento até a distribuição dos alimentos. Considerando-se a necessidade de ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção da saúde do consumidor, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) regulamenta as Boas Práticas para os Serviços de Alimentação (BPSA). O objetivo deste trabalho é realizar gestão de Boas Práticas em Serviços de Alimentação e Nutrição. O desenvolvimento foi seguido das etapas: aplicação de Check List, início e final do projeto, para verificação das condições do local conforme portaria 78/2009; capacitação da mão de obra manipuladora de alimentos, disponibilização de planilhas para controle de serviço de alimentação e nutrição, entrega de livro contendo 15 receitas saudáveis e duas sugestões de cardápios para almoço. Observou-se inadequações na primeira aplicação de Check List. De acordo com os resultados da segunda, e última, aplicação do check list, a Unidade de alimentação e nutrição (UAN) obteve melhorias. Foram realizados três treinamentos, e capacitados doze funcionários, conforme a resolução 216/2004. Conclui-se que, a aplicação do check list e treinamento dos manipuladores é relevante para garantir a higiene e segurança alimentar, pois possibilita ter clareza dos pontos positivos e negativos, auxiliando no melhoramento do serviço fornecido, garantido a qualidade do alimento oferecido, o que poderá contribuir na promoção de saúde e qualidade de vida da população.

Palavras-chave: Segurança alimentar. Higiene dos alimentos. Manipuladores.

Abstract: Food safety and quality management are key concepts for the food production process to be developed to minimize the number of foodborne diseases. These concepts



DOI: <https://doi.org/10.31512/vivencias.v16i30.152>

Aprovado pelo Edital Prêmio Destaque 2019



Esta obra está licenciada com uma Licença Creative Commons Atribuição-NonComercial-SemDerivações 4.0 Internacional.

must be implemented from receipt to distribution of food. Considering the need for sanitary control actions in the area of food to protect consumer health, the Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) regulates Boas Práticas para os Serviços de Alimentação (BPSA). The objective of this work is to perform Good Practice management in Food and Nutrition Services. The development was followed by the following steps: application of the Check List, beginning and end of the project, to verify the conditions of the site according to Ordinance 78/2009; training of the food manipulative workforce, availability of spreadsheets for food and nutrition service control, delivery of book containing 15 healthy recipes and two suggestions for lunch menus. Inadequacies were observed in the first application of the Check List. According to the results of the second and last checklist application, the Food and Nutrition Unit has improved. Three training sessions were carried out and twelve employees were trained, according to resolutions 216/2004. It is concluded that the application of the checklist and training of handlers is relevant to ensure food hygiene and safety, as it allows clarity of the positive and negative points, helping to improve the service provided, ensuring the quality of food offered, which may contribute to the health promotion and quality of life of the population.

Keywords: Food Security. Food hygiene. Handlers.

1 Introdução

A segurança dos alimentos e a gestão da qualidade são conceitos fundamentais para que o processo produtivo de alimentos seja desenvolvido de forma a minimizar o número de doenças veiculadas pelos alimentos, tendo o comprometimento com a saúde da clientela atendida. Estes conceitos devem ser implementados desde o recebimento até a distribuição dos alimentos (BRANCO; SILVA; LOURENÇO, 2010).

Segurança Alimentar e nutricional (SAN) é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (BRASIL, Art. 3º, 2006).

Considerando-se a necessidade de ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção da saúde do consumidor, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) regulamenta, por meio da Resolução da Diretoria

Colegiada - RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, as Boas Práticas para os Serviços de Alimentação (BPSA) (BRASIL, 2004). As BPSA são procedimentos necessários para garantir a qualidade sanitária dos alimentos e representam uma importante ferramenta para garantir a qualidade do produto final (MEDEIROS et al., 2012).

No Brasil, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) em serviços de alimentação são legisladas pela Portaria n.º 1.428, do Ministério da Saúde e a RDC n.º 216 (BRASIL, 2004).

Dentro de um processo produtivo, o alimento é o maior limitante, pois apresenta acentuada perecibilidade, o que o torna um potencial veículo de transmissão de microrganismos patogênicos. Portanto, o cumprimento da legislação, referente ao processo produtivo, é determinante para evitar os riscos de contaminação microbiana.

O tema deste projeto é Gestão em Serviço de Alimentação em Nutrição. Sendo os problemas: O serviço de alimentação e Nutrição está seguindo as normas estabelecidas pela legislação em relação as boas práticas nos Serviços de Alimentação? Qual os benefícios para a saúde dos consumidores que frequentam este local onde existe controle adequado higiênico sanitário e produtos alimentícios saudáveis?

Este projeto insere-se na linha de extensão Segurança alimentar e nutricional, pois as ações realizadas são da área de nutrição, educação para o consumo, regulação do mercado de alimentos, promoção e defesa do consumo alimentar; e propõe contribuir com a qualidade de gestão do estabelecimento participante visando a segurança alimentar para os comensais, de forma a minimizar o número de doenças transmitidas por alimentos (DTA's) e prevenção de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT).

Dentro deste contexto o objetivo geral deste plano de trabalho é realizar gestão de Boas Práticas em Serviço de Alimentação e Nutrição.

2 Materiais e métodos

As atividades de Gestão e Boas práticas em serviço de alimentação foram realizadas em uma instituição de ensino privada de uma cidade do norte do estado do Rio Grande do Sul.

Foi solicitado autorização do Diretor Administrativo da instituição, antes da realização da atividade.

As atividades foram realizadas de Agosto de 2018 á Junho de 2019, sendo realizadas as seguintes etapas: Realização de *check list* no estabelecimento a fim de verificar as condições do local; Capacitação da mão de obra manipuladora de alimentos para oferta de alimentos saudáveis aos consumidores; Elaboração de receitas de produtos saudáveis; Disponibilização de modelos de planilhas de controles exigidos em serviços de alimentação.

A aplicação do *check list*, foi realizada no início e no final do projeto, para verificação das condições do local conforme portaria 78/2009, que dispõe sobre este tema; e após a aplicação do primeiro *check list*, foi realizada a classificação do estabelecimento conforme a Portaria e montado um plano de Ação.

Foram realizados três treinamentos, e capacitados doze funcionários, a fim de garantir a oferta de alimentos saudáveis aos consumidores, com utilização de PowerPoint, e parte prática (lavagem das mãos e organização do ambiente), conforme a resoluções 216/2004, que estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado; e a Portaria 78/2009, que aprova a lista de verificação em boas práticas para serviços de alimentação, aprova normas para cursos de capacitação em boas práticas para serviços de alimentação e dá outras providências.

Os treinamentos foram realizados em sala de aula, disponibilizada pela instituição, com auxílio de PowerPoint, de forma clara, utilizando figuras para melhor entendimento e compreensão das normas de higiene para manipuladores. Cada treinamento teve duração de 20 minutos.

3 Resultados

3.1 Check List

Os resultados foram obtidos através do cálculo de porcentagem para cada item avaliado, nas duas aplicações. Com os dados da primeira aplicação, observou-se a importância de um plano de ação para adequar os quesitos referentes ao Layout, iluminação e ventilação do estabelecimento, também, foi recomendado a implantação de planilhas de controles de qualidades exigidos para as unidades de alimentação e nutrição, como os registros de controle da qualidade dos óleos e gorduras utilizados para frituras, registros das temperaturas de refrigeração e congelamento e outros.

Com relação ao Item de Armazenamento e transporte do Alimento preparado, a unidade obteve 100% da não avaliação, pois a mesma não transporta alimentos.

O item Responsabilidade, obteve 100% de inadequação, o que deve ser melhorado com a capacitação do responsável pelos treinamentos de higiene e segurança alimentar, introduzindo junto os documentos de comprovação de atualização na temática. Os demais itens avaliados, na primeira aplicação do *check list*, podem ser conferidos na Tabela 1.

Tabela 1 – Percentual de adequação do 1º *check list* aplicado na Unidade de alimentação e Nutrição (UAN)

Itens avaliados no <i>check list</i> aplicado a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)	Resultados (%)		
	Sim	Não	NA*
2. Edificação, instalações, equipamento, móveis e utensílios	59%	38%	3%
3. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	41%	53%	6%
4. Controle Integrado de pragas	71%	29%	-
5. Abastecimento de Água	33,33%	33,33%	33,33%
6. Manejo de Resíduos	100%	-	-
7. Manipuladores	33%	60%	7%
8. Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens	92%	8%	-
9. Preparação do Alimento	69%	27%	4%
10. Armazenamento e transporte do Alimento preparado	-	-	100%
11. Exposição ao Consumo do Alimento preparado	78%	22%	-
12. Documentação e Registro	-	87,5%	12,5%
13. Responsabilidade	-	100%	-

*NA – Não foram avaliados

De acordo com os resultados da segunda, e última, aplicação do *check list*, a Unidade de alimentação e nutrição (UAN) obteve melhores resultados. Observou-se, quando confrontado os resultados das duas aplicações, um aumento de 85% de conformidades referente ao item Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; aumento de 82% no item relacionado aos Manipuladores e diminuição de 22% das conformidades no item de Preparação do Alimento. Os resultados, em percentual, de cada item avaliado, na segunda aplicação do *check list*, podem ser conferidos na Tabela 2.

Tabela 2 – Percentual de adequação do 2º check list aplicado na Unidade de alimentação e Nutrição (UAN)

Itens avaliados no <i>check list</i> aplicado a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)	Resultados (%)		
	Sim	Não	
2. Edificação, instalações, equipamento, móveis e utensílios	62%	35%	3%
3. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	76%	24%	0%
4. Controle Integrado de pragas	57%	43%	-
5. Abastecimento de Água	44,44%	22,22%	33,33%
6. Manejo de Resíduos	100%	-	-
7. Manipuladores	60%	27%	13%
8. Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens	92%	8%	-
9. Preparação do Alimento	54%	46%	4%
10. Armazenamento e transporte do Alimento preparado	-	-	100%
11. Exposição ao Consumo do Alimento preparado	78%	22%	-
12. Documentação e Registro	-	100%	-
13. Responsabilidade	-	86%	14%

*NA – Não foram avaliados

3.2 Capacitar a mão de obra manipuladora de alimentos

Vasques (2016), verificou com a aplicação do *check list*, que houve uma melhora significativa nas condições higiênicas sanitárias do estabelecimento de alimentação, principalmente após o treinamento dos manipuladores de alimentos, ressaltando que, a capacitação da mão de obra é o fator mais importante do processo.

Para Dias (2017), o manipulador precisa entender a sua responsabilidade e importância no serviço de alimentação, para assim garantir a segurança alimentar dos consumidores, não apenas sendo treinado sobre boas práticas de produção de alimentos, mas avalia este processo de treinamento, como um ponto de partida.

A aplicação do *check list* e capacitação dos manipuladores ajudam a aumentar o nível de adequação das unidades de alimentação e nutrição, de acordo com a legislação vigente, segundo Garcia (2016).

3.3 Receitas de produtos saudáveis e modelos de planilhas de controle exigidos em serviços de alimentação

Foi elaborado um livro de receitas saudáveis, e de fácil preparação, assim oferecendo ao cliente, mais opções na hora de se alimentar, e garantindo o consumo de alimentos nutricionalmente melhores.

Os modelos de planilhas foram entregues como sugestão de melhorias no estabelecimento, assim, o responsável pelo serviço poderá ter um melhor controle da qualidade, não só dos equipamentos, mas também do que é oferecido ao consumidor final. As planilhas entregues foram: Controle de cocção, Ficha de Rastreabilidade, Higienização de Hortifrutis, Controle de Temperatura de Geladeiras, Relatório de Perdas, Controle de troca de óleo, e Controle de Pragas.

4 Conclusão

Conclui-se que, a aplicação do *check list*, treinamento dos manipuladores e organização de planilhas de controle para serviço de alimentação é relevante para garantir a higiene e segurança alimentar dos comensais, pois possibilita ter clareza dos pontos que devem ser melhorados, auxiliando no melhoramento do serviço fornecido e conservando os pontos positivos, garantido com que não diminuam a qualidade do mesmo. Assim, facilita o controle das inadequações e adequações de todas as áreas, até ao produto final, buscando melhorias que garante a higiene e segurança alimentar.

A sugestão de receitas e cardápios saudáveis poderá colaborar com a elaboração de novas preparações possibilitando escolhas saudáveis para os usuários do estabelecimento, o que poderá contribuir na promoção de saúde e qualidade de vida da população.

Referências

BRASIL. Lei n. 11.346, de 15 de setembro de 2006. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN). Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 18 set. 2006.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

BRANCO, N. C. M.; SILVA, K. M. G.; LOURENÇO, M S. Gestão da qualidade e segurança dos alimentos: diagnóstico e proposta para um restaurante comercial no município do Rio de Janeiro. **GEPROS. Gestão da Produção, Operações e Sistemas**, ano 5, n. 1, jan./mar. 2010.

MEDEIROS, L. B. et al. Diagnóstico das condições higiênicas de serviços de alimentação de acordo com a NBR 15635:2008. **Brazilian Journal of Food Technology**, São Paulo, 2012.

VASQUES, Crislayne Teodoro; MADRONA, Grasielle Scaramal. Aplicação de checklist para avaliação da implantação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista Higiene Alimentar**, v. 30, 2016.

DIAS, Rose M. Feliciano; SANTOS, Isabella Costa Bandeira dos. Aplicação das boas práticas em restaurantes e lanchonetes localizados em instituição de Ensino Superior de Salvador. **Revista Higiene Alimentar**, v. 31, 2017.

GARCIA, Marcelo Valle; CENTENARO, Graciela Salete. Capacitação de manipuladores de alimentos e avaliação das condições higiênicas em serviço de alimentação. **Brazilian Journal of Food Research**, v. 7, 2016.