

## APLICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM CRECHES PÚBLICAS LOCALIZADAS NO MUNICÍPIO DE NAVIRAÍ-MS

**Giovanna Lara dos Santos de Oliveira,**  
Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul,  
[gioo@hotmail.com.br](mailto:gioo@hotmail.com.br)

**Silvia Benedetti,**  
Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul,  
[silviabene@gmail.com](mailto:silviabene@gmail.com)

### RESUMO

O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições de manipulação dos alimentos em duas creches públicas do município de Naviraí-MS, que atendem uma clientela vulnerável quanto aos aspectos nutricionais e socioeconômicos e, em sua maioria, tem a merenda escolar como única refeição diária. Portanto, é indispensável a utilização das Boas Práticas de Manipulação dentro e fora das cozinhas, garantindo assim, um alimento seguro e combatendo as possíveis contaminações e infecções alimentares. Um questionário sobre boas práticas foi entregue às manipuladoras par avaliar o conhecimento prévio das mesmas e, em seguida, aplicou-se um *check-list* (lista de verificação) baseado na legislação vigente, facilitando a observação das não-conformidades. Para correção das falhas, além da aplicação de um manual de Boas Práticas, foram elaborados POPs (Procedimento Operacional Padrão), e cartilhas educativas. Para o encerramento, apresentou-se uma palestra intitulada como “Boas Práticas de Manipulação de Alimentos no Município de Naviraí-MS”. Nos resultados, ambas escolas obtiveram grandes índices de não-conformidades (58 a 69%), onde o maior número de erros se deu pela falta de cuidados das manipuladoras, que são pouco fiscalizadas pelas responsáveis das escolas. Com a execução do projeto, em torno de 80% das falhas foram corrigidas, garantindo o preparo da merenda escolar mais segura para aproximadamente 650 crianças e bebês das creches municipais.

**Palavras-chave:** Boas práticas; Merenda; Creche; Manipuladoras.

# III Encontro Internacional de Gestão, Desenvolvimento e Inovação

10 a 13 de setembro de 2019 | Naviraí - MS



## 1. INTRODUÇÃO

A alimentação é considerada um aspecto preponderante para o crescimento e para o aprendizado de todas as crianças, mais do que isso, é um direito humano e fundamental dos alunos (CAVALCANTI; SILVA; SILVA, 2009). Nas crianças em fase escolar, a alimentação tem efeitos positivos no crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, na aprendizagem e no rendimento dos alunos. Além das questões nutricionais, uma das questões fundamentais para a saúde das crianças é o fornecimento de alimentos seguros do ponto de vista higiênico-sanitário, a fim de combater e prevenir a ocorrência das DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos).

No Brasil, do total de surtos DTAs notificados no período de 1999 a 2008, 10,7 % dos casos ocorreram em instituições de ensino. As crianças estão mais susceptíveis a essas doenças por terem o sistema imunológico ainda em desenvolvimento, com menos capacidade de combater a infecção (LOPES et al., 2015). A qualidade da matéria-prima e todo ambiente utilizado na preparação de alimentos exercem papel fundamental na epidemiologia das Doenças Veiculadas por Alimentos, que atualmente constituem um problema sério de saúde pública no Brasil (ABREU et al., 2010). O processo de higienização adequado, tanto pessoal, quanto de utensílios, é o cuidado mais importante para evitar as possíveis contaminações alimentares. Compreende vários mecanismos, entre eles a descontaminação, que é definida como a eliminação total ou parcial de carga microbiana de utensílios e superfícies, tornando-os aptos para o manuseio seguro. Este processo engloba limpeza, desinfecção e esterilização (BRASIL, 1994).

As BPM (Boas Práticas de Manipulação) precisam ser adotadas desde o recebimento de matérias-primas, até o momento de servir as refeições. Portanto, a sua implantação é um instrumento fundamental para as instituições que servem refeições (TRÄSEL, 2014). Deste modo, é de grande importância o cumprimento da legislação vigente pertinente as Boas Práticas, para que as escolas forneçam alimentos seguros e de qualidade as crianças. A avaliação das cozinhas das instituições educacionais é de extrema utilidade, bem como um estudo sobre o que pode ser feito com base na resolução, verificando possíveis correções e elaborando cartilhas educativas, visto que é de extrema importância a compreensão da legislação por parte dos profissionais para que possam compreender e seguir as BPM.

## **2. METODOLOGIA**

Inicialmente, observou-se as condições higiênico-sanitárias das cozinhas, utensílios e merendeiras e aplicou-se um questionário para cada merendeira, a fim de avaliar o nível de conhecimento das mesmas sobre higiene na manipulação de alimentos. Analisou-se, também, o modo operacional de cada uma na manipulação dos alimentos. Em seguida, aplicou-se o *check-list* com base na RDC nº 216/2004 para verificação das Boas Práticas em serviços de alimentação. Depois de observadas e anotadas as não-conformidades na produção e manipulação de alimentos, foram elaborados 7 POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados) com base na RDC nº 216/2004. O Manual de Boas Práticas já havia sido criado e implantado pela nutricionista da Gerência de Educação do município. Desse modo, fez-se um reforço sobre todo o conteúdo contido no manual e para o encerramento do projeto, ministrou-se uma palestra sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

## **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Através das respostas do questionário entregue as manipuladoras, observou-se cerca de 78 % de acertos para merendeiras de uma escola e 45 % para outra. Em ambas as creches participantes deste trabalho, a temperatura dos alimentos refrigerados não é aferida e não há lugar específico para estocagem dos alimentos preparados, sendo que estes são divididos em pequenos recipientes para cada sala das escolas.

A partir do preenchimento da *check-list* observou-se que nas duas creches haviam não conformidades na manipulação de alimentos, variando de 58 % a 69 % dos itens verificados. Foram observados problemas estruturais nas edificações e instalações, porém o maior número de não-conformidades dizia respeito à falta de higiene na manipulação dos alimentos, fato atribuído à falta de hábitos higiênicos dos manipuladores e falta de supervisão por parte da administração escolar. Observou-se que merendeiras de ambas as creches são funcionárias antigas e, em muitos momentos, demonstraram resistência às mudanças e em se adaptar com as sugestões e orientações dadas. Entretanto, no decorrer da execução do projeto foi possível construir uma relação de maior confiança com as mesmas e corrigir em torno de 80 % das não conformidades observadas.

## 4. CONCLUSÃO

Pode-se concluir que os objetivos foram alcançados com o desenvolvimento do projeto e o quão importante foi a execução do mesmo e da troca de conhecimento com as merendeiras, que demonstraram grande anseio em adquirir maior instrução. Com a difusão de conhecimentos técnicos e métodos que fomentem as boas práticas de fabricação e manipulação entre aluno/funcionária, foi possível que as crianças que tanto necessitavam, tivessem acesso a uma alimentação segura. Portanto, a execução do projeto ocorreu de forma eficiente, resultando na melhoria da qualidade da merenda escolar produzida nas creches do município.

## REFERÊNCIAS

ABREU, E.S. et al. **Eficácia dos métodos de higienização de utensílios em restaurantes comerciais**. São Paulo: 2010. Disponível em:

<[http://www.ibb.unesp.br/Home/Departamentos/Educacao/Simbio-Logias/eficacia\\_metodos\\_higienizacao\\_utensilios.pdf](http://www.ibb.unesp.br/Home/Departamentos/Educacao/Simbio-Logias/eficacia_metodos_higienizacao_utensilios.pdf)>. Acesso em: 20 mar. 2018

BRASIL. Ministério da Saúde. **Coordenação de Controle de Infecção Hospitalar**. Processamentos de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde. Coordenação de Controle de Infecção Hospitalar. 2.ed. 50 p. Brasília, 1994.

CAVALCANTI, A.F.; SILVA, C.G.M.; SILVA, M.Z.T. **Merenda escolar: uma questão de saúde e cidadania**. Pernambuco: 2009. Disponível em:

<<http://www.eventosufrpe.com.br/jepex2009/cd/resumos/R0077-1.pdf>>. Acesso em: 19 mar. 2018.

LOPES, A.C.C.; PINTO, H.R.F.; COSTA, D.C.I.O.; MASCARENHAS, R.J.; AQUINO, J.S. Avaliação das Boas Práticas em unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas do município de Bayeux, PB, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.20, n.7, p.2267-2275, 2015.

TRÄSEL, Karoline. **Implantação de boas práticas de fabricação em empresa de chocolates artesanais em Arroio do Meio – RS**. Lajeado: 2014. Disponível em:

<<https://www.univates.br/tecnicos/media/artigos/Karoline.pdf>>. Acesso em: 19 mar. 2018.