

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM CANTINA UNIVERSITÁRIA¹

EVALUATION OF GOOD PRACTICES AT THE UNIVERSITY CANTEEN

**Simone Ferreira da Silva², Ana Lúcia de Freitas Saccol³
e Marizete Oliveira de Mesquita³**

RESUMO

Neste estudo, objetivou-se avaliar o nível de adequação em Boas Práticas de uma cantina universitária. Portanto, aplicou-se a Lista de Verificação da Resolução - RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, por meio da qual diagnosticaram-se as condições higiênico-sanitárias e elaborou-se um plano de ação. A lista de verificação foi aplicada em dois momentos: no início e no fim das atividades, que tiveram duração de nove meses em 2004. Realizaram-se treinamentos com os manipuladores, por meio de entrega de cartilhas (previamente elaboradas) específicas para esses funcionários, e desenvolveram-se cartazes educativos e explicativos, que foram distribuídos pelas áreas da Cantina. Teve-se como resultado um crescimento significativo e visível na qualidade e segurança do alimento servido, que pode ser comprovado com a segunda aplicação da Lista de Verificação, na qual se observou uma melhoria de 60,15% de atendimento à legislação para 80,45%, passando de um estabelecimento classificado como grupo 2 para grupo 1, ou seja, que atinge de 76 a 100% a legislação.

Palavras-chave: Boas Práticas, serviço de alimentação, manipulação de alimentos, lista de avaliação.

ABSTRACT

This study aimed at evaluating the level of adequacy of Good Practices at the university canteen. It was applied the Check-list of the Resolution - RDC nº 275 of October 21, 2002, through which it was diagnosed the hygiene-sanitary conditions and it was

¹ Trabalho de Iniciação Científica - PROBIC.

² Acadêmica do Curso de Nutrição - UNIFRA.

³ Orientadoras - UNIFRA.

elaborated an action plan. The check-list was applied at two moments at the beginning and the end of the activities which was extended for 9 months in 2004. A training course was provide for the manipulators, using specific folders specially elaborated for these employees and it was developed educative and clarifying posters that were displayed in the areas of the canteen. As a result, there was a significant and visible growth in the quality and security of the food served, which can be proven with the second application of the Check-list, it was verified an improvement in the fulfillment of legislation from 60,14% to 80,45%, elevating its classification from group 2 to group 1, which is in the range from 76 to 100% of the legislation.

Keywords: *Good Practices, feeding service, food manipulation, check list.*

INTRODUÇÃO

A segurança alimentar pode ser definida como o direito inalienável de todos os cidadãos terem acesso permanente aos alimentos necessários à vida, em quantidade e qualidade, a fim de torná-la digna e saudável. Observa-se uma crescente preocupação do consumidor com a qualidade do alimento adquirido e com os consequentes riscos à saúde que uma alimentação preparada com descuido pode acarretar (GÓES et al., 2001). Tal parcela da população não se contenta em simplesmente alimentar-se, mas em alimentar-se com segurança e qualidade (SOUZA, 2006).

Atualmente, a crescente preocupação com a melhoria da qualidade de produtos e serviços leva instituições públicas e privadas, responsáveis pela produção e distribuição dos alimentos, ao desenvolvimento e utilização de diversos sistemas e programas de qualidade, os quais têm como objetivo desenvolver alimentos com técnicas adequadas, higiene apropriada, temperatura e tempo dentro das normas de controle da proliferação de microorganismos, para que se tenha segurança, desde a matéria-prima até a chegada ao consumidor em condições higiênico-sanitária satisfatórias, além de garantir sua qualidade nutricional e sensorial.

É fácil perceber que desde a fonte até o consumidor os produtos comestíveis percorrem um caminho, comumente conhecido como cadeia alimentar. Dessa maneira, todas as pessoas que entram em contato direto ou indireto com um produto comestível, em qualquer etapa da cadeia alimentar, podem ser consideradas manipuladoras de alimentos. A manipulação dos alimentos mostra-se como um fator que, caso não seja gerenciado e controlado, pode provocar contaminações e comprometer a segurança dos alimentos, ou seja, a manipulação inadequada pode provocar toxinfecções, comprometimento da imagem do

estabelecimento, abertura de processos judiciais, multas e até o fechamento do serviço de alimentação (SOUZA, 2006).

Pesquisas comprovam que os esforços de controle, tradicionalmente empregados, não solucionam o problema da ocorrência de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA). Dentre as doenças transmitidas pelos alimentos, tem-se as de origem física, química e microbiológica. As toxinfecções alimentares de origem microbiana são reconhecidas como o problema de saúde pública mais abrangente no mundo atual, pois representam um grau considerável de morbidade e mortalidade e causa importante na diminuição da produtividade e das perdas econômicas que afetam os países, as empresas e os consumidores.

Assim, atualmente, há uma grande atenção dos empresários do ramo da alimentação em servir alimentos com qualidade e sem riscos à saúde da população, tornando-se, por isso, urgente a aplicação dos padrões obrigatórios de segurança alimentar existentes. Conscientes da importância da alimentação para a saúde dos usuários e ao mesmo tempo do risco, as empresas devem utilizar todas as técnicas de segurança possíveis para não expor o cliente a problemas que podem inclusive custar-lhe a própria vida.

As Boas Práticas representam as normas de procedimentos que asseguram um padrão de qualidade reconhecido de um produto e/ou serviço na área de alimentação. Todo o estabelecimento deve ajustar-se com a finalidade de obter alimentos aptos para o consumo humano, cuja eficácia e efetividade deve ser avaliada por meio de inspeção e/ou investigação.

Gerências, chefias e supervisão, trabalhando de maneira engajada, garantem êxito do programa, pois o planejamento, a organização, o controle e a direção de todo o sistema dependem desses profissionais (NASCIMENTO; BARBOSA, 2007).

Associado ao grande interesse pelo cumprimento da legislação e buscando a melhoria da qualidade higiênico-sanitária, este estudo objetivou avaliar o nível de adequação em Boas Práticas de uma cantina universitária de Santa Maria.

METODOLOGIA

Este trabalho foi realizado no período de março a novembro de 2004, em uma Cantina universitária de Santa Maria (RS), tendo como público-alvo os colaboradores desse serviço, bem como os responsáveis pela administração do local e outras pessoas que poderiam influenciar direta ou indiretamente no desenvolvimento do estudo.

Inicialmente, o projeto foi apresentado à administração da Cantina em reunião, com a participação dos colaboradores envolvidos, para que todos

entendessem o real motivo das possíveis mudanças e, também, para esclarecimento das dúvidas existentes sobre a realização do trabalho.

A fim de diagnosticar as condições higienico-sanitárias e o funcionamento da cantina, aplicou-se a Lista de Verificação das Boas Práticas da Resolução - RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, disponível na ANVISA (BRASIL, 2002). A Lista de Verificação contempla os seguintes itens: dados sobre a empresa; edificação e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte dos alimentos e documentação.

A análise das condições higiênico-sanitárias foram realizadas por meio de observações visuais das práticas adotadas no local, seguidas de uma análise comparativa com as recomendações ideais. Fez-se essa verificação em dois momentos: em 18/05 e 15/10/04, data em que as adequações foram analisadas.

Após diagnóstico inicial das condições higienico-sanitárias, elaborou-se um plano de ação com todas as inadequações, responsáveis pelas modificações, formas de realizar a adequação, justificativas para as mudanças necessárias, prazos para a realização e orçamentos para todas as não conformidades, o qual foi criado com a direção da Cantina.

A partir dos resultados iniciais, realizaram-se três treinamentos para os manipuladores de alimentos em diferentes períodos de execução do trabalho, início em junho, meio em agosto e fim em setembro, com os seguintes temas: surtos, doenças transmitidas por alimentos, contaminações e perigos (físico, químico, biológico), microrganismos, higiene pessoal, hábitos pessoais, boas práticas de fabricação, uso do uniforme, higienização das mãos, uso do álcool 70%, regras de higienização ambiental e de superfícies, contaminação cruzada, controle integrado de pragas, controle do lixo, regras para visitantes, controle de fornecedor, recebimento de mercadorias, armazenamento, refrigeração, higienização de hortifrutí e regras básicas para distribuição. Os treinamentos tiveram duração de uma hora cada, foi utilizado projetor multimídia como recurso visual e contou-se com a participação de vinte funcionários em média.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a primeira aplicação da lista de verificação das Boas Práticas, o diagnóstico inicial demonstrou que os percentuais de inadequação em todos os itens analisados variaram entre 30 e 100% (Tabela 1).

Tabela 1 - Percentual de não conformidades observadas na aplicação da lista de verificação para Boas Práticas em cantina universitária, Santa Maria, maio de 2004.

Itens da lista da verificação	% não conforme
Edificação e instalações	34,33
Equipamentos, móveis e utensílios	30,00
Manipuladores	42,86
Produção e transporte dos alimentos	39,13
Documentação	100,00

A partir do estudo teórico realizado, construiu-se Cartilha do Manipulador de Alimentos, a qual foi entregue aos colaboradores no primeiro treinamento realizado. A sua aplicação foi supervisionada pelos responsáveis de cada área.

Além disso, desenvolveram-se cartazes educativos e/ou explicativos que foram distribuídos pelas áreas da cantina com os seguintes temas: higiene pessoal e comportamental; hábitos pessoais; regras para visitantes; e controle de circulação de pessoas nas áreas de manipulação, espera e distribuição.

Comparando a tabela 2 com a tabela 1, observa-se que a maioria dos itens avaliados apresentou uma redução no percentual de não conformidades, com exceção do quesito referente à documentação, que não teve modificação. Destaca-se que a redução mais significativa foi referente ao manipulador de alimentos, sugerindo que as ações elencadas no plano de ação, visando à correção das inadequações, fossem aplicadas, assim como o treinamento.

Tabela 2 - Percentual de não conformidades na aplicação da lista de verificação para Boas Práticas em cantina universitária, Santa Maria, outubro de 2004.

Itens da lista da verificação	% não conforme
Edificação e instalações	11,94
Equipamentos, móveis e utensílios	15,00
Manipuladores	7,00
Produção e transporte dos alimentos	21,73
Documentação	100,00

Teve-se como resultado deste trabalho um crescimento significativo e visível na qualidade e segurança do alimento servido, que se pode comprovar com a segunda aplicação da Lista de Verificação, na qual se verificou uma melhoria de 60,15% de atendimento à legislação (dados da primeira aplicação em maio) para 80,45% (segunda verificação em outubro), passando de um estabelecimento classificado como grupo 2, que atende de 51 a 75% a legislação, para grupo 1, que atende de 76 a 100% a legislação para BP, como se pode observar na tabela 3.

Tabela 3 - Percentual de adequação analisadas através da avaliação das Boas Práticas em cantina universitária, Santa Maria, 18 de maio e 15 de outubro de 2004.

Lista da verificação	1º avaliação (maio)	2º avaliação (outubro)
Total de itens verificados	133	133
Percentual de adequação	60,15 %	80,45%

A Lista de Verificação apresentou 32 itens e é importante salientar que para a realização deste trabalho teve-se todo o apoio necessário, tanto da administração como dos colaboradores, que estiveram empenhados e dispostos para auxiliar nas adequações, salvo alguns casos de resistência a mudanças no início do trabalho.

Este trabalho, para o estabelecimento, resultou em um plano de ação para o planejamento das melhorias e adequações necessárias em Boas Práticas. A cantina ficou com o plano de ação em andamento para manter as mudanças conforme as suas possibilidades e disponibilidades.

CONCLUSÃO

Com a realização deste estudo, pôde-se confirmar a importância da presença de pessoas empenhadas em oferecer um alimento seguro aos clientes, adequando as não conformidades encontradas e objetivando não apenas atender à legislação vigente, mas, principalmente, fornecer alimentos que promovam e não prejudiquem a saúde dos comensais.

Verificou-se que o treinamento foi eficiente para as melhorias necessárias nos aspectos referentes aos manipuladores; logo, acredita-se que a cantina iniciou um processo de contínua e constante melhoria das condições higiênico-sanitárias. Além disso, o plano de ação se mostrou eficaz no processo de adequações.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002.

GÓES, J. A. W. et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 82, p. 20-22, 2001.

NASCIMENTO, G. A.; BARBOSA, J. S. Boas Práticas de Fabricação: uma revisão. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 148, p. 24-30, 2007.

SOUZA, L. H. L. S. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n. 146, p. 32-38, 2006.

