

AVALIAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DE UMA CRECHE FILANTRÓPICA DE MANAUS-AM

Josélia Oliveira de MELO¹; Poliana dos Santos PINTO¹; Rosa Mística MOURA¹; Dionísia NAGAHAMA²

¹Bolsista PIBIC/CNPq-INPA; ²Orientadora CSAS/INPA. Fonte financiadora: CNPq n° 483794/2010-4

1. Introdução

As creches são entidades que tem como finalidade proporcionar condições adequadas às crianças menores de seis anos possibilitando o desenvolvimento intelectual, bem como o direito à socialização, às vivências infantis e aos cuidados específicos. Tem, também, o compromisso de manter e promover a saúde, destacando-se, neste contexto, a alimentação (Brasil 1998). Sendo assim, o preparo da alimentação nas creches deve atender às boas práticas de fabricação de refeições, além de oferecer uma alimentação que atenda às necessidades nutricionais. Os serviços de alimentação e nutrição infantil devem adotar métodos que avaliem a qualidade higiênico-sanitária das refeições servidas. Logo, a adoção de ferramentas que garantam a inocuidade e integridade dos alimentos oferecidos se torna imprescindível.

Segundo Moreira e Lordelo (2002) as refeições realizadas nas instituições representam, na maioria das vezes, a única oportunidade para as crianças de países em desenvolvimento, ou seja, provavelmente o único acesso diário a nutrientes e energia. Tal fato amplia a responsabilidade dos gestores, no sentido de não expor o público infantil a complicações causadas por diversas doenças, veiculadas por alimentos inseguros, que possam integrar as refeições.

Desta maneira, existem critérios de higiene e boas práticas operacionais para alimentos que estão estabelecidos pelos órgãos regulatórios do País, destacando-se as resoluções elaboradas pela diretoria colegiada as RDC, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), emitidas pelo Ministério da Saúde, que contempla o roteiro básico para elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e que estabelece os procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (Brasil 2004).

Definem também, entre outros aspectos, que todos os estabelecimentos que manipulam alimentos devem dispor de Manual de Boas Práticas de Fabricação – MBP, Procedimentos Operacionais Padronizados - POP e manipuladores de alimentos, comprovadamente capacitados (Brasil 2002).

Portanto, ressalta-se que na obtenção de um bom atendimento em alimentação em creches filantrópicas, deve se considerar a responsabilidade dos manipuladores de alimentos em produzir uma refeição segura, uma vez que a qualidade das refeições pode ser um fator de risco importante para a saúde dessas crianças.

Assim, o objetivo do presente trabalho consiste na avaliação do nível de adequação e a implementação às Boas Práticas na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma creche filantrópica, visando contribuir para a garantia da segurança dos alimentos oferecidos e, concomitantemente, a saúde das crianças assistidas.

2. Material e Métodos

O presente estudo avaliou as condições higiênico-sanitárias de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), de uma creche filantrópica da cidade de Manaus-AM, onde havia cerca de 300 crianças com faixa etária de 3 a 6 anos de idade e 3 funcionários responsáveis pela manipulação dos alimentos. O estudo foi dividido em três fases, onde a primeira fase avaliou o nível de adequação às boas práticas, para isso foi aplicado um questionário segundo a RDC 216 (Brasil 2004). Este constou de 163 itens que avaliou as condições ambientais e estruturais do local, bem como as condições de higiene na manipulação dos alimentos no pré-preparo e preparo do alimento. Além disso, foi avaliado também o nível de percepção das merendeiras sobre alimentação saudável e boas práticas de manipulação de alimentos. Nesse sentido foi aplicado um questionário que constou de 23 perguntas relacionadas ao tema proposto.

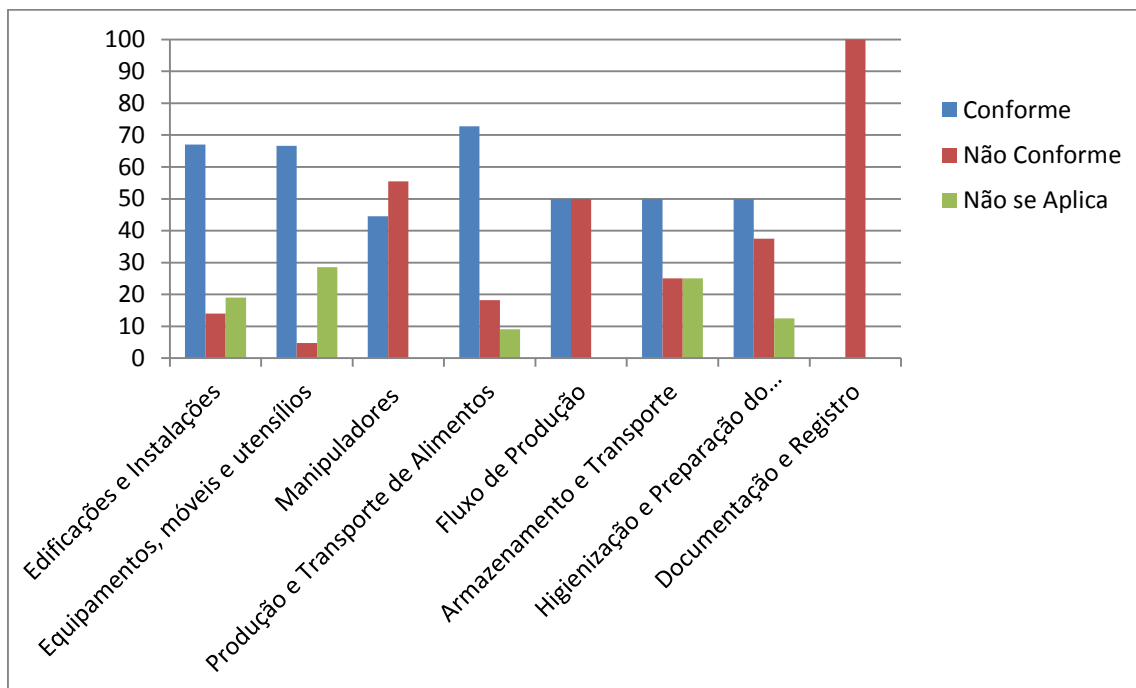
Na segunda fase foram feitas intervenções no âmbito das boas práticas na manipulação de alimentos e ações de educação nutricional, com planos educativos envolvendo alimentação saudável para pré-escolares, práticas higiênico-sanitárias e oficinas de planejamentos de cardápios saudáveis. A terceira fase constou de avaliação final com aplicação do mesmo questionário que foi aplicado no início, depois de feitas todas as intervenções.

3. Resultados e Discussão

Fase 1:

A partir da aplicação do *check list* levantou-se a quantidade de itens adequados, inadequados e não aplicáveis a UAN da creche. Total de itens contidos no *check list* foram 163, dos quais se encontraram: não se aplicam 26 itens (16%), adequados 93 itens (57%) e inadequados 44 itens (27%). (Tabela 1)

Tabela 1: Percentual de adequação e inadequação quanto às Boas Práticas, por bloco avaliado, em UAN de uma creche filantrópica de Manaus-AM. 2013



Fase 2: Avaliação do conhecimento adquirido das funcionárias e alimentação oferecida na creche

Tabela 2: Teste aplicado antes da implementação das Boas Práticas em cozinheiras em UAN de uma creche filantrópica de Manaus-AM. 2013.

Funcionárias	Acertos	%
Funcionária "A"	12 de 23 perguntas	52,17% de acertos
Funcionária "B"	15 de 23 perguntas	65,2% de acertos
Funcionária "C"	11 de 23 perguntas	47,8% de acertos

Fase 3: Avaliação Final

a. Avaliação das funcionárias:

A partir dos resultados encontrados na Tabela 2 e Tabela 3, observa-se a positividade quanto à melhoria do nível de percepção dessas funcionárias em relação à alimentação saudável. Cabe ressaltar com esses resultados a importância das boas práticas em serviços de alimentação, tornando a implementação do Manual de Boas Práticas imprescindível no sentido de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos segundo a legislação, proporcionando assim segurança alimentar (Tabela 2).

Tabela 3: Teste aplicado após a implementação das Boas Práticas em cozinheiras em UAN de uma creche filantrópica de Manaus-AM. 2013.

Funcionárias	Acertos	%
Funcionária "A"	23 de 23 perguntas	100% de acertos
Funcionária "B"	23 de 23 perguntas	100% de acertos
Funcionária "C"	23 de 23 perguntas	100% de acertos

b. Avaliação da Implementação das Boas Práticas em serviços de alimentação:

Tabela 4: Bloco – Higienização e Preparação de Alimentos

ANTES		
Conformes	Não conformes	Não se aplicam
50%	37,5%	12,5%
DEPOIS		
Conformes	Não conformes	Não se aplicam
69%	25%	6%

Tabela 5: Bloco – Manipuladores

ANTES		
Conformes	Não conformes	Não se aplicam
45%	55%	-
DEPOIS		
Conformes	Não conformes	Não se aplicam
78%	22%	-

Tabela 6: Bloco – Fluxo de Produção

ANTES		
Conformes	Não conformes	Não se aplicam
50%	50%	-
DEPOIS		
Conformes	Não conformes	Não se aplicam
75%	25%	-

4. Conclusão

Os resultados deste estudo mostraram que nenhum dos oito módulos alcançaram 100% de adequações na UAN analisada, o que levou classificá-la no Grupo 2, segundo os critérios de pontuação estabelecidos no item D da RDC 275/2004, que corresponde a 51-75% de atendimento. Logo, há uma indicação de que existem falhas na aplicação do manual de Boas Práticas, principalmente nos itens: (a.) Documentação e registros, (b.) Manipuladores, (c.) Fluxo de produção e higienização e (d.) Preparo dos alimentos, que devem ser sanadas.

Portanto, a implantação do manual de Boas Práticas e sua execução faz-se necessária, pois se trata de um instrumento capaz de garantir a qualidade e segurança higiênico sanitária dos alimentos, proporcionando segurança alimentar para os seus usuários.

Desta forma, é imprescindível que a instituição tenha em seu quadro de profissionais um nutricionista, considerando que as suas atribuições nessa área serão de implantar, supervisionar, orientar e analisar todo o procedimento necessário para implementar e executar as normas de Boas Práticas dentro de unidade de alimentação, pois foi observado que por parte dos funcionários existe bastante interesse e disposição no sentido do cumprimento do que é previsto em segurança alimentar e nutricional.

5. Referências Bibliográficas

- Brasil. 1998. Ministério da educação e do desporto. *Referencial Curricular nacional para a Educação Infantil*. Brasília: Secretaria de educação Fundamental.
- Brasil. 2002. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos*. Brasília.
- Brasil. 2004. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Resolução RDC Nº 216. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação*. Brasília.
- Moreira, C.V.L. de; Lordelo, Reda. 2002. Creche em ambiente urbano pobre: ressonâncias no ecossistema desenvolvimental. *Interação em Psicologia*, 6(1): 19-30.