3º CONGRESSO TUDO É CIÊNCIA: NO COMBATE À DESINFORMAÇÃO
X ENCONTRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA DO UNIFOA
ORGANIZAÇÃO: UniFOA

Manual de boas práticas: da implementação à praxis em um restaurante do tipo institucional localizado no sul fluminense

Ana Cristina Andrade de Medeiros[1]; 0009-0009-6444-1589
Viviane Elias Da Silva[1]; 0009-0007-6366-6036
Luciano José Barreto Pereira[2]; 0000-0002-9807-8134
Aloízio Lemos de Lima[2]; 0009-0005-9710-9989
Kamila de Oliveira do Nascimento [3]; 0000-0001-8360-4827

1 - UniFOA, Centro Universitário de Volta Redonda, Volta Redonda, RJ.
gabianaa@gmail.com; vivianeelias50@yahoo.com (contato principal)
2- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro, Campus Pinheiral, Pinheiral, RJ.
3-Docente do curso de Nutrição. UniFOA, Centro Universitário de Volta Redonda, Volta Redonda, RJ.
kamila.nascimento@foa.org.br

Resumo: Para garantir a qualidade da alimentação oferecida para estudantes de escolas públicas, foi estabelecido um Manual de Boas Práticas de Produção (MBP) na área de alimentos, onde define critérios para garantir procedimentos higiênico-sanitários na produção das refeições. Esse estudo tem por objetivos elaborar um diagnóstico situacional para a implementação das boas práticas de manipulação e elaborar o MBP no restaurante de uma UANE institucional pública, do interior do estado do Rio de Janeiro. Foi realizado um estudo transversal no ano de 2023, através da aplicação de um *check list*, e a partir das análises foi elaborado um relatório de diagnóstico situacional que apresentava o percentual das conformidades. Os resultados encontrados neste estudo, evidenciam que a UANE foi classificada no grupo B, sendo considerado parcialmente adequado. Sendo que os itens que obtiveram maior impacto nas inadequações foram as documentações, onde não havia POP e Manual de Boas Práticas e Fabricação, além da ausência do controle de temperatura, conservação dos alimentos e os equipamentos e móveis que apresentavam estado de conservação inadequado, assim como seu controle de higienização. Portanto, diante dos achados foi realizado a implantação do MBP e dos POPs, a fim de resolver as inadequações identificadas.

Palavras-chave: Segurança Alimentar. Instituições Educacionais. Boas Práticas Alimentares. Unidades de Nutrição Escolar. Segurança de Alimentos.

INTRODUÇÃO

A alimentação e a nutrição são citadas na Declaração Universal dos Direitos Humanos como direitos fundamentais para a proteção e promoção da saúde humana (MIQUITAIO et al., 2023). Dessa forma, o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional representa o direito humano ao acesso regular tanto a alimentação com qualidade quanto a suficiência na quantidade (EL BILALI et al., 2019).

Nesse sentido, foi implementado pelo governo federal o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em 1955, com o objetivo de prover refeições balanceadas e nutritivas para estudantes de escolas públicas de educação básica, regido pela Lei nº 11.947/2009 (BRASIL, 2009). E para garantir a qualidade da alimentação oferecida, foi instituída a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) 216 (BRASIL, 2004).

Assim sendo, o Manual de Boas Práticas é um documento para auxiliar as escolas a garantirem a segurança e a qualidade dos alimentos. Portanto, as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANE) tem como função principal o fornecimento de refeições com valor nutricional apropriado e com segurança.

O estudo proposto se justifica na possibilidade da revisão técnica e científica de segurança e qualidade alimentar, aliados à prática profissional no restaurante de uma UANE institucional pública, do interior do estado do Rio de Janeiro (RJ).

A partir das considerações citadas o estudo tem por objetivos elaborar um diagnóstico situacional para a implementação das boas práticas de manipulação e elaborar o Manual de Boas Práticas de Alimentos no restaurante de uma UANE institucional pública, do interior do estado do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Foi feito um estudo transversal no restaurante de uma UANE localizada em um município do interior do estado do RJ, no mês de maio de 2023. Para avaliação das condições higiênico-sanitárias da UANE foi aplicado uma Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação (LVBPF), um *check list*, de acordo com o Programa para cálculo de conformidade de Boas Práticas de Fabricação, segundo a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (BRASIL, 2002), onde foram registradas as rotinas

operacionais desenvolvidas na UANE para avaliação detalhada das condições higiênico- sanitárias, onde as opções de respostas seguintes em cada tópico da lista foram assinaladas como atende, não atende ou não se aplica/ não avaliado.

A partir das informações coletadas, foi gerado um inventário e elaborado um relatório de diagnóstico situacional que apresentava o percentual das conformidades, classificadas como: 1 – Edificações e Instalações; 2 – Equipamentos, Móveis e Utensílios; 3 – Manipuladores; 4 – Produção e transporte de alimento; 5 – Documentação e total.

Os resultados da pontuação total foram correlacionados com os parâmetros de classificação da RDC nº 275 de 2002 (BRASIL, 2002) que demonstra como grupo A (adequado - > 75% conformidade dos tópicos), grupo B (parcialmente adequado – 51-75% conformidade dos tópicos) e grupo C inadequado <50% de conformidade dos tópicos).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com os resultados da tabela 1, verifica-se o percentual de adequação de todas as categorias da LVBPF (*Check list*).

Tabela 1. Percentual total por Categoria após aplicação da LVBPF (*Check list*).

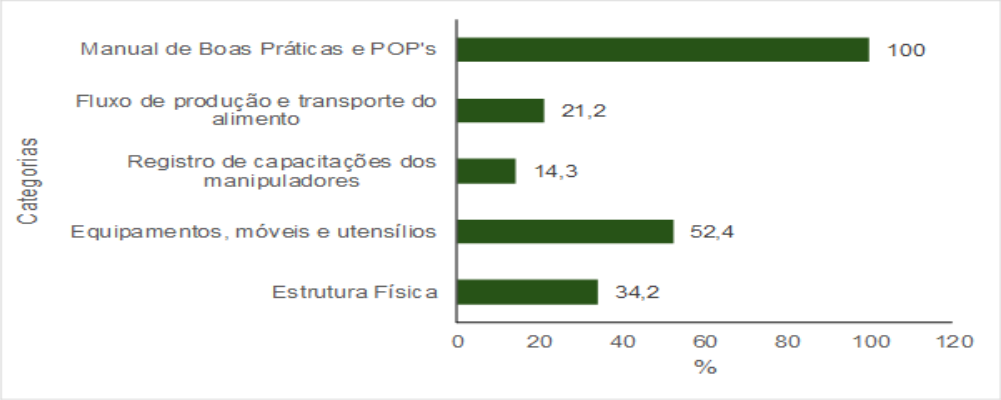
Categorias	N. de itens	N. de itens adequados	Percentual de Adequação
Edificações e Instalações	76	42	65,79%
Equipamentos, móveis e utensílios	21	10	47,62%
Manipuladores	14	12	85,71%
Produção e Transporte do Alimento	33	19	78,79%
Documentação	17	0	0,00%
Total			60,87%

Fonte: Autoras (2024)

E das 39,13% das inadequações o que teve maior impacto foi a Documentação, pois não havia os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) e Manual de Boas Práticas

e Fabricação e na categoria Equipamentos, Móveis e Utensílios, onde a ausência do controle de temperatura e de higienização foram os mais prevalentes. Pela figura 1 abaixo verifica-se a lista das principais inconformidades e percentual encontrados em cada categoria.

Figura 1. Valores percentuais das inconformidades encontradas nas diversas categorias LVBPF *(Check list)*



Fonte: Autoras (2024)

Na categoria Edificações e instalações, o percentual levantado foi de 65,79% (Tabela 1) sendo classificado no grupo B, parcialmente adequado. O que corrobora com a pesquisa de Soares et al. (2018) cujos resultados demonstraram que as UANE (todas) foram classificadas no grupo B (parcialmente adequado) para a categoria de Edificação.

Observou-se nessa categoria um percentual de inconformidade de 34,21% (Figura 1) onde foi apontado que a área externa oferece riscos às condições gerais de higiene e salubridade. Resultados similares foram levantados em outros estudos para a categoria edificações e instalações (Média entre as UANES de 65,8%) (SOARES et al., 2018).

Ainda na avaliação foram encontrados má conservação do teto, das portas e das janelas, assim como demonstra Almeida et al. (2014) em seu estudo, que também encontrou em sua pesquisa tetos e forros descascados, janelas sem telas e com má conservação, as luminárias não tinham proteção adequada, ineficiência da iluminação e ventilação nas áreas de preparo.

Segundo Lopes et al. (2015) apresentou em sua pesquisa um desfecho semelhante, onde a maior parte dos pontos ligados à higiene, à estrutura do ambiente e área da UANE (média nessa categoria de 34,46%) foi categorizada como situação de risco alto e muito alto.

Na categoria Equipamentos, móveis e utensílios, o percentual de conformidades levantado foi de 47,62% (Tabela 1) sendo classificado no grupo C, inadequado. Observou-se nessa categoria que dentre as inconformidades levantadas (Figura 1, com 52,38%), foi apontado os equipamentos com conservação e funcionamento inadequados para a conservação de alimentos. Não havia também um responsável pela higienização dos equipamentos e a falta do registro da mesma. Situação semelhante foi encontrada no estudo de Cardoso et al. (2010) entre os aspectos avaliados, onde havia falta de funcionários específicos para a higienização da área de produção, constatada em 93,2% das unidades pesquisadas.

Já no estudo de Lopes et al. (2015), o que foi avaliado como não conformidade, foram os equipamentos – liquidificador, fogão, freezers, geladeira etc. – que apresentavam danificações e inadequações para o uso, onde nessa categoria o percentual de conformidade foi de 62,1%.

Já na categoria Manipuladores, o percentual de adequação foi de 85,71% (Tabela 1), enquadrando-se no grupo A, adequado. Nessa categoria apenas dois itens estavam inadequados (Figura 1 com 14,29%), onde não havia cartaz de orientação aos manipuladores sobre higienização das mãos e ausência do registro das capacitações. Em outro estudo levantado, 82,8% das Unidades os manipuladores em diversas vezes não lavavam as mãos ao alterarem de atividade e não cumpriam com rotinas seguras para os alimentos, o que aumenta risco de contaminação (LOPES et al., 2015).

Para a categoria Produção e transporte de alimento, foi levantado um percentual de adequação de 78,79% (Tabela 1), o que se classifica no grupo A, adequado. Notou-se algumas não conformidades (Figura 1) como inadequação (21,21%) nas operações de recepção das matérias primas.

E por fim, no último item do *check list*, na categoria Documentação, recebendo percentual de 0,0% (Tabela 1), classificado como inadequado (Figura 1), onde não foi

encontrada nenhuma documentação, como os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) relacionados às atividades exigidas no Manual de Boas Práticas Alimentares. De acordo com Souza et al. (2017) em seu estudo, foi constatado também a falta do plano anual de trabalho, além do uso do Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, gerando situação que sugere intervenção imediata.

Vale ressaltar que após a aplicação do *check list* com relação a categoria de documentos, foi necessário implementar o Manual de Boas Práticas Alimentares e os POPs necessários, devido a gravidade e urgência das questões documentais.

CONCLUSÕES

Os resultados encontrados neste estudo, a partir da aplicação da LVBPF, evidenciam que a UANE foi classificada no grupo B, sendo considerado parcialmente adequado. Os itens que obtiveram maior impacto nas inadequações foram as documentações, considerando que não havia POP e Manual de Boas Práticas e Fabricação, e os equipamentos e móveis que apresentavam estado de conservação inadequado.

De outro modo, o estudo também aponta em seus resultados os aspectos positivos na atuação dos manipuladores, além do item produção e transporte de alimento terem classificação no grupo A, como adequado.

Portanto, diante desses achados foi realizado a implantação o Manual de Boas Práticas Alimentares e os POPs necessários com a finalidade de resolver as incoerências identificadas, bem como manter condições humanas, físicas e materiais para desenvolver adequadamente o PNAE.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 16 setembro de 2004. Acesso em: 22 de maio de 2023. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

ALMEIDA, KM de. et al.. Condições higiênicas, sanitárias, físicas e funcionais dos serviços de alimentação escolar pública brasileira. **Revista de Nutrição**, v. 3, pág. 343–356, maio de 2014.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Resolução de Diretoria Colegiada nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. [acessado 2023 Out 29]. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/dcf7a900474576fa84cfd43fbc4c6735/RDC+N%C2%BA+275,+DE+21+DE+OUTUBRO+DE+2002.pdf?MOD=AJPERES.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Brasília, DF, 16 de junho de 2009. Acesso em: 22 de maio de 2023. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº 38 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. [acessado 2023 outubro 27]. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=8166-res038-16072009-pdf&category_slug=junho-2011-pdf&Itemid=30192

CARDOSO, R. de C. V. et al.. Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia)?. **Revista de Nutrição**, v. 23, n. 5, p. 801–811, set. 2010.

EL BILALI H, CALLENIUS C, STRASSNER C, PROBST L. Segurança alimentar e nutricional e transições de sustentabilidade em sistemas alimentares. **Segurança Alimentar Energética**, v.8, n.2, p.e00154, 2019. https://doi.org/10.1002/fes3.154

LEITE, C. L. et al.. Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. **Revista de Nutrição**, v. 24, n. 2, p. 275–285, mar. 2011.

LOPES, A. C. de C. et al.. 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, jul. 2015.

MIQUITAIO, AM et al.. Análise da produção científica alinhada à Estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional das Instituições Africanas de Língua Portuguesa: uma scoping review sistemática. **Revista de Nutrição**, v. 36, p. e220107, 2023.

SOARES, D. DA S. B. et al.. Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares de um município do estado do Rio de Janeiro – Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 23, n. 12, p. 4077–4083, dez. 2018.

SOUZA, A. A. DE . et al.. Atuação de nutricionistas responsáveis técnicos pela alimentação escolar de municípios de Minas Gerais e Espírito Santo. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 22, n. 2, p. 593–606, fev. 2017.