

AValiação da Estrutura Física de UAN's em Escolas Públicas da Cidade de Natal – RN

EVALUATION OF THE PHYSICAL STRUCTURE OF UAN'S IN PUBLIC SCHOOLS CITY NATAL - RN

Gilmara Gabriela Silva Dantas Teixeira

Graduanda em Nutrição

Palavras-chaves: Unidade de alimentação e Nutrição (UAN); Check-list; Edificações e instalações; Equipamentos, móveis e utensílios.

Keywords: Feeding and Nutrition Unit; Checklist; Buildings and facilities; Equipment, furniture and fixtures.

Resumo:

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é o órgão de uma empresa, que tem como finalidade o desempenho de fornecer refeições e de atividades relacionadas à alimentação e nutrição. O presente trabalho tem como objetivo avaliar as condições físicas das edificações e instalações e dos Equipamentos, Móveis e Utensílios, das áreas de produção, das escolas públicas situada na zona sul da cidade de Natal – RN, fazendo uso da aplicação de check-list segundo Brasil (2002) a fim de verificar as necessidades observadas tomando como base a importância da estrutura física da área de produção. Os percentuais de Não Conformidades para Edificações e Instalações 38%, Equipamentos, Móveis e Utensílios 28%, em relação a não se aplica o percentual ficou em 13% para as Edificações e Instalações. Podendo assim verificar que é necessário um investimento em reformas da estrutura física para atender a legislação.

Abstract:

The Food and Nutrition Unit is the organ of a company, it has with finality performance to provide meals and activities related feeding and nutrition. The presente Work has as goal assess conditions of physical buildings and facilities and Equipment, Furniture and Appliances, production áreas, public schools located in the South of Natal – RN, making use of the application checklist second Brasil (2002) in order to verify needs observed taking based the importance the physical structure the production. The percentage of Nonconformances to Buildings and Facilities 38%, Equipment, Furniture and Fixtures 28%, with respect to not applicable the corresponding figure was 13% for Buildings and Facilities. Can thus verify what is necessary an investment in reforms the physical structure to meet the legislation.

INTRODUÇÃO

Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem por finalidade fornecer refeições para as coletividades sadias e enfermas, com alimentação equilibrada que atinja as necessidades nutricionais da população atendida. As refeições devem assegurar

a quantidade fornecida ao equilíbrio nutricional em questão de adequação dos micro e macros nutrientes, segurança alimentar, com um bom nível de higiene nos padrões exigidos pela lei, (MENDONÇA, 2010).

Segundo o Resolução CFN nº 380/2005 “Alimentação escolar é toda a alimentação realizada pelo estudante durante o período que esta na escola”. Todos os dias crianças estão nas escolas, se submetendo a comer alimentos processados e produzidos pela própria escola.

A edificação e instalações que proporciona a infraestrutura de uma UAN devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo onde não haja o cruzamento em todas as etapas de preparo do alimento, e facilitando a limpeza e manutenção. Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento, (TANCREDI et al., 2006).

O planejamento físico de unidades de alimentação é fundamental para adequar as instalações aos objetos necessários. Com o planejamento pode se garantir que as refeições tenham a qualidade desejada, do ponto de vista técnico e higiênico conforme os padrões, permitindo melhor utilização dos recursos humanos, através da quantidade de funcionários necessários e divisão das tarefas a serem realizadas evitando a fadiga e consequentemente maior racionalização de trabalho, (TEIXEIRA et al., 2007).

De acordo com ABERC (2009), as condições estruturais abrange o planejamento, localização, iluminação, ventilação, temperatura e umidade, a cor, a sonorização, o piso, paredes e divisórias, portas e janelas, forros e tetos, instalações hidráulicas da Unidade de Alimentação e Nutrição, e de suma importância verificar os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na produção dos alimentos.

As normas e procedimentos para um determinado padrão de qualidade de um serviço é considerado a lista de verificação de Boas Práticas para serviços Alimentos, por meio do controle, e avaliadas por intermédio da inspeção, conforme RDC 275/2002 da ANVISA.

É importante um planejamento físico adequado, para evitar: Interrupção no fluxo de operações; Cruzamento desnecessário de gêneros e funcionários; Má utilização dos equipamentos; limitação no planejamento dos cardápios por falta de equipamentos apropriados, equipamentos ociosos ou mal localizados. O objetivo deste trabalho foi avaliar a estrutura física da área de produção das cozinhas escolares, que distribuem refeições para os alunos das escolas públicas da zona sul do município de Natal.

METODOLOGIA

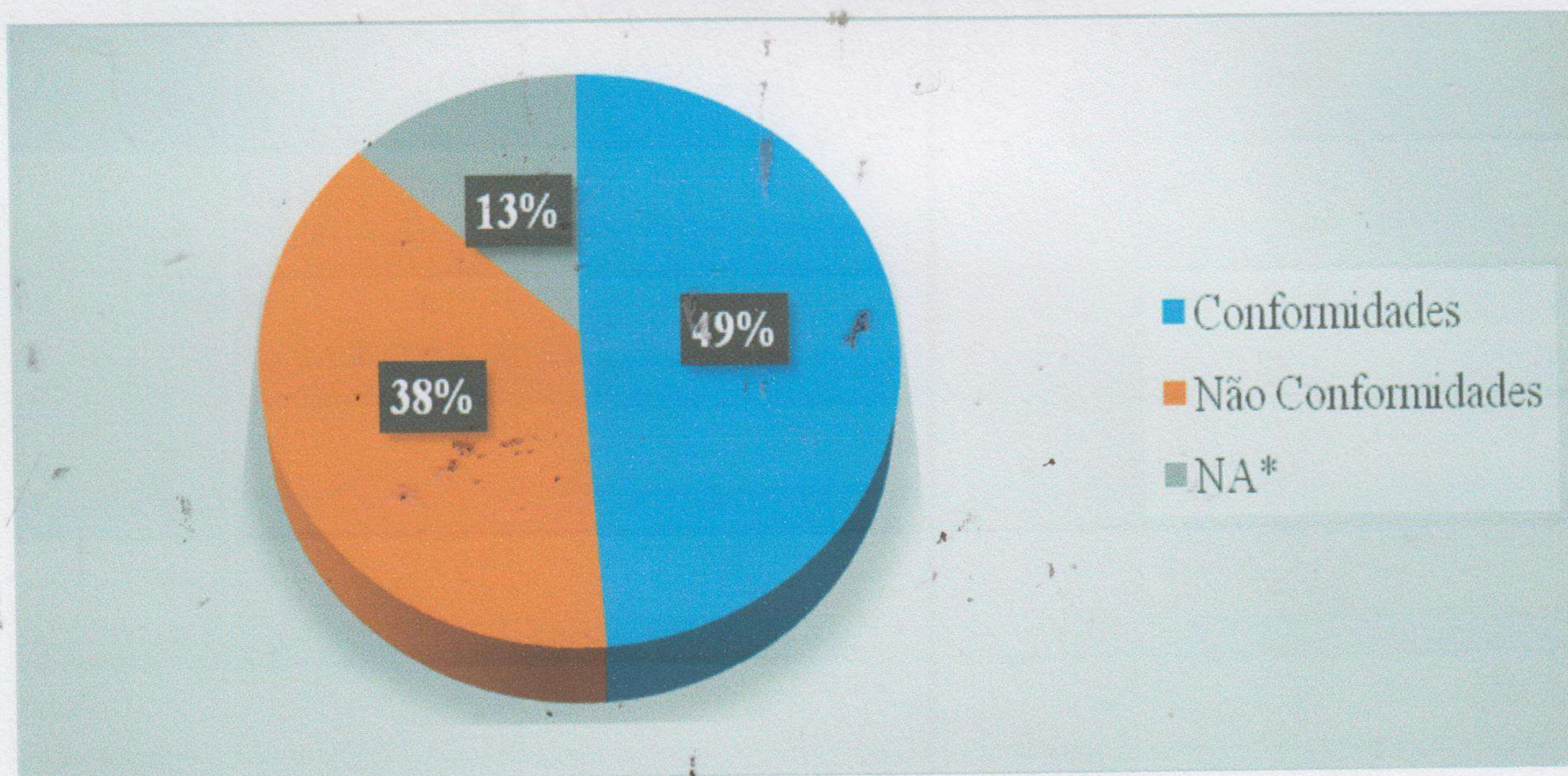
A pesquisa foi caracterizada como pesquisa Descritiva observacional, pois, segundo Andrade (2002), a pesquisa procura observar os fatos, registra-lo, classificar e interpretar. Assim a estrutura física será avaliada, onde o pesquisador não interfere nos resultados. Foram avaliadas 18 escolas públicas que estavam localizadas na zona sul da cidade de Natal no estado do Rio Grande do Norte, para selecionar estas escolas que foram parte do estudo, realizou-se um levantamento junto a Secretaria de educação do municipal de Natal, o levantamento dos dados foi realizado no período de dois meses, entre agosto e setembro de 2014. Foi utilizado como critério de avaliativo à aplicação do check-list baseado no anexo II da resolução – RDC nº 275 de 2002, de forma a verificar as não conformidades, conformidades e o que Não se aplica em relação aos itens da RDC, apresentadas pelas escolas. Foram verificadas as condições das

Edificações e Instalações que se referem a: área externa, acesso, área interna, piso, tetos, paredes e divisórias, portas, janelas entre outras e avaliado também o estado dos Equipamentos, Móveis e Utensílios, e sua higienização. Os dados obtidos através da pesquisa foram avaliados estatisticamente em forma de gráficos no Microsoft Excel 2007, descrevendo as conformidades encontradas, não conformidades e o que não aplicação.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conforme segue no figura 01 em relação a edificação e instalações, as conformidades teve uma variação de 33% a 60%. Já em relação as não conformidades, obteve uma variação de 29% a 56%, dessas não conformidades foi observado em todas as escolas a falta de ângulos abaulados nas paredes, o que dificulta a higienização correta do ambiente, em relação a Portas, janelas, sem proteção, ventilação, iluminação inadequadas e layout foram os itens que mais tiveram pontos negativos, como também lavatórios na área de produção, portas com fechamento automático e instalações sanitárias de uso exclusivo dos manipuladores, constatou-se a falta de produtos destinados à higiene pessoal no banheiro em várias escolas como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos. Em todas as escolas verificou-se a inexistência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção.

Figura 01 – Percentual de Conformidades e Não Conformidades, das Edificações e Instalações, segundo a RDC 275/2002



FONTE: Dados coletados.

Para esses mesmos itens Fonseca et.al(2010) apresentou resultados insatisfatórios, observando na maioria dos estabelecimento uma média de mais de 50% de inadequação.

No trabalho de (RODRIGUES; MARTINS, 2008) às instalações sanitárias apresentaram alguma não conformidade. Não havia sanitários independentes, sem papel toalha e sabonete líquido nem lixeiras com acionamento não manual.

Na mesma figura 01 Obteve o percentual dos itens que Não se aplica, observou variação de 9% - 18%, onde se enquadraram em todas as escolas os itens de Escadas, elevadores de serviço e monta cargas que não se aplicaram.

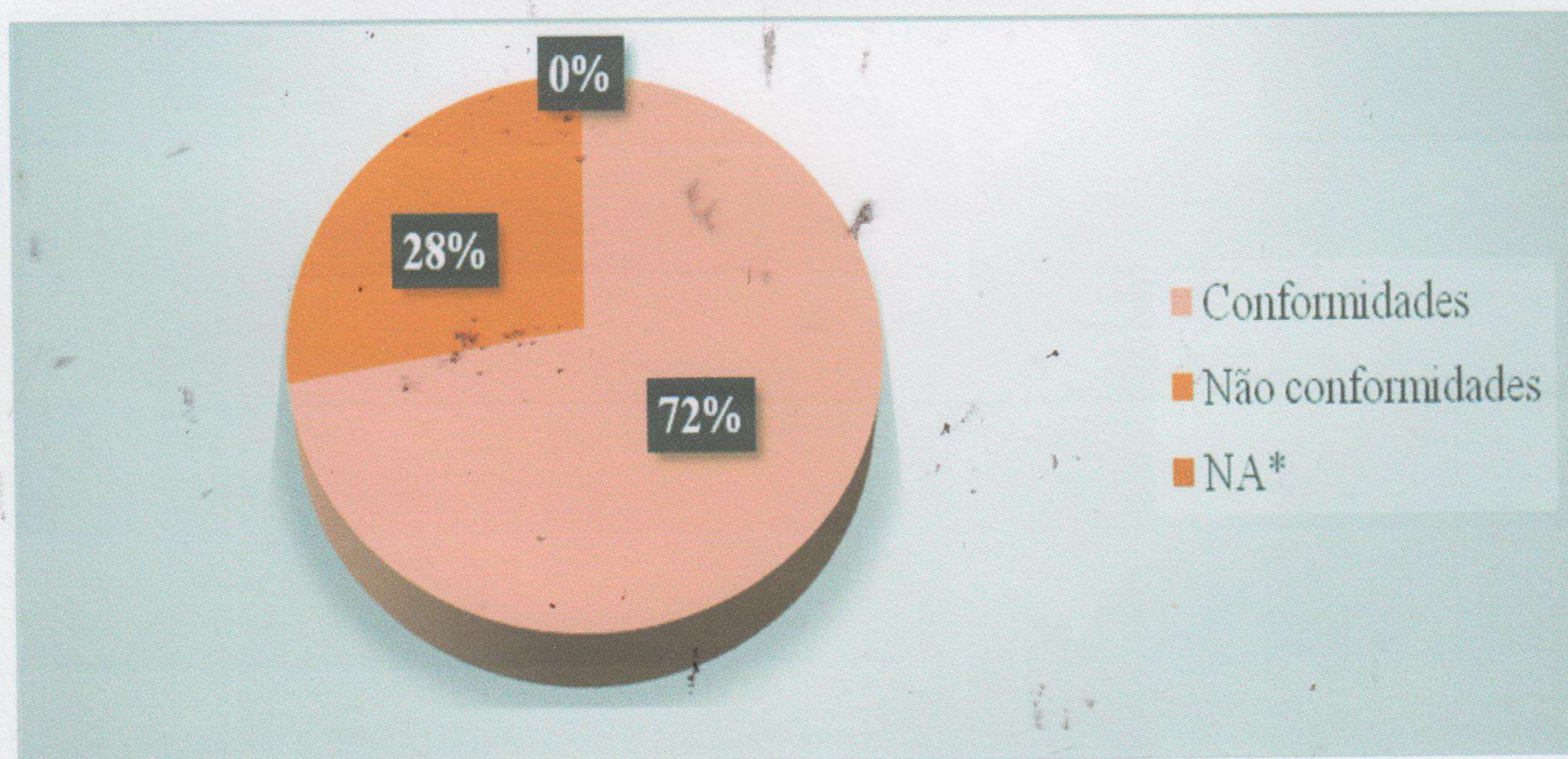
De acordo com ABERC (2003), o teto e forro devem apresentar-se em bom estado de conservação, isentos de trincas, rachaduras, umidade, bolor e descascamentos, com acabamento liso, impermeável, lavável e em cor clara.

Conforme Brasil (2004), as portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser de fechamento automático e as aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação devem ser providas de telas milimétricas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As paredes e divisórias também devem ser de cores claras, com acabamento liso, possuindo características duráveis e impermeáveis, resistentes a limpezas frequentes, livres de fungos e bolores. (ABERC, 2003)

Em relação aos Equipamentos, Móveis e Utensílios, observou a variação de 57% - 81% dos itens em Conformidades e em relação as em Não Conformidades uma variação entre 19% - 43%; Diferentemente dos resultados de Edificações e Instalações a avaliação positiva dos equipamentos, móveis e Utensílios o percentual de Conformidade foi bem superior a 50%. (Figura 02)

O percentual de Não conformidades ocorreu pelo fato de nenhuma das escolas terem refrigeradores com medidor de temperatura, sem existência de planilhas de registro de temperaturas, registros que equipamentos e maquinas passaram por manutenção, não eram realizados registro de higienização.

Figura 02 – Percentual de Conformidades e Não Conformidades, dos Equipamentos, Móveis e Utensílios, Segundo a RDC 275/2002



FONTE: Dados coletados.

Vidal et.al (2011) também verificou não conformidades nos equipamentos, atentou-se a ausência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado e inexistência de que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.

Mezomo (2002), afirma que os equipamentos são considerados de suma importância, pois influenciam diretamente na produção dos alimentos, sendo este um fator a ser devidamente planejado na questão físico-funcional em uma unidade de alimentação.

CONCLUSÃO

Conclui-se que as escolas encontram-se com alguns pontos em conformidades com a legislação vigente, porem algumas deficiências foram encontradas. A maioria das escolas apresentou um percentual significativo de não conformidades quanto aos requisitos edificações e instalações necessários, visto que em algumas escolas pode ocorrer o comprometimento da qualidade e segurança das refeições. Podendo assim verificar que é necessário um investimento em reformas da estrutura física para atender a legislação, em algumas escolas a necessidade é bem maior, os consumidores correm riscos de contaminação dos alimentos, assim, com uma boa reforma ou o caso de outras escolas com algumas mudanças de melhorias na estrutura física, irá conceder aos alunos uma alimentação com garantia de qualidade.

REFERÊNCIAS

ABERC. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Unidade de Alimentação e Nutrição condições estruturais: edifícios e instalações. In: _____. **Manual prático de elaboração e serviço de refeições para coletividade**. 8.ed. São Paulo, 2003.

ABERC. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Unidade de Alimentação e Nutrição condições estruturais: edifícios e instalações. In: _____. **MANUAL ABERC de práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade**. 9.ed. São Paulo, 2009.

ANDRADE, Maria Margarida de; Como preparar trabalhos para cursos de pós-graduação: noções práticas. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2002.

ANVISA Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Portaria 2003.

FONSECA, Michelle Pereira da; MANFRIDINI, Livia de Andrade; SÃO JOSÉ, Jackline Freitas Brilhante de; TOMAZINI, Ana Paula Batista; MARTINI, Hércia Stampini Duarte; RIBEIRO, Rita de Cássia Lanes; SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro; **AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES FÍSICO-FUNCIONAIS DE RESTAURANTES COMERCIAIS PARA IMPLEMENTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS**; *Alim. Nutr.*, Araraquara ISSN 0103-4235 v. 21, n. 2, p. 251-257, abr./jun. 2010

LOPES, Ellen Almeida; **Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA**/ Ellen Lopes – São Paulo: Livraria Varela, 2004.

MENDONÇA, Rejane Teixeira; **Nutrição: Um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas, gestão.**; apresentação de Roberto Martins Figueiredo. – 1.ed. – São Paulo: Rideel, 2010.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: Planejamento e Administração**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.

Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA.

RODRIGUES, Suzana; MARTINS, Adriana Hernandes; **AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA CIDADE DE CASCAVEL – PR**

SILVA, E.A.JR. **Manual de controle higiênico sanitário em alimentos**. 3 ed. São Paulo, Varela, 2002.

TANCREDI, Rinaldini Carolini Phillipo; Silva, Yone da; MARIN, Victor Augustas. **Regulamentos Tecnicos Sobre Condições Higiênico Sanitários, Manual de Boas Práticas e POPs para Industrias/ Serviços de Alimentação**. – Rio de Janeiro: L. F. Livros de Veterinária LTDA, 2006.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes; OLIVEIRA, Zélia Milet Cavalcanti de; REGO, Josedira Carvalho do; BISCONTINI, Telma Maria Barreto; **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. – São Paulo: Editora Atheneu, 2007.

VIDAL, Glenda Marreira; BALTAZAR, Lorena Régia Sarmento; COSTA, Larissa da Cunha Feio; MENDONÇA, Xaene Maria Fernandes Duarte; **AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA ORGANIZAÇÃO MILITAR DA CIDADE DE BELÉM, PARÁ**; *Alim. Nutr.*, Araraquara v. 22, n. 2, p. 283-290, abr./jun. 2011

Normas para Publicação de Artigos Científicos

A revista Nutrição em Pauta publica artigos inéditos que contribuam para o estudo e o desenvolvimento da ciência da nutrição nas áreas de nutrição clínica, nutrição hospitalar, nutrição e pediatria, nutrição e saúde pública, alimentos funcionais, foodservice, nutrição e gastronomia e nutrição esportiva.

São publicados artigos originais, artigos de revisão e artigos especiais. Os artigos recebidos são avaliados pelos membros da comissão científica da revista. Os autores são responsáveis pelas informações contidas nos artigos. Somente serão avaliados os artigos cujo autor principal seja assinante da revista Nutrição em Pauta. Os artigos aprovados para publicação na Nutrição em Pauta poderão ser publicados na edição impressa e/ou na edição eletrônica da revista (Internet), assim como em outros meios eletrônicos (CD-ROM) ou outros que surjam no futuro. Ao autorizar a publicação de seus artigos na revista, os autores concordam com estas condições.

Envio do artigo

Enviar o artigo para a Nutrição em Pauta, através do email redacao@nutricaoempauta.com.br, em arquivo editado com MS Word e formatado em papel tamanho A4, espaço simples, fonte tamanho 12, Times New Roman. O tamanho máximo total do artigo é de 6 páginas.

Serão aceitos somente artigos em português. Indicar o nome, endereço, números de telefone e fax, além do email do autor para o qual a correspondência deve ser enviada. Os autores deverão anexar uma declaração de que o artigo enviado não foi publicado anteriormente em nenhuma outra revista.

Serão recebidos artigos originais (relatórios de pesquisa clínica ou epidemiológica), artigos de revisão (sínteses sobre temas específicos, com análise crítica da literatura e conclusões dos autores) e artigos especiais, em geral encomendados pelos editores, sobre temas relevantes, técnicas gastronômicas e editoriais para discutir um tema ou algum artigo original controverso e/ou interessante.

Apresentação do Artigo

Deve conter o título em português e inglês e o nome completo sem abreviações de cada autor com o respectivo currículo resumido (2 a 3 linhas cada), palavras-chave para indexação em português e inglês, resumo em português e inglês de no máximo 150 palavras, texto com tabelas e gráficos, e as referências.

O texto deverá conter: introdução, metodologia, resultados, discussão e conclusões. As imagens obtidas com "scanner" (figuras e gráficos) deverão ser enviadas em formato .tif ou .jpg em resolução de 300 dpi. As tabelas, quadros, figuras e gráficos devem ser referidos em números arábicos.

Pacientes envolvidos em estudos e pesquisas devem ter assinado o Consentimento Informado e a pesquisa deve ter a aprovação do conselho de ética em pesquisa da instituição à qual os autores pertencem.

As referências e suas citações no texto devem seguir as normas específicas da ABNT, conforme instruções a seguir.

CITAÇÕES NO TEXTO (NBR10520/2002)

a. sobrenome do autor seguido pelo ano de publicação. Ex.: (WILLETT, 1998) ou "Segundo Willett (1998)"

b. até três autores, citar os três separados por ponto e vírgula. Ex.: (CORDEIRO; GALVES; TORQUATO, 2002).

Mais de três autores, citar o primeiro seguido da expressão "et al."

REFERÊNCIAS (ABNT NBR-6023/2002)

a. ordem da lista de referências – alfabética

b. autoria – até três autores, colocar os três (sobrenome acompanhado das iniciais dos nomes) separados por ponto e vírgula (;). Ex.: CORDEIRO, J.M.; GALVES, R.S.; TORQUATO, C.M.
Mais de três autores, colocar somente o primeiro autor seguido de "et al."

c. títulos dos periódicos – abreviados segundo Index Medicus e em itálico

d. Exemplo de referência de artigo científico (para outros tipos de documentos, consultar a ABNT):
POPKIN, B.M. The nutrition and obesity in developing world. J. Nutr., v.131, n.3, p.871S-873S, 2001.

Obs.: a exatidão das referências é de responsabilidade dos autores.

Notas do Editor

Caberá ao editor, visando padronizar os artigos ou em virtude de textos demasiadamente longos, suprimir, na medida do possível e sem cortar trechos essenciais à compreensão, textos, tabelas e gráficos dispensáveis ao correto entendimento do assunto. Os artigos que não se enquadrem nas normas da revista poderão ser devolvidos aos autores para os ajustes necessários.