

# Encontro de Nutricionistas da Alimentação Escolar da Região Norte



# BOAS PRÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Ms. Fernanda Helena Marrocos Leite  
Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar  
CECANE UNIFESP

# PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

- ◉ Maior programa de alimentação em atividade no Brasil
- ◉ 2013 - Orçamento R\$ 3,5 bilhões
  - 44 milhões escolares educação básica



Objetivo de atender às necessidades nutricionais dos escolares durante a permanência em sala de aula, favorecendo a formação de hábitos saudáveis a partir do fornecimento de alimentação saudável e segura do ponto de vista higiênico-sanitário

# CONTAMINAÇÃO POR ALIMENTOS



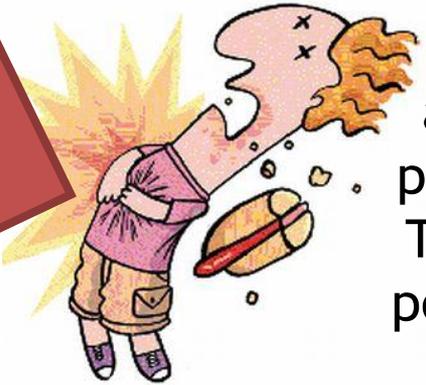
Alimentos

PROCEDIMENTOS E INGREDIENTES ADEQUADOS



Baixo risco para Doenças Transmitidas por Alimentos

PROCEDIMENTOS E INGREDIENTES INADEQUADOS



Risco aumentado para Doenças Transmitidas por Alimentos

# ESTABELECEM BOAS PRÁTICAS

- São os procedimentos que devem ser adotados para que o alimento tenha sua qualidade higiênico-sanitária assegurada

*Resolução RDC 216 de 2004*

- Fundamentais em qualquer cozinha, inclusive a que produz a alimentação escolar



# 1º PASSO

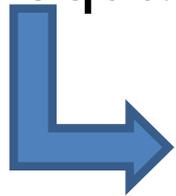
## LISTA DE VERIFICAÇÃO

- ◉ É um formulário composto por itens a serem verificados referentes: instalações, produção, equipamentos, recursos humanos, entre outros
- ◉ Intuito: avaliar as NÃO CONFORMIDADES
- ◉ Propor intervenções e plano de ação
- ◉ Método mais utilizado na AE: prático, de baixo custo, rápido



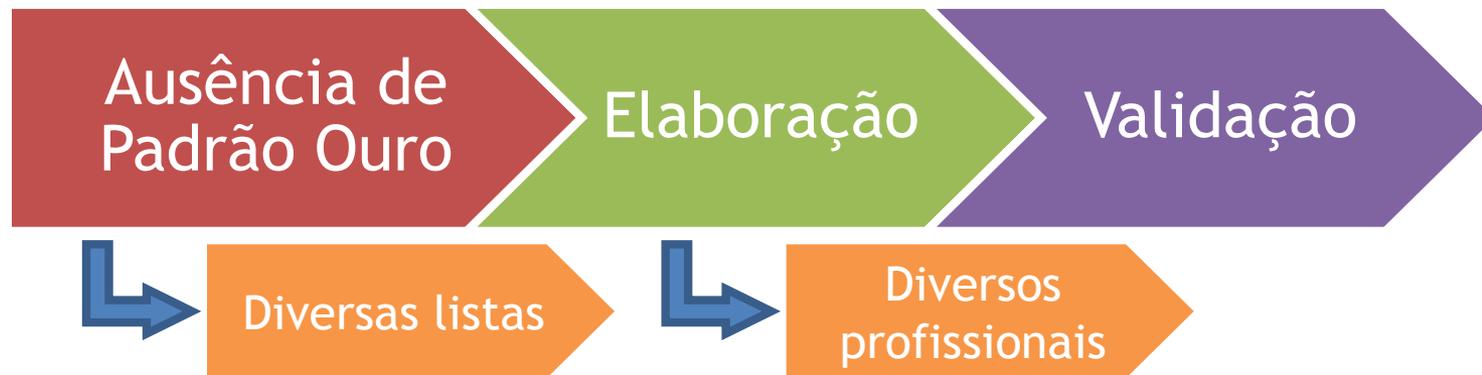
# DIFICULDADE - ESTRUTURA FÍSICA UAN ESCOLARES

- ◉ Geralmente pequenas
- ◉ Parecidas com cozinhas residenciais
- ◉ Muitas vezes tratadas como cozinhas residenciais
- ◉ Espaços adaptados
- ◉ Falta de reformas
- ◉ Dimensionamento inadequado



Lista de verificação da legislação federal RDC 275/2002

# LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



- Elaborada segundo as recomendações vigentes
- 99 itens divididos 6 blocos temáticos
  - Observações das práticas
  - Questionamentos
  - Verificação de documentos
- Será disponibilizada pela REBRAE
- Disponível junto ao instrumento - Manual de BP



**Análise de diferentes listas de verificação (n=14) e da matriz de itens de verificação (n=416)**



**Seleção dos itens de verificação e criação da lista de verificação BPAE**



**Agrupamento e pontuação dos itens de verificação**



**Aplicação de três listas de verificação (SS-196, portaria 542 e BPAE) em 76 unidades de alimentação e nutrição escolas públicas municipais**



**Consolidação da lista de verificação BPAE**



**Atribuição da constante (peso) nos blocos temáticos**



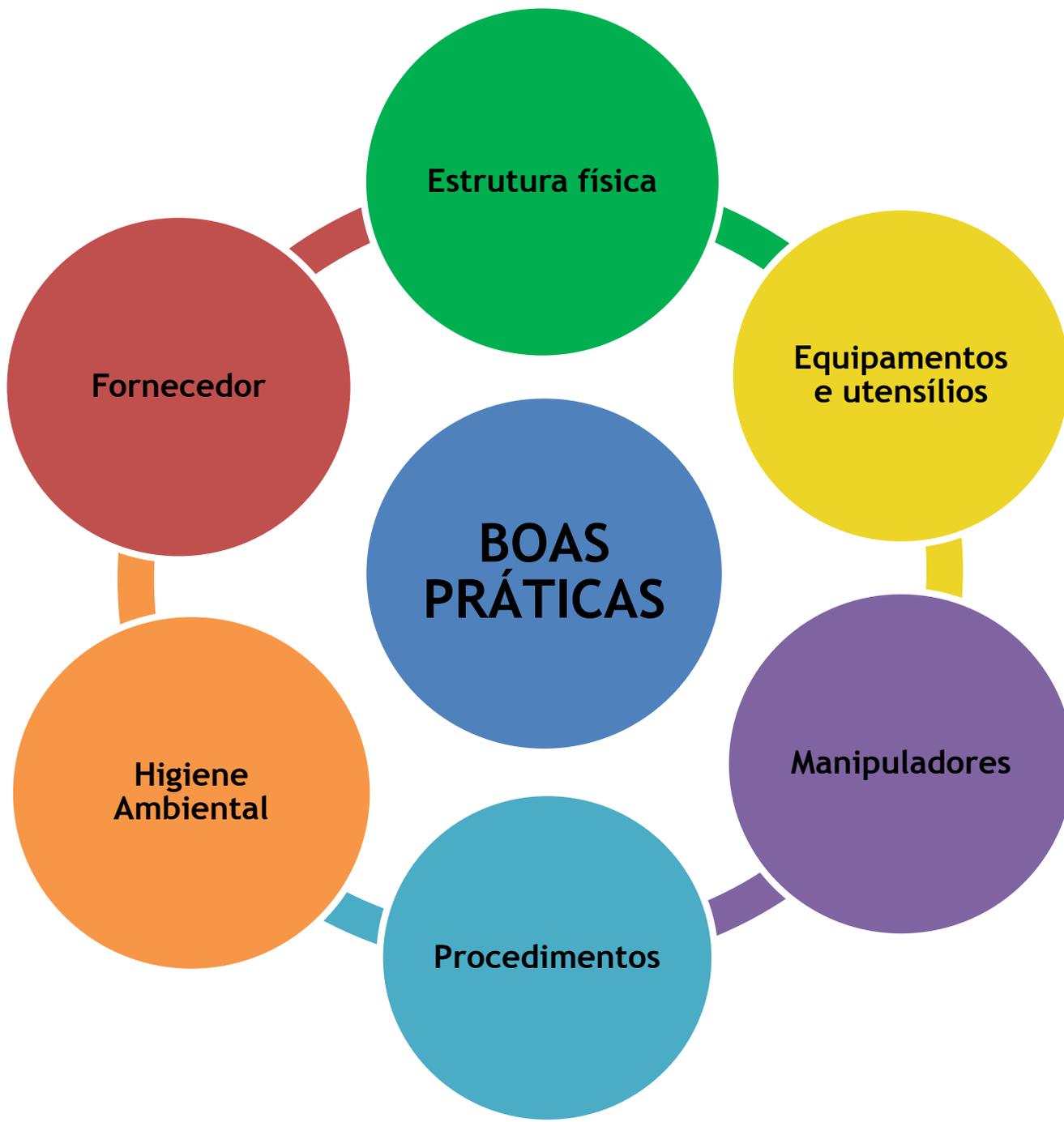
**Análise dos dados**



**Avaliação por nutricionistas da alimentação escolar**



**Validação da lista de verificação**



# LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

## EDIFÍCIOS E INSTALAÇÕES DA ÁREA DE PREPARO DE ALIMENTOS

	Sim	Não	NA
<b>Localização da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)</b>			
- os arredores oferecem condições gerais de higiene e sanidade, evitando riscos de contaminação? E essa área é ausente de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores?	2	0	2
<b>Piso da área de produção</b>			
- apresenta-se em bom estado de conservação <sup>1</sup> e permite o não acúmulo de sujidades e água? <sup>1</sup> Íntegro, sem presença de: sujidades, rachaduras, bolor e descolamento.	1	0	1
- os ralos são de fácil limpeza, dotados de mecanismos de fechamento, possuindo grelhas com proteção telada ou outro dispositivo que impeça a entrada de roedores e de baratas? (Nota: As canaletas devem obedecer os mesmos critérios)	1	0	1

$$PB1 = \frac{TS1}{K1 - TNA1} \times P1$$

$$PB1 = \frac{( )}{75 - ( )} \times 10$$

$$PB1 = ( )$$

NA: Não se aplica

PB1: pontuação do bloco 1

TS1: somatória das notas sim obtidas

TNA1: somatória das notas não aplicáveis obtidas

K1: 75 (constante do bloco 1)

P1: 10 (peso do bloco)

# PONTUAÇÃO - CONSEQUÊNCIA

8 pontos

- Condições/situações que evitam a **multiplicação** de microorganismos

4 pontos

- Condições/situações que evitam a **sobrevivência** de microorganismos

2 pontos

- Condições/situações que evitam a **contaminação cruzada com contato direto** com o alimento

1 ponto

- Condições/situações que evitam a **contaminação cruzada sem contato direto** com o alimento

Zero

- Quando o subitem encontrava-se **não conforme**

NA

- Itens não aplicáveis possuem a pontuação do item conforme porém com somatória distinta

# PESO - PROBABILIDADE

Peso utilizado nos blocos da lista de verificação CECANE UNIFESP

---

	<b>Peso do bloco</b>
<b>Edifícios e instalações</b>	10
<b>Equipamentos de temperatura controlada</b>	15
<b>Manipuladores</b>	25
<b>Fornecedor</b>	10
<b>Processos e procedimentos</b>	30
<b>Higienização ambiental</b>	10

---

**Maior pontuação – Blocos representavam maior risco**

# PONTUAÇÃO

- ⊙ A fórmula utilizada para definir o percentual de adequação, por bloco foi a seguinte:

$$PB = \frac{TS}{K - TNA} \times P$$

- ⊙ Onde:

- PB: pontuação do bloco
  - TS: somatória das notas sim obtidas
  - TNA: somatória das notas não aplicáveis obtidas
  - K: constante do bloco: que é a pontuação máxima do bloco
  - P: peso do bloco
- ⊙ Para estabelecer a pontuação final (PE) é necessário somar todas as pontuações obtidas nos blocos (PBs).
  - ⊙  $PE = PB1 + PB2 + PB3 + PB4 + PB5 + PB6$ , onde os números nas PB representam cada um dos seis blocos da lista de verificação.

# CRIAÇÃO DO INSTRUMENTO

- ◉ Em 5 classificações
- ◉ Classificação geral e blocos temáticos

Classificação de risco sanitário	Pontuação (%)
1. Situação de risco sanitário muito alto	0 a 25
2. Situação de risco sanitário alto	26 a 50
3. Situação de risco sanitário regular	51 a 75
4. Situação de risco sanitário baixo	76 a 90
5. Situação de risco sanitário muito baixo	91 a 100

QUESTÕES	MÉDIA	Desvio Padrão
<b>Inovação:</b> Esta lista de verificação traz uma nova forma para verificação das boas práticas em ambiente escolar com novas características como: forma de pontuação, conteúdo das perguntas.	3,89	1,32
<b>Inovação:</b> A lista de verificação se destaca dos outros instrumentos elaborados para esse fim.	3,89	1,11
<b>Contemplação:</b> A lista de verificação possui as informações necessárias para avaliar as boas práticas e higiene no ambiente escolar.	4,31	1,04
<b>Benefício:</b> A lista de verificação facilita e justifica a tomada de decisões dos aplicadores quando o assunto for boas práticas e higiene.	4,34	1,08
<b>Benefício:</b> Ao avaliar e respondendo esse questionário, você sentiu-se próximo do processo da elaboração da lista de verificação.	4,17	0,97
<b>Adequação:</b> A lista de verificação respeita a experiência profissional dos aplicadores com informações pertinentes a boas práticas no ambiente escolar.	4,55	0,69
<b>Adequação:</b> A lista de verificação atende a suas necessidades como um instrumento para avaliar as condições de boas práticas e higiene no ambiente escolar.	4,27	0,92
<b>Utilidade:</b> A lista de verificação contribui para resolução dos problemas do nutricionista da alimentação escolar.	3,93	1,31
<b>Acessibilidade:</b> A lista de verificação está com perguntas claras, é de fácil entendimento e interpretação.	4,10	1,35
<b>Acessibilidade:</b> A lista de verificação é facilmente integrável a sua prática profissional	4,24	0,87
<b>Igualdade:</b> A lista de verificação respeita diversas culturas e pode ser aplicado nos diferentes cenários da alimentação escolar exceto escolas indígenas e em remanescentes de quilombos.	4,00	0,89
<b>Transferência:</b> A lista de verificação tem potencial para influenciar mudanças positivas nas práticas relacionadas a boas práticas e higiene no ambiente escolar	4,20	1,05
<b>Transferência:</b> A lista de verificação possui custo/benefício adequado (baixo custo e alto benefício) para o aplicador no ambiente escolar.	4,24	1,15

# AValiação DO INSTRUMENTO

**Benefício:** A lista de verificação facilita e justifica a tomada de decisões dos aplicadores quando o assunto for boas práticas e higiene.

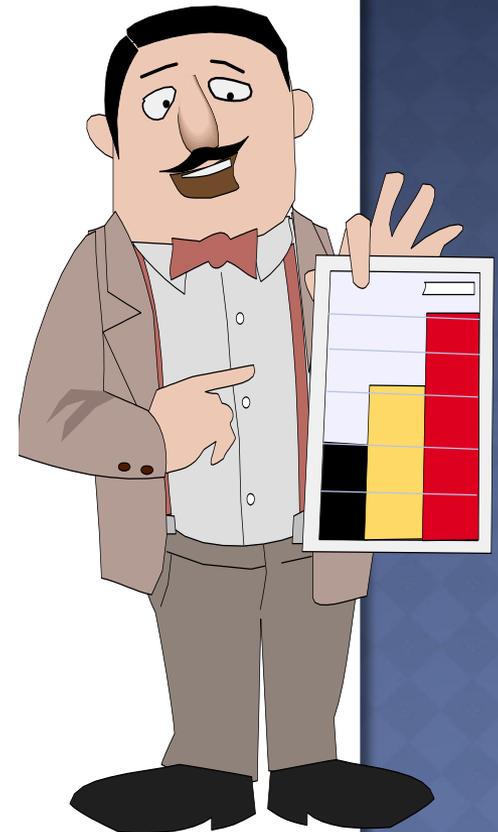
**Benefício:** Ao avaliar e respondendo esse questionário, você sentiu-se próximo do processo da elaboração da lista de verificação.

**Adequação:** A lista de verificação respeita a experiência profissional dos aplicadores com informações pertinentes a boas práticas no ambiente escolar.

**Adequação:** A lista de verificação atende a suas necessidades como um instrumento para avaliar as condições de boas práticas e higiene no ambiente escolar.

# CONCLUSÃO

- ◉ Lista de verificação
  - Validada para alimentação escolar
  - Instrumento de fácil aplicação
  - Disponibilizada
  - Livre acesso e uso
  
- ◉ Requisitos mínimos para as BPs na Alimentação Escolar



# APLICAÇÃO

- ◉ Observação das práticas
  - Evitar perguntar sobre procedimentos
- ◉ Aplicação por nutricionistas
- ◉ Cuidado com itens “Não se aplica”

# RELATÓRIO

- ◉ Facilita tomada de decisão
- ◉ Documenta o processo

**OBRIGADA!**

[cecaneps@hotmail.com](mailto:cecaneps@hotmail.com)

(13) 3878-3817