

## Controle de qualidade da alimentação da rede estadual de ensino do município de Francisco Beltrão-PR

### Quality control of food in the state school system in the city of Francisco Beltrão-PR

#### RESUMO

**Daniela Zanini Scarabotto**  
[scarabottodani@hotmail.com](mailto:scarabottodani@hotmail.com)  
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

**Andréa Cátia Leal Badaró**  
[andreabadaro@utfpr.edu.br](mailto:andreabadaro@utfpr.edu.br)  
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

**Fabiane Picinin de Castro Cislaghi**  
[fabianecastro@utfpr.edu.br](mailto:fabianecastro@utfpr.edu.br)  
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

Para garantir a qualidade e a segurança alimentar, evitando malefícios a saúde do consumidor, os produtores devem utilizar das Boas Práticas de Manipulação, bem como de qualquer outra técnica complementar que assegure essa qualidade. Considerando que a ambientes públicos, como escolas, fornecem alimento para inúmeras crianças e adolescentes, muitas vezes com organismos mais frágeis e menos saudáveis, prover alimento seguro para esses indivíduos torna-se essencial. Esse trabalho teve por objetivo criar um programa de higienização específico para cada escola da rede estadual de Francisco Beltrão-PR, baseado nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) definidos na legislação vigente, a fim de proporcionar melhorias na qualidade da merenda fornecida. O método empregado consiste em visitar as cozinhas das escolas presentes no município e elaborar os POPs para cada uma delas, baseados na metodologia exposta na RDC nº275/2002. Devido a epidemia mundial de COVID-19 e a necessidade atual de isolamento social, a execução completa desse projeto tornou-se inviável. Entretanto, considerando a importância da alimentação fornecida pelos colégios estaduais, sobretudo para os estudantes mais carentes, ressalta-se a relevância da aplicação de projetos desse tipo.

**PALAVRAS-CHAVE:** POP. Programa de higienização. Segurança Alimentar.

#### ABSTRACT

To ensure the quality and the food security, to avoid health problems on consumers, the producers have to use the Good Handling Practices, as well as any other complementary techniques that ensure this quality. In public environments, like schools, food is provided for many children and teenagers, and sometimes people has organism more fragile and less healthy, so, to provide safe food for this people it is essential. This project aims to create a hygiene program specific for each school from state of Francisco Beltrão city, based on Standard Operating Produceres (SOP) defined in the current law, to provide quality improvements of school meals given. The method used is to visit the school kitchens in the city and to make SOPs for each of the kitchens, based on the method described in RDC nº275/2002. Due to the global epidemic of COVID-19 and the current need for social isolation, the complete execution of this project has become impossible. However, considering the importance of the food provided by state schools, especially for the most needy students, the relevance of the application of projects of this type is emphasized.

**KEYWORDS:** SOP. Hygiene program. Food security.

**Recebido:** 19 ago. 2020.

**Aprovado:** 01 out. 2020.

**Direito autoral:** Este trabalho está licenciado sob os termos da Licença Creative Commons-Atribuição 4.0 Internacional.



## INTRODUÇÃO

Na produção de alimentos é fundamental garantir a qualidade e a segurança dos alimentos diante de contaminações e perigos físicos, químicos e biológicos que, em determinados níveis, possam ocasionar danos à saúde do consumidor. Essa garantia é de responsabilidade do produtor do alimento, que deve utilizar das Boas Práticas de Manipulação (BPM), bem como de técnicas que atestam a qualidade microbiológica do produto, como por exemplo, análises de laboratório (SIMÕES, 2011).

Tendo a higiene como base para a qualidade e segurança, é necessário que os procedimentos de sanitização não interfiram nas propriedades nutricionais e sensoriais dos alimentos. Esses cuidados rigorosos, seguidos de maneira adequada, possibilitam respeitar normas e padrões microbiológicos recomendados pela legislação vigente, favorecendo o controle de qualidade e não oferecendo riscos à saúde (SIMÕES, 2011).

Em 2002 foi publicada a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 275/2002, que trata do regulamento técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) aplicados aos estabelecimentos produtores e/ou industrializadores de alimentos, complementando as BPM. Nessa legislação define-se POP como um procedimento escrito que estabelece, objetivamente, instruções sequenciais para a realização de operações específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. O mesmo documento estabelece ainda que todos os estabelecimentos produtores e/ou industrializadores de alimentos devem implementar e manter POPs para higienização, controle da potabilidade da água, higiene e saúde dos manipuladores, manejo dos resíduos, manutenção preventiva e calibração de equipamentos, controle integrado de vetores e pragas urbanas, seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens e programa de recolhimento de alimentos (BRASIL, 2002).

A importância do controle da qualidade aumenta quando fala-se da alimentação de indivíduos com organismos fragilizados, ou seja, menos saudáveis e mais suscetíveis a enfermidades advindas do alimento ingerido. Esse projeto é aplicado diretamente nas escolas públicas estaduais, no município de Francisco Beltrão, as quais devem, segundo o Art. 2º da Lei Federal nº11.947 de 2009:

Fornecer alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica (BRASIL, 2009).

Portanto, objetivando a melhoria da qualidade da merenda escolar das escolas públicas estaduais de Francisco Beltrão, criou-se um programa de higienização específico para cada escola, baseado em POPs de higienização desenvolvidos de acordo com a estrutura física, equipamentos e utensílios de cada cozinha de cada escola estadual.

## MATERIAL E MÉTODOS

Inicialmente foi realizada uma reunião com os responsáveis pela alimentação escolar das escolas estaduais localizadas em Francisco Beltrão, quando foram apresentados os objetivos, métodos e necessidades dessa proposta, como acesso as escolas e colaboração dos funcionários e produtores da merenda escolar.

O método empregado nessa fase do projeto consistiu em visitar as cozinhas das escolas presentes no município, observando todos os equipamentos e utensílios presentes na área de produção do alimento e elaborar os POPs para cada uma delas, fundamentados na metodologia exposta na legislação vigente.

Foram realizadas visitas em metade das escolas estaduais do município, urbanas e rurais por agendamento prévio, e nesta visita foi aplicado um questionário baseado no anexo da RDC nº 275/2002 (BRASIL, 2002), adicionadas de algumas perguntas sobre Boas Práticas de Manipulação (BPM) e higiene de alimentos. Os dados obtidos nesta etapa foram computados para melhor representar os resultados da situação encontrada nas cozinhas dos colégios visitados.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com a RDC nº 275/2002, os requisitos específicos para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados apontam que os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem conter informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e quaisquer outras informações que se fizerem necessárias. Além disso, quando o equipamento precisar ser desmontado para higienização, os POPs devem contemplar esta operação (BRASIL, 2002).

Os levantamentos das condições das escolas foram realizados parcialmente, gerando alguns dados que serviram para nortear a redação dos POPs para as cozinhas já avaliadas.

No entanto, com o surgimento da pandemia a nível mundial causada pelo novo coronavírus para seres humanos (SARS-CoV-2), causando a COVID-19, as atividades previstas para serem realizadas no projeto foram suspensas em março, quando os primeiros casos foram registrados no Brasil. A partir de então ambientes como escolas e colégios foram prontamente fechados permanecendo assim até os dias atuais (BRASIL, 2020).

Então, em razão da pandemia de COVID-19, e a consequente proibição de contato e aglomeração de pessoas, o projeto previa várias ações que obrigatoriamente precisaram ser suspensas ou adiadas.

A necessidade do isolamento social é evidente e o comprometimento das autoridades com essa causa deve ser entendido como uma política de saúde pública. Entretanto, essa medida, tão necessária nesse momento, inviabilizou a execução completa desse projeto, visto que o restante das visitas às cozinhas, bem como acesso aos profissionais manipuladores dos alimentos era parte vital para levantamento dos dados.

Uma delas era a realização em Julho de 2020 do 2º Seminário de Qualidade da Alimentação Escolar das Unidades Estaduais de Ensino de Francisco Beltrão, que estava sendo organizado mas foi temporariamente adiado até que se suspendam as regras de evitar aglomeração de pessoas, já que este evento previa a participação de cerca de 50 cozinheiras de todos colégios estaduais do município.

## CONCLUSÃO

Evidenciando a indispensabilidade das Boas Práticas de Manipulação como medida preventiva de segurança alimentar, e a importância dos Procedimentos Operacionais Padronizados como material de apoio para a aplicação dessas práticas, torna-se também evidente a utilidade dessa proposta. Deve-se levar em consideração os locais de execução desse programa, isto é, escolas que fazem parte da rede estadual de ensino e que, muitas vezes, fornecem a única refeição saudável e completa a que os estudantes tem acesso.

A dificuldade de realizar o distanciamento social nos colégios ainda os mantém fechados, impossibilitando a efetivação do projeto e a implantação de um programa de higienização para cada cozinha. Ressalta-se a carência de programas como esse em ambientes de manipulação de alimentos e a necessidade de que seja executado assim que possível.

## AGRADECIMENTOS

As autoras agradecem à Fundação Araucária e PROREC pelo financiamento do projeto, ao Núcleo Regional de Educação de Francisco Beltrão que facilitou o acesso às cozinhas das escolas, e à Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR pelo apoio e condições para que o projeto pudesse ser realizado.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da diretoria colegiada- RDC nº 275, de 06 de novembro de 2002. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC\\_275\\_2002\\_COMP.p df/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.p df/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254). Acesso em: 12 Ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Lei Federal nº11.947 de 16 de junho de 2009. Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Brasília. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm?utm\\_source=blog&utm\\_campaign=rc\\_blogpost](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm?utm_source=blog&utm_campaign=rc_blogpost). Acesso em: 13 Ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Serviço de saúde. O que é COVID-19. Disponível em: <https://coronavirus.saude.gov.br/sobre-a-doenca>. Acesso em: 13 Ago. 2020.

SIMÕES, G.P.M.L.G.M. I. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. Barueri, São Paulo. Editora Manole, 2011. 9788520442821. Disponível em:  
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520442821/>. Acesso em:  
12 Ago. 2020.