




**BOAS PRÁTICAS DE ALIMENTAÇÃO EM ESCOLA MUNICIPAL DA CIDADE
DE ZÉ DOCA, MA**

**GOOD FEEDING PRACTICES IN A MUNICIPAL SCHOOL IN THE CITY OF ZÉ
DOCA, MA**

**BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN EN UNA ESCUELA MUNICIPAL DE
LA CIUDAD DE ZÉ DOCA, MA**

 <https://doi.org/10.56238/levv16n52-049>

Data de submissão: 30/08/2025

Data de publicação: 30/09/2025

Antonia Gomes do Nascimento

Mestrado

Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (IFMA)

E-mail: antoniagomes@ifma.edu.br

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9387285339621747>

RESUMO

A alimentação e a nutrição são condições para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando a expressão plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania. Tendo em vista a importância e a necessidade de adequação dos serviços de alimentação à legislação vigente e observando as dificuldades encontradas, o presente trabalho teve o objetivo de orientar sobre alimento seguro, bem como, sobre as boas práticas de alimentação em escola municipal no município de Zé Doca, MA. Foi aplicado um checklist para averiguar as condições da estrutura física e operacional da cantina. Os resultados mostraram a ocorrência de algumas inconformidades no ambiente de trabalho, o desconhecimento da RDC 216 e 275, a falta de higiene na manipulação dos alimentos, a ausência de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) no recinto durante o preparo dos alimentos e condições insalubres na estrutura física. Os manipuladores receberam treinamento e sugestões para modificações e alterações para facilitar o processo durante a manipulação dos alimentos. Portanto, as recomendações sugeridas durante a execução das atividades, pode-se observar mudança na estrutura física, a utilização diária de EPI's, a higienização das mãos, a obtenção de material de consumo e permanente, segundo padrões sanitários visando à obtenção de alimentos seguros, além da diminuição de casos de contaminação por alimentos.

Palavras-chave: Boas Práticas. Alimentos Seguros. Contaminação. Treinamento. Manipulador de Alimentos.

ABSTRACT

Food and nutrition are conditions for the promotion and protection of health, allowing the full expression of the potential for human growth and development, quality of life and citizenship. Given the importance and the need for adequacy of nutrition services with current legislation and noting the difficulties, this study aimed to guide on safe food as well, on good feeding practices in public school in the town Ze Doca, MA. A checklist was used to assess the condition of the physical structure and operating the canteen. The results showed the identification of some nonconformities of the work environment, lack of RDC 216 and 275, the lack of hygiene in food handling, lack of Personal Protection Equipment (EPI's) in the enclosure during the preparation of food and unsanitary conditions

in physical structure. The handlers have received training and suggestions for changes and alterations to facilitate the process during food handling. Therefore, the recommendations suggested during the execution of activities, one can observe changes in the physical structure, the daily use of PPE, hand hygiene, obtaining consumer and permanent material, according to health standards in order to obtain safe food addition to the reduction of incidents of food contamination.

Keywords: Good Habits. Secure Aliments. Contamination. Training. Aliments Manipulator.

RESUMEN

La alimentación y la nutrición son esenciales para promover y proteger la salud, permitiendo la plena expresión del potencial humano de crecimiento y desarrollo, garantizando la calidad de vida y la ciudadanía. Dada la importancia y la necesidad de que los servicios de alimentación cumplan con la legislación vigente y aborden los desafíos encontrados, este estudio tuvo como objetivo brindar orientación sobre alimentos seguros y buenas prácticas alimentarias en una escuela municipal del municipio de Zé Doca, Maranhão. Se aplicó una lista de verificación para evaluar las condiciones físicas y operativas del comedor. Los resultados revelaron algunas no conformidades en el entorno laboral, desconocimiento de las RDC 216 y 275, higiene deficiente en la manipulación de alimentos, falta de Equipo de Protección Individual (EPP) durante la preparación de alimentos y condiciones insalubres en la estructura física. Los manipuladores de alimentos recibieron capacitación y sugerencias para modificaciones y cambios que facilitarían la manipulación de alimentos. Por lo tanto, las recomendaciones sugeridas durante la ejecución de las actividades se pueden observar en cambios en la estructura física, el uso diario de EPP, la higiene de manos, la adquisición de materiales consumibles y permanentes, de acuerdo con las normas sanitarias destinadas a obtener alimentos seguros, además de la reducción de los casos de contaminación alimentaria.

Palabras clave: Buenas Prácticas. Alimentos Seguros. Contaminación. Capacitación. Manipulador de Alimentos.

1 INTRODUÇÃO

Pensando no contexto e na atualidade em relação aos centros educacionais infantis com crianças menores de seis anos, contemplam-se as necessidades de desenvolvimento intelectual, bem como o direito à socialização, às vivências infantis e aos cuidados específicos (RAVAGNANI e STURION, 2009). Estes centros devem ser organizados de modo a contar com uma unidade de alimentação e nutrição, de modo a permitir que o público alvo tenha benefícios para manter, recuperar ou melhorar a saúde, através de uma alimentação diversificada e balanceada nutricionalmente e que esta ação conjunta torne-se um costume consolidado de hábitos saudáveis.

Sabe-se que as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) são um grave problema de saúde pública em qualquer parte do mundo, especialmente em países em desenvolvimento como o Brasil. As estatísticas comprovam que as doenças de origem alimentar, sobretudo, as de causa microbiana, estão aumentando a cada ano, não existindo país imune ao flagelo (ANDRADE et al., 2003).

As DTA's podem ser provocadas por diversos grupos de micro-organismos, incluindo, protozoários, bactérias, bolores e vírus. As bactérias possuem uma grande diversidade de patogenia, sendo consideradas a mais importante e mais frequentemente associada às doenças transmitidas pelos alimentos. Durante o processamento os alimentos podem ser contaminados por bactérias patogênicas pelo o homem, como resultado de deficiências das condições de higiene, quer seja a partir de pessoas ou animal doente ou ainda das fezes provenientes de indivíduos infectados.

O segmento de Alimentação Coletiva apresenta crescente acelerado nas últimas décadas. Este setor compreende o local onde são realizadas “atividades de alimentação e nutrição realizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), como tal entendidas as empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, serviços de alimentação autogestão, restaurantes comerciais e similares, hotelaria marítima, serviços de *buffet* e de alimentos congelados, comissárias e cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde, atividades próprias da Alimentação Escolar e da Alimentação do trabalhador” (RESOLUÇÃO CFN nº380/2005).

A busca pela qualidade e pela melhoria contínua, o aumento das preocupações com os consumidores, fez com que surgissem procedimentos de controle que aumentassem a qualidade dos produtos. Assim surgiram as Boas Práticas de Fabricação (BPF's) que, segundo o Roteiro para elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação em Restaurantes, são os procedimentos necessários para garantir a qualidade sanitária dos alimentos. Tais procedimentos abordam a estrutura física da organização, a disposição de máquinas e equipamentos, a utilização de máquinas, equipamentos e utensílios, higiene e comportamento dos manipuladores dos alimentos, higienização e sanitização de superfícies e fluxos dos processos desenvolvidos, entre outros. Assim é correto afirmar que a meta principal das BPF's é a máxima redução dos riscos.

O presente trabalho teve, portanto, como objetivo orientar sobre alimento seguro, bem como, sobre as boas práticas de alimentação em escola municipal no município de Zé Doca, MA.

2 MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada na escola municipal José Arcanjo de Deus e Silva, localizada no Bairro Vila Gusmão, na cidade de Zé Doca, MA, cuja comunidade classifica-se como de baixa renda e o público atendido, em quase sua totalidade, são filhos de trabalhadores sem emprego fixo e de baixa escolaridade. A escola, além de exercer a função pedagógica, se destaca pelo caráter comunitário, pois pretende, através de uma política de qualidade no ensino, pesquisa e extensão, oferecer um serviço comprometido com o desenvolvimento humano englobando dimensões pedagógica, social, econômica e ambiental.

Vale salientar que a escola possui uma estrutura física com oito salas de aula, três banheiros, estação digital, uma cantina, um salão de eventos e uma secretaria e sala dos professores, onde funcionam sete turmas com o ensino médio e uma na modalidade Educação de Jovens e Adultos (EJA). O total de discentes é de 509 e cada turma tem em média 26 alunos. A merenda escolar é oferecida uma vez a cada turno, sendo manipulada nos turnos matutino e vespertino como destaca o quadro 1.

Quadro 1 – Identificação da escola, número de alunos e número de merendeiras.

Escola: Municipal José Arcanjo	N. alunos	N. merendeiras
Turno matutino	284	5
Turno vespertino	225	4
Total	509	9

Fonte: Autora.

Para dar início às atividades vigentes no projeto, inicialmente foi encaminhado um documento para a Secretaria de Educação do Município com apresentação do projeto para que as ações pudessem ser realizadas na escola e, em seguida, encaminhado para Direção da escola. Os dados foram coletados após permissão de todos os responsáveis, pois se tratava do recolhimento de amostras das mãos dos manipuladores e alguns utensílios utilizados na cozinha da escola, antes e após a capacitação de merendeiras e funcionários, para que todos tivessem ciência do risco na contaminação dos alimentos antes do treinamento, quando se desconhece a importância de saber utilizar as boas práticas de alimentação.

O trabalho foi realizado no período de agosto a dezembro de 2011, onde foram coletadas informações dos manipuladores, através de um questionário semi-estruturado cujo objetivo era conhecer o perfil de cada um, além de observar e averiguar em visitas regulares o preparo dos alimentos, local de armazenamento, recebimento e distribuição da merenda.

O trabalho ocorreu em três etapas, distribuídas da seguinte maneira:

Etapa de Identificação - inicialmente foi realizado um levantamento de dados durante os meses de agosto e setembro, obtidos a partir do regimento da escola e entrevista não estruturada com os funcionários. Utilizou-se como parâmetro de avaliação se os itens observados estavam de acordo com o é preconizado pela legislação vigente, a saber, RDC 275 (2002) e RDC 216 (2004). A RDC 275 “estabelece Procedimentos Operacionais Padronizados que contribuam para a garantia das condições higienicossanitárias necessárias ao processamento, industrialização de alimentos, contemplando as Boas Práticas de fabricação” (VISALEGIS, 2002).

Os itens estipulados na legislação citada são:

CAMPO A – Identificação da Escola

CAMPO B – Avaliação

1. Edificações e instalações;
2. Equipamentos, móveis e utensílios;
3. Manipuladores/Merendeiras;
4. Preparo da Merenda Escolar.

Paralelamente foi acompanhado o recebimento da merenda, ou seja, dos itens necessários ao preparo dos alimentos e foram listados os pontos críticos relacionados às condições de transporte e recebimento, mostrada na figura 1, a qual representava o transporte da merenda em veículo sem refrigeração apropriada. A figura 2 mostra alimento *in natura* exposto em superfície inadequada.



Fonte: Autora.

Etapa de Intervenção - nesta etapa foi elaborado o material para dois (02) dias de treinamento para os manipuladores de alimentos da escola e demais funcionários, além de outros dez participantes do curso Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Maranhão (IFMA), Campus Zé Doca, com o propósito de se tornarem multiplicadores em outras escolas da região

O treinamento foi realizado no auditório e na cantina da escola (Fig. 3), com a utilização de recursos didáticos como projetor multimídia e intervenções dinâmicas entre os participantes. Para

facilitar a exposição pedagógica, o material do curso continha imagens e pequenos vídeos, com explanação simples e acessível, além de uma linguagem fácil e exemplos práticos para viabilizar o curso da aprendizagem. O material com as informações sobre a merenda escolar e cartilha de boas práticas higienicossanitárias foi entregue aos participantes durante a capacitação. Vale destacar, que o treinamento envolveu a participação de todos os funcionários e dos diretores.

Figura 3 - Alunos em treinamento na cantina da escola.



Fonte: Autora.

Num período de dois dias foram abordados os seguintes assuntos: higiene pessoal; conceito de boas práticas; importância da lavagem correta das mãos e técnica correta; manutenção e higienização das instalações, equipamentos e utensílios; regras para recebimento e armazenamento adequado de alimentos; higiene e manipulação dos alimentos; cuidados necessários para evitar a contaminação nos alimentos e produzir alimentação escolar de qualidade e segura, atendendo às boas práticas higienicossanitárias.

Etapas de Avaliação - nesta etapa foram avaliadas as ações realizadas e a comparação dos resultados de antes e depois da intervenção. Buscou-se avaliar o impacto das intervenções, assim como a necessidade da ocorrência de outras ações ou de medidas corretivas para mudar a situação, de forma a torná-la menos vulnerável e sujeita a situações de risco. Dentre as ações destaca-se a realização de novas análises microbiológicas, avaliando-se os resultados quanto às possíveis mudanças nos padrões higienicossanitários, comparando-os aos resultados das primeiras análises.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O início dos trabalhos transcorreu adequadamente, contando com o fato do Secretário de Educação do município ter apoiado e contribuído de forma favorável à realização da pesquisa, repassando para a diretora da escola as informações e em seguida repassando aos demais funcionários da escola.

Seguiram-se os procedimentos da RDC nº 275/2002 – ANVISA, que apresenta uma lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores Industrializadores de Alimentos.

O instrumento utilizado para coleta de dados foi repassado e feita à análise em conjunto com todos os responsáveis diretos pela preparação da merenda, ao mesmo tempo em que foram identificadas as não conformidades.

Todos os itens mencionados acima foram enfatizados no treinamento e repassados aos gestores da escola, para que houvesse a devida adequação, mas nem todos os pontos propostos para mudança foram atendidos. No quadro 1, as consequências após a intervenção.

Quadro 1 - Consequências após a intervenção.	
Consequências	
Utilização parcial de uniforme para o preparo da merenda	
Manipuladores de alimentos capacitados	
Distribuição de Manual de boas práticas de manipulação	
Implantação do roteiro diário de trabalho nas cozinhas	
Implantação de rotina de higienização da cozinha	
Implantação de sanitização correta nos utensílios onde é colocada a merenda	
Troca de utensílios na cantina da escola (faca, tábua e colheres)	
Fonte: Autora.	

Os manipuladores são peça fundamental na higiene e segurança dos alimentos nas diferentes etapas da cadeia alimentar, uma vez que podem ser o veículo de inúmeros micro-organismos para os alimentos, sejam de deterioração ou potencialmente patogênicos (GALETTI, 2005).

Nas análises microbiológicas realizadas, pode-se constatar, pelos valores encontrados, que a escola melhorou os seus procedimentos de higienização quanto às mãos dos manipuladores. Observa-se na Tabela 3, que na contagem total de *Staphylococcus aureus* das nove análises realizadas, em seis (66,6%) constatarem-se conformidades e 33,3% das mãos estavam em desacordo com os critérios de conformidade utilizados.

De modo a garantir que os manipuladores que têm contato direta ou indiretamente com os alimentos não constituam fonte de contaminação, é necessária a manutenção de um nível adequado de higiene pessoal, bem como comportamentos e modos de operação adequados (WHO/FAO, 2003).

Tabela 3 – Resultados das contagens de <i>Staphylococcus aureus</i>				
Amostras	<i>S. Aureus</i>		CT	
	Antes	Depois	Antes	Depois
Manipulador	Incontáveis	45	102	Ausência
Manipulador 1	Incontáveis	43	91	Ausência
Manipulador 2	Incontáveis	57	87	Ausência
Manipulador 3	Incontáveis	44	Incontáveis	Ausência
Manipulador 4	Incontáveis	83	Incontáveis	Ausência
Manipulador 5	150	38	66	Ausência
Manipulador 6	208	123	86	Ausência
Manipulador 7	123	39	65	Ausência
Manipulador 8				

Manipulador 9	75	49	52	Ausência
---------------	----	----	----	----------

Fonte: Autora.

4 CONCLUSÃO

Verificou-se que o treinamento foi importante para transmitir conhecimentos e sugere-se que sejam desenvolvidos outros trabalhos para motivar os funcionários na execução de suas atividades. A capacitação dos manipuladores de alimentos através de treinamentos implica em contribuir, não apenas para a melhoria da qualidade higiênico sanitária, mas para o aperfeiçoamento das técnicas e processamento utilizados. A partir da análise dos resultados obtidos, verificou-se que os manipuladores apresentaram maiores conhecimentos sobre os assuntos tratados após treinamento, principalmente referente à importância de Boas Práticas, perigos existentes nos alimentos e micro-organismos. Ficou confirmada a importância de manter as atividades de capacitação e educação continuada com os manipuladores envolvidos no processo produtivo da merenda escolar, pois evita o processamento inadequado dos alimentos e possíveis ocorrências de doenças de origem alimentar.

REFERÊNCIAS

- ANDRADE, N.J.; SILVA, R.M.M.; BRABES, K.C.S. Avaliação das condições microbiológicas em unidade de alimentação e nutrição. *Ciênc. e Agrotecnologia*, Lavras, v. 27, n. 3, p. 590-596, maio/jun. 2003.
- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, 2004.
- BELIK W. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Saúde e Sociedade* 2003; 12:12-20.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 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.
- GALETTI, F. C. S.; AZEVEDO, A. P.; AZEVEDO, R. V. P. Avaliação do perfil de sensibilidade a anticépticos, desinfetantes e antibióticos (resistograma), de bactérias isoladas de manipuladores, superfícies de contato e alimentos, durante o processo de produção de frango xadrez e alcatra ao molho. *Rev. Hig. Alimentar*, São Paulo, v. 19, p. 91-99, 2005.
- MIGOTTO, M.; DAVIS, B.; CARLETTO, G.; BEEGLE, K. Measuring Food Security Using Respondents' Perception of Food Consumption Adequacy. *ESA Working Paper No. 05-10* 2005 [cited Setembro de 2009].
- RAVAGNANI, E. M.; STURION, G. L. Avaliação da viabilidade de implementação das Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição de Centros de Educação Infantil de Piracicaba, São Paulo. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, 16(2): 43-59, 2009.
- RESOLUÇÃO CFN Nº 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.
- SEGALL-CORRÊA, MARIN-LEON. A Segurança Alimentar no Brasil: Proposição e Usos da Escala Brasileira de Medida da Insegurança Alimentar (EBIA) de 2003 a 2009. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, 16(2): 1-19, 2009.
- WHO/FAO. Strategies for assessing the safety of foods produced by biotechnology. Report of a Joint FAO/WHO Consultation. Geneva, 2003. 59p.