

CANTINAS EM UNIVERSIDADE PÚBLICA: CONDIÇÕES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS

FOOD SERVICE IN PUBLIC UNIVERSITY: HYGIENIC- SANITARY CONDITIONS

ALANE SANTOS SILVA¹ [LATTES] MARIA DA CONCEIÇÃO PEREIRA DA FONSECA² [LATTES]
JOELI SILVA DE SOUZA³ [LATTES]

CORRESPONDÊNCIA PARA:
alanesnut@gmail.com

1. Graduanda da Escola de Nutrição (ENUFBA) da Universidade Federal da Bahia – UFBA
2. Profa. Dra. da Escola de Nutrição da UFBA
3. UFBA. Núcleo de Segurança Alimentar

RESUMO

As cantinas configuram-se como Unidades de Alimentação e Nutrição e são responsáveis pelo fornecimento de alimentos em condições sanitárias satisfatórias. Este estudo objetivou avaliar as condições higienicossanitárias de Cantinas Universitárias, por meio de check list conforme legislações vigentes no país. Foram avaliados 46 itens, subdivididos em seis blocos, tendo como opções de resposta: sim, não e não se aplica, aplicados entre agosto e outubro de 2018. De forma geral, as cantinas obtiveram um escore global médio de 51%, classificado em situação mediana, porém apresentando itens insatisfatórios em determinados aspectos higienicossanitários. Foi constatado maior número de inconformidades em quatro (67%) das seis cantinas, sendo principalmente por questões estruturais, instalações, equipamentos até inconformidades relacionadas aos manipuladores de alimentos. Em contrapartida, as outras duas cantinas, obtiveram adequações superiores a 70%.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação, Boas Práticas de Manipulação, Lista de verificação.

ABSTRACT

The cafeterias as Food and Nutrition Units are responsible for instruct actions to provide food in satisfactory sanitary conditions. This study aims to evaluate the hygienic-sanitary conditions of six universities cafeterias in Salvador's public university through an adapted checklist according to RDC nº 275 e 216. Forty-six items were evaluated, subdivided in six blocs, having as answers options: yes, no and not apply, administered in two moments during 2018 between august and October. In general, the cafeterias had a global average 51%, in a median situation, showing that they have unsatisfactory hygienic-sanitary conditions. The major non-conformities were found in four (67%) of six cafeterias, in structural aspects, installations, equipment and handling practices. Otherwise, the two others colleges' cafeterias obtained adequacy higher than 70%.

Keywords: Food Service, Good Handling Practice, Checklist.

INTRODUÇÃO

Cantinas em ambientes de ensino, por serem práticas e acessíveis, são constantemente frequentadas pelo público acadêmico. Embora esse fluxo seja alto nos estabelecimentos, a aplicação das normas e padrões higienicossanitários recebem interferência de diversos fatores, entre os quais se destacam: falta de atenção e controle dos comerciantes e manipuladores; limitação das áreas físicas destinadas à produção e comercialização, manipuladores com baixa qualificação para a atividade; bem como a baixa conservação dos locais e as péssimas condições higienicossanitárias. Consta-se assim, que diante destes fatores, existem dificuldades para a execução das boas práticas de produção de alimentos (ARBOS et al., 2015; BASTOS, MOUSINHO, MARTINS, 2015).

No contexto de comercialização de alimentos e preparações em Serviços de Alimentação, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) criou a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216/04 (BRASIL, 2004), considerando a necessidade do aperfeiçoamento constante das ações de controle sanitário na área de preparo e distribuição de alimentos/preparações, estabelecendo procedimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higienicossanitárias do alimento preparado.

É comum nas Instituições de Ensino Superior, o preparo e comercialização de alimentos em cantinas. Nos campi da Universidade Federal da Bahia (UFBA) existem espaços que são cedidos aos concessionários através de licitações para o funcionamento de desses estabelecimentos. Para assegurar o fornecimento/preparações em condições sanitárias adequadas, em 30 de dezembro de 2014, pela Portaria 404/2014 foi deliberado pela UFBA que o Núcleo de Segurança Alimentar (NuSA) seria o órgão responsável pelo processo de acompanhamento e fiscalização das condições sanitárias de alimentos e/ou bebidas distribuídos e comercializados por empresas e concessionárias nos campi, a partir da renovação e abertura de novos contratos dos espaços cedidos na UFBA para as cantinas (BRASIL, 2014).

As cantinas universitárias são de importante relevância para a rotina diária dos universitários, visto que na maioria dos casos, os estudantes dispõem de curto tempo entre os intervalos das atividades acadêmicas

para realizar as refeições. Ademais, considerando que a alimentação é uma necessidade fisiológica do indivíduo, torna-se necessário que ela esteja em condições higiênicas adequadas e promova saúde e satisfação. Com estas características, ela será capaz de contribuir de forma positiva para o desenvolvimento das atividades acadêmicas ou profissionais realizadas no âmbito da universidade.

Diante disso, torna-se importante o monitoramento da qualidade dos alimentos/preparações fornecidos nas cantinas localizadas nos campi da UFBA, além da avaliação das condições de Boas Práticas de Fabricação (BPF), no sentido de prevenir a ocorrência de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) entre a comunidade acadêmica.

Além disso, o estudo mostra-se relevante tendo em vista que a caracterização e a avaliação realizada poderão nortear as futuras intervenções para assegurar a oferta de alimentos/preparações seguros à população universitária. Desta forma, este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higienicossanitárias de Cantinas Universitárias.

METODOLOGIA

A pesquisa caracterizou-se como um estudo exploratório, focalizando os aspectos higienicossanitários de cantinas que participaram do processo de licitação organizado pela Pró - reitoria de Administração (PROAD) da UFBA e instaladas nos campi da UFBA, na cidade de Salvador, BA. O estudo foi realizado entre agosto e outubro de 2018.

Existiam no período da pesquisa, 13 cantinas funcionando regularmente, sendo sete cantinas licitadas pela PROAD e as demais funcionavam com contrato próprio com a Faculdade ou Instituto. Como critério de inclusão, foram consideradas apenas as cantinas com contratos estabelecidas com a PROAD, por apresentarem cláusulas específicas para as BPF. Foram excluídas da pesquisa as demais cantinas com contrato próprio. Das sete cantinas licitadas, seis participaram da pesquisa, e a sétima cantina não autorizou a realização do estudo.

A coleta de dados foi realizada por observação direta com preenchimento do formulário próprio, através de uma visita em cada cantina, sem aviso prévio. Foi realizada pela investigadora principal, que foi

previamente treinada em uma UAN e acompanhada de uma servidora nutricionista do NuSA, tendo em vista o acesso administrativo aos espaços. Ao final, as cantinas foram comparadas entre si, e por questões éticas, foram codificadas por letras (A, B, C, D, E e F) para não identificação dos locais.

Para a avaliação foi realizada inspeção visual, e os quesitos foram anotados em um formulário (checklist ou lista de verificação), semiestruturado e previamente testado nas cantinas participantes, adaptado das RDC nº 275/02 (BRASIL, 2002) e RDC nº 216/04 (BRASIL, 2004), com quesitos pertinentes aos ambientes avaliados. O formulário continha 46 itens, que contemplavam observações relacionadas aos seguintes aspectos: instalações, piso, paredes, teto, portas, janelas, iluminação e instalação elétrica, ventilação, água, lavatório para higienização das mãos, equipamentos, higienização dos equipamentos, móveis e utensílios, controle integrado de vetores e pragas urbanas, manipuladores e exposição ao consumo de alimentos preparados.

O instrumento de forma geral se organizou em seis blocos, sendo que o primeiro bloco foi relativo às edificações, instalações e ambiência e foi composto por 29 itens, subdivididos em 10 sub-blocos. Os demais blocos continham em média quatro itens cada (Quadro 1).

Para avaliar o nível de adequação e inadequação, utilizaram-se os critérios determinados pela ANVISA, através da RDC nº 275/02 (BRASIL, 2002), que propõe a classificação em três grupos, conforme descrito a seguir:

GRUPOS	PONTUAÇÃO (%)
GRUPO 1	76 a 100
GRUPO 2	51 a 75
GRUPO 3	0 a 50

Os dados coletados foram tabulados e analisados utilizando o programa Microsoft Excel, versão 2010. Com a finalidade de facilitar a análise e a discussão das informações obtidas, o conteúdo do formulário foi agrupado em tópicos. E para cada bloco e sub-bloco do formulário, foi realizado o cálculo do

escore, assim como o escore global utilizando-se as seguintes fórmulas:

$$\text{Escore Obtido (EO)} = \frac{(\sum \text{ dos pontos positivos})}{(\sum \text{ dos pontos possíveis} - \sum \text{ dos pontos dos itens não aplicáveis})} \times 100$$

Nesta, foi levado em consideração todos os pontos obtidos na lista de verificação, para que se obtivesse um número percentual ao final.

O presente estudo faz parte do projeto denominado “Controle de qualidade e de processo produtivo das refeições produzidas e transportadas destinadas aos universitários da Universidade Federal da Bahia”, com projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, com o parecer nº 228.318/2012.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Embora no processo de licitação das cantinas estivesse explícito que o funcionamento para tal deveria ocorrer apenas com a comercialização de lanches preparados no momento e/ou prontos para consumo, essas delimitações não era seguidas rigorosamente. Foi possível observar que apenas as cantinas D e F seguiam esse padrão. As demais cantinas (A, B, C e E), além de comercializarem esses tipos de alimentos, utilizavam os espaços para produção de refeições (almoço), sendo possível observar uma grande variedade de pratos quentes e frios expostos à venda. Vale ressaltar que os espaços eram insuficientes para tal produção, assim como para um fluxo adequado de resíduos, alimentos e pessoas.

Ao analisar os itens de avaliação do check list (Tabelas 1 e 2), foi constatado que o bloco 1 (Tabela 1) (instalações, edificações e ambiência) e o bloco 4 (controle integrado de vetores e pragas urbanas) foram classificados como grupo 3, tendo os escores médios globais de 42% e 33%, respectivamente. Com piores situações para as cantinas A, B, C e E no bloco 1, que obtiveram escores inferiores a 51%, e as cantinas A, B e E não pontuaram nenhum item positivamente no bloco 4. Enquanto as cantinas D e F obtiveram 16 e 18 itens adequados, respectivamente, no bloco 1, já no bloco 4, as cantinas C, D e F obtiveram escores $\geq 50\%$.

Quadro 1. Descrição da lista de verificação estruturada para o estudo, Salvador - BA, outubro de 2018.

BLOCOS	Nº de itens no bloco	Descrição dos sub-blocos e seus itens
1- Instalações, Edificações e ambiência	29	<p>Dividido e oito sub-blocos:</p> <p>1.a – Instalações em geral (com 3 itens): insalubridade, objetos em desuso, animais domésticos, vetores; ventilação local e superfícies dos equipamentos utilizados no armazenamento e exposição à venda.</p> <p>1.b – Piso (com 3 itens): revestimento liso e impermeável, estado de conservação e de higienização;</p> <p>1.c – Parede (com 3 itens): revestimento liso e impermeável, estado de conservação e de higienização;</p> <p>1.d – Teto (com 2 itens): acabamento liso e impermeável, higienização e estado de conservação;</p> <p>1.e – Portas (com 2 itens): estado de conservação, ajuste ao batente e as portas externas com barreiras;</p> <p>1.f – Janelas (com 2 itens): estado de conservação, superfície lisa, ajustadas ao batente e com proteção e barreiras contra vetores;</p> <p>1.g – Iluminação e Instalação elétrica (com 3 itens): adequada, com proteção adequada contra quebras, estado de conservação, embutidas ou protegidas em tubulações externas.</p> <p>1.h – Ventilação (com 4 itens): circulação de ar que garante o conforto térmico, fluxo de ar correto, estado de conservação e limpeza de equipamentos, com registro de manutenção, limpeza e troca dos filtros.</p> <p>1.i – Água (com 4 itens): água potável, fabricação de gelo, caixa d'água e torneira com filtro.</p> <p>1.j -Lavatórios exclusivos para higienização das mãos (com 3 itens): posição estratégica e nº suficiente, acessórios para higienização das mãos e lixeiras.</p>
2. Equipamentos	4	2.a – Equipamentos de material resistente, superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios lisas, impermeáveis; superfícies dos equipamentos livres de imperfeições e registro de manutenção dos equipamentos.
3 - Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios	2	3.a – Registro de limpeza e local adequado para depósito de material de limpeza.
4 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas	2	4.a – Ausência de vetores ou focos e se existem, se tem ações preventivas para impedir a entrada e/ou proliferação.
5 – Manipuladores	4	5.a – Ausência de lesões ou sintomas de enfermidade que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos; boa apresentação (asseio pessoal); lavagem das mãos antes e após manipular os alimentos, cabelos protegidos, ausência de barba, unhas limpas, ausência de adornos.
6 - Exposição ao consumo do alimento preparado	5	6.a – Área de exposição dos alimentos; manipuladores fazem assepsia e usam luvas; equipamentos com barreira de proteção; utensílios devidamente higienizados e protegidos e área para recebimento do dinheiro.
Total de itens	46	

(Adaptado das RDC no 275/02 (BRASIL, 2002) e RDC nº 216/04 (BRASIL, 2004))

Nos blocos 1 e 4, de forma geral observou-se: insalubridade, pisos, paredes e teto em mau estado de higienização e conservação, portas e janelas sem proteções para impedir a entrada de vetores, presença de animais domésticos e insetos, iluminação e instalação elétrica favorecendo a formação de sombras e lâmpadas sem proteção contra quebras, assim como a indisponibilidade de lavatórios exclusivos para higienização de mãos, e estes em pontos estratégicos, e a inexistência de ventilação, o que não permitia o conforto térmico nos ambientes.

Entre os 10 sub-blocos que compõem o bloco 1 (Tabela 2), oito deles obtiveram as classificações inferiores a 50% de adequação na avaliação, um sub-bloco obteve mais de 51% de adequação, sendo classificado no nível intermediário, determinado como grupo 2 e o outro foi classificado no grupo 1, com adequação superior a 76%. Deste modo, percebeu-se que o módulo de edificações, instalações e ambiência tiveram forte influência sobre o escore global obtido na avaliação das cantinas.

As piores situações foram observadas nos sub-blocos 1.a (ITENS DA INSTALAÇÃO GERAL), 1.b (Piso), 1.c (PAREDE), 1.d (Teto), 1.e (PORTAS), 1.f (JANELAS), 1.h (ventilação), e 1.j (lavatório exclusivo para mãos). Foram observadas piores situações nas cantinas A, B, C e E em todos os quesitos dos sub-blocos, onde as instalações apresentavam focos de insalubridade, presença de animais domésticos e teias de aranhas. Os locais além de possuírem tamanhos reduzidos, durante a produção das refeições apresentavam desconforto térmico aos manipuladores. Nas cantinas A, B e E foram encontrados equipamentos que entravam em contato direto com os alimentos apresentando rugosidades e frestas em sua estrutura.

Os pisos e paredes de todos os estabelecimentos (exceto cantinas D e F) apresentaram, além do mau estado de conservação (rachaduras e trincas – pisos, e infiltração e bolor - paredes), higienização precária nas seis cantinas. Os forros dos tetos eram em sua maioria de poliestireno e apresentando umidade e bolor. As portas, além de não estarem ajustadas aos batentes, não possuíam barreiras contra a entrada de vetores, apresentando inconformidade em todas as cantinas. As janelas nas cantinas A, B e E, além de não estarem ajustadas aos batentes, tinham vidros quebrados em duas delas juntamente com falhas nos revestimentos,

e nas cinco outras cantinas (apenas a cantina D não portava), foi possível observar a ausência e/ou inconformidades de telas milimétricas (quando presente).

Resultado semelhante foi encontrado por Siqueira e Costa (2013), no estudo realizado em oito cantinas no Campus do Pici na Universidade Federal do Ceará, onde observou que as instalações não se encontravam em boas condições, apresentando desgastes estruturais ocasionados pelo tempo, assim como a ambiência, com focos de insalubridade, animais e vegetação ao redor. Oliveira, et al., (2017), encontraram em seu estudo realizado em cantinas de escolas públicas municipais no estado do Maranhão, um resultado satisfatório de 100% de adequação quanto as instalações e controle de pragas. Já Siqueira e Costa (2013), verificaram em seu estudo que as pias para higienização de mãos eram inexistentes na quantidade e localização correta.

Em relação às condições de potabilidade da água, foi possível identificar que todas as cantinas passavam por análise microbiológica e lavagem semestralmente (Tabela 2) por ser de propriedade e responsabilidade da universidade. Com isso, o item obteve escore de 100% nas seis cantinas, se encaixando assim no grupo 1. Isto demonstrou a preocupação da Universidade em estar de acordo com as normas estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011:

Art. 3º que toda água destinada ao consumo humano, distribuída coletivamente, deve ser objeto de controle e vigilância da qualidade da água.

O estudo realizado por Porto et al., (2015), avaliou as condições higienicossanitárias das cantinas escolares do Distrito Federal, e encontraram 98,4% de adequação em relação ao abastecimento de água potável.

Os equipamentos avaliados no bloco 2 (Tabela 1) dos estabelecimentos obtiveram classificação no grupo 1. Quanto à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios no bloco 3, observou-se que havia frestas e pontos de ferrugem e higienização precária em algumas cantinas, tendo assim interferência nos resultados, ocasionando escores baixos nas cantinas A e B (bloco 2) e nas cantinas A, B e E (bloco 3), respectivamente. No estudo realizado por Porto et al., (2015), observaram um percentual de 50% de adequação no que diz respeito à situação dos equipamentos e utensílios e 80,2% quanto à higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.

Tabela 1 – Condições higienicossanitárias avaliadas pelo escore global, número de adequações e escores por bloco em cantinas nos campi de uma universidade pública em Salvador - BA, outubro de 2018

B L O C O S	N ^o de Itens no bloco	CANTINA A				CANTINA B				CANTINA C				CANTINA D				CANTINA E				CANTINA F				Esc médio Global (%)	G R U P O S
		A	I	NA	ESC	A	I	NA	ESC	A	I	NA	ESC	A	I	NA	ESC	A	I	NA	ESC	A	I	NA	ESC		
1	29	7	21	1	24	11	15	3	38	10	16	3	34	16	8	5	55	8	18	3	30	18	8	3	65	42	G3
2	4	2	2	0	50	2	2	0	50	4	0	0	100	4	0	0	100	3	1	0	75	4	0	0	100	79	G1
3	2	0	2	0	0	1	1	0	50	2	0	0	100	2	0	0	100	1	1	0	50	2	0	0	100	67	G2
4	2	0	2	0	0	0	2	0	0	1	1	0	50	2	0	0	100	0	2	0	0	1	1	0	50	33	G3
5	4	1	3	0	25	1	3	0	25	3	1	0	75	2	2	0	50	3	1	0	75	3	1	0	75	54	G2
6	5	2	3	0	40	2	3	0	40	4	1	0	80	4	1	0	80	2	3	0	40	3	2	0	60	57	G2
TOTAIS		12	33	1	27	17	26	0	40	24	19	3	56	30	11	5	73	17	26	3	40	31	12	3	72	51	G2
Classificação		G3				G3				G2				G2				G3				G2				G2	

Blocos: 1 – Instalações edificações e ambiência; 2 – Equipamentos; 3 - Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; 4 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas; 5- Manipuladores; 6 - Exposição ao consumo do alimento preparado.

A = Número absoluto de itens adequados; I = Número absoluto de itens inadequados; NA = Número absoluto de itens não aplicáveis

ESC = Escore (%); G1= Grupo 1 (76 a 100%); G2 = Grupo 2 (51 a 75%); G3 = Grupo 3 (0 a 50%).

Tabela 2 – Avaliação das condições higienicossanitárias pelo detalhamento do bloco Edificações, instalações e ambiência de cantinas nos campi de uma Universidade pública em Salvador – BA, outubro de 2018

B L O C O S	N ^o de itens no bloco	CANTINA A				CANTINA B				CANTINA C				CANTINA D				CANTINA E				CANTINA F				Escore médio Global (%)	G R U P O S		
		A	I	NA	ESC	A	I	NA	ESC	A	I	NA	ESC	A	I	NA	ESC	A	I	NA	ESC	A	I	NA	ESC				
a	3	0	3	0	0	0	3	0	0	1	2	0	33	2	1	0	67	0	3	0	0	3	0	0	100	33	G3		
b	3	1	2	0	33	1	2	0	33	0	3	0	0	1	2	0	33	0	3	0	0	2	1	0	67	28	G3		
c	3	1	2	0	33	1	2	0	33	1	2	0	33	2	1	0	67	1	2	0	33	3	0	0	100	50	G3		
d	2	0	2	0	0	1	1	0	50	0	2	0	0	1	1	0	50	1	1	0	50	1	1	0	50	33	G3		
e	2	0	2	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0	0	G3		
f	2	0	2	0	0	0	2	0	0	1	1	0	50	0	0	2	0	1	1	0	50	1	1	0	50	25	G3		
g	3	1	2	0	33	2	1	0	67	1	2	0	33	2	1	0	67	1	2	0	33	3	0	0	100	56	G2		
h	4	1	3	0	25	1	1	2	50	1	1	2	50	2	0	2	100	0	2	2	0	1	1	2	50	46	G3		
i	4	3	0	1	100	3	0	1	100	3	0	1	100	3	0	1	100	3	0	1	100	3	0	1	100	100	G1		
j	3	0	3	0	0	2	1	0	67	2	1	0	67	3	0	0	100	1	2	0	33	1	2	0	33	50	G3		
TOTAIS		7	21	1	23	11	15	3	41	10	16	3	37	16	8	5	59	8	18	3	30	18	8	3	65	42	G3		
Classificação		G3				G3				G3				G2				G3				G2				G3			

Legenda:

Blocos: a – Itens da instalação geral; b – Piso; c - Parede; d - Teto; e- Portas; f- Janelas; g- Iluminação e instalação elétrica; h-Ventilação; i- Abastecimento de água; j- Lavatórios exclusivos para lavagem de mãos.

A = Número absoluto de itens adequados

I = Número absoluto de itens inadequados

NA = Número absoluto de itens não aplicável

ESC = Escore (%)

No bloco 5, que tratou dos manipuladores, observou-se nas cantinas a inexistência de supervisão, sendo notado o uso de adornos, sapato aberto, esmalte sem uso de luvas e cabelos fora da touca. Esses achados corroboram com o estudo de Siqueira e Costa (2013), onde os manipuladores encontravam-se sem uniforme completo, utilizando adornos e maquiagem, quando mulheres, e barba, no caso dos homens. Pascual e Abenis (2016), também encontraram em seu estudo realizado em escolas públicas e privadas do ensino médio em Esatern Visayas, Filipinas, manipuladores utilizando esmalte e/ou unhas grandes e sujas, adornos e vestimentas inadequadas. Já Silva, et al., (2007), no estudo realizado em uma cantina universitária de Santa Maria - RS encontraram 42,86% de inconformidade no bloco de manipuladores que atuavam nessa cantina.

Quanto ao bloco 6, que tratou da exposição ao consumo de alimentos preparados, obteve 57% de adequação, dessa forma, classificado como grupo 2, tendo as cantinas A, B e E influenciado neste valor, visto que, obtiveram dos cinco itens, apenas dois adequados. Pascual e Abenis (2016) encontraram resultado insatisfatório neste bloco, onde os problemas comuns observados foram temperatura inadequada de armazenamento de alimentos crus e prontos para consumo.

A cantina A, foi a que se encontrou em pior situação, com escore médio de 27%, seguida das cantinas B e E, que obtiveram escores médios iguais de 40%, se enquadrando dessa forma, no grupo de classificação 3. A cantina C obteve um escore médio de 56% (grupo 2). E as únicas cantinas que se enquadraram na classificação "grupo 1", foram as D e F, com escores médios de 73% e 72%, respectivamente.

As cantinas obtiveram um escore global médio de 51%, o que as deixaram em situação de classificação mediana, no grupo 2, o que mostrou insatisfação em muitos aspectos higienicossanitários, necessitando assim serem melhorados para proporcionar adequadas condições de preparações e comercialização de alimentos e para a comunidade acadêmica que transitam entre os campi da UFBA.

O presente estudo teve como limitações: além do número reduzido de cantinas participantes, o período reduzido para coleta, concomitante à demora administrativa em enviar os relatórios aos permissionários, solicitando as correções nas cantinas, o que impossibilitou visualizar diferenças significativas no período do estudo. O formulário adaptado das RDC nº 275 e

216 que permaneceram com itens que se repetiam, a exemplo das instalações, ventilação e equipamentos. E um número reduzido de estudos em cantinas universitárias, o que impossibilitou uma discussão mais aprofundada.

CONCLUSÃO

Com a realização deste estudo, foi possível observar que quatro das seis cantinas avaliadas se encontravam em condições higienicossanitárias insatisfatórias, uma vez que apresentavam baixo atendimento aos requisitos sanitários. Entretanto, de forma geral, as cantinas obtiveram um escore global médio de 51%, classificado em situação mediana, porém apresentando itens insatisfatórios em determinados aspectos higienicossanitários. Apenas duas cantinas encontraram-se com escores de adequação superiores a 70%, e funcionavam apenas com comercialização de lanches preparados no momento e/ou prontos para consumo, de acordo com as recomendações de que os ambientes possuíam dimensões apenas para tal finalidade e não para produção de alimentos.

Verificou-se a necessidade de supervisão administrativa periódica para que adequações mínimas possam ser sanadas, assim como treinar e capacitar os manipuladores de alimentos e conscientizá-los sobre as boas práticas, diminuindo assim os riscos de DVA.

REFERENCIAS

ARBOS, K. A., et al., Avaliação diagnóstica das condições higienicossanitárias das cantinas em campus universitário público, João Pessoa/PB, Brasil. *Revista Contexto & Saúde*, Ijuí editora UNIJUÍ v. 15 n. 28 jan./jun. 2015, p. 84-94. Disponível em: <<https://www.revistas.unijui.edu.br/index.php/contextoesaude/article/view/3173>>. Acesso em: 13/10/2018.

BASTOS, F. S.; MOUSINHO, M. M.; MARTINS, H. S. Avaliação higiênico sanitária de estabelecimentos produtores/ comercializadores de alimentos em universidades de Belém-PA. In: Encontro Paraense de Engenharia de Produção, 2015, Belém. Anais

EPAEP 2015, 2015.

BRASIL. Resolução – RDC nº 216/04. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. In: Diário Oficial da União, Brasília, 2004. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em: 15/08/2018.

BRASIL. Resolução - RDC Nº 275/ 02. 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. In: Diário Oficial da União, Brasília, 2002. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254>. Acesso em: 15/08/2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n.º 2.914, de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, Seção 1, 04 de janeiro de 2012, 49p. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2011/prt2914_12_12_2011.html>. Acesso em: 21/11/2018.

BRASIL. Ministério da Educação. Gabinete do Reitor. Portaria nº 404, de 30 de dezembro de 2014. Institui o Núcleo de Segurança Alimentar, no âmbito da Pró-Reitoria de Administração. Palácio da Reitoria, Salvador, BA, 30 dez. 2014.

OLIVEIRA, A. S. S. S.; SOARES, E. L. P.; MACEDO, J. L.; PEREIRA, I. C.; GOMES; F. O.; ASSUNÇÃO, M. J. S. M. Hygienic-sanitary conditions in public schools feeding units. ISSN: 2447-2301 Oliveira ASSS et al. Portuguese ReonFacema. 2017 Jul-Set; 3

(3): 585-593. Maranhão, 2017.

PASCUAL, P. A. L.; ABENIS, N. F. L. D. Assessment os sanitary conditions and food handlers' partices os public and private high school canteens in Eastern Visayas, Philippines. The Countryside Development Reseach Journal (CDRJ), Vol 4, Issue 1, (2016). Disponível em: <<http://www.ssu.edu.ph/subdomains/ojs/index.php/CDRJ/article/view/56/56>>. Acesso em: 17/11/2018.

PORTO, E. B. S.; SCHMITZ, B. A. S.; RECINE, E.; RODRIGUES, M. L. C. F. Condições higienicossanitárias das cantinas de escolas públicas e privadas do Distrito Federal – Brasil e seus fatores associados. Vigil. Sanit. Debate 2015; 3 (4): 128-135. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/286362253_Condicoes_higienico-sanitarias_das_cantinas_de_escolas_publicas_e_privadas_do_Distrito_Federal_-_Brasil_e_seus_fatores_associados>. Acesso em: 21/11/2018.

SILVA, S. F.; SACCOL, A. L. FREITAS.; MESQUITA, M. O. Avaliação das boas práticas em cantinas universitárias. Disc. Scientia. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 8, n. 1, p. 151-157, 2007. Disponível em: <<https://periodicos.unifra.br/index.php/disciplinarumS/article/view/924/868>>. Acesso em: 18/11/2018.

SIQUEIRA, A. C. P.; COSTA, A. K. O. Condições higienicossanitárias das cantinas de uma universidade pública em Fortaleza. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 20 (2): 275-289, 2013. Disponível em: <<https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/viewFile/8634603/2524>>. Acesso em: 15/11/2018.