

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO
DEPARTAMENTO DE MEDICINA SOCIAL
PÓS GRADUAÇÃO EM SAÚDE NA COMUNIDADE

CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DOCUMENTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
DE CRECHES PÚBLICAS E PRIVADAS

TATIANA DOS REIS BALANIUC MONTEIRO MOREIRA

RIBEIRÃO PRETO

2018

TATIANA DOS REIS BALANIUC MONTEIRO MOREIRA

Condições sanitárias e documentação de serviços de alimentação de creches públicas e
privadas

Versão Original

Dissertação apresentada no curso de mestrado do
Departamento de Medicina Social da Faculdade de
Medicina da USP de Ribeirão Preto SP.

Orientador: Prof. Dr. Amaury Lelis Dal Fabbro.

RIBEIRÃO PRETO

2018

|

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Moreira, Tatiana Balaniuc Monteiro.

Condições sanitárias e documentação de serviços de alimentação de creches públicas e privadas. Ribeirão Preto, 2018.

84 p.: il.; 30 cm

Dissertação de Mestrado, apresentada à Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto/USP. Área de concentração: Saúde da Comunidade.

Orientador: Lelis Dal Fabbro, Amaury.

TATIANA DOS REIS BALANIUC MONTEIRO MOREIRA

CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DOCUMENTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
DE CRECHES PÚBLICAS E PRIVADAS

Dissertação apresentada à Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo para obtenção do título de Mestre no Curso de Pós-Graduação em SAÚDE NA COMUNIDADE.

Aprovado em:

Banca Examinadora:

Prof Dr: _____

Instituição: _____

Julgamento: _____

Prof Dr: _____

Instituição: _____

Julgamento: _____

Prof Dr: _____

Instituição: _____

Julgamento: _____

Dedico este trabalho ao meu marido
RUBEM, sem ele nada seria possível;

À minha filha LUISA, fiel ajudante,
companheira de todas as horas, amor do meu
coração;

E ao meu primo ROGÉRIO, meu motorista
nessa empreitada que sem saber me deu forças para
terminar a fase mais árdua desse processo.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à MARIA LUIZA SANTA MARIA, quem me mostrou que um sonho que eu nunca me permiti sonhar poderia se tornar realidade, sem ela eu nunca estaria aqui.

A VÂNIA CANTARELLA RODRIGUES, uma grande chefe, uma amiga especial, aquela que sempre me incentivou e ajudou.

E aos Professores Dr. AMAURY DAL FABBRO e Dra. LUCIANA CISOTO RIBEIRO pela confiança e orientação.

“O sonho é que leva a gente pra frente. Se a gente for seguir a razão fica aquietado, acomodado. A tarefa de viver é dura, mas fascinante.” (Ariano Suassuna)

RESUMO

MOREIRA, Tatiana dos Reis Balaniuc Monteiro. Condições sanitárias e documentação de serviços de alimentação de creches públicas e privadas. 2018. Dissertação (Mestrado em Saúde na Comunidade) – Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2018.

Hoje grande parte das crianças passa o dia na escola, e lá se alimentam. Tendo em vista a importância da primeira infância no desenvolvimento humano, este estudo atenta para a rotina alimentar deste grupo fora de suas casas. Nas escolas públicas o alimento é preparado no local, com uma estrutura física relativamente adequada, com nutricionista responsável cuidando tanto da parte de boas práticas sanitárias quanto da parte nutricional. O Estado ainda provê dieta especial quando necessário (ex. crianças com intolerância à lactose, alergia e outras restrições alimentares), o foco é numa alimentação mais natural, evitando alimentos industrializados. Já nas escolas particulares existem três formas de oferta de alimentos; existem escolas que produzem no local, as que terceirizam a produção, comprando de restaurantes e marmitarias e, ainda, aquelas que aceitam alimentos provenientes das casas das crianças (fornecidos pela família), que podem ser caseiros ou industrializados. É sobre essas formas de produção dos alimentos que chegam às crianças de até quatro (4) anos que se alimentam fora de casa que esse trabalho está focado, especialmente no fato de existir um cuidado em observar e obedecer à legislação sanitária na produção, transporte e armazenamento desses alimentos. Os alunos da rede pública são contemplados com escolas que seguem rigorosas normas regulamentares assegurando a procedência e padrões de qualidade e segurança em suas refeições, enquanto os alunos de instituições privadas não contam com as mesmas normas e, por isso, os alimentos que recebem, muitas vezes, não têm o mesmo padrão e garantia, ficando clara a necessidade de uma legislação que padronize todas as instituições de forma que seja garantida a promessa Constitucional do direito da criança à uma alimentação adequada para todas, independente da escola que frequentam.

Palavras-chave: creche, crianças, alimentação, vigilância sanitária, legislação.

ABSTRACT

MOREIRA, Tatiana dos Reis Balaniuc Monteiro. Sanitary conditions and documentation of feeding services from public and private day care centers 2018. Dissertação (Mestrado em Saúde na Comunidade) – Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2018.

Nowdays most children spend the day at school, and are fed there. Considering the importance of early childhood in human development, this study looks at the routine feeding of this group outside their homes. In public schools the food is prepared on site, with a relatively adequate physical structure, with a responsible nutritionist taking care of both the good health practices and the nutritional aspects. The State still provides a special diet when necessary (eg. children with lactose intolerance, allergy and other food restrictions), the focus is on a more natural diet, avoiding industrialized foods. In private schools there are three forms of food supply; There are schools that produce on-site, schools that outsource production, buying from restaurants and mariners, and even those that accept food from children's homes (provided by the family), which can be homemade or industrialized. It is about these forms of food production that reach children up to four (4) years of age who are fed outside their homes that this work is focused, especially on the fact that care is taken to observe and obey sanitary legislation in the production, transportation and storage of these foods. Students in the public school are provided with schools that have rules ensuring the appropriateness and quality of their meals, while students in private institutions do not have the same rigor and therefore the food they receive often does not have the same condition. It is clear that legislation is fundamental to standardize all institutions so that the constitutional promise of the children's right to adequate food for all, regardless of the school they attend, is guaranteed.

Key-words: daycare, child, food, health surveillance, legislation.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Distribuição percentual de itens de documentação existentes nas escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.	38
Tabela 2. Origem dos alimentos distribuídos nas escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.....	39
Tabela 3. Adequação da estrutura física dos lactários em escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.....	41
Tabela 4. Adequação da estrutura física, equipamentos, itens proteção e de higiene em cozinhas de escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.....	42
Tabela 5. Adequação em itens relacionados ao processo de produção em cozinhas de escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.....	43
Tabela 6. Adequação do refeitório em escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.....	44
Tabela 7. Adequação das estruturas adjacentes em escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.....	45

.

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Gráfico 1. Itens relacionados aos funcionários de escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.....	46
Gráfico 2. Origem dos alimentos distribuídos nas escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.....	47

LISTA DE SIGLAS

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CEI - Centro de Educação Infantil.
CFN - Conselho Nacional de Nutricionistas.
CNAE - Conselho Nacional de Atividades Econômicas.
CVS – Centro de Vigilância Sanitária.
ECA - Estatuto da Criança e do Adolescente.
EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária.
EMEI - Escola Municipal de Educação Infantil.
EPI - Equipamento de Proteção Individual.
FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.
MBP - Manual de Boas Práticas.
PIQ - Padrão de Identidade e Qualidade.
PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar.
POP - Procedimento Operacional Padrão.
RT – Responsabilidade Técnica.
RDC - Resolução da Diretoria Colegiada.
SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequenas Empresas.
SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial.
SENAI – Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial.
SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural.
SESI – Serviço Social da Indústria.
SVS – Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde.
TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	14
1.1 APRESENTAÇÃO PESSOAL	14
1.2 APRESENTAÇÃO DO PROJETO	14
1.3 MOTIVAÇÃO	15
2. REVISÃO BIBLIOGRAFICA	17
2.1 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	19
2.2 DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA)	20
2.3 LEGISLAÇÃO	22
2.4 CNAE FISCAL E LICENÇA SANITÁRIA	23
2.5 LEGISLAÇÃO SANITÁRIA	24
2.6 RESPONSABILIDADE TÉCNICA	26
2.7 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBPF)	28
2.8 CARDÁPIO	28
3. JUSTIFICATIVA	30
4. OBJETIVO	31
4.1 OBJETIVO GERAL	31
4.2 OBJETIVO ESPECÍFICO	31
5. METODOLOGIA	32
5.1. DELINEAMENTO E LOCAL DE ESTUDO	32
5.2. PARTICIPANTES DO ESTUDO	33
5.2.1 Critérios de inclusão	33
5.2.2 Critérios de exclusão	33
5.3. ASPECTOS ÉTICOS	33
5.4 COLETA DE DADOS	34
5.5 ANÁLISE DE DADOS	34
5.6 INSTRUMENTO DA PESQUISA (QUESTIONÁRIO)	34
5.6.1 Elaboração do instrumento	34
5.6.2 Uso do instrumento	36
5.7 MATERIAL EDUCATIVO	36
6. RESULTADOS	37
7. DISCUSSÃO	47
8. CONCLUSÃO	54
9. BIBLIOGRAFIA	56
APÊNDICE A Termo de consentimento livre e esclarecido	62
APÊNDICE B Instrumento de pesquisa	64
APÊNDICE C Itens avaliados e critérios de conformidade	68
APÊNDICE D Material Educativo (Cartilha)	73

1. INTRODUÇÃO

1.1. APRESENTAÇÃO PESSOAL

Por mais de 22 anos exerci a função de fiscal da Vigilância Sanitária do Município de Ribeirão Preto, ingressei no serviço público de saúde através de concurso em 1994, tendo amplo contato com o serviço de educação infantil bem como o contato direto com a fiscalização de todo tipo de estabelecimento de interesse à saúde pública desde então.

Pude ver a oferta deste serviço se transformar e nessas duas décadas a realidade do cuidado infantil mudar por completo. Minhas percepções sobre essa nova realidade, especialmente focada na primeira infância despertaram o interesse que culminou nesta pesquisa.

Desde março de 2017 exerço nova função na Secretaria da Saúde do Município de Ribeirão Preto – SP trabalhando prioritariamente com as questões jurídicas, o que fortaleceu meu pensamento em relação às normas aplicadas às creches e escolas de educação infantil. A vontade de ver uma padronização na legislação me fará continuar com o trabalho mesmo após a defesa da dissertação, pretendo me empenhar para compilar toda legislação pertinente ao tema e fazer com que se tornem disponíveis/acessíveis a todas as vigilâncias e também as creches. Pretendo ainda encaminhar ao legislativo municipal a proposta de uma legislação única para todas as escolas de educação infantil do Município, padronizando assim a oferta de alimentos a todas as crianças, independente de qual tipo de escola ela esteja matriculada.

1.2 APRESENTAÇÃO DO PROJETO

A produção de alimento seguro é essencial nas instituições que atendem crianças, visto que são do ponto de vista alimentar, uma população vulnerável e um surto de toxinfecção alimentar neste ambiente se configuram em um grave problema de saúde pública.

Sob a ótica da legislação sanitária vigente considerando que as escolas públicas e as privadas seguem normas sanitárias distintas foram realizadas visitas nestas instituições (incluindo aquelas filantrópicas) na cidade de Ribeirão Preto que atendem crianças menores de 4 anos e verificado as condições sanitárias do local de preparo dos alimentos ofertados por meio de observação e preenchimento de questionário.

Assim, foi possível constatar que nem sempre o local de preparo das refeições é na própria escola, e mesmo quando realizado na escola, ainda há uma inadequação referente ao que é considerado adequado pela legislação.

O controle sanitário também deve ser fundamental quando se utiliza os serviços de produção de alimentos terceirizados e refeições transportadas para as escolas/creches e também nas residências, local onde acontece o maior número de surtos de toxinfecção alimentar.

Naquelas onde o alimento não é preparado na própria escola, se a instituição exigia ou não a licença sanitária do produtor do alimento e se o transporte também atendia as normas sanitárias vigentes. Entre estas, verificou-se que grande parte dos alimentos/refeições ofertados nas escolas era proveniente de marmitarias ou restaurantes comuns, nenhuma com especificidade de produção de refeições para alimentação infantil.

1.3 MOTIVAÇÃO

Considerando que uma alimentação adequada é essencial para o crescimento da criança, sabendo que a infância é o período no qual os hábitos alimentares estão sendo formados e que as escolas públicas e privadas seguem normas distintas, espera-se que este trabalho traga dados importantes para programar e implementar uma política sanitária uniforme e eficaz, trazendo uma equidade para as crianças que fazem uso desses serviços.

Uma vez que a Lei nº 11.346/06, a Portaria nº 2.715/2011 e a Portaria Interministerial nº 1.010/06 versam sobre o direito humano a alimentação adequada, ou seja, o direito de todas as crianças independente de qual escola ela frequente é o mesmo, que o resultado deste trabalho possa investigar a existência de inadequações nos locais que preparam e ofertam alimentos para crianças na primeira infância, e com isso poder encaminhar aos órgãos competentes uma proposta para que seja criado uma norma específica para as creches particulares/privadas nos mesmos moldes da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar em escolas/creches públicas e filantrópicas. Entre as exigências, destaca-se a necessidade de um profissional nutricionista como responsável técnico (RT).

Espera-se que o instrumento de pesquisa (questionário) e o material educativo desenvolvido (cartilha) possam ser utilizados para que outros profissionais sejam capazes de avaliar as creches e instituições infantis com mais eficiência, contribuindo com o dia-a-dia

dos fiscais e também com a melhoria dos serviços oferecidos para as crianças. Frisando que este instrumento contempla as exigências federais válidas para todo território nacional, ou seja, poderá facilitar o trabalho desses profissionais em todo o Brasil, fornecendo um padrão a ser usado como guia de suporte para avaliação das instituições que oferecem alimentação nestas instituições.

2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

O lar e a família eram os locais privilegiados para o cuidado e desenvolvimento das crianças até a idade escolar, quando então parte das atividades das crianças e jovens era realizada nas escolas. Entretanto, com a revolução industrial, as mulheres começaram a trabalhar nas indústrias e o cuidado com os filhos era realizado com o apoio de outras mulheres. Nesse contexto surgiu a necessidade da existência de locais onde os filhos pudessem ficar durante a jornada de trabalho dos pais (VASCONCELOS et al, 2013).

Portanto, quando a mulher passou a trabalhar fora do ambiente doméstico, a sociedade passou a compartilhar o papel de cuidador das crianças, começando então as creches com caráter assistencial (VASCONCELOS et al, 2013). Inicialmente o papel das creches era voltado apenas para cuidados físicos e de alimentação, sem foco pedagógico/educativo, e utilizado principalmente pelos filhos de operários (RUIZ, 2007).

Entretanto, com o passar dos anos, essa demanda por locais de cuidado para as crianças fora do ambiente familiar passou a ser realidade em quase todas as classes econômicas, seja pela necessidade de emprego para complementar o orçamento doméstico, ou mesmo por realização profissional. Neste contexto, ampliou-se a demanda por locais apropriados para o cuidado infantil, que suprissem de forma adequada não só a alimentação e higiene, mas que também incorporasse o desenvolvimento infantil, com propostas de cuidados psicopedagógicos (RIZZO, 2003; VASCONCELOS et al, 2013).

As primeiras instituições para cuidar de crianças no Brasil foram criadas no Rio de Janeiro no ano de 1899, com a denominação de Instituto de Proteção e Assistência à Infância. O objetivo da instituição era acolher crianças menores de oito anos carentes, doentes, deficientes, maltratadas, e abandonadas. A primeira creche popular foi criada em 1908 para atender filhos dos operários de até dois anos de idade. No período da república, por volta de 1921, essas instituições se difundiram por diversas capitais nacionais e o objetivo do cuidado infantil era também reduzir o alto índice de mortalidade existente no país, através do fornecimento de refeições, de cuidados médicos e de higiene (VASCONCELOS et al, 2013). Estas primeiras instituições não estavam sujeitas a nenhum tipo de fiscalização, por não existir na legislação normas específicas para o funcionamento destas cozinhas, apesar de atenderem um público vulnerável. A criança que frequenta creche tem um maior risco de

desenvolver de infecções, principalmente aquelas denominadas de repetição (MASCARINI, DONALISIO, 2006).

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB), Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996, creche é o local onde a criança receberá a primeira etapa da educação básica, e tem por finalidade “o desenvolvimento da criança em seus aspectos físico, psicológico, intelectual e social complementando a ação da família e da comunidade”. As instituições de ensino infantil, sejam escolas públicas ou privadas, pertencem ao sistema municipal de educação e atendem exclusivamente crianças com idades de 0 a 3 anos (denominadas creches) e de 4 a 6 anos (pré-escolas). (OLIVEIRA; MIGUEL, 2012).

Em 2016 foi publicada uma nova legislação com diretrizes para a formulação de políticas públicas para a primeira infância, considerando as particularidades e demandas específicas desta fase da vida. A Lei nº 13.257 de 08 de maio de 2016 atualiza o Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990), o Código de Processo Penal e a Consolidação das Leis do Trabalho, para garantir cuidado integral à criança (BRASIL, 2016).

A alimentação e a educação estão diretamente relacionadas. A alimentação, em qualquer fase da vida, é um direito social básico, garantido pela Constituição Federal (BRASIL, 2010a), como também a educação, sendo direito de todos e dever do Estado e da família. (BRASIL, 1991)

O texto da Constituição Federal Brasileira, em seu artigo 208, estabelece que o Estado, entre os deveres relacionados à educação, inclui o atendimento à alimentação escolar. Especificamente no inciso VII deste mesmo artigo, garante o atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde (BRASIL, 1991). A Lei nº 8.069 de 1990, conhecida como Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), em seu artigo 4º estabelece como dever da família, da comunidade, da sociedade e do poder público assegurar às crianças e adolescentes o direito à vida, saúde, alimentação, educação, esporte, lazer, profissionalização, cultura, dignidade, respeito, liberdade e convivência familiar e comunitária (BRASIL, 1990).

A OMS recomenda que os cuidados nos primeiros anos de vida sejam priorizados na atenção à saúde, pois esta fase é fundamental para um crescimento e desenvolvimento apropriado que se refletirá ao longo de toda a vida, além disso, é neste período da vida que são estabelecidos os hábitos alimentares. Neste sentido, é fundamental uma alimentação

adequada, os cuidados recebidos e o ambiente onde se desenvolve (BRASIL, 2010b). A alimentação infantil deve ser de qualidade, tanto em relação ao seu aspecto nutricional, quanto às normas de higiene aplicadas ao local onde é produzida. Esse fator é de extrema importância, pois, em decorrência da imaturidade do sistema imunológico, as crianças são mais suscetíveis às doenças transmitidas pelos alimentos. (BRASIL, 2003; BRASIL, 2010b).

2.1 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foi criado pelo Governo Federal em 1955 visando uma nutrição e alimentação adequada ao desenvolvimento integral da criança. Inicialmente o programa tinha caráter assistencialista, com foco na desnutrição infantil. Sua trajetória acompanha a questão alimentar no país e os avanços relacionados com o tema da segurança alimentar.

Este programa abrange alunos matriculados na educação infantil, fundamental e ensino médio da rede pública de ensino dos Estados, Municípios e Distrito Federal (DF) e em estabelecimentos mantidos pela União que constam no Censo Escolar realizado pelo Ministério da Educação (MEC). (BRASIL, 2013).

A gestão do PNAE é realizada pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), autarquia federal criada pela Lei 5.537 de 21 de novembro de 1968 vinculada ao MEC. O FNDE responde pela implementação de políticas públicas para a área de educação, prestando assistência técnica e financeira e executando ações que contribuem para uma educação de qualidade no país (BRASIL 2015).

O objetivo principal do PNAE é (BRASIL, 2013, p.3):

Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais durante o período letivo.

Por ser uma política intersetorial, o desenvolvimento das ações dentro do programa envolve diversos Ministérios como Saúde, Educação, Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Desenvolvimento Agrário, Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a sociedade civil e

as ações sociais. O PNAE integra as políticas públicas de segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2013).

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) consiste na (BRASIL, 2006a p.1)

Realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis.

Uma das principais ações do programa é oferecer alimentação de qualidade a todos os estudantes da rede pública de ensino e neste sentido, o gerenciamento de toda a produção das refeições a elaboração de cardápios, as compras, a estrutura física, o treinamento dos manipuladores, a execução do programa deve seguir normas específicas ditadas pelo FNDE para garantir não só a qualidade nutricional, como também a sanidade dos alimentos oferecidos (BRASIL, 2013). Ainda hoje, em diversas localidades do país, a alimentação escolar oferecida pelo poder público é a principal fonte de alimentos de crianças (MALUF, 2009; PEDRAZA, QUEIROZ, MENEZES, 2013)

2.2 DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA)

As doenças transmitidas por alimentos, conhecidas por DTA, vêm aumentando em nível mundial e são consideradas um grave problema de saúde pública. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS) anualmente ocorrem cerca de 1,2 bilhões de episódios de diarreia e mais de 2,2 milhões de óbitos atribuídos ao consumo de alimentos contaminados, sendo que 1,8 milhões dessas mortes em todo mundo são de crianças menores de 5 anos de idade (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2010).

Diversos fatores contribuem para o aumento da incidência das DTA como o crescimento populacional, o processo de urbanização totalmente desordenado e a deficiência dos órgãos públicos em controlar a produção de alimentos e a qualidade dos alimentos ofertados (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2010).

A OMS define DTA como toda doença de natureza infecciosa ou tóxica causada por agentes que entram no corpo a partir dos alimentos, que estejam contaminados por

microrganismos patogênicos, parasitas, por substâncias químicas ou objetos lesivos ou por substâncias tóxicas. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2010).

A contaminação pode ocorrer em qualquer etapa da produção e distribuição dos alimentos e geralmente está associada ao uso de utensílios inadequados ou mal higienizados, à higiene das mãos dos manipuladores ou ainda à qualidade da água utilizada no preparo, na lavagem de mãos e na higienização dos utensílios e equipamentos. Ou seja, possui origem em ações humanas inadequadas (OLIVEIRA, BRASIL, TADDEI, 2008).

A educação em saúde é reconhecida como a forma mais efetiva de se prevenir e controlar as doenças transmitidas por alimento conhecidas. Desta forma, tanto os produtores quanto os consumidores devem ser orientados quanto os riscos e prevenção destas doenças e adoção das boas práticas de manipulação em todos os locais onde haja manipulação de alimentos (BRASIL, 2010c).

Para garantir a inocuidade dos alimentos, é fundamental ter estrutura física, armazenamento e transporte adequados, manipuladores bem treinados e responsável técnico supervisionando todas as etapas de produção e preparo (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2010).

A Organização para Agricultura e Alimentação das Nações Unidas (FAO) define a higiene dos alimentos como o “conjunto de medidas necessárias para garantir a segurança, a salubridade e a sanidade do alimento desde a produção primária até seu consumo final” (FAO, 1998). Segurança alimentar tem um significado que se resume em garantir qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos – SISAN (BRASIL, 2006a).

A Lei Orgânica de Saúde (Lei nº 8.080 de 1990) criou o Sistema Único de Saúde e norteia o cuidado integral à saúde (promoção, proteção, recuperação e manutenção da saúde), a organização e o funcionamento dos serviços de saúde (BRASIL, 1990; 2011).

O SUS apresenta entre suas atribuições o controle e a fiscalização de todos os alimentos, água e bebidas destinadas ao consumo humano, que devem ser realizadas por meio da vigilância sanitária definida no Artigo 6º, § 1º como: (BRASIL, 1990)

Um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

As ações de vigilância sanitária perpassam todas as áreas da saúde com o objetivo de assegurar condições adequadas à saúde e também de qualidade na produção e consumo de

bens (incluindo alimentos), na prestação de serviços e no cumprimento da lei relacionada à proteção, promoção e preservação da saúde (BRASIL, 1990; 2011).

Uma vez que os produtos e serviços colocados no mercado de consumo não podem representar riscos à saúde ou à segurança dos consumidores, exceto aqueles considerados normais e previsíveis em decorrência de sua natureza e utilização, obrigando-se os fornecedores a dar informações sobre os riscos (LAZZARINI et al., 1997), cabe a Vigilância Sanitária Municipal fazer esse controle sanitário das creches e escolas fundamentada na legislação vigente (Portaria CVS nº 01/17) (SÃO PAULO, 2017).

A importância da atuação de vigilância sanitária na área de alimentação e nutrição está bem estabelecida. Na Política Nacional de Alimentação e Nutrição a proposição de ações de vigilância alimentar e nutricional e de vigilância sanitária se somam para a promoção e proteção da saúde através da definição de normas e regulamentos para o controle sanitário dos alimentos, desde a produção até a comercialização e distribuição (BRASIL, 2012a).

2.3. LEGISLAÇÃO

A Secretaria da Saúde através da Vigilância Sanitária, amparada pela ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e pelo CVS - Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo que normatizam esta área de atuação e oferecem as diretrizes nacionais e estaduais para que as entidades tenham regulamentação e as prefeituras possam fiscalizá-las garantindo segurança e bem-estar para sua população.

A ANVISA oferece não apenas suporte legal mas também fornece para seus usuários guias de boas práticas e condutas que devem ser observadas no exercício das atividades.

Em 1990 foi publicada a Lei nº 8.080 que *“dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes”* e define em seu artigo 3º que a alimentação constitui um dos fatores determinantes e condicionantes da saúde da população e refletem o desenvolvimento social e econômico do país. Além disso, no artigo 6º estabelece que a vigilância nutricional e a orientação alimentar são atribuições específicas do SUS, bem como todo o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo”. (BRASIL, 1990).

De forma complementar a Portaria Interministerial nº 1.010 de 8 de maio de 2006 foi instituída pelos Ministério da Saúde e Ministério da Educação para ser utilizada por ambos os

órgãos e definiu diretrizes nacionais para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas propondo entre seus eixos prioritários a segurança sanitária dos alimentos através da adoção de boas práticas de produção de alimentos no ambiente escolar. (BRASIL, 2006b)

No mesmo ano de 2006 foi sancionada a Lei nº 11.346, Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) para que o Direito Humano à Alimentação Adequada pudesse ser garantido por meio da elaboração e implantação de políticas públicas definidas de forma conjunta entre governo e sociedade civil. Segundo a LOSAN, a Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2006a) passou a ter um significado que se resume em garantir qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, e ele tem por seu principal objetivo formular e implementar políticas e planos de segurança alimentar e estimular a integração entre o governo e a sociedade civil objetivando assegurar o direito humano a uma alimentação adequada e isto envolve a obediência a legislações educacionais, trabalhistas, sanitárias, e àquelas ligadas ao setor de obras e meio ambiente (BRASIL, 2006a).

Em 2009, a Lei Federal nº 11.947 de 16 de junho de 2009 estabeleceu critérios para garantir o alimento seguro na escola, especificando a necessidade de profissional técnico (nutricionista) para a execução do programa e incluindo a elaboração de cardápios adequados com base nos princípios da segurança alimentar. (BRASIL, 2009).

2.4. CNAE FISCAL E LICENÇA SANITÁRIA

Por ser estabelecimento de interesse a saúde que consta no anexo I da Portaria CVS 01/17, as creches/escolas municipais devem obedecer o § 4º do artigo 5º que diz: “ *Os estabelecimentos integrantes da administração pública federal, estadual e municipal estão sujeitos ao N° CEVS (que identifica o Cadastro ou a Licença, quando for o caso) e, ao registro de seus responsáveis técnicos, junto ao órgão de vigilância sanitária competente, bem como ao cumprimento das demais exigências pertinentes ao seu funcionamento.*”

Na tabela de CNAE Fiscal – Código Nacional de Atividade econômica desta atividade é o 8511-2/00, referente a Educação Infantil/Creche e de acordo com a portaria compreende as atividades de instituições de ensino que se destinam ao desenvolvimento integral da criança, em geral, de até 6 anos de idade, de acordo com a Lei nº 9.394 de 20-12-1996 (LDB) e Instituições assistenciais que abrigam crianças normais ou com deficiências mentais /

físicas, cujas mães são necessitadas ou trabalham fora do lar. (Anexo I da Portaria CVS 04/11) (SÃO PAULO, 2011).

O Sistema Integrado de Licenciamento - S I L, Decreto n ° 55.660 de 30/03/2010 considera esta atividade de risco alto, portanto a empresa deverá obedecer ao procedimento administrativo determinado pelo respectivo órgão ou entidade da Administração Direta e Indireta do Estado responsável e pelos municípios aderentes, para a comprovação do cumprimento das exigências e das restrições necessárias à sua obtenção, cabendo a realização da vistoria prévia.

No caso, o CVS determina que esta atividade seja licenciada junto a vigilância sanitária municipal.

2.5 LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

Para verificar as condições sanitárias dos estabelecimentos produtores de alimentos com a devida fundamentação legal o órgão público dispõe de uma vasta legislação.

O que configura infrações sanitárias em todo o país, é a Lei Federal 6.437/77, que estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

No estado de São Paulo temos o Código Sanitário Estadual - Lei Estadual 10.083 de 1998 que atende os princípios da Constituição Federal, Lei Organica da Suade e seus preceitos (SÃO Paulo, 2001);.

Em 2002 foi publicado o Decreto Estadual 42.740 que aprova o Regulamento a que se refere o artigo 22 do Decreto-Lei 211, de 30 de março de 1970, que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria de Estado da Saúde;

Para tratar o assunto de forma mais especifica, no ano de 1993 o Ministério da saúde publicou a Portaria MS 1.428/93, que aprovava o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos". Esta Portaria, ainda vigente, determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos;

Em 1997 o Ministério da Saúde publicou nova Portaria SVS/MS 326/97 aprovando o Regulamento Técnico: "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos" sempre visando dar mais subsídios para que a fiscalização pudesse padronizar suas condutas no país;

Quanto as normas editadas pela ANVISA aplicadas ao setor, iniciamos com a Resolução RDC18/00, que dispõe sobre Normas Gerais para funcionamento de Empresas Especializadas na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas;

Em 2002 a agencia publicou a Resolução RDC 275 dispondo 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, mais atualizada que a portaria do ministério de 1997.

E em 2004 publicou a Resolução RDC 216/04, sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Enquanto isso, no estado de São Paulo temos uma legislação de 1992 especifica para creches - a Resolução SS 44/92, e que desde então não sofreu alterações, embora muito necessárias.

Na área de alimentos, a legislação mais usada no estado de São Paulo é a Portaria do CVS nº 05 publicada em 2013 que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação com roteiro de inspeção (SÃO PAULO,2013);

No âmbito federal, os estados e municípios sem legislação especifica seguem a Portaria nº 321, de 26 de maio de 1988 referente as normas e os padrões mínimos, destinados a disciplinar a construção, instalação e o funcionamento de creches, em todo o território nacional.

Existem ainda os Parâmetros básicos de Infraestrutura para instituições de educação infantil propostos pelo Ministério da Educação em 2006 (BRASIL, 2006c).

A lista é extensa, mas essas são as principais legislações utilizadas pelos órgãos sanitários que fiscalizam as atividades inseridas no CNAE 8511-2/00, educação infantil.

Como a ANVISA possui competência para normatizar, estão em avaliação as opções de proposta regulatória sobre os requisitos de segurança sanitária para o funcionamento dos estabelecimentos de educação infantil, sendo o subtema 61.1 da agenda regulatória de 2015/1016.

A lei 9.782/99 em seu artigo 8 reza que incumbe a Agência respeitada a legislação em vigor, regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco a saúde pública, desta forma ela pode regulamentar outros produtos e serviços de interesse para o controle de riscos a saúde da população, alcançados pelo sistema nacional de vigilância sanitária.

Fazendo um paralelo com a Portaria 321/88 que traz as normas e padrões mínimos para a construção e instalação de creches, e considerando que esta é a única legislação federal específica até o momento, em 2010 se tentou rever a portaria mas não houve publicação de normativa, este estudo traz propostas visando regular os estabelecimentos de educação infantil considerando que a prestação de serviços assistenciais podem alterar o estado de saúde das crianças que estão no estabelecimento; que a população é vulnerável, e que o ambiente é propício a riscos à saúde.

Embora não trate sob responsabilidade técnica ou cardápio, além dos tópicos descritos acima, esse estudo fala sobre a necessidade de treinamento dos manipuladores, que é essencial, fazendo como que todas as vigilâncias aguardem essa nova norma federal pois citando o trabalho de (VASCONCELOS, 2013):

as necessidades descritas pelos órgãos responsáveis para elaboração de regulamentos técnicos, a falta de legislação específica, a vulnerabilidade da população alvo atendida , o tipo de serviço de alimentação das creches e ainda a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção da saúde da população infantil, (...) sugere-se a elaboração de um regulamento técnico de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados aplicados aos serviços de alimentação infantil – as creches.

2.6. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Do ponto de vista da legislação sanitária, a responsabilidade técnica deve ser exercida por profissional que possui capacidade legal comprovada através de documentos de habilitação profissional e inscrição nos conselhos de classe (BRASIL, 1976) e o desempenho de atividades nas diversas áreas da saúde sem o RT legalmente habilitado, constitui infração sanitária prevista no artigo 10º da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 (BRASIL,

1977). Neste contexto, a prestação de serviços na área de alimentos também determina a obrigatoriedade do Responsável Técnico (BRASIL, 1993).

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) fiscaliza, normatiza e disciplina o exercício profissional do nutricionista e do técnico em Nutrição e Dietética. A atuação destes profissionais deve ser fundamentada pela Segurança Alimentar e Nutricional para garantir o direito humano a uma alimentação adequada. Por ser uma profissão da área da saúde, o nutricionista que assumir a RT tem sua atuação profissional regida pelo conselho de classe e subordinado à legislação sanitária vigente (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2015a).

De acordo com este conselho, toda empresa que atua na área de alimentação e nutrição, precisa estar inscrita no Conselho Regional de Nutricionista (CRN) da região em que está localizada (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2005a). As empresas cujo serviço de alimentação e nutrição humana não é a atividade fim (seja pessoa jurídica de direito público ou de direito privado, que é o caso das escolas de educação infantil), não é exigido o registro no CRN, no entanto, é necessário um cadastramento no qual deve estar indicado o RT (nutricionista) que gerencia as atividades de alimentação e nutrição na empresa, seja por meio de comprovantes de vínculo profissional, ou termo de compromisso assinado (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2005a).

O CFN estabeleceu em sua Resolução nº 419 de 2008 os critérios para o nutricionista assumir a Responsabilidade Técnica estabelecida como (artigo 1º, p.2) *“compromisso profissional e legal na execução de suas atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando à qualidade dos serviços prestados à sociedade”* (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2010).

Ao assumir Responsabilidade Técnica, o nutricionista deve comunicar o fato ao CRN, que avaliará os aspectos relativos à complexidade dos serviços identificando se estão compatíveis com as atribuições profissionais de acordo com a área de atuação e o profissional passa também a responder integralmente de forma ética, civil e penal por todas as atividades desenvolvidas, incluindo aquelas realizadas por seus subordinados. Os outros profissionais de nutrição que compõem o serviço também podem ser responsabilizados pelas ações realizadas no serviço que atuam. Pela complexidade que envolve o fato do ponto de vista ético, profissional e legal, todo nutricionista que deixar a função de RT deve também comunicar imediatamente o desligamento da função ao conselho, sob pena de sofrer processo disciplinar e responder de forma civil e penal por atos praticados em serviço onde, mesmo afastado, o

profissional ainda conste como RT (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2010).

Segundo a legislação que rege o PNAE é obrigatório ter o nutricionista responsável pelo planejamento de cardápios, supervisão e treinamento do pessoal responsável pelo preparo dos alimentos, análise do valor nutritivo; controle de qualidade dos alimentos, realização de palestras para pais e responsáveis pelas crianças, professores e funcionários, avaliação por parâmetro antropométrico de peso e altura das crianças, e proporcionar a educação nutricional das crianças, criando hábitos alimentares adequados e saudáveis (BRASIL, 2009; BRASIL, 2013a).

2.7. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBPF)

Em qualquer serviço onde haja manipulação e distribuição de alimentos é obrigatório a existência do MBPF. Trata-se de um documento elaborado, implementado supervisionado e atualizado pelo nutricionista que descreve o trabalho executado no estabelecimento e a forma correta de fazê-lo, desde informações gerais sobre a limpeza do local, sobre o controle de pragas, da água utilizada, os procedimentos de higiene e controle de saúde dos funcionários, o treinamento de funcionários, a dispensação correta do lixo e como garantir a produção de alimentos seguros e saudáveis. O MBPF deve ser periodicamente revisado e atualizado e estar sempre a disposição dos manipuladores de alimentos para consulta (BRASIL, 1997; ANVISA, 2002; ANVISA, 2004).

A elaboração do MBPF depende de um diagnóstico situacional, com o levantamento das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, geralmente realizado por meio de lista de verificação da adoção e aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) ou *check-list* (BRASIL, 1997; ANVISA, 2002; ANVISA 2004).

Existem na legislação sanitária orientações para a elaboração da lista de verificação e cursos que podem auxiliar na avaliação das BPF na Alimentação Coletiva. O diagnóstico também inclui a observação de todas as rotinas operacionais desenvolvidas no serviço de alimentação, subsidiando posteriormente a elaboração do MBPF. A partir das informações identificadas é elaborado um relatório apontando as não-conformidades segundo a legislação observadas e a indicação das ações corretivas que deverão ser adotadas pelo RT com objetivo de adequar o serviço de alimentação (BRASIL, 1997; ANVISA, 2002; ANVISA 2004; SEBRAE, 2017).

2.7. CARDÁPIO

A formação de hábitos alimentares inicia-se ao nascimento com o aleitamento materno e segue com os alimentos introduzidos no primeiro anos de vida. Entretanto, os hábitos alimentares são adquiridos e moldados com o tempo e determinados pelas preferências individuais definidas geneticamente, como também pelas experiências positivas e negativas experimentadas em relação à alimentação, pela disponibilidade de alimentos, pelo nível socioeconômico, pela influência da mídia e pelas necessidades do ser humano. (PROENÇA, 2010). Neste sentido, a escola tem um papel importante, pois atualmente as crianças iniciam

precocemente a vivência no ambiente escolar e a instituição fornece alimentação durante o período que a criança permanece na escola. Quando a escola cumpre adequadamente este papel os benefícios podem se refletir ao longo da vida, e não somente no período que permanece na escola (BRASIL, 2013a).

A existência de cardápio elaborado é uma exigência da Secretaria Municipal da Educação para todas as escolas, independente de haver ou não preparo de alimentos na instituição. Cada escola deve ter um cardápio de acordo com a realidade dos alunos. Um cardápio bem elaborado deve atender as necessidades nutricionais dos estudantes matriculados levando em conta as condições de saúde e nutrição dos alunos e tempo que permanecem na instituição, além de considerar os produtos alimentícios produzidos na região, priorizando os alimentos *in natura* (CARABOLANTE, FERRIANI, 2006; GOULART, BANDUK, TADDEI, 2010).

3. JUSTIFICATIVA

Ao se estabelecerem diretrizes sobre a estrutura e o funcionamento de creches e pré-escolas, reconhece-se que a educação infantil deve seguir parâmetros ditados por suas funções educacionais, além de envolver também as dimensões de saúde, segurança e outras historicamente definidas, em função de objetivos que se quer efetivamente alcançar, estimulando a formação continuada de seus profissionais e uma articulação dinâmica com o ensino fundamental. Isto envolve a obediência a legislações educacionais, trabalhistas, sanitárias, as ligadas ao setor de obras e meio ambiente. (Lei 9.394/96- Lei de Diretrizes e Bases da educação).

Embora a Constituição Federal tenha reconhecido como um direito da criança e dever do estado, a dificuldade de acesso às creches públicas ainda é grande no país, e desta forma, pequenas creches particulares e outras beneficentes vão surgindo para atender essa imensa demanda.

Desta maneira, compreendendo como seria o funcionamento ideal das instituições de educação infantil e que a não observância das exigências legais podem afetar a qualidade e a segurança alimentar das crianças que frequentam cada tipo de instituição de ensino, sejam públicas ou privadas desenvolveu-se este estudo para avaliar a conformidade e as diferenças da situação destas instituições com a legislação sanitária referente principalmente à área de produção e distribuição de alimentos.

4. OBJETIVO

4.1 OBJETIVO GERAL

Avaliar as condições sanitárias e documentação, de acordo com a legislação sanitária vigente, dos locais que produzem refeições nas escolas públicas e privadas que atendem crianças menores de 4 anos no município de Ribeirão Preto.

4.2 OBJETIVO ESPECÍFICO

Avaliar a documentação existente nas escolas referente às normas legais para o funcionamento das escolas estudadas, como a licença de funcionamento, os atestados de saúde dos operadores, certificados de higienização periódica da caixa d'água, certificação de limpeza dos filtros, certificação de controle de pragas e treinamento dos manipuladores de alimento do local.

Avaliar a documentação referente ao planejamento dos cardápios e procedência dos alimentos ofertados na instituição.

Avaliar as condições sanitárias da estrutura física dos locais onde há preparo, manipulação e distribuição de alimentos nas escolas.

Finalmente, oferecer material educativo para demais municípios, instituições e profissionais da área para que possam promover saúde e bem estar no ensino infantil.

5. METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada utilizando dados fornecidos pela Vigilância Sanitária Municipal e pela Secretaria Municipal da Educação de Ribeirão Preto (lista de escolas cadastradas junto às Secretarias), dados coletados nas escolas por meio de roteiro de inspeção padronizado e aplicação questionário, no período de janeiro a agosto de 2017.

Nele foram estudadas escolas de educação infantil públicas municipais e escolas particulares cadastradas na Secretaria da Educação do município de Ribeirão Preto- SP.

5.1 DELINEAMENTO E LOCAL DO ESTUDO

Esta pesquisa estudo caracteriza-se como um estudo observacional de delineamento transversal no qual cada unidade de observação foi avaliada uma única vez no período estudado.

No ano de 2015, o município de Ribeirão Preto atendeu 21.230 crianças na educação infantil (PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO PRETO, 2015).

Segundo dados da Secretaria Municipal da Educação de Ribeirão Preto, existem no município 151 escolas de educação infantil cadastradas, que atendem crianças de 0 a 6 anos e 11 meses, das quais 76 escolas são particulares e/ou filantrópicas e 75 são escolas públicas. (PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO PRETO, 2015).

As escolas municipais de educação infantil são organizadas por faixa etárias e por turnos. As unidades que atendem crianças de 0 a 3 anos e 11 meses (n=33) são denominadas Centros de Educação Infantil (CEI) e funcionam em período integral. As unidades escolares que atendem a faixa etária de 4 a 6 anos (n=42) são denominadas Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEI) e podem atender em tempo integral, como também em dois turnos (manhã e tarde). (PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO PRETO, 2015).

Nas escolas particulares não há esta divisão, e atendem em uma mesma unidade crianças de 0 a 6 anos. O período de atendimento (integral ou parcial) varia conforme serviço contratado pelos pais ou responsáveis.

5.2 PARTICIPANTES DO ESTUDO

Para a definição da amostra do estudo, consideraram-se apenas as escolas que atendiam crianças na faixa etária de 0 a 3 anos e 11 meses, sendo 33 escolas da rede municipal e 76 escolas particulares.

O estudo foi realizado com uma amostra não probabilística, definida por conveniência, calculada considerando 50% destas escolas (n=54), mantendo a proporcionalidade entre escolas da rede pública municipal (n=16) e escolas particulares (n=38). Para este estudo, as escolas particulares serão nomeadas ESCOLAS PRIVADAS e aquelas da rede pública municipal serão nomeadas como ESCOLAS PÚBLICAS. A seleção da amostra foi realizada por meio de sorteio simples.

5.2.1. Critérios de Inclusão

Foram incluídas no estudo as escolas cadastradas na Secretaria Municipal de Ensino de Ribeirão Preto como escola de educação infantil (públicas ou privadas) e que atendiam ao menos dez (10) crianças na faixa etária estudada (0-3 anos e 11 meses).

5.2.2. Critérios de Exclusão

Ser escola de educação especial conveniada com a Secretaria da Municipal, atender menos que dez (10) crianças na faixa etária de 0-3 anos e 11 meses ou não estar cadastrada na Secretaria Municipal da Educação de Ribeirão Preto.

5.3 ASPECTOS ÉTICOS

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Saúde Escola Dr. Joel Domingos Machado da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto. (CAAE 53138915.9.0000.5414.)

Os responsáveis por cada escola assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) consentindo com a inclusão da unidade no estudo, antes do início da coleta de dados (Apêndice A).

5.4 COLETA DE DADOS

O primeiro contato com a unidade escolar foi por meio de visita à escola sorteada. O projeto de pesquisa foi apresentado para o responsável pela escola e solicitada autorização para realização da pesquisa na instituição, com assinatura no TCLE.

A coleta de dados foi realizada na própria escola, por meio de entrevista com o responsável pela escola e/ou pelo serviço de alimentação da instituição, e por visita ao local de produção/distribuição de alimentos para observação e aplicação de um questionário estruturado (Apêndice B). Mesmo naquelas escolas onde não havia produção de alimentos no local, foi visitada a cozinha de apoio, refeitório, lavanderia e demais instalações.

5.5 ANÁLISE DE DADOS

Os dados coletados foram planilhados e a análise descritiva foi realizada por meio de frequências absoluta e relativa dos dados, utilizando-se o programa EPIINFO.

A análise foi baseada na avaliação das conformidades, isto é, os itens que estavam em acordo com as normas sanitárias vigentes.

Foram comparados os resultados das observações entre os dois grupos de escolas (públicas e privadas) por meio de Teste Qui Quadrado e Teste Exato de Fisher. Considerou-se diferença significativa entre as proporções quando $p < 0,05$.

5.6 INSTRUMENTO DE PESQUISA (QUESTIONÁRIO)

5.6.1. Elaboração do Instrumento

Para esta pesquisa foi elaborado um questionário que abrangesse todos os aspectos relevantes a respeito da documentação legal da instituição, de seus atributos físicos (estrutura física e condição sanitária de suas cozinhas, lactários, refeitórios, e lavanderias) e também sobre práticas aplicadas.

Para a avaliação, foi considerada o estado de conservação em que os itens desejáveis se encontravam e a prática dos funcionários do local.

O questionário foi elaborado com base em legislação sanitária vigente referente ao tema do estudo:

- **Portaria GM/MS nº 321 de 26 de maio de 1988**, que tem por objetivo estabelecer os requisitos gerais de projetos arquitetônicos para construção, instalação e funcionamento de creches assim como fixar medidas de segurança para a criança que convive nesses ambientes (BRASIL, 1988);
- **Resolução nº 44/GESP/SES, de 30 de janeiro de 1992**, que aprova a norma técnica para creches e estabelecimentos congêneres (SÃO PAULO, 1992);
- **Portaria Interministerial nº 1.010 de 08 de maio de 2006**, que institui diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio nas redes públicas e privadas, em âmbito nacional (BRASIL, 2006b);
- **Portaria CVS 05 de 09 de abril de 2013**, que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação (SÃO PAULO, 2013);
- **Lei 11.947 de 16 de junho de 2009**, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica (BRASIL, 2009).

O instrumento de pesquisa (questionário) foi construído de forma a ser manuseado como um *check-list*, para ser usado como guia de observação na visita (marcação de “sim”, “não” ou “NA/NO” não se aplica e não observado).

Foram avaliados itens relacionados a documentação apresentada (licença de funcionamento, atestado de saúde dos manipuladores, treinamento, Procedimentos Operacionais Padronizados POP, manual de boas práticas, comprovante de limpeza da caixa d'água, laudo de potabilidade, controle de pragas), estrutura física da área de manipulação de alimentos (cozinha e lactário) refeitório, lavanderia, armazenamento de lixo e aplicação de boas práticas de manipulação. Foi questionado também sobre a existência de nutricionista responsável e cardápio elaborado.

E também se avaliou questões como a existência de licença de funcionamento dos estabelecimentos que fornecem alimentos prontos para as escolas e como é realizado o transporte desses alimentos.

5.6.2 Uso do Instrumento

Para maior compreensão de como fazer uso do instrumento de pesquisa bem como de se compreender a extensão e complexidade de uma vistoria sanitária, foi elaborado um descritivo (Apêndice C), com cada item avaliado e os critérios de conformidade a serem observados/avaliados. Os itens estão listados em ordem alfabética.

5.7. MATERIAL EDUCATIVO

Foi elaborada uma cartilha (Apêndice D) contendo orientações baseadas na legislação vigente não apenas sobre o preparo de alimentos, mas com todos os itens observados em uma creche/escola de educação infantil.

A cartilha foi entregue para cada uma das unidades escolares participantes. Pretende-se, após o término do trabalho, disponibilizar o material educativo para impressão no site da Secretaria Municipal da Saúde e também será adaptada para ser impressa e distribuída pela Vigilância Sanitária Municipal.

6. RESULTADOS

Foram visitadas 16 escolas privadas da rede pública municipal e 38 escolas privadas, das quais 3 são consideradas filantrópicas.

As escolas privadas atendem em média 68 alunos enquanto que as escolas públicas atendem uma média de 149 alunos.

Os itens avaliados são apresentados em grupos (documentação, produção de alimentos, áreas físicas específicas e funcionários)

Tabela 1. Distribuição percentual de itens de documentação existentes nas escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.

	Escolas Privadas (n=38)	Escolas Públicas (n=16)
	%	%
Licença de funcionamento	31,6	0,0
ASO (atestado de saúde)	26,3	93,8 ¹
POPs	5,3	0
Controle de Pragas	21,0	93,8 ¹
Limpeza da Caixa. D'água	21,0	93,8 ¹
Limpeza de Filtro	13,2	81,3 ¹

¹ *Teste Exato de Fisher (p<0,05)*

Quanto aos documentos solicitados, apesar das normas legais exigirem que permaneçam nas escolas, foi aceito a resposta da diretora e das funcionárias em relação ao SIM no questionário. Nas escolas públicas, os documentos são arquivados na Secretaria da Municipal da Educação.

Todas as escolas públicas avaliadas possuem cozinha. Nas escolas privadas encontramos cozinha em 89,47% (n=34). Entretanto, mesmo com a existência de cozinha na instituição, não há preparo de alimentos em todas as escolas, sejam privadas ou públicas (Tabela 2).

Diante disso, os resultados a seguir demonstram um comparativo entre as escolas públicas e privadas no que se refere à oferta de alimentos e a produção feita no local.

Tabela 2. Origem dos alimentos distribuídos nas escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.

	Escolas Privadas (n=38)	Escolas Públicas (n=16)
	%	%
Possui cozinha	89,5	100,0
Preparo no local*	64,7	93,7
Não prepara no local	35,3	6,2 ¹
Traz alimento de casa (n=5)	37,5	-
Compram de restaurantes (n=11)	62,5	-

*Avaliado entre as escolas que possuem cozinha (n=34)

¹ *Teste Exato de Fisher* ($p < 0,05$)

Em uma escola pública (6,2%) não há preparo de alimentos, por não apresentar estrutura física adequada para a produção de refeições. Esta unidade está aguardando as reformas necessárias e durante este período recebem as refeições prontas para serem distribuídas às crianças. Neste caso, os alimentos são produzidos em uma unidade de alimentação central, denominada Cozinha Piloto, e as refeições são acondicionadas em caixas térmicas (*Hotbox*) e são transportadas para a escola.

Nas escolas privadas, 34 (89,5%) possuem cozinha no local, entretanto, destas, 22 (64,7%) preparam as refeições servidas na escola. Nas demais escolas com cozinha (n=12), não há preparo de alimentos, contudo as refeições provenientes de restaurantes e de casa são manipuladas e porcionadas na cozinha existente.

A alimentação nas escolas privadas onde não há preparo de refeições no local são provenientes tanto do domicílio da criança (n=6), como também são comprados de restaurantes comerciais (n=11). Estes restaurantes comerciais que fornecem refeições para as escolas particulares, em sua maioria, não possuem licença de funcionamento (82%) e todo o transporte destas refeições é realizado de forma inadequada (veículo impróprio para transporte de alimentos, sem acondicionamento adequado ou monitoramento de temperatura).

Foi constatado também que todas as escolas públicas têm nutricionista contratada, que elaboram e supervisionam a execução dos cardápios e que treinam os manipuladores. Mas este cenário não é comum nas escolas privadas.

Os cardápios servidos em 77,3% das escolas particulares onde há preparo de alimentos são elaborados/assinados por nutricionistas segundo relato do responsável pela

escola, entretanto, somente 3 (14%) escolas possuem o nutricionista contratado como integrante em seu quadro de funcionários – vínculo profissional comprovado com contrato (que elabora o cardápio, faz visitas semanais para acompanhar a produção dos alimentos e atua nos termos e determinações dos conselhos de classe). Esses cardápios existentes nas instituições são documentos obrigatórios para a regularização da escola junto à Secretaria da Educação, são elaborados geralmente por uma nutricionista amiga da proprietária ou mãe de aluno, mas sem vínculo com a escola e o cardápio normalmente não é seguido pela escola ou pelo estabelecimento que terceiriza a alimentação. . Em todas as escolas onde foi observado a existência de cardápio único, básico, genérico para o ano letivo, sem qualquer tipo de variação.

Para o preparo de refeições, é fundamental o treinamento dos manipuladores o que acontece em 100% das escolas publicas, no entanto nas escolas privadas foi verificado que apenas naquelas onde há o nutricionista contratado, esta atividade é realizada (13,64%), bem como a existência de MBPF manual de boas praticas de fabricação (16,67%). Apesar de ter uma equipe de nutricionistas, o MBPF só foi observado em 1 escola pública (6,25%)

A seguir será apresentado as avaliações sobre a estrutura física dos locais onde há preparo, armazenamento e distribuição de alimentos nas escolas (lactário, cozinha e refeitório).

O lactário está presente tanto nas escolas privadas (68,4%) como nas públicas (68,8%). Notou-se que 5 escolas públicas não possuem lactário, é provável que isso ocorra devido à escassez de recursos e/ou de espaço físico no local, nestas situações o preparo de mamadeira é realizado no cozinha. A Tabela 3 mostra a adequação da estrutura física e de equipamentos/utensílios dos lactários. Nas escolas privadas, observou-se que 53,8% dos lactários estão instalados em local separado da cozinha.

Tabela 3. Adequação da estrutura física dos lactários em escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.

LACTÁRIO	Escolas Privadas	Escolas Públicas
	(n=26*)	(n=11*)
Piso (liso/lavável/impermeável/sem trincas)	24 (92%)	10 (91%)
Parede (cor clara/material lavável/impermeável/sem trincas/ sem mofo ou bolor)	21 (81%)	10 (91%)
Teto (cor clara/material lavável/impermeável/sem trincas/ sem mofo ou bolor)	24 (92%)	11 (100%)
Tela milimétrica nas janelas e portas	17 (65%)	10 (91%)
Mola na porta	18 (69%)	9 (82%)
Apara na porta (proteção de borracha)	18 (69%)	9 (82%)
Proteção de tomada (espelho)	24 (92%)	11 (100%)
Proteção de ralo (fecho escamoteável)	20 (77%)	11 (100%)
Pia exclusiva para lavagem de mãos	7 (27%)	8 (73%) ¹
Sabonete líquido e papel toalha para higiene de mãos	7 (27%)	8 (73%) ¹
Esterilização de mamadeira	14 (54%)	6 (55%)

* Possuem lactário

¹ *Teste Exato de Fisher (p<0,05)*

Muitas escolas públicas possuem lactário, mas utilizam esta área apenas como apoio (45,45%) e preparam o leite/mamadeiras na própria cozinha especialmente por conta de não ter funcionário específico (lactarista). Há também situações onde o tipo de alimento oferecido, não necessita de preparo, como é o caso das particulares que servem um tipo de leite industrializado embalado em saco plástico, rotulado adequadamente, e conhecido por “chup chup”.

A cozinha é um setor fundamental quando há preparo de alimentos. Todas as escolas públicas possuem cozinha, entretanto uma não está em funcionamento e a alimentação oferecida na escola provém da Cozinha Piloto da Secretaria municipal de educação. Nas escolas privadas, 89,47% (n=34) possuem cozinha no local, mesmo que seja apenas como um setor de apoio (higienizar ou aquecer alimentos, porcionar) ou seja, há presença de espaço

físico para realização de procedimentos simples com os alimentos vindos de casa ou de outros locais (restaurantes).

Tabela 4. Adequação da estrutura física, equipamentos, itens proteção e de higiene em cozinhas de escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.

COZINHA	Escolas Privadas Escolas Públicas	
	(n=34*)	(n=15*) ^a
Piso (liso/lavável/impermeável/sem trincas)	33 (97%)	14 (93,3%)
Parede (cor clara/material lavável/impermeável/sem trincas/ sem mofo ou bolor)	31 (91%)	14 (93,3%)
Teto (cor clara/material lavável/impermeável/sem trincas/ sem mofo ou bolor)	31 (91%)	12 (80%)
Tela milimétrica nas janelas e portas	17 (50%)	14 (93,3%) ¹
Mola na porta	15 (44%)	8 (53,3%)
Apara na porta (proteção de borracha)	12 (35%)	6 (40%)
Proteção de tomada (espelho)	31 (91%)	15 (100%)
Proteção de ralo (fecho escamoteável)	26 (76%)	13 (86,7%)
Luminária com proteção	6 (17,6%)	10 (66,7%) ²
Iluminação adequada	24 (70,6%)	13 (86,7%)
Ambiente com ventilação adequada	24 (70,6%)	13 (86,7%)
Utiliza ventiladores na área de preparo de alimentos	4 (11,8%)	0 (0%)
Possui coifa	16 (47%)	9 (60%)
Possui equipamento de refrigeração com termômetro	2 (5,9%)	10 (66,7%) ¹
Possui cesto de lixo com pedal e tampa	14 (41,2%)	14 (93,3%) ¹
Utiliza pano de limpeza descartável	14 (41%)	15 (100%)
Pia exclusiva para lavagem de mãos	14 (41%)	8 (53,3%)
Sabonete líquido e papel toalha para higiene de mãos	13 (38%)	9 (60%)

* Referente às escolas onde há cozinha.

^a Uma escola pública está aguardando reforma e não prepara alimentos em sua cozinha.

¹ *Teste Exato de Fisher* ($p < 0,05$)

² *Teste Qui Quadrado* ($p < 0,05$)

A seguir são apresentados os resultados referentes aos itens envolvidos no processo de produção de alimentos. Os dados referem-se apenas às escolas onde há preparo de alimentos, isto é 22 escolas privadas e 15 escolas públicas.

Tabela 5. Adequação em itens relacionados ao processo de produção em cozinhas de escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.

PROCESSO DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS (COZINHA)	Escolas Privadas (n=22*)	Escolas Públicas (n=15*)^a
Armazenamento adequado (despensa/ geladeira/ freezers)	21 (95%)	13 (86,7%)
Descongelamento sob temperatura monitorada	17 (77,3%)	15 (100%)
Produtos de origem animal com registro (SIF/ SISP)	21 (95,4%)	15 (100%)
Possui utensílios de madeira para preparo alimentos	3 (13%)	1 (6,7%)
Apresenta/permite entrada de caixa de madeira para recebimento e acondicionamento de alimentos	2 (9,0%)	0 (0%)
Faz desinfecção de verduras (solução clorada)	19 (86%)	15 (100%)

* Escolas onde há preparo de alimentos.

^a Uma escola pública está aguardando reforma e não prepara alimentos.

O refeitório está presente em todas as escolas públicas e em 84,2% das escolas privadas. Nas escolas privadas onde não há refeitório, as refeições/alimentos oferecidos às crianças são consumidos nas próprias salas ou em corredores cobertos junto ao pátio de recreação.

Tabela 6. Adequação do refeitório em escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.

REFEITÓRIO	Escolas Privadas	Escolas Públicas
	(n=32*)	(n=16)
Piso (liso/lavável/impermeável/sem trincas)	30 (93,7%)	16 (100%)
Parede (cor clara/material lavável/impermeável/sem trincas/ sem mofo ou bolor)	21 (65,6%)	16 (100%)
Proteção de ralo (fecho escamoteável)	25 (78%)	16 (100%)
Lavatório coletivo	24 (75%)	14 (87,5%)
Água filtrada	26 (81%)	16 (100%)

* Escolas privadas onde há refeitório.

Ademais das áreas diretamente relacionadas com o preparo e distribuição de alimentos (cozinha, lactário e refeitório), existem outros setores que também estão envolvidos e que podem interferir na qualidade sanitária dos alimentos preparados/ oferecidos nas escolas.

A Tabela 7 exhibe os resultados obtidos nas escolas em relação à estrutura adjacentes como o abrigo de lixo, a organização das áreas de serviço das escolas e demais estruturas relacionadas à higiene do local.

Entre as escolas privadas, apenas uma (2,6%) possui abrigo de lixo de alvenaria como prevê a legislação (piso, parede, laváveis, ralo com fecho escamoteável, ponto de água, e tela nas aberturas. As demais escolas privadas fazem uso de cestos plásticos para o acondicionamento de lixo.

No entanto a vigilância sanitária aceita o cesto plástico como abrigo, especialmente porque esses estabelecimentos não geram uma grande quantidade de resíduos, mas estes recipientes devem ser fechados com tampa, revestidos de saco plástico e limpos constantemente.

Já em 56,25 % das escolas públicas, existem abrigos de lixo de alvenaria com estrutura adequada para o armazenamento de resíduos. Entre as escolas que possuem o abrigo (n=9), 89% apresentam piso adequado (lavável, impermeável, sem trincas ou rachaduras), 78% com parede adequada (com revestimento liso, resistente, lavável, impermeável), 44,4% com ponto de água, ralo para escoamento e tela de proteção contra roedores e insetos.

As demais escolas também possuem cesto plástico como substituto do abrigo.

Tabela 7. Adequação das estruturas adjacentes em escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.

Estruturas adjacentes	Escolas Privadas	Escolas Públicas
	(n=38)	(n=16)
Lixeira	38 (100%)	11 (69%)
Apresenta acúmulo de objetos na área interna à cozinha	36 (94,7%)	16 (100%)
Apresenta acúmulo de objetos na área externa à cozinha	0 (0%)	16 (100%)
Adequada limpeza das instalações (refeitório/ cozinha/ lactário)	36 (94,7%)	16 (100%)
Possui área de lavanderia	21 (73%)	13 (81%)
Possui tanque	22 (57,9%)	15(94%) ¹
Armário com produtos de limpeza	17 (44,7%)	15(94%) ¹
Utiliza saneantes com registro	21 (55,3%)	16 (100%)

¹ *Teste Exato de Fisher (p<0,05)*

Além do local adequado para o preparo e armazenamento dos alimentos, os funcionários que manipulam alimentos e sua conduta são fundamentais para garantir a qualidade sanitária dos produtos oferecidos e devem ser periodicamente capacitados em relação a normas de segurança e boas práticas de fabricação. Além disso, devem seguir as normas referentes às vestimentas, uso de adornos e de uso de equipamentos de proteção individual (EPI) durante a jornada de trabalho. No Gráfico 1 são apresentados os resultados referentes ao pessoal e sobre boas práticas e treinamento.

No momento da visita às escolas privadas, só foi possível realizar observação presencial dos funcionários em 16 escolas (especificamente naquelas onde há preparo de alimentos, nas restantes não havia pessoa nesta posição uma vez que não ocorria manipulação de alimentos no local) e observou-se que apenas 50% estavam utilizando EPI.

Cabe destacar, que independente de haver preparo de alimentos ou não, se há algum tipo de manipulação de alimentos no local, seja porcionamento ou mesmo distribuição de alimentos, a escola deve seguir as mesmas normas quanto ao uso de adorno, ou seja, não usar nenhum tipo, nem mesmo aliança de casamento, brinco pequeno, *piercing* ou relógio.

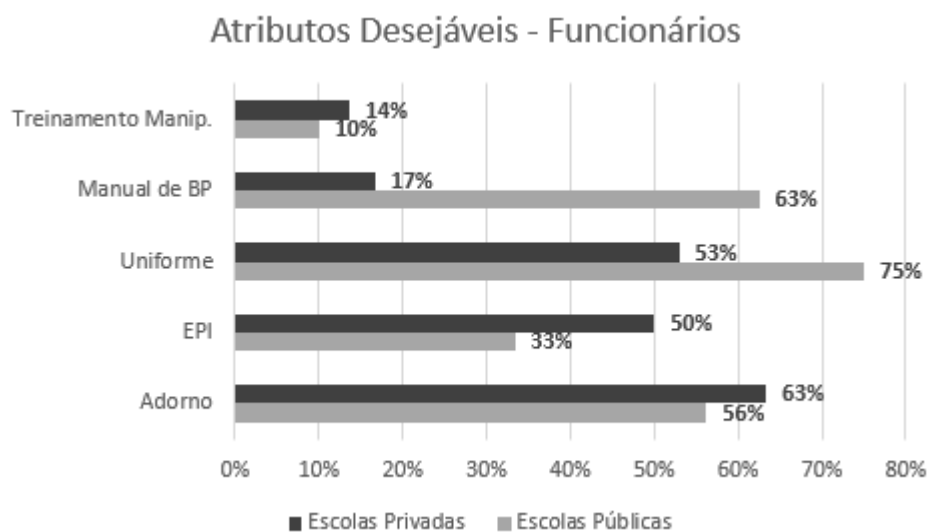


Gráfico 1. Itens relacionados aos funcionários de escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.

Como o questionário aplicado contém uma gama de informações e faz uma varredura abrangente em todos os aspectos legais a serem observados nas instituições de educação infantil, foram selecionados algumas informações que demonstram de forma objetiva um comparativo da realidade das escolas públicas e privadas através da seleção de aspectos observados pela pesquisa considerados mais relevantes do ponto de vista qualitativo, ou seja, aqueles considerados como preponderantes para a saúde e bem-estar dos usuários destes serviços. (Gráfico 2.)

Note que, dos itens escolhidos como de maior importância apenas quatro (Licença de funcionamento, produção de alimento, cardápio e nutricionista) fazem referência direta ao alimento, os demais fazem referem-se a questões de higiene e, sobretudo, aos funcionários e suas práticas de trabalho.

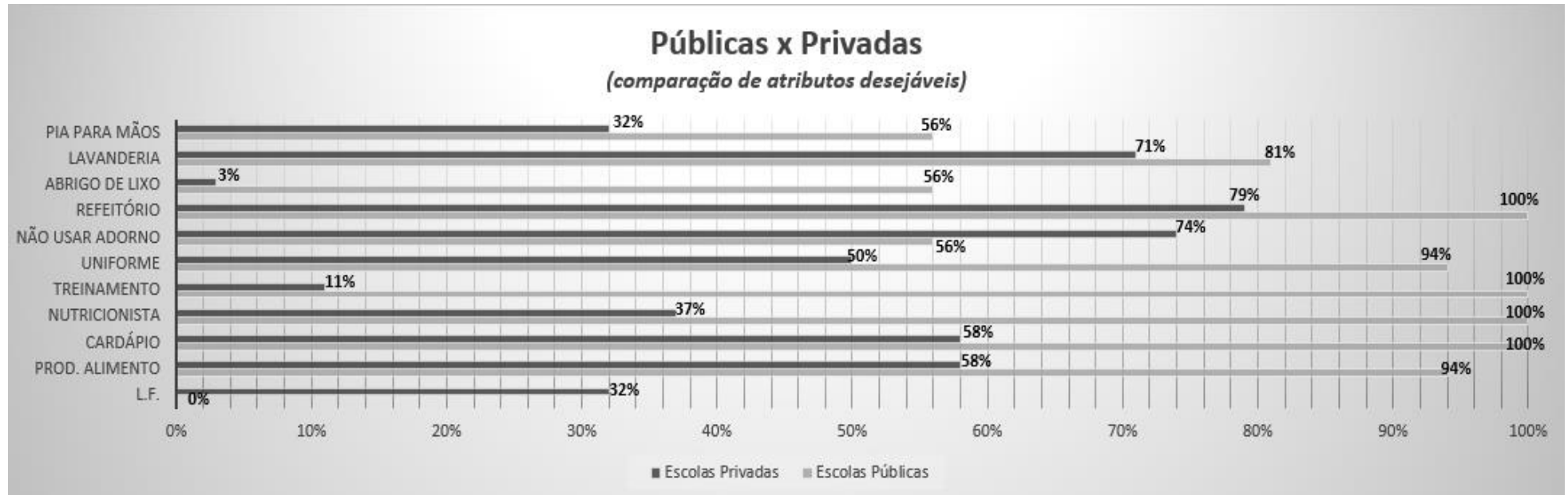


Gráfico 2. Atributos desejáveis. Itens relacionados aos funcionários de escolas privadas e públicas. Ribeirão Preto, 2017.

7. DISCUSSÃO

Todas as escolas, independente de serem da rede pública ou privada devem seguir a legislação seja em relação à documentação para o devido funcionamento, como também a legislação sanitária. Entretanto o que se observou é que em ambas, sejam escolas privadas ou mesmo públicas, há um desacordo com a legislação vigente, sejam em relação à estrutura física, documentação ou práticas dos funcionários.

Ao analisar a documentação exigida, esperava-se que fosse apresentada a licença de funcionamento emitida pelo órgão sanitário competente, o manual de boas práticas, os atestado de saúde dos manipuladores de alimento e comprovante de capacitação e treinamento desses manipuladores, os comprovantes de controle de pragas e limpeza semestral da caixa d'água, e no caso de terceirização da refeição, a apresentação da cópia da licença do estabelecimento que fornece esse alimento.

O CVS (Centro de Vigilância Sanitária) publicou em 2011 a Portaria CVS nº 04 e passou a exigir licença de funcionamento também dos estabelecimentos públicos (SÃO PAULO, 2011). Segundo esta portaria, os estabelecimentos que não cumprirem a exigência legal “estão sujeitos às penalidades previstas na legislação vigente” (SÃO PAULO, 2011, Art. 17). A licença de funcionamento, quando existente, deve ser fixada em local visível na instituição.

No entanto nenhuma escola municipal estava cadastrada junto ao órgão sanitário competente e desta forma também não recebeu nenhuma visita da fiscalização da Vigilância Sanitária nesse período e continuam funcionando sem licença. Esta realidade também foi observada em 2/3 das escolas privadas, ou seja, todas as crianças que recebem cuidados e alimentos nessas instituições, sejam públicas ou privadas, não têm nenhuma segurança da qualidade deste serviço e são deixadas à margem das garantias da Lei.

Para os demais itens referentes à documentação (limpeza de caixa d'água e de filtro) foram consideradas as afirmativas do profissional que respondeu ao questionário, mesmo que sem a apresentação do documento comprobatório, isto porque, no caso das escolas públicas, geralmente o serviço de manutenção é realizado por profissional da prefeitura e quando por empresa especializada, como no caso da limpeza do filtro, os documentos que comprovam a execução ou pagamento do serviço ficam arquivados na Secretaria Municipal da Educação.

Da mesma forma que os demais documentos, os ASOs (Atestado de saúde ocupacional) de todos os manipuladores devem permanecer no local de trabalho, seja escolas ou estabelecimento comercial e apresentado à autoridade sanitária sempre que solicitado. Além disso, os exames devem ser repetidos periodicamente conforme definições dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica (SÃO PAULO, 2013). Cabe destacar que todos os funcionários, realizam exames de saúde ao serem contratados, entretanto estes documentos não ficam arquivados nas escolas, e sim na Secretaria Municipal da Educação.

A alimentação escolar, seja na educação infantil ou básica, não se restringe apenas à simples função de saciar a fome, mas de fornecer alimentos de qualidade nutricional e sanitária adequada, em quantidade suficiente que contribuam para o crescimento e desenvolvimento e formação de hábitos saudáveis (BRASIL, 2009; BRASIL, 2013a). Além disso, o ato de se alimentar promove uma dinâmica agradável para socialização das crianças e a aprendizagem de comportamentos adequados. Essas atividades devem ser planejadas pelo nutricionista responsável, que também supervisiona as práticas no local atentando para as normas exigidas pela vigilância sanitária e FNDE (BRASIL, 2009; GOULART, BANDUK, TADDEI, 2010; BRASIL, 2013a).

O papel do nutricionista na creche extrapola os limites formais da aplicação prática de seus conhecimentos teóricos e segundo Goulart, Banduk e Taddei (2010) seu papel se estende também ao aspecto educativo uma vez que os programas de alimentação implementados nas instituições envolvem mudanças de hábitos e ensinar às crianças a experimentarem novos alimentos para que cresçam adultos mais conscientes e saudáveis.

Considerando que as crianças passam grande parte do dia nas escolas, onde realizam, na maioria das vezes diversas refeições e que existem diretrizes de Alimentação Saudável nas Escolas é essencial haver um rigoroso controle dos locais de produção destas refeições para garantir a qualidade do alimento fornecido visando à promoção da saúde e prevenção de doenças (BRASIL, 2013a).

Percebemos que os riscos de contaminação nas creches são maiores devido ao volume de alimentos preparados em sua maioria permanecem expostas à temperatura ambiente até o momento da distribuição sem controle nenhum de tempo e temperatura, e geralmente com muita antecedência, o que favorece a exposição prolongada a eventuais agentes contaminantes. Além disso, as condições de higiene inadequadas no local de preparo e distribuição também podem aumentar este risco.

Nas escolas particulares, 1/3 dos alimentos oferecidos não são produzidos no local, o que não exige a escola das responsabilidades legais sobre a qualidade daquele alimento. Em geral, as escolas não têm conhecimento sobre as condições sanitárias dos locais onde compram estes alimentos, especialmente porque uma minoria dos fornecedores possui licença sanitária junto à Secretaria da Saúde (o que por si só não garantiria a segurança alimentar esperada), e em nenhuma escola que terceiriza refeição oferece transporte adequado do alimento do restaurante até a escola, de acordo com as normas sanitárias.

Para que a alimentação em idade pré-escolar seja considerada adequada, os cardápios devem ser balanceados e adequados às necessidades de cada grupo etário atendido, desta forma, cabe ao profissional nutricionista esta atribuição de avaliar as necessidades nutricionais das crianças, de elaborar e supervisionar todas as etapas de produção das refeições que serão oferecidas como também de adequar os cardápios estabelecendo hábitos saudáveis e ao mesmo tempo cooperando para a oferta de um alimento seguro do ponto de vista sanitário.

A Resolução FNDE nº 26 de 2013 prevê as porcentagens de nutrientes que cada cardápio deve conter considerando o público a ser atingido (Art.14), mas esta legislação não é aplicada especificamente para as escolas públicas das redes municipais, estaduais e Distrito Federal e também para as escolas filantrópicas com vínculo com o setor público. (BRASIL, 2013a). Por outro lado, o que se observa é que há uma ausência total de tais normas para as escolas privadas.

O cardápio deve ser elaborado considerando-se as recomendações nutricionais específicas para cada idade, condição nutricional do grupo atendido e necessidades especiais (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2005b; (GOULART, BANDUK, TADDEI, 2010). Entretanto a exigência de ter um nutricionista responsável técnico só cabe às escolas públicas, a Lei nº 11.947 que trata do atendimento da alimentação escolar possui destinação e campo de abrangência restrita, não beneficia todas as crianças, apenas as que ficam em estabelecimentos públicos e filantrópicos (que na Secretaria Municipal da educação de Ribeirão Preto são cadastradas com as privadas). Essa lei exige, por exemplo, a presença de um nutricionista como Responsável Técnico e a elaboração de cardápio adequado. (BRASIL, 2009).

Nas escolas particulares, esta legislação não é aplicável. No estado de São Paulo, a Vigilância Sanitária ao licenciar as escolas de educação infantil, segue a Portaria 321/88 do Ministério da Saúde, Portaria CVS 04/11 e Resolução SS 44/03, onde não há a exigência da

obrigatoriedade de ter o responsável técnico para as atividades relacionadas com a alimentação (BRASIL, 1988; SÃO PAULO, 1992; SÃO PAULO, 2011; SÃO PAULO, 2017).

Por outro lado, a legislação específica do conselho de classe do nutricionista determina a presença de um profissional contratado onde há oferta de alimentos, mas essa exigência só vem sendo cobrada pelo Conselho da Classe e não pela Vigilância Sanitária ou Secretaria da Educação (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2005a, 2005b, 2010).

Segundo o Conselho Federal de Nutricionistas, as escolas privadas que oferecem alimentação escolar devem ter pelo menos um nutricionista com carga horária de 20 horas semanais (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2005a), mas o que se observa atualmente é a terceirização da produção dos alimentos, como recurso para redução de custos nestas instituições.

Em relação aos cardápios, a existência do documento nas escolas particulares é apenas uma formalidade, sem qualquer aplicação prática. Um cardápio para a alimentação escolar deve conter alimentos básicos, elaborado de forma a fornecer nutrientes essenciais e promover uma alimentação adequada e saudável (BRASIL, 2013a).

A maioria das escolas privadas que produzem alimento no local (77,3%) apresentaram um nome como nutricionista responsável, mas a instituição não possui contrato de trabalho ou de prestação de serviço com este profissional citado. Segundo esclarecimento dos entrevistados se tratava apenas de um serviço voluntário e eventual feito por uma mãe de aluno ou amiga da proprietária e não uma relação profissional. Apenas 3 escolas particulares tinham este profissional em seu quadro de funcionários. Esta realidade observada nas escolas privadas pode ser decorrente dos custos da contratação de profissionais ou mesmo por pelas dificuldades operacionais em manter uma cozinha no local, optando assim pela terceirização dos alimentos, sem maiores preocupações a respeito do estabelecimento que irá fornecer as refeições e de que maneira o transporte será realizado.

Como ordenado pela legislação, todas as escolas públicas possuem o nutricionista responsável pelos treinamentos dos demais funcionários envolvidos com a manipulação dos alimentos, pela elaboração de cardápios adequados à faixa etária e pelas demais atividades pertinentes no campo da alimentação escolar.

Para atender as escolas públicas municipais, a Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto possui uma Divisão de Alimentação Escolar (DAE) ligada à Secretaria da Educação que conta

com sete (07) profissionais de nutrição concursadas que prestam essa assistência as creches e escolas da rede pública. Os cardápios planejados mensalmente permanecem disponíveis no site da prefeitura. Mesmo na escola pública onde não há produção, as refeições oferecidas são produzidas em uma unidade piloto, que também é subordinada à DAE e segue os mesmos cardápios elaborados para as escolas. Neste caso a alimentação é transportada de forma adequada, respeitando a legislação sanitária, para as escolas municipais cuja estrutura física não está adequada para a produção de alimentos, ou em decorrência da ausência de funcionários (PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO PRETO, 2016). Entretanto, apesar de ter uma equipe de nutricionistas que respondem pelo programa, ainda há atividades que devem ser cumpridas para adequar-se a legislação sanitária como a elaboração de manuais (procedimentos operacionais padronizados e manuais de boas práticas de fabricação) (BRASIL, 1997; ANVISA, 2002; 2016).

Sabendo que uma alimentação saudável garante um adequado desenvolvimento e crescimento do pré-escolar, a vigilância, através do seu poder de fiscal, e fazendo uso da legislação vigente, exige que a escola ofereça refeições adequadas em quantidade e qualidade, colaborando para a formação de hábitos alimentares saudáveis e qualidade de vida.

Segundo MARCHIONI & ZACARELLI (1999) em um estudo sobre alimentação escolar transportada, verificaram que 40% dos alimentos transportados até as escolas chegam em temperatura inadequadas, sejam preparações quentes ou frias, e acrescentam que não é apenas o transporte até o local que influi na qualidade da refeição ofertada mas também a temperatura em que será servida após chegar à escola, como também as condições e a manipulação executada da embalagem até o prato das crianças. O estudo constatou que o transporte inadequado ocorre principalmente nas escolas privadas que terceirizam esse processo, o que significa que todas as crianças que frequentam estas instituições que compram as refeições de terceiros estão recebendo alimentos irregulares de qualidade inapropriada para o consumo.

Vale ressaltar que em algumas escolas privadas os alimentos consumidos pelas crianças vêm diretamente de casa, e sobre o qual não é possível ter controle da procedência, qualidade ou do valor nutricional.

Dentro dos próprios estabelecimentos de alimentação é um desafio manter a qualidade dos alimentos e conter a propagação de microrganismos. POERNER et al, 2009, em seu estudo no sul do Brasil com 20 estabelecimentos comerciais que servem alimentos demonstraram os desafios enfrentados pelos serviços de alimentação no processo de

estocagem, preparo e dispensação do produto final para manter a qualidade do produto. As análises microbiológica mostraram altas taxas de contaminação por microrganismos, fungos e coliformes fecais nas áreas de manipulação e distribuição dos alimentos, bem como nos utensílios e mãos dos manipuladores.

A estrutura física dos locais de manipulação e distribuição de alimentos (cozinha, lactário, refeitório e áreas adjacentes) apresentam irregularidades, sejam nas escolas privadas, como nas públicas. Estas instituições deveriam apresentar padrões mínimos de infraestrutura para o funcionamento das instituições, sejam referentes aos espaços coletivos internos e externos, áreas pedagógicas e de descanso, instalações (sanitárias e de higiene, do serviço de alimentação, etc.) (BRASIL, 2006c). No presente estudo, observou-se maior proporção de inconformidades entre as escolas privadas.

Diversos estudos na literatura que avaliaram as escolas públicas apontam dados similares ao observado nesta pesquisa. A estrutura física da cozinha, refeitórios e as praticas de manipuladores são apontados como os principais problemas em unidades de produção de alimentos (OLIVEIRA, BRASIL e TADDEI, 2008; CARDOSO et al., 2010; GOMES, CAMPOS e MONEGO, 2012; PEDRAZA et al. 2017)

O estudo de em escolas públicas de Goiás mostrou inconformidades em todos os blocos avaliados, com maiores percentuais naqueles referentes à higiene pessoal e condições das edificações. Resultados similares foram verificados em um estudo realizado na cidade de Salvador (BA) onde os autores encontraram mais da metade das escolas com condições insatisfatórias de segurança na produção de alimentos (CARDOSO et al., 2010)

Além da estrutura física que pode comprometer a qualidade dos alimentos em uma unidade de alimentação, os manipuladores são, sabidamente, os principais veículos de contaminação. No estudo de OLIVEIRA, BRASIL e TADDEI (2008) o principal risco de contaminação dos alimentos relacionava-se às ações dos manipuladores. Neste sentido, a qualificação e valorização dos recursos humanos, os treinamentos e supervisão continuada podem produzir uma mudança de atitude por parte dos funcionários.

Um estudo com merendeiras na Paraíba mostrou que ao receberem treinamento adequado, houve mudança de atitude dos funcionários, que passaram a ser mais cuidadosos com a manipulação dos alimentos, a limpeza do local, higiene pessoal e procedimentos de higiene sanitária e sugerem que haja programas contínuos de capacitação para os manipuladores (MONTEIRO, COSTA e BRAGA, 2016).

Neste sentido, o material educativo desenvolvido pode colaborar para melhorar as práticas dentro das escolas de educação infantil. Todas as escolas avaliadas receberam a Cartilha e em muitas foi solicitado mais de um exemplar, alegando não existir material impresso específico sobre o tema.

8. CONCLUSÃO

Frente a toda a legislação existente que normatiza o funcionamento de creches e escolas públicas, ainda há inconformidades na estrutura física, na documentação e nas práticas dos funcionários, entretanto, estas unidades apresentam melhores condições que das escolas privadas avaliadas. Cabe destacar que não há uma legislação específica para o funcionamento de escolas privadas, o que limita as ações de dos órgãos de vigilância nestas instituições. Além disso, não se encontrou na literatura estudo que avaliasse as condições higiênico sanitárias relacionadas à produção de alimentos nas escolas privadas, o que indica a importância de se avaliar estas instituições, a partir da legislação sanitária existente.

Além de levantar a discussão sobre a questão de normas diferentes para o mesmo segmento, ou seja, locais que atendem, cuidam, ensinam e servem refeições para crianças, espera-se que o trabalho possa colaborar com os órgãos públicos como forma de justificar novas políticas e assim buscar uma padronização para a manipulação de alimentos que são oferecidos nas escolas de educação infantil e creche particulares.

Mais especificamente, demonstrar a grande importância de se ter cuidado ao oferecer um alimento seguro para crianças desta faixa etária. Embora esse trabalho não vá tratar da questão nutricional da alimentação e sim da questão de boas práticas sanitárias considerando não apenas as condições de higiene no preparo, mas da elaboração de uma dieta adequada por profissional especializado, do treinamento do manipulador de alimentos e seu controle de saúde e da regularidade do local que fornece refeição para estes estabelecimentos entendemos que estar de acordo com a legislação colabora imensamente para uma boa conduta neste processo de crescimento da criança onde a oferta de alimentos é um fator inquestionável.

Considera-se ainda que a identificação de inconformidades nos locais de produção de alimentos e algumas orientações feitas para corrigi-las possam ter reflexo nos cuidados com a segurança sanitária dos alimentos oferecidos às crianças atendidas.

É fundamental que haja uma imediata discussão e integração entre as Secretarias da Saúde e Educação referente ao licenciamento sanitário das creches públicas. Ao serem realizadas vistorias para deferimento da licença o fiscal sanitário faz orientações e verifica as condições do local trazendo benfeitorias ao estabelecimento.

As creches e escolas públicas por estarem subordinada uma legislação própria apresentam uma estrutura de funcionamento mais adequada que as escolas particulares. A Lei

Federal 11.947/09 faz uma série de exigências visando a garantia de um alimento seguro e estas normas só beneficiam as crianças matriculadas nos estabelecimentos públicos e nos filantrópicos/benéficos cadastrados ao órgão público, pois a observância desta legislação não é obrigatória para as entidades particulares.

Diante este fato, é fundamental que o legislativo municipal reconheça a grande importância da alimentação nesta faixa etária, não só das condições de higiene no preparo, mas da elaboração de uma dieta adequada por profissional especializado e como esta dualidade de legislação não é benéfica para as crianças, podendo ser proposto uma legislação municipal abrangente sobre o tema, que também seja aplicada às escolas particulares.

Durante as visitas foi entregue uma cartilha educativa com orientações sobre boas práticas em escolas de educação infantil, com base na legislação específica. Este material foi muito bem recebido pelos responsáveis pelas escolas.

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA. 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. **Diário Oficial da União**, Brasília DF, 2002.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2004.

ANVISA. Requisitos de segurança sanitária para o funcionamento dos estabelecimentos de educação infantil. Avaliação das opções de proposta regulatória. **Subtema 61.1 da Agenda Regulatória 2015-2016**. ANVISA, 2016.

BRASIL. Decreto nº 77.052 de 19 de janeiro de 1976. Dispõe sobre a fiscalização sanitária das condições de exercício de profissões e ocupações técnicas e auxiliares, relacionadas diretamente com a saúde. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 jan. 1976.

BRASIL. Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 24 ago. 1977.

BRASIL. Portaria GM/MS nº 321 de 26 de maio de 1988. Aprova as normas e os padrões mínimos, que com esta baixam, destinados a disciplinar a construção, instalação e o funcionamento de creches, em todo o território nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 1988.

BRASIL. Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 27 set. 1990a.

BRASIL. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 de setembro de 1990b.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. São Paulo: Ed Saraiva, 1991.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos, Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 02 dez. 1993.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico “Condições Higiênico-Sanitárias e

de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília DF, 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: álbum seriado**. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde 2003.

BRASIL. Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF. 2006a.

BRASIL. Ministério de Estado da Saúde. Ministério de Estado da Educação. Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de Maio de 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 09 maio 2006b.

BRASIL, Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Parâmetros básicos de infra-estrutura para instituições de educação infantil. Brasília: MEC, SEB, 2006c. 45 p.

BRASIL. **Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 jun. 2009. Disponível em : http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/11947.htm. Acesso em 29 jul 2015.

BRASIL. Constituição (1988). Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 05 fev. 2010a. Seção 1, p.1

BRASIL, Ministério da Saúde. **Dez passos para uma alimentação saudável – Guia alimentar para crianças menores de dois anos** – Um guia profissional da saúde na atenção básica. 2 edição – Série A. Normas e Manuais Técnicos. Brasília, DF, 2010b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos**. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010c. 158 p.

BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011. Regulamenta a Lei no 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do Sistema Único de Saúde - SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 29 jun. 2011. [acesso em 8 mai 2015]. Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/decreto-n-7508-de-28062011.pdf>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 466 de 12 de dezembro de 2012. Estabelece diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos.. **Diário Oficial da União**, Brasília DF, 13 jun. 2012. Seção 1, p.59.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012a. 84 p.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica pública no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, DF. 2013a.

BRASIL. Ministério da Educação. **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) História**. 2015. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/aceso-a-informacao/institucional>. Acesso em 8 mai 2015

BRASIL. Lei 13.257 de 8 de março de 2016. Dispõe sobre as políticas públicas para a primeira infância e altera a Lei no 8.069, de 13 de julho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente), o Decreto-Lei no 3.689, de 3 de outubro de 1941 (Código de Processo Penal), a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, a Lei no 11.770, de 9 de setembro de 2008, e a Lei no 12.662, de 5 de junho de 2012. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 9 mar. 2016.

CARABOLANTE, A. C.; FERRIANI, M. G. C. O crescimento e desenvolvimento de crianças na faixa etária de 12 a 48 meses em creche na periferia da cidade de Ribeirão Preto - SP. **Revista Eletrônica de Enfermagem**, Goiânia, v. 5, n. 1, dez. 2006. Disponível em: <<https://www.revistas.ufg.br/fen/article/view/777/860>>. Acesso em: 25 jul. 2017.

CARDOSO, R. C. V.; GÓES, J. A. W.; ALMEIDA, R. C. C.; GUIMARÃES, A. G.; BARRETO, D.L.; SILVA, S. A. et al. Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia). **Rev. Nutr.**, Campinas. v. 23, n. 5, p. 801-811, out. 2010.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 378 de 2005. Dispõe sobre o registro e cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências. Brasília, DF. 2005a. Disponível em: <http://www.crn1.org.br/wp-content/uploads/2015/04/res378.pdf?x53725>. Acesso em: 21 jan. 2017.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 380 de 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. Brasília, DF. 2005b. Disponível em: <http://www.crn1.org.br/wp-content/uploads/2015/04/res380.pdf?x53725>. Acesso em: 21 jan. 2017.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 465 de 2010. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do programa de alimentação escolar (PAE) e da outras providencias. Brasília, DF. 2010. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/novosite/arquivos/Resol-CFN-465-atribuicao-nutricionista-PAE.pdf>. Acesso em: 21 jan. 2017

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Sobre o CFN**. 2015. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/index.php/sobre-nos/>. Acesso em 8 mai 2015

FAO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Food Quality and Safety Systems: a training manual on food hygiene and the hazard analysis and critical control point (HACCP) system. Rome: FAO, 1998. 232p.

GOMES, N. A. A. A.; CAMPOS, M. R. H.; MONEGO, E. T. Aspectos higiênico-sanitários no processo produtivo dos alimentos em escolas públicas do Estado de Goiás, Brasil. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 25, n. 4, p. 473-485, aug. 2012.

GOULART, R.M.; BANDUK, M.L.S.; TADDEI, J.A.A.C. Uma revisão das ações de nutrição e do papel do nutricionista em creches. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 23, n. 4, p. 655-665, Aug. 2010. Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S141552732010000400015&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 24 jul 2017.

MALUF, R. S. **Alimentação, escola e agricultura familiar**. OPPA, Observatório de Políticas Públicas para a Agricultura, n. 26, p. 1-3, 2009. Disponível em: <http://oppa.net.br/artigos/portugues/artigo_OPPA_br_026-05_2009-renato_maluf.pdf > Acesso em: 15.01.2017

MARCHIONI, D. M. L.; ZACARELLI, E. M. **Avaliação da temperatura em refeições transportadas de um programa de alimentação escolar**. *Higiene Alimentar*. v. 13, n. 65, p. 13-8, out. 1999. Disponível em: <http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IsisScript=iah/iah.xis&src=google&base=LILACS&lang=p&nextAction=lnk&exprSearch=251366&indexSearch=ID> >. Acesso em: 24 jul. 2017.

MASCARINI, L.M.; DONALÍSIO, M. R. Giardíase e criptosporidiose em crianças institucionalizadas em creches no Estado de São Paulo. *Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical*, v. 39, n. 6, p. 577-579, nov-dez, 2006.

MONTEIRO, C. C; COSTA, R. R; BRAGA. A. L. M. **Capacitação de merendeira da rede Pública no município de Puxinanã**. XVI Safety, Health and Environment World Congress. p. 25-28. Julho, 2016. Disponível em: <http://copec.eu/shewc2016/proc/works/5.pdf>

OLIVEIRA, M. N.; BRASIL, A. L. D.; TADDEI, J. A. A. C. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. *Ciênc. Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 13, n. 3, p. 1051-1060, Jun 2008.

OLIVEIRA, D. R.; MIGUEL, A. S. B. A nova concepção de creche pós-LDB (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – Lei nº 9.394/96). *Revista FAFIBE On-Line*. Bebedouro, v.5, nov. 2012. Disponível em: <http://unifafibe.com.br/revistasonline/arquivos/revistafafibeonline/sumario/21/21112012211307.pdf>. Acesso em: 8 mai. 2015.

PEDRAZA, D. F.; QUEIROZ, D.; MENEZES, T. N. Segurança alimentar em famílias com crianças matriculadas em creches públicas do Estado da Paraíba, Brasil. *Rev. Nutr.*, Campinas v. 26, n. 5, p. 517-527, out. 2013.

PEDRAZA, D. F.; MELO, N. L. S.; ARAÚJO, E. M. N.; SILVA, F. A. O programa nacional de alimentação escolar em escolas públicas municipais. *Revista Brasileira em Promoção da Saúde*. Fortaleza v. 30, n. 2, p. 161-169, abr-jun. 2017

POERNER, N.; RODRIGUES, E.; PALHANO, A. L.; FIORENTINI, A. M. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em serviços de alimentação. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**. v. 68, n.3, p. 399-405. 2009.

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO PRETO. SECRETARIA DA EDUCAÇÃO. **Unidades Escolares/ escolas autorizadas**. 2015 Disponível em: <https://www.ribeiraopreto.sp.gov.br/seducacao/escolas/i15unidades-indice.php>. Acesso em: 15 mai. 2015.

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO PRETO. SECRETARIA DA EDUCAÇÃO. **Divisão de alimentação escolar**. 2016 Disponível em: <http://www.ribeiraopreto.sp.gov.br/seducacao/unidades/i15u-descolar.php>. Acesso em: 15 jun. 2016.

PROENCA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Cienc. Cult.** São Paulo, v. 62, n. 4, p. 43-47, Oct. 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400014&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 12 jan. 2018.

RIZZO, G. **Creche: Organização, Currículo, Montagem e Funcionamento**. 3ª Ed. Rio de Janeiro: Bertrand, 2003.

RUIZ, J. S. **Creche: um discurso acerca de seu surgimento**. In: **Anais do Encontro de Pedagogia: 40 Anos formando Educadores**. Corumbá. 2007. p. 98-108.

SÃO PAULO. Resolução nº 44/GESP/SES, de 30 de janeiro de 1992. Aprova a Norma Técnica para Creches e Estabelecimentos Congêneres, que faz parte integrante desta Resolução. **Diário Oficial do Estado de São Paulo**, São Paulo, SP, 31 de janeiro de 1992.

SÃO PAULO. **Código Sanitário Estadual do Estado de São Paulo, Lei 10.083/98 de 23.09.1998**, São Paulo: EDPIRO, 4ª ed. Atual. Ampliada e Atualizada, 2001 (série legislação Estadual)

SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo. Portaria CVS 01 de 05 de agosto de 2017. Disciplina, no âmbito do Sistema Estadual de Vigilância Sanitária – Sevisa, o licenciamento dos estabelecimentos de interesse da saúde e das fontes de radiação ionizante, e dá providências correlatas. **Diário Oficial do Estado de São Paulo**. São Paulo, SP, 05 ago. 2017. Disponível em: http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/E_PT-CVS-01_050817.pdf

SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo. Portaria CVS 04 de 21 de março de 2011. Dispõe sobre o Sistema Estadual de Vigilância Sanitária (SEVISA), define o Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS) e os procedimentos administrativos a serem adotados pelas equipes estaduais e municipais de vigilância sanitária no Estado de São Paulo e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado de São Paulo**. São Paulo, SP, 23 mar. 2011. Poder Executivo, Seção I, p. 42. Disponível em: http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/E_PT-CVS-4_210311.pdf . Acesso em 29 jul 2015.

SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo. Portaria CVS 05 de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos

comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Diário Oficial do Estado de São Paulo. São Paulo, SP, 19 abr. 2013. Poder Executivo, Seção I, p. 32. Disponível em: http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf. Acesso em 29 jul 2015.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Programa alimentos seguros**. 2017 Disponível em: http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/sp/cursos_eventos/programa-alimentos-seguros-padarias,849c0af026458510VgnVCM1000004c00210aRCRD#0. Acesso em 21 jan. 2017

VASCONCELOS, R. M.; TANCREDI, R. C. P.; MARIN, V. A.; Políticas e normativas aplicadas às creches municipais do Rio de Janeiro. **Ciênc. Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 11, p. 3281-3290, nov. 2013.

APÊNDICE A

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde)

Eu, Tatiana dos Reis Balaniuc Monteiro Moreira, pesquisadora responsável pela presente pesquisa e mestranda da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, situada a Av Bandeirantes, 3900 -14049-900, Ribeirão Preto SP, convido você a participar, voluntariamente, do projeto de pesquisa intitulado **“Condições sanitárias de produção e distribuição de alimentos para crianças menores de 4 anos em creches públicas e particulares”**.

Este projeto tem o objetivo de conhecer as condições sanitárias dos locais que preparam a alimentação de crianças menores de quatro anos que frequentam creches e escolas particulares ou beneficentes no município de Ribeirão Preto e comparar com as creches públicas.

Durante a execução do projeto será necessário realizar uma visita na escola/creche para conhecer a área onde se manipula os alimentos no caso dos mesmos serem produzidos no local e onde também será feita uma entrevista, preenchido o questionário e entregue uma cartilha de orientações para a creche elaborada pela mestranda com base na legislação sanitária vigente.

Ao participar desta pesquisa, é importante saber que os materiais e as informações obtidos no desenvolvimento deste trabalho serão utilizados apenas para atingir os objetivos previstos nesta pesquisa, portanto, não serão utilizados para outras pesquisas sem o seu devido consentimento. Embora a pesquisadora garanta que manterá sigilo sobre a sua participação na pesquisa e sua identidade, existe um risco mínimo, decorrente da perda dos dados e conseqüentemente quebra do sigilo de suas informações. E os danos decorrentes da participação na pesquisa serão indenizados de acordo com a legislação em vigor no país. A participação na pesquisa não implicará em nenhum custo ou prejuízo financeiro e não haverá qualquer tipo de ressarcimento.

Os materiais e os dados obtidos ao final da pesquisa serão arquivados em CD/DVD e HD externo sob a responsabilidade da Prof. Dr. Amaury Lelis Dal Fabbro, do Departamento Medicina Social da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto-USP.

Os resultados da pesquisa serão tornados públicos por meio de apresentação em encontros científicos e publicação em periódico científico, quer sejam favoráveis ou não, respeitando-se sempre a privacidade e os direitos individuais dos sujeitos da pesquisa.

A participação é voluntária, por isso você tem o direito de se recusar a participar bem como interrompê-la a qualquer momento, sem que haja qualquer tipo de punição ou penalização.

Antes e durante a pesquisa você tem o direito de ser esclarecido sobre o projeto e cada item do questionário será explicado pelo pesquisador.

Portanto após ler e receber explicações sobre a pesquisa, e ter meus direitos de:

1. Receber resposta a qualquer pergunta e esclarecimento sobre os procedimentos, riscos, benefícios e outros relacionados à pesquisa;
2. Retirar o consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo;
3. Não ser identificado e ser mantido o caráter confidencial das informações relacionadas à privacidade.
4. Caso você tenha qualquer dúvida, precise de esclarecimentos ou reclamação quanto à pesquisa ou quanto ao seu desenvolvimento, poderá entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Saúde Escola “Joel Domingos Machado” da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, pelo telefone (16) 3315-0000.

Concordando com sua participação voluntária da pesquisa, você assinará este Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e receberá uma via devidamente assinada, a qual consta os dados

e assinatura dos pesquisadores responsáveis, caso necessite de maiores informações, ou por qualquer outra necessidade.

Eu, _____ RG _____, assino este Termo de Consentimento com a finalidade de aceitar o convite e participar do projeto de pesquisa intitulada de “Condições sanitárias de produção e distribuição de alimentos para crianças menores de 4 anos em creches públicas e particulares” de responsabilidade do Prof Dr Amaury Lelis Dal Fabbro docente da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, e da aluna de mestrado do Departamento de Medicina Social da Universidade de Ribeirão Preto- USP, Tatiana dos Reis Balaniuc Monteiro Moreira, e afirmo que foram dadas todas as explicações necessárias, contidas acima, para eu tomar essa decisão de livre e espontânea vontade. Aceitei participar do projeto e recebi uma via desse Termo de Consentimento Livre e Esclarecido assinada por todos os pesquisadores Ribeirão Preto, ____ de _____ de 2016

Assinatura do participante _____

Tatiana dos Reis Balaniuc Monteiro Moreira _____

Amaury Lelis Dal Fabbro _____

Informações dos Pesquisadores

Tatiana dos Reis Balaniuc Monteiro Moreira

e-mail: tatibalaniuc@usp.br

Endereço: Av Carlos Consoni 1100 casa 41. Ribeirão Preto, SP. - Cel (16) 99717-8480

Amaury Lelis Dal Fabbro

e-mail: adfabbro@fmrp.usp.br

Departamento de Medicina Social FMRP-USP. Endereço: Av. Bandeirantes, 3900 – Monte Alegre - 14049-900 – Ribeirão Preto – SP - Fone (016) 3602-2433 3
602-3070

APÊNDICE B**(Instrumento de Pesquisa)****IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

Data: _____

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____

CNPJ: _____

Responsável: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ CEP: _____

Tel.: _____

Vinculação: () Pública () Particular

Quantas crianças matriculadas na escola? _____

Quantas até 3 anos e 11 meses? _____

Quantas crianças ficam período integral? _____

Quantas se alimentam na escola? _____

Quantas crianças recebem: Uma (1) refeição ao dia na escola: _____

Duas (2) refeições ao dia na escola: _____

Três (3) refeições ao dia na escola: _____

Mais de 3 refeições ao dia na escola: _____

Há crianças que trazem o alimento de casa? () SIM () NÃO Quantas? _____

Qual tipo de refeição oferecida? () Café manhã () Lanche manhã () Almoço

() Lanche tarde () Jantar

QUESTIONÁRIO	SIM	NÃO	NA	NO
O estabelecimento possui licença de funcionamento emitido pela VISA.				
O estabelecimento prepara alimento no local.				
Se não, o local que prepara o alimento fornecido tem licença da VISA.				
Se terceirizado, o transporte é adequado				
O estabelecimento segue cardápio elaborado por nutricionista.				
Tem nutricionista responsável.				
Se não tem nutricionista, quem elabora o cardápio?				
Aplica as normas de boas praticas de manipulação (descritas em manual).				
Possui comprovante de limpeza semestral dos reservatórios de água.				
Possui comprovante de manutenção dos filtros de água.				
Possui Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos manipuladores de alimentos.				
Possui comprovante de treinamento dos manipuladores de alimento.				
Possui controle integrado de pragas (com comprovante de desinsetização por Empresa especializada).				
Possui POPs (procedimentos operacionais padronizados) dos seguintes itens:				
- Instalações,				
- Equipamentos,				
- Utensílios,				
- Ambientes,				
Possui POPs (procedimentos operacionais padronizados) dos seguintes itens:				
- Acondicionamento,				
- Lavagem e higienização de mamadeiras,				
- Utensílios de uso infantil (banheiras e outros).				
Possui bebedouro com filtro de água na área externa com torneiras de jato inclinado.				
Possui Filtro de água: No lactário,				
- Cozinha.				
Possui LACTÁRIO separado da cozinha.				
- Lactário com piso, paredes e teto revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável,				
- Paredes, piso e teto, em bom estado de conservação e/ou efetuar reparos,				
- Protegido da entrada de insetos e roedores com portas com fechamento automático e proteção na parte inferior,				
- Janelas teladas em bom estado de conservação e bem ajustadas aos batentes,				
- Proteção nas tomadas de energia e ralos com proteção escamoteável,				
- Equipamento/sistema de esterilização de mamadeiras,				
Possui COZINHA com: piso, paredes e teto revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável,				
- Paredes, piso e teto, em bom estado de conservação e/ou efetuar reparos,				
- Pia com água corrente (áreas distintas para preparo de alimentos e para lavagem de utensílios),				
- Lavatório exclusivo para higienização das mãos dos manipuladores com dispositivo de sabão líquido (bactericida) e papel toalha.				

QUESTIONÁRIO	SIM	NÃO	NA	NO
- A área é protegida da entrada de insetos e roedores possuindo portas com fechamento automático e proteção na parte inferior				
- Janelas teladas em bom estado de conservação e bem ajustadas aos batentes				
- Proteção nas tomadas de energia (espelhos) e ralos com proteção escamoteável				
- Possui coifa sobre fogão				
- A iluminação e ventilação são adequadas garantindo o conforto térmico no ambiente, sendo proibido o uso de ventiladores e ar condicionado;				
- Luminárias são protegidas contra choque e queda				
- Equipamentos, móveis (bancadas, mesas, armários, prateleiras) e utensílios são mantidos em número suficiente				
- Equipamentos, móveis (bancadas, mesas, armários, prateleiras) e utensílios estão em bom estado de conservação que permita fácil limpeza e desinfecção				
- Faz uso de utensílios de madeira (tábua, colheres, pás, etc.).				
- Equipamentos de refrigeração (freezers, geladeiras, câmaras, pistas) são mantidos em bom estado de conservação e funcionamento, capacidade adequada.				
- Possui recipiente com tampa acionado por pedal para acondicionar adequadamente os resíduos no interior do estabelecimento.				
-Faz armazenamento de utensílios em local apropriado, de forma ordenada e livre de contaminação.				
- Permite entrada de caixas de madeira em área de armazenamento e manipulação				
- Faz uso de panos de limpeza descartáveis (tipo perflex) e na impossibilidade, fazer uso de panos próprios para cada área bem higienizados e desinfetados.				
Para a produção dos ALIMENTOS faz desinfecção adequada de hortifrutis servidos crus (lavagem com água corrente, desinfecção (imersão em solução clorada por 15 a 30 minutos) e enxágüe com água potável)				
- Utiliza matéria prima proveniente de fornecedor autorizado com embalagem e rótulos de acordo com a legislação vigente e respeitando o prazo de validade e condições de temperatura.				
- Armazena matéria prima, produtos fracionados, produtos semi-processados e/ou produtos acabados de forma protegida e identificado através de etiqueta, constando os seguintes dados: Fornecedor, nº nota fiscal, produto, marca, origem, conservação e prazo de validade				
- Transcreve as informações para a etiqueta na impossibilidade de manter o rótulo original do produto.				

QUESTIONÁRIO	SIM	NÃO	NA	NO
- Procede descongelamento dos alimentos sob temperatura controlada.				
Possui REFEITÓRIO com piso e paredes laváveis,				
- Piso e paredes laváveis,				
- Proteção escamoteável no(s) ralo(s)				
- Mobiliário infantil em bom estado de conservação e higiene				
- Lavatório coletivo				
- Água filtrada				
Possui ABRIGO DE LIXO com revestimento lavável em piso, paredes e teto				
- Ralo com proteção escamoteável ligado à rede de esgoto				
- Ponto de água para higienização				
- Elemento de ventilação (janela telada)				
- Porta teladas e apara inferior na porta				
Acumula objetos sem uso e não pertinentes aos locais de manipulação e área externa				
Faz limpeza adequada nas instalações e equipamentos				
Os MANIPULADORES de alimentos e mamadeiras são paramentados com uniformes (calçado fechado, proteção para os cabelos, jaleco) de acordo com a atividade,				
Usam equipamentos de proteção individual (se necessário), com boa apresentação e limpos,				
Usam de adornos (brincos, pulseiras, relógios, anéis, alianças)				

APÊNDICE C

Itens avaliados e critérios de conformidade.

- ABRIGO LIXO (se possui abrigo de lixo construído de alvenaria, fechado, com piso e parede laváveis, ponto de água com ralo ligado ao esgotamento sanitário, para armazenar o lixo produzido até o momento da coleta).
- ADORNO (se o manipulador usa algum tipo de adorno, como brinco, anel, pulseira, colar ou *piercing* e neste caso SIM é uma irregularidade).
- ÁGUA FILTRADA (se tem água filtrada para beber no refeitório, se o bebedouro de água filtrada, ou o filtro fica perto, no corredor de acesso foi aceito como SIM).
- APARA NA PORTA (se possui proteção de borracha na porta para impedir a entrada de roedores e outros animais peçonhentos da cozinha e no lactário).
- ARMARIO PARA PRODUTOS DE LIMPEZA (se possui armário fechado na lavanderia para guardar produtos de limpeza protegido do acesso das crianças).
- ASO (se possui Atestado de Saúde Ocupacional dos manipuladores de alimento).
- CAIXA DE MADEIRA (se deixa entrar caixas de madeiras com alimentos na cozinha, neste caso SIM é uma irregularidade).
- CARDÁPIO (se tem cardápio assinado por nutricionista, mesmo que seja um cardápio anual, e que a nutricionista não tenha vínculo com a escola foi considerado SIM)
- CESTO NA COZINHA (se tem cesto de lixo com pedal e tampa dentro da cozinha).
- COIFA (se possui dispositivo retentor na cozinha. Se no local não prepara alimentos, foi considerado não aplica - NA).
- CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO (se os alimentos estão acondicionados adequadamente nos armários, freezers e geladeiras).
- CONTROLE DE PRAGAS (se realiza controle de pragas com empresa especializada).
- COZINHA (se tem cozinha, mesmo que só de apoio quando não prepara refeições, foi considerada SIM).
- EPI (se as manipuladoras usam equipamento de proteção individual como botas plásticas e avental plástico. Se não produz alimento foi considerado não aplica - NA).
- EQUIPAMENTO DE REFRIGERACAO COM TERMOMETRO (se tem pelo menos um freezer ou geladeira com termômetro).

- ESTERILIZAÇÃO DE MAMADEIRA (se faz esterilização de mamadeiras no local mesmo que seja sem equipamento próprio foi considerado SIM).
- DESCONGELAMENTO ADEQUADO (se descongela carnes sob temperatura monitorada, ou seja dentro da geladeira, neste caso não ver carne sendo descongelada em temperatura ambiente, e a palavra da manipuladora serviram como resposta SIM).
- DESINFEÇÃO (se faz desinfecção das verduras em solução clorada por no mínimo 20 minutos, foi aceito a palavra da manipuladora como resposta).
- ILUMINAÇÃO ADEQUADA (se possui iluminação suficiente, com boa claridade).
- LACTÁRIO (se tem lactário exclusivo, se não tem nenhum ou se tem dentro da cozinha, separado apenas por barreira na pia/ com pia exclusiva para mamadeiras. No resultado foram consideradas as três hipóteses, ter lactário exclusivo, ter lactário dentro da cozinha e não ter lactário algum).
- LAVANDERIA (se possui área de lavanderia, mesmo que externa, sem paredes, foi considerada SIM (para não usar a pia da cozinha para lavar os panos de limpeza nem os armários de alimento para guardar produto de limpeza).
- LAVATORIO COLETIVO (se tem lavatório de mãos no refeitório, se tem no corredor ao lado, perto, foi aceito como SIM, se só tem no banheiro a resposta é NÃO).
- LICENÇA (se possui licença de funcionamento emitida pelo órgão sanitário competente).
- LIMPEZA CAIXA D'ÁGUA (se possui comprovante de limpeza da caixa d'água semestral).
- LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES (se as condições de limpeza da cozinha, refeitório e lactário estavam satisfatórias, ou seja, sem alimentos pelo chão, sem acúmulos de objetos, sem sujeira nas paredes, sem sujeira nos mobiliários e equipamentos, sem gordura na coifa).
- LIMPEZA DE FILTRO (se possui comprovante de limpeza do filtro de água de beber).
- LIXEIRA (se não tem abrigo de lixo, esta opção é se tem lixeira plástica com tampa na quantidade suficiente para armazenar o lixo produzido, embora não seja o previsto na legislação é aceito como suficiente pelo órgão sanitário, desta forma quando não tem abrigo de alvenaria, os itens referentes ao abrigo são não se aplicam (NA), e a lixeira será SIM se estiver limpa, com tampa, em quantidade suficiente, pode ter lixeira onde tem abrigo de

alvenaria, lembrando que esta não é a lixeira com tampa e pedal que deve ter dentro da cozinha).

- LUMINÁRIA PROTEGIDA (se as luminárias da cozinha são protegidas contra quedas e explosão).
- MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (se possui manual de boas práticas de manipulação de alimentos).
- MOBILIÁRIO (se tem mesa, armário, em boas condições, sem rachaduras, descascados, e em quantidade suficiente).
- MOLA (se possui mola na porta da cozinha e do lactário para manter a mesma constantemente fechada).
- NUTRICIONISTA (se tem nutricionista, mesmo que apenas apresente o nome e o cardápio anual foi considerado SIM, mas foi perguntado, anotado e considerado se possui nutricionista com contrato, que faz visitas semanais e atua nos termos das determinações do Conselho).
- OBJETOS ACUMULADOS AREA INTERNA (se tinha objetos em desuso na área interna, como cadeiras, caixas, matérias de escritório, que não usam dificultando a limpeza e propiciando o aparecimento de insetos e roedores).
- OBJETOS ACUMULADOS NA AREA EXTERNA (se tinha objetos inservíveis na área externa, como resto de material de limpeza, mobiliários em desuso, pneus velhos, caixas etc, causando risco de proliferação de escorpiões, ratos, baratas e outros insetos).
- PANO DE LIMPEZA DESCARTÁVEL (se faz uso de panos de limpeza descartável tipo *perfex*).
- PAREDE NO REFEITÓRIO (se tem parede no refeitório, pois em diversas escolas o refeitório é aberto, fica em corredores ou áreas externas apenas com telhado, mas sem paredes, no caso de ser fechado, se possui paredes com revestimento liso, lavável, impermeável, sem trincas e rachaduras, mofo ou bolor).
- PAREDE do ABRIGO DE LIXO (se o abrigo de lixo possui as paredes revestidas de material liso resistente impermeável e lavável - azulejo).
- PAREDE DA COZINHA E DO LACTÁRIO (se a parede é de cor clara, sem trincas, rachaduras, sem mofo ou bolor, revestida de material lavável e impermeável).

- PIA PARA HIGIENE DAS MÃOS NA COZINHA E LACTÁRIO (se possui pia para higiene exclusiva das mãos, considerada SIM mesmo se localizada do lado externo, mas na entrada da cozinha e lactário).
- PISO DO REFEITÓRIO (se o piso do refeitório é liso, impermeável e lavável e está em boas condições, sem trincas e/ou rachaduras).
- PISO DO ABRIGO DE LIXO (se o abrigo de lixo possui piso lavável, impermeável e em boas condições sem trincas ou rachaduras).
- PISO DA COZINHA E LACTÁRIO (se o piso é liso, lavável, impermeável, resistente e impermeável, sem trincas e/ou rachaduras).
- PONTO DE AGUA (se tem um ponto de agua com torneira e mangueira perto do abrigo de lixo para que seja feita higienização adequada constante e evitar a proliferação de insetos e roedores e mau cheiro).
- POP (se possui procedimentos operacionais padrões descritos e aplicados).
- PREPARA ALIMENTO (se prepara alimentos no local, isto é, na escola).
- PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL COM REGISTRO (se os produtos de origem animal como carne, ovos, queijos, mel, possuem selo de inspeção federal SIF ou estadual SISP).
- PROTEÇÃO NA TOMADA (se possui proteção nas tomadas, tipo espelho, sem fiação aparecendo na cozinha e lactário)
- PROTEÇÃO NO RALO (se possui fecho escamoteável nos ralos da cozinha, lactário e refeitório).
- RALO (se o abrigo de lixo possui ralo para escoar a agua quando é lavado e o chorume produzido se os sacos de lixo não estiverem fechados adequadamente).
- REFEITORIO (se tem área própria para as crianças fazerem suas refeições mesmo que seja em área externa com apenas cobertura, sem paredes, foi considerado SIM).
- RESTAURANTE TEM LICENÇA DE FUNCIONAMENTO (no caso de alimento não preparado na escola, se compra de restaurante que tem licença de funcionamento emitido pela vigilância sanitária. Caso prepare no local, será identificado como não aplica NA).
- SABAO LIQ E PAPEL TOALHA (se possui sabão liquido e papel toalha para as mãos sobre a pia de uso das mãos na cozinha e no lactário).

- SANEANTES COM REGISTRO (se os produtos de limpeza possuem rotulagem adequada e tem registro no MS, não fazendo uso de produtos clandestinos, foi considerado como SIM os produtos que foram vistos no local no dia da visita).
- TANQUE (se possui tanque para lavar os panos de limpeza, mesmo que em área externa e não em lavanderia propriamente dita - fechada/protegida).
- TELA (se possui telas milimétricas nas janelas e portas da cozinha, do lactário e abrigo de lixo).
- TETO (se o teto da cozinha e do lactário é de cor clara, sem trincas, rachaduras, mofo, bolor, de material lavável, proibido foro de madeira).
- TRANSPORTE ADEQUADO (quando o alimento vem de restaurante se vem em transporte fechado, separado do condutor, com temperatura monitorada, em caixa térmica, ou vem de moto táxi, ou carro de passeio).
- TREINAMENTO DE MANIPULADOR (se o manipulador de alimentos é treinado, foi aceito SIM mesmo sem apresentação de certificado de treinamento).
- UNIFORME DAS MANIPULADORAS (se as manipuladoras usam uniforme considerando como adequado avental, touca e sapato fechado e não se faltar algum desses itens).
- USA VENTILADOR (se usa ventilador na cozinha, neste caso o SIM é uma irregularidade).
- UTENSÍLIO DE MADEIRA (se usa tabua de bater carne de madeira, colher de pau, neste caso o SIM é uma irregularidade).
- VEM DE CASA (no caso do alimento não ser preparado na escola, nem comprado de restaurante/marmitarias, e o alimento servido para a criança vem da casa sua própria casa, fornecido pela família).
- VENTILAÇÃO ADEQUADA (se possui ventilação suficiente, se não tem calor excessivo na cozinha).

APÊNDICE D

Cartilha de orientação para creches.

Cartilha para Creches e Escolas de Educação Infantil

Orientações com base na
legislação sanitária vigente

Projeto de mestrado de Tatiana
dos Reis Balaniuc M. Moreira

Departamento de Medicina
Social FMRP 2016

USP
Ribeirão Preto SP



Apresentação

Segundo a Lei 9.394/96, as instituições de ensino infantil, sejam escolas públicas ou privadas, pertencem ao sistema municipal de educação e atendem exclusivamente crianças com idades de 0 a 3 anos (denominadas creches) e de 4 a 6 anos (pré-escolas). Os serviços prestados por ambas são similares e a diferenciação ocorre simplesmente pelo critério etário (Arts. 19, 20 e 30 – LDB – Lei de Diretrizes e Bases). Além disso, considera a educação infantil como a etapa inicial da educação básica.



Documentação Necessária

- ▶ Licença de funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária (cadastro do estabelecimento com ONAE 8511-2/00 - Educação Infantil - Creche)
- ▶ Termo de responsabilidade Técnica da Pedagoga (com cópia do Diploma registrado na MEC)
- ▶ Pedagoga responsável de acordo com o previsto no processo de regularização da escola junto à Secretaria da Educação
- ▶ Planta do imóvel aprovada p/ Secretaria de Planejamento para a atividade da Creche/Escola.
- ▶ Comprovante de limpeza dos reservatórios de água (semestralmente)
- ▶ Comprovante de manutenção dos filtros de água
- ▶ Controle de saúde dos manipuladores de alimentos e professoras.
- ▶ Comprovante de treinamento dos manipuladores de alimento
- ▶ Controle integrado de pragas (comprovante de desinsetização por Empresa especializada e Licenciada pela VISA).
- ▶ Possuir POPs (procedimentos operacionais padronizados) dos seguintes itens:
 - Instalações, equipamentos, utensílios e ambientes e acondicionamento, lavagem e higienização de mamadeiras e utensílios de uso infantil (banheiras e outros).
- ▶ Carteira de Vacinação

Berçário

- ▶ Piso lavável, quente e antiderrapante (uso de tapetes de EVA e/ou colchonetes que deverão ser higienizados diariamente)
- ▶ Revestir colchões e colchonetes com capa resistentes, impermeáveis e laváveis.
- ▶ Adequar berçário (2 m² /criança), e no máximo 15 crianças por sala
- ▶ Sala de repouso das crianças, revestimento quente no piso (pode ser utilizada para repouso e sala de atividades desde que a mesma não esteja sendo utilizada para outros fins).
- ▶ Sistema de vedação à luz natural no elemento de ventilação.



Lactário

- ▶ Eliminar devassamento através de portas com fechamento automático e proteção na parte inferior, janelas teladas em bom estado de conservação e bem ajustadas aos batentes; proteção nas tomadas de energia e relés com proteção escamoteáveis.
- ▶ Piso, paredes e teto revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável (ou fazer reparos)
- ▶ Pia com água corrente (áreas distintas para preparo de alimentos e para lavagem de utensílios)
- ▶ Lavatório exclusivo para higienização das mãos dos manipuladores com dispositivo de sabão líquido (bactericida) e papel toalha.
- ▶ Equipamento/sistema de esterilização de mamadeiras
- ▶ Manipulador com paramentação adequada (uniforme/jaleco, calçado fechado, proteção para os cabelos).

Sanitário Infantil

- ▶ Revestimento liso e lavável em paredes e piso
- ▶ Bacia adequada ao uso infantil
- ▶ Prever tanque para lavagem de penicos
- ▶ Providenciar kit de higiene pessoal próprio para cada criança (sabonete, bucha, pente, escova de dentes, etc.).
- ▶ Box com chuveiro/piso elevado/banheira
- ▶ Lavatório para higienização das mãos
- ▶ Trocador com revestimento impermeável e lavável
- ▶ Cabide para toalhas e roupas (secagem adequada)
- ▶ Fazer higienização e desinfecção da(s) banheira(s) entre um banho e outro das crianças
- ▶ Higienizar periodicamente os kits de higiene pessoal das crianças



Sala de Atividades

- ▶ Piso lavável e antiderrapante (uso de tapetes de EVA e/ou colchonetes que deverão ser higienizados diariamente)
- ▶ Se possuir colchões e colchonetes devem estar com capa resistentes, impermeáveis e laváveis.
- ▶ Adequar a sala (2 m² /criança), e no máximo 15 crianças por sala
- ▶ Se a mesma for utilizada, em horário diferente para o repouso das crianças, revestimento quente no piso.
- ▶ Sistema de vedação à luz natural nas janelas.
- ▶ Local adequado para guarda de materiais;



Cozinha

- ▶ Eliminar devassamento através de portas com fechamento automático, apara inferior, proteção telada nas janelas, rails com proteção escamoteável, espelhos nas tomadas elétricas, vedar frestas existentes
- ▶ Revestimento liso, resistente, impermeável e lavável para paredes, piso e teto, em bom estado de conservação e/ou efetuar reparos
- ▶ Não fazer uso de utensílios de madeira (tábua, colheres, pás, etc.)
- ▶ Coifa sobre fogão.
- ▶ Providenciar lavatório exclusivo para higienização das mãos dos manipuladores de alimento dotado de sabão líquido bactericida e toalha de papel não reciclável
- ▶ Paramentar os manipuladores com uniformes (calçado fechado, proteção para os cabelos, jaleco) adequados de acordo com a atividade, inclusive os equipamentos de proteção individual (se necessário), com boa apresentação e limpos, sem uso de adornos (brincos, pulseiras, relógios, anéis, alianças)
- ▶ Manter iluminação e ventilação adequada garantindo o conforto térmico no ambiente, sendo proibido o uso de ventiladores e ar condicionado; proteger as luminárias contra choque e quedas
- ▶ Manter equipamentos, móveis (bancadas, mesas, armários, prateleiras) e utensílios em número suficiente, em bom estado de conservação que permita fácil limpeza e desinfecção
- ▶ Manter equipamentos de refrigeração (freezers, geladeiras, câmaras, pistas) em bom estado de conservação e funcionamento, capacidade adequada.
- ▶ Acondicionar adequadamente os resíduos no interior do estabelecimento em recipiente com tampa acionada por pedal

Continuação Cozinha

- ▶ Armacenar utensílios em local apropriado, de forma ordenada e livre de contaminação.
- ▶ Fazer desinfecção adequada de hortifrutis e carnes crus, lavagem criteriosa com água corrente, desinfecção (imersão em solução clorada por 15 a 30 minutos) e enfiar com água potável.
- ▶ Utilizar somente matéria prima proveniente de fornecedor autorizado, embalagem e rótulos de acordo com a legislação vigente e respeitando o prazo de validade e condições de temperatura.
- ▶ Armacenar matéria prima, produtos fracionados, produtos semiprocessados e/ou produtos acabados de forma protegida e identificado através da etiqueta, constando os seguintes dados: Fornecedor, nº nota fiscal, produto, marca, origem, conservação e prazo de validade.
- ▶ Transcrever as informações para a etiqueta na impossibilidade de manter o rótulo original do produto.
- ▶ Proceder descongelamento dos alimentos sob temperatura controlada.
- ▶ Não permitir entrada de coisas de madeira em área de armazenamento e manipulação.
- ▶ Filtro de água
- ▶ Efetuar rigorosa limpeza nas instalações e equipamentos.
- ▶ Eliminar das áreas de manipulação e/ou área(s) externa(s) objetos sem uso e não pertinentes aos locais.
- ▶ Fazer uso de panos de limpeza descartáveis (tipo perflex) e na impossibilidade, fazer uso de panos próprios para cada área bem higienizados e desinfetados.

Sanitário dos Funcionários

- ▶ Disponibilizar instalações sanitárias e vestiários exclusivos para funcionários separados por sexo e sem comunicação direta com as áreas de manipulação. Com piso, parede, forro, iluminação e ventilação, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação e dotado de lavatório com sabão líquido, toalha de papel não reciclável e cesto de lixo com tampa e pedal.
- ▶ Providenciar armários de apoio individualizados com tranca para guarda de pertences dos funcionários.
- ▶ Se possível ter sanitário separado para os pais e visitantes.

Lixo

O abrigo de resíduos deve ter:

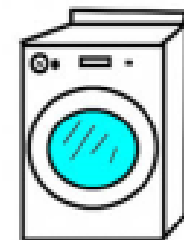
- ▶ revestimento lavável em piso, paredes e teto;
- ▶ Ralo com tampa escamoteável;
- ▶ Ligação à rede de esgoto;
- ▶ Ponto de água para higienização;
- ▶ Elemento de ventilação e
- ▶ Porta telada com apra inferior



Lavanderia e DML

- ▶ Equipamento adequado, evitando trabalho manual no processamento da roupa;
- ▶ Sala própria ou armário para guarda de roupa limpa;
- ▶ Produtos saneantes/desinfetantes deverão apresentar notificação ou registro na ANVISA/MS quando necessário, bem como rotulagem adequada
- ▶ Local adequado e/ou armário próprio para guarda de material de limpeza, com impedimento de acesso das crianças.

DML = depósito de material de limpeza



Areia

- ▶ Colocar proteção (tela ao redor ou capa de lona) no tanque de areia , realizar limpeza adequada (rastelar diariamente com incidência de sol) e troca da areia no mínimo 1 vez ao ano.
- ▶ Em tanques muito grandes, telar os muros para evitar gatos no local.



Piscina

A área da piscina deve estar adequada conforme Decreto 13.166/79, deve possuir:

- ▶ gradil.
- ▶ chuveiro.
- ▶ lava pés.
- ▶ filtro.
- ▶ tratamento/cloração adequada

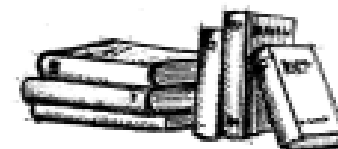


Outros itens importantes

- ▶ Providenciar barreira nas paredes com altura mínima de 1,5m com tinta de cor clara, impermeável e lavável em toda escola;
- ▶ Colocar espelhos nas tomadas elétricas e nunca deixar fiação exposta ;
- ▶ Instalar tela milimétrica nas janelas para proteger da entrada de pernilongos e outros insetos;
- ▶ Manter reservatório de água com volume e pressão adequados, dotada de tampa, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos;
- ▶ Manter rótulo de procedência e validade dos galões de água quando se tratar de água mineral (não reaproveitar galões para armazenar água para consumo das crianças;
- ▶ Realizar inspeção visual diária dos brinquedos (realizada pelos funcionários), analisar condições higiénicas e defeitos nestes equipamentos (ABNT-NBR 14350-2/99 ITENS 5.1.5.2,5.3);
- ▶ Os medicamentos devem estar identificados com nome e sobrenome da criança, juntamente com a receita. Guardados em armário com chave de difícil acesso às crianças;
- ▶ Prever sala de amamentação com lavatório para as mães.

Legislação

- ▶ Constituição Federal
- ▶ Lei 8.080/90
- ▶ Portaria MS 321/88
- ▶ Resolução SES/SP 44/92
- ▶ Portaria Interministerial 1 010/06
- ▶ Lei 10.083/98 Código Sanitário do Estado de SP
- ▶ Decreto 12.342/78
- ▶ Lei complementar nº 2.158- 02/01/2007
- ▶ Lei 9.394/96, ECA
- ▶ Lei 8.069/90
- ▶ Lei Complementar nº 2.158- 02/01/2007 -lixo
- ▶ Decreto 13.166/79 - Piscina
- ▶ ABNT-NBR 14350-2/99 ITENS 5.1.5.2:5.3
- ▶ NR 24





Cartilha elaborada e produzida por : Tatiana dos Reis
Balaniuc Monteiro Moreira
Departamento de Medicina Social -USP RP/FMRP

tatianabalaniuc@gmail.com

Ribeirão Preto -SP

