

## PERCEPÇÃO DAS MERENDEIRAS SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE EDUCAÇÃO INFANTIL

*Ana Maria Fernandes de Sousa*  
*Sthenia Santos Albano Amóra<sup>2</sup>*  
*Elisabete Stradiotto Siqueira<sup>3</sup>*

<sup>1</sup>Discente do Programa de Pós-Graduação em Ambiente, Tecnologia e Sociedade  
UFERSA - anamaria.f.sousa@hotmail.com

<sup>2</sup>Coordenadora e Docente do Programa de Pós-Graduação em Ambiente, Tecnologia e  
Sociedade – UFERSA – sthenia@ufersa.edu.br

<sup>3</sup> Docente do Programa de Pós-Graduação em Ambiente, Tecnologia e Sociedade  
UFERSA – beteboop@ufersa.edu.br

UFERSA - Universidade Federal Rural do Semi-Árido – Mossoró/RN

### **Resumo**

O estudo teve por objetivo avaliar a percepção de merendeiras sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA) visando constatar a motivação desses profissionais e conhecer os principais problemas enfrentados para a implantação das BPMA. Sendo assim, o estudo foi realizado com 15 merendeiras, de 15 Unidades Municipais de Ensino Infantil (UEI) em Mossoró, Rio Grande do Norte. Os dados foram coletados por meio de entrevistas. Como resultado observou-se que as merendeiras conhecem as BPMA e gostam do seu trabalho, porém não recebem incentivos para que essas práticas sejam adotadas no seu dia-a-dia gerando uma situação de desestímulo, devido principalmente as limitações encontradas, tais como falta de recursos humanos e de gêneros alimentícios, fato que as impede de cumprir a legislação adequadamente.

**Palavras - chave:** Manipuladores de alimentos. Alimentação escolar. Segurança alimentar.

### **Abstract**

The study aimed to evaluate the perception of school cooks on Good Practices of Food Handling to know the motivation of these professionals and the main problems faced to use the Good Practices. Thus, the study was conducted with 15 school cooks, of 15 Kindergarten in Mossoró, Rio Grande do Norte. Data were collected through interviews. As a result it was observed that the school cooks know the Good Practices and enjoy their job, but they don't receive incentives for these practices are adopted in their day-to-day creating a situation of discouragement, mainly due to limitations, such as lack of human resources and food, a fact that prevents them from complying with the legislation.

**Keywords:** Food handlers. School meals. Food safety.

### **1. Introdução:**

No Brasil, as crianças e os adolescentes, além da alimentação domiciliar, têm o direito de receber alimentação escolar oferecida gratuitamente nas escolas públicas em função do repasse financeiro do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (BRASIL, 2004a). O cardápio oferecido aos alunos deve promover hábitos alimentares saudáveis, apresentar boa aceitação pelos escolares, ser elaborado com alimentos de boa qualidade e livres de microrganismos que possam por em risco a saúde das crianças e adolescentes beneficiados pelo programa (FLAVIO et al, 2004).

Dentre os principais locais de ocorrência de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) estão as Unidades de Ensino Infantil (UEI) e as escolas (BRASIL, 2007). As DTA correspondem às ocorrências clínicas consequentes da ingestão de alimentos que possam estar contaminados com microrganismos patogênicos, substâncias químicas, objetos lesivos ou que contenham em sua constituição substâncias naturalmente tóxicas (BRASIL, 2005).

Uma forma de reduzir os riscos à saúde causados pela contaminação alimentar é a adoção das “Boas Práticas” em todos os locais que manipulam alimentos. As Boas

Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA) com base na Resolução RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004b) são as práticas de organização e higiene necessárias para garantir a produção de alimentos seguros. O controle da contaminação, multiplicação e da sobrevivência microbiana nos diversos ambientes onde se preparam as refeições, bem como em equipamentos, utensílios e manipuladores é importante, pois, contribui para a obtenção de alimentos seguros com boa qualidade microbiológica (BRASIL, 2001).

As UEI são ambientes onde as crianças têm provado ser mais susceptíveis a adquirir doenças, inclusive as DTA, devido à facilidade de contato interpessoal (criança-criança, criança-funcionário), mau-treinamento das merendeiras e condições de higiene inadequadas inerentes aos alimentos (GONÇALVES et al, 2011). As áreas físicas destinadas aos serviços de alimentação são limitadas e a qualificação dos recursos humanos para a atividade é baixa, dificultando o exercício de princípios de BPMA (ANTUNES et al, 2010).

A maioria das DTA está ligada à manipulação inadequada dos alimentos. Portanto, os manipuladores de alimentos podem desempenhar um importante papel na transmissão dessas doenças, tanto por hábitos inadequados de higiene pessoal, ou por serem portadores de microrganismos patogênicos (CAPUANO et al, 2008). Nesse contexto, dentre as estratégias estabelecidas pela *Food and Agricultural Organization* (FAO) e pela Organização Mundial de Saúde (OMS) para garantir a segurança alimentar, destaca-se a capacitação dos recursos humanos, em especial dos manipuladores de alimentos (TAVOLARO et al, 2006).

Quanto à promoção de hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar, destaca-se o trabalho das merendeiras, profissionais envolvidas diretamente no preparo e distribuição da merenda escolar (CARVALHO, 2008). Na perspectiva do PNAE, a merendeira é um manipulador de alimentos e considerando a relevância desses trabalhadores para a promoção e a garantia da produção de refeições seguras, princípios de higiene pessoal e alimentar devem ser continuamente reforçados e monitorados, sendo essencial a realização de atividades de educação e formação inicial e continuada (LEITE et al, 2011). É importante enfatizar que esses profissionais precisam ser capacitados e preparados para trabalhar com alimentação escolar, de modo que essas ações possibilitem uma conscientização e entendimento por parte deles acerca da manipulação adequada dos alimentos (GABRIEL et al, 2010).

Desta forma, desenvolver metodologias que permitam obter conhecimentos em relação ao que as merendeiras entendem ou conhecem sobre BPMA e como essas práticas são percebidas por essas funcionárias durante o preparo da alimentação escolar, assim como conhecer quais as principais barreiras ou obstáculos enfrentados por elas no seu dia-a-dia de trabalho na UEI que dificultam ou impedem a implantação dessas BPMA auxiliam no desenvolvimento de práticas e métodos que promovam a educação no âmbito da segurança alimentar propiciando conhecimentos e habilidades para as pessoas produzirem, selecionarem e consumirem alimentos de forma adequada, saudável e segura, assim como as conscientizar quanto a práticas alimentares saudáveis, contribuindo para a melhoria na qualidade higiênico-sanitária dos alimentos oferecidos às crianças.

Sendo assim, o presente trabalho teve por objetivo avaliar a percepção de merendeiras de UEI sobre as BPMA visando constatar o envolvimento e a motivação desses profissionais para o cumprimento da legislação em segurança alimentar e para o conhecimento dos principais problemas enfrentados por eles no seu ambiente de trabalho para a implantação das BPMA.

## **2. Metodologia:**

O estudo trata-se de uma pesquisa qualitativa e foi realizado em Unidades Municipais de Educação Infantil presentes em Mossoró, Rio Grande do Norte, no segundo semestre de 2011.

Mossoró é um município brasileiro situado no interior do estado do Rio Grande do Norte, com uma população estimada em 263.344 habitantes, sendo o segundo município mais populoso do estado. É uma das principais cidades do interior nordestino, e atualmente vive um intenso crescimento econômico e de infraestrutura (IBGE, 2011). Segundo dados da Gerência Executiva de Educação, o município possui 382 escolas nas redes públicas e particulares entre os ensinos pré-escolar, fundamental e médio. Atualmente, Mossoró apresenta 38 unidades municipais de educação infantil, sendo 36 localizadas na zona urbana do município e 02 na zona rural (PREFEITURA MUNICIPAL DE MOSSORÓ, 2012).

Para o desenvolvimento desse estudo optou-se por se trabalhar com 15 UEI, selecionadas de forma aleatória e não intencional por meio de sorteio. Após o sorteio foi selecionada, também de forma aleatória, um manipulador de alimentos de cada unidade.

Realizou-se contato com a Gerência Executiva de Educação do município e com os principais responsáveis pelas unidades, solicitando a participação dos manipuladores de alimentos na pesquisa. Durante os encontros, foram distribuídos, às merendeiras, os termos de consentimento livre e esclarecido (TCLE), com o intuito de informar sobre os objetivos da pesquisa, bem como solicitar a autorização para a gravação das falas e registro de imagens por meio de máquina fotográfica.

As merendeiras selecionadas foram entrevistadas com o uso de um gravador e ajuda de um roteiro pré-elaborado. As entrevistas foram realizadas em uma sala de aula da própria UEI e feitas de forma individual, durando em torno de 30 minutos.

Durante a entrevista, foram feitas perguntas sobre a história de vida das merendeiras em relação ao ato de cozinhar, trajetória profissional, relações com os alimentos e as doenças transmitidas por eles, modo de manipulação dos alimentos, participação em cursos de capacitação, razões pelas quais estão trabalhando na área, principais alegrias e dificuldades da profissão, dentre outros questionamentos.

Os depoimentos das merendeiras foram transcritos na íntegra e analisados. As respostas das participantes foram organizadas em categorias, procurando-se identificar os temas mais relevantes às questões levantadas e alcançando - se os objetivos do estudo.

Por tratar-se de um estudo que envolve pesquisas com seres humanos, o projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Estadual do RN – CEP/UERN tendo sido aprovado conforme o parecer CAAE – 0081.0.428.000-11.

### **3. Resultados e Discussão:**

#### **3.1. Perfil sócio-econômico-cultural das merendeiras:**

Das merendeiras selecionadas para o estudo, todas pertenciam ao sexo feminino, e tinham entre 30 e 50 anos. A maioria apresentava ensino médio completo e dentro desse cenário, cabe salientar a necessidade de programas de formação, uma vez que são profissionais de educação e contribuem no ambiente escolar para o processo educativo das crianças e dos adolescentes e, por isso, não deveriam possuir baixa escolaridade (LEITE et al, 2011).

A renda mensal da maioria das entrevistadas é em torno de dois salários mínimos, apresentando variação de valores de acordo com o tempo de serviço e acréscimo de adicionais, tais como, vale transporte, auxílio alimentação, e insalubridade oferecida somente àquelas merendeiras que são funcionárias públicas, não sendo paga às merendeiras terceirizadas. Estes dados confirmam o posicionamento de Bertin *et al*, (2009) ao afirmar que especialmente no Brasil, os manipuladores de alimentos, em geral, são oriundos dos estratos socioeconômicos menos privilegiados.

O horário de trabalho dessas funcionárias variava, sendo pela manhã, tarde ou os dois expedientes. O horário da manhã é de 06:00 horas às 12:00 horas, o horário da tarde de 12:00 horas às 18:00 horas. Algumas merendeiras fazem hora extra para complementar o salário auxiliando na manutenção das despesas diárias, já que a maioria é responsável pelo sustento da casa e dos filhos, corroborando os dados do IBGE, (2011) que indicam uma tendência das mulheres assumirem essa posição social, visto que, embora na maioria dos lares (61,3%) o chefe ainda seja o homem, em dez anos, o número de brasileiras nesta situação praticamente dobrou. De 11 milhões, em 2000, passou para 22 milhões em 2010.

Sobre essa questão Carvalho *et al*, (2008) observa que o trabalho dessas profissionais é socialmente desvalorizado, por não exigir alto nível de escolaridade e qualificação. Em sua maioria, elas são formadas por mulheres com baixo nível de escolaridade, em precária situação social e exercendo, em muitos casos, o papel de chefe de família.

As merendeiras da pesquisa são moradoras da própria comunidade onde se localiza a UEI. E na sua maioria são funcionárias públicas que estão a aproximadamente 10 anos exercendo a função de merendeira.

### **3.2. Principais alegrias na realização do trabalho como merendeira:**

Dentre as principais alegrias na realização do trabalho, as merendeiras relataram que ficam felizes quando recebem elogios, gostam de cozinhar e de trabalhar com as crianças, se sentem bem no ambiente em que trabalham, quando tem alimentação farta na dispensa e podem seguir corretamente o cardápio. Como podemos analisar nas declarações a seguir:

Olhe é muito gratificante em relação que eu trabalho em bairro de periferia, tem crianças aqui... porque eu sei que eles sentem fome e é gratificante uma criança dizer assim: tia sua comida é gostosa é muito, eu fico assim emocionada, juro a você.

Companheirismo, as amizades, as crianças, eu não tenho dificuldade no meu trabalho não. Eu gosto do setor onde trabalho. Eu gosto de cozinhar, não vou dizer que não gosto que eu gosto.

Eu gosto de fazer merenda para as crianças.

É quando eu abro o freezer é quando eu viro assim pro lado e vejo todo o tipo de comida que eu posso oferecer do melhor pra eles (as crianças). Que eles queiram e que eles até possam escolher.

A percepção das merendeiras sobre a valorização do seu trabalho também foi observada em um trabalho realizado por Carvalho *et al.*, (2008) com 41 merendeiras de escolas da rede pública municipal em João Pessoa/PB, onde elas desenvolvem uma forte relação de afeto com as crianças, desempenhando um papel de cuidadora que extrapola uma função específica de preparo e distribuição de alimentos. A importância do cuidado e afeto na relação das merendeiras com os escolares deve ser reconhecida. No entanto, se estas não receberem treinamento adequado para produzir refeições dentro dos padrões nutricionais estabelecidos (higiene e componentes da preparação) seu desempenho nesta função estará prejudicado.

Sabe-se que o relacionamento interpessoal com superiores e colegas, bem como o clima e a estrutura da organização, são agentes potencialmente negativos e estressores. Atitudes simples, como um cumprimento ou uma felicitação, são consideradas importantes por elas e fazem com que se sintam valorizadas. Bem como, o fazer pelo e para o outro, dá às manipuladoras uma dimensão de maior importância para o trabalho realizado (BERTIN *et al.*, 2009).

Adquirir conhecimentos sobre as principais alegrias das merendeiras em relação ao exercício de sua função e ao seu ambiente de trabalho permite conhecer o grau de motivação das mesmas em relação a sua função. Ficou visível nas falas das entrevistadas que o ato de cozinhar é uma atividade que lhes proporciona prazer, já que elas gostam de cozinhar e gostam ainda mais de cozinhar para as crianças, principalmente considerando as características das crianças atendidas que são aquelas provenientes de comunidades e bairros carentes.

Quando a UEI proporciona condições para que elas realizem o seu trabalho adequadamente, como por exemplo, oferecendo itens alimentícios diversificados, a

merendeira torna-se satisfeita com o seu trabalho, pois consegue utilizar a sua habilidade de cozinhar da melhor maneira possível, tornando o alimento mais saboroso para as crianças e conseqüentemente recebendo mais elogios. Quanto mais felizes as crianças estiverem, mais elogios as merendeiras receberão e conseqüentemente as refeições produzidas se tornarão bem mais preparadas.

Dessa forma, a aplicação da sondagem permite uma construção mais orientada da proposta dos cursos de capacitação, fundamentada em premissas que descrevem maior eficácia para a formação, com estímulos para mudanças positivas de comportamento quando da realização prévia de levantamento de necessidades da população-alvo (LEITE et al, 2011).

### **3.3. Principais tristezas e dificuldades na realização do trabalho como merendeira:**

Quando questionadas sobre quais as principais tristezas e dificuldades enfrentadas por elas no seu dia-a-dia na UEI, as merendeiras responderam, inicialmente, a de não serem reconhecidas pelo seu esforço, conviver com injustiças e falsidade no seu ambiente de trabalho.

A gente faz dá o melhor e não recebe um elogio...

Falsidade.

As injustiças... que aqui são dois turnos, tem o turno de manhã e o da tarde, ai umas trabalham demais e as outras de tarde não fazem nada.

A aplicação das BPMA exige, sobretudo, o fator humano, que é o manipulador de alimentos e quem prepara as refeições dentro dos requisitos exigidos pela legislação. É importante que esse manipulador trabalhe com prazer e se sinta valorizado pelo seu trabalho gerando assim um investimento na qualidade-sabor do alimento produzido por ele, já que cozinhar não é um ato mecânico e sim influenciado pelo fator subjetivo da gratificação.

Um das principais dificuldades apontadas foi a falta de recursos humanos, uma vez que a merendeira é sozinha para preparar as refeições e higienizar a cozinha.



Assim eu sou sozinha entendeu? Tem hora que eu falo até assim que tivesse uma pessoa pra me ajudar aqui que tem hora que eu me sinto sufocada que é muita coisa... assim devido a ser muita exigência elas cobram de nós porque higiene e tudo. Higiene no alimento, nos pratos, e geladeira, e freezer e dispensa tem que ficar tudo limpo, azulejo, piso, e então tudo isso só pra uma pessoa? A merenda tem que sair nas horas certas... aí tem dia aí que eu me sinto assim bem cansada...

Fato também observado em um estudo desenvolvido por Bertin *et al*, (2009) com 15 manipuladores de alimentos de um hospital escola da cidade São Paulo, onde todas as participantes alegaram cansaço. Algumas se sentiam cansadas fisicamente, enquanto outras diziam que se cansavam devido às cobranças, à desvalorização de seu trabalho e à tensão em que se veem envolvidas. Isto se deve a múltiplos fatores, como: esforço físico, ruídos excessivos, temperatura ambiente elevada, falta de materiais, além do acúmulo de jornadas de trabalho, necessário para a cobertura de folgas e férias e horas extras, o que agrava ainda mais a situação.

Com isso, a pressão e o desgaste físico decorrentes do desenvolvimento de atividades fazem com que as merendeiras desempenhem várias tarefas ao mesmo tempo, gerando, muitas vezes, ansiedade, insatisfação, desgaste e doenças (CARVALHO *et al*, 2008).

Essa sobrecarga de trabalho também foi referida no estudo de Souza *et al*, (2003) no qual as merendeiras, ao serem solicitadas a criar imagens relacionadas com a sobrecarga de trabalho, apresentaram ilustrações de robôs, mulheres carregando a escola nas costas e mulheres com vários braços fazendo “mil coisas”, em virtude das suas atribuições estarem relacionadas não só com o preparo de refeições, mas também com a limpeza do refeitório.

O cansaço é um dos fatores que dificulta a implantação das BPMA e a realização do trabalho das merendeiras de forma adequada não só pelo desgaste físico que a atividade proporciona já que é uma única merendeira para preparar dois lanches em um curto espaço de tempo, mas também pelas cobranças que elas sofrem dos seus superiores para cuidados com a higiene dos alimentos, arrumação e limpeza da cozinha, sendo muitas vezes necessária ajuda de outros profissionais, tais como, auxiliares de limpeza para realizar todas as atividades exigidas em tempo hábil, além do que o cansaço e a correria para a realização das atividades podem gerar erros no processo de preparo dos alimentos.

As entrevistadas relataram também que auxiliar a zeladora na higienização da unidade e a zeladora auxiliar nas funções da merendeira é uma dificuldade para a obtenção de alimentos com qualidade adequada.

É errado a pessoa que esta trabalhando com lixo, limpando o banheiro, ta todo o tempo com contato com poeira, com bactéria com tudo ta na cozinha, mas aqui eu não posso dizer vocês não vão entrar mais na minha cozinha que vocês estão contaminando a minha cozinha se eu fizer isso o lanche não sai de oito horas, o almoço não sai de dez horas e quer dizer eu não vou terminar o meu trabalho nem tão cedo vou sair de uma hora da tarde, uma e meia porque eu não vou dá conta.

Ter outros profissionais da unidade manipulando alimentos também foi observado em um estudo realizado por Carvalho *et al*, (2008) com as merendeiras da rede pública municipal de João Pessoa/PB onde o remanejamento da função de auxiliar de serviços gerais e de faxineira para a execução das ações de preparo e distribuição da alimentação ficou evidente nas falas.

Além disso, é preconizado pela Anvisa que só se deve manipular alimentos pessoas devidamente treinadas e capacitadas em BPMA. Fato que não ocorre quando as auxiliares de limpeza realizam as atividades da merendeira, pois são profissionais que não receberam treinamentos adequados para realizar tal função e que estão em contínuo contato com microrganismos que podem contaminar os alimentos gerando assim doenças.

Responderam também que as limitações para fazer o seu trabalho como ausência de itens alimentícios e de higiene, estrutura física inadequada das cozinhas, utensílios em mau estado de conservação e falta de água dificultam a realização de seu trabalho de maneira adequada dentro das normas exigidas pelas BPMA. Fato também observado por Leite *et al*, (2011) em uma pesquisa desenvolvida com merendeiras de 100 escolas da rede estadual de ensino de Salvador/BA, onde dentre os elementos apontados como dificultadores na produção da merenda estavam a falta de reposição de equipamentos (28,0%), de recursos humanos (25,3%) e de espaço físico adequado (16,0%).

Falta merenda boa assim, merenda de qualidade. Porque eu estou dizendo assim você chega ai falta uma verdura, falta uma carne, ai pra fazer uma merenda fica difícil. Mas muitas vezes a gente chega não tem verdura e não tem nem como fazer aquela comidinha gostosa, muitas vezes não tem, muitas vezes falta.

É as coisas que falta. É a gente ta precisando de copo novo e não tem, de colher nova, de prato, essas coisas assim que não tem, o sabão às vezes não tem ai eu trago da minha casa.

Precisa que aumente (a cozinha) mais uma coisinha pra colocar as coisas, por exemplo, coisa de limpeza né tem que a gente colocar pra outro local pra não chegar perto dos alimentos.

Aqui a gente sofre muito com falta d'água.

Como observado nas falas das merendeiras, uns dos fatores que dificulta a realização do trabalho das mesmas é a falta da água. A água em uma unidade de alimentação desempenha papel fundamental, sendo utilizada na formulação de produtos alimentícios, higienização de alimentos, instalações, utensílios, equipamentos, superfície de manipulação e manipulador, bem como na fabricação de gelo e vapor (PORTO et al, 2011). Sendo assim a água é essencial e sua ausência torna a produção de refeições e das práticas de higiene praticamente impossíveis.

Aliado a falta de água, outros fatores dificultadores para a produção de refeições escolares adequadas é a falta de gêneros alimentícios tanto em qualidade como em quantidade suficiente, ausência de utensílios e produtos de limpeza e as condições físico-estruturais das cozinhas, fatores que estão relacionados principalmente a problemas de gestão do poder público municipal que não oferece condições para que as merendeiras possam realizar o seu trabalho dentro dos quesitos mínimos exigidos pela legislação de segurança alimentar.

Quando perguntado como elas faziam para contornar essas dificuldades as merendeiras responderam que faz muito “jogo de cintura” para poder fazer o seu trabalho corretamente, muitas vezes trazem materiais de casa ou compram com dinheiro dos professores e diretores, quando faltam alimentos improvisam no cardápio e também trabalham baseado no coleguismo, ou seja, zeladores, professores e diretores ajudam na merenda para poder sair no horário correto.

Tudo que tem aqui é de doação. Assim coisas pequenas quero dizer assim a sorte é que a diretora se vira nos trinta pra não faltar nada até do bolso dela ela tirou. Ela é uma assim eu, por exemplo, se tiver precisando de alguma coisa eu trago minha, ela compra com o dinheiro dela. É às vezes a gente se reúne pronto ta faltando uma coisas, as professoras também ajudam assim.

Pra melhoria do meu trabalho olhe eu comprei touca, eu compro luvas. Por mim mesma, é tudo minha. É a creche não tem, mas eu compro.

Se hoje, por exemplo, tá é terminando né a merenda, chegar aqui aquela data não chegou, não chega hoje, pela manhã não tem mais a tarde tá chegando a gente ajeita qualquer coisa ali e dar certo.

Ai quer dizer que aqui a gente tem assim o trabalho na unidade é um trabalho assim de muito coleguismo, porque lá na cozinha está apenas eu como merendeira mas tem duas meninas lá que você pode ver que estão o tempo todo comigo...

Dessa forma, todos os fatores citados até aqui, dentro do contexto dificuldades, tais como, conviver com injustiças e falsidades, ausência de recursos humanos, de itens alimentícios e de higiene, estrutura física inadequada das cozinhas, utensílios em mau estado de conservação, falta de água, auxiliar a zeladora na higienização da unidade e a zeladora auxiliar nas funções da merendeira, geram uma situação de desestímulo para o manipulador de alimentos, pois não oferece condições adequadas para que ele possa realizar o seu trabalho de forma satisfatória. Muitas vezes é desejo do manipulador fazer uma comida saborosa, saudável e segura como observado pelo esforço que fazem através da improvisação do cardápio e de trazer materiais da própria casa ou tirarem dinheiro do próprio bolso para que as crianças não deixem de ter a merenda e que essa merenda saia dentro dos padrões mínimos de qualidade exigidos por elas, mas, muitas vezes, não dispõem de recursos para tal.

#### **3.4. O que é uma alimentação saudável do ponto de vista das merendeiras:**

Considerando que uma alimentação adequada é um importante componente de prevenção de doenças (SOBRAL e SANTOS, 2010), outro questionamento feito às merendeiras foi o que elas entendiam sobre alimentação saudável.

As merendeiras responderam que alimentação saudável seria aquela além de conter todos os nutrientes necessários (através do consumo de frutas, verduras, leite, feijão) para um bom crescimento e desenvolvimento, ser bem higienizada e preparada livre de contaminantes.

Uma alimentação saudável pra mim é rica em tudo, proteína, carboidratos, fibras, vitaminas, sais minerais, que tenha de tudo um pouco.

Alimentação adequada né. Começando pela higiene... pelo preparo do alimento...

Eu acho que uma comida nova, bem lavada, bem preparada, bem cozida, se for fruta bem lavada... tem que ser aquelas verduras se for pra descascar bem descascada, bem lavada, bem cozida, tampado, tudo direitinho, sem queimar, uma coisa saudável.

Como observado pela análise das falas das entrevistadas, as merendeiras entendem o significado de uma alimentação saudável relacionando-a a um alimento de qualidade não só do ponto de vista nutricional como também do ponto de vista sanitário. É importante que a merenda oferecida nas escolas seja composta de alimentos ricos em nutrientes, seguindo o cardápio preparado por um nutricionista, que os alimentos que cheguem à UEI sejam livres de contaminações e sinais de alterações e decomposição e que no momento do preparo sejam seguidas todas as regras para evitar que aquele alimento se contamine e gere doenças, sendo importante que as merendeiras conheçam e apliquem essas medidas para a obtenção de uma merenda escolar segura. Conhecer o significado de alimentação saudável é importante para os manipuladores de alimentos desenvolverem técnicas para obterem alimentos seguros, principalmente se tratando da faixa etária que é atendida pelas UEI.

### **3.5. Para as merendeiras quais os principais sintomas das DTA e como prevenir essas doenças:**

Cabe definir que, de acordo com Brasil, (2012) os sintomas mais comuns para as DTA são falta de apetite, náuseas, vômitos, diarreia, dores abdominais e febre (dependendo do agente etiológico). E como pode-se observar nas citações abaixo, todas as merendeiras reconhecem esses sintomas e disseram saber identificar uma criança doente devido a ingestão de alimentos contaminados, apresentando principalmente problemas gastrointestinais.

Diarreia, febre, dores de cabeça, dor abdominal.

Olhe o mais comum é infecção intestinal, é a disenteria, o vômito. Agora se for tipo assim uma hepatite que é uma doença que pode ser transmitida através da água principalmente a hepatite A que até eu também corro o risco porque eu manipulo talheres, manipulo copos, manipulo louças essas coisas. Então fica mais complicado eu identificar.

Reconhecer os principais sintomas das doenças que possam ser transmitidas por alimentos e saber como evitá-las é fator essencial para qualquer manipulador de

alimentos, principalmente para aqueles que trabalham com alimentação escolar destinada ao público infantil que faz parte dos grupos mais susceptíveis a essas doenças.

Em relação as medidas de prevenção das DTA, elas responderam que seria importante a higiene dos alimentos, do ambiente onde se preparam as refeições, dos utensílios e das mãos, observar o prazo de validade, preparo e armazenamento adequado dos alimentos:

A gente manipulando direitinho entendeu, com o maior cuidado, lavar as mãos, a gente manter a cozinha sempre higienizada, a gente tentar lavar sempre frutas e verduras, e tentar higienizar da melhor forma possível, evitar moscas, evitar baratas, evitar até formigas, que formiga também ela é pequeninha mas ela é perigosa.

A alface tem que ser bem lavada, você tem que colocar numa água com um pingüinho de água sanitária, porque a alface ela é a verdura mais fácil de ser contaminada.

O alimento estragado já tá dizendo a gente não usa, joga fora, porque dá problema no intestino. A gente observa os vencimentos dos alimentos. A conservação dos pães tem que ser em um lugar arejado, seco...

A gente tem que ter cuidado né na higiene porque se a gente for dar uma comida por exemplo uma carne que não seja bem cozida né que ela esteja crua eles tem maior probabilidade de transmitir doenças.

Ter cuidados com as panelas, limpar as panelas, quando colocar no fogo nunca deixar destampada, não colocar colher suja essas coisas. A comida preparada não deve ser jogada de novo congelador, geladeira ou freezer, com deposito aberto, essas coisas. Tem que ser tudo tampado.

Pelo menos eu tenho o maior cuidado, olha a validade, não dou comer vencido a eles.

Medidas de controle estão relacionadas principalmente com os cuidados na higiene durante a manipulação dos alimentos, desde a matéria-prima até o produto final e devem ser adotados na produção da merenda escolar oferecida nas UEI, já que dentre os principais locais de ocorrência associados a surtos de DTA no Brasil de 2000 a 2011, estão as UEI/escolas com 657 notificações ocupando o 3º lugar no ranking nacional (BRASIL, 2012).

### **3.6. O que as merendeiras entendem por BPMA e como adquiriram esse conhecimento:**

As BPMA são um conjunto de princípios, regras e procedimentos que regem o correto manuseio dos alimentos, abrangendo desde as matérias-primas até o produto final. São normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou um serviço na área de alimentos (STEFANELLO et al, 2009).

A maioria das merendeiras não conhecia o termo BPMA, e após explicado, pela executora do projeto o que seriam as boas práticas, a maioria relacionou ao descongelamento dos alimentos, conservação, ao tempo de preparo até o consumo, armazenamento adequado dos alimentos, higienização correta dos mesmo e do ambiente onde se manipula esses alimentos e a higiene pessoal (uso de toucas, luvas, máscaras, uniforme, lavagem correta das mãos).

É lavar bem os alimentos, cozinhar, armazenar, a questão de descongelar o alimento, não deixar ele exposto, por exemplo, tirar do freezer não deixar ele exposto em cima da mesa, é mais certo tirar do freezer e colocar na geladeira...

Ensina como a pessoa se vestir, pra pegar numa verdura tem que lavar a mãos, a importância de você tá com a mão suja e tá pegando no alimento, principalmente gente na cozinha que eles não querem... sem a touca pois isso ai eles não querem não.

Quando for cortar uma verdura lavar bem a verdura, quando for usar uma fruta lavar bem lavadinha, como guardar (os alimentos) quando chegar, tem que tirar dos sacos, lavar para botar na geladeira pra ficar limpo e não entrar bactérias essas coisas assim. É lavar as mãos com detergente toda vida que for pegar em uma alimentação. Se for verdura crua dentro da água com água sanitária, 1L de água e um colher de sopa de sanitária deixar mais ou menos 10 -15 minutos pra matar alguma bactéria... a cozinha tem que ser forrada, as janelas tem que ter tela. Eu não pinto nem minhas unhas só faço fazer e nem pintar eu pinto pra entrar comida, não entrar a sujeira, não sair o esmalte pra dentro da comida dos meninos.

Eu chego às 12:00, ai vou ao banheiro, troco de roupa, boto a touca, uniforme normal. Ai toda vida quando chego faço isso.

Além disso, observou-se que a maioria delas adquiriu esses conhecimentos por meio de cursos de capacitação oferecidos pela prefeitura municipal.

Ah sim, diante dos cursos que eu já fiz, eu digo que algum conhecimento eu tenho.

As merendeiras percebem as BPMA como um conjunto de ações relacionadas principalmente aos cuidados com a higiene dos alimentos, da cozinha e das mãos dos manipuladores de alimentos, bem como aos cuidados no armazenamento e conservação dos produtos alimentícios e relacionam essas ações aos cuidados para prevenir as DTA, como observado no tópico anterior.

Fato também observado por Stefanello *et al.*, (2009) em um estudo desenvolvido com 12 cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma Unidade de Alimentação e Nutrição no Rio Grande do Sul, onde identificou-se que as participantes entendem, tem o domínio e sabem os procedimentos corretos na manipulação e preparação dos alimentos e como utilizá-los para a garantia de um alimento seguro.

Considerando que a função de merendeira requer treinamento específico e continuado em virtude da responsabilidade de lidar com a alimentação de crianças no âmbito escolar, que é um espaço privilegiado de atividades pedagógicas (CARVALHO *et al.*, 2008), procurou-se entender o processo de capacitação das merendeiras e de que forma este era percebido por estas profissionais. As discussões revelaram a presença de atividades de capacitação desenvolvidas pela prefeitura embora ocorram de forma esporádica, apontaram também desigualdades na frequência com que esses acontecem entre as merendeiras, devido principalmente à rotatividade dessa função.

Durante a entrevista somente uma merendeira respondeu que ainda não havia tido nenhum curso de capacitação e ela estava a menos de um ano na UEI, o restante todas passaram por treinamentos, porém de forma esporádica. Relataram inclusive que gostam muito dos cursos e aprendem bastante.

Fala muito de higiene, conservação de alimentos, armazenamento de alimentos, como armazenar os alimentos.

Eles abordam a questão da prática da alimentação em si, o que a criança esta aceitando o que não tá aceitando, do que é saudável e do que não e saudável, a questão da higiene, a questão que eles abordam muito batem muito em cima o principal a questão da higiene, de como é que a gente tá manipulando, sempre usar luvas, sempre usar touca.

Sempre o que eles repassam ter cuidado em tábua de carne que a gente vai cortar, em colher que a gente vai mexer a comida pra não deixar exposta pras moscas ta pousando.

Os cursos que tem lá no de capacitação ele abrange varias coisas né só na manipulação de alimentos e também como com as pessoas se relacionar dentro do seu ambiente de trabalho e até a alta estima. É



muito importante esses cursos que a gente assiste pra mim que eu vou assistir eu gosto e acho que é muito importante que eles passam pra gente, incentivando que tenha cuidado com essas coisas.

Eu acho que esse último curso que eu fiz foi muito proveitoso, eu aprendi muito.

Eu acho bom demais sabe quando eu vou pro curso que eles ensinam como a pessoa faz como num faz sabe.

Como exigência estabelecida pela Anvisa, os cursos de formação para manipuladores de alimentos devem abordar temas como a higiene pessoal, a manipulação higiênica dos alimentos e as DTA. À educação alimentar e nutricional está sendo atribuída a condição de contribuir para a redução da incidência e prevalência de doenças, sendo a escola considerada um espaço particularmente favorável para a promoção da alimentação saudável (SOBRAL e SANTOS, 2010).

Embora os cursos de capacitação oferecidos às merendeiras das UEI ocorram de forma esporádica, como observado eles abordam os principais assuntos exigidos pela legislação que são a higiene, comportamento pessoal e manipulação higiênica dos alimentos. A participação das merendeiras em cursos e capacitações é um fator de estímulo para as mesmas, pois se sentem motivadas e valorizadas profissionalmente, é uma oportunidade de adquirir novos conhecimentos e reciclar os antigos. Como abordado nos tópicos anteriores, profissionais motivados realizam melhor o seu trabalho.

#### **4. Considerações finais:**

Os resultados obtidos permitiram concluir que a maioria das merendeiras entrevistadas apresenta o devido conhecimento do que seriam as BPMA e percebe essas práticas como forma de fornecer as crianças alimentos inócuos, garantindo a segurança alimentar e a integridade dos mesmos. Apesar de que muitas vezes elas não relacionem essas medidas ao termo “Boas Práticas de Manipulação de Alimentos”.

Soma-se a isso que, todas as manipuladoras relataram gostar de seu trabalho, manifestando o desejo de permanecerem nele, apesar dos problemas, como: sobrecarga de trabalho que gera cansaço, falta de equipamentos e material de consumo, área física - ambiência e instalações deficientes, gêneros alimentícios de baixa qualidade e fornecidos em quantidades insuficientes. Não recebendo incentivos para que as BPMA

sejam adotadas no seu dia-a-dia de trabalho, fato que as impede de cumprir a legislação adequadamente.

Por consequência, percebe-se que há necessidade de mudanças na organização do trabalho, a fim de reduzir os fatores que ocasionam cansaço, descontentamentos e desânimo nas merendeiras. Fatores esses ligados principalmente a problemas de gestão encontrados no poder público municipal, que não oferece subsídios para a implantação da legislação em segurança alimentar.

Outro ponto observado é a qualidade dos programas de capacitação oferecidos que, apesar de englobar os principais pontos exigidos pela Anvisa, ainda não incluem outros componentes da comunidade escolar como, diretores, professores, gestores municipais e auxiliares de serviços gerais. Pois, é necessário que todos entendam as BPMA e auxiliem a merendeira na realização dessas atividades contribuindo na produção de uma merenda escolar de qualidade. Ademais, o conteúdo oferecido deve ser sempre reciclado e adequado a realidade local.

E por fim, mas não menos importante, é necessário levar em conta o elemento humano, tornando-se importante saber como o trabalhador percebe e age frente ao seu trabalho. E, mais do que isso, saber que mesmo corrigindo todas as arestas que distanciam a merendeira de um trabalho tido como “ideal”, ou seja, corrigindo todos os problemas físico-estruturais, de gestão e de recursos humanos citados, ainda assim é possível ver limitações ou dificuldades. Pois, além do profissional existe o “ser humano” e como tal este passa por problemas e descontentamentos que vão além dos muros do seu trabalho, mas que podem ser atrapalhar perfeitamente o desenvolvimento de suas funções no mesmo.

## 5. Referências bibliográficas:

Amson GV, Haracemiv SMC, Masson ML. Levantamento de dados epidemiológicos relativos à ocorrência/ surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) no estado do Paraná – Brasil, no período de 1978 a 2000. *Ciênc agrotec (Impr.)*. 2006; 30(6): 1139-1145.

Antunes MML, Sichieri R, Salles-costa R. Consumo alimentar de crianças menores de três anos residentes em área de alta prevalência de insegurança alimentar domiciliar. *Cad Saúde Pública*. 2010; 26(8): 1642-1650.

Bertin CHFP, Moraes TB, Sigulem DM, Rezende MA. O trabalho sob a ótica das manipuladoras de alimentos de uma unidade hospitalar. *Rev Nutr*. 2009; 22(5): 643-652.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o **Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para alimentos**. Disponível em: <[http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/12\\_01rdc.htm](http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/12_01rdc.htm)>. Acesso em: 03 de junho de 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Doenças transmitidas por alimentos**. Disponível em: <[http://www\\_Saude\\_gov\\_br-Glossário- Doença Transmitida por Alimentos.mht](http://www.Saude.gov.br/Glossário-Doença%20Transmitida%20por%20Alimentos.mht)>. Acesso em: 23 de junho de 2012.

BRASILa. Ministério da Saúde. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução FNDE /CD Nº038, de 23 de agosto de 2004. Aprova o **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/legislação/pnae/html>>. Acesso em 03 de junho de 2011.

BRASILb. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**, aprovado pela [Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004](#). Disponível em: <[http://www.abima.com.br/dload/13\\_20\\_resol\\_216\\_04\\_leg\\_alim\\_nac.pdf](http://www.abima.com.br/dload/13_20_resol_216_04_leg_alim_nac.pdf)>. Acesso em: 03 de junho de 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Doenças Infecciosas e Parasitárias: guia de Bolso**. 2005, 320p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos no Brasil**. 2007. Disponível em: <[http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/apresentacao\\_dta.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/apresentacao_dta.pdf)>. Acessado em: 05 de janeiro de 2011.

Capuano DM, Lazzarini MPT, Júnior EG, Takayanagui, OM. Enteroparasitoses em manipuladores de alimentos do município de Ribeirão Preto - SP, Brasil, 2000. *Rev Bras Epidemiol*. 2008; 11(4): 687 – 695.

Carvalho AT, Muniz VM, Gomes JF, Samico I. Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa – PB, Brasil: as merendeiras em foco. *Interface - Comunicação, Saúde, Educação*. 2008, 12(27): 823-34.

Flávio EF, Barcelos MFP, Lima AL. Avaliação química e aceitação da merenda escolar de uma escola estadual de Lavras–MG. *Ciênc agrotec (Impr.)*. 2004; 28(4): 840-7.

Gabriel GC, Santos MV, Vasconcelos FAG, Milanez GHG, Hulse SB. Cantinas escolares de Florianópolis: existência e produtos comercializados após a instituição da lei de regulamentação. *Rev nutri*. 2010; 23(2): 191-9.

Gonçalves ALR, Belizário TL, Pimentel JB, Penatti MPA, Pedroso RS. Prevalence of intestinal parasites in preschool children in the region of Uberlândia, State of Minas Gerais, Brazi. *Rev Soc Bras Med Trop*. 2011; 44(2): 191-193.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?>>. Acesso em: 12 de maio de 2011.

Leite CL, Cardoso RCV, Góes JAW, Figueiredo KVNA, Silva EO, Bezerril MM, et al. Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. *Rev Nutri*. 2011, 24(2): 275-285.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOSSORÓ. Gerência Executiva de Educação do Município. Disponível: <<http://www.prefeiturademossoro.com.br/secretarias>>. Acesso em: 12 de agosto de 2012.

Sobral NAT e Santos SMC. Proposta metodológica para avaliação de formação em alimentação saudável. *Rev Nutr*. 2010; 23(3): 399-415.

Souza KR, Rozemberg B, Santos AK, Yasuda N, Sharapin M. O desenvolvimento compartilhado de impressos como estratégia de educação em saúde junto a trabalhadores de escolas da rede pública do estado do Rio de Janeiro. *Cad Saúde Pública*. 2003; 19(2): 495-504.

Stefanello CL, Linn DS, Mesquita MO. Percepção sobre boas práticas por cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma UAN do noroeste do Rio Grande do Sul. *Vivências*. 2009; 5(8): 93-8.

Tavolaro P, Oliveira CAF, Lefevre F. Avaliação do conhecimento em práticas de higiene: uma abordagem qualitativa. *Interface comun saúde educ*. 2006; 10(19): 243 – 254.

Porto MAL, Oliveira AM, Fai AEC, Stamford TLM. Coliformes em água de abastecimento de lojas fast-food da Região Metropolitana de Recife (PE, Brasil). *Ciênc Saúde Coletiva*. 2011; 16(5): 2653-2658.