

PROGRAMA DE SALUBRIDADE ALIMENTAR NAS CANTINAS ESCOLARES

Introdução

As várias operações relativas à alimentação colectiva escolar, dada a sua complexidade e a preparação de alimentos em larga escala, podem dar origem a consequências desastrosas na saúde dos consumidores.

No sentido de se minimizar/atenuar, ou mesmo eliminar a incidência de doenças veiculadas pelos alimentos, o Serviço de Saúde Pública de Braga, entendeu como pertinente incluir nas suas actividades de rotina, a vigilância sanitária das cantinas escolares do concelho.

Programa

Entidade proponente

Serviço de Saúde Pública

Entidade coordenadora

Serviço de Saúde Pública;
Autoridade de Saúde

Entidade executora

Equipa de Saúde Ambiental;
Laboratório de Saúde Pública da SRS de Braga;
Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, do Porto

Entidade avaliadora

Autoridade de Saúde;
Equipa de Saúde Ambiental

Finalidade

Contribuir para a redução da incidência de doenças veiculadas por alimentos, na população escolar

Horizonte temporal

a) Programa prioritário no 1º ano de execução (2000), findo o qual será avaliado e reajustado à realidade do concelho;
b) Programa de execução corrente a partir de 01-01-2001

Zona de intervenção

Concelho de Braga

População alvo

Utentes das cantinas escolares:
a) das escolas secundárias e do ensino básico (2º e 3º ciclos), no 1º ano de execução,
b) das escolas secundárias, do ensino básico (1º-3º ciclos) e jardins de infância públicos, a partir do 2º ano de execução,
c) de todos os estabelecimentos de ensino públicos e de instituições de solidariedade social, a partir do 3º ano de execução.

Objectivo geral

Prevenir a ocorrência de toxinfecções alimentares nos utentes das cantinas escolares

Objectivos

Promover a salubridade dos alimentos fornecidos aos utentes das cantinas escolares, através de:

- vigilância do estado de asseio dos manipuladores de alimentos;
- vigilância do seu estado de saúde, incluindo o rastreio nasofaríngeo anual de agentes causadores de toxinfecções alimentares;
- vigilância dos procedimentos dos manipuladores;
- vigilância das características microbiológicas dos alimentos fornecidos;
- vigilância do estado de higiene e “inocuidade microbiológica” dos utensílios utilizados;
- melhoria das condições de salubridade dos locais de armazenamento e confecção de alimentos – despensas, copas e cozinhas;
- melhoria das condições de salubridade das salas de refeição incluindo a sua limpeza e conservação.

Promover a adopção de medidas de higiene individual nos utentes das cantinas escolares através de:

- acções de sensibilização e educação/informação, mormente no que se refere à lavagem de mãos antes das refeições e após a utilização de sanitários;
- existência permanente de sabão e toalhetes nos lavatórios existentes

Estratégias

- a) Vistorias para avaliação genérica das condições de saúde, higiene e segurança das escolas e respectivas cantinas;
 b) Vigilância das condições de higiene alimentar, através de:
 - recolha de alimentos para avaliação microbiológica (bacteriológica), e
 - realização de lavados-esfregaços de utensílios (talheres, pratos e copos);
 c) Vigilância do estado de saúde dos manipuladores de alimentos, através da realização de zaragoas-esfregaços orofaríngeos (exame bacteriológico: directo e cultural).

Avaliação

Indicadores de execução para o ano 2000 *Metas*

$$\frac{\text{N.º de cantinas escolares C+S vistoriadas por ano}}{\text{N.º de vistorias programadas no ano}} >90\%$$

$$\frac{\text{N.º de colheitas anuais de alimentos confeccionados por cantina}}{\text{N.º de colheitas programadas no ano}} >90\%$$

$$\frac{\text{N.º de lavados/esfregaços anuais por cantina}}{\text{N.º de lavados/esfregaços programados no ano}} >90\%$$

$$\frac{\text{N.º de zaragoas/esfregaços nasofaríngeos por cantina por ano}}{\text{N.º de zaragoas/esfregaços programados no ano}} >90\%$$

Outros indicadores para o ano 2000 (avaliação microbiológica)

$$\frac{\text{N.º de colheitas anuais com valores microbiológicos aceitáveis}}{\text{N.º de colheitas efectuadas no ano}} >85\%$$

$$\frac{\text{N.º de lavados anuais com valores microbiológicos aceitáveis}}{\text{N.º de lavados/esfregaços efectuados no ano}} >85\%$$

$$\frac{\text{N.º de manipuladores com zaragoas nasofaríngeas negativas}}{\text{N.º de manipuladores que efectuaram zaragoas no ano}} >90\%$$

Indicadores de execução para o ano 2001

$$\frac{\text{N.º de cantinas escolares vistoriadas por ano}}{\text{N.º de vistorias programadas no ano}} >95\%$$

$$\frac{\text{N.º de colheitas anuais de alimentos confeccionados por cantina}}{\text{N.º de colheitas programadas no ano}} >95\%$$

$$\frac{\text{N.º de lavados/esfregaços anuais por cantina}}{\text{N.º de lavados/esfregaços programados no ano}} >95\%$$

$$\frac{\text{N.º de zaragoas/esfregaços nasofaríngeos por cantina por ano}}{\text{N.º de zaragoas/esfregaços programados no ano}} >95\%$$

$$\frac{\text{N.º de zaragoas/esfregaços nasofaríngeos por cantina por ano}}{\text{N.º de zaragoas/esfregaços programados no ano}} >95\%$$

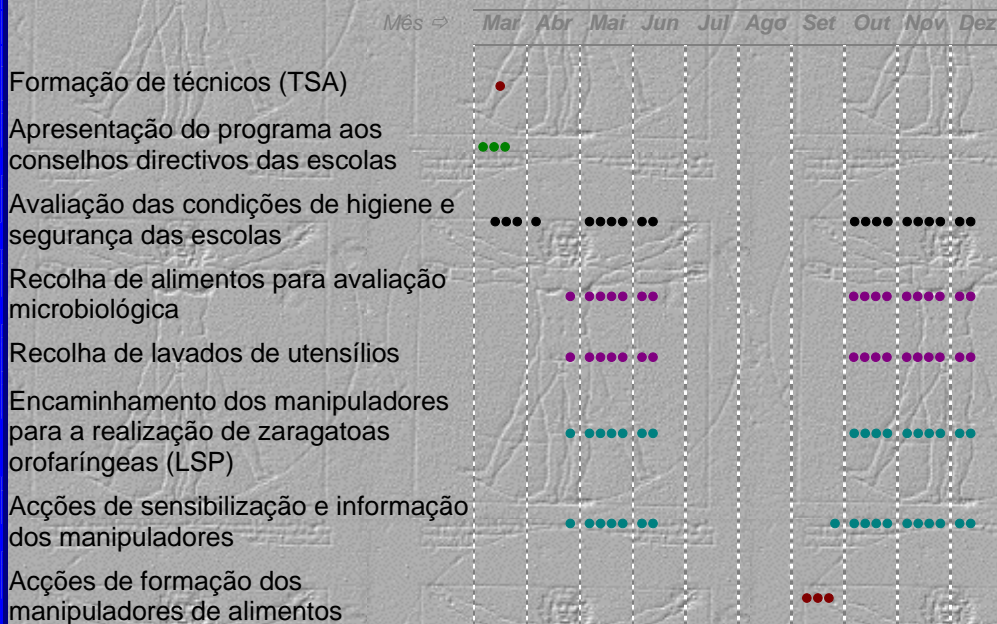
Outros indicadores para o ano 2001 (avaliação microbiológica)

$$\frac{\text{N.º de colheitas anuais com valores microbiológicos aceitáveis}}{\text{N.º de colheitas efectuadas no ano}} >90\%$$

$$\frac{\text{N.º de lavados anuais com valores microbiológicos aceitáveis}}{\text{N.º de lavados/esfregaços efectuados no ano}} >90\%$$

$$\frac{\text{N.º de manipuladores com zaragoas nasofaríngeas negativas}}{\text{N.º de manipuladores que efectuaram zaragoas no ano}} >95\%$$

Actividades



Periodicidade de actividades e tarefas

- a) avaliação trimestral das características microbiológicas dos alimentos (pesquisa laboratorial de *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, Coliformes totais e fecais, *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Shigella*, *Staphylococcus aureus*, etc.);
 - b) avaliação trimestral do estado de “inocuidade microbiológica” dos utensílios (talheres, pratos, copos, etc.);
 - c) avaliação anual do estado de saúde dos manipuladores (exame bacteriológico do exsudado nasofaríngeo: directo e cultural);
 - d) avaliação anual das condições de higiene e segurança das escolas e respectivas cantinas (através de técnicas não documentais de “observação *in loco*”:
- ① guião para avaliação das condições de saúde, higiene e segurança das escolas, e
 - ② guião para avaliação das características técnico-sanitárias das cantinas/refeitórios)

Recursos humanos

Descrição	Quantidade
Técnico de Saúde Ambiental	3
Médico de Saúde Pública	3

Recursos materiais

Descrição	Quantidade
Facas esterilizadas (aço inoxidável)	6/ano
Colheres esterilizadas (aço inoxidável)	6/ano
Garfos esterilizados (aço inoxidável)	6/ano
Pinças esterilizadas (aço inoxidável)	6/ano
Tenazes esterilizadas (aço inoxidável)	6/ano
Luvas descartáveis (par)	100/ano
Sacos herméticos esterilizados para recolha de alimentos	100/ano
Frascos de vidro esterilizados para recolha de alimentos	6/ano
Tubos com Solutio de Ringer (ou soro fisiológico)	100/ano
Zaragatoas para lavados de utensílios	100/ano
Zaragatoas orofaríngeas	100/ano
Batas descartáveis	40/ano
Adesivo (rolos de 2,5x500cm)	3/ano
Álcool a 70º (litros)	3/ano
Algodão (embalagens grandes)	3/ano
Cartuchos de gás butano CV 360 (de 52gramas)	6/ano
Bicos para os cartuchos de gás butano	3
Malas isotérmicas de 10-15 litros (com glaciares)	3
Automóvel (com combustível)	1

Custos directos

No 1º ano de execução	Preço unitário	Custo total
Amostras de alimentos e lavados	25.000,00	1.000.000,00
Conjunto de colheres, facas e garfos	370,00	2.220,00
Conjunto de pinças e tenazes	900,00	5.400,00
Frasco de vidro esterilizado	500,00	3.000,00
Saco hermético esterilizado	50,00	5.000,00
Cartucho de gás butano	610,00	3.660,00
Bico de gás butano	1.800,00	5.400,00
Bata descartável	800,00	32.000,00
Mala isotérmica com glaciares	3.000,00	9.000,00
Tubo com soluto de Ringer	50,00	50.000,00
Zaragatoa esterilizada	8,00	1.600,00
Luvas descartáveis (par)	60,00	6.000,00
Adesivo, álcool e algodão	350,00	1.050,00
SUB TOTAL		1.124.330,00 (€5.608,00)

A partir do 2º ano de execução

Amostras de alimentos e lavados	25.000,00	1.500.000,00
Conjunto de colheres, facas e garfos	370,00	2.220,00
Conjunto de pinças e tenazes	900,00	5.400,00
Frasco de vidro esterilizado	500,00	3.000,00
Saco hermético esterilizado	50,00	5.000,00
Bico e cartucho de gás butano	1.410,00	5.460,00
Bata descartável	800,00	32.000,00
Mala isotérmica com glaciares	3.000,00	3.000,00
Tubo com soluto de Ringer	50,00	50.000,00
Zaragatoa esterilizada	8,00	1.600,00
Luvas descartáveis (par)	60,00	6.000,00
Adesivo, álcool e algodão	350,00	1.050,00
SUB TOTAL		1.614.730,00 (€8.054,00)

Custos indirectos

No 1º ano de execução	Total anual
Automóvel (estimativa de "desgaste" para dois automóveis)	100.000,00
Combustível (média de 20km por deslocação)	11.220,00
SUB TOTAL	111.220,00 (€555,00)

A partir do 2º ano de execução

Automóvel (estimativa de "desgaste" para dois automóveis)	150.000,00
Combustível (média de 20km por deslocação)	14.280,00
SUB TOTAL	164.280,00 (€819,00)

Custos de oportunidade

No 1º ano de execução	Total anual
Técnico de Saúde Ambiental (hora base "média" x estimativa de horas por semana)	128.000,00
Médico de Saúde Pública (hora base "média" x estimativa de horas por semana)	168.600,00
SUB TOTAL	296.600,00 (€1.480,00)

A partir do 2º ano de execução

Técnico de Saúde Ambiental (hora base "média" x estimativa de horas por semana)	192.000,00
Médico de Saúde Pública (hora base "média" x estimativa de horas por semana)	252.900,00
SUB TOTAL	444.900,00 (€2.219,00)

Custos totais

	Total
Directos 1 (inclui o material a adquirir - "custos efectivos")*	
- No 1º ano de execução	1.117.280,00
- A partir do 2º ano de execução	1.607.680,00
Directos 2 (inclui o material já disponível)	
- No 1º ano de execução	7.050,00
- A partir do 2º ano de execução	7.050,00
Indirectos	
- No 1º ano de execução	111.220,00
- A partir do 2º ano de execução	164.280,00
De oportunidade	
- No 1º ano de execução	296.600,00
- A partir do 2º ano de execução	444.900,00
TOTAL NO 1º ANO DE EXECUÇÃO	1.532.150,00 (€7.642,00)
TOTAL A PARTIR DO 2º ANO DE EXECUÇÃO	2.223.230,00 (€11.089,00)

*: **ORÇAMENTO/FINANCIAMENTO para a implementação do programa** (sem considerar a inflação a partir do 2º ano de execução)

Previsão de obstáculos

- Não aprovação do projecto pela Coordenação da Sub-região de Saúde de Braga (SRS), por deficiente compreensão/esclarecimento dos objectivos do programa, e/ou por se considerarem excessivos os seus custos;
- Não adesão dos manipuladores de alimentos das cantinas escolares, por deficiente compreensão dos objectivos do programa, ou por o considerarem desnecessário;
- Insuficiente envolvimento dos responsáveis das escolas, por não serem devidamente motivados e elucidados sobre a finalidade e objectivos do programa;
- Insuficiente motivação dos técnicos de saúde envolvidos, por incompreensão dos objectivos, ou por não se considerarem como parte integrante da equipa do programa;
- Deficiente execução das actividades e tarefas, por treino insuficiente ou descoordenação operacional.

Para que seja possível atenuar ou eliminar os potenciais obstáculos, o projecto deve ser devidamente apresentado à Coordenação da SRS e conselhos directivos das escolas, bem como a todos os técnicos de saúde envolvidos.

A não aprovação do projecto pela Coordenação da SRS, ou o seu financiamento insuficiente, constituem constrangimentos que impossibilitam a sua implementação e execução.

Benefícios

Relativamente a benefícios, estes estão implícitos na definição da finalidade e dos objectivos do programa, directamente relacionados com os níveis de prevenção primária e primordial, nomeadamente no que se refere à prevenção das toxinfecções alimentares e ao seu contributo para a existência de escolas promotoras de saúde.