Área de Conhecimento: Ciências da Saúde
Subárea do Conhecimento: Nutrição - Alimentação escolar

IMPLANTAÇÃO DOS 5S EM COZINHA DE ESCOLA PÚBLICA

**BRITO, Walter Nato de¹; FARIA, Sandra Maciel²; LIMA, Ana Karolina Ribeiro¹;
LIMA, Fernanda de Souza¹; RODRIGUES, Suelen da Silva¹; SOUZA, Arielly
Leonel Rocha de¹**

¹Centro Universitário São Lucas- UniSL

¹Acadêmicos de nutrição do Centro Universitário São Lucas

²Orientadora: docente do Curso de Nutrição- UniSL

²Contato: sandra.maciel@saolucas.edu.br

INTRODUÇÃO: A filosofia 5S, conhecida como “seiri”, “seiton”, “seison”, “seiketsu” e “shitsuke”, de origem japonesa, propõe a implementação da utilização, organização, higiene, limpeza e autodisciplina, possibilitando um sistema de trabalho adequado e promovendo maior produtividade com o mínimo de investimento possível. As escolas públicas que oferecem refeições escolares constituem importante elemento na promoção da segurança alimentar e nutricional, mas a ausência de treinamentos e supervisão de manipuladores de alimentos no âmbito escolar é um dos principais problemas encontrados nas cozinhas das instituições de ensino, sendo fatores que podem determinar a qualidade das refeições oferecidas nas escolas. Vale ressaltar que o investimento em capacitação de manipuladores de alimentos apresenta facilidade e menor custo quando comparado às reformas na estrutura física e investimentos com equipamentos e materiais, o que contribui na efetividade na segurança alimentar. **OBJETIVO:** Implementar a filosofia 5S em uma cozinha de Escola pública Municipal de Porto Velho, Rondônia, visando a segurança alimentar de alunos e funcionários. **MATERIAL E MÉTODOS:** O projeto foi conduzido por acadêmicos do 4º período do Curso de Nutrição, em uma escola pública municipal que atende 526 alunos diariamente. Realizou-se a sensibilização e cronograma para implantação da metodologia 5S, tendo a participação do Gestor escolar e manipuladores de alimentos. Aplicou-se o checklist de Boas Práticas (VEIROS *et al.* 2007) e plano de ação baseado na RDC 216/2004, para estabelecer as condições higiênico-sanitárias das instalações físicas e ambiente; manipuladores de alimentos; equipamentos e utensílios; recepção e armazenamento; preparação, copa e distribuição; e controle de qualidade. Classificou-se a cozinha escolar quanto às boas práticas conforme Sacool *et. al*, 2006. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Houve participação efetiva do Gestor escolar, que é a figura central da instituição de ensino, e dos quatro manipuladores de alimentos que produzem refeições na escola. Do total de 300 itens do checklist, 45 não se aplicavam, sendo avaliados 255 itens; destes 51% (131) estavam conformes e 49% (124) não conformes. Portanto, a cozinha escolar classificou-se segundo Sacool *et. al* (2006) no grupo 2 - 51% a 75% de atendimento dos itens. Quanto às "Instalações Físicas": janelas sem tela protetora que impeça o acesso de vetores e pragas urbanas; paredes e piso com ausência de revestimento liso; luminárias com ausência de proteção contra explosão e quedas acidentais; portas sem fechamento automático; ausência de lavatórios exclusivos para higienização de mãos na área de manipulação, totalizaram em 56% não conformes e 44% de conformidades. “Manipuladores de alimentos”: uso de adornos e ausência de capacitação em Boas Práticas, sendo 38% de não conforme e 62%

conformes; “Equipamentos e Utensílios”: ausência de campânula exaustora, equipamentos para controle e monitoração de temperatura, com 40% não conformes e 60% de conformidade; “Recepção e Armazenamento”: descongelamento em temperatura ambiente de carnes, que correspondeu a 36% de não conformidades e 64% dos itens estavam conformes; No que se refere à “Preparação, Confeção, Copa e Distribuição”: não havia diferenciação dos utensílios para manipulação de alimentos crus e preparados, ausência de controle de temperatura antes e durante os processos de produção e distribuição dos alimentos, apresentando 58% de não conformes e somente 42% de conformidade para item; “Controle de Qualidade”: ausência de procedimentos de controle e identificação dos produtos após abertura, onde 53% dos itens estavam não conformes e 47% conformes. As não conformidades foram traçadas no plano de ação e as melhorias foram realizadas com implantação dos sentidos: utilização, organização, higiene e limpeza, a fim de estabelecer condições higiênico-sanitárias e segurança dos alimentos produzidos. Houveram melhorias dos seguintes itens: padronização do armazenamento de cada objeto no ambiente; permanência somente de itens aplicáveis nas áreas de manipulação; determinação de utensílios adequados e exclusivos para manipulação de alimentos crus e preparados; conscientização das regras de boas práticas; retirada de todos os adornos dos manipuladores; higienização das mãos antes, durante e sempre que necessário na manipulação dos alimentos; instruções técnicas para descongelamento correto de carnes; higienização de equipamentos, móveis e utensílios; e recomendações técnicas para o controle de qualidade de alimentos. Na capacitação da filosofia 5S, os folders explicativos das boas práticas que foram entregues auxiliam a conscientização do Gestor escolar e manipuladores de alimentos, objetivando a prevenção das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e segurança alimentar. Já o senso da autodisciplina por parte dos manipuladores de alimentos se faz necessário dentro e fora do ambiente escolar, exigindo o comprometimento individual e coletivo e, somente assim, sendo capaz de manter a implementação dos outros sentidos, gerando mudanças comportamentais e atitudes positivas no ambiente escolar. **CONCLUSÃO:** A implantação da filosofia 5S em uma instituição escolar é possível para assegurar a segurança alimentar e nutricional para alunos e funcionários. Sabe-se que os cinco sentidos são viáveis, possuem baixo custo e preveem melhorias pautadas na legislação em vigor. Na cozinha escolar, a implementação dos “S” utilização, organização, higiene e limpeza foram realizadas, mas a manutenção depende da conscientização dos manipuladores; e monitoramento e providências do Gestor escolar. É evidente que reforçando a importância de um ambiente limpo, funcional e agradável, os manipuladores se sentirão mais produtivos, satisfeitos e desempenharão suas atribuições com maior eficiência, elevando-se as condições higiênico-sanitárias das refeições distribuídas, prevenindo as DTAs.

Palavras chave: Nutrição, 5S, Alimentação Escolar.

E-MAIL: fernandaslima.contato@gmail.com¹; sandra.maciell@saolucas.edu.br²