



Foram mapeadas a estrutura dos locais destinados às refeições e a qualidade dos alimentos

Levantamento avalia ambiente alimentar organizacional do INCA

A Área Técnica de Alimentação, Nutrição, Atividade Física e Câncer (ATANAF) iniciou em setembro a divulgação dos resultados do diagnóstico situacional do ambiente alimentar do INCA. Um dos focos da investigação foi avaliar a percepção dos funcionários sobre o ambiente organizacional, incluindo os locais onde eles armazenam e fazem suas refeições. O levantamento foi feito por meio de questionário *on-line* respondido pela força de trabalho associado à realização de grupos focais com os trabalhadores.

O estudo mostrou que cerca de 60% dos entrevistados consideram a iluminação e a higiene nos refeitórios satisfatórias. Já o nível de ruído e a quantidade de equipamentos para aquecimento e refrigeração das refeições foram classificados como satisfatórios por apenas 36,3% e 41,8% dos entrevistados, respectivamente. As copas tiveram desempenho melhor. Cerca de 70% classificaram iluminação, nível de ruído, higiene e temperatura satisfatórios, e 54,3% também consideraram satisfatória a quantidade de micro-ondas e refrigeradores.

Nas unidades que contam com estabelecimentos comerciais (cantinas e máquinas de autosserviço), apenas 11,1% dos trabalhadores consideraram que

o local vende alimentos saudáveis. A nutricionista Maria Eduarda Melo, da ATANAF, disse que a percepção dos funcionários está condizente com a avaliação *in loco* nas unidades do INCA. "Mapeamos todos os espaços destinados à alimentação, avaliando não apenas a infraestrutura, mas os alimentos ofertados. No geral, os resultados demonstram a necessidade de ampliar a quantidade de mobiliário e equipamentos para refrigerar e aquecer as refeições, bem como de aumentar a oferta de alimentos saudáveis e limitar a oferta de produtos ultraprocessados comercializados", afirmou.

Ações buscam alimentação adequada

A pesquisa permitiu ainda diagnosticar de forma sistematizada as ações previstas na Portaria nº 1.274/2016, do Ministério da Saúde, sobre promoção da alimentação adequada e saudável, já implementadas no INCA, como: adequação dos contratos de serviços de alimentação com base nos princípios do *Guia Alimentar para a População Brasileira*; redução da oferta de alimentos ultraprocessados, obtida com a mudança da composição das cestas doadas a pacientes pelo INCAvoluntário; retirada da máquina de refrigerante em uma unidade hospitalar; criação de manual para orientar a escolha de cardápios saudáveis para eventos institucionais, bem como incentivo à aquisição de produtos orgânicos e de base agroecológica.

Os próximos passos são a apresentação do plano de ação à Direção-Geral pelo Grupo Executor e realização de campanha permanente para conscientizar a comunidade INCA sobre a importância da alimentação adequada e saudável no ambiente de trabalho. "Sabemos que o ambiente alimentar organizacional influencia diretamente as escolhas alimentares. Ficamos um período importante do nosso dia dentro da instituição, e implementar ações que incidam nesse ambiente alimentar institucional é fundamental para a saúde de todos, trabalhadores, pacientes e acompanhantes", apontou Maria Eduarda.

Quantidade de micro-ondas e refrigeradores nos refeitórios foi considerada satisfatória por 41,8% dos funcionários

