



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Conhecimento das merendeiras de Natal-RN, sobre higiene e boas práticas de fabricação

Aline de O. SILVA, Nisia M. de S. CORDEIRO, Elisabete P. de SOUZA

Aline de Oliveira Silva

Universidade Federal de Campina Grande - UFCG

Campina Grande-PB. E-mail: [alineagroindustria@gmail.com](mailto:alineagroindustria@gmail.com)

Boas Práticas de Fabricação – BPF são procedimentos aplicados a fim de se atingir padrão de qualidade de produto e/ou serviço. O Projeto de Agricultura Urbana e Inclusão Social, executado pela EMATER - RN desenvolve ações educativas, de Segurança Alimentar, atendendo produtores e alunos de escolas públicas. Este trabalho objetivou avaliar o conhecimento das merendeiras sobre quesitos básicos de BPF na manipulação de alimentos. O estudo contou com um grupo de 21 merendeiras das escolas da rede pública de ensino do município de Natal-RN com idades entre 25 e 60 anos. Foi aplicado um questionário com 17 questões de múltipla escolha, adaptado do fascículo de Boas Práticas de Fabricação Sebrae (2004) e os resultados totalizados em porcentagens para conformidade e desconformidade com os padrões de BPF. As questões referentes a: procedência da água utilizada, conservação da lixeira, lavagem das mãos, uso de proteção para os cabelos, cuidados com as unhas, frequência da lavagem das mãos, uso de luvas, material da tábua de corte, limpeza, aquisição de alimentos e alimentos deteriorados, obtiveram resultados em conformidade. Enquanto que, o quesito limpeza do reservatório de água, obteve 42,9% de respostas desconformes. O quesito utilização do gelo obteve 95,24% de desconformidade. Controle de pragas obteve 70,19% de desconformidade. Os quesitos presença de animais na área de manipulação e condutas pessoais obtiveram 33,33% de desconformidade. O quesito referente ao uso de adornos com 33,33% de respostas desconformes. Percebe-se um bom nível de conhecimento das merendeiras sobre BPF, porém verifica-se a necessidade de treinamentos continuados enfocando a limpeza e conservação dos reservatórios de água, controle de pragas e condutas pessoais no ambiente de trabalho.

**Palavras-chave:** boas práticas de fabricação, merendeiras, conhecimento, alimentos, limpeza.

09 A 12 DE NOVEABRO DE 2011

