



## **Diagnóstico do local de preparo da alimentação escolar na zona urbana do município de Solânea-PB**

André L. SILVA, Jaqueline M. COSTA, Celene S. ATAÍDE, Keliana G. MENEZES, Maria J. FIGUEIREDO

André Luiz da Silva

Aluno do Curso Bacharelado em Agroindústria-UFPB -

Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras, 58220-000  
Bananeiras - PB. E-mail: [andrey-2009@hotmail.com](mailto:andrey-2009@hotmail.com)

Uma vez que a qualidade do alimento está inteiramente relacionada às condições higiênico-sanitárias, o objetivo deste trabalho foi realizar o diagnóstico dos locais de preparo da alimentação escolar na Zona urbana do município de Solânea-PB, por meio da aplicação de um *check list* baseado na Resolução RDC 275 da ANVISA. Com relação às edificações e instalações verificou-se a presença de objetos estranhos ao ambiente (100%), inexistência de ângulos abaulados entre paredes e teto (100%), a falta de lavatórios de uso exclusivo (100%) e de instalações sanitárias para os manipuladores (90,9%), enquanto 63,6% das escolas não apresentaram separação estrutural entre zonas de preparação de alimentos. A iluminação encontrou-se adequada em 100% das escolas, entretanto não foi observado proteção contra quebras. 90,9% das escolas não possuem recipiente adequado para coleta dos resíduos e não há local adequado para estocagem (63,6%), verificando-se a presença de vetores e pragas na maioria (90,9%), o que pode ser justificado pelo manejo inadequado destes resíduos aliado a inexistência de telas milimétricas nas aberturas e dispositivo para fechamento automático nas portas (100%). Com relação aos equipamentos e móveis, estavam em número adequado em 54,5% e 72,7% das escolas, respectivamente; 81,8% dos móveis não possuíam superfície adequada ao contato com alimentos. Verificou-se a inexistência de responsável comprovadamente capacitado para higienização e de um local adequado para guardar os produtos de higienização (72,7%), o que favoreceu a frequência de higienização ser inadequada e a não utilização dos produtos conforme recomendação do fabricante em 72,7% das escolas, apesar da disponibilidade destes produtos em 90,9%. Examinando os manipuladores constatou-se a inexistência de uniforme, equipamentos de proteção individual, controle de saúde, capacitação, bem como supervisão. Com relação à produção do alimento, a recepção não é adequada uma vez que é feita no ambiente de produção, apesar disto, foi verificado que é cumprida a inspeção da matéria-prima e respeito à ordem de entrada das mesmas, porém em 54,5% o armazenamento é inadequado. Apenas 9% das escolas realizam descongelamento sob refrigeração e higienizam os hortifrutigranjeiros de forma adequada, além disso, em nenhuma das escolas há controle de acesso de pessoal, o que contribui para a possibilidade de contaminação cruzada. Verificou-se que o produto final é acondicionado em embalagens adequadas (81,8%) e armazenado em local apropriado (90,9%), porém não é mantido em temperatura adequada até a hora do consumo. Através deste estudo verificou-se a necessidade de melhorias das condições higiênico-sanitárias para atender o preconizado pela legislação vigente.

**Palavras-chave:** alimentação escolar, higiênico-sanitárias, alimentos seguros.

