



Condições higiênico-sanitária do local de preparo da alimentação escolar do município de Solânea-PB

Jaqueline M. COSTA, Celene S. ATAÍDE, Keliãna G. MENEZES, Maria J. FIGUEIREDO, Antônio F. C. SANTOS

Jaqueline Medeiros da Costa

Aluna do Curso Bacharelado em Agroindústria-UFPB -

Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras, 58220-000

Bananeiras-PB. E-mail: jaquelinemedeiros-ufpb@hotmail.com

Partindo do princípio de que o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) visa oferecer alimentos seguros, a manutenção das condições higiênico-sanitárias no local de preparo é fundamental. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos onde são preparadas as refeições escolares do município de Solânea-PB, por meio da aplicação de um *check list* baseado na Resolução RDC 275 da ANVISA. Os resultados mostraram que: com relação às edificações e instalações o que mais se destacou foi a presença de objetos estranhos ao ambiente (84%), inexistência de ângulos abaulados entre paredes e teto (100%), inexistência de telas milimétricas nas aberturas e dispositivo para fechamento automático nas portas favorecendo a entrada de insetos e roedores (100%), a falta de lavatórios de uso exclusivo (100%) e de instalações sanitárias para os manipuladores (96%), não separação estrutural entre zonas de preparação de alimentos (80%). A iluminação é adequada em 92% das escolas, porém não há proteção contra quebras em 100% delas. Nas escolas onde não havia local adequado para estocagem dos resíduos (76%) verificou-se a presença de vetores e pragas (76%). Com relação aos equipamentos e móveis, estes se apresentavam insuficientes em 76% e 60% das escolas, respectivamente. Apesar da disponibilidade dos produtos de higienização (84%), não há pessoa capacitada para realizá-la (100%), justificando o fato da não utilização dos produtos conforme recomendação do fabricante em mais de 70% das escolas, o que pode levar a contaminação do alimento. Verificando o quesito Manipuladores constatou-se a ausência de uniforme, equipamentos de proteção individual (EPI), controle de saúde, capacitação e supervisão. Com relação à produção do alimento, todas as escolas realizam a recepção da matéria-prima na área de preparo, porém todas afirmam inspecioná-las, assim como respeitar a ordem de entrada das mesmas. Em 56% das escolas não é realizado descongelamento sob refrigeração e 80% não higienizam os hortifrutigranjeiros de forma adequada; em nenhuma das escolas visitadas há controle de acesso de pessoal e o fluxo de produção não é adequado, o que colabora, entre outros fatores já citados, para a possibilidade de contaminação cruzada. Verificou-se que o produto final é acondicionado em embalagens adequadas (84%) e armazenado em local apropriado (96%). Por meio deste estudo verificou-se que o percentual de não conformidades foi elevado quando comparados aos padrões exigidos pela Legislação vigente. Esse fato pode ser modificado através de melhorias na estrutura física e realização de treinamentos.

Palavras-chave: alimentação escolar, condições higiênico-sanitárias, manipulador.

