

Título: Avaliação das condições higiênico – sanitária em cantinas de escolas públicas do município de Fortaleza – Ceará.

Autor(es) TATIANE MOTA DE ANCHIETA

E-mail para contato: mottanutri2014@gmail.com

IES: ESTÁCIO FIC

Palavra(s) Chave(s): Segurança Alimentar. Boas Práticas de Fabricação, Manipuladores

RESUMO

O consumo de alimentos visa atender os requerimentos nutricionais e sensoriais dos indivíduos, além da necessidade imprescindível de serem inócuos à saúde, ou seja, isentos de fatores biológicos, químicos ou físicos que possam trazer problemas à saúde do consumidor. As cantinas escolares devem fornecer refeições equilibradas, mas também seguras, garantindo a inocuidade, salubridade e boa conservação dos produtos alimentares desde a recepção das matérias-primas até a sua distribuição. A higiene e salubridade dos estabelecimentos onde se fabricam, preparam ou servem alimentos são determinadas pelas infra-estruturas, pelo desenho das suas instalações e equipamento, assim como pelas boas práticas sanitárias e procedimentos técnicos. As falhas estruturais e o desconhecimento ou negligência das boas práticas de higiene alimentar podem levar à contaminação das refeições. Dentro desta perspectiva, o presente estudo teve como objetivo descrever as condições higiênico-sanitárias em cantinas de cinco Escolas da Rede Pública Estadual do Município de Fortaleza-Ce. Através de visitas feitas nas cantinas das escolas, realizadas sem agendamento prévio, foram aplicados em cada uma das escolas um check-list, para obtenção dos dados referente às boas práticas no preparo de alimentos da merenda escolar, no que atende a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA/MS. O roteiro de inspeção ficou dividido em sete blocos: Edificação instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higienização de edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; preparação do alimento; manejo dos resíduos; manipuladores; controle integrado de vetores e pragas urbanas; abastecimento de água. Compostos por 27 itens em questões fechadas com respostas (Sim) para conformidade, (Não) para não conformidade e Não se Aplica. O resultado geral do check-list dos quatro blocos avaliados nas escolas A,B,C,D,E, mostraram que na escola A (86,0%) estavam em conformidade, (5,0 %) em não conformidades e (0,9%) não se aplica; a escola B (63,0%) de conformidade, (20,0%) em não conformidades e (17,0%) não se aplica; a escola C (83,0 %) conformidade (2,0,0 %) em não conformidades e (15,0%) não se aplica; a escola D (49,0%) de conformidade, (37,0%) não conformidade e (14%) não se aplica; e a escola E apresentou (71,0%) de conformidade, (17,0%) em não conformidade e (12%) não se aplica. Para promover uma segurança alimentar no fornecimento de preparações que não forneçam risco à saúde dos escolares, seria necessário uma revisão ampla, para solução e adequação dentro da Resolução 216 das condições físicas e da estrutura dos locais onde a merenda escolar é preparada. Faz-se necessário também um acompanhamento maior e de forma periódica junto às merendeiras, com cursos de formação inicial, capacitação e reciclagem ao longo do exercício das funções.