

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS-SANITÁRIAS DE UMA ESCOLA PÚBLICA NO MUNICÍPIO DE MARITUBA-PA

Angélicavanessa Gomes Pereira<sup>1</sup>; Ana Karoline Gomes Martins<sup>1</sup>; Arlene Correa Massoud<sup>1</sup>; Pamela Cristina Magalhães dos Santos<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Especialização  
Prefeitura de Marituba (PMM)  
angelicapereira18@hotmail.com

**Introdução:** O alimento tem como principal função suprir as necessidades nutricionais e energéticas dos seres humanos. Com isso se faz necessário que estes sejam inócuos e estejam em perfeitas condições de higiene, não prejudicando a saúde dos indivíduos. A qualidade do alimento é uma combinação de atributos microbiológicos, nutricionais e sensoriais, e o seu controle em todas as etapas do processamento visa assegurar a qualidade, promovendo a saúde do consumidor. Consumir alimentos contaminados pode levar o indivíduo a um quadro infeccioso que pode ser muito grave, sendo que isso ocorre com maior frequência nos grupos mais susceptíveis, como no caso de crianças em idade escolar. De acordo com a Organização Mundial de Saúde, 1,5 bilhões de casos de toxinfecções alimentares acontecem todos os anos, sendo considerada uma elevada incidência destas doenças na população. As DTA'S geralmente têm origem nos procedimentos de higienização incorretos relacionados aos funcionários e à utilização de matérias-primas de má qualidade. Para que haja uma garantia de alimento seguro, devem ser aplicadas as Boas Práticas, que são um conjunto de normas empregadas em produtos, processos, serviços e edificações, visando à promoção e a certificação da qualidade e da segurança do alimento. Um dos fatores chave nas Boas Práticas está relacionado com os manipuladores, sendo que os mesmos devem incorporar, à sua prática diária, um conjunto de ações de higiene pessoal, para tanto, devem ser realizados treinamentos para capacitá-los e levá-los ao desenvolvimento de habilidades do trabalho específico na área de alimentos. Outro ponto relevante abordado nas Boas Práticas é a água utilizada para o preparo dos alimentos, a qual deve ser potável de acordo com as normas estabelecidas pela Portaria nº 518, de 25 de Março de 2004 SVS/MS. Ainda de acordo com as Boas Práticas, o layout das cozinhas e unidades de alimentação e nutrição, assim como seu processo de manipulação devem seguir um fluxo higiênico adequado e ininterrupto, sendo que alimentos crus devem estar em áreas separadas dos alimentos prontos para o consumo, minimizando assim, o risco de contaminação cruzada. Os pisos, paredes e ralos, devem ser de fácil limpeza, assim como os equipamentos e utensílios. De acordo com a Programa Nacional de Alimentação Escolar, a alimentação do escolar tem como principal objetivo suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais durante sua permanência na escola e, com isso, melhorar a capacidade de aprendizagem e formar bons hábitos alimentares. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) garante, por meio da transferência de recursos financeiros, a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica matriculados em escolas públicas e filantrópicas. A preocupação com a qualidade nos serviços de alimentação coletiva torna-se mais importante quando se refere ao PNAE, cuja clientela atendida nas escolas públicas e entidades filantrópicas integram a faixa etária mais vulnerável, com condições socioeconômicas precárias. Um dos eixos prioritários para a adoção da alimentação saudável nas escolas é a implantação de procedimentos de boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção e fornecimento de alimentos. A contaminação dos alimentos pode ocorrer tanto nos processos de produção quanto nos de distribuição e armazenamento por diversos fatores. O homem é um importante veículo dos micro-organismos para os alimentos, podendo ser o contaminante quando apresenta processos infecciosos, se encontra em período de

convalescença ou é portador assintomático. Para não colocar em risco a saúde dos usuários com a veiculação de micro-organismos patogênicos, deve-se controlar a contaminação, a multiplicação e a sobrevivência microbiana nos diversos ambientes, tais como equipamentos, móveis, utensílios e manipuladores. **Objetivos:** Considerando que boas práticas de higiene no preparo e na manipulação dos alimentos podem manter ou promover a saúde, o objetivo do presente estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias da cozinha de uma escola pública do município de Marituba-PA, bem como a percepção das cozinheiras sobre higiene de alimentos. **Descrição da Experiência:** O estudo foi desenvolvido em uma escola pública localizada no município de Marituba-Pará, no mês de junho de 2016, com o intuito de avaliar as condições Higiênicas Sanitárias da cozinha, enfatizando o local e limpeza, armazenamento de estoque seco e frio, Higiene Ambiental, Utensílios e equipamentos, Higiene e Segurança Pessoal, Higiene dos Alimentos, Registro de Monitoramento de limpeza, Controle de Pragas e preparo e distribuição dos alimentos. Inicialmente, foi aplicado um check-list estruturado com roteiro de observação contendo os itens indispensáveis ao bom funcionamento e segurança no preparo dos alimentos. O check-list foi aplicado uma única vez, por um único observador. **Resultados:** Para a verificação das condições higiênico-sanitárias da cozinha da escola em estudo, foi realizada a aplicação de um checklist, a partir do qual se pode observar uma grande porcentagem de itens em conformidades com as Boas Práticas de alimentos, como o local e limpeza que apresentaram 100% de conformidade, para armazenagem de estoque seco e frio apresentaram 60% de conformidade e 40% de não conformidade, este relacionado a paredes e pisos sujos, presença de caixas de papelão e existência de material de limpeza no estoque. Para a Higiene Ambiental foi observado 55,6% de conformidade e 44,44% de não conformidade, pois não utilizam panos descartáveis, panos de chão inadequados para uso, e uso de vassoura na área de manipulação. Quanto aos utensílios e equipamentos foi verificado 33,33% conformidade e 66,67% de não conformidade, devido os equipamentos não estarem cobertos, painéis impróprios para uso, colheres de madeira presente na área de manipulação e apresentaram um equipamento com defeito. Para Higiene e Segurança Pessoal obtivemos 62,50% de conformidade e 37,50%, pois os manipuladores de alimentos encontravam-se sem sapato fechado e foi verificado a presença de adornos. Em relação a Higiene dos alimentos obtiveram 42,86% e 57,14% de não conformidade, relacionado a falta da higienização correta do hortifrúti, não uso da solução clorada, falta de higienização das placas de corte e alimentação cruzada. Para o registro de monitoramento da validade dos alimentos, higienização dos alimentos e equipamentos foi verificado 100% de conformidade. O controle de pragas, vetores e distribuição dos alimentos também foi verificado 100% de conformidade. Estes resultados apontaram para a importância do treinamento dos manipuladores, pois estes têm um relevante papel na prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos. **Conclusão/Considerações Finais:** Na escola, a alimentação é uma atividade secundária à sua atividade principal, que é a educação. Esse fato pode contribuir para a compreensão dos resultados observados. o presente estudo demonstrou que a cozinha da escola pública de Marituba- Pa apresentou mais itens em conformidades, do que não conformes como o controle de pragas e vetores, item muito importante para segurança alimentar e o registro de monitoramento e a higienização dos alimentos. As entrevistas com as cozinheiras demonstraram de forma mais clara as dificuldades percebidas pelas manipuladoras de alimentos, através da compreensão do universo de trabalho destas e das limitações impostas pela falta de orientação e supervisão. Fica clara a necessidade de serem realizadas ações e orientações sobre o cuidado sanitário dos alimentos, a fim de garantir a prevenção de doenças transmitidas por alimentos entre os estudantes, contribuindo para a promoção à saúde no ambiente escolar.

## **Referências:**

1. GULARTE, M. A.; VIEIRA, D. C. Avaliação Higiênico-Sanitária no Setor de Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino de Pelotas - RS. Anais Congresso ECD, 2001.
2. SANCHES, A. C. Avaliação do Desenvolvimento Microbiano em Superfície de Manipulação de Alimentos; Revista Higiene Alimentar, v. 21, n.154, p.30-33. Set. de 2007.
3. SILVA, C.; GERMANO, M. I. S.; GERMANO, P. M. L. Condições higiênicosanitárias dos locais de preparação da merenda escolar, da rede estadual de ensino em São Paulo, SP. Revista Higiene Alimentar. São Paulo v. 17 n. 110 p. 49-55, jul. de 2003.
4. MOMESSO, P. A.; MATTÉ M. H.; GERMANO P. M. L. Avaliação das Condições Higiênico-sanitárias