

Análise de boas práticas de manipulação em cozinhas escolares

Bianca Simões da Silva, Wanessa Françoise da Silva Aquino Carmo

Resumo

Há um grande risco provido do consumo de alimentos contaminados por micro-organismos patogênicos, podendo levar o indivíduo a um estado patológico, variando de leve desconforto a reações intensas e até mesmo à morte, principalmente nos grupos mais suscetíveis, como as crianças e idosos. Com isso, a preocupação com a qualidade nos serviços de alimentação torna-se mais relevante quando se refere à alimentação escolar. Os objetivos deste estudo são avaliar os aspectos higiênico-sanitários de Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares de escolas estaduais e analisar o entendimento sobre Boas Práticas das cozinheiras. Foi feita aplicação de questionário contendo perguntas diretas e tópicos relativos à higienização das instalações, equipamentos e utensílios; ao controle e garantia de qualidade do alimento preparado; ao controle da higiene e saúde dos manipuladores; ao manejo de resíduos e controle integrado de vetores e pragas urbanas às cinco escolas estaduais e uma municipal do município, localizado no interior de Minas Gerais, na região da zona da mata mineira e uma visita às dependências das cozinhas e estoques para observações dos locais. Constatou-se que as cinco escolas estaduais não possuem nutricionista atuante, 50% das cozinheiras não possuem treinamento em Boas práticas de Higiene, 83% fazem a sanitização de alimentos de forma incorreta. Grande parte das cozinheiras de escolas não têm o devido entendimento e treinamento para que se garanta uma boa qualidade e segurança no preparo de alimentos, devido à falta do profissional nutricionista atuando para que se garantam tais requisitos.

Descritores: Alimentação Escolar; Higiene dos Alimentos