

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS EM ESCOLAS PÚBLICAS DE OURICURI-PE

Leidivania Da Costa Alencar¹; Ivaniele De Lima Rodrigues²; Milka Carvalho de Azevêdo³

¹Bolsista, Discente do Curso de Agroindústria, IF-sertão-PE, Campus Ouricuri, leidecosta16@gmail.com

²Discente, curso de Agroindústria, IF-Sertão, Campus Ouricuri, ivanielli@hotmail.com

³Orientadora, Docente do curso de Agroindústria, IF-Sertão, Campus Ouricuri, milka.azevedo@ifsertao-pe.edu.br

A maioria dos manipuladores das unidades de alimentação de escolas públicas não tem conhecimento e preparo para manipular corretamente os alimentos, gerando assim, riscos para a saúde do consumidor, especialmente das crianças, que compõe um público mais vulnerável para adquirir doenças transmitidas por alimentos. Este projeto teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias na manipulação e armazenamento de alimentos em unidades de alimentação de escolas do município de Ouricuri-PE. Este projeto foi realizado nas escolas estaduais; São Sebastião e Dom Idílio José Soares e na Escola Municipal Moyses Mendes da Costa. Foi elaborado e aplicado um checklist baseado na RDC n° 216 (BRASIL, 2004), observando os seguintes requisitos: Condições das instalações e utensílios, higiene dos estabelecimentos, higiene na manipulação dos alimentos e conservação dos alimentos. Das escolas visitadas, apenas uma apresentou estrutura de instalações inadequadas para a manipulação de alimento, além de problemas na manipulação e conservação destes alimentos. Nenhum dos manipuladores desta escola utilizava uniformes adequados, além do uso de adornos, esmaltes nas unhas e sandálias, o que não é permitido durante a produção de refeições. Os equipamentos como, freezer, geladeira, fogão e liquidificadores, que estavam em péssimo estado de conservação. Nesta escola também, os utensílios como: panelas, copos, pratos e talheres, não eram devidamente higienizados e não possuíam locais apropriados para guardá-los e protegê-los contra contaminação. Apesar de duas escolas apresentarem melhor estrutura para manipulação de alimentos, alguns itens avaliados estavam na maioria não conformes quanto às boas práticas, principalmente quanto ao processo de manipulação e armazenamento dos alimentos. As irregularidades que foram constatadas estão diretamente relacionadas à carência de informação dos profissionais envolvidos no processo, bem como a falta de estrutura adequada dos ambientes para o processamento de alimentos.

Palavras-chave: Merenda escolar; Manipulamento; Armazenamento; Segurança alimentar.

Agradecimentos: IF-Sertão – Campus Ouricuri.