

Avaliação higiênico-sanitária de unidades de preparo da alimentação Escolar de município
Sul-mato-grossense-BR

Hygienic and sanitary Assessment of school food preparation units in municipality from Mato
Grosso do Sul-BR

Avaliação higiênico-sanitária da alimentação Escolar

Autores: Marina Zanatta Cardoso¹; Rita de Cassia Bertolo Martins²

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Grande Dourados-UFGD.

² Professora do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Grande Dourados-UFGD.

Contato: Marina Zanatta Cardoso - Email: marina_zanattacardoso@hotmail.com.

Endereço: Rua Osmar Endrigo nº 1327, Bairro Planalto, Rio Brilhante-MS. CEP

Palavras-Chave: Higiene alimentar; alimentação escolar; contaminação de alimentos.

Key-words: Food hygiene; school feeding; contamination of food.

Resumo

O público infantil apresenta elevada vulnerabilidade às doenças transmitidas por alimentos, sendo necessário maior rigor higiênico-sanitário no preparo da sua alimentação. O objetivo deste estudo foi identificar as condições higiênico-sanitárias de unidades de preparo da alimentação pré-escolar e escolar, de acordo com as boas práticas previstas na legislação sanitária. Trata-se de estudo observacional e transversal, realizado em todas as escolas públicas infantis (n=8) e de ensino fundamental (n=7), da área urbana em município da região sudoeste de Mato Grosso do Sul, utilizando a lista de verificação de Boas Práticas para Unidades de Alimentação Escolar, que categoriza o risco sanitário de acordo com as regularidades/irregularidades identificadas em seis blocos temáticos. Os resultados demonstraram que as Unidades apresentam risco sanitário regular (100%), com adequação média maior para escolas infantil ($69,2\% \pm 4,7$); o bloco de edifícios e instalações foi o que apresentou menor percentual de adequação sanitária para as escolas infantil ($54,5\% \pm 4,1$) e fundamental ($49,1\% \pm 3,1$), enquanto o de recebimento apresentou 100% de adequação em todas as unidades. A irregularidade comum foi a ausência de Procedimentos Operacionais Padrões e Manual de Boas Práticas de Fabricação (100%). Conclui-se que há necessidade de intervenção higiênico-sanitária para reduzir risco à saúde e possibilitar segurança alimentar e nutricional ao público escolar.

Palavras chave: Higiene alimentar; alimentação escolar; contaminação de alimentos.

Abstract

The children's public is highly vulnerable to foodborne diseases, and greater hygienic-sanitary rigor is required in the preparation of their food. The objective of this study was to identify the hygienic-sanitary conditions of pre-school and school feeding units, according to the good practices foreseen in the sanitary legislation. This is an observational and cross-sectional study carried out in all public (n = 8) and elementary (n = 7) public schools, from the urban area in a municipality in the southwest region of Mato Grosso do Sul, using the checklist of Good Practices for School Feeding Units, which categorizes the health risk according to the regularities / irregularities identified in six thematic blocks. The results showed that the Units present a regular health risk (100%), with a higher average adequacy for children's schools ($69.2\% \pm 4.7$); ($54.5\% \pm 4.1$) and fundamental ($49.1\% \pm 3.1$), while the receiving unit presented 100% of in all units. The common irregularity was the absence of Standard Operational Procedures and a Manual of Good Manufacturing Practices (100%). It is concluded that there is a need for hygienic-sanitary intervention to reduce health risk and provide food and nutritional security for the school public.

Key-words: Food hygiene; school feeding; contamination of food.