

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM TRÊS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE ESCOLAS PÚBLICAS DE UM MUNICÍPIO DA ILHA DO MARAJÓ – PARÁ

Karen da Silva Barbosa¹; Xaene Maria Fernandes Duarte Mendonça²; Gisely Lopes Farias¹; Liliame Ramos da Silva¹; Dielle Nazaré Reis de Queiroz¹

¹Acadêmica de Nutrição; ²Doutora em Tecnologia de Processos Químicos e Bioquímicos

xaenemaria@gmail.com

Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA); Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: Dentre os principais locais de ocorrência de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) estão os serviços de alimentação em creches e escolas, que ocupou o terceiro lugar no ranking nacional, correspondendo a 473 surtos no período de 1999 a 2007. **Objetivo:** Avaliar as boas práticas de fabricação em três unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas em um município da Ilha do Marajó – PA. **Metodologia:** Realizou-se um estudo exploratório, descritivo e transversal focalizando as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos e a estrutura físico-funcional. Foi aplicado uma lista de verificação, do tipo *check list*, adaptada a partir da Resolução de Diretoria Colegiada nº 275/02 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde, com amostra formada por três escolas existentes em um município da Ilha do Marajó-PA, contemplando a rede estadual (ensino fundamental e médio) e municipal (educação infantil, ensino fundamental e médio). O formulário apresentava 168 itens, divididos em cinco blocos: edificações e instalações, equipamentos móveis e utensílios, manipuladores, produção e transporte e documentação. De acordo com o percentual de conformidade à legislação sanitária vigente, as escolas foram classificadas em três grupos, em relação à condição higiênico-sanitária: grupo I (76% a 100%), grupo II (51% a 75%) e grupo III (< 50%). **Resultados:** O percentual médio de não conformidade para as três UAN's foi de 27%, sendo classificadas no grupo III. A escola "A" apresentou 33,05% de procedimentos não conformes, a escola "B", 15,08% e a escola "C" 32,86%. A classificação observada indica necessidade de adequação das UAN's quanto aos procedimentos não conformes. O item que apresentou significância estatística e que mais contribuiu para o baixo resultado está relacionado ao bloco de edificações e instalações. **Conclusão:** Verificou-se elevado nível de não conformidades quanto ao atendimento RDC 275/02, o que evidencia falhas na segurança da produção da merenda escolar. Os resultados apontam a necessidade de adoção de medidas corretivas, tendo em vista, reduzir os riscos à saúde das crianças e adolescentes assistidas e aumentar a segurança alimentar e nutricional da alimentação escolar.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação. Segurança Alimentar e Nutricional. Alimentação escolar.