



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

Leidivania da Costa Alencar¹; Ivanielle De Lima Rodrigues² e Milka Carvalho de Azevêdo³

1- Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus Ouricuri - E-mail para contato: leidecostta16@gmail.com; 2- Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus Ouricuri - E-mail para contato: ivanielli@hotmail.com; 3- Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus Petrolina Zona Rural - E-mail para contato: milka.azevedo@ifsertao-pe.edu.br

RESUMO

Introdução: A contaminação dos alimentos pode ter varias origens, sendo as principais causas destes acontecimentos, as praticas inadequadas na produção das refeições, como também a falta de higiene pessoal dos manipuladores, a higienização inadequada de utensílios, equipamentos e superfícies que entram em contato com os alimentos. Alguns manipuladores das unidades de alimentação de escolas públicas não tem treinamento nesta área, gerando assim, riscos para a saúde dos consumidores destas refeições. **Objetivo:** 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. **Materiais e Métodos:** Este projeto foi realizado em três escolas públicas, sendo duas escolas estaduais e uma escola municipal. Foi elaborado e aplicado um checklist baseado na RDC n° 216 (BRASIL, 2004), observando os seguintes pontos: Condições das instalações, equipamentos e utensílios, higiene dos estabelecimentos, higiene na manipulação dos alimentos e conservação dos alimentos. **Resultados:** Das unidades de alimentação visitadas, apenas uma apresentou não conformidade com a legislação em todos os pontos avaliados, com instalações e equipamentos em péssimo estado de conservação e manipuladores sem EPIs adequados. Apesar de duas escolas apresentarem melhor estrutura para manipulação de alimentos, alguns itens avaliados estavam não conformes quanto às boas práticas, principalmente quanto ao processo de manipulação, armazenamento e descongelamento dos alimentos. **Considerações Finais:** Pode-se concluir que todas as unidades de alimentação apresentaram não conformidades com a legislação quanto a manipulação de alimentos, sendo uma unidade em condições mais precárias. 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: armazenamento; manipulação; merenda; segurança

AGRADECIMENTOS: IFSERTÃO Campus Ouricuri

Modalidade: PIBIC Jr.
Campus: Ouricuri