

AVALIAÇÃO DA HIGIENE PESSOAL EM CANTINAS DE ESTABELECIMENTOS DE ENSINO PRIVADO

Elisangela Oliveira (UNIVERSIDADE POSITIVO); E-mail: elisangela20789@hotmail.com

A conduta e comportamento dos manipuladores de alimentos pode desencadear o surgimento de Doenças Transmitidas por Alimentos em cantinas escolares e afetar a saúde dos estudantes, levando a taxas significativas de absenteísmo dos alunos, com repercussões negativas na aprendizagem. As crianças e os adolescentes são populações mais susceptíveis a ocorrência dessas doenças por apresentarem o sistema imunológico em desenvolvimento, com menor capacidade de defesa a infecção. Sendo assim a oferta de alimentos seguros torna-se essencial para maior aproveitamento escolar e melhores condições para o crescimento e desenvolvimento saudável. Sendo assim, o objetivo desse estudo foi avaliar os aspectos referentes a higiene pessoal em cantinas de estabelecimentos de ensino privado de Curitiba. O estudo foi realizado no período de março a julho de 2017, com 16 estabelecimentos de ensino da rede privada da cidade de Curitiba, Paraná, cadastrados na Secretaria da Educação do Paraná. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Positivo (UP), sob número: 061073/2016. Para avaliar os critérios relacionados a higiene pessoal foi elaborada uma lista de verificação com base nos critérios referentes aos manipuladores de alimentos das legislações vigentes de Boas Práticas no Brasil. A lista foi composta por 6 itens, sendo eles: capacitação; saúde; uniforme; conduta e comportamento; higienização das mãos; e asseio pessoal dos manipuladores de alimentos. A lista foi aplicada in loco pelos pesquisadores do estudo, por observação direta, no decorrer da manipulação e comercialização dos lanches, sendo avaliada em: adequado; inadequado e não se aplica. Constatou-se que, na média geral, as cantinas apresentaram $57,28 \pm 25,79\%$ de adequação em relação a higiene pessoal. Os itens mais adequados entre as cantinas foram os relacionados a saúde dos manipuladores (n=16) e o uniforme (n=11), no qual observou procedimento adequado no caso de lesão ou sintoma de enfermidade; e o uso do uniforme era compatíveis à atividade, limpos e utilizado exclusivamente nas dependências internas. No entanto, e a higienização das mãos (n=12); e o asseio pessoal (n=9), não foram satisfatórios sendo os itens avaliados como mais inadequados entre as cantinas. Conclui-se que as cantinas de estabelecimentos de ensino privados precisam melhorar os aspectos referentes a higiene pessoal principalmente em relação a itens

básicos de higiene, como a higienização das mãos e asseio pessoal dos manipuladores, com vistas a garantir maior segurança dos lanches comercializados.

Palavras-chave: alimentação escolar, alimentos, higiene, higiene das mãos