

CRITÉRIOS DE MAIOR RISCO SANITÁRIO EM CANTINAS COMERCIAIS DE ESTABELECIMENTOS DE ENSINO PÚBLICOS

Bruna Gabriella Costa Schmitz Ferreira (UNIVERSIDADE POSITIVO); E-mail:
brunagabi_leao@hotmail.com

O número elevado de surtos em estabelecimentos de ensino está relacionado principalmente com as condições higiênico-sanitárias inadequadas, referente aos aspectos de higiene pessoal, higiene ambiental, controle da água de consumo; da matéria-prima utilizada e do tempo e temperatura dos alimentos, considerados as cinco chaves da inocuidade dos alimentos, pela Organização Mundial da Saúde (OMS). O objetivo desse estudo foi avaliar os critérios considerados de maior risco sanitário pela OMS em cantinas comerciais de estabelecimentos de ensino públicos, a fim de identificar as possíveis contaminações existentes. O estudo foi realizado, no período de fevereiro a julho de 2017, em 12 cantinas comerciais dos estabelecimentos de ensino público estaduais da cidade de Curitiba, Paraná, cadastrados na Secretaria da Educação do Paraná. O estudo foi ainda aprovado no comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Positivo (UP), sob número: 061073/2016. Para avaliar os critérios de maior risco sanitário, elaborou-se uma lista de verificação com base nos critérios descritos nas legislações vigentes de Boas Práticas no Brasil e nas cinco chaves da inocuidade definidos pela OMS. A lista foi composta por 5 blocos com 27 itens, sendo eles: 1) Higiene ambiental (5 itens); 2) abastecimento de água (3 itens); 3) higiene pessoal (6 itens); 4) controle da matéria-prima (6 itens); 5) tempo e temperatura dos alimentos (7 itens). Os itens foram avaliados como: adequado, inadequado e não se aplica. Constatou-se que, na média geral, as cantinas comerciais de estabelecimentos de ensino públicos apresentaram $71 \pm 0,24\%$ de adequação, sendo que o abastecimento de água, e tempo e temperatura dos alimentos, foram os blocos com maior percentual de adequação, ambos com 100%, o que é importante pois são critérios determinantes para a garantia de um alimento seguro. O bloco referente a higiene ambiental, também apresentou elevando percentual de adequação (78%), sendo observado condições adequadas de higiene das instalações, uso de produtos específicos e realização de procedimentos corretos. Contudo, os blocos referentes a higiene pessoal e controle da matéria-prima, foram os mais inadequados, ambos com 50%. Concluiu-se que as cantinas apresentaram elevado percentual de adequação na média geral, em relação aos critérios de maior risco

sanitário, no entanto precisam melhorar os critérios referentes a higiene pessoal e controle da matéria-prima, pois são imprescindíveis para a comercialização de lanches seguros, que não comprometam a saúde dos estudantes.

Palavras-chave: alimentação escolar, alimentos, consumo de alimentos