

AVALIAÇÃO DAS ETAPAS DE PREPARAÇÃO DOS LANCHES COMERCIALIZADOS EM CANTINAS DE ESTABELECIMENTOS DE ENSINO PRIVADOS

Vivian Cristina Santos (UNIVERSIDADE POSITIVO), Elisângela Cristina Oliveira (UNIVERSIDADE POSITIVO), Ana Claudia Pereira Wognski (UNIVERSIDADE POSITIVO), Monize Do Rocio Orso (UNIVERSIDADE POSITIVO), Laleska Pysklewitz Vieira (UNIVERSIDADE POSITIVO), Lize Stangarlin-Fiori (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ); E-mail: vivicris_19_@hotmail.com

Os lanches podem ser contaminados durante todas as etapas de preparação, por agentes biológicos, químicos e físicos, no qual podem comprometer a segurança dos alimentos, e a saúde dos estudantes. Neste sentido, o objetivo deste estudo foi avaliar as etapas de preparação dos lanches comercializados em cantinas comerciais de estabelecimentos de ensino privados. O estudo foi realizado em 14 cantinas comerciais dos estabelecimentos de ensino privado da cidade de Curitiba, PR, no período de março a junho de 2017, sendo aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Positivo (UP), sob número: 061073/2016. Para avaliar as etapas de preparação dos lanches foi elaborada uma lista de verificação com base nos critérios referentes as etapas de preparação das legislações vigentes de Boas Práticas no Brasil, e nas cinco chaves da inocuidade dos alimentos estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde. A lista foi composta por 5 itens, sendo eles: 1) contato direto ou indireto entre os alimentos crus e cozidos; produtos expostos à temperatura ambiente em tempo adequado; procedimento de descongelamento; utilização de óleos e gorduras em temperatura correta; e temperatura de tratamento térmico. A lista foi aplicada in loco pelos pesquisadores do estudo, por observação direta, no decorrer da manipulação e comercialização dos lanches, e foi avaliada em: adequado, quando o item contemplava as atividades desenvolvidas na cantina; inadequado, quando o requisito não for atendido; e não se aplica, quando o requisito não contemplar às atividades desenvolvidas nas cantinas comerciais. Constatou-se que as cantinas comerciais dos estabelecimentos de ensino privados apresentavam, na média geral, $55 \pm 0,24$ % de adequação em relação as etapas de preparação. Os itens que se apresentaram mais adequados foram a ausência entre o contato de alimentos crus com os prontos para o consumo (n=15), o que minimiza os riscos de contaminação cruzada; e a exposição de produtos perecíveis a temperatura

ambiente (n=14), que diminui as chances de proliferação microbiológica. Contudo, o tratamento térmico (n=12) apresentou-se inadequado na maioria das cantinas, o que pode comprometer a segurança dos alimentos, uma vez que o tratamento térmico é um método de sanificação eficaz, no qual elimina a maioria dos microrganismos presentes nos alimentos. Com base nesses resultados, conclui-se que as cantinas de estabelecimento de ensino privados precisam melhorar os procedimentos em relação as etapas de preparação, principalmente nos aspectos referentes ao tratamento térmico, para garantir maior segurança dos lanches comercializados nas cantinas e a saúde dos escolares.

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