



PIVIC/CNPq/UFPG-2012

CARACTERIZAÇÃO DO SISTEMA DE ARMAZENAMENTO E PREPARO DA MERENDA ESCOLAR ATRAVÉS DAS BOAS PRÁTICAS, NO MUNICÍPIO DE POMBAL- PB.

Francisco de Assis de Sousa¹, Railene Hérica Carlos Rocha²

RESUMO

No estado da Paraíba, a merenda escolar fornecida em escolas municipais e estaduais assume papel importante na permanência e manutenção de crianças e adolescentes de baixa renda na escola, entretanto a forma como os alimentos são armazenados, preparados e servidos nas escolas é desprovida de orientações sobre higiene e cuidados na manipulação dos alimentos, o que pode ocasionar riscos à segurança alimentar de crianças e adolescentes, principais consumidores da merenda escolar. Neste trabalho objetivou-se caracterizar o atual sistema de instalações, armazenamento, higiene e manipulação dos produtos alimentícios fornecidos na merenda escolar, através de inspeções em escolas municipais e estaduais em Pombal - PB. A pesquisa foi realizada através da aplicação de *check list*, onde foram retratadas as seguintes condições: recebimento e armazenamento da matéria-prima; condições físicas de armazenamento dos produtos a serem utilizadas na merenda escolar; condições físicas da área de armazenamento dos alimentos; organização da área de armazenamento dos alimentos; área física da cozinha e do refeitório; locais de produção e refeição da merenda escolar; limpeza, quantidade e conservação dos equipamentos, utensílios e local; sistema de abastecimento de água; controle integrado de vetores e pragas urbanas; manejo dos resíduos; condições de trabalho dos funcionários manipuladores dos alimentos; existência de lavatórios na área de produção; existência de procedimentos operacionais padronizados nas instalações. A pesquisa foi realizada de modo descritivo e comparativo quanto aos critérios que foram observados nos sistemas de armazenamento e preparo da merenda escolar no município de Pombal-PB. Verificou-se que em Pombal – PB, as escolas municipais e estaduais necessitam de reformas para a melhoria na infraestrutura, especialmente no local destinado ao armazenamento dos alimentos e na área de produção, além da necessidade da construção de um refeitório, na maioria das escolas. Há carência de treinamentos sobre “Boas Práticas na Manipulação de Alimentos”, “Higiene” e utilização de vestimentas adequadas para o preparo da merenda escolar.

Palavras-chave: Manipulação de alimentos, segurança alimentar, escolas.

ABSTRACT

In the state of Paraíba, the school lunches provided in state and municipal schools plays an important role in the permanence and maintenance of children and adolescents from low-income school, however the way food is stored, prepared and served in schools is a lack of guidance on hygiene care and handling of food, which can cause food safety hazards for children and adolescents, the main consumers of school meals. This work aimed to characterize the current system installations, storage, hygiene and handling of food products in school meals provided through inspections of municipal and state schools in Pombal – PB. This work aimed to characterize the current system installations, storage, hygiene and handling of food products in school meals provided through inspections of municipal and state schools in Pombal - PB. The research was conducted by applying check list, which were portrayed the following conditions: receipt and storage of raw materials, physical storage of the products to be used in school meals, physical conditions of the area of food storage, organization of food storage area; physical area of the kitchen and cafeteria; local production of food and school lunches, cleaning, quantity and maintenance of equipment, utensils and local water supply system, integrated vector management and urban pest management; waste; working conditions for employees of food handlers; existence of sinks in the production area; existence of standard operating procedures on the premises. The search was conducted in a descriptive and comparative study on

¹ Aluno do Curso de Agronomia, Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias, UFPG, Campus de Pombal, PB, E-mail: franciscoufpg@gmail.com

² Engenheira agrônoma. Professora, Doutora, Unidade Acadêmica de Ciências Agrárias, UFPG, Campus de Pombal, PB, E-mail: raileneherica@ccta.ufpg.edu.br *Autor para correspondências.

the criteria that were observed in the storage and preparation of school lunches in the town of Pombal-PB. It was found that in Pombal - PB, the municipal and state schools need reform to improve the infrastructure, especially in the place for food storage and production area, beyond the necessity of building a dining hall, in most schools. There is a lack of training on "Best Practices in Food Handling," "Hygiene" and use of appropriate attire for the preparation of school lunches.

Keywords: Food handling, food safety, schools.