



## Diagnóstico de local de preparo da alimentação escolar na Zona rural do município de Solânea-PB

Keliana G. MENEZES, Jaqueline M. COSTA, Celene S. ATAÍDE, Maria J. FIGUEIREDO, Romário O. ANDRADE

Keliana Grigorio de Menezes

Aluna do Curso Bacharelado em Agroindústria-UFPB-

Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras, 58220-000

E-mail: [kelianag.menezes@yahoo.com.br](mailto:kelianag.menezes@yahoo.com.br)

A obtenção de alimentos seguros está diretamente relacionada às condições em que estes são preparados. O objetivo deste trabalho é realizar o diagnóstico dos locais de preparo da alimentação escolar da Zona rural do município de Solânea-PB, através da aplicação de check list baseado na Resolução RDC 275 da ANVISA. Verificaram-se altos índices de não conformidades, analisando-se às edificações e instalações verificou-se em 71,4% das escolas a presença de objetos estranhos ao ambiente, inexistência de ângulos abaulados entre paredes e teto (100%), a falta de lavatórios de uso exclusivo e de instalações sanitárias para os manipuladores (100%); ausência de divisões no local de preparo dos alimentos (100%). Em 85,7% das escolas a iluminação é adequada, contudo não há proteção contra quebras. 64,2% dos locais visitados não possuem recipiente adequado para coleta dos resíduos na área de preparo nem possuem local adequado para estocagem dos mesmos (85,7%), verificou-se a presença de vetores e pragas em mais da metade das escolas (64,2%), o que pode ser justificado pela falta de medidas preventivas para impedir a proliferação destes vetores (100%). 92,8% das escolas não possuem abastecimento de água ligado à rede pública, a maioria delas não possui água encanada, utilizando água de cisterna, que não é ideal uma vez que possui maior chance de contaminação. Com relação aos equipamentos e móveis, 92,8% e 50%, respectivamente, não possuem número adequado; Não há pessoa comprovadamente capacitada para realizar as operações de higienização, além disso, 71,4% utilizam produtos de higienização artesanais, não havendo recomendação do fabricante a ser seguida para garantir higienização adequada. Verificando-se os manipuladores constatou-se a inexistência de uniforme, equipamentos de proteção individual, controle de saúde, capacitação, bem como supervisão. Com relação à produção do alimento, a recepção da matéria-prima é realizada no ambiente de preparo, apesar disto, a inspeção da matéria-prima e respeito à ordem de entrada das mesmas é exercida, porém em 57,1% o armazenamento é inapropriado. 57,1% das escolas não possuem rede de frio e 71,4% não higienizam os hortifrutigranjeiros de forma adequada, além disso, em nenhuma das escolas há controle de acesso de pessoal, o que contribui para a possibilidade de contaminação cruzada; em 85,7% e 92,8% as embalagens de acondicionamento do produto final e local de armazenamento, respectivamente, são adequadas. Através deste trabalho verificou-se a necessidade de melhorias das condições higiênico-sanitárias para atender o preconizado pela legislação vigente, garantindo um produto final de qualidade.

**Palavras-chave:** alimentação escolar, zona rural, alimentos seguros.

