



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Avaliação das escolas do município de Pombal quanto à adequação as boas práticas de fabricação

Ana P. L. M. COSTA, Antonio V. MACHADO, Ângela R. M. SILVA, Neidemarques C. VIEIRA, Marcela N. OLIVEIRA.

Ana Paula Lourenço de Macedo Costa

Eng. de Alimentos aluna da - UATA /CCTA – Universidade Federal de Campina Grande – UFCG. CEP – 58840-000. Pombal – PB. E-mail: [paulalmc@hotmail.com](mailto:paulalmc@hotmail.com)

O Brasil atualmente possui sérios problemas de toxinfecções alimentares em vários setores como escolas, padarias, restaurantes, cantinas entre outros estabelecimentos, onde os alimentos são preparados ou manipulados sendo que a principal causa de contaminação destes alimentos se dá através de seus manipuladores devido ao descumprimento das normas de segurança alimentar. As Boas Práticas de Fabricação são um conjunto de regras, normas e atitudes aplicadas aos estabelecimentos manipuladores de alimentos, que irão assegurar que estes produzam alimentos de qualidade respeitando os critérios higiênico-sanitários adequados conforme estabelecido pela legislação brasileira em vigor. Neste sentido, o programa BPF trata-se, de uma ferramenta de qualidade de extrema importância para as unidades produtoras de alimentos. Este trabalho teve como objetivo a aplicação de *check-list* para diagnóstico inicial e verificação de adequação das escolas estadual e municipal quanto as Boas Práticas de Fabricação na preparação e distribuição da merenda escolar no município de Pombal – PB, garantindo assim a segurança e a qualidade da merenda escolar oferecida aos alunos destas escolas. De acordo com a avaliação dos *check-list* foi possível identificar algumas não conformidades mais comuns que ferem a norma segundo a resolução RDC nº 216 de 15 de novembro de 2004, dentre as quais se destacam as relacionadas à presença de animais domésticos na área de manipulação de alimentos, portas e janelas sem proteção adequada, falta de uniformes e treinamento para os funcionários quanto a BPF, falta de lavatório para assepsia, falta de documentação e registro quanto à qualidade da água utilizada e controle integrado de vetores e pragas, entre outros. Os resultados obtidos revelaram que todas as escolas avaliadas não estão totalmente adequadas em relação à legislação, apresentando várias não conformidades quanto às normas de Boas Práticas de Fabricação. Assim, fica evidenciado a necessidade da implantação da manualização das Boas Práticas de Fabricação o quanto antes nas escolas avaliadas, de modo a garantir a segurança e a qualidade da merenda escolar servida para os alunos por estes estabelecimentos.

**Palavras-chave:** check-list, escolas, BPF.

