



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação das condições higiênico-sanitária de alimentos oferecidos em escolas públicas do município de Pombal-PB

Maria do S. A. RODRIGUES; José N.V.DEODATO; Karla D. PEREIRA; Magno de S. ARAÚJO; Alfredina dos S. ARAÚJO

Maria do Socorro Araújo Rodrigues

Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. E-mail: fernandaa.rodrigues@hotmail.com

Um dos fatores determinantes para a saúde é a alimentação, esta depende da qualidade sanitária do alimento e da aplicação de boas práticas em todo o processo de preparo das refeições. Em merenda escolar deve-se levar em conta que a má qualidade do alimento, pode colocar a saúde do consumidor em risco. O descaso com a segurança alimentar na recepção, armazenagem, preparo e distribuição das refeições nas escolas podem acarretar várias contaminações (físicas, químicas ou biológicas) nos alimentos, podendo provocar doenças de origem alimentar. Considerando a necessidade de adequar as escolas públicas às boas práticas de fabricação, este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos distribuídos em cantinas de escolas públicas do município de Pombal-PB. Foram analisadas cinco amostras (canja, macarronada, arroz com frango, arroz e sopa), coletadas em três escolas do município, estas foram coletadas em recipientes previamente esterilizados, armazenadas em caixas isotérmicas e encaminhadas ao Laboratório de Microbiologia de Alimentos do CVT/UFCG- Câmpus Pombal. Foram avaliadas microbiologicamente quanto à determinação de coliformes a 45°C (NMP/g), *Staphylococcus* spp (UFC/g), *Salmonella* sp (Ausência/ presença) e *Bacillus cereus* (Ausência/ presença). Os resultados foram comparados de acordo com os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução RDC nº12/2001 da ANVISA. Coliformes foram identificados nas amostras de macarronada (3,6 NMP/g) e de arroz com frango (240 NMP/g), demonstrando, portanto as baixas condições de higiene no preparo destes alimentos. Foi detectada a presença de *Salmonella* sp em 60% das amostras (macarronada, arroz com frango e sopa) e *Bacillus cereus* em 40% das amostras (macarronada e arroz com frango), fator preocupante devido estes microrganismos serem agentes patogênicos. A presença de *Staphylococcus* spp, este microrganismo em concentrações superiores a 10^5 UFC/g podem propiciar a produção de enterotoxinas, tornando esse alimento um risco potencial a saúde do consumidor. Em virtude disto, os resultados demonstram a falta de controle higiênico-sanitário na manipulação dos alimentos oferecidos, uma vez que os microrganismos identificados apresentam riscos à saúde dos consumidores e falhas na higienização pessoal, ambiental e dos próprios utensílios, evidenciando a enorme importância da capacitação dos manipuladores para a manutenção da qualidade dos alimentos.

Palavras-chave: alimentos, escolas pública, riscos à saúde.

