**7CCHSADGTAPX07-P**

**DIAGNÓSTICO DE COZINHA ESCOLAR: ZONA URBANA X ZONA RURAL**

Jaqueline Medeiros da Costa (2), Keliana Grigório de Menezes (1), André Luiz da Silva (2), Antônio Filho Coelho dos Santos (2), Celene dos Santos Ataíde (3), Maria José de Figueiredo (4), Elisandra Costa Almeida (4)

Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias/Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial/PROBEX

**RESUMO**

A manutenção das condições higiênico-sanitárias no local de preparo de alimentos é fundamental, principalmente quando se refere à alimentação escolar, onde o público atendido necessita de alimentos de qualidade. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos onde são preparadas as refeições escolares do município de Solânea-PB, fazendo uma comparação entre as escolas rurais e urbanas, através da aplicação de um *check list* baseado na Resolução RDC 275 da ANVISA. Os resultados mostraram que as escolas urbanas possuem melhores condições que as rurais. As maiores diferenças encontradas foram em relação à não separação estrutural entre zonas de preparação de alimentos em 100% e 63,6% das escolas rurais e urbanas, respectivamente; à presença de vetores e pragas, onde na zona urbana foi de 9%, enquanto na zona rural foi de 35,7%, fator diretamente relacionado ao manejo de resíduos; apesar de 35,7% das escolas rurais possuírem recipiente adequado para descarte dos resíduos, a maioria (85,7%) não possui área adequada para estocagem destes, o que contribui para a proliferação de vetores e pragas. 90,9% das escolas urbanas possuem abastecimento de água ligado à rede pública, enquanto nas rurais somente 7,1% apresentam esta condição; a maioria das escolas rurais não possui água encanada, utilizando água de cisterna, que não é ideal uma vez que possui maior chance de contaminação. Foi constatado que 45,4% das escolas urbanas possuem equipamentos em número adequado enquanto apenas 7,1% das rurais apresentam esta condição. Com relação aos manipuladores, constatou-se que os hábitos higiênicos dos profissionais da zona rural apresentaram maior conformidade (92,8%) em relação às escolas da zona urbana (27,2%). Verificou-se que 78,5% das escolas da zona rural mantêm o produto final na temperatura adequada até a hora do consumo, enquanto na zona urbana apenas 9% atendem este quesito. Alguns itens apresentaram 100% de não conformidade tanto nas escolas rurais quanto nas urbanas, sendo eles: inexistência de ângulos abaulados entre paredes e teto, inexistência de telas milimétricas nas aberturas e dispositivo para fechamento automático nas portas, proteção contra quebras nas lâmpadas,falta de lavatórios de uso exclusivo para os manipuladores, ausência de pessoa capacitada para realizar as operações de higienização; além do recebimento da matéria-prima ser realizado na área de preparo. Apesar das escolas urbanas apresentarem maior conformidade em relação à legislação vigente quando comparadas com aquelas da zona rural, ambas não apresentam condições higiênico-sanitárias satisfatórias que garantam a obtenção de um alimento de qualidade.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar, *Check list*, Condições higiênico-sanitárias.