

DIAGNÓSTICO DE COZINHA ESCOLAR: ZONA URBANA X ZONA RURAL

Celene dos Santos Ataíde²; Nayane Flávia de Figueiredo Soares¹;
Carlos Roberto Marinho da Silva Filho³; Thiago José Ferreira Flor de Souza³

(1) UFPB, Bolsista, nayanne-flavia@hotmail.com; (2) UFPB, Orientador/Coordenador, celeneataide@gmail.com (3)
Colaborador crmfilho@bol.com.br; thiago-flor@hotmail.com;

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 Belém-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 53% das escolas rurais e urbanas, respectivamente; à presença de vetores e pragas, onde na zona urbana foi de 18%, enquanto na zona rural foi de 56,1%, fator diretamente relacionado ao manejo de resíduos; apesar de 46,1% das escolas rurais não possuírem recipiente adequado para descarte correto dos resíduos, para as escolas urbanas também é um fator determinante; a maioria não possui área adequada para estocagem destes, o que contribui para a proliferação de vetores e pragas. 50% das escolas urbanas possuem abastecimento de água ligado à rede pública, enquanto nas rurais somente 25% 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 70% das escolas urbanas possuem equipamentos em número adequado enquanto apenas 30% das rurais apresentam esta condição. Com relação aos manipuladores, constatou-se que os hábitos higiênicos dos profissionais da zona urbana apresentaram maior conformidade em relação às escolas da zona rural. Verificou-se que 25% das escolas da zona rural mantêm o produto final na temperatura adequada até a hora do consumo, enquanto na zona urbana apenas 20% 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 necessitam aprimorar suas condições higiênico-sanitárias para a obtenção de um alimento de qualidade.

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