

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NAS COZINHAS DAS ESCOLAS: IMPORTÂNCIA E ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS

Orientadora: ROSSI, Eliandra Mirlei

Pesquisadora: BEILKE, Luniele

Área do conhecimento: Área das Ciências da Vida

As boas práticas de manipulação tornam-se essenciais para que os alimentos fornecidos nas escolas sejam nutritivos, de boa qualidade e seguros à saúde. O objetivo neste estudo foi avaliar as Boas Práticas de Manipulação (BPM) nas cozinhas de escolas. Dessa forma, quatro escolas municipais de ensino infantil e fundamental foram avaliadas por meio de análises microbiológicas de superfícies das placas de corte (n=12), de pias (n=12), de panos de prato (n=12), mãos de manipuladores (n=22), de esponjas (n=12), de leite (n= 10) e água (n=10). Também foi aplicado um questionário para as manipuladoras de alimentos avaliando o perfil e as práticas diárias realizadas nas cozinhas das escolas. Os resultados deste estudo demonstraram que todas as amostras (superfícies, placas de corte, esponjas, leite e água) apresentaram contaminação por bactérias heterotróficas. *Staphylococcus* coagulase positiva foi encontrada nas superfícies de pias, panos de prato, placas de corte e mãos das manipuladoras. Coliformes termotolerantes foram encontrados nas pias, na água e no leite. Os resultados dos questionários revelaram que as manipuladoras de alimentos possuem conhecimento sobre BPM, mas não executam essas práticas nas cozinhas das escolas. Desse modo, os dados obtidos sugerem a correta higienização das superfícies e um controle mais rigoroso da água e do leite utilizados no preparo dos alimentos, a fim de evitar disseminação de DTA nas escolas de ensino fundamental e infantil.

Palavras-chave: Escolas. Boas práticas de manipulação. Contaminações. Manipuladoras de alimentos.

luni_ipo@hotmail.com

eliandra.rossi@unoesc.edu.br