

VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E CUIDADOS NO PREPARO DOS ALIMENTOS DOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO MUNICÍPIO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA

Ludimila de Farias Ferreira - ludmilafarias9@gmail.com

Mariana Silva de Souza - marisilvabji@gmail.com

Jamile Maureen de Sousa Oliveira - jamile.oliveira@iff.edu.br

Renata Gomes de Brito Mariano - renata.mariano@iff.edu.br

Resumo

A rede de ensino do Município de Bom Jesus do Itabapoana conta hoje com 8 escolas de educação infantil, atendendo a 95% das crianças situadas na faixa etária de 0 a 5 anos e 11 meses. Estas crianças estão inseridas nos seguimentos escolares de creche e pré-escola, permanecendo nos estabelecimentos de ensino por até 7h por dia. Neste período são oferecidas a elas, ao menos, três refeições: café da manhã, almoço e lanche da tarde. Constantemente são observados surtos de infecções gástricas no município, em que um número bastante significativo de crianças na faixa etária de 0 -7 anos são infectadas. Considerando esses aspectos, a avaliação das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação das escolas e a caracterização de seu risco assumem grande importância. Sendo assim, este trabalho pretende capacitar os profissionais responsáveis pelo preparo e manipulação das refeições oferecidas em quatro dos oito Centros de Educação Infantil vinculados à Prefeitura Municipal. Serão abordadas as boas práticas de higiene e de cuidados no preparo e manipulação dos alimentos, com o intuito de prevenir a manifestação de DTAs promovendo a melhoria contínua dos serviços prestados. A metodologia consistirá em 4 etapas iniciando pela aplicação de *check lists* em Boas Práticas, com base nas RDCs, em seguida as unidades serão classificadas pelas condições higiênico-sanitárias conforme grau de risco e a partir desta classificação serão realizados treinamentos com os manipuladores. Novos *check lists* serão aplicados para determinar a eficácia dos treinamentos. As ações do projeto encontram-se nas etapas de treinamento e aplicação de *check list* para verificação da sua eficácia. Os resultados das primeiras verificações mostraram que dentre os 67 itens avaliados 53% estavam fora das conformidades, sendo os itens que mais contribuíram para isto aqueles associados com a potabilidade da água e com as instalações. Com relação a verificação após o treinamento, o item que mais contribuiu para a eficácia do mesmo foi o associado a higiene e saúde dos manipuladores. Ao final das ações previstas nas quatro unidades os resultados serão apresentados aos gestores escolares com o intuito de auxiliar a identificação de problemas comuns e definir prioridades de intervenção com base no risco higiênico-sanitário. Espera-se, com isso, disseminar a importância das boas práticas de manipulação de alimentos no controle de DTAs no âmbito escolar mais frágil que é a educação infantil.

Palavras-chave: alimentação, segurança, qualidade