

Avaliação das condições higiênico-sanitárias das unidades de alimentação e nutrição do Colégio Pedro II

AUTORA: FABIANA LIPAROTI VIEGAS

ORIENTADORA: PROF^ª. DR^ª. ANDREIA FERREIRA DE OLIVEIRA

https://inscricao.cesgranrio.com.br/storage.ashx?file=mestrado/dissertacoes2019/12%20Dez%202019_Disserta%C3%A7%C3%A3o_Fabiana%20Liparoti%20T2018.pdf

Resumo

Uma das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) destaca a importância da oferta de alimentos seguros para os alunos atendidos. A segurança dos alimentos está relacionada ao controle de todos os processos que possam garantir que o alimento não irá causar mal à saúde daquele que o consome. Neste sentido, destaca-se as Boas Práticas de Fabricação de alimentos, como forma de garantir a produção de alimentos seguros em Unidade de Alimentação e Nutrição, prevenindo a ocorrência de doenças transmitidas pelos alimentos. O estudo teve por objetivo avaliar em que grau de risco sanitário se encontravam as Unidades de Alimentação e Nutrição do Colégio Pedro II, em relação aos padrões de Boas Práticas de Fabricação de alimentos. O instrumento de avaliação utilizado foi uma lista de verificação já validada, composta por 112 indicadores divididos em seis blocos, 34 sub-blocos. Os resultados evidenciaram, entre outros pontos, que a maioria das Unidades de Alimentação e Nutrição apresentaram grau de risco sanitário regular. Concluiu-se que muito já foi realizado para a melhoria das Unidades de Alimentação e Nutrição e que há execução das Boas Práticas dentro da realidade de cada campus. Porém, as condições higiênico-sanitárias ainda precisam melhorar e é essencial o apoio da Administração.

Palavras-chave: Alimentação escolar. Unidade de alimentação e nutrição. Segurança dos alimentos. Lista de verificação. Condições higiênico-sanitárias. Avaliação.

Data da defesa: 12/12/2019