

DOI: 10.35621/23587490.v12.n1.p1098-1110

CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR: UMA REVISÃO

HYGIENIC AND SANITARY CONDITIONS OF SCHOOL FOOD AND NUTRITION UNITS: A REVIEW

Carolina Moreira de Santana¹
Uliana Karina Lopes de Medeiros²

RESUMO: O presente trabalho foi desenvolvido com o objetivo de avaliar as condições higiênico sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares, quanto à higiene pessoal dos manipuladores e à adoção das Boas Práticas na fabricação da Alimentação Escolar. Quanto à metodologia adotada, foi realizada uma revisão de literatura a partir de buscas nas bases de dados SCIELO, LILACS e PERIÓDICOS DA CAPES. Quanto à metodologia empregada nos estudos selecionados, a maioria utilizou basicamente como instrumento o checklist, a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) da RDC nº 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). A coleta e análise dos dados foram feitas a partir dos objetivos e principais conclusões dos estudos selecionados. Os resultados mostraram que as condições de higiene foram precárias na maioria dos estudos, com risco de contaminação e necessidade de intervenções específicas para adequar as práticas de manipulação dos alimentos aos padrões sanitários vigentes. Investimento em melhorias estruturais das unidades, incluindo a aquisição e manutenção dos equipamentos, controle de saúde dos manipuladores e as capacitações periódicas são aspectos fundamentais para corrigir falhas e adequar os procedimentos à legislação vigente. Foi observado que os treinamentos realizados com os manipuladores não foram suficientes para melhorar as condições higiênico-sanitárias, ao passo que as ações continuadas de orientação, treinamento e monitoramento se mostraram mais efetivas. Em conclusão, as práticas de manipulação e condições de higiene podem ser beneficiadas através das medidas permanentes de capacitação e treinamento dos manipuladores, atendendo aos critérios gerais de segurança dos alimentos e reduzindo o risco de contaminação.

¹ Nutricionista. Aluna do curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Instituição Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte.

² Professora Doutora do curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Instituição Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte.

Palavras-chave: Alimentação. Boas práticas. Condições Higiênico Sanitárias. Unidades de Alimentação Escolar.

ABSTRACT: This study was developed with the aim of evaluating the hygienic and sanitary conditions of School Food and Nutrition Units, regarding the personal hygiene of handlers and the adoption of Good Practices in the production of School Food. Regarding the methodology adopted, a literature review was carried out based on searches in the SCIELO, LILACS and CAPES PERIODICALS CAPES. Regarding the methodology used in the selected studies, the majority basically used the checklist as an instrument, the Good Manufacturing Practices (GMP) Checklist of RDC nº 275/2002 of the National Health Surveillance Agency (Anvisa). Data collection and analysis were based on the objectives and main conclusions of the selected studies. The results showed that hygiene conditions were poor in most studies, with a risk of contamination and the need for specific interventions to adapt food handling practices to current health standards. Investment in structural improvements to units, including the acquisition and maintenance of equipment, health monitoring of handlers and periodic training are fundamental aspects for correcting faults and adapting procedures to current legislation. It was observed that the training carried out with the handlers was not sufficient to improve the hygienic-sanitary conditions, while the continued guidance, training and monitoring actions proved to be more effective. In conclusion, handling practices and hygiene conditions can be improved through permanent training and qualification measures for food handlers, meeting general food safety criteria and reducing the risk of contamination.

Keywords: Food. Good practices. Hygienic and sanitary conditions. School food units.