

ANEXO 1

BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
E ALIMENTAÇÃO

ANEXO 1

BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

INTRODUÇÃO

O Programa Estadual de Alimentação Escolar – PEAEE no Paraná atende diariamente 1,1 milhão de alunos, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem, rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos estudantes, por meio da oferta da alimentação escolar de qualidade e de ações de educação alimentar e nutricional.

As cozinhas das escolas são caracterizadas como serviços de alimentação coletiva, sendo necessário garantir que os alimentos produzidos ofereçam segurança e qualidade sanitária aos escolares e atendam a legislação sanitária em vigor, minimizando risco de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA) nos escolares (STOLARSKI *et al.*, 2015a).

O manipulador de alimentos (merendeiro) é o servidor, designado pela direção da escola, que possui o perfil adequado para exercer a função de merendeiro(a) e/ou auxiliar. As atividades desenvolvidas incluem manter limpos e organizados os utensílios, os equipamentos e os locais para a preparação, armazenamento e servimento de alimentos. Além disso, devem-se registrar, todos os dias, as saídas do estoque e número de servimentos (PARANÁ, 2014).

Intoxicação Alimentar

A intoxicação alimentar é uma doença causada pela ingestão de alimentos contaminados. Para evitar é necessário cuidados, tanto da higiene pessoal, como dos alimentos, do ambiente de trabalho, dos utensílios, sendo possível evitar as principais fontes de contaminação (STOLARSKI *et al.*, 2015a).

Contaminação dos Alimentos

Um dos fatores mais importantes que podem contribuir para o aumento do número de doenças transmitidas por alimentos - DTA em serviços de alimentação é a contaminação dos alimentos (KUSUMANINGRUM *et al.*, 2003). De acordo com Stolarski *et al.* (2015a), a contaminação é qualquer elemento estranho que não faça parte do alimento. O ser humano carrega microrganismos por todo o seu corpo, o que é natural. por meio de contato direto ou condições inadequadas de temperaturas, instalações e equipamentos, é possível transmitir microrganismos para os alimentos, contaminando-o e causando doenças a quem o ingere.

A contaminação dos alimentos pode ocorrer através de agentes contaminantes de várias origens (STOLARSKI *et al.*, 2015a):

- Física: cabelo, pedra diretamente na comida ou parafusos nas embalagens;
- Química: inseticidas ou produtos de limpeza perto de alimentos;
- Biológica: fungos, bactérias;
- Ambiental: fezes, urina, secreções de roedores e incidência de insetos.

Contaminação da água

De acordo com Waideman (2015), a água para o consumo humano deve atender a parâmetros de qualidade, a fim de minimizar as possibilidades de veiculação de doenças hídricas. Nas escolas, a água pode ser utilizada para o preparo de refeições, além de ser consumida diretamente em pontos como bebedouros, podendo representar veículo de contaminação, interferindo diretamente no desenvolvimento e estado nutricional do aluno, oferecendo risco à saúde dos escolares.

Estudos recentes realizados em estabelecimentos que manipulam alimentos associam diversos fatores com o aparecimento de doenças de origem alimentar ou hídrica, entre eles, temperaturas impróprias, cozimento inadequado, falta na higienização dos reservatórios da água e potabilidade (MARZANO, BALZARETTI, 2013).

Instituições educacionais devem dobrar a preocupação com doenças veiculadas por água e alimentos, considerando que crianças são mais suscetíveis às toxinfecções alimentares. Alunos, professores e funcionários podem adquirir doenças de veiculação hídrica, se regras básicas de higiene não forem rigorosamente observadas. Muitas crianças consomem a alimentação escolar como sua principal refeição, sendo primordial o cuidado com a manipulação de alimentos (VEIGA, PAULA, FARIA, 2013).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

KUSUMANINGRUM, H.D.; RIBOLDI, G.; HAZELEGER, R.; BEUMER, R. Survival of foodborne pathogens on stainless steel surface cross-contamination to foods. **International Journal of Food Microbiology**. v. 25, n. 03, 227 - 236, 2003.

MARZANO, M.A.; BALZARETTI, C.M. Cook-serve method in mass catering establishments: Is it still appropriate to ensure a high level of microbiological quality and safety. **Food Control**, v. 22, n. 5, p.1844, 2011.

PARANÁ. Instrução Normativa no 001 SUDE/DILOG/CANE. **Dispõe sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário na alimentação escolar**. Curitiba: SUDE, 2014.

STOLARSKI, M.C; DORIGO, A.B.; CUNHA, F.B.; OLIVEIRA, S. **Boas Práticas na Manipulação de Alimentos**. Secretaria de Estado da Educação SEED, Curitiba, 2015.

STOLARSKI, M.C; DORIGO, A.B.; CUNHA, F.B.; OLIVEIRA, S. **Procedimento Operacional Padronizado**. Secretaria de Estado da Educação SEED, Curitiba, 2015.

VEIGA, T.; PAULA, R.A.O.; FARIA, T. Qualidade microbiológica da água para consumo humano em unidades de alimentação escolar. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**, v. 11, n. 1, p. 135-144, 2013.