



APLICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM CRECHES PÚBLICAS LOCALIZADAS NO MUNICÍPIO DE NAVIRAÍ-MS

OLIVEIRA, Giovanna Lara dos Santos de¹ (gioo@hotmail.com.br); **SANTOS, Pedro Paulo Alves dos**¹ (pedropaulo2018@gmail.com); **BENEDETTI, Silvia**² (silviabene@gmail.com)

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

A alimentação é considerada um aspecto preponderante para o desenvolvimento das crianças em fase escolar, apresentando efeitos positivos no desenvolvimento biopsicossocial, na aprendizagem e no rendimento dos alunos. As creches públicas atendem crianças vulneráveis quanto aos aspectos nutricionais e socioeconômicos e, como grande parte das crianças recebem a merenda escolar como única refeição diária, a produção de alimentos seguros é imprescindível. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênicas na manipulação dos alimentos em duas creches públicas do município de Naviraí-MS a fim de combater possíveis contaminações e infecções alimentares, conscientizando as manipuladoras para aplicação medidas preventivas e corretivas. A metodologia inicialmente utilizada baseou-se na aplicação de um questionário básico sobre boas práticas para 4 merendeiras de ambas as creches, visando avaliar o conhecimento prévio das mesmas. Posteriormente, preencheu-se uma lista de verificação (*check-list*) que serviu para avaliar as condições higiênico-sanitárias envolvidas no preparo da merenda escolar. Após a coleta dessas informações foram elaborados os POPs (Procedimento Operacional Padrão) com o intuito de adequar algumas não conformidades observadas. Além disso, foram elaboradas cartilhas educativas contendo informações básicas sobre higienização das mãos, dos alimentos, das instalações e dos manipuladores, além de apresentar o modo correto de coleta de amostras dos alimentos produzidos e descarte correto dos resíduos. Para o encerramento do projeto, organizou-se uma palestra com o tema “Boas Práticas de Manipulação de Alimentos no Município de Naviraí-MS”, onde as merendeiras foram convidadas a partilhar conhecimento, interagir e sanar suas dúvidas. A partir dos resultados obtidos, observou-se que nas duas creches haviam não conformidades na manipulação de alimentos, variando de 58 % a 69 % dos itens verificados. Foram observados problemas estruturais nas edificações e instalações, porém o maior número de não conformidades dizia respeito à falta de higiene na manipulação dos alimentos, fato atribuído à falta de hábitos higiênicos dos manipuladores e falta de supervisão por parte da administração escolar. Observou-se que merendeiras de ambas as creches são funcionárias antigas e, em muitos momentos, demonstraram resistência às mudanças e em se adaptar com as sugestões e orientações dadas. Entretanto, no decorrer da execução do projeto foi possível construir uma relação de maior confiança com as mesmas e corrigir em torno de 80 % das não conformidades observadas. Pode-se concluir, a partir dos resultados obtidos, que a execução desse projeto trouxe benefícios significativos na melhoria da qualidade da alimentação servida às crianças nas duas creches participantes, sendo um trabalho muito importante para a comunidade, visto que melhorando a higiene na manipulação dos alimentos, garantiu-se uma merenda escolar mais segura para aproximadamente 650 crianças e bebês das creches municipais.

Palavras-chave: boas práticas; merenda; creche.

Agradecimentos: Ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão (PIBEX-UEMS), pela concessão da bolsa de extensão ao primeiro autor.