



## **APLICAÇÃO DE BPF - BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM CRECHE E PRÉ- ESCOLA DO MUNICÍPIO DE NAVIRAÍ-MS**

**SILVA, Nayra Roberta Lopes Pereira**<sup>1</sup> (nalopes03@hotmail.com); **GARBELINI, Paula Leal**<sup>1</sup> (plgarbelini@gmail.com); **MADALOZZO, Elisângela Serenato**<sup>2</sup> (lisserenato@hotmail.com);

<sup>1</sup>Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

<sup>2</sup>Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) define as Boas Práticas de Fabricação (BPF) como sendo um conjunto de medidas que ao serem adotadas por indústrias e outros estabelecimentos produtores de alimentos, garantem a qualidade sanitária e microbiológica dos alimentos produzidos. Tais medidas englobam fatores como a manutenção da estrutura do lugar de produção, bem como a higiene deste local, os métodos de recebimento e armazenamento de matérias-primas e produtos finalizados, higiene do manipulador de alimentos, controle da água, equipamentos de proteção individual, controle integrado de pragas e vetores, entre outros. A execução, de maneira correta, de tais medidas se faz necessária para garantir que, o alimento produzido disponibilize os nutrientes necessários para o consumidor, sem causar danos à saúde do mesmo. Em escolas municipais, assim como é o caso das escolas do município de Naviraí – Mato Grosso do Sul, crianças realizam até cinco refeições diárias, sendo que em casos de famílias carentes, são essas as únicas refeições realizadas durante o dia do aluno. Deste modo, seguir os critérios nutricionais e sanitários é essencial para a manutenção e promoção da saúde. A forma mais efetiva de garantir que o alimento oferecido às crianças e adolescentes não cause danos à saúde, é a capacitação dos funcionários manipuladores dos alimentos que são oferecidos a essas crianças, ou seja, as merendeiras e demais funcionários que produzem e servem este alimento. Sendo assim, este projeto objetivou a observação da rotina das merendeiras e funcionários manipuladores de alimentos da creche CIEI – VERA MARIA BRIDA e da pré-escola CIEI – VERA MARIA BRIDA, ambas localizadas no bairro Jardim Progresso no município de Naviraí – MS, identificando as inconformidades no processamento dos alimentos, bem como os pontos críticos deste processo. Para dimensionar o conhecimento destes manipuladores, aplicou-se um questionário sobre BPF que foi utilizado como base para o desenvolvimento de uma palestra participativa ministrada para os colaboradores, que objetivou reciclar os conhecimentos e sanar as dúvidas dos manipuladores, a fim de garantir a qualidade dos alimentos produzidos e servidos para as crianças. Como resultados das ações desenvolvidas, foi possível ampliar o conhecimento das 4 merendeiras e 4 auxiliares, de ambas as escolas, e melhorar a merenda de 350 alunos que lá estudam. Esse trabalho foi bem recebido e reconhecido por parte da Gerência de Educação do Município e pela nutricionista responsável pelas escolas.

**Palavras-chave:** higiene de alimentos, boas práticas de higiene, alimentação segura.

**Agradecimentos:** Ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão – PIBEX/UEMS pela concessão de bolsa de extensão à primeira autora.