

RESUMO

Este trabalho teve como objetivos avaliar, motivar e treinar os manipuladores de alimentos da Escola Moranguinho em Porto Velho - RO, que atende 227 crianças de dois a cinco anos de idade, para que as Boas Práticas de Manipulação (BPM) sejam empregadas, diminuindo assim o risco de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA'S). No período de setembro a novembro de 2006 foram aplicados dois check-list, para análise da estrutura física e dos procedimentos operacionais dos funcionários da escola, realizando um acompanhamento e avaliação das atividades da cozinha; fez-se uma classificação do estabelecimento através de uma pontuação em forma de porcentagem. Foi aplicado também um treinamento, nos quais os funcionários puderam interagir e expor sua atuação no intuito de melhorar os procedimentos utilizados buscando assim oferecer um alimento seguro. Como estímulo, foi instituído um certificado individual de excelência dado aos funcionários que participaram do treinamento. Os resultados obtidos com o primeiro check-list não foram tão satisfatórios, concluindo 82,76% de itens insatisfatórios e 17,24% de itens satisfatórios, resultando assim num percentual negativo para esta Unidade de Alimentação e Nutrição (U.A.N). Porém ao final de novembro de 2006 com a conclusão deste trabalho outro check-list foi aplicado onde se pode registrar o seguinte resultado: 74,12% itens satisfatórios e 25,88% de itens insatisfatórios, que indica uma melhoria das condições desta instituição. Em geral houve uma melhora na consciência dos funcionários e, sobretudo quanto à importância das BPM.

Palavras-chave:

higiene dos alimentos – higiene pessoal - boas práticas - treinamento

ABSTRACT

This work had as objective to evaluate, to motivate and to train the food manipulators of the Moranguinho School in Porto Velho - RO, that it takes care of 227 children of two the five years of age, so that Good the Practical ones of Manipulação (BPM) are employees, diminuindo assim o risco de Doenças Transmitted por Alimentos (DTA'S). In the period of September the November of 2006 two had been applied check-list, for it analyzes of the physical structure and the operational procedures of the employees of the school, carrying through a accompaniment and evaluation of the activities of the kitchen; a classification of the establishment through a punctuation in percentage form became. A training was also applied, in which the employees had been able to interact and to display its performance in intention to improve the used procedures thus searching to offer a safe food. As stimulator, an individual certificate of excellency given to the employees was instituted who had participated of the training. The results gotten with the first check-list had not been so satisfactory, concluding 82.76% of unsatisfactory item and 17.24% of satisfactory item, thus resulting in a negative percentage for this Unit of Feeding and Nutrition (U.A.N). However to the end of November of 2006 with the conclusion of this work another check-list it was applied where if the following result can register: 74.12% satisfactory item and 25.88% of unsatisfactory item, that it indicates an improvement of the conditions of this institution. In general it had an improvement in the conscience of the employees, e over all how much to the importance of the BPM.

Word-key:

hygiene of foods - personal hygiene - good practical - training

