

RESUMO

A alimentação dentro dos padrões higiênico-sanitários satisfatórios é uma das condições essenciais para a manutenção e promoção da saúde. Diante desse fato, esta pesquisa objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias de três cantinas escolares, apresentadas como Cantina A, B e C, da educação básica do município de Porto Velho-RO. O check-list utilizado está baseado na Resolução da ANVISA RDC de nº 216/04, utilizado pela Vigilância Sanitária de Porto Velho-RO e adaptado para o Projeto Escolas Promotoras de Saúde. O estudo foi realizado em duas etapas. Na primeira etapa, aplicou-se o check-list e realizou-se palestras com os manipuladores sobre higiene do ambiente e manipulação de alimentos. Na primeira etapa a cantina da escola A apresentou 35,48% de conformidades e 64,52% de não conformidades, a cantina B alcançou percentual de 67,74% de conformidades e 32,26% de não conformidades, e a cantina C, apresentou 51,61% de conformidades e 48,39% de não conformidades. Na segunda etapa, após seis meses, após a aplicação do mesmo check-list, as três cantinas estudadas apresentaram melhorias nas conformidades referentes às condições de higiene do ambiente e do manipulador. A cantina da escola A, obteve percentual de 58,06% de conformidades e 41,94% de não conformidades, a cantina B, 87,09% de conformidades e 12,91% de não conformidades e a cantina C, 58,06% de conformidades e 41,94% de não conformidades.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação Escolar; Check-list; Educação; Higiene.

ABSTRACT

The food in the hygienic-sanitary standards satisfactory one of the prerequisites for maintaining and promoting health. Thus, this research aimed to evaluate the hygienic-sanitary conditions of three school canteens, Cantina presented as A, B and C, basic education in the municipality of Porto Velho-RO. The check-list used is based on the resolution of the DRC ANVISA No 216/04, used by the Health Surveillance of Porto Velho-RO and adapted to the Health Promoting Schools Project The study was conducted in two stages. In the first stage, subject to a check-list and was held talks with the handlers on environmental hygiene and handling of food. In the first step to the school canteen The presented 35.48% and 64.52% of compliance of non-conformities, the cantina B reached 67.74% in percentage of compliance and 32.26% of non-conformities, canteen and C, presented 51.61% and 48.39% of compliance of non-conformities. In the second step, after six months, after application of the same check-list, the three canteens showed improvement in compliance related to the hygienic environment and the manipulator. The canteen of the school, received 58.06% percent of the conformities and 41,94% of non-conformities, the cantina B, 87.09% and 12.91% of compliance of non-conformities and canteen C, 58.06% compliance and 41.94% of non-conformities .

KEY WORDS: School Meals; Check-list; Education; Hygiene