

## ÁREA TEMÁTICA: SAÚDE

### **AVALIAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM CRECHES DO MUNICÍPIO DE POMBAL, PB, BRASIL**

Dandara Mayara Gomes de Medeiros<sup>1</sup>, Eduarda Sousa e Lima<sup>1</sup>, Amanda Sonalle Fernandes<sup>1</sup>, Wesleyana Firme Ferreira<sup>1</sup>, Sthelio Braga da Fonseca<sup>2</sup>, Bruno Raniere Lins de Albuquerque Meireles<sup>3</sup>

1 Graduandas do curso de Engenharia de Alimentos. Email: dandaramgm@gmail.com (bolsista), eduardalima1509@gmail.com (voluntário), amanda\_sonalle@hotmail.com (voluntário), firmelayna@gmail.com (voluntário)

2 Colaborador. Email: sthelio@yahoo.com.br

3 Coordenador do projeto: Email: bruno\_meireles7@hotmail.com

A alimentação escolar é uma forma de garantir uma alimentação saudável e segura aos alunos, suprimindo as suas necessidades nutricionais e auxiliando-os em seu crescimento. No entanto, os principais locais de ocorrência de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são as creches. Assim, objetivou-se avaliar as condições higiênico-sanitárias e implantar as Boas Práticas de Fabricação (BPF) no preparo de refeições em creches do município de Pombal/PB. Os dados foram coletados em 2 creches por meio de Lista de verificação de Boas Práticas na Alimentação Escolar, avaliando itens como: Edifícios e instalações; Equipamentos para temperatura controlada; Manipuladores; Recebimento da matéria prima; Processos e produções e Higienização Ambiental. As creches avaliadas se encontravam em situação de risco sanitário regular, pontuando de 51 a 75% de conformidades. As principais não conformidades encontradas foram quanto ao controle de temperatura nos equipamentos; à falta de utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) pelos manipuladores, ao uso de adornos e uniformes não padronizados e às instalações prediais, as quais não eram de cores claras para facilitar a higienização, portas e janelas sem telas de proteção contra pragas e vetores, e ralos sem fechamento. Após estas análises, foi realizada uma capacitação com os manipuladores das creches, onde foram apresentados às BPF e aos POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados) necessários à higienização correta de equipamentos, utensílios e alimentos a fim de proporcionar um ambiente seguro, livre de DTAs. Conclui-se que o projeto executado nas creches do município de Pombal/PB foi de grande relevância para a comunidade.

**Palavras-chave:** capacitações, escolas, higienização, manipuladores, segurança de alimentos

<sup>1</sup>Graduandas do curso de Engenharia de Alimentos. Email: dandaramgm@gmail.com (bolsista), eduardalima1509@gmail.com (voluntário), amanda\_sonalle@hotmail.com (voluntário), firmelayna@gmail.com (voluntário)

<sup>2</sup> Colaborador. Email: sthelio@yahoo.com.br

<sup>3</sup> Coordenador do projeto: Email: bruno\_meireles7@hotmail.com