

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E QUALIDADE SANITÁRIA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM ESCOLAS ATENDIDAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

II Congresso Online de Serviços de Alimentação e Nutrição, 2ª edição, de 21/06/2021 a 25/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-36-4

DIAS; Tatiane Monteiro¹

RESUMO

O PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) é o maior Programa de suplementação alimentar da América Latina, tendo em vista o tempo de atuação, a continuidade, o compromisso constitucional desde 1988, o caráter universal, o número de alunos atendidos e o volume de investimentos já realizados. A alimentação escolar se insere no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), uma vez que um dos princípios do PNAE é a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Considerando que as boas práticas de manipulação e qualidade higiênica sanitária fazem interface com SAN, torna-se necessário que alimentação escolar seja produzida em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) com infraestrutura e práticas de manipulação adequadas. Uma das medidas para minimizar os riscos de DTA (Doenças Transmitidas por Alimentos) na alimentação escolar é a aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF). O objetivo deste artigo é analisar a qualidade sanitária da alimentação escolar ofertada em escolas atendidas pelo PNAE com base em uma revisão bibliográfica de artigos científicos. Como resultado pode-se afirmar que as não conformidades mais frequentes se referiram à utilização de adornos pelos manipuladores além de problemas relacionados à infraestrutura das unidades de alimentação escolar. Em relação à análise microbiológica, foi observada a presença de Coliformes totais e *E. Coli* na água, *Entamoeba colina* salada e *Ascaris lumbricoides* na salada e nas mãos dos manipuladores. Assim, considerando que o público atendido pelo PNAE compreende grande coletividade e contempla um grupo especial, de reconhecida susceptibilidade a doenças, recomenda-se a implementação de intervenções para esse segmento da produção de alimentos, pautadas no atendimento as Boas Práticas de Produção e aos requisitos normativos pertinentes.

PALAVRAS-CHAVE: PNAE, Alimentação escolar, Segurança de alimentos, Doenças veiculadas por alimentos

¹ Tatiane Monteiro Dias - graduada em nutrição pela Universidade Católica de Brasília, pós graduação em Nutrição Clínica: Fundamentos Metabólicos e Nutricionais pela Universidade Gama Filho, licenciada em Nutrição Especial de Formação Pedagógica pelo Centro Universitário Claretiano e pós graduada em Vigilância Sanitária e Qualidade dos alimentos pela Universidade Estácio de Sá., tatianemontdias@hotmail.com