



## Avaliação das Característica Higio-Sanitárias de Unidades de Restauração Colectiva de Escolas do 1ºCiclo e Jardins-de-Infância do Concelho de Vila Verde

Joana Russel Sampaio<sup>1</sup>, Ana Raquel Marinho<sup>1</sup>, Ada Rocha<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto

### RESUMO

Nos últimos anos, verificou-se uma significativa evolução e melhoria da legislação aplicável aos diversos sectores da área alimentar. Actualmente, os agentes e operadores económicos são obrigados a cumprir diversos requisitos, de forma a comercializar géneros alimentícios seguros. Na área de restauração colectiva, acresce a responsabilidade dos operadores económicos para com os consumidores. Por um lado, disponibilizam refeições a um grande número de pessoas, pelo que, qualquer problema que eventualmente ocorra pode afectar simultaneamente centenas de pessoas. Por outro, na maioria das vezes, servem populações consideradas de risco para a ocorrência de doenças veiculadas por alimentos.

Os refeitórios escolares assumem um papel fundamental na alimentação das crianças e cabe à escola a responsabilidade de disponibilizar refeições saudáveis, equilibradas e seguras, assumindo assim as autarquias um papel preponderante.

O objectivo deste trabalho foi avaliar as características higio-sanitárias de treze unidades de restauração colectiva de escolas do 1º Ciclo e Jardins-de-Infância do Concelho de Vila Verde, estando a gestão de algumas sob alçada directa da autarquia e de outras concessionada a empresas de restauração colectiva. Para recolha de dados foi desenvolvida uma lista de verificação para o efeito, tendo por base a legislação actualmente em vigor para o sector alimentar. A recolha de dados foi realizada durante os meses de Outubro e Novembro de 2008. Em termos higio-sanitários, a maioria das unidades alvo de análise apresenta grandes carências do ponto de vista estrutural e das instalações. Destaque-se também que foi possível constatar-se a falta de formação em higiene e segurança alimentar dos manipuladores de alimentos durante as auditorias realizadas. De facto, a maioria das más práticas de manipulação observadas seriam evitadas, caso os manipuladores tivessem instrução para o correcto desempenho das suas funções. Para além disso, em nenhuma das unidades se verificou a aplicação e manutenção em rotina de processos baseados nos princípios do Sistema HACCP.



É fundamental que as autarquias, actualmente responsáveis pelo fornecimento das refeições escolares dos JI's e EB1's, tenham sensibilidade para actuar, mesmo nos casos em que o fornecimento das refeições está concessionado a empresas de restauração colectiva. Assim, o controlo de todas as unidades é fundamental, sendo a realização de auditorias internas necessário e importante para averiguar possíveis não conformidades.