

**RISCO SANITÁRIO EM ESCOLAS RURAIS DA REDE MUNICIPAL DE CIDADES
DO SUDOESTE E OESTE DO PARANÁ**

**DUTKIEVICZ, C. M.[1]; KOZIKOSKI, D. F. [1]; FATEL, E. C. S.[2]; WEBER, J.[2];
PENTEADO, J. O.[2]; BORSA, M. P.[4]; PIZATTO, C. C.[4]; FANIN, E. L. B. B.[4]**

A segurança alimentar depende da aplicação de Boas Práticas de Fabricação (BPF), que asseguram a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos desde a seleção até o consumo. No Brasil, existem diretrizes específicas que padronizam e definem as condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). Essas orientações são especialmente relevantes no âmbito da alimentação escolar, principalmente em escolas rurais, onde muitas vezes a refeição oferecida constitui a principal do dia. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo avaliar o cumprimento das normas vigentes e promover a capacitação de merendeiras/cozinheiras sobre boas práticas de manipulação de alimentos em escolas rurais. O Projeto de Extensão “Capacitanutri: Ações Educativas Sobre Boas Práticas e Manipulação de Alimentos” realizou a aplicação de um checklist em oito escolas da rede municipal, distribuídas em três municípios do sudoeste e oeste do Paraná. A avaliação foi conduzida por meio do instrumento elaborado pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE), composto por 112 itens distribuídos em seis categorias: Edifícios e Instalações da Área de Preparo de Alimentos, Equipamentos para Temperatura Controlada, Manipuladores, Recebimento, Processos e Produções e Higienização Ambiental. As informações foram obtidas por observação direta e entrevistas com responsáveis pelo setor. Cada item do checklist foi classificado como “SIM” (atende às exigências), “NÃO” (em desacordo) ou “NÃO SE APLICA” (não pertinente ao contexto). Os dados foram analisados segundo o percentual de adequação, categorizados em cinco níveis de risco sanitário: muito alto (0–25%), alto (26–50%), regular (51–75%), baixo (76–90%) e muito baixo (91–100%). Após a avaliação, foram realizadas capacitações com as merendeiras/cozinheiras, utilizando recursos visuais e expositivos para apresentar os principais pontos observados e indicar aspectos a serem

[1] Caroline Maria Dutkiewicz. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. caroline.maria2908@gmail.com.

[1] Dariele Fátima Kozikoski. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus de Realeza. darielekozikoski.dk@gmail.com.

[2] Dra. Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. elis.fatel@uffs.edu.br.

[2] Dra. Jucieli Weber. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. jucieli.weber@uffs.edu.br.

[2] Dra. Julia Oliveira Penteado. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. julia.penteado@uffs.edu.br

[4] Mayara Pryscila Borsa. Nutrição. Município de Realeza/PR. mayara.borsa@hotmail.com.

[4] Carla Cristina Pizatto. Nutrição. Município de Santa Izabel do Oeste/PR. carlacrispizatto@gmail.com.

[4] Éliester Lílian Brum Balestrin Fanin. Nutrição. Município de Capitão Leônidas Marques. elbbalestrin@hotmail.com.

reforçados. Os resultados mostraram que o município A apresentou média de 84,20% de adequação e o município C 88,45%, ambos classificados como risco baixo, enquanto o município B obteve 68,70%, sendo classificado como risco regular. Esses achados evidenciam que, embora a maioria das escolas apresentasse condições satisfatórias, ainda existem fragilidades que exigem maior atenção. A escolha por avaliar escolas rurais deve-se ao fato de que, nesse contexto, a alimentação escolar frequentemente representa a principal refeição diária dos estudantes. Estudos prévios apontam que escolas rurais podem apresentar maiores desafios estruturais e de capacitação quando comparadas às urbanas, o que reforça a relevância da intervenção. Assim, a aplicação do checklist, aliada à capacitação das merendeiras, mostrou-se fundamental para garantir a segurança alimentar e nutricional, além de subsidiar estratégias de monitoramento contínuo.

Palavras-chave: Checklist; Boas Práticas; Higiênico-sanitário; Alimentação Escolar.

Área do Conhecimento: Ciência da Saúde.

Origem: Pesquisa e Extensão.

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Fundação Araucária e Universidade Federal da Fronteira Sul.

[1] Caroline Maria Dutkiewicz. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. caroline.maria2908@gmail.com.

[1] Dariele Fátima Kozikoski. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus de Realeza. darielekozikoski.dk@gmail.com.

[2] Dra. Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. elis.fatel@uffs.edu.br.

[2] Dra. Jucieli Weber. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. jucieli.weber@uffs.edu.br.

[2] Dra. Julia Oliveira Penteadó. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. julia.penteadó@uffs.edu.br

[4] Mayara Pryscila Borsa. Nutrição. Município de Realeza/PR. mayara.borsa@hotmail.com.

[4] Carla Cristina Pizatto. Nutrição. Município de Santa Izabel do Oeste/PR. carlacrispizatto@gmail.com.

[4] Éliester Lílian Brum Balestrin Fanin. Nutrição. Município de Capitão Leônidas Marques. elbbalestrin@hotmail.com.