

**AVALIAÇÃO DE RISCO HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM UNIDADES DE  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO SUDOESTE E OESTE DO ESTADO DO PARANÁ**

**KOZIKOSKI, D. F.[1]; SOUZA, C O.[1]; PENTEADO, J. O [2]; FATEL; E. S.[2];  
WEBER; J.[2]; FANIN; B.B.L.E.[3]; BORSA; P.M.[3]; PIZATTO; C.C.[3];**

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como princípio fornecer, por meio de subsídios financeiros, uma alimentação escolar de qualidade aos alunos das escolas públicas de todo o país. Portanto, é fundamental que as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) escolares assegurem a oferta nutricional adequada e a segurança higiênico-sanitária dos alimentos. Nesse contexto, a utilização de instrumentos de monitoramento, como listas de verificação de boas práticas de fabricação (BPF) e manipulação de alimentos, torna-se essencial. Logo, o presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias e os riscos associados à manipulação dos alimentos em escolas públicas de três municípios situados nas regiões sudoeste e oeste do estado do Paraná. Para a coleta de dados, utilizou-se a Lista de Verificação intitulada “Guia de Instruções das ferramentas de BPF na Alimentação escolar”, elaborado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e os Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE). Essa lista é composta por seis blocos temáticos que abrangem aspectos fundamentais: edifícios e instalações da área de preparo, equipamentos de temperatura controlada, manipuladores, recebimento, processos e produções, e higienização ambiental. No total, são 99 questões de múltipla escolha com as opções “SIM”, “NÃO” e “NÃO SE APLICA”. As visitas foram realizadas em 20 escolas municipais distribuídas entre os três municípios avaliados. Os dados coletados foram posteriormente inseridos no software CECANE. Que classifica as escolas em diferentes níveis de risco sanitário: muito alto (0 a 25%), alto (26 a 50%), regular (51 a 75%), baixo (76 a 90%) e muito baixo (91 a 100%). No primeiro município, composto por seis escolas, a média geral de conformidade foi de 82,10%. O bloco mais crítico foi o de edifícios e instalações, com 70%, enquanto os blocos de manipuladores, recebimento e equipamentos de temperatura controlada

[1] Darielle Fátima Kozikoski. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza-PR. [darielekozikoski.dk@gmail.com](mailto:darielekozikoski.dk@gmail.com).

[2] Camila Oliveira Santos. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul. [Camila\\_santos2020@outlook.com](mailto:Camila_santos2020@outlook.com).

[3] Julia Oliveira Penteado. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul. [julia.penteado@uffs.edu.br](mailto:julia.penteado@uffs.edu.br).

[4] Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul. [elis.fatel@uffs.edu.br](mailto:elis.fatel@uffs.edu.br).

[5] Jucieli Weber. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul. [jucieli.weber@uffs.edu.br](mailto:jucieli.weber@uffs.edu.br).

[6] Élister Lílian Brum Balestrin Fanin. Nutrição. Prefeitura Municipal de Capitão Leônidas Marques/PR. [elbbalestrin@hotmail.com](mailto:elbbalestrin@hotmail.com).

[7] Mayara Priscila Borsa. Nutrição. Prefeitura Municipal de Realeza/PR. [mayara.borsa@hotmail.com](mailto:mayara.borsa@hotmail.com).

[8] Carla Cristina Pizzatto. Nutrição. Prefeitura Municipal de Santa Isabel do Oeste/PR. [carlacrispizatto@gmail.com](mailto:carlacrispizatto@gmail.com).

atingiram 100%. O segundo município, com oito escolas, obteve média de 72,21%. O menor índice esteve em processos e produções (72%), e o melhor desempenho foi no recebimento, com 100%. Já no terceiro município, com seis escolas, a média geral foi de 67,16%. O bloco mais deficiente foi processos e produções, com 50,28%, enquanto o recebimento alcançou novamente 100%. Ainda que dois municípios apresentem risco baixo, ainda há fragilidades importantes, especialmente ligadas ao processo produtivo dos alimentos, resultados semelhantes a outros estudos que se dedicaram a estudar as BPF em UAN escolares. Reforça a necessidade de investimentos em infraestrutura, treinamento contínuo dos manipuladores e fortalecimento da implementação das boas práticas. Dessa forma, o PNAE poderá cumprir plenamente sua missão de oferecer refeições seguras e de qualidade, contribuindo para a promoção da saúde e do desenvolvimento integral dos estudantes.

**Palavras-chave:** Manipulador de Alimentos; Lista de Verificação; Risco Sanitário.

**Área do Conhecimento:** Ciências da Saúde

**Origem:** Extensão.

**Instituição Financiadora/Agradecimentos:** Fundação Araucária FA

[1] Darielle Fátima Kozikoski. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza-PR. [darielekozikoski.dk@gmail.com](mailto:darielekozikoski.dk@gmail.com).

[2] Camila Oliveira Santos. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul. [Camila\\_santos2020@outlook.com](mailto:Camila_santos2020@outlook.com).

[3] Julia Oliveira Penteado. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul. [julia.penteado@uffs.edu.br](mailto:julia.penteado@uffs.edu.br).

[4] Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul. [elis.fatel@uffs.edu.br](mailto:elis.fatel@uffs.edu.br).

[5] Jucieli Weber. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul. [jucieli.weber@uffs.edu.br](mailto:jucieli.weber@uffs.edu.br).

[6] Élister Lílian Brum Balestrin Fanin. Nutrição. Prefeitura Municipal de Capitão Leônidas Marques/PR. [elbbalestrin@hotmail.com](mailto:elbbalestrin@hotmail.com).

[7] Mayara Priscila Borsa. Nutrição. Prefeitura Municipal de Realeza/PR. [mayara.borsa@hotmail.com](mailto:mayara.borsa@hotmail.com).

[8] Carla Cristina Pizzato. Nutrição. Prefeitura Municipal de Santa Isabel do Oeste/PR. [carlacrispizatto@gmail.com](mailto:carlacrispizatto@gmail.com).