

**AValiação DO RISCO SANITÁRIO DE CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO
INFANTIL (CMEI) EM TRÊS MUNICÍPIOS DO INTERIOR DO PARANÁ**

**SANTOS, A. L. [1]; VASSÃO, T. S. C. [1]; HILBIG, G. [1]; FORCELLINI, J. [1];
ECHER, J. S. [1]; FATEL, E. C. S. [2]; WEBER, J. [2]; PENTEADO, J. O. [2]**

As doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) podem acontecer de forma biológica, química ou física, através do consumo de água ou alimentos contaminados. Nesse sentido, a segurança dos alimentos nas escolas é fundamental para a proteção da saúde e promoção do bem-estar dos estudantes, pois este público apresenta maior suscetibilidade ao desenvolvimento das DTHAs. Portanto, este trabalho teve como objetivo aplicar uma lista de verificação para avaliar o risco sanitário nas cozinhas escolares e, com base nos resultados obtidos, realizar treinamentos de boas práticas de manipulação de alimentos (BPM/A) para os manipuladores. A realização deste trabalho foi oriunda do projeto de extensão “Capacitanutri: Ações educativas sobre as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos”, em Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) de três municípios do interior do Paraná, no período de março a julho de 2025. A primeira etapa foi realizada com a aplicação de uma lista de verificação disponibilizada pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) feita pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE). Essa lista compõe 112 itens separados em 6 blocos: Edifícios e instalações da área de preparo de alimentos; equipamentos para temperatura controlada; manipuladores; recebimento; processos e produções e higienização ambiental. Para calcular o grau de risco, os dados são lançados em um *software* disponibilizado pelo FNDE. O treinamento teve como base as resoluções RDC N°216/2004, RDC N°275/2002 e foi elaborado na plataforma de *design* gráfico Canva. No município A, foi atendido quatro CMEIs, que se enquadram na situação de risco sanitário baixo com 78,48% de adequação. No município B, também foi atendido quatro CMEIs, que se enquadram na situação de risco sanitário regular com 68,44% de adequação. Já no município C, foi atendido três CMEIs, que se enquadram na situação de risco sanitário baixo, com 85,24% de

[1] Andressa Lima Santos. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. andressa.lsanatos@estudante.uffs.edu.br.

[1] Thalia Stefany de Castro Vassão. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. thaliavassao@gmail.com.

[1] Gabriela Hilbig. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. gabrielamaninha21@gmail.com.

[1] Juliana Forcellini. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. julianafortcellini0@gmail.com.

[1] Julia Streit Echer. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. juliaexer@gmail.com.

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

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

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

adequação. Em todos os locais, falhas na infraestrutura limitaram a adoção de práticas seguras de armazenamento e manipulação, sendo essa uma responsabilidade da gestão municipal, e não dos manipuladores ou nutricionista. No CMEI B, o bloco com menor pontuação foi o de processos e produções, devido à desorganização da geladeira, ausência de registros e documentos e não realização de amostras. Outro ponto recorrente foi a higienização do ambiente em que a maioria das unidades realizavam apenas a limpeza, sem a etapa de desinfecção, comprometendo a pontuação. Apesar disso, o município C apresentou pontos positivos, como o uso de termômetros e a realização de amostras, demonstrando esforço para garantir a qualidade. A capacitação com os manipuladores abordou todos os temas do *checklist*, focando nos aspectos mais problemáticos através de orientações práticas e acessíveis. As atividades contribuíram para a promoção de melhorias na manipulação de alimentos e, a lista de verificação se mostrou uma ferramenta eficaz para direcionar as ações, enquanto o treinamento ofereceu conhecimento aos manipuladores. Sendo assim, a garantia da segurança dos alimentos nas escolas exige continuidade das ações como a aplicação do *check list* estabelecido por Lei e treinamentos com os manipuladores, aliado ao monitoramento e apoio da gestão pública, promovendo práticas seguras no ambiente escolar.

Palavras-chave: Checklist; Segurança e qualidade dos alimentos; Boas Práticas de Fabricação.

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde.

Origem: Extensão.

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Fundação Araucária FA.

[1] Andressa Lima Santos. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. andressa.lsanatos@estudante.uffs.edu.br.

[1] Thalia Stefany de Castro Vassão. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. thaliavassao@gmail.com.

[1] Gabriela Hilbig. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. gabrielamaninha21@gmail.com.

[1] Juliana Forcellini. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. julianaforcellini0@gmail.com.

[1] Julia Streit Echer. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. juliaexer@gmail.com.

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

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

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