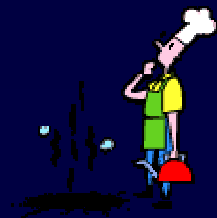


PROGRAMA DE SALUBRIDADE ALIMENTAR NAS CANTINAS ESCOLARES DO CONCELHO DE BRAGA



Fernando Costa Silva
UOSP - Braga

Alimentos:

Todos os produtos em bruto, processados ou preparados, que entram na alimentação do homem.

OMS

Saneamento dos alimentos:

Conjunto de medidas necessário para assegurar a *inocuidade*, a *salubridade** e a boa *conservação* dos produtos alimentares em todos os estádios:

Produção primária (colheita, abate, ordenha), preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento, venda e consumo.

* **Salubridade:** atributo dos alimentos propícios à saúde

Insalubridade dos alimentos:

Alimentos contaminados / poluídos



Programa

Zona de intervenção:
Concelho de Braga

População alvo:
Utentes das cantinas escolares (alunos,
professores, restante pessoal)

Finalidade:
Prevenir a ocorrência de toxinfecções
alimentares nos utentes das cantinas

Programa

Objectivos (1):

1- Promover a salubridade dos alimentos fornecidos aos utentes das cantinas, através de:

- Vigilância do estado de asseio dos manipuladores de alimentos;
- Vigilância dos procedimentos dos manipuladores de alimentos;
- Vigilância do seu estado de saúde (através de rastreio por EOF);

Programa

Objectivos (2):

1- Promover a salubridade dos alimentos fornecidos aos utentes das cantinas, através de:

- Vigilância das características microbiológicas dos alimentos fornecidos;
- Vigilância do estado de higiene e “inocuidade microbiológica” dos utensílios (pratos, copos, talheres, panelas, superfícies de trabalho, etc.);

Programa

Objectivos (3):

1- Promover a salubridade dos alimentos fornecidos aos utentes das cantinas, através de:

- Melhoria das condições de salubridade dos locais de armazenamento e confecção de alimentos (despensas, copas, cozinhas, etc.);
- Melhoria das condições de salubridade das salas de refeição, incluindo a sua limpeza e conservação.

Programa

Objectivos (4):

2- Promover a adopção de medidas de higiene individual e colectiva pelos utentes das cantinas e manipuladores de alimentos, através de:

- Acções de sensibilização e educação/informação, mormente no que se refere à lavagem das mãos (antes das refeições, após a utilização de sanitários, etc.);
- Existência permanente de sabão e toalhetes nos lavatórios existentes.

Programa

Estratégias:

- Vistorias para avaliação genérica das condições de higiene e segurança das cantinas, e dos estabelecimentos de restauração com serviço de *catering* para cantinas – anual;
- Vigilância das condições de higiene alimentar (amostras de alimentos e esfregaços de utensílios e de mãos de manipuladores de alimentos) – trimestral;
- Vigilância do estado de saúde dos manipuladores de alimentos (EOF) – anual.

Programa

Avaliação 2005-2006:

- Unidades de observação: **101**
- Amostras de alimentos (116 amostras):
 - Bom ou aceitável: **85%**
 - Não aceitável ou mau: **15%** (mau: **1%**)
- Esfregaços de utensílios (88 esfregaços):
 - Bom ou satisfatório: **77%**
 - Não satisfatório ou mau: **23%** (mau: **6%**)
- Exsudados orofaríngeos (242 manipuladores):
 - Positivos: **27%** (estafilococo: **8%**)