



## XI Encontro do Instituto Adolfo Lutz

Desafios do Laboratório de Saúde Pública: conhecer, monitorar e responder


04 a 07 de novembro de 2024

São Paulo/SP

e40798

• Bromatologia e Química

# Avaliação da qualidade da merenda escolar em um município de grande porte na Região Norte do Brasil

Claudio Fernández Araujo<sup>\*</sup> , Meire Jane Vilaça Pereira de Souza, Ricardo Mário da Costa Melo, Neuzimar da Silva Pacheco, Priscilla Rodrigues de Freitas, Régia Cristina dos Santos Cavalcante, Heimara de Oliveira e Silva, Ana Paula Neves da Silva

Diretoria do Laboratório de Vigilância Dr. Edvar dos Santos Fernandes, Distrito de Saúde Sul, Subsecretaria Municipal de Gestão da Saúde, Secretaria Municipal de Saúde, Manaus, AM, Brasil.

\*Autor de correspondência: claudiofernandez.br@gmail.com

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

A segurança alimentar dos estudantes é garantida quando os alimentos oferecidos na merenda escolar são saudáveis e adequados para o melhor aproveitamento dos educandos, assegurada por ações de Vigilância Sanitária, que garantam alimentos isentos de microrganismos, de forma a evitar a ocorrência de doenças de transmissão hídrica e alimentar. Neste estudo, analisou-se alimentos quanto aos padrões microbiológicos e físico-químicos, bem como avaliou-se as condições higiênico-sanitárias das instituições de ensino municipais, para evitar e prevenir potenciais riscos sanitários nos alimentos da merenda escolar. As condições sanitárias de higiene e ambientais de armazenamento e processamento de alimentos foram avaliadas no armazém municipal da Secretaria Municipal de Educação (SEMED), e em quatro instituições de ensino municipais de Manaus. Foram coletados 21 alimentos do estoque da SEMED e 14 amostras de alimentos prontos para consumo imediato nas unidades de ensino, e uma amostra de água. Os alimentos foram encaminhados para o Laboratório de Vigilância para a realização das análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas. Foram realizados 164 ensaios laboratoriais, sendo 101 nos alimentos *in natura* (ou minimamente processados), 55 nos alimentos preparados (pronto para consumo) e oito em água para consumo humano. Do total de ensaios realizados, 158 (96,3%) tiveram resultados satisfatórios. A qualidade dos alimentos foi avaliada quanto aos requisitos sanitários de microbiologia e físico-química visando a segurança alimentar das crianças e, apesar de ter apresentado alguns alimentos fora dos padrões recomendados pela legislação, não houve relato de surto de doenças transmitidas por alimentos no período do estudo nas escolas, num universo de aproximadamente 260 mil alunos e servidores. Porém, os achados direcionam para a necessidade de ações preventivas, no sentido de realizar capacitações dos profissionais que manipulam alimentos.

**Palavras-chave.** Alimentação Escolar, Qualidade dos Alimentos, Vigilância Sanitária de Produtos.