

# Condições microbiológicas do ambiente de cozinhas de escolas públicas de Ouro Preto, MG: análise e intervenção.

CAMILA VIEIRA FERREIRA (Autor), MARIA TEREZA DE FREITAS (DEALI) (Orientador)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

## Palavras Chaves:

microrganismos indicadores, higiene de ambiente, contaminação, processamento de alimentos

## Resumo:

A oferta de alimentação saudável aos escolares sob a ótica nutricional e higiênico-sanitária é garantida legalmente. A contaminação dos alimentos por microrganismos patogênicos pode ocorrer durante todas as etapas do processamento envolvendo tanto manipuladores quanto o ambiente de preparo. Assim, o monitoramento das condições higiênico-sanitárias é uma etapa fundamental na garantia da qualidade dos alimentos ofertados. O objetivo do presente estudo foi analisar as condições higiênico-sanitárias de cozinhas de escolas públicas no município de Ouro Preto-MG, por meio de análises microbiológicas do ambiente, equipamentos e utensílios. Foram avaliadas uma escola municipal e uma escola estadual, após consentimento dos responsáveis para realização das coletas. Foram realizadas três visitas em dias e horários alternados em cada escola para coleta de amostras do ar, utensílios e equipamentos das cozinhas escolares. As análises microbiológicas englobaram contagem de bactérias aeróbias mesófilas, bolores e leveduras. Houve maior inadequação para ar, facas e copo de liquidificador. Após a primeira análise, houve uma intervenção educacional por meio da divulgação dos procedimentos operacionais padronizados relativos à higienização adequada para cada local, de acordo com os resultados microbiológicos obtidos. Os resultados revelaram que houve redução em 60 % da contagem inicial de microrganismos mesófilos aeróbios e 40 % da contagem inicial de bolores e leveduras do ambiente na escola estadual após a intervenção, atingindo valores dentro dos padrões legais estabelecidos. Na escola municipal, houve predominância de contaminação microbiana tanto de mesófilos aeróbios quanto de bolores e leveduras mesmo após a intervenção educacional. Os resultados demonstraram a necessidade de uma constante supervisão dos procedimentos e intervenções contínuas objetivando maior conscientização dos responsáveis pelo preparo da alimentação escolar e garantia da qualidade dos alimentos.

## Publicado em:

- Evento: Encontro de Saberes 2016
- Área: CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea: MICROBIOLOGIA