



CONHECIMENTO SOBRE HIGIENE NO PREPARO DE ALIMENTOS DE ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL DE TRÊS ESCOLAS MUNICIPAIS DE NOVO HAMBURGO

LUTZ, T. B.¹; KOSMINSKY, G. R.²; SILVA, A. A.¹; SCHÜLER, A¹;

Palavras-chave: Educação em saúde, adolescentes, higiene no preparo de alimentos.

Resumo:

Introdução:

Surto de Doença Transmitida por Alimento (DTA) é considerado o episódio em que duas ou mais pessoas apresentam os mesmos sinais e sintomas após ingerir alimentos e/ou água da mesma origem (BRASIL, 2010). No período de 2007 a junho de 2016, ocorreram 6632 surtos de doenças Transmitidas por alimentos no Brasil. Destes, 38,9% ocorreram em residências (BRASIL, 2016).

O conhecimento sobre higiene na preparação de alimentos para crianças e adolescentes pode aumentar a segurança de alimentos preparados no lar e evitar DTAs. (WHO, 2006; FORSYTHE, 2013). O objetivo deste trabalho foi avaliar o conhecimento sobre práticas adequadas de manipulação de alimentos de alunos das séries finais do ensino fundamental de três escolas de Novo Hamburgo/RS.

Material e Métodos

Foi avaliado o conhecimento sobre higiene no preparo de alimentos de 160 alunos do 7º ao 9º ano do ensino fundamental de três escolas do município de Novo Hamburgo/RS, através do questionário que consta no manual das cinco chaves para uma alimentação mais segura, da OMS (WHO, 2006). Os dados foram coletados no período de agosto a novembro de 2016, dentro das atividades de um projeto de extensão dos cursos de nutrição e pedagogia da Universidade Feevale.

Resultados e Discussão

Observou-se percentuais de acertos de 67,94% para o sétimo ano, 74,07% para o oitavo e 75,80% para o nono ano. A média de acertos no teste demonstrou uma tendência de aumento em relação aos anos mais avançados, refletindo, provavelmente, o aumento da maturidade e noções de biologia e saúde dos alunos, do sétimo ao nono anos. Os resultados obtidos neste estudo podem refletir, além do conhecimento dos alunos, as práticas desenvolvidas nos seus domicílios. De acordo com estudo de Leite e colaboradores (2009), os problemas mais recorrentes na manipulação de alimentos são relacionados à contaminação cruzada.

¹ Acadêmicos Extensionistas Universidade Feevale.

² Professor Nutrição Universidade Feevale





Conclusão

Os alunos do ensino fundamental estudados apresentaram um conhecimento prévio satisfatório sobre manipulação adequada de alimentos, mas este conhecimento pode ser aprofundado para que possam ser suficientes para evitar a transmissão de doenças e promover segurança dos alimentos consumidos nos domicílios.

Referências Bibliográficas:

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE. SINAN. Disponível em:

<http://portalarquivos.saude.gov.br/images/pdf/2016/junho/08/Apresenta----o-Surtos-DTA-2016.pdf> Acesso em 09/08/2017.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança Alimentar. 2ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013.

LEITE, L.H.M.; MACHADO, P.A.N; VASCONCELLOS, A.L.R.; CARVALHO, I.M. Boas práticas de higiene e conservação de alimentos em cozinhas residenciais de usuários do programa saúde da família-Lapa Rev. Ciênc. Méd., Campinas, 18(2):81-88, mar./abr., 2009. Disponível em: <http://periodicos.puc-campinas.edu.br/seer/index.php/cienciasmedicas/article/view/645/625> , Acesso em 10/08/2017.

WHO, World Health Organization. Cinco Chaves para Alimentação mais segura. Fundação Dr. Ricardo Jorge, 2006. Disponível em: http://www.who.int/foodsafety/consumer/manual_keys_portuguese.pdf. Acesso em 10/08/2017.

Autor a ser contatado:

Gisele M. M. R. Kosminsky

Rua Ramiro Barcelos, 1450/302, Porto Alegre/RS, Brasil

giseleko@outlook.com

