

ACTA PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO

A REVISTA DA ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DOS NUTRICIONISTAS



Associação Portuguesa
dos Nutricionistas

01

abr. jun. '15
Distribuição Gratuita
ISSN: 2183-5985

(3,29; 3,29; respetivamente). Os valores de MVPA, em média, são mais elevados nos rapazes (52,6 min.) do que nas raparigas (36,5min.), ($p<0,05$). Não existem diferenças significativas para peso, altura e IMC.

CONCLUSÕES: As raparigas têm melhores notas a português no 2.º e 3.º ciclos e ensino secundário, contudo os rapazes têm melhores notas a matemática no 1.º ciclo. Nas restantes classificações não há diferenças entre rapazes e raparigas. De concluir ainda que os rapazes são mais ativos do que as raparigas, aspeto este importantíssimo na promoção da saúde física e mental.

PROJETO DE INVESTIGAÇÃO SUPTADO POR: Research Project supported by: SFRH / BD / 79886 / 2011; PTDC/DTP-DES/1328/2012 (FCOMP-01-0124-FE- DER-028619); and Research Center supported by: PEst-OE/SAU/UI0617/2011.

PO21: HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE ESCOLAS BÁSICAS DE PRIMEIRO CICLO

Joana Carvalho¹, Maria Roriz¹ Margarida Liz Martins^{1,2}

¹ Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

² LAQV-REQUIMTE da Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto

INTRODUÇÃO: A segurança alimentar nos serviços de alimentação escolar deve ser uma preocupação central. Qualquer incidente pode afetar um elevado número de estudantes. As principais causas da contaminação dos alimentos em estabelecimentos de restauração coletiva devem-se a práticas inadequadas na sua manipulação e no controlo de temperaturas.

OBJETIVOS: Avaliar as práticas de higiene e segurança alimentar em unidades de confeção e distribuição de escolas básicas de primeiro ciclo.

METODOLOGIA: Durante um mês, procedeu-se a visitas de monitorização a 7 unidades de confeção e 9 unidades de distribuição de escolas do primeiro ciclo de um município português. Foram utilizadas listas de verificação para avaliação dos parâmetros de higiene e segurança alimentar anteriormente desenvolvidas com base nos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e 178/2002 e nas grelhas do Sistema de Planeamento e Avaliação de Refeições Escolares.

RESULTADOS: Em média, a prevalência de incumprimento dos critérios avaliados é de 32,5%, sendo de 34,8% nas unidades de distribuição e de 30,2% nas unidades de confeção. Quase a totalidade das unidades não apresenta registo relativo ao controlo de pragas e em 56,3% das unidades, os registos de higienização encontram-se em falta. A grande maioria das unidades não apresenta práticas corretas na manipulação dos baldes do lixo (81,3%), mantendo-os abertos e/ou sem saco (75%) e incorre em não conformidades na disponibilidade de um sistema higiénico para higienização/desinfecção (62,5%) e secagem de mãos (68,8%), sendo estas duas não conformidades mais prevalentes nas unidades de distribuição. Ao nível da higiene pessoal, 75% das unidades apresentam incumprimentos no fardamento, 62,5% na proteção do cabelo e 56,3% no uso de adornos e/ou maquilhagem. A utilização de calçado não exclusivo para laboração, bem como de panos não permitidos é mais prevalente nas unidades de distribuição. Nas unidades de confeção são mais prevalentes as não conformidades associadas ao estado de conservação do mobiliário do refeitório (42,9%, $p=0,029$) e dos utensílios (57,1%, $p=0,009$). Verifica-se ainda que em 56,3% das refeições avaliadas, a temperatura encontrava-se abaixo do limite crítico de segurança. O número de manipuladores a laborar e o número de refeições servidas não apresenta uma associação significativa com a prevalência de não conformidades.

CONCLUSÕES: O incumprimento dos critérios de higiene e segurança alimentar ronda, em média os 33%, com uma prevalência superior de não conformidades nas unidades de distribuição face às unidades de confeção. O controlo de pragas e a manipulação de alimentos são os domínios com maior percentagem de não conformidades, respetivamente 46,2% e 38,2%.

PO22: ESTUDO DE VALIDAÇÃO DE PASTA DE FRANGO, PASTA DE ATUM E MOLHO DE FRANCESINHA

Pedro Moura¹, Juliana Costa², Natália Costa², Sónia Mendes³

¹ Licenciado em Ciências da Nutrição

² Instituto Técnico de Alimentação e Nutrição Humana

³ Trivalor

INTRODUÇÃO: A implementação do sistema preventivo de Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos (conhecido pela sigla inglesa HACCP – *Hazard Analysis and Critical Control Point*), permite identificar pontos ou etapas no processo de produção onde se podem controlar os perigos e, conseqüentemente, assegurar a inocuidade dos alimentos. A metodologia de validação permite obter evidências de que as medidas de controlo geridas pelo plano HACCP e pelo Programa Pré-Requisito Operacional (PPRO) são eficazes. Nos estabelecimentos de restauração onde o ITAU presta serviço, estão incluídas as cafetarias, onde são servidas baguetes (com pasta de atum ou frango) e francesinhas. As medidas de controlo definem que o seu consumo se restringe ao próprio dia mesmo em expositores refrigerados.

OBJETIVOS: O presente estudo de validação teve como finalidade obter evidências que permitam aumentar o prazo de validade do molho de francesinha, pasta de frango e pasta de atum.

METODOLOGIA: Através de análises microbiológicas e sensoriais, foi possível verificar se os critérios de qualidade e segurança eram garantidos após 96 horas para o molho e 72 horas, para as pastas.

RESULTADOS: Em todos os lotes de molho de francesinha e pasta de atum, as amostras analisadas microbiologicamente apresentaram um nível satisfatório. Na pasta de frango, os lotes 1 e 3 enquadraram-se num nível satisfatório, enquanto o lote 2 apresentou num nível aceitável. Relativamente às provas sensoriais, todas as amostras avaliadas apresentaram-se num nível "muito bom" e "bom" em todos os dias de estudo, havendo assim uma concordância entre todos os provadores.

CONCLUSÕES: Foi possível validar o aumento da validade do molho de francesinha e das pastas para 96 horas e 72 horas, respetivamente.

PO23: AUDITORIA DE CONFORMIDADE E DIAGNÓSTICO – AVALIAÇÃO DA HIGIOSSANIDADE E DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

Sandra CG Silva¹, Joana Silveira², João Pinho¹, M Cristina Teixeira Santos³

¹ Centro Hospitalar Médio Ave

² Licenciada em Ciências da Nutrição

³ Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

INTRODUÇÃO: No âmbito do protocolo celebrado Centro Hospitalar Médio Ave, E.P.E. (CHMA,E.P.E.) e a Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, foi realizada em maio de 2014 uma auditoria de conformidade/adequação e de diagnóstico aos locais de produção/manipulação e distribuição de refeições. O CHMA,E.P.E. é composto por duas unidades, Vila Nova de Famalicão e Santo Tirso, estando o serviço de refeições adjudicado a uma empresa de restauração coletiva.

OBJETIVOS: Avaliação da higiossanidade e da prestação da qualidade do serviço prestado por uma empresa de restauração coletiva num serviço de alimentação hospitalar.

METODOLOGIA: Foram consultados e analisados os documentos necessários e relevantes, nomeadamente, o caderno de encargos de prestação de serviços de alimentação, as plantas das unidades de produção de refeições, bem como, procedimentos documentados quer da empresa quer da instituição. Foram selecionados, adaptados e construídos materiais para recolha de dados e procedeu-se a um registo fotográfico. A linha metodológica seguida considerou a verificação do cumprimento dos pré-requisitos de higiene, boas práticas de fabrico e do