

## A alimentação promotora da saúde em meio escolar e os manipuladores de alimentos

---

Um dos determinantes de saúde prioritários a ser trabalhado na saúde escolar é a alimentação. A prevalência da obesidade e do excesso ponderal infantil tem vindo a aumentar no nosso país, sendo ambos factores de risco de morbi-mortalidade na vida adulta, com efeitos, principalmente, a nível dos sistemas cardio-vascular e endócrino, bem como a nível da saúde mental.

Como referimos no texto "Promoção da saúde na escola: pertinência e responsabilidade" (Jornal "a Página" nº 165, Março de 2007, p. 30), os programas de promoção de saúde obrigam a pensar a escola nos seus diversos níveis. Nesse sentido, uma programa de alimentação promotora da saúde em meio escolar deverá envolver não só os alunos, mas também, entre outros, o órgão de gestão, os professores / educadores, os encarregados de educação / a associação de pais, os auxiliares de acção educativa e os manipuladores de alimentos. Estes profissionais têm um papel fundamental, na medida em que deverão ter uma colaboração próxima com o programa, devendo ser envolvidos no mesmo e tendo conhecimento, tal como os restantes actores, dos diferentes níveis que se encontram a ser trabalhados.

É importante que se realize periodicamente um levantamento das necessidades de formação dos manipuladores de alimentos ? funcionários do agrupamento ou de empresas de *catering* contratadas ?, adequada aos locais onde estes profissionais trabalham, sejam eles refeitórios, bares ou bufetes. Por outro lado, uma avaliação das condições de funcionamento destas áreas por uma equipa de profissionais de saúde, permite uma complementaridade destes dados.

Cada agrupamento poderá auscultar a disponibilidade da equipa de saúde escolar no sentido de realizar formação aos seus manipuladores de alimentos através de metodologias activas, não só a nível do cumprimento das regras básicas de confecção e manipulação de alimentos, bem como a nível da oferta de refeições escolares promotoras de saúde. É importante a noção de que tendo como ponto de partida ementas previamente aprovadas, competirá ao manipulador de alimentos realizar a sua confecção, pelo que são alvos importantes na passagem de mensagens relacionadas com a alimentação saudável.

Entre outros temas, está recomendado que se aborde:

- a) alimentação saudável, cadeia de produção, contaminação de alimentos por microorganismos, regras básicas de higiene e segurança alimentar;
- b) boas práticas culinárias e de higiene na conservação, preparação e confecção de alimentos;
- c) riscos de contaminação química ou microbiológica dos alimentos fornecidos na escola;
- d) controlo de qualidade alimentar;
- e) higiene pessoal;
- f) prevenção e detecção de intoxicações alimentares; rótulos de alimentos pré-embalados.

Os manipuladores poderão ainda ter um papel importante na realização de actividades inseridas em projectos, que envolvam manipulação e/ou confecção de alimentos por parte dos alunos.

Também deve ser tido em conta que os manipuladores de alimentos que tiverem contacto directo com os alunos podem ser integrados na avaliação do nível do programa dirigido àqueles, mais concretamente contribuindo para se dimensionar a alteração de comportamentos alimentares da comunidade discente.

No futuro, tornaremos a referir-nos a estes profissionais.