

VENDING: AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR ATRAVÉS DE MODELOS DE SISTEMA DE AVALIAÇÃO DE HIGIENE E CHECK-LIST

Raposo A^I, Panão I^I, Pérez E^{II}, Carrascosa C^{II}, Saavedra P^{III}, Sanjuán E^{II}, Millán R^{II}

Comunicação oral 04

A importância da segurança alimentar tem vindo a ganhar maior ênfase nas sociedades actuais, tanto da parte dos consumidores como das indústrias alimentares.

Tendo em consideração a expansão vivida pelo sector do *vending* e sendo Espanha uma potência europeia neste sector, revelou-se de grande interesse a realização de um estudo cujo objectivo se centrou em avaliar o estado higiénico-sanitário das máquinas de *vending* localizadas em distintas zonas da ilha de Gran Canaria, Espanha, incluindo todas as máquinas de *vending* presentes no campus universitário.

Para levar a cabo o presente trabalho, foi desenhado um modelo de sistema de avaliação de higiene específico para os diferentes tipos de máquinas de *vending*, bem como para a avaliação dos manipuladores de alimentos responsáveis pelo transporte e reposição de alimentos nas máquinas de *vending*. Em paralelo também foi elaborado um modelo de *check-list* para complementar a avaliação higiénico-sanitária de cada tipo de máquina de *vending*.

Do total de máquinas de *vending* avaliadas ($n = 338$), 96% superou os limites estabelecidos em termos higiénico-sanitários segundo o modelo de sistema de avaliação de higiene. Relativamente aos manipuladores de alimentos responsáveis pelo transporte e reposição de alimentos, o sistema de avaliação de higiene aplicado demonstrou que nos apartados referentes à localização das máquinas e pessoal responsável pela reposição/ transporte de alimentos, a pontuação obtida foi elevada, correspondendo as medianas respectivamente a 17 pontos (num total de 20) e a 35,5 pontos (num total de 40). No entanto, não se verificou uma correlação estatisticamente significativa entre o estado higiénico-sanitário das máquinas e a avaliação dos manipuladores de alimentos ($p > 0,05$).

O modelo de avaliação tipo *check-list* revelou um elevado estado higiénico-sanitário de todo o tipo de máquinas de *vending* avaliadas, sendo as máquinas de *vending* de bebidas quentes as melhores pontuadas nos seus aspectos específicos.

^I Centro de Investigação Interdisciplinar Egas Moniz, CiiEM. Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz, Caparica, Portugal.

^{II} Department of Animal Pathology, Animal Production, Bromatology and Food Technology, Faculty of Veterinary, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Las Palmas, Spain.

^{III} Department of Mathematics, Mathematics Building, Campus Universitario de Tafira, Las Palmas de Gran Canaria, Spain.