



ELABORAÇÃO DE UM MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE UM MUNICÍPIO DO SUDOESTE DO PARANÁ

Evayne de Barros¹
Calinca Skonieski²
Cintia Deparis Dal Cortivo³
Joziane Zionko⁴
Paola Cristine dos Santos de Bortoli⁵
Elis Carolina de Souza Fatel⁶

Resumo: Os alimentos podem provocar doenças, dependendo da quantidade e dos tipos de micro-organismos neles presentes, diante disso é fundamental orientar os manipuladores sobre cuidados em toda a manipulação de gêneros alimentícios. Desse modo, o Manual de Boas Práticas (MBP) é um conjunto de procedimentos higiênico-sanitários instituídos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que devem ser realizados desde o recebimento dos produtos até o produto final, com o intuito de garantir a qualidade do alimento preparado até seu consumo. Este estudo teve como objetivo elaborar um Manual de Boas Práticas e procedimentos operacionais padronizados (POPS) para um serviço de alimentação, uma cantina de uma universidade localizada no município de Realeza, PR. Foi feito reconhecimento da cantina, com a aplicação de uma lista de verificação de boas práticas de fabricação, disposta na RDC 275/2002 da ANVISA, para verificar os principais pontos a serem abordados e então realizada a elaboração do Manual de Boas Práticas, seguindo as orientações estabelecidas na RDC nº 216/2004 da ANVISA, O Manual de Boas Práticas foi elaborado abordando os tópicos de “Higienização de instalações, equipamentos e móveis;” Controle integrado de vetores e pragas urbanas; “Higienização do reservatório;” e “Higiene e saúde dos manipuladores, sendo que este percorreu de todos os conteúdos exigidos por sua legislação específica. Foram elaborados o total de 33 POP’s, sendo 27 na categoria de manutenção e higienização das instalações, equipamentos e utensílios; 2 em controle de vetores e pragas; 1 em controle da higiene e saúde dos manipuladores; 1 em capacitação dos manipulado-

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição. Bolsista UFFS do projeto de pesquisa aprovado no Edital Nº 1010/GR/UFFS/2018. Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, e-mail: evaynedebarrros1@gmail.com.

² Acadêmica do Curso de Nutrição. Bolsista PIBIC/Fundação Araucária do projeto de pesquisa aprovado no Edital Nº 496/GR/UFFS/2018. Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, e-mail: calincasko@gmail.com.

³ Acadêmica do Curso de Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, e-mail: cintiaddalcortivo@gmail.com.

⁴ Acadêmica do Curso de Nutrição. Bolsista PIBIS/Fundação Araucária do projeto de pesquisa aprovado no Edital Nº 494/GR/UFFS/2018. Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, e-mail: jozizionko2016@gmail.com.

⁵ Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS Campus Realeza. Bolsista PIBIC/CNPq do projeto de pesquisa aprovado no Edital Nº 490/GR/UFFS/2018. Contato: paola.cbs@outlook.com.

⁶ Docente do Curso de Nutrição da UFFS Campus Realeza. E-mail: elis.fatel@uffs.edu.br.



res; 1 de manejo e controle de resíduos e 1 de garantia de qualidade do alimento preparado. As dificuldades encontradas na elaboração deste manual foram: elencar as principais não conformidades apresentadas pelo estabelecimento para melhor direcionar a escrita deste documento bem como fazer um levantamento de todos os ambientes, equipamentos, móveis e utensílios para elaboração dos POPS. Em relação a aceitação do dono do estabelecimento, pode-se destacar que o mesmo foi extremamente receptivo para o desenvolvimento, explicação e entrega da atividade. A presente atividade cumpriu os objetivos propostos, que foi a elaboração do MBP e POPS. O uso adequado do Manual de Boas Práticas, essencial para o desenvolvimento das Boas Práticas em geral, é uma forma eficaz de diminuir o risco e melhorar o controle de qualidade, para que seja oferecida maior segurança aos produtos. O trabalho desenvolvido foi de suma importância para os discentes que obtiveram conhecimento e a experiência de elaborar um Manual de Boas Práticas tendo em vista que será de grande utilidade na vida profissional, e também para o dono e manipuladores do estabelecimento que poderão assegurar a ausência de perigos que podem comprometer a inocuidade dos alimentos, garantindo, assim, a integralidade dos produtos e a saúde do consumidor.

Palavras-chave: Higiene. Treinamento. Segurança alimentar. Controle de qualidade.

Categoria: UFFS - Ensino

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde

Formato: Comunicação Oral