



BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Adriély Lourdes Culpani¹
Caroline Magali Ribeiro²
Fabiana da Silva Strapazzon³
Gilvana Motta Andersen Antunes⁴
Kalyta Nohana Elguedr⁵
Mariana Arent Pawlak⁶
Elis Carolina de Souza Fatel⁷

Resumo: A qualidade dos alimentos consumidos pela população é fundamental para garantir saúde e bem-estar desta, bem como a prevenção da ocorrência das denominadas DTHAs (Doenças de transmissão hídrica e alimentar), o presente projeto visou contribuir com a garantia de oferta de alimentos saudáveis e seguros do ponto de vista higiênico-sanitário para diferentes setores da população e tem como objetivo fornecer conhecimento teórico-prático a manipuladores/produtores de alimentos, de diferentes unidades produtoras de alimentos, como bares, restaurantes, lanchonetes, restaurantes comerciais, padarias, confeitarias, açougues, entre outros, sobre a qualidade higiênico-sanitária na produção de gêneros alimentícios e também proporcionar aos acadêmicos dos cursos de Nutrição e/ou Medicina Veterinária a vivência com a prática profissional. Como metodologia foi realizado, primeiramente, o treinamento para nove alunos, um bolsista e oito voluntários, pela professora, coordenadora e colaboradora do projeto, na UFFS com base nas legislações RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Nestes encontros foram discutidos os tópicos obrigatórios para cada treinamento, bem como a elaboração de materiais de apoio para aplicação dos mesmos. Os temas abordados nas visitas técnicas e nos treinamentos, em cada mês, em todos os estabelecimentos,

¹ Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, bolsista PIBIS/Fundação Araucária, contato: culpaniadryyy@gmail.com

² Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, contato: ribeirocarol264@gmail.com

³ Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, contato: fabianasstr@gmail.com

⁴ Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, contato: gilandersen@gmail.com

⁵ Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, contato: kalytanohana@gmail.com

⁶ Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, contato: marianaarentpawlak@gmail.com

⁷ Professora Doutora do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, contato: elis.fatel@uffs.edu.br



estão relacionados a seguir: 1. Infraestrutura: edificações e instalações, controle de pragas e potabilidade da água; 2. Higiene pessoal e boas práticas de higiene no local de trabalho; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios. 3. Controle de qualidade do recebimento a distribuição; 4. Controle de restos e sobras, reaproveitamento de alimentos; 5. Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) exigidos pela legislação. Os treinamentos foram realizados in loco para manipuladores de apenas 9 estabelecimentos (6 panificadoras e 3 pizzarias), a intenção inicial era atender 15, no entanto ao decorrer do projeto vários lugares desistiram por “n” motivos e também houve a desistência de algumas alunas voluntárias. Para fins de resultado foi que com a aplicação do check list da RDC nº275 antes e depois dos treinamentos, com base nos 5 tópicos da legislação citados anteriormente, foi verificado que nenhuma pizzaria ou panificadora se classificaram no Grupo 1 (76 a 100%) que seria o de maior atendimento dos itens, ficando alguns no Grupo 2 (51 a 75%) sendo 3 unidades, e a maioria no Grupo 3 (0 a 50%) de atendimento dos itens, 6 unidades neste. Após os treinamento apenas 3 estabelecimentos sendo eles panificadoras fizeram mudanças e apesar de algumas melhorias ainda faltam mudanças maiores para se adequar ao Grupo A. Em relação as pizzarias não houve nenhuma mudança. Isso mostra que apesar dos treinamentos e da própria vigilância sanitária orientar ainda faltam atenção e comprometimento por parte dos manipuladores e também dos proprietários dos estabelecimentos.

Palavras-chave. Higienização. Controle. Treinamento.

Categoria: Extensão, **Área do Conhecimento:** Ciências da Saúde **Formato:** Comunicação Oral⁸

⁸ Formato: Comunicação Oral