

## **MELHORIAS NAS CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO DE ESTUDOS, ORIENTAÇÃO E ASSISTÊNCIA RURAL**

Franciane Silvana Formentini<sup>1</sup>

Suzana Gotardo de Meira<sup>2</sup>

Amélia Dreyer Machado<sup>3</sup>

A Associação de Estudos, Orientação e Assistência Rural – ASSESOAR é uma entidade sem fins lucrativos, construída e dirigida por agricultores e agricultoras familiares com sede em Francisco Beltrão, estado do Paraná. Sua sede, entre outros espaços, comporta um Serviço de Alimentação (SA), onde são servidos em torno de 100 refeições diárias, e 400 quando ocorrem eventos na instituição. A partir da necessidade da ASSESOAR adequar o seu SA às exigências legais surgiu o projeto de extensão “Promoção da Saúde, Alimentação e Nutrição no Espaço ASSESOAR”. Quando se tem em vista a garantia da oferta de uma alimentação segura é indispensável priorizar a qualidade dos gêneros utilizados, pois os mesmos irão influenciar diretamente na qualidade higienicossanitária da refeição oferecida. Assim sendo, a adoção de medidas que garantam essa qualidade faz-se necessário. O armazenamento é uma etapa essencial, é onde se devem garantir condições de temperatura e espaços adequados em função da necessidade de cada grupo alimentar. Igualmente importante é a manipulação de alimentos durante o preparo das refeições, onde deve-se respeitar os padrões mínimos para a produção de refeições exigidos na legislação brasileira, através das Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), RDC 216/2004 e RDC 275/2002, que torna obrigatório, todo SA possuir o seu Manual de Boas Práticas de Manipulação (MBPM) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Frente ao exposto, o objetivo do presente estudo foi proporcionar melhorias nas condições de produção do SA e elaboração de documentos obrigatórios segundo legislação brasileira. Para tanto, como métodos de trabalho, durante os meses de abril a dezembro de 2014, um dia por semana, acadêmicas e professora deslocaram-se à sede da ASSESOAR e se integraram ao SA. Primeiramente, procedeu-se uma

<sup>1</sup> Acadêmica do Curso de Nutrição, Campus Realeza, UFFS, Edital N° 518/UFFS/2014. Projeto: Promoção da Saúde, Alimentação e Nutrição no Espaço ASSESOAR. Email: francianeformentini@hotmail.com

<sup>2</sup> Responsável pelo Serviço de Alimentação da ASSESOAR. Colaboradora do Projeto de Extensão, Edital N°518/UFFS/2014. Projeto: Promoção da Saúde, Alimentação e Nutrição no Espaço ASSESOAR. Email: suzana@assesoar.org.br

<sup>3</sup> Docente do Curso de Nutrição, Campus Realeza, UFFS, Coordenadora do Projeto de Extensão, Edital N°518/UFFS/2014. Projeto: Promoção da Saúde, Alimentação e Nutrição no Espaço ASSESOAR. Email: amelia.machado@uffs.edu.br

auditoria, utilizando-se da lista de verificação anexa à Resolução RDC 275/2002, juntamente com o registro fotográfico, outras duas auditorias foram realizadas, à metade e ao término do projeto. Com os dados obtidos estabeleceu-se o diagnóstico do SA e as fragilidades do sistema de produção. Na sequência aconteceram mudanças no armazenamento de gêneros estáveis, com colocação de prateleiras e organização do espaço. Em relação aos gêneros que necessitam de temperatura controlada, procedeu-se uma rotina de coleta de temperaturas dos equipamentos de frio, com anotação em planilha apropriada. No espaço de produção das refeições preparo dos alimentos, foram estipulados espaços específicos para os procedimentos de higienização de utensílios, pré-preparo de hortaliças e frutas bem como para carnes. Em paralelo aconteceu a elaboração do MBPM e dos POP. Apesar da resistência imposta pelas cozinheiras às mudanças físicas e práticas, procurou-se a compreensão pelos profissionais envolvidos da importância dos aspectos necessários na garantia da produção de refeições seguras. As melhorias no armazenamento, o controle de temperatura, a divisão dos espaços no ambiente da cozinha e a elaboração do MBPM e POP, contribuíram para a garantia de oferta de uma refeição inócua. Concluiu-se, que o Projeto de extensão possibilitou melhorias nas condições de produção de refeições do SA, através de mudanças no ambiente, como pela elaboração dos documentos obrigatórios segundo legislação brasileira.

**Palavras-chave:** Armazenamento de Alimentos. Higiene dos Alimentos. Legislação de Alimentos. Serviços de Alimentação.