



BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO/FABRICAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Maiara Frigo¹

Mariluci dos Santos Fortes²

Elis Carolina de Souza Fatel³

Zelar pela saúde dos consumidores deve ser requisito legal a ser cumprido por estabelecimentos produtores de alimentos, bem como a prevenção e disseminação de doenças transmitidas por alimentos. É cada vez maior o número de casos de intoxicações alimentares decorrentes da falta de boas práticas durante a manipulação dos alimentos, sejam elas causadas por agentes químicos, físicos ou biológicos. Objetiva-se, com este projeto, fornecer conhecimento teórico prático a manipuladores/produtores de alimentos de estabelecimentos como restaurantes, bares e lanchonetes sobre qualidade higiênico-sanitária na produção de gêneros alimentícios, com o intuito de prevenir doenças e promover saúde. A oferta de cursos de extensão, teórico-práticos e dialógicos, está sendo realizada nos municípios de Santa Izabel do Oeste e Realeza, ambos localizados no sudoeste paranaense. O projeto é uma parceria do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul, junto as Prefeituras Municipais e Vigilâncias Sanitárias locais. Os cursos têm duração de em média quatro horas, as temáticas abordadas são: controle de sobras e reaproveitamento de alimentos, contaminação cruzada, higiene pessoal dos manipuladores, higiene do ambiente, equipamentos e utensílios, higiene de hortifruti, recepção de gêneros alimentícios e controle de qualidade dos mesmos. Ao todo serão realizados seis cursos em cada município, um cada mês, de junho à novembro de 2014. Em Realeza, o curso é intensivo, com seis turmas, uma turma por mês e todos os temas são abordados no mesmo dia, com o objetivo de abranger ao final, o maior público possível. Em Santa Izabel do Oeste, por ser um município de menor porte, a turma é única, e em cada mês são abordados no máximo dois temas. Até o momento foram realizados quatro cursos, dois em Santa Izabel do Oeste e dois em Realeza, onde a aceitação dos mesmos foi analisada através das fichas e as mesmas resultaram uma boa aceitação do público. Nas fichas há um campo onde os participantes, podem deixar sugestões de temas a serem abordados nos próximos cursos. Alguns participantes relatam nas fichas a importância da realização destes cursos e apontam para a continuidade do trabalho. Além destas atividades são realizadas reuniões semanais com a equipe interna, formada pela coordenadora, bolsistas e voluntários.

Palavras-chave: Controle de qualidade em alimentos. Unidades produtoras de refeições. Segurança alimentar e nutricional.

¹ Acadêmica do curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFSS, Bolsista do programa de Extensão NUTRISAN, maiafrigo29@gmail.com

² Acadêmica do curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFSS, Bolsista do programa de Extensão NUTRISAN, lucce.utfpr@gmail.com

³ Professora coordenadora, doutoranda, curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFSS, elis.fatel@uffs.edu.br