



ADEQUAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO DE ESTUDOS, ORIENTAÇÃO E ASSINTÊNCIA RURAL

Franciane Silvana Formentini¹

Caroline Hoenig²

Debora Fernanda Canova³

Suzana Gotardo de Meira⁴

Amélia Dreyer Machado⁵

O Projeto de Extensão "Promoção da Saúde, Alimentação e Nutrição no Espaço ASSESOAR", nasceu da necessidade da ASSESOAR adequar o seu serviço de alimentação (SA) conforme as exigências legais, sem perder o olhar que caracteriza o espaço da cozinha como importante para debater a função do alimento e as estratégias produtivas embutidas nesse alimento, bem como a vida. Nesse espaço são servidas em torno de 100 refeições diárias. Quando acontecem eventos na Instituição este número se eleva para 400 (considerando todos os horários). Dentro de um SA é indispensável priorizar a qualidade dos alimentos oferecidos, para garantir a oferta de uma alimentação de qualidade e inócua, incluindo-se nesse contexto, a qualidade higiênico-sanitária das preparações. Desta forma, a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) RDC 216/2004 torna obrigatório, todo SA possuir o seu Manual de Boas Práticas de Manipulação (MBPM). Assim, os objetivos do presente estudo foi adequar o SA da ASSESOAR à legislação vigente. Para tanto, como método de trabalho, a partir de abril de 2014, um dia por semana, as alunas e professoras deslocam-se à Sede da ASSESOAR e se integram à rotina do SA. Inicialmente, realizou-se uma auditoria, utilizando-se a lista de verificação proposta pela Resolução da ANVISA: RDC 275/2002 e registro fotográfico para reconhecimento da realidade existente. Encontrou-se uma adequação de 65% no quesito edificações e instalações; 62% para equipamentos, móveis e utensílios; 27% para manipuladores; 53% para produção e transporte dos alimentos e 0% para documentos obrigatórios. Na sequência redigiu-se o diagnóstico, e a partir deste deu-se início ao MBPM e aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que se encontram em fase de elaboração.

¹ Acadêmica de Nutrição, Campus Realeza, UFFS, Bolsista de Extensão, Edital Nº 518/UFFS/2014. Projeto: Promoção da Saúde, Alimentação e Nutrição no Espaço ASSESOAR. Email: francianeformentini@hotmail.com

² Acadêmica de Nutrição, Campus Realeza, UFFS, Voluntária de Extensão, Projeto: Promoção da Saúde, Alimentação e Nutrição no Espaço ASSESOAR. Email: carol.hoenig@gmail.com

³ Acadêmica de Nutrição, Campus Realeza, UFFS, Voluntária de Extensão, Projeto: Promoção da Saúde, Alimentação e Nutrição no Espaço ASSESOAR. Email: deborafernandacanova@gmail.com

⁴ Colaboradora do Projeto de Extensão. Associação de Estudos, Orientação e Assistência Rural. Email: suzana@assesoar.org.br

⁵ Docente de Nutrição, Campus Realeza, UFFS, Coordenadora de Extensão, Edital Nº518/UFFS/2014. Projeto: Promoção da Saúde, Alimentação e Nutrição no Espaço ASSESOAR. Email: amelia.machado@uffs.edu.br

Também já ocorreram algumas mudanças necessárias ao SA, dentre elas um mutirão de limpeza e organização na despensa, de onde foram retirados objetos em desuso, reorganizado os gêneros alimentícios, identificados os espaços e a colocação de estrados para armazenamento das sacarias e hortifruti, evitando assim o contato direto com o chão; colocação de proteção contra quebras nas luminárias da cozinha; troca do sabonete para as mãos, com perfume, para inodoro; troca da lixeira do banheiro do serviço (de acionamento manual para pedal) e ativação do vestiário para o pessoal da cozinha. A inexistência do controle da temperatura dos equipamentos de armazenamento a frio, levou à elaboração de uma planilha de controle, onde a temperatura é verificada semanalmente pelas bolsistas do Projeto, através de termômetro e registrada. Observou-se que os equipamentos encontram-se adequados. Conclui-se que através das mudanças já realizadas obtiveram-se melhorias na adequação do SA, porém há muito a ser feito, principalmente no tocante à finalização dos documentos obrigatórios ao serviço.

Palavras-chave: Higiene dos alimentos. Inspeção sanitária. Segurança e qualidade dos alimentos.