



Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma empresa em Santa Rosa, RS

Autor(es): DULLIUS, Sabrina Estelle
Apresentador: Sabrina Estelle Dullius
Orientador: Márcia Rúbia Duarte Buchweitz
Revisor 1: Kelly Lameiro Rodrigues
Revisor 2: Elizabete Helbig
Instituição: UFPel

Resumo:

As condições atuais de vida e trabalho da população, que incluem o aumento do contingente de mulheres que trabalham fora de casa e a falta de tempo para o preparo das refeições, fazem com que aumente consideravelmente o número de refeições realizadas fora de casa, tanto em restaurantes comerciais, quanto em restaurantes industriais pertencentes às empresas. Dessa forma, a qualidade das refeições oferecidas nestes restaurantes é fator determinante para a boa saúde dos comensais e inclui vários fatores, entre eles, os aspectos nutricional, sensorial e higiênico-sanitário, estando diretamente associada à segurança do produto. Existem várias formas de contaminação dos alimentos, que podem ser de origem microbiológica, física e/ou química. As Boas Práticas são procedimentos fundamentais para assegurar a qualidade do produto final oferecido aos consumidores, devendo ser utilizadas em todas as etapas da cadeia produtiva, sendo que incluem o controle de qualidade nos serviços de alimentação, além de serem pré-requisito para a implantação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). O presente estudo avaliou as Boas Práticas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa em Santa Rosa, RS. Para esta avaliação foram utilizados como parâmetros os check lists da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC), Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA) e RDC 275, com questões referentes às condições de edificação e instalações, equipamentos e utensílios, higiene ambiental e de manipuladores, processos e produtos, manutenção, controle de pragas, entre outros. A UAN atingiu pontuação para receber o Selo ABERC de Qualidade, e enquadrou-se no conceito “Bom” da SBCTA e no grupo I da RDC 275. Observou-se a necessidade de melhorias em alguns pontos avaliados, porém os resultados apresentados pela UAN foram satisfatórios em todos os check list aplicados, o que destaca as boas condições higiênico sanitárias e a boa administração da UAN.