



AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA CIDADE DE PELOTAS-RS

Autor(es): GOVEIA, Mariane Beloni; MELLER, Fernanda de Oliveira; SCHÄFER, Antônio Augusto; LEAL, Cynthia Munhoz dos Anjos

Apresentador: Mariane Beloni Goveia

Orientador: Cynthia Munhoz dos Anjos Leal

Revisor 1: Elizabete Helbig

Revisor 2: Ângela Teresinha Almeida

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

Boas práticas de fabricação (BPF) são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação específica. O objetivo desta pesquisa foi de identificar não-conformidades (NC) em unidade de alimentação e nutrição da cidade de Pelotas-RS, segundo a legislação estadual vigente e indicar sugestões de ações corretivas. Para a avaliação foi utilizado o check list da portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009, do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. A partir deste, os itens foram, de acordo com orientações da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, agrupados em 6 blocos (Projeto/Instalações, Manutenção, Ordem e Limpeza, Pessoal, Controle de Pragas e Proteção ao Produto) e pontuados conforme as NC, classificadas como crítica, maior e menor. Após foi apresentado à unidade um Relatório de Avaliação das BPF, contendo as NC, sugestões de ações corretivas e tempo para efetuar-las. Como resultado obteve-se para o bloco Projeto/Instalações 1 NC críticas, 5 maiores e 1 menor, com pontuação 5,06; para o bloco Manutenção 3 NC maiores, com pontuação 8,50; para o bloco Ordem e Limpeza 2 NC críticas, 1 maior e 3 menores, com pontuação 4,50; para o bloco Pessoal 1 NC crítica, com pontuação 6,00; para o bloco Controle de Pragas 1 NC menor, com pontuação 9,89 e para o bloco Proteção ao Produto 1 NC crítica, 4 maiores e 3 menores, com pontuação 5,00. A pontuação média da unidade foi de 6,49, avaliada como “BOM”, necessitando adequar-se a portaria 78/2009, através da correção das NC encontradas, uma vez que, a UAN tem como objetivo manter a saúde da sua clientela, através do fornecimento de uma refeição equilibrada em nutrientes, apresentando bom nível de sanidade e que seja adequada ao comensal tanto nutricionalmente quanto de acordo com os seus hábitos alimentares; além de buscar a satisfação no que diz respeito ao serviço oferecido. Conclui-se que a correção das NC encontradas e a plena adoção das Boas Práticas é fundamental para manter o controle higiênico-sanitário das preparações.