

ANÁLISE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM DUAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO EM ARACAJU

GEIZILANE MACEDO LUZ VIEIRA

LUCILA MAGRI MILANI

MARIANE ALMEIDA MATOS DO NASCIMENTO

CYNTHIA BARBOSA ALBUQUERQUE DOS SANTOS (CRN5 -5943)

UNIVERSIDADE TIRADENTES (UNIT), Aracaju-SE, Brasil.

E-mail: geizinutri@gmail.com

PALAVRAS CHAVE: boas práticas; responsável técnico, segurança alimentar.

INTRODUÇÃO: Nos últimos anos houve aumento significativo da procura por alimentação fora de casa, devido à falta de tempo para preparação e distância de casa para o local de trabalho, conseqüentemente com esse aumento de demanda muitos viram como oportunidade de trabalho, sem devida especialização na área de segurança alimentar. O setor passou a contar com forte concorrência, para a qual só a diferença de preço não é suficiente para aumentar o público, percebeu-se a necessidade de um serviço de boa qualidade, e, sobretudo na segurança alimentar, por conta das ocorrências de toxinfecções alimentares, gerando propaganda negativa a qual pode decretar a falência do estabelecimento. **OBJETIVO:** O presente estudo visa analisar as condições físicas e higiênico-sanitárias de duas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) comerciais, relacionados às Boas Práticas e a presença de um responsável técnico capacitado na unidade de alimentação. **METODOLOGIA:** Estudo transversal e descritivo, realizado no período de novembro de 2015 em duas UAN de pequeno porte, localizadas na cidade de Aracaju, Sergipe, sendo uma com responsável técnico e a outra não. Para a avaliação, utilizou-se a lista de verificação proposta no pela Resolução RDC 275/2002 contendo 162 itens. Foi avaliado: a edificação e instalações; (78itens); os equipamentos, móveis e utensílios (21 itens); manipuladores (14 itens); produção e transporte dos alimentos (33 itens) e documentação (16 itens). A classificação de cada UAN seguiu os critérios de pontuação estabelecidos pela mesma RDC 275/2002. **RESULTADOS:** As duas UAN foram classificadas no grupo 1 com um percentual de conformidades > 76%. Observou-se que o estabelecimento que não tinha acompanhamento do responsável técnico (RT), encontrava-se inadequado em 78,39% dos itens, enquanto o outro estabelecimento que possui responsável técnico estava adequado em 95% dos itens analisados. Na unidade de alimentação sem RT foi evidenciado maiores falhas em relação a: documentação fora das normas da legislação como por exemplo falta de Manual de Boas Práticas, de descrição dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), falta de registro de suas operações. **CONCLUSÃO:** A UAN que possui responsável técnico possui um maior percentual de conformidades em relação a parte física e higiênico-sanitária. Alguns itens não conformes encontrados na UAN sem RT são de extrema importância para a garantia da segurança alimentar. Assim a presença do RT evidenciou ser eficaz no referido estudo.

REFERÊNCIAS

- ANSALONI, J. A. Situação de trabalho dos nutricionistas em empresas de refeições coletivas de Minas Gerais: Trabalho técnico, supervisão ou gerência? **Rev. nutr.**, v. 12, n. 3, p. 241-260, set.-dez. 1999.
- BARROS, A.P.N.; COSTA, T.F.; PEREIRA, S.C.L.; BRITO, M.J.M.; MONTEIRO, M.A.M.; ABREU, M.N.S. Perfil sociodemográfico, de conhecimentos administrativos, em legislação sanitária de gerentes e segurança alimentar em unidades produtoras de refeições comerciais. **Rev. Soc. Food Nutr.**, São Paulo, SP, v. 36, n. 2, p. 61-76, ago. 2011.

BRASIL. Portaria nº. 326 – SVS/MS, 30 de julho de 1997. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 30 de julho de 1997.

BRASIL. **Resolução RDC nº 216, de set. de 2004.** Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: < http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2004/rdc/216_04rdc.htm>. Acesso em: 10 maio. 2016.

BRASIL. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação 13 >Artigos das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. D.O.U. de 06/11/2002.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Lei nº 8.234 de 17 de setembro de 1991.** Dispõe sobre a regulamentação da profissão de nutricionista e determina outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 set. 1991.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos.** São Paulo: ed. 4 – Barueri, SP. Manole 2011.

TRIDA, V.C; FERREIRA, F.M. **Gestão da Qualidade Em Serviços de Alimentação - Como Elaborar Um Manual de Boas Práticas.** São Caetano do Sul SP: Yendis, 2013.