

Avaliação da adequação de Boas Práticas em vinte estabelecimentos de Panificação e Confeitaria de Porto Alegre.

Nilsa Terezinha Capiem de Figueiredo, Cristina Simões da Costa (orientador) e Andrea Bordin Schumacher (coorientador)

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Porto Alegre

ntfigueiredo@gmail.com, cristina.costa@poa.ifrs.edu.br

Atualmente, é crescente o relato de casos de surtos envolvendo estabelecimentos produtores de alimentos, sendo em sua maioria associados ao consumo de alimentos contaminados em virtude de manipulação inadequada e/ou conservação ou distribuição em condições impróprias. Os estabelecimentos de panificação e confeitaria oferecem alimentos com alto grau de manipulação no processo de produção, o que aliado à alta susceptibilidade de seus ingredientes, os torna propensos à contaminação. A implantação das Boas Práticas nas Padarias e Confeitarias é uma forma de garantir maior segurança dos alimentos produzidos, reduzindo o risco à saúde da população. Deste modo, este estudo teve por objetivo avaliar a adequação das Boas Práticas em Serviços de Alimentação em vinte estabelecimentos de Panificação e Confeitaria de Porto Alegre. Para isso, foram utilizadas como ferramentas de avaliação a lista de verificação apresentada na Portaria 78/2009 da Secretaria Estadual de Saúde do Rio Grande do Sul complementar à RDC nº 216/2004 e dois questionários voltados a verificação dos conhecimentos relacionado à higiene, direcionados ao proprietário e ao responsável pela produção no estabelecimento. Na análise da adequação às Boas Práticas em Serviços de Alimentação, verificou-se que dos 152 itens presentes nas 12 categorias da lista de verificação, há números expressivos: em 80 % (16), os funcionários assistem palestras e passam por treinamentos; em 60% (12) possuem Nutricionista ou Técnico em Nutrição que acompanham a produção. E, 100% (20) enfatiza as dificuldades em atender a todos os itens da legislação. Embora a maioria dos itens estejam em conformidade, alguns itens não conformes podem desempenhar importante papel na ocorrência de surtos, devendo ser adequadas. Com base nos questionários aplicados, verificou-se que em todos os estabelecimentos, proprietário e responsável pela produção têm noções de Boas Práticas, pois participaram de Cursos de Qualificação e entendem como importante a prática destas, reconhecendo os benefícios trazidos ao estabelecimento e sua credibilidade no mercado. Os estabelecimentos passaram por inspeção da Vigilância Sanitária, receberam apontamentos e buscam adequar-se às exigências, embora tenham dificuldade em implantá-las na totalidade e os custos que representam para o estabelecimento. Conclui-se que as Boas Práticas não estão sendo plenamente observadas nos estabelecimentos de Panificação e Confeitaria de Porto Alegre, levando a um diagnóstico de que não é 100% segura a sua produção, evidenciando-se os aspectos a serem revistos durante sua produção, em cada uma das 12 categorias verificadas.

Palavras-chave: Segurança de Alimentos, Padarias e Confeitarias, Contaminação.

Financiamento/Apoio: Fomento Interno IFRS Modalidade BICET-Edital PROPP1014/2015.