

Reorganização do almoxarifado dos Laboratórios de Panificação e Confeitaria do IFRS - Campus Porto Alegre sob o olhar das Boas Práticas

Giane Camargo, Cecília Turcati Accorsi , Renata Geni Barbosa Martins, Fernanda Missio Mario das Neves, Cristina Simões da Costa (orientador)

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

gigica87.camargo@gmail.com, cristina.costa@poa.ifrs.edu.br

A manipulação inadequada, bem como, a conservação ou distribuição dos alimentos em condições impróprias são as causas da contaminação do alimento na maioria dos surtos alimentares. A adoção de medidas de higiene durante o manuseio do alimento, desde a obtenção da matéria-prima, armazenamento e até o consumo do alimento preparado pode reduzir ou eliminar essa contaminação. A mudança de hábitos, de posturas e de procedimentos para a adoção de Boas Práticas e a produção de alimento seguro envolve também práticas quanto ao armazenamento de produtos, sendo uma importante etapa no fluxo de preparo do alimento. Nesse contexto, buscou-se a reorganização do espaço de armazenamento de insumos, utensílios e equipamentos destinados à utilização em aulas práticas do Curso Técnico em Panificação e a adequação dos procedimentos adotados no almoxarifado sob o olhar das Boas Práticas. A metodologia empregada consistiu de pesquisa bibliográfica da legislação sanitária vigente e dos principais fundamentos de BP e suas ferramentas de aplicação, além de material científico produzido sobre esse tema. A seguir, estrutura, rotinas e procedimentos do almoxarifado foram observados e analisados levando em consideração o levantamento bibliográfico realizado. Foram identificadas fragilidades relacionadas à estrutura, organização e procedimentos e sendo propostas ações de adequação. Para sensibilização sobre o tema, foram realizadas reuniões promovendo maior participação e conscientização dos envolvidos nas atividades desenvolvidas nos espaços, propiciando que todos tivessem a oportunidade de expor suas opiniões com relação às medidas de adequação propostas. Iniciou-se a implementação das medidas, gerando alterações e padronizações de procedimentos e rotinas, desde a higienização do ambiente até a forma de controle dos estoques. Com as ações propostas e uma vez implementadas todas as melhorias, espera-se que as medidas adotadas tornem as rotinas e procedimentos compatíveis com a observância de BP também no que diz respeito ao armazenamento de produtos.

Palavras-chave. alimento seguro; Boas Práticas; estoques

Apoio: IFRS