

Implementação de Boas Práticas no almoxarifado dos laboratórios de panificação e confeitaria do IFRS - Campus Porto Alegre

¹Giane Camargo, ¹Cecília Turcati Accorsi, ¹Renata Geni Barbosa Martins, ¹Fernanda Missio Mario das Neves
*Cristina Simões da Costa
*Orientador

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *campus* Porto Alegre.
Porto Alegre, RS, Brasil

A contaminação dos alimentos através de manipulação inadequada, bem como, a conservação ou distribuição dos alimentos em condições impróprias é a causa da maioria dos surtos de origem alimentar. Sabe-se que 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. As Boas Práticas compreendem um conjunto de regras de higiene pessoal, higiene das máquinas e instalações e cuidados na produção de alimentos, cuja implantação é condição primária para produção de alimentos seguros. A mudança de hábitos, de posturas e de procedimentos para a adoção de Boas Práticas 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 envolveu etapa inicial consistindo de pesquisa bibliográfica da legislação sanitária vigente e dos principais fundamentos de BP e suas ferramentas de aplicação em bases de dados técnicas e científicas, a qual serviu de embasamento para a etapa seguinte de observação e análise de estrutura, rotinas e procedimentos do almoxarifado. Foram identificadas fragilidades relacionadas à estrutura, organização e procedimentos, 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-se alterações e padronizações de procedimentos e rotinas, desde a higienização do ambiente até a forma de controle dos estoques. A seguir, foram realizadas a redistribuição dos espaços e sua reorganização de acordo com sua finalidade; a listagem de utensílios em estoque e a elaboração de planilha eletrônica permitindo controle de insumos e utensílios no almoxarifado, bem como o controle de equipamentos à espera de manutenção e/ou conserto. Com as ações propostas e sua implementação na totalidade, 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, etapa fundamental para que o Manual de Boas Práticas dos Laboratórios de Panificação e Confeitaria do IFRS-Campus Porto Alegre seja efetivamente implementado.

Palavras-chave: Alimento seguro; Boas Práticas; Estoques

Nível de ensino: Ensino Médio/Técnico

Área do conhecimento: Ciências da Saúde

Trabalho executado com recursos do Edital PIBEN (Bolsas de Ensino).