

Título: Boas práticas de fabricação em uma unidade de alimentação e nutrição de uma organização filantrópica em Florianópolis/SC

Autor(es) Roberta Juliano Ramos; Vanessa Moreira Gomes

E-mail para contato: robertajulianoramos@yahoo.com.br

IES: ESTÁCIO SANTA CATARINA

Palavra(s) Chave(s): Boas Práticas de Fabricação, Segurança Alimentar, Legislação sobre Alimentos

RESUMO

As unidades de alimentação e nutrição (UAN's), tem como objetivo produzir e fornecer refeições nutricionalmente equilibradas e com qualidade higiênico-sanitária. Para que esse objetivo seja alcançado é imprescindível à adoção das boas práticas de fabricação. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) preocupada em garantir a produção de alimentos com qualidade higiênico-sanitária, publicou em 15 de Setembro de 2004 a resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, que aprova o regulamento técnico de boas práticas para os serviços de alimentação. Portanto o objetivo deste estudo foi verificar as boas práticas de fabricação em uma UAN de uma organização filantrópica em Florianópolis - Santa Catarina. Foi realizada a aplicação de um check-list analisando 12 itens determinados pela legislação vigente RDC 216/2004/ANVISA, com vários subitens cada. A UAN foi classificada de acordo com as conformidades encontradas e as inadequações foram identificadas e discutidas. Foram analisados um total de 176 itens, esses itens foram classificados como adequado (AD), inadequado (IN) e não se aplica (NA). Os resultados obtidos demonstram que os tópicos com maiores inadequações na unidade foram: Manipuladores, preparação do alimento e armazenamento e transporte do alimento preparado. Os resultados obtidos neste estudo indicam que a Unidade de Alimentação e Nutrição estudada obteve 75% de adequação dos requisitos de acordo com a RDC 216/2004/ANVISA. Apesar da unidade ter obtido uma boa classificação, várias inadequações importantes foram observadas,. Essas inadequações indicam falta de preparo dos manipuladores e condições inadequadas no local de produção, o que pode gerar uma contaminação dos alimentos e levar a prejuízos a saúde dos comensais. Esses resultados demonstram a necessidade de um maior comprometimento do nutricionista responsável pela UAN, através da realização de capacitação de sua equipe e um maior controle das atividades realizadas pelos mesmos. Para que o cumprimento das leis vigentes e as boas práticas de fabricação sejam estabelecidos e conseqüentemente ocorra a produção de alimentos com qualidade higiênico-sanitária, seguro ao consumo e livre de contaminações gerando uma maior confiança e satisfação do consumidor.