



EFEITO DA IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL NA CIDADE DE PELOTAS - RS

Fernanda Demoliner*, Kelly Lameiro Rodrigues

Departamento de Nutrição - Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Pelotas - Pelotas - RS
fernandademoliner@yahoo.com.br *

INTRODUÇÃO

A segurança dos alimentos é um dos aspectos mais importantes nas operações em serviços de alimentação, e está diretamente relacionada com a implantação das Boas Práticas (BP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

OBJETIVO

O objetivo deste estudo foi investigar as condições higiênicas sanitárias e avaliar o efeito da implantação do Programa Pré Requisitos (PRR) nas operações de um serviço de alimentação institucional no sul do Brasil.

MATERIAL E MÉTODOS

Foi realizada a avaliação das condições gerais de trabalho, através de uma lista de verificação e observação visual. Foram realizadas análises microbiológicas para avaliação das condições higiênicas sanitárias durante quatro semanas consecutivas, analisando-se a qualidade do ar, utensílios, superfícies de manipulação, água e as mãos dos manipuladores de alimentos. As coletas foram realizadas em duas fases: a primeira coleta ocorreu logo após a avaliação das condições gerais (Fase 1) e a segunda coleta após a elaboração do Manual de Boas Práticas e implantação dos POP e BP (Fase 2).

RESULTADOS

A Tabela 1 mostra a variação nas contagens microbiológicas realizadas no serviço de alimentação.

Tabela 1. Contagens microbiológicas em um serviço de alimentação antes e depois da implantação das Boas Práticas.*

Microrganismos	Local de coleta	Amostras (n)	Contagem média	Variação	Desvio Padrão	p-valor*****
Bactérias aeróbias mesófilas	Ar**	12	147	60 a 2x10 ²	164	0,02
	Fase 1***					
	Fase 2	12	92	20 a 4x10 ²	95	
	Superfícies****	21	75	<1 a 4x10 ²	128	0,16
	Fase 1					
	Fase 2	21	44	<1 a 5x10 ²	147	
Bolores e leveduras	Ar	12	164	90 a 4x10 ²	85	0,12
	Fase 1					
	Fase 2	12	120	30 a 3x10 ²	96	
	Superfícies	21	33	<1 a 5x10 ²	111	0,31
	Fase 1					
	Fase 2	21	58	<1 a 4x10 ²	117	
Coliformes	Superfícies	21	59	<1 a 4x10 ²	106	0,33
	Fase 1					
	Fase 2	21	18	<1 a 2x10 ²	48	

* Resultados em UFC/cm²/semana (ar) e UFC/cm² (superfícies)

** Área de pré-preparo e preparo de alimentos

*** Fase 1 = amostras coletadas antes do treinamento e implantação das boas práticas

Fase 2 = amostras coletadas depois do treinamento e implantação das boas práticas

**** Tábuas de corte de carnes e vegetais, superfícies de manipulação.

***** Wilcoxon test

Os utensílios e superfícies de manipulação dos alimentos apresentaram melhora na qualidade higiênico-sanitária após a implantação das BP. Igualmente, a avaliação dos manipuladores de alimentos mostrou boa condição sanitária e melhora na qualidade higiênica após a implantação das BP.

Os dados obtidos a partir do questionário e da observação direta das práticas de trabalho para a produção de alimentos permitiu avaliar a conformidade do serviço de alimentação com as exigências da legislação (Tabela 2).

Tabela 2: Avaliação das práticas de trabalho e instalações de uma unidade de serviços de alimentação institucional de acordo com as Diretrizes do Estado.

Avaliação das seções	Itens avaliados (n)	Conformidades n (%)	Não conformidades n (%)	Classificação
Instalações, equipamentos, utensílios e móveis	32	21 (34)	11 (66)	Pobre
Procedimentos de limpeza e saneamento	17	10 (59)	7 (41)	Regular
Práticas de manipuladores de alimentos	14	9 (79)	5 (21)	Bom
Matérias primas, ingredientes e embalagens	12	9 (75)	3 (25)	Regular
Preparações alimentares	22	15 (68)	7 (32)	Regular
Exposição de alimentos preparados	9	6 (67)	3 (33)	Regular
Documentação e Registros operacionais	3	0 (0)	3 (100)	Pobre

CONCLUSÃO

O serviço de alimentação foi classificado como "regular" de acordo com a lista de verificação. A água disponível para uso na produção de alimentos estava dentro dos parâmetros delineados pela legislação brasileira. A qualidade higiênica das superfícies de equipamentos, área de manipulação de alimentos melhorou após o treinamento e implementação de boas práticas de trabalho.