

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

Fernanda Demoliner, Kelly Lameiro Rodrigues

Faculdade de Nutrição

A segurança dos alimentos é um dos aspectos mais importantes nas operações dos serviços de alimentação e está diretamente relacionada com a implantação das Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados. Os objetivos deste estudo foram investigar as práticas de higiene de um serviço de alimentação institucional e avaliar se os indicadores microbiológicos destas práticas melhoraram após a implantação das boas práticas de manipulação e procedimentos operacionais padronizados. O estudo foi realizado em duas fases. Na fase 1 foram avaliadas as condições gerais de trabalho, através de uma lista de verificação e observação visual. Na fase 2 foi realizada a implementação de medidas corretivas para garantir a adequação, das não conformidades destacadas na Fase 1, a capacitação dos manipuladores de alimentos em boas práticas e a padronização dos procedimentos operacionais. Em ambas as fases, foram realizadas contagens de bactérias mesófilas aeróbias, coliformes a 35 °C e bolores e leveduras para avaliar as condições higiênico-sanitárias dos equipamentos, superfícies de manipulação de alimentos, água e ar dos ambientes da unidade. A metodologia utilizada para análise microbiológica foi a recomendada no *Bacteriological Analytical Manual*. 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.