

Tecnologia e Produção

Cartilha de Boas Práticas em Serviços de Alimentação para o uso dos Laboratórios de Panificação e Confeitaria do IFRS-PoA

Helena de Medeiros Gass e Cristina Simões da Costa*
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - *Campus* Porto Alegre

As DTAs, doenças transmitidas por alimentos, são responsáveis por causar sérios problemas de saúde pública, bem como acarretar expressivas perdas econômicas. Essas doenças são causadas por micro-organismos patogênicos presentes no alimento contaminado, cuja contaminação pode estar nos ingredientes utilizados para a preparação do alimento, bem como nos utensílios ou no próprio manipulador. Porém, na maioria dos surtos associados ao consumo de alimentos, a contaminação ocorre em virtude de manipulação inadequada e distribuição e conservação em condições impróprias. Sendo assim, a adoção de medidas de Boas Práticas na produção, e demais etapas até o consumo do alimento, é essencial para reduzir ou eliminar a contaminação. De forma resumida, Boas Práticas são procedimentos que devem ser seguidos por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos comercializados com a legislação. Apesar dos esforços para consolidar as Boas Práticas, os relatos de surtos alimentares são crescentes nos últimos anos. De acordo com a Secretaria de Vigilância Sanitária (SVS), entre os anos de 2000 a 2013, foram notificados 8.888 casos de surtos alimentares no país. Um importante fator que contribui para esse cenário é o desconhecimento das Boas Práticas por parte das pessoas diretamente ligadas à manipulação dos alimentos. Com o intuito de promover a construção de uma base de conhecimentos sólida de Boas Práticas pelos usuários dos laboratórios de Panificação e Confeitaria do IFRS - Câmpus Porto Alegre, de modo a promover a adoção de uma conduta segura nas atividades realizadas nesses espaços, foi desenvolvida uma Cartilha de Boas Práticas para os Laboratórios de Panificação e Confeitaria do IFRS - Câmpus Porto Alegre. Esta foi elaborada com base na legislação sanitária vigente, tomando como modelo outras cartilhas que dispõem sobre o tema e a sua finalidade é auxiliar na utilização dos laboratórios e, principalmente, fortalecer os conhecimentos sobre o assunto. A finalização da cartilha, envolveu a análise e proposição de alterações pelos profissionais da área que fazem uso dos laboratórios, de forma a oportunizar sua contribuição no aprimoramento do documento. A cartilha será disponibilizada no formato impresso e digital aos professores, técnicos e alunos que fazem uso destes laboratórios. Além disso, a partir do ano de 2016 esta cartilha será anexada ao PPC - Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Panificação do IFRS – Câmpus Porto Alegre, como um documento norteador da utilização dos laboratórios de Panificação deste Câmpus. Devido ao fato de esta ferramenta ter sido desenvolvida recentemente, sua efetividade ainda está sob avaliação. A elaboração da Cartilha de Boas Práticas é uma das atividades que integram o projeto de extensão “Boas Práticas em Serviços de Alimentação”, que visa aprimorar a formação profissional do trabalhador e/ou estudante da área, através de ações como esta apresentada neste trabalho.

Palavras-chave: Segurança De Alimentos. DTAs. Higiênico-sanitárias.

*Orientador