

ELABORAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS DO LABORATÓRIO DE PREPARO DE ALIMENTOS DA UFC: GARANTIA DO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO E INSTRUMENTO DIDÁTICO.

Eveline de Alencar Costa¹
Maria Consuelo Landim²

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi elaborar o Manual de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) do Laboratório de Preparo de Alimentos a fim de garantir o controle higiênico-sanitário nas atividades práticas e como instrumento didático para as disciplinas da unidade de alimentos e nutrição, ferramenta de consulta e orientação na elaboração de outros manuais. Segundo Brasil (2004) as boas práticas compreendem procedimentos adotados por serviços de alimentação com a finalidade de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária vigente. Inicialmente realizaram-se pesquisas bibliográficas sobre boas práticas explorando principalmente as legislações vigentes. Antes da elaboração do Manual, foi desenvolvido um diagnóstico situacional das condições higiênico-sanitária do Laboratório de Preparo de Alimentos, apontando os aspectos não conformes. Para isto, utilizou-se a lista de verificação apresentada por Brasil (2002) adequando-as ao formato de diagnóstico. Após as recomendações atendidas, elaborou-se o MBP conforme as recomendações de ABERC (2003), Brasil (2004), SENAC (2001) e Silva Jr. (2007), contendo os itens: Identificação do Local (os registros documentais, endereço, categoria do estabelecimento, horário de funcionamento, produtos elaborados, descrição de cargos); Responsabilidade Técnica; Estrutura Física (localização, edificações e instalações como teto, paredes, piso, janelas e portas), Iluminação, Ventilação, Efluentes e Águas Residuais; Área Física (recepção de mercadorias, armazenamento à temperatura ambiente e controlada, pré-preparo e preparo, preparo de carnes e de frutas e hortaliças, área de cocção, de expedições das preparações, de higienização dos utensílios, serviço de mesa ou distribuição, guarda dos utensílios, depósito

¹ Economista Doméstica, Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Ceará, evelinedealencar@ufc.br

² Economista Doméstica, Professora Adjunta do Departamento de Economia Doméstica, Mestre em Tecnologia de Alimentos, consulmcl@hotmail.com

de lixo, guarda de botijões de gás, instalações sanitárias e abastecimento de água); Equipamentos, Móveis e Utensílios; Controle Técnico de Fornecedores; Higiene e Saúde do Manipulador (higiene pessoal, corporal e das mãos, uniforme, hábitos pessoais e controle de saúde); Higiene Ambiental (das instalações físicas, equipamentos e utensílios); Higiene dos Reservatórios de Água; Produtos Químicos utilizados para limpeza e desinfecção; Controle Integrado de Pragas; Higiene dos Alimentos (aquisição e recebimento, armazenamento, procedimento para o pré-preparo, preparo, cocção, reaquecimento, espera e distribuição, procedimento para a utilização de sobras e uso do termômetro); Controle de Qualidade (ferramentas utilizadas). Tais itens foram expostos conforme modelo de descrição para um MBP e fundamentados bibliograficamente. Os POP's foram elaborados seguindo as recomendações de Brasil (2004), Brasil (2002) e Lopes (2004), sendo portanto, constituído de quatro procedimentos: POP 1 – Controle da Potabilidade da água; POP 2 – Higiene das Instalações Físicas, Móveis, Equipamentos e Utensílios; POP 3 – Higiene e Saúde dos Manipuladores; POP 4 - Controle Integrado de Pragas. Para todos os POP's elaborou-se instruções de trabalho. O Manual de Boas Práticas elaborado atende ao objetivo de garantir o controle higiênico-sanitário durante as aulas práticas, sendo este disponível aos alunos-manipuladores para consulta, como sugere ABERC (2003) e Brasil (1999). Os itens que compõem o Manual foram detalhados conforme a realidade do Laboratório, servindo de modelo para elaboração de outros manuais. Assim, a fundamentação teórica de tais itens, figura ser uma ferramenta didática de pesquisa e consulta por alunos, profissionais e outros interessados. O MBP é implantado através dos Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme as recomendações de Brasil (2004). As instruções de trabalho descritas conduzem aos procedimentos seqüenciais de limpeza e desinfecção, estando acessíveis aos manipuladores, fixados nas paredes das cozinhas experimentais do Laboratório. Os POP's estão documentados a fim de comprovar a sua implementação. Conclui-se que o Manual de Boas Práticas é uma ferramenta indispensável para a manutenção do controle higiênico-sanitário, no Laboratório de Preparo de Alimentos, através dos POP's. Além disso, tem servido como material didático nas disciplinas da unidade de alimentos e nutrição, do Curso de Economia Doméstica e ferramenta para a elaboração de outros manuais, sendo consultado por alunos (as), profissionais e outros de áreas afins. Entretanto, deve ser frequentemente revisado, de preferência anualmente.

REFERÊNCIAS

ABERC. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 8. ed. São Paulo, 2003. 288 p.

BRASIL. Portaria CVS nº 6, de 10 de março de 1999. Dispõe os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de Alimentos. **Diário Oficial da União**; Poder Executivo, Secretaria de Estado de Saúde, São Paulo, SP, 6 mar. 1999. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=20920&word>>. Acesso em: 12 jun. 2004.

BRASIL. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 1 jul. 1997. Disponível em: <http://abic.com.br/arquivos/leg_portaria326_97_anvisa.pdf>. Acesso em: 23 out. 2004.

BRASIL. Resolução – RDC nº275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre os procedimentos operacionais padronizados e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 6 nov. 2002. Disponível em: < http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm>. Acesso em: 23 out. 2004.

BRASIL. Resolução – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre as boas práticas para serviço de alimentação. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>>. Acesso em: 20 jun. 2007.

SENAC. **Guia passo a passo: implantação do sistema de boas práticas e sistema APPCC**. Rio de Janeiro, 2001. 205 p.

LOPES, E. A. **Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA**. São Paulo: Livraria Varela, 2004. 236 p.

SILVA Jr., E. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 2007. 624p.