

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NA CIDADE DE DOURADOS/MS

Ribeiro, K.T.L.¹; Quadros, C.A.¹; Mazzucato, C.²; Primo, R.B.S.²; Brabes, K.C.S.³; Negrão, F.J.⁴;

¹Acadêmica do Curso de Nutrição/FCS/UFMG. karlalandgraf@yahoo.com.br; ²Estudantes de Pós - Graduação em Tecnologia Ambiental; ³Orientadora, Docente da Faculdade de Engenharia/FAEN/UFMG. kellyBrabes@ufmg.edu.br; ⁴Docente da Faculdade de Ciências da Saúde/ FCS/UFMG;

RESUMO

Este trabalho visa relacionar as condições higiênico-sanitárias em estabelecimentos produtores, manipuladores e na comercialização de alimentos bem como informar aos consumidores sobre Boas Práticas de Fabricação (BPF) e implantação das mesmas nos locais interessados no município de Dourados/MS. Através da parceria entre a Vigilância Sanitária de Alimentos/VISA e o SENAI Dourados/MS o projeto visa relacionar visitas nos estabelecimentos e aplicação de um questionário estruturado sugerido pela portaria RDC nº 275/MS para avaliação das condições do local, categoria que se enquadra e sugerir adequações necessárias. Baseado nos dados coletados será ministrado curso de curta duração e treinamentos técnicos sobre manipulação higiênica de alimentos. Serão realizadas análises microbiológicas dos alimentos produzidos/comercializados e das condições higiênico-sanitárias dos equipamentos e utensílios utilizados no local. Os resultados destas análises serão utilizados em cursos de embasamento teórico-práticos com funcionários destes locais. Paralelamente, estaremos realizados a aplicação das portarias da ANVISA/MS, através das resoluções RDC nº 12, 275 e 216. As palestras serão direcionadas também a comunidade envolvendo alimentação saudável e elaboração de folders, folhetos, cartilhas que será distribuída a população em locais de frequência determinadas a partir das avaliações prévias realizadas. Como resultados preliminares, foram abordadas 122 empresas entre elas estão 21 escolas, 10 lanchonetes, 28 restaurantes, 23 pizzarias, 14 padarias, 15 mercados, 07 açougues e 03 docerias. Em relação à abordagem de aceitação do projeto nos estabelecimentos foram obtidos 12,2% dos locais contactados, sendo 3 escolas 2 padarias, 3 mercados e 2 açougues, totalizando 10 locais. A dificuldade encontrada é devido à falta de conhecimento da população em relação aos benefícios que este projeto possa trazer para os seus estabelecimentos, identificando os pontos críticos na manipulação e higienização de alimentos nos locais de visitação, além de fornecer resultados de contaminação dos próprios alimentos produzidos, fornecendo subsídios de possíveis melhorias dos mesmos com relação a sua contaminação microbiológica.

Palavras-Chave: higiene, manipulação de alimentos, controle de qualidade.