

A importância da atualização do manual de boas práticas para serviços de alimentação: um relato de experiência**The importance of updating the manual of good practices for food services: an experience report**

DOI:10.34119/bjhrv3n3-176

Recebimento dos originais: 02/05/2020

Aceitação para publicação: 12/06/2020

Mariane Moreira Ramiro do Carmo

Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário Unigran Capital

Simone Neiva Araujo

Discente do curso de Nutrição do centro Universitário Unigran Capital

Keila da Silva Artigas Deiss

Discente do curso de Nutrição do centro Universitário Unigran Capital

Suely Cardoso Nunes

Discente do curso de Nutrição do centro Universitário Unigran Capital

RESUMO

A alimentação coletiva vem crescendo a cada ano, impulsionada pelo aumento da procura de refeições fora de casa. Os estabelecimentos de alimentação, precisam estar preparados em capacitação e aperfeiçoamento para a melhoria dos produtos e serviços, como também na redução de perdas, aumento da competitividade e principalmente, no quesito sanitário e segurança alimentar.

Este artigo é resultante de uma avaliação em um restaurante de Campo Grande MS, com foco no Manual de Boas Práticas e aplicação do mesmo, seguindo os critérios de legislação vigente.

Palavra-chave: Manual de boas práticas, alimentação coletiva, segurança alimentar.

ABSTRACT

The collective feeding has been growing every year, driven by the increased demand for meals outside the home. The food establishments need to be prepared in training and improvement for the improvement of products and services, as well as in reducing losses, increasing competitiveness and especially in health and food safety. This article is the result of an evaluation in a restaurant in Campo Grande MS, focusing on the Good Practices Manual and its application, following the criteria of current legislation.

Keywords: Good practices manual, collective food, food safety.

1 INTRODUÇÃO

O aumento do consumo de alimentos fora do domicílio pode ser um indicativo de que mudanças na estrutura econômica e social do país estão aumentando as restrições de tempo e, assim, a demanda por alimentos prontos para consumo fora do lar vem aumentando nos últimos anos. O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), publicou que 34% dos brasileiros têm o hábito de realizar refeições fora de casa, chegando a consumir 25% de sua renda, por mês, com alimentação fora do lar. (QUEIROZ e COELHO, 2014). Contudo, a exigência dos consumidores está levantando a cada dia uma nova busca e aperfeiçoamento pela qualidade dos alimentos. É expressiva a procura por sistemas de capacitação e aperfeiçoamento que sejam efetivos não só na melhoria dos produtos e serviços, como também no quesito sanitário, na redução de perdas e no aumento da competitividade. As Boas Práticas, apresentadas na resolução 275/2002 formam a base da gestão da segurança e qualidade em serviços de alimentação, e corresponde a um conjunto de procedimentos que ajustam as empresas do setor alimentício à normas higiênico-sanitárias adequadas e aumentam a segurança alimentar, promovendo a saúde e bem-estar dos consumidores. Dessa forma, o Manual de Boas Práticas de Manipulação, juntamente com os POP's representam uma ferramenta importante, para a qualidade e segurança dos alimentos, como também, sua atualização é um processo contínuo, sempre havendo adaptações e inovações que visam a melhoria dos produtos e dos processos de produção para favorecer a saúde coletiva.

Esse trabalho teve como objetivo atualizar e implantar as atualizações do Manual de Boas Práticas de Manipulação em um restaurante comercial, localizado na região central de Campo Grande/MS, que serve aproximadamente 240 refeições/dia.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

Foram realizadas visitas técnicas semanais no local, durante os meses de junho e julho, para aplicação de check list, elaboração de diagnóstico, levantamento de dados e consultas para atualização do Manual de Boas Práticas do restaurante, seguindo a legislação RDC 216/2004 e RDC 275/2002.

3 RESULTADO E DISCUSSÕES

O restaurante analisado corresponde às boas práticas, respeita a legislação vigente, as normas e práticas de segurança, necessitando de atualização no Manual de Boa Práticas,

incluindo os aspectos de higiene e saúde de manipuladores, assim como capacitação dos mesmos e manutenção em alguns pontos do local, o que despertou a elaboração deste trabalho.

4 CONCLUSÃO

É bem estreita a relação entre a qualidade e a segurança na produção de alimentos e notório que a implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e sua constante atualização são indispensáveis nos estabelecimentos de alimentação para favorecer a saúde dos manipuladores e dos consumidores.

REFERÊNCIAS

INFOOD. Revelam dados na alimentação para 2019. Minas Gerais. 2019. Disponível em <https://infood.com.br/restaurant-trends-dados-ineditos-revelam-tendencias-na-alimentacao-para-2019/>. Acesso em 14/08/19.

QUEIROZ, p. w. v.; COELHO, A. b. Alimentação Fora de Casa. Viçosa MG, 2014.

ABREU, S. E.; PINTO, S.M.A. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. Ed.6. São Paulo: Ed. Metha, 2016.

MEZOMO, B. Iracema. Os Serviços de Alimentação – Planejamento e Administração. Ed.6. Barueri SP. Manole 2015.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216/ 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents>. Acessado em 13/08/2019.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275/ 2002. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents>. Acessado em 13/08/2019.