



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação das condições higiênico-sanitárias (Boas Práticas de Fabricação) das indústrias de sorvetes de Governador Valadares-MG

Anderson F. VILELA, Fernanda V. MACHADO, Mariana M. GONÇALVES, Núbia C. FREITAS, Ana C. A. MORAIS

Anderson Ferreira Vilela

Professor do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – CCHSA

Universidade Federal da Paraíba – UFPB, campus III 58220-000 Bananeiras-PB

E-mail: prof.ufpb.anderson@gmail.com

O sorvete é uma guloseima apreciada principalmente nos dias de calor e em cidades de clima quente. Apesar de refrescante, saboroso e bastante nutritivo, está bastante relacionado a contaminações microbiológicas (33%). As mais frequentes são por estafilococos (9%) e por coliformes (11%). Este trabalho objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias das indústrias de sorvetes de Governador Valadares-MG. Das nove fábricas de sorvetes registradas na Vigilância Sanitária municipal, oito delas aceitaram participar do trabalho se submetendo à avaliação. Todas as indústrias foram inesperadamente inspecionadas, sendo verificados os 149 itens constantes na lista de verificação adaptada, construída a partir da Resolução 275/2002 da ANVISA. O controle e garantia da qualidade se mostraram bastantes insatisfatórios com valores de adequação às Boas Práticas de Fabricação de apenas 50,0 e 46,5%, respectivamente. Cuidados como avaliação nutricional para a rotulagem, programa de rastreabilidade, atendimento ao consumidor e registro documental da rotina de produção ainda não são usados pela maioria das fábricas. O atendimento aos quesitos de segurança ambiental foi de apenas 58,5%, consequência da falta de atitudes como a destinação correta dos resíduos sólidos, retirada de licença ambiental e tratamento dos efluentes. A proteção contra contaminação por pragas e vetores está bem presente, mostrado pelo atendimento de 77,9% dos quesitos relacionados a este item. Os cuidados relativos à higiene pessoal e capacitação de funcionários alcançou 75% de atendimento por apenas três fábricas. Manipuladores de alimentos usando adornos pessoais como brincos e relógios, sem proteção contra queda de cabelos e sem uniformes foram constatações frequentes nas avaliações. Outra grave constatação foi a prática comum dos funcionários não lavarem as mãos quando trocavam de atividades. Os aspectos gerais de limpeza e sanitização atenderam a 69,6% das questões, mostrando que esse tópico também precisa de melhoria, mesmo com três fábricas com percentual de atendimento maior que 90%. Segundo a literatura científica, quando o percentual de atendimento ultrapassar 75% o estabelecimento precisa ainda de melhorias, mas já é considerado bom. Entretanto se não chegar a 50% é considerado ruim e recomenda-se intervenção imediata para melhoria das condições de produção. Já quando o percentual estiver entre os dois valores classifica-se como regular. Das oito indústrias avaliadas apenas uma foi classificada como ruim (46,2%) e outra como boa (80,8%), ficando a maioria como regulares. Estes resultados mostram a necessidade de capacitação dos trabalhadores e proprietários das fábricas de sorvete e fiscalização pelos órgãos reguladores.

Palavras-chave: sorvete, Boas Práticas de Fabricação, condições higiênico-sanitárias, qualidade.

