



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores de alimentos de Timóteo – MG

Carlos A. A. DINIZ, Jeffrey T. L. A. SANTOS¹, Fernanda M. S. STARLING², Marcio C. COSTA², Anderson F. VILELA³

Carlos Alberto de Almeida Diniz

Bacharelado em Agroindústria, Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias – UFPB –
Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras, 58220-000

Bananeiras - PB. E-mail: c.albertoalmeida@yahoo.com.br

As Boas Práticas Fabricação (BPF) de alimentos são normas de procedimentos que têm como objetivo alcançar um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou de um serviço na área de alimentos. Decorrente disso, esta pesquisa objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias de alguns estabelecimentos produtores de alimentos no município de Timóteo. Para esta pesquisa exploratória, investigou as condições higiênico-sanitárias através da avaliação da adoção das BPF em alguns estabelecimentos produtores de alimentos no município de Timóteo-MG. Utilizou-se como instrumento para coleta de dados, uma lista de verificação (*check-list*), utilizada pela própria Vigilância Sanitária, baseada na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que através da análise de laudos de vistorias realizadas pelos fiscais da Vigilância Sanitária do município nos anos de 2007 e 2008, verificou-se o nível de não conformidades apresentadas e as infrações mais cometidas por cada tipo de serviço alimentício em relação à legislação sanitária vigente. Os resultados mostraram uma variação das médias de 7,4 a 9,6 % de não adequação entre açougues, bares, mercearias, pizzarias, restaurantes, horti fruti e supermercados. De acordo com a Resolução 275 de 21 de outubro de 2002, os estabelecimentos avaliados estão no limite aceitável, estando dentro do grupo 1 (0 a 24% de não atendimento dos itens), apesar desse tipo de regulamento ser usado em estabelecimentos produtores/industrializadores de Alimentos, e os estabelecimentos avaliados nesta pesquisa serem serviços de alimentação. Este nível de inadequação baixo é importante porque a maioria das doenças transmitidas por alimentos é de origem microbiana e é atribuída à manipulação em condições de higiene inadequadas. Conclui-se que apesar de todos os 65 estabelecimentos avaliados atenderem a legislação, estando de acordo com o limite permitido, falta ainda uma conscientização sanitária dos produtores e uma ação mais rígida da vigilância sanitária, pois deixa a desejar em alguns aspectos, sendo assim, muitas vezes muito tolerantes.

Palavras-chave: lista de verificação, boas práticas de fabricação, condições higiênico-sanitárias, alimentos seguros, serviços de alimentação.

