

IMPLANTAÇÃO DE UM MANUAL DE BOAS PRÁTICAS EM BANCO DE ALIMENTOS

ALMEIDA, Ana Amélia, aamelia@fumec.br; SILVA, Amália, avsilva@fumec.edu.br; ELOI, Henrique, henriquemanata@gmail.com; AMARAL, Janice, Janicehs.amaral@gmail.com; PORTO, Julinely, julinely@hotmail.com; LACERDA, Larissa, lalakaroline@hotmail.com; MENDONÇA, Maria Clara, clara-mendonca@hotmail.com; SOUZA, Rebecca, a224706477@fumec.edu.br; SILVA, Roger, rogervieira94@gmail.com

Unidade FCH, Universidade FUMEC, Belo Horizonte, MG

RESUMO

Bancos de alimentos (BA) atuam no recebimento de alimentos considerados impróprios à comercialização, mas que são adequados ao consumo humano. Neste estudo foram avaliadas as boas práticas de manipulação dos alimentos no BA, objetivando a construção de um manual de boas práticas de manipulação, capaz de orientar os colaboradores. Trata-se de um estudo transversal, no qual a amostra foi um BA localizado no município de Belo Horizonte. O levantamento dos dados primários deu-se por meio de um instrumento de coleta de dados – check list. O manual permite a amenização dos problemas no entanto alguns deles necessitam intervenção de órgãos públicos

INTRODUÇÃO

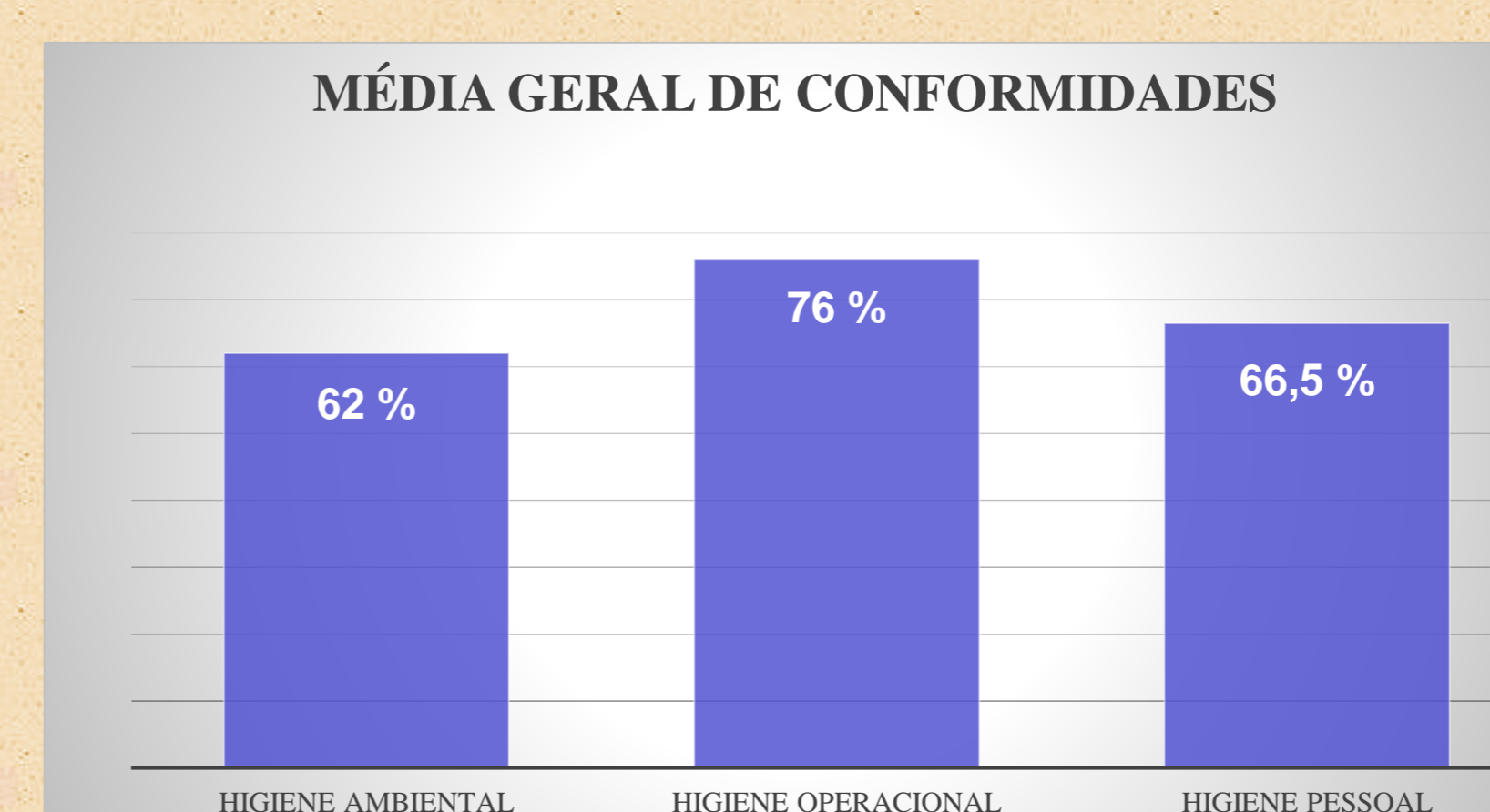
A fome e o desperdício de alimentos são importantes problemas que o Brasil enfrenta, em resposta a isso, foi implementado um programa denominado Banco de alimentos (BA). O BA atua no recebimento de doações de alimentos considerados impróprios para a comercialização, mas que são adequados ao consumo. Os alimentos são repassados a instituições credenciadas sem fins lucrativos que produzem e distribuem refeições gratuitamente, tais como creches, asilos, entre outros. É fundamental que os alimentos distribuídos pelo BA não sejam transmissores de doenças. A implementação de projetos que promovam a manutenção da qualidade dos alimentos com ações tais como o desenvolvimento de um manual de boas práticas e o investimento em treinamento e capacitações dos manipuladores são fundamentais para a segurança alimentar. Nesse sentido, no presente estudo foram avaliadas as boas práticas de manipulação dos BA e os hábitos de higiene dos seus manipuladores, objetivando a construção e implementação de um manual de boas práticas de manipulação, capaz de orientar os colaboradores.

METODOLOGIA

Tratou-se de um estudo transversal, realizado entre os meses de agosto de 2016 a agosto de 2017, no qual a amostra foi um BA localizado no município de Belo Horizonte. O levantamento dos dados primários deu-se por meio de um instrumento de coleta de dados – check-list. Classificaram-se as variáveis da lista de verificação em três dimensões: higiene ambiental, operacional e pessoal, com o objetivo de auxiliar na construção de uma proposta de intervenção. Esses itens contidos na check-list foram classificados em conforme, não conforme e não se aplica para direcionar a elaboração de um manual de boas práticas. A implementação do manual foi realizada por meio de capacitação dos manipuladores de alimentos

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O manual de boas práticas foi desenvolvido em relação aos resultados obtidos por meio da aplicação da check-list realizada para auxiliar na proposta de intervenção. A check-list evidenciou que os quesitos “higiene ambiental” (FIG 1), que englobam a parte estrutural do BA e “higiene pessoal”, que inclui as praticas de higiene dos funcionários são os que mais necessitavam de intervenções.



CONCLUSÃO

A utilização da check-list para a avaliação das condições do BA nos permitiu uma observação mais abrangente dos possíveis problemas observados no BA. No entanto, algumas medidas ainda dependem de investimentos de órgãos públicos para serem solucionados como a infraestrutura. O desenvolvimento do manual permite ao BA o acompanhamento dos itens de higiene ambiental, operacional e pessoal dos manipuladores de alimentos possibilitando o treinamento contínuo dos colaboradores.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. Pesquisa de Avaliação do programa Banco de alimentos. Brasília, SAGI, 2011.
- BRASIL. Tribunal de Contas da União. Relatório de Avaliação de Programa. Programa Banco de Alimentos. Brasília: TCU, Secretaria de Fiscalização e Avaliação de Programas de Governo, A. 122p, 2005.
- TOMICH RGP et al. Metodologia para avaliação das boas práticas de fabricação em indústrias de pão de queijo. Ciênc. Tecnol. Aliment., v. 25, n.1, p.115-120, jan.-mar, 2005.
- JONES, Gabrielle et al. Outbreak of Salmonella Enteritidis linked to the consumption of frozen beefburgers received from a food bank and originating from Poland: northern France, December 2014 to April 2015. Eurosurveillance, [s.l.], v. 21, n. 40, p.40-40, 6 out. 2016. European Centre for Disease Control and Prevention (ECDC).
- RUSH, Timothy J. et al. Food Insecurity and Dietary Intake Of Immigrant Food Bank Users. Canadian Journal Of Dietetic Practice And Research, [s.l.], v. 68, n. 2, p.73-78, jul. 2007.