

Verificação da aplicação de boas práticas de manipulação de gelados comestíveis em uma sorveteria no município de Goianira-GO

Nome do/a(s) estudante(s): José Neto Barros Queiroz,
Priscila Alves Borges

Nome do/a orientador/a: Heloisa Gabriel Falcão

INSTITUTO FEDERAL DE GÓIAS/ INHUMAS/ BACHAREL EM
CIÊNCIA E TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

E-MAIL DO ORIENTADOR: HELOISA.FALCAO@IFG.EDU.BR

Palavras-chave: Boas práticas de fabricação. Check list. Higiene.

Introdução

O consumo de gelados comestíveis aumenta a cada ano e desta forma, é importante ressaltar que, a implementação das boas práticas de fabricação é de suma importância na fabricação e comercialização destes produtos, para manter a qualidade e segurança no consumo.

O sorvete possui fatores intrínsecos que podem favorecer o desenvolvimento microbiano durante o período de armazenamento mesmo em temperaturas de congelamento, razão pela qual deve-se ter um controle higiênico-sanitário durante seu processamento e manipulação.

Metodologia

Elaborou-se um *check list* baseado na RDC N°216 de 15 de setembro de 2004, que aborda sobre os procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação para verificar se estão sendo aplicados na sorveteria em estudo os procedimentos, e foram passadas instruções sobre as BPF a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado e instruir os colaboradores.

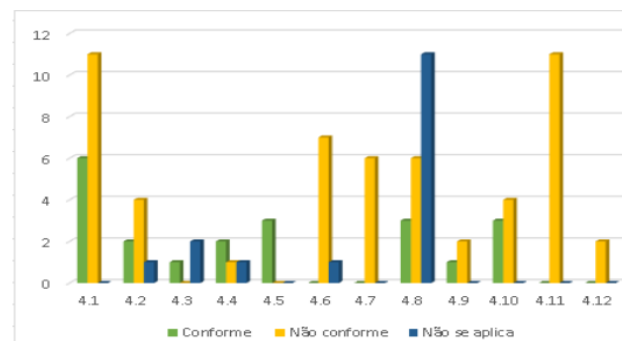
Os dados coletados foram tabulados no Microsoft Office Excel e os resultados foram expressos em % por meio de gráfico.

Resultados e Discussão

Os resultados das avaliações de boas práticas no serviço de alimentação estão apresentados no gráfico 1. O item 4.1 fala sobre instalações, o item 4.2 sobre higienização, o item 4.3 sobre controle de pragas, o item 4.4 sobre abastecimento de água, o item 4.5 sobre manejo de resíduos, o item 4.6 sobre manipuladores, o item 4.7 sobre matéria-prima e ingredientes, o item 4.8 sobre preparação do alimento, o item 4.9 sobre armazenamento e transporte, o item 4.10 sobre exposição ao consumo, o item 4.11 documentação e registro e o item 4.12 sobre responsabilidade.

Foram avaliados 91 itens, apenas 21 itens estiveram conforme a legislação, 54 itens apresentaram não conformidades e 16 itens não se aplicavam a avaliação no estabelecimento.

Gráfico 1. Gráfico de resultados



Conclusões

O estabelecimento é responsável por produzir milk shakes, açáis no copo, sorvetes em taças, lanches como tapioca recheada, cuscuz, omeletes entre outros e apresentou diversas não conformidades, essas não conformidades podem implicar diretamente na saúde do seu público, com alguma intoxicação alimentar, sendo assim através dessas não conformidades foi possível identificar que o estabelecimento não segue a legislação correta, e alguns pontos críticos que precisam ser melhorados, para aconselhar a implementação de diversas mudanças para garantir total segurança do seu público, apresentado a legislação correta a ser seguida.

Referências Bibliográficas

Okura, M. H et al. Avaliação microbiológica em amostras de sorvetes, coletadas no município de Uberaba, MG. **Revista Higiene Alimentar**, em São Paulo. V.23, n. 172/173, p. 166-170, 2009.