



## **BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DA REGIÃO NOROESTE - RS.<sup>1</sup>**

*Deise Cargnin<sup>2</sup>, Dione de Marchi<sup>3</sup>. UNIJUI*

**INTRODUÇÃO:** A implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) estabelece a obrigatoriedade da implantação das condições higiênico sanitárias em todo o segmento alimentício. Este projeto teve por objetivo capacitar os produtores de alimentos que participam da feira municipal de produtos coloniais, em Catuípe – RS. A região caracteriza-se por uma produção cada vez mais significativa de produtos alimentícios artesanais de origem animal como: embutidos, laticínios e derivados e panificação. A legislação brasileira através da RDC 275/02 da Anvisa, portaria 326/97 SVS/MS e portaria 368/97 do MAPA, determina a importância da aplicação das BPF e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). **MATERIAL E MÉTODOS:** Participaram do curso de capacitação para manipuladores de alimentos 30 pessoas, sendo integrantes dos grupos de agricultores do meio rural, urbano e feirantes do município. O curso teórico- prático totalizou 40 horas/ aula. Foram realizadas reuniões com a participação da UNIJUI, EMATER e Prefeitura Municipal de Catuípe para planejamento, organização e programação do curso. Foi realizado um acompanhamento analítico do processo através de análises microbiológicas realizadas com os respectivos produtos elaborados pelos feirantes, coleta de amostra para análise de swab de mãos, equipamentos e alimentos. **RESULTADOS:** Com base nos resultados obtidos, pôde-se analisar o risco de contaminação alimentar existente em cada residência de acordo com as normas e padrões estabelecidos. dos oito (8) swabs de mãos três (3) se apresentaram satisfatórios e apenas (1) duvidoso. Os outros quatro (4) se apresentaram insatisfatório para contaminação. Na análise microbiológica foram analisados sete (7) produtos alimentícios, onde apenas um (1) apresentou maior risco para contaminação por coliformes termotolerante (fecais) (NMP/g). Os resultados após os swabs coletados dos cinco (5) equipamentos, três (3) se apresentaram insatisfatórios para contaminação por mesófilos e dois (2) satisfatórios. Foi realizado, entrega individual dos resultados com esclarecimentos e orientações para possíveis melhorias no processo produtivo, bem como melhorias das condições higiênico sanitárias. **CONCLUSÃO:** O projeto capacitou os participantes, bem como promoveu melhorias no processo produtivo e nos produtos elaborados, que proporcionam tanto aos produtores quanto aos consumidores qualidade e segurança alimentar.

<sup>1</sup> Projeto de extensão de Boas Práticas de Fabricação para manipuladores de alimentos da região Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul.

<sup>2</sup> Acadêmica do curso de Nutrição da UNIJUI e bolsista PIBEX.

Deise.cargnin@unijui.edu.br

<sup>3</sup> Coordenadora, Professora Doutora do Departamento de Ciências da Saúde da UNIJUI. dione@unijui.edu.br