



ADEQUAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM PANIFICADORAS DO MUNICÍPIO DE IJUÍ-RS¹

Neide Taciana Lukaszewski Schimanowski², Adriane Cervi Blümke³. UNIJUI

INTRODUÇÃO: Os estabelecimentos prestadores de serviços de alimentação assumem um papel importante na qualidade da alimentação da população urbana. Para assegurar que os alimentos sejam preparados de modo a garantir a segurança do consumidor devem ser adotadas medidas de prevenção e controle em todas as etapas da cadeia produtiva. Uma das formas para se atingir um alto padrão de qualidade dos alimentos é a implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF). **OBJETIVOS:** Avaliar a adequação das Boas Práticas de Fabricação em panificadoras do município de Ijuí, RS. **MATERIAL E MÉTODOS:** A pesquisa foi realizada com 15 padarias que possuíam Alvará Sanitário. O instrumento utilizado para avaliar a adequação das padarias foi a Lista de Avaliação para Boas Práticas em Serviços de Alimentação proposta por Saccol et al. (2006) baseada na RDC 216/04/ANVISA. Também foi realizada uma entrevista com os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos. **RESULTADOS:** O estudo revelou que 7% dos estabelecimentos foram classificados como “bom”, 13% como “ruim” e 80% como “regular”. A falta de Documentação e Registro foi o item que mais colaborou para a baixa adequação das panificadoras, obtendo somente 4,7% de adequação nos locais pesquisados. Já a Exposição ao Consumo do Alimento Preparado e o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas apresentaram os maiores índices de adequação, 85,7% e 85,6%, respectivamente. Além disso, nenhuma panificadora possui Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados implantados em sua totalidade. Em relação à entrevista observou-se que a maioria dos proprietários tem bom nível de escolaridade, conhece a legislação e sabe o que são boas práticas. **CONCLUSÃO:** Os resultados obtidos revelaram que as panificadoras avaliadas não estão adequadas em relação à legislação. Assim, torna-se imprescindível a ação efetiva dos órgãos fiscalizadores para assegurar o cumprimento da legislação, bem como a realização de capacitações periódicas sobre boas práticas aos profissionais que atuam nesses estabelecimentos.

¹ Monografia realizada no Curso de Pós-Graduação Lato Sensu em Segurança Alimentar e Gestão do Setor de Alimentos, UNIJUI

² Aluna do Curso de Pós-Graduação Lato Sensu em Segurança Alimentar e Gestão do Setor de Alimentos – UNIJUI.

³ Docente do Curso de Pós-Graduação Lato Sensu em Segurança Alimentar e Gestão do Setor de Alimentos – UNIJUI.