



19 Congresso de Iniciação Científica

APLICAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS BÁSICOS E PRELIMINARES PARA IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS COMERCIALIZADORES DE ALIMENTOS NO PARQUE DA RUA DO PORTO NO MUNICÍPIO DE PIRACICABA

Autor(es)

LETÍCIA FERREIRA DE CAMARGO

Orientador(es)

ÂNGELA DE FÁTIMA KANESAKI CORREIA

Apoio Financeiro

FAPIC/UNIMEP

1. Introdução

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) tem como objetivo principal garantir a integridades do alimento e a saúde do consumidor e compõem um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, que abrange desde as matérias -primas até o produto final (TREDICE, 2000). Os benefícios promovidos pelos programas de qualidade estão relacionados com a garantia de segurança do alimento, diminuição de custo operacionais, pois evita destruição, recolhimento e, às vezes, reprocessamento, diminuição do número de análises, redução de perdas de matérias-primas e produtos, maior credibilidade junto ao cliente, maior competitividade na comercialização. De acordo com Pesquisas de Orçamento Familiar (POF) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, realizada 2007, mostrou que, a população gasta em torna de 24% das despesas alimentares em consumos fora de suas domicílios. E estes números tendem a aumentar cada vez, mais, com o desenvolvimento econômico do país (BADARÓ, 2007). No setor de serviços de alimentação, há uma grande falha, quando se referem a programas de treinamentos para manipuladores, o que é necessário, para garantir a qualidade e segurança dos produtos e integridade dos consumidores (BADARÓ, 2007). Segundo CAMPOS (1992) um produto ou serviço de qualidade é aquele que atende de forma confiável, acessível, segura e no tempo correto às necessidades do cliente.

2. Objetivos

Este trabalho de iniciação científica apresenta como objetivo desenvolver os procedimentos comercializadores de alimentos no Parque da Rua do Porto no município de Piracicaba.

3. Desenvolvimento

PROGRAMAS DE QUALIDADE: No setor de alimentos são utilizados alguns programas para garantir a qualidade e segurança dos produtos (RIBEIRO E ABREU, 2005). MÉTODO 5S: O programa 5S é uma ferramenta muito utilizada, o método é visto como o ponto de "Partida" e um pré-requisito básico para o controle de qualidade, este programa tem como objetivo principal promover a

alteração do comportamento das pessoas, proporcionando total reorganização da empresa que são essenciais para assegurar a produtividade (ANVISA, 2005; NEHME, 2008; REBELLO, 2005). O 5S é expresso em poucas letras, (em português significa "Senso de" utilizando a letra S (NEHME, PANTALEÃO,2010). Para utilizar o 5S é necessário que tenha se uma metodologia de implementação correta, para almejar ganhos maiores em termo de motivação, criatividade, produtividade e lucratividade (REBELLO, 2005). BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO: As Boas Práticas de Fabricação consiste em um sistemas de gestão da qualidade, onde normas são estabelecidas,para padronizar procedimentos e métodos, de todas as atividades de fabricação de um produto ou fornecimento de serviços, visando assegurar a qualidade e buscando sempre a segurança dos alimentos (ALVES, 2003). O manual de Boas Práticas de Fabricação é a descrição das operações realizadas no estabelecimento, contendo os requisitos sanitários para manutenção e higienização das instalações, equipamentos, controle de pragas, controle de abastecimento de água, controle de saúde dos manipuladores e controle de qualidade do produto final (ANVISA, 2010; BOANOVA, 2008 apud SILVA Jr., 2005). Em 2004 foi elaborada a Resolução RDC nº 216, que estabelece práticas de higiene, que o manipulador deve obedecer, desde a matéria prima até o produto final, para evitar ocorrências de Doenças Transmitidas por alimentos (ANVISA, 2010). Para garantir a segurança no alimento, devem seguir as legislações determinadas e elaboradas pelas autoridades, para cada produto específico, visando proteger à saúde da população (ANVISA, 2008). O manual de Boas Práticas de Fabricação é específico para cada estabelecimento, tendo que estar disponível para órgãos responsáveis pela inspeção e principalmente, para toda equipe, quando houver necessidade de consultar. A elaboração deste manual deve ser realizada por um profissional da área de alimentos (RÊGO, 2004). SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA: O termo de serviço de alimentação é definido como estabelecimento que se dedica a preparar e servir refeições. O ramo de serviços de alimentação é muito competitivo, onde os conceitos são sempre inovadores, podendo ser o cardápio, o ambiente, o atendimento, a localização. Com isso as inovações e as adequações, conforme as legislações que inclui esses estabelecimentos são sempre cobradas pelos seus clientes, podendo dessa forma garantir a sobrevivência do estabelecimento (WALKER; LUNDBERG, 2003). Segundo dados da Associação Brasileira de Refeições Coletivas (ABERC), esse segmento serviu, no ano de 2002, cerca de 11,1 milhões de refeições/dia, sendo o crescimento estimado para 8% para 2003, o que demonstra a força desse mercado (AKUTSU, R. C. et al, 2005). Segundo dados da Associação de Bares e Restaurantes Diferenciados (ABREDI) o número de estabelecimentos que comercializam alimentação coletiva, por quilo no Brasil, dobrou em um período de 5 anos passando para 800 mil estabelecimentos. Porém de acordo com dados do SEBRAE apenas 25% desses estabelecimentos funcionam por mais de cinco anos (BADARÓ, 2007). Devido ao aumentos deste tipo de comércio, a concorrência passou a ser um fator bastante importante para este setor, no qual, além de apresentarem um bom preço é necessário garantir um serviço de boa qualidade e segurança alimentar, garantindo assim o sucesso do estabelecimento (GERMANO, 2003). METODOLOGIA: Para este estudo foram desenvolvidos procedimentos básicos aplicativos que servirão de base para a elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação ou Manipulação nos estabelecimentos que produzem e comercializam alimentos no parque da Rua do Porto no Município de Piracicaba. Os procedimentos básicos que antecedem a implantação de um programa de qualidade representam o ponto de partida, uma vez que proporcionam vários benefícios ao estabelecimento como ordem, limpeza, asseio e autodisciplina, promovendo benefícios a todos que convivem no local, melhora o ambiente, as condições de trabalho, saúde, higiene e traz eficiência e qualidade com relação aos produtos e serviços oferecidos. O intuito não é somente a aplicação dos conceitos, mas a mudança cultural de todas as pessoas envolvidas e aceitação de que cada um deles é importante para melhorar o ambiente de trabalho, saúde física e mental dos trabalhadores e o sistema da qualidade, pois ao implantar um programa não é apenas traduzir os termos e estudar sua teoria e seus conceitos. sua essência é mudar atitudes, pensamentos e comportamento pessoal. Como ferramenta a ser utilizada para o desenvolvimento deste conceito foi desenvolvido do método 5S. É importante a alteração no comportamento e atitudes do pessoal. A conscientização dos integrantes da importância dos conceitos e de como ele devem ser usados facilita a implantação do programa. A abordagem do programa deve ser aplicada como hábito e filosofia, deste modo, podem auxiliar na reorganização do estabelecimento, facilitando na identificação de materiais, descarte de itens obsoletos e melhoria na qualidade de vida e ambiente de trabalho para os membros da equipe. Cada fase é intimamente ligada à outra, sendo também um pré-requisito para a consolidação da fase seguinte. Uma vez iniciado o processo, fica mais fácil da continuidade à implantação dos métodos. conseqüentemente haverá consolidação do Programa de Boas Práticas de Fabricação e melhoria do desempenho geral nos estabelecimentos processadores e comercializadores de alimentos no parque da Rua do Porto, no município de piracicaba.

4. Resultado e Discussão

PROCEDIMENTOS SISTEMATIZADOS PARA A IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA 5S: Esse método auxiliará na reorganização dos estabelecimentos, facilitando a identificação de vida e ambiente para os colaboradores. Na tabela 1(Anexo-1) está representada a síntese dos procedimentos. PROCEDIMENTOS SISTEMATIZADOS PARA O DESENVOLVIMENTO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO/ MANIPULAÇÃO (BPF): Os procedimentos que servirão de base de orientação para que os estabelecimentos produtores e comercializadores do parque da Rua do Porto do município de Piracicaba possam estar descrevendo e elaborando seus manuais em função das especificidades e do segmento de atividades de cada estabelecimento, está apresentado de forma simplificada na tabela 2 (anexo-2). A forma de apresentação dos procedimentos desenvolvidos foi por intermédio da Associação dos Bares e restaurantes da Rua do Proto, com sede no município de Piracicaba, em que foi explanado todo o conteúdo dos procedimentos, através de reunião com os responsáveis pelos estabelecimentos. O número de participantes totalizou 12 pessoas.

5. Considerações Finais

As Boas Práticas de Fabricação são extremamente importantes e por isso indispensáveis em estabelecimentos de alimentação. Se seguidas com precisão e cuidado, são a garantia de um produto seguro e de qualidade. A ferramenta 5S organiza o processo usando os cinco sentidos e a aplicabilidade na melhoria do processo. Ele educa, desenvolve o ser humano, estimula a criatividade, a participação e o trabalho, melhora os relacionamentos interpessoais, proporciona maior agilidade e flexibilidade, reduzindo o desperdício. Nos estabelecimentos comercializadores de alimentos no Parque da Rua do Porto no município de Piracicaba, as BPF's e a ferramenta do 5S foram apresentados através de procedimentos comercializadores de alimentos da rua do Porto, por intermédio de contatos realizados com os estabelecimentos no projeto anterior e por intervenção da Associação de Bares e Restaurantes da Rua do Porto, com sede no município de Piracicaba. pelo trabalho apresentado, foi possível identificar que os responsáveis pelos estabelecimentos comercializadores de alimentos, estavam interessados em aplicar ferramentas que auxiliem em suas atividades operacionais, através da padronização das operações, para promover a garantia da qualidade das condições higiênico-sanitárias de seus produtos, tornando-se um diferencial perante seus concorrentes.

Referências Bibliográficas

ALVES, a. Nelson. Utilização da Ferramenta "Boas Práticas de Fabricação (BPF)" na produção de alimentos para cães e gatos. Campinas: Universidade Estadual de Campinas, 2003, 107,. Dissertação. Faculdade de Engenharia Agrícola, universidade Estadual de Campinas, Campinas 2003. AKUTSU, R, C, et al. Adequação das Boas Práticas de Fabricação em Serviços de Alimentação. Disponível em: .Acesso em: ago 2010. BADARÓ, C. L. Andréa. Boas Práticas para serviço de alimentação: um estudo em restaurantes comerciais do município de Ipatinga, Minas Gerais. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2007, 172. Dissertação. Programa de Pós Graduação em Ciências da nutrição, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa 2007. BOANOVA, B. Andréa. Comercio varejista de alimentos no município de São Paulo: comarcação entre código sanitário de 1988 e de 2004. São Paulo: Universidade de São paulo, 2008, 113. Dissertação, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São paulo, São Paulo 2008. CAMPOS, F. Vicente. Controle de Qualidade Total. Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottomi, 1992. GERMANO, I. S. Maria. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde.São paulo 2008. NEHME, N. S. Implantação do sistema de gestão da qualidade em um laboratório de pesquisa do instituto Oswaldo Cruz (IOC): Desafio e soluções da realidade do programa PALC (Programa de Acreditação de Laboratórios Clínicos) DA SBPC/ML (Sociedade Brasileira de Patologia Clínica - Medicina Laboratorial). 2008, 42p. Dissertação de mestrado - Instituto Oswaldo Cruz - Rio de Janeiro. 2008. Disponível em: . Acesso em: 7 fev 2011. PANTALEAO, S. F. O programa 5S - Uma Prática que gera resultados. Disponível em: .Acesso em:7 fev. 2011. RÊGO, C. Josedir. Qualidade de segurança de alimentos em unidades de alimentação e nutrição. Recife: Universidade Federal de Pernambuco, 2004, 124, Tese, Centro de Ciência da Saúde, Universidade Federal de Pernambuco, Recife 2004. REBELLO, M. A. DE F.R. Implantação do programa 5S para a conquista de um ambiente de qualidade na biblioteca do hospital universitário da Universidade de São Paulo. Revista Digital de biblioteconomia e Ciência da Informação, Campinas, v. 3, n. 1, p. 165-182, jul.dez. 2005. Disponível em: . Acesso em: 7 fev. 2011. RIBEIRO- FURTINI, L. Larissa, ABREU, R. Luiz de. Utilização de APPCC na indústria de alimentos. Disponível em: . Acesso em ago 2010. TREDICE, Stella. As Boas Práticas de Fabricação garantem a integridade dos alimentos. Indústria de Laticínios, São Paulo, v. 5, n. 29, p. 26-32, set/out. 2000. WALKER, R. John; LUNDBERG, E. Donald. O Restaurante: conceito e operações. 3ed. Porto alegre: Bookman, 2003.

Anexos

ANEXO – 2

Tabela 2: Procedimentos para elaboração do Manual de BPF.

| Itens do manual de BPF | Descrição |
|--|---|
| Áreas de Processamento/ instalações | Áreas de Manipulação e Produção: água potável fria e água quente (se necessário), boa iluminação, com proteção de luminárias, área com ventilação. Limpeza caixa d'água periodicidade semestral. |
| Proteção contra Contaminação | Redução da contaminação dos produtos: proteger o alimento da contaminação; prevenir a multiplicação de bactérias; destruir as bactérias presentes nos alimentos; |
| Contaminação Cruzada | Condições de higiene pessoal e higiene do ambiente para evitar qualquer tipo de contaminação cruzada. |
| Higienização | Retirar os resíduos com o auxílio de vassouras nos pisos. Nas bancadas deve ser utilizado apenas papel descartável ou pano umedecido em água. Retirar completamente a sujeira e colocar no recipiente de lixo, aplicar água e sabão em seguida água limpa para retirar o sabão e finalizar com sanificante. |
| Higienização das Instalações | Descrever os métodos de higienização: Pisos, Paredes, Ralos, Portas e Janelas, Telas, Luminárias, Coifas, Exaustor de coifas, Filtro de coifas. |
| Higienização das Áreas Recebimento e estoque | Descrever os métodos de higienização: Recebimento, Estocagens, Estrados, Prateleiras, Caixas de Polietileno. |
| Higienização da Área de Distribuição | Descrever os métodos de higienização: Copas, Sala de Refeições, Lactário (ante sala, área de limpeza, área de esterilização), Áreas para guarda de Deposito de lixo, Instalações Sanitárias (sala de banho, mictórios, vestiários). |
| Higienização dos Equipamentos | Descrever os métodos de higienização: Fogão, Chapas Bifeteiras, Forno Elétrico, Fritadeira, Balcão de Distribuição das Refeições, Caldeirão a Vapor, Amaciador de Bifes, Extrator de Sucos, Batedeira, Descascador de Verdura, Moedor de Carnes, Cortador de Frios, Liquidificador, Triturador de Resíduos, Balança, Cafeteira, de Lavar Louça, Bandejas, Freezer e Geladeiras, Bancadas e Mesas. |
| Higienização dos Utensílios | Descrever os métodos de higienização: Panelas, Caçarolas, Caldeirões, Frigideiras, Assadeiras e Similares, Talheres, Facas, Escumadeiras, Pegadores, Espátulas, Tesouras, Cortador de Ovos, Espremedor de Batatas, Cortador e Espremedor de Legumes, Pratos, Copos. |
| Desinfecção / Sanificação | Sanificação de superfícies deve ser feita com pano umedecido em solução de hipoclorito de sódio: Paredes e azulejos, bancadas, equipamentos e utensílios: 100 ml/L de solução; Pisos: 500 ml/L de solução. |
| Armazenamento produto | Condições de temperatura, limpeza, rotatividade dos estoques e ventilação. |
| Distribuição | O intervalo de tempo entre a cocção e distribuição, controle de tempo e temperatura. |
| Controle de Pragas | Área física circulante: evitar a presença de terrenos baldios, entulhados de lixos e matos. Área externa: evitar juntar caixas, garrafas e embalagens desnecessárias. |
| Controle e Garantia de Qualidade | Sistema de trabalho com monitoramento da linha de produção de cada alimento, desde a matéria prima até o produto final. |

ANEXO-1

Tabela 1: Procedimentos sistematizados para a implantação do 5S.

| 5S | Objetivo | Ação | Procedimento |
|----------------------------------|---|---|---|
| 1ºS (SEIRI) Utilização | <ul style="list-style-type: none"> - Eliminar objetos desnecessários. - Separar o útil do inútil. - Evitar excessos e desperdícios. - Utilizar os recursos de acordo com a necessidade. - Manter o necessário. | Seleção e descarte | <ul style="list-style-type: none"> - Definir e instalar áreas de descarte. - Material descartado deve ser controlado. - Eliminar excesso de matérias e pessoal. - Atualizar as Planilhas de Bens e Materiais. |
| 2ºS (SEITON) Organização | <ul style="list-style-type: none"> - Criar sistema para guardar e localizar o que se utiliza. - Ter layout funcional. - Utilizar comunicação visual | Ordenação e arrumação | <ul style="list-style-type: none"> - Manter o restaurante organizado. - Organizar o estoque por tipo de produto. - Sistema de reciclagem de material. - Criar códigos de ações, etiquetas ou avisos. |
| 3ºS (SEISO) Limpeza | <ul style="list-style-type: none"> - Eliminar traço de sujeira e manter limpo. | Limpeza e zelo | <ul style="list-style-type: none"> - Identifique e elimine as causas da sujeira e poeira; - Limpe tudo. - Manter cestos de lixo. - Produzir sem gerar lixo. - Desligar e cobrir máquinas e equipamentos ao final do expediente. - Manter arquivos atualizados. |
| 4ºS (SEIKETSU) Saúde | <ul style="list-style-type: none"> - Manter os 3S anteriores. - Aplicar normas de segurança. - Identificar e eliminar fontes de risco. - Manter excelentes condições de higiene. - Manter condições de trabalho favoráveis à saúde. - Cuidar do corpo e da mente. - Higiene e aparência pessoal. | Higiene, padronização e aperfeiçoamento | <ul style="list-style-type: none"> - Verificação dos produtos no recebimento. - Executar programa de Exame Periódico de Saúde. - Procedimentos de segurança individuais e coletivos. - Avaliações das condições do ambiente de trabalho. - Promova um bom clima de trabalho. |
| 5ºS (SHITSUKE) Autodisciplina | <ul style="list-style-type: none"> - Compromisso com os padrões éticos, morais e técnicos. - Melhoria contínua e previsibilidade. - A disciplina e respeito ao próximo. | Autocontrole, educação, harmonia | <ul style="list-style-type: none"> - Estimular os funcionários a praticarem autodisciplina. - Criar procedimentos claros possíveis de serem cumpridos. - Clareza e objetividade na comunicação escrita ou oral. - Cumprimento de horários. |