



VERIFICAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COMERCIAIS QUANTO À IMPLEMENTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO¹

Tânia Regina Lucchese Bellé², Bianca Bronzatti Zambra³, Francieli Borchardt Anchieta³, Lara Schmitt³, Ligia da Costa e Silva Copelo³, Luciane Maschio³, Marilu Barbosa³, Tanara Ciudroski da Veiga³, Ticiane Lau Santiago³, Luciele Machado³. UNIJUI

A ingestão diária de alimentos adequados, saudáveis e que não coloquem em risco a saúde dos consumidores, é um fator determinante na manutenção da integridade e salubridade de todos os seres vivos. Para isso é necessário estabelecer padrões, normas e limites, por meio de tarefas de controle, inspeção, fiscalização e vigilância para assegurar a qualidade dos produtos comercializados. Este estudo teve como objetivo verificar a implementação das boas práticas de fabricação e a atuação da VISA municipal nos estabelecimentos comerciais de um município do Rio Grande do Sul. Trata-se de um estudo quantitativo descritivo, utilizando como instrumento de pesquisa um questionário constituído de perguntas fechadas, aplicado diretamente aos responsáveis pelos estabelecimentos, com o objetivo de verificar a implementação do MBPF e atuação da VISA municipal. De acordo com a análise realizada concluiu-se que do total dos restaurantes analisados, 78,80% não possuem MBPF e 21,20% possuem; das visitas realizadas pela Vigilância Sanitária 33,3% ocorreram no último ano, 51,5% no último semestre e 15,2% das visitas no último mês e com relação ao alvará sanitário nem todos os locais visitados possuem, destes 91% possuem e 9% restantes não possuem. Com isso conclui-se que a segurança alimentar será melhor assegurada mediante a aplicação das legislações e seu cumprimento pelos estabelecimentos do setor de alimentos.

¹ Projeto de pesquisa do estágio de Alimentação Institucional do curso de Nutrição.

² Professora orientadora.

³ Alunos do curso de Nutrição