



A IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NAS INSTALAÇÕES DE FESTAS TURÍSTICAS.

Fabício Wesley da Rocha¹, Vanessa Pinheiro da Silva².

RESUMO: Com as exigências do mercado consumidor, principalmente o turístico, especificamente gastronômico, cada vez mais os estabelecimentos estão buscando melhorias em seus serviços para melhor satisfazer seus clientes. Sendo assim as festas gastronômicas devem apresentar um sistema de qualidade como as Boas Práticas de Fabricação. Além de ser uma exigência legal, a aplicação do BPF pelos os estabelecimentos que oferecem alimentos é uma das formas de oferecerem melhor os produtos deixando-os seguros de contaminações no decorrer de seu preparo, que deve ser trabalhado com os responsáveis por manipular os alimentos. Vale-se salientar que a implementação da BPF pelos estabelecimentos eleva a qualidade dos produtos, protege a saúde pública, dá maior segurança e satisfação ao consumidor.

PALAVRAS-CHAVE: Higienização, boas práticas de fabricação, turismo.

1 INTRODUÇÃO

Este projeto teve como principal foco estudar a implantação das Boas Práticas de Fabricação na Tradicional Festa Carneiro no Buraco localizada no Município de Campo Mourão, o qual, visa melhorar a qualidade dos alimentos ali produzidos fator este que agrega questões técnicas, contribuindo de forma significativa um melhor alimento aos consumidores, além de ausentar perigos de contaminações microbianas, fator este muito comum nas festas populares.

Todas as festas gastronômicas ou qualquer estabelecimento que atenta a população deve-se apresentar ferramentas de qualidade, pois, segundo (ARRUDA 2002) é uma exigência aceita e obrigatória em nível internacional para todas as modalidades de serviços, sendo uma questão de sobrevivência para todas as empresas.

A respectiva festa ao fazer seus pratos os funcionários devem ser conscientes que a segurança alimentar, é um componente muito importante, para o código de defesa do consumidor sendo então considerado um conceito básico, pois protege a própria vida, saúde e outros riscos que podem ser até letais.

Uma das formas para obter esta qualidade é através da Ferramenta Boas Práticas de Fabricação BPF que são pré-requisitos indispensáveis para implantação da qualidade,

¹.Formado em Turismo pela Universidade Estadual do Paraná e formado pelo curso de tecnologia em Alimentos pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná, atualmente faz disciplinas de mestrado na Universidade Estadual de Campinas-UNICAMP. Email: fabricao.rochaunicamp@gmail.com

² Formada no curso superior de Tecnologia em Alimentos pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná, atualmente faz disciplinas de mestrado na Universidade Estadual de Campinas na área de Engenharia-UNICAMP. Email: vanessagjt@hotmail.com

consiste em um conjunto de princípios e regras para a melhor manipulação de alimentos, considerando todas as suas etapas desde a obtenção da matéria prima ao produto final, sendo assim envolve o armazenamento do produto, condições estruturais que neste caso é o local que fazem a alimentação, avaliações das condições das ferramentas utilizadas, limpeza dos locais e dos equipamentos e higiene pessoal (VIEIRA 2008).

Vale-se ressaltar que o presente estudo tomará como princípio um Checki-list do local, no qual, avaliará todos os detalhes presentes e conseqüentemente a elaboração de um manual que terá todas as instruções que devem ser seguidas corretamente. Em Primeiro lugar o objetivo geral do projeto foi estudar a implantação da ferramenta de qualidade Boas Práticas de Fabricação (BPF) pode auxiliar na hospitalidade de produtos turísticos.

Em relação aos objetivos específicos, estes podem ser divididos assim como; Analisar a importância da aplicabilidade da ferramenta Boas Práticas de Fabricação BPF, no evento como forma de Observar as condições estruturais e os aspectos assépticos do estabelecimento a serem realizadas as atividades de preparação dos alimentos que serão consumidos no evento Implantar as normas de BPF no local onde forem manipulados os alimentos; Analisar a importância da implantação do BPF (A aplicação do BPF de modo singular eleva a qualidade dos produtos produzidos uma vez que cuida-se de todos os cuidados assépticos e desta forma torna-se importante a sua implantação assim como rege o código de defesa do consumidor (SILVA, 1997)

2 MATERIAL E MÉTODOS

O decorrer do projeto teve como princípio a pesquisa de Campo, que foi determinada no evento gastronômico Festa Carneiro no Buraco em Campo Mourão no segundo semestre de 2009. De modo geral as visitas foram determinadas em todo o tempo de preparação da festa acompanhado de um Checki-List que tem os princípios instituídos pelo o BPF assim como o código determina.

Além disso, para a realização do projeto, teve o apoio maior, as informações bibliográficas, que tem como princípio mostrar através das leituras quais são os métodos que devem ser tomados e como devem ser realizadas e conseqüentemente o entendimento das Boas Práticas de Fabricação BPF.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em relação este item foi-se realizado, visitas no decorrer da festa, no momento do ato de preparação, sendo assim, foram anotadas todos os detalhes pertinentes e fotos para serem registradas no local de preparo.

Desta forma, registrou-se um diagnóstico da situação em que o Carneiro no Buraco apresentava o que deu a base para o início da implantação das BPF's, o que conseqüentemente gerou uma lista de regularidades e não regularidades.

A lista de regularidade e não regularidades, deve respeitar um princípio de BPF que segue logo abaixo.

- Área externa.
- Área interna.
- Instalações sanitárias e vestuários dos funcionários.
- Limpeza e santificação dos equipamentos utilizados.
- Ventilação e Climatização.
- Qualidade da Água utilizada para os alimentos.
- Destinos dos Resíduos Sólidos.
- Destino dos Resíduos Líquidos.

- Armazenamento dos Produtos.
- Condições dos Instrumentos de Trabalho.
- Manual das Boas Práticas de Fabricação.

Como forma de resultado, pode-se concluir que a Festa realizada no município de Campo Mourão, esta de acordo com os princípios de segurança, pois os procedimentos realizados estão de acordo com o Check-List da RDC-275, estabelecido pela ANVISA, 2002. Outro fato interessante da pesquisa foi à realização de palestras, ou seja, os funcionários recebem palestras sobre o assunto, o que contribui para uma melhor conscientização sobre o assunto.

4 CONCLUSÃO

O código de legislação determina a obrigatoriedade da implantação do BPF em qualquer estabelecimento público de realização de serviços. Como os BPF's são consideradas, partes dos pré-requisitos do sistema APPCC, estes devem fazer parte de uma gestão de segurança de alimentos, pois desta forma deixará os consumidores ausentes de contaminações microbianas que muitas vezes podem levar a questões letais.

Deve-se ser consciente que a implantação de BPF só será possível no momento que os responsáveis dos estabelecimentos estarem disponíveis em gastarem para adequarem os seus locais de trabalho, visto que, depende da adequação das não conformidades dos locais, além disso, no momento em que o estabelecimento implante o BPF ele deverá realizar adequações ou até mesmo atualizações periódicas do sistema implantado.

Sendo assim as análises estudadas para a implantação do BPF no carneiro no Buraco é de grande importância para a mesma, uma vez que ausentará de contaminações e conseqüentemente terá alimentos seguros garantindo assim o melhor para os consumidores, o que até mesmo, ajudará a divulgação da festa melhorando sempre o seu número de turistas, uma vez que será divulgado.

REFERÊNCIAS

ANVISA-Resolução RDC n 275, de 21 de outubro de 2002. Disponível em <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm>. Acesso em 17 de junho de 2011.

ARRUDA, G.A. Manual de Boas Práticas: Unidades de alimentação e nutrição. 2^a ed. São Paulo: ponto Crítico, 2002.

VIEIRA, M. Roteiro para a elaboração de manuais de boas praticas de fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) 2004. Disponível em: http://www.pmf.sc.gov.br/saude/documentos/roteiro_para_manual_bpf_pop.doc Acesso em 20 de junho de 2011

SILVA JR., E. A. Manual de controle Higiênico sanitário em Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1997, 347p.