



B0077

### **DIAGNÓSTICO SITUACIONAL E ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM EMPRESA DO RAMO DESPORTIVO**

Vanessa Fracaro Menck (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Adriane Elisabete Antunes de Moraes (Orientadora), Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp - Limeira - FCA, UNICAMP

As Boas Práticas de Fabricação são primordiais para a segurança dos alimentos, eficiência em todas as etapas de produção e garantir um atendimento de qualidade aos comensais em Unidades de Alimentação e Nutrição. A avaliação constante da estrutura e serviços, a conscientização e comprometimento dos colaboradores são importantes para diagnosticar áreas com risco de contaminação, garantir organização, treinamento e estabelecimento de medidas preventivas e/ou corretivas quando necessário, garantindo assim, um ambiente livre de focos de contaminação, com alimentos de qualidade e funcionários capacitados para exercerem suas atividades. Baseado nessas informações, o objetivo deste trabalho foi a realizar o Diagnóstico Situacional de Unidade de uma Alimentação e Nutrição e a elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação específico ao local. O projeto foi realizado em unidade da empresa Sodexo do Brasil Comercial Ltda., na filial ZF do Brasil, em Sorocaba – SP. O *check list* foi baseado na Resolução da ANVISA RDC nº 275, de 2002. De acordo com os dados encontrados até o momento, a unidade necessita de diversas alterações estruturais para se adequar as legislações, no entanto, nenhum surto de doença transmitida por alimento ocorreu nos últimos anos, o que indica que o treinamento dos manipuladores e as boas prática de fabricação são imprescindíveis para a segurança dos alimentos de uma UAN.

Boas práticas - Segurança de alimentos - UAN