



## **BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO III / ESPAÇO MULTIUSO**

Universidade Federal de Viçosa

Willian Ribeiro Estevão; Regina Célia Rodrigues de Miranda Milagres; Ana Helena Moretto  
Capobiango; Abigail Brandão; Renata Bitencourt Duarte; Cristhina Martins Lopes

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação; Restaurante universitário

### **Introdução**

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos constituem um grupamento de medidas normativas que atuam em processos e serviços com a finalidade de atestar a segurança e qualidade dos alimentos que chegam até o consumidor final.

### **Objetivo**

Adequar do Restaurante Universitário III / Espaço Multiuso (RUIII/MU) da Universidade Federal de Viçosa - Minas Gerais às BPF de alimentos.

### **Descrição das Principais Ações**

Aplicação do Checklist baseado nas resoluções: RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

- Atualização do Manual de Boas Práticas (MBP) e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)
- Realização de treinamentos sobre as BPF para os colaboradores do RUIII/MU.

### **Resultados e Discussão**

A aplicação do Checklist e da APPCC possibilitou averiguar as inconformidades e as deficiências da estrutura física, organizacional, do fluxo de produção dos alimentos, da postura e comportamento dos funcionários, além de identificar as maiores fragilidades da unidade para que fossem propostas melhorias e adequações. Esses achados permitiram:

- ✓ Dar continuidade a atualização do MBP e dos POP;
- ✓ Definir os principais pontos a serem abordados nos treinamentos aos colaboradores, cujos temas foram:
  - “Doenças Veiculadas por Alimentos e suas implicações na prática”;
  - “Higiene dos alimentos e suas aplicações em restaurante universitário”;
  - “Higiene pessoal para manipuladores de alimentos” e
  - “Higiene do ambiente na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)”.

A avaliação do aprendizado após os treinamentos foi realizada por meio de uma Roda de Conversa e de acordo com relatos das nutricionistas responsáveis pela unidade, houve melhorias nas BPF dos alimentos pelos colaboradores após as ações implementadas na UAN.

### **Conclusões**

Foi possível adequar o RUIII/MU às BPF, o que pode ter contribuído com a otimização do trabalho e redução do risco de contaminação dos alimentos, proporcionando segurança alimentar e nutricional para seus usuários.

### **Apoio Financeiro**

PIBEX 2019

### **Agradecimentos**

A Pró-reitora de Assuntos Comunitários da UFV  
Ao Projeto *Crescendo com Saúde* (DNS/UFV)