

ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS DE INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS DE JOÃO PESSOA-PB

Daiane Veloso de Araújo¹, Jackeline Sales da Silva¹, Larissa Ellen Figueiredo da Silva¹, Larissa Raquel Gonzaga da Silva¹, Renata Beuttenmüller Bezerra de Pádua¹, Jailane de Souza Aquino²

RESUMO

Introdução: O envelhecimento populacional se tornou uma realidade na maioria das sociedades, em especial na população brasileira que se encontra envelhecendo em ritmo crescente. A qualidade da alimentação é um dos fatores que influencia de forma bastante significativa para um envelhecimento saudável, principalmente no contexto da institucionalização. **Objetivos:** Diante desta problemática, surgiu a necessidade de elaborar um Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos voltado especificamente para os manipuladores que desempenham atividades em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária da alimentação oferecida para os idosos. **Métodos:** O estudo é caracterizado como um transversal, realizado em ILPIs localizadas nos municípios de Santa Rita, Cabedelo e João Pessoa – PB, as quais estão vinculadas ao Projeto “Melhor idade com alimentação e nutrição de qualidade: um enfoque sobre a alimentação segura e saudável de idosos institucionalizados” que obteve aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFPB sob o número CAAE 24708013.2.0000.5788. A amostra foi constituída de seis Unidades de Alimentação e Nutrição de ILPIs voluntárias do projeto. Inicialmente as condições higiênico-sanitárias das instituições participantes foram avaliadas *in locu* e diagnosticadas com base na Legislação Brasileira Vigente. Em seguida foi elaborado o Manual de Boas Práticas de Fabricação, documento exigido pelos órgãos fiscalizadores como a Vigilância Sanitária, o qual é responsável pela descrição das atividades e procedimentos padronizados com a finalidade de garantir a segurança e a qualidade higiênico-sanitária adequada à produção de alimentos. **Resultados e Discussões:** Durante a realização do diagnóstico da realidade das Unidades de Alimentação e Nutrição das ILPIs, foi constatado que em nenhuma delas havia o Manual de Boas Práticas elaborado e tampouco implementado e que três destas instituições haviam sido fiscalizadas recentemente, sendo esta documentação exigida pela Vigilância Sanitária até fevereiro de 2016, como prazo máximo de apresentação. O manual consta de informações referentes à higiene, saúde e treinamento da equipe; higienização das instalações, equipamentos, utensílios e móveis; instalações e fluxo de produção; manejo de resíduos; controle de

¹ Discente do curso de Nutrição, bolsista PROBEX 2015, daianeveloso10@gmail.com; Discente do curso de Nutrição, jacke94@oi.com.br; Discente do curso de Nutrição, larissa_figueiredo@hotmail.com; Discente do curso de Nutrição, larissaraqueljp@hotmail.com; Discente do curso de Nutrição, renatabbezerra@hotmail.com; ² Orientadora, Profa. Dra. do Departamento de Nutrição, Centro Ciências da Saúde – CCS, lalaaquino@hotmail.com

pragas; garantia da qualidade da água; normas para compra, armazenamento, preparação e distribuição de forma segura, sendo subdividido nas seguintes secções: uso adequado de uniformes, comportamento pessoal, higienização das mãos e instalações equipamento, móveis e utensílios, áreas externas e internas, vestiários e/ou instalações sanitárias dos colaboradores, rede de iluminação, ventilação e climatização, abastecimento de água, áreas e sub- áreas de preparação de alimentos, armazenamento dos alimentos, análise microbiológica, medidas preventivas de controle de pragas, higienização e preparação de alimentos, documentação e registro, com todas informações listadas em 67 páginas de forma descritiva. **Conclusões:** Diante dos resultados obtidos no presente estudo, foi diagnosticado um indicativo de risco de contaminação na manipulação dos alimentos, sendo a implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação de suma importância tanto para orientar os manipuladores e assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos nas Unidades de Alimentação e Nutrição das ILPIs como para deixar como contribuição para as instituições esta documentação exigida pelos órgãos fiscalizadores.

Palavras chave: alimentação, condições higiênico-sanitárias, envelhecimento