

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NO COMÉRCIO VAREJISTA DE UM MUNICÍPIO DA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA

Vitor Luis Fagundes¹, Nathália Carolina Barreiro Marques², Ingridy Fhadine Hartmann Gonzales¹, Fernanda Paula da Silva Torres³, Rossana Calegari dos Santos⁴, Marcia Oliveira Lopes⁵, Julia Arantes Galvão¹

¹. Universidade Federal do Paraná, Programa de Pós-Graduação em Ciências Veterinárias, Curitiba / Paraná, Brasil

². Universidade Federal do Paraná, Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Curitiba / Paraná, Brasil

³. Universidade Federal do Paraná, Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Curitiba / Paraná, Brasil

⁴. Universidade Federal do Paraná, Departamento de Farmácia, Curitiba / Paraná, Brasil

⁵. Universidade Federal do Paraná, Departamento de Saúde Coletiva, Curitiba / Paraná, Brasil

A segurança dos alimentos depende da implementação de sistemas de qualidade por parte dos produtores e fornecedores de alimentos. Em supermercados, ocorre a comercialização de produtos de origem animal, como derivados do leite, embutidos e carnes, que são manipulados no estabelecimento para fracionamento ao consumidor. Assim, os gerentes de estabelecimentos alimentícios precisam conhecer e implementar sistemas da qualidade, como as Boas Práticas, e os manipuladores de alimentos devem seguir os procedimentos para fornecer alimentos sem riscos aos consumidores. Esse trabalho teve como objetivo avaliar o perfil sociodemográfico e o conhecimento sobre Boas Práticas e Segurança dos Alimentos dos gestores de supermercados. Foi efetuado um estudo exploratório descritivo com gestores de supermercados no município situado na Região Metropolitana de Curitiba, no qual foram entrevistados gestores de 23 supermercados, utilizando um questionário semiestruturado composto por 19 perguntas, incluindo questões objetivas e discursivas, de compreensão simples e acessível para vários níveis de escolaridade. No questionário foi avaliado o perfil social, o conhecimento sobre as Boas Práticas, os cuidados tomados nas áreas de vendas do supermercado e a Resolução nº 216/2004. A maioria dos entrevistados, 78,26% (n=18), era do gênero masculino e a faixa etária com mais entrevistados foi de 28 a 38 anos, com 11 entrevistados (47,82%). Quanto à escolaridade, 69,54% (n=16) tinham do ensino fundamental incompleto ao ensino médio completo e 21,73% (n=5) possuíam o ensino superior incompleto. Em relação ao conhecimento sobre a RDC nº 216/2004, a resolução era desconhecida pelos gestores; apenas um relatou saber que se tratava de uma legislação, porém desconhecia o conteúdo. Os gestores foram questionados sobre os cuidados nas áreas de exposição de produtos (derivados do leite, carnes e hortifrutigranjeiros) em relação à organização, temperatura, higiene, conservação dos equipamentos, contaminação cruzada, linha de carga e controle de pragas. Os produtos de hortifrutigranjeiros e leites e derivados recebiam maior atenção quanto à organização, em comparação aos produtos cárneos. Em termos de higiene, maior cuidado foi dado para os produtos cárneos, seguidos pelos hortifrutigranjeiros, enquanto os leites e derivados receberam menores cuidados. Para a

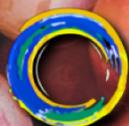


IAFP Latino 2024

Simpósio Latinoamericano
em Segurança dos Alimentos
Santos - SP - Brasil
11 a 14 Nov, 2024

conservação dos equipamentos, o número de respostas diminuiu, com maior cuidado com aqueles que armazenavam produtos cárneos e hortifrutigranjeiros. A linha de carga e os cuidados com a contaminação cruzada foram mencionados apenas para os produtos cárneos. O controle de pragas foi destacado apenas para os hortifrutigranjeiros. A baixa adesão e o desconhecimento das boas práticas pelos gestores é um ponto crítico em estabelecimentos alimentícios. Sem o conhecimento das legislações pertinentes, os funcionários não são estimulados a seguir as boas práticas, que muitas vezes também são desconhecidas por eles. A ausência de garantia na segurança dos alimentos compromete a segurança alimentar, pois não há segurança alimentar sem a segurança dos alimentos. Portanto, são necessárias ações que capacitem estabelecimentos e funcionários do setor alimentício para promover a alimentação segura e a saúde pública.

Agradecimentos:



BRAFP



International Association for
Food Protection