

FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC FLORIANÓPOLIS
PÓS-GRADUAÇÃO *LATO SENSU* EM GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Zilda Carmen Aver

PROJETO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NA
AGROINDÚSTRIA FAMILIAR

FLORIANÓPOLIS
2010

ZILDA CARMEN AVER

**PROJETO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NA
AGROINDÚSTRIA FAMILIAR**

Trabalho de Conclusão de Curso de Pós-Graduação apresentado à banca examinadora da Faculdade de Tecnologia Senac Florianópolis como requisito parcial para a obtenção do título de Especialista em Gestão da Segurança de Alimentos.

Orientadora: Prof. MSc. CLÁUDIA REGINA SQUIO

**FLORIANÓPOLIS
2010**

**PROJETO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NA
AGROINDÚSTRIA FAMILIAR**

ZILDA CARMEN AVER

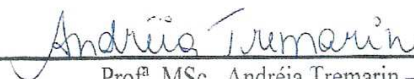
Trabalho apresentado e aprovado em sua forma
final, pelos membros da Banca Examinadora.

Aprovado em 30 de abril de 2010.

BANCA EXAMINADORA:



Profª. MSc. Cláudia Regina Squio - Orientadora
Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/SC



Profª. MSc. Andréia Tremarin – Examinadora
Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/SC



Esp. Soeli de Fatima W. S. Martineli - Representante Institucional
Senac Educação a Distância

DEDICATÓRIA

Dedico esta monografia a minha mãe e a minha família pela fé e confiança demonstrada em todos os momentos.

Aos orientadores pela paciência e compreensão no decorrer do curso.

Enfim, a todos que de alguma forma tornaram este caminho mais suave

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus pelo dom da vida, renovado a cada provação que se apresenta e pelos sonhos que se concretizam , como este que agora se torna realidade.

A Nossa Senhora de Fátima , minha mãe celeste, por me ouvir, falar ao meu coração e ser minha intercessora junto ao Pai.

A minha querida mãe, que comigo vive e com 98 anos a saúde um tanto debilitada, ainda encontra forças para me incentivar, animando o meu dia a dia.

Aos meus familiares pelo amor incondicional e apoio sempre demonstrado, dando-me força e coragem, principalmente nas horas mais difíceis..

A todos os meus orientadores, por estarme sempre disponíveis, ajudando sempre, em especial a tutora Cláudia Regina Squio, pelo carinho, paciência, dedicação, principalmente nos momentos mais angustiantes.

Agradeço a toda equipe do **SENAC**, sempre presente com sua eficiência e profissionalismo.

RESUMO

A dimensão dos prejuízos econômicos e sociais decorrentes de doenças transmitidas por alimentos contaminados tem gerado grande preocupação aos setores responsáveis pela saúde pública, exigindo providências urgentes quanto à prevenção e aos cuidados necessários, desde a fonte de produção até a preparação e consumo dos alimentos. Vale à pena ressaltar que todos os países desenvolvidos têm na agricultura familiar um sustentáculo econômico de grande importância e seu desenvolvimento permite uma saudável distribuição da riqueza nacional. Todos eles, em algum momento da história, promoveram a reforma agrária e a valorização da produção familiar. Segundo a Secretaria da Agricultura de Erechim, existem 40 agroindústrias, com cerca de 150 trabalhadores. Em virtude de a Prefeitura estar incentivando a criação de mais onze feiras, a serem localizadas em diferentes bairros, e com a determinação de que 30% da produção agroindustrial familiar seja utilizada na merenda escolar, é evidente a necessidade de ampliação do número de agroindústrias. A segurança dos alimentos só será garantida se houver esforços combinados de todos os envolvidos na cadeia de produção, com a implantação de sistemas e programas de qualidade, como o Boas Práticas de Fabricação, um dos mais aceitos pela sua eficácia, baixo custo e fácil execução. Entretanto, sua implementação depende do comprometimento e apoio dos órgãos de saúde pública e das autoridades representativas do Município. O objetivo deste projeto é demonstrar ao produtor da agroindústria familiar as vantagens de ampliar as condições hoje existentes e de reduzir o uso de produtos prejudiciais à saúde humana, intensificando as Boas Práticas de Fabricação e os procedimentos de manipulação e higiene recomendados pela ANVISA e pela Legislação Sanitária, a fim de melhorar a qualidade de seus produtos.

Palavras-chave: Boas práticas, Agroindústria familiar, Segurança alimentar.

ABSTRACT

The dimension of economic and social losses arising from diseases transmitted by contaminated food has generated great concern for the responsible sectors of public health, requiring urgent action on the prevention and care necessary, since the production source to the preparation and consumption of food. Worthy to note that all develop countries have in family agriculture an economic mainstay of great importance and its development allows a healthy distribution of national wealth. All of them, at some point in history, promoted land reform and enhancement of the family. According to the Agriculture Secretary of Erechim, there are 40 agribusinesses, with around 150 employees. Because the City Hall is encouraging the creation of over eleven fairs, to be located in different neighborhoods, and the determination that 30% of family agricultural production is used in school meals, it is clear the need to expand the number of agribusinesses. Food safety can only be guaranteed if the combined efforts of all involved in the production chain, with the deployment of quality systems and programs, such as Good Manufacturing Practice, one of the most accepted by its effectiveness, low cost and easy execution. However, its implementation depends on the commitment and support of public health organs and the authorities representing the Municipality. The goal of this project is to demonstrate to the producer of family agriculture the benefits to extend the conditions exist today and to reduce the use of harmful products to human wealth, intensifying the Good Manufacturing Practice and procedures for handling and hygiene recommended by ANVISA and the Health Legislation in order to improve the quality of their products.

Key-words: Smallholder. Good Practice. Food Security.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

BP–Boas Práticas

BPF – Boas Práticas de Fabricação

BPM – Boas Práticas de Manipulação

DTA-Doenças Transmitidas por Alimentos

EMATER – Associação Rio-grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural

FAO – Food and Agriculture Organization

MBPA – Manual de Boas Práticas Agrícolas

MBPF – Manual de Boas Práticas de Fabricação

MS – Ministério da Saúde

PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

RDC – Resolução de Diretoria Colegiada

VISA – Vigilância Sanitária

WHO – World Health Organization

SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| 1 INTRODUÇÃO..... | 10 |
| 1.1 Segurança dos Alimentos e a Agricultura Familiar..... | 10 |
| 1.2 Indústria Familiar..... | 11 |
| 1.3 Agricultura Familiar no Brasil..... | 11 |
| 1.4 Agricultura Familiar em Erechim..... | 12 |
| 1.5 Boas Práticas de Fabricação..... | 13 |
| 1.6 Justificativa..... | 13 |
| 2 OBJETIVOS..... | 15 |
| 2.1 Objetivo Geral..... | 15 |
| 2.2 Objetivos Específicos..... | 15 |
| 3 METODOLOGIA | 16 |
| 3.1 Público Alvo | 16 |
| 3.2 Divulgação dos Treinamentos | 17 |
| 3.3 Programação do Treinamento Teóricos..... | 17 |
| 3.4 Treinamento Prático..... | 19 |
| 3.5 Visitas de Acompanhamento nas Agroindústrias..... | 19 |
| 4 CRONOGRAMA | 20 |
| 5 CUSTOS E FINANCIADORES | 21 |
| 6 ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO | 22 |
| 7 REFERÊNCIAS | 23 |
| 8 APÊNDICES..... | 24 |

1 - INTRODUÇÃO

1.1 Segurança dos alimentos e a agricultura familiar

O intenso processo de transformação no sistema produtivista, devido ao desenvolvimento industrial iniciado na segunda metade do século XX, está cada vez mais presente no meio rural, influenciando a agricultura familiar, que passou a empregar novas tecnologias e a modernizar seus instrumentos de produção e transformação dos produtos.

Junto a esta evolução, novos comportamentos e exigências tornaram-se habituais: a busca pela qualidade dos produtos oferecidos e a garantia de condições higiênico-sanitárias na sua manipulação. Como a introdução de perigos pode ocorrer em qualquer estágio da cadeia de produção de alimentos, o controle adequado é essencial, envolvendo os esforços combinados de todos os envolvidos (AKUTSU et al., 2005).

Doenças oriundas de alimentos contaminados ocasionam muitas mortes e são motivo de grande preocupação para as organizações de saúde do mundo todo, como a WHO/FAO (WORLD HEALTH ORGANIZATION) e a ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA), que publicou a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, em vigor desde 15 de setembro de 2004, na qual aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. A implantação desse programa passou a ser obrigatória e os infratores estão sujeitos às sanções legais previstas na Lei Federal nº 6.437 de 20 de agosto de 1977.

A segurança dos alimentos só será garantida se houver esforços combinados de todos os envolvidos na cadeia produtiva de alimentos da agroindústria familiar, com a introdução das Boas Práticas de Fabricação, um dos sistemas mais reconhecidos e aceitos pela sua eficácia, baixo custo e fácil execução. Entretanto, sua implementação depende do acompanhamento e apoio dos órgãos de saúde pública e das autoridades representativas do município.

1.2 Indústria Familiar

A agroindústria familiar, conforme Ruiz et al (2.005), é o segmento constituído por pequenos produtores rurais e urbanos de alimentos de origem vegetal e animal (orgânicos ou não), além de massas e produtos de panificação.

A agricultura familiar é uma forma de proporcionar o desenvolvimento rural na medida em que gera ocupação e renda para os agricultores familiares, além de ser uma atividade que valoriza e preserva a cultura e a tradição de determinadas regiões. Também mantém o agricultor e seus familiares na propriedade rural, ocupando-os na produção.

1.3 Agricultura Familiar no Brasil

O espaço rural brasileiro sofreu profundas transformações com o advento de novas tecnologias que permitiram mudanças não só nas grandes propriedades, mas também nas pequenas áreas de agricultura familiar. O Sistema Produtivista invadiu o meio agrícola, que empregava quase que exclusivamente mão de obra familiar, sem nenhuma tecnologia e provocou sua modernização e a melhoria da qualidade dos produtos oferecidos. A segurança dos alimentos é uma exigência da ANVISA e o descumprimento do Regulamento de Boas Práticas está sujeito a sanções legais, pois os procedimentos higiênico-sanitários são prioridades (BRASIL, 1977).

Com a criação do PRONAF (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar), os agricultores tiveram acesso a novos recursos e começaram a empregar tecnologias e a modernizar sua metodologia de produção e transformação de produtos, o que permitiu o fomento de novas atividades na agricultura familiar. Mas, apesar das novas técnicas de conservação e higiene dos alimentos, as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) têm sido considerada como um grave problema de saúde pública em escala mundial, pela explosão de enfermidades agudas e os alimentos são reconhecidos como causa principal (NASCIMENTO, 2000).

A agricultura familiar é uma forma de proporcionar o desenvolvimento rural, na medida em que gera ocupação e renda para os agricultores familiares, além de ser uma atividade que valoriza e preserva a cultura e a tradição de determinadas regiões. Por outro lado, foi observado que alguns aspectos da legalização das agroindústrias precisam ser aperfeiçoados para garantir maior eficiência e competitividade da agroindústria.

O Censo de 2006, divulgado pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário, demonstra que, pela primeira vez, a agricultura familiar brasileira é citada nas pesquisas feitas pelo IBGE. Foram identificados 4.367.902 estabelecimentos agrícolas familiares, representando 84,4% do total, o que representa apenas um quarto da área disponível (80,25 milhões de hectares). Mesmo assim, as empresas familiares agrícolas respondem por 38% do valor da produção e, cultivando uma área menor, garantem a segurança alimentar do país, com os principais produtos da cesta básica. Isso gera grande responsabilidade para todos os envolvidos na produção alimentar (IBGE, 2010).

1.4 Agricultura Familiar em Erechim

A agricultura familiar na região de Erechim está em franco desenvolvimento, tendo grande importância econômica, social e cultural por representar, atualmente, a principal fonte de renda para muitas famílias do meio rural. Os produtores trabalham com hortifruticultura, fábrica de embutidos, leite e derivados, queijarias, mel, ovos, etc., contando com a assistência da EMATER e da Prefeitura Municipal.

Ao adotar novas formas de organização e desempenho, graças à tecnologia disponível, o agronegócio é revitalizado e fortalecido, gerando maior número de empregos e conseqüente maximização dos lucros. Apesar desse quadro bastante promissor, há que se salientar a necessidade de oferecer produtos de qualidade, que atendam às normas da vigilância sanitária. Os agricultores já receberam algumas orientações sobre Boas Práticas, mas é preciso sua efetiva implantação e acompanhamento. Para isso, propõe-se a formação de um grupo realmente envolvido com esse projeto, treinado e em constante aperfeiçoamento, com capacidade para orientar as empresas agrícolas familiares locais quanto às regras de higiene. Além disso, o apoio das autoridades e instituições do município é fundamental para o sucesso deste empreendimento.

1.5 Boas Práticas de Fabricação

As boas práticas de fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos e pela agroindústria familiar, a fim de garantir a qualidade sanitária, em conformidades com as determinações dadas pela (ANVISA) e pela Vigilância Sanitária. A legislação sanitária federal regulamenta as boas práticas de modo a preservar a segurança dos alimentos. Essas medidas, de caráter geral, são aplicáveis a todo tipo de indústria de alimentos, inclusive à agroindústria familiar.

As boas práticas de fabricação (BPF) constituem um dos sistemas mais reconhecidos para obtenção de alimentos seguros. Elas representam procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, incentivando a obediência à legislação sanitária (BRASIL, 2004). Esse programa, sem dúvida, é de suma importância para aumentar a segurança e facilitar o planejamento das adequações necessárias ao processo de higienização (BELLIZZI, et al, 2005).

Um programa de boas práticas bem implementado evita a ocorrência dos riscos associados à produção e manipulação dos alimentos.

1.6 Justificativa

A partir dos problemas evidenciados na manipulação, processamento e comercialização de produtos alimentícios, com grande incidência de doenças que podem inclusive levar à morte, o presente trabalho objetiva apresentar as recomendações da ANVISA, quanto à higienização proposta pela legislação sanitária. A sensibilização de todos os setores envolvidos em produção e alimentação, no que se refere à utilização do regulamento de Boas Práticas, irá garantir uma alimentação básica e saudável, livre de contaminações ou de qualquer fator de risco que ameace a população.

A agricultura familiar, com números bastante significativos na produção nacional de alimentos, gerando produtos da cesta básica dos brasileiros, tem grande responsabilidade quanto à segurança alimentar da população. Graças aos incentivos recebidos, puderam os pequenos agricultores modernizar suas instalações, adquirir equipamentos e fazer uso de tecnologias que permitem produzir e distribuir alimentos com qualidade.

A segurança dos alimentos só será garantida se houver esforços combinados de todos os envolvidos na cadeia produtiva de alimentos, com a implantação de sistemas e programas

de qualidade, como as Boas Práticas (BP), um dos mais reconhecidos e aceitos pela sua eficácia, baixo custo e fácil execução. Entretanto, sua implementação depende do comprometimento e apoio dos órgãos de saúde pública e das autoridades representativas do município em estudo, bem como de recursos financeiros e investimentos, treinamento dos manipuladores, divulgação dos critérios e parâmetros do programa, acompanhamento aos responsáveis pela produção e distribuição dos alimentos orgânicos e a produção do leite com orientação de higiene, desde a ordenha, distribuição e comercialização.

Para isso, é preciso conscientizar os agricultores, sobre a importância de produzir alimentos de boa qualidade, com padrões nutricionais e sanitários adequados, que contribuam para o desenvolvimento integral da pessoa humana – direito inalienável de todos os cidadãos –, garantindo uma vida saudável e digna.

Todas essas iniciativas gravitam em torno da formação, capacitação e profissionalização dos agricultores em relação às técnicas de produção, à adequação das instalações e dos equipamentos, aos métodos de manipulação, às matérias-primas utilizadas.

A importância da implantação e execução destas idéias será sugerida à Prefeitura Municipal, através do Secretário da Agricultura e associação de agricultores da região.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Divulgar ao pequeno produtor boas práticas de higiene na manipulação da agricultura familiar, como forma de aumentar as suas possibilidades de produção e de comercialização, objetivando, prioritariamente, proteger o consumidor de enfermidades transmitidas por alimentos e o conseqüente impacto financeiro nos órgãos de saúde pública.

2.2 Objetivos específicos

- Verificar o número de agroindústrias e de manipuladores destas agroindústrias no município de Erechim – RS;

- Planejar um treinamento para capacitar tecnologicamente o produtor artesanal com boas práticas e procedimentos modernos de higiene, manipulação, processamento e comercialização dos alimentos;

 - Elaborar material para divulgação do treinamento;

 - Realizar o treinamento;

- Realizar visitas de acompanhamento das agroindústrias para orientar sobre as formas corretas de armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis que serão usados no preparo dos alimentos, facilitando o planejamento das adequações necessárias, de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 METODOLOGIA

A meta do presente projeto, embasada na revisão bibliográfica e na realidade agroindustrial da região, é desenvolver ações de divulgação de boas práticas de higiene na manipulação da produção agrícola familiar, através de treinamentos com orientações baseadas nas regras de Boas Práticas. O treinamento teórico, de 20 h/aula será ministrado por um engenheiro de alimentos e auxiliares da Secretaria da Agricultura, com conteúdo detalhado no item 3.3.

O local previsto para o treinamento teórico é o Sindicato dos Trabalhadores Rurais, que possui instalações adequadas a este propósito. Quando disponíveis, e se necessário, poderão ser utilizadas também as salas da URI (Universidade Regional Integrada), que dispõe de laboratórios bem equipados para demonstração de técnicas de panificação, produção de leite e derivados, processamento de carnes e embutidos, doces e bebidas, bem como análise de água e solo.

O treinamento prático, de 20 h/aula será aplicado aos agricultores na cozinha industrial da EMATER de Erechim, que está equipada com máquinas de panificação, carnes, embutidos, leite, derivados e todos os acessórios necessários.

Os dados da realidade da agricultura familiar na região de Erechim, que motivaram a escolha desse tema, foram obtidos através de pesquisa em documentos fornecidos pela Secretaria da Agricultura e pela associação dos agricultores da região, além de contatos com os agricultores.

3.1 Público-alvo

O treinamento tem como público-alvo as 40 agroindústrias da região de Erechim, que agregam cerca de 150 trabalhadores.

O papel do treinador é muito mais do que simplesmente transmitir informações. Sua função o compromete a ajudar as pessoas a adquirir conhecimentos, novas habilidades e mudar suas atitudes.

O treinamento objetiva preparar os que querem aprender uma função ou ocupação específica. Deve ter sempre objetivos claros e alcançáveis. Envolve a aprendizagem teórica e sua aplicação prática, bem como mudanças nas pessoas, especialmente em seus conhecimentos, habilidades e atitudes. “Mudanças de atitudes levam tempo”.

3.2 Divulgação dos Treinamentos

Para se atingir o objetivo de capacitar o pequeno produtor com técnicas de Boas Práticas e procedimentos de manipulação recomendados pela ANVISA e pela legislação sanitária, será elaborado um folheto informativo sobre o treinamento a ser realizado por técnicos e profissionais da área, indicados pela Secretaria da Agricultura. Em seguida, será enfatizada a data e o local do treinamento, através da imprensa local, salientando seus objetivos e sua importância para que a produção de alimento priorize a qualidade e a saúde da população.

3.3 Programação de Treinamento Teórico

Serão feitos 5 treinamentos para as 40 agroindústrias, de 20 h/aula cada um, para no máximo 30 pessoas, visando sua eficiência.

O conteúdo a ser abordado pelo engenheiro de alimentos e ou responsável da Secretaria da Agricultura priorizará as Boas Práticas na fabricação, manipulação e higiene dos alimentos, controle de qualidade e higiene pessoal dos manipuladores. O acompanhamento dos manipuladores será feito através da ficha de avaliação que consta no APÊNDICE A.

As 20 h serão divididas em 10 dias, sendo que para cada dia o conteúdo a ser abordado será:

TEMAS ABORDADOS

Dia 1 - 1 : Alimentos Seguros;

- 1.1 O que são Boas Práticas Agrícolas (BPA), Boas Práticas de Fabricação (BPF), Quem se beneficia com as Boas Práticas?
- 1.2 Como melhorar as condições de trabalho na agricultura familiar?
- 1.3 Como acontece a contaminação dos alimentos?
- 1.4 O que provoca doenças? 1

Dia 2 – 2: Por que devemos aplicar as Boas Práticas?

- 2.1 Vantagens e benefícios da aplicação das Boas Práticas (BP)
- 2.2 Higiene e controle de qualidade.

Dia 3 - 3: Adequações do local de trabalho..

- 3.1 Higienização do local: mesas, máquinas, utensílios, etc. (No treinamento prático haverá demonstrações)

Dia 4 - 4: Meio ambiente:

- 4.1 Orientações sobre o uso da água;
- 4.2 As embalagens corretas para o lixo e o destino adequado.
- 4.3 A proteção do meio ambiente.
- 4.4 Perigo do uso indevido dos agrotóxicos

Dia 5 - 5: Cuidados com os equipamentos e utensílios.

- 5.1 Orientações diversas sobre o assunto.

Dia 6 - 6: Cuidados com a higiene corporal, uniformes e outros itens.

- 6.1 Como evitar a contaminação?
- 6.2 Os cuidados com as mãos na manipulação dos alimentos

Dia 7 - 7: Leite e seus derivados.

- 7.1 Orientações e novas tecnologias..
- 7.2 Cuidados: desde a ordenha até a distribuição e comercialização.

Dia 8 - 8: Embalagens:..

- 8.1 Como embalar os produtos com segurança.
- 8.2 Embalagens adequadas a cada tipo de alimento.

Dia 9 - 9: Segurança no transporte, distribuição e comercialização dos alimentos.

Dia 10- 10: Debates, entrega de certificado, encerramento e confraternização.

Material usado no treinamento: pasta, caneta, bloco para anotações. No final do curso, será entregue um certificado de participação, juntamente com uma cartilha de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação.

3.4 Treinamento Prático

Os participantes serão incentivados a aplicar na prática o que aprenderam na teoria e receberão orientações mais acentuadas sobre as normas de higiene dos alimentos, a importância da higiene pessoal, do uso de jaleco, toucas, luvas, os cuidados com o processamento dos alimentos, com novas receitas, e como acondicionar alimentos refrigerados e congelados, a escolha das embalagens utilizadas para os diversos produtos destinados à comercialização.

Também serão enfatizados os perigos da contaminação pela falta de higiene na manipulação incorreta dos alimentos e do uso indevido de produtos químicos usados na agricultura e na conservação dos alimentos.

Serão feitas visitas técnicas, reuniões e/ou consultas às 40 agroindústrias para acompanhar e avaliar a aplicação prática do treinamento oferecido.

3.5 Visitas de acompanhamento nas agroindústrias

As visitas às 40 propriedades rurais são imprescindíveis para a eficiência do projeto, tanto em sua implantação como no acompanhamento das atividades, esclarecendo dúvidas e necessidades de cada agroindústria, bem como sugerindo melhorias. As visitas serão feitas por um engenheiro de alimentos, contratado pela Secretaria da Agricultura, acompanhado de técnicos da mesma. Deverão dispor de, pelo menos, de três horas, sempre priorizando os conhecimentos de BPF, higiene, controle de qualidade, sugestões de melhorias, etc.

As não conformidades serão verificadas nas visitas através de um check-list disponível no APÊNDICE-B e as agroindústrias receberão orientações das ações corretivas, através do formulário disponível no APÊNDICE - C. Para estabelecimentos da área produtiva de leite, será utilizado o check-list e formulário de ações corretivas disponível no APÊNDICE D.

4 - CRONOGRAMA

Quadro 1 – Referente à aplicação do projeto na Agroindústria Familiar

| Atividades | Abr/10 | Mai/10 | Jun/10 | Jul/10 | Ago/10 | Set/10 |
|--|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Elaboração do Projeto | | | | | | |
| Avaliação e aprovação da Secretaria da Agricultura | | | | | | |
| Elaboração do folheto informativo sobre o curso | | | | | | |
| Organização de todo material utilizado no treinamento | | | | | | |
| Elaboração do manual específico para a agroindústria(Boas Práticas de Fabricação) | | | | | | |
| Divulgação na imprensa local e regional. | | | | | | |
| Realização do treinamento de Boas Práticas. | | | | | | |
| Visita de acompanhamento às Agroindústrias. | | | | | | |

5 - CUSTOS E FINANCIADORES

Quadro 2 - Custos referentes ao projeto:

| Material | Quantidade | Preço unitário | Preço total |
|---|------------|----------------|----------------------|
| Desenvolvimento do folheto informativo | 150 | R\$ 0,20 | R\$ 30,00 |
| Custo de material utilizado no treinamento (Pastas, canetas, blocos para anotações, etc.) | 150 | R\$ 20,00 | R\$ 3.000,00 |
| 5 Treinamentos para agricultores (20h treinamento teórico e 20h treinamento prático) | 200 h | R\$ 40,00 | R\$ 8.000,00 |
| Visita do profissional (40 agroindústrias X 3) | 120 h | R\$ 40,00 | R\$ 4.800,00 |
| T O T A L | | | R\$ 15.830,00 |

Os custos deste projeto deverão ser financiados pela Prefeitura. O transporte dos orientadores, a alimentação e a estada, se necessário, estarão a cargo da Prefeitura, através da Secretaria da Agricultura.

As atividades aqui previstas têm o objetivo de garantir a segurança alimentar, sendo que as mesmas deverão ser executadas por profissionais treinados e capacitados para a realização destas funções.

6 - ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO

O desenvolvimento do projeto de implantação do sistema de Boas Práticas será acompanhado e avaliado através do cumprimento eficiente de cada uma das etapas que estão descritas na metodologia.

O treinamento será aplicado em conformidade com o que foi previsto. O acompanhamento do controle de qualidade permitirá verificar, na prática, a aplicação das regras das BP.

A capacitação dos responsáveis pela manipulação dos produtos será constantemente reforçada, sempre visando o objetivo principal que é a mudança de atitude do produtor e de seus colaboradores quanto às normas de higiene e a busca da qualidade nos alimentos oferecidos.

O acompanhamento e a avaliação das mudanças sugeridas será feito quinzenalmente. As horas serão determinadas de acordo com as necessidades de cada agroindústria. Caso as metas propostas não sejam atingidas, será feita uma reunião com todos os interessados, para uma análise das dificuldades encontradas, discutindo-se as providências a serem tomadas.

Os resultados do acompanhamento das agroindústrias indicarão o alcance dos objetivos ou a necessidade de nova complementação na metodologia adotada.

7 - REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. C. et al. Adequação das Boas Práticas de Fabricação em Serviços de Alimentação. **Revista de Nutrição**. v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.

ANVISA. Plantando saúde: resolução estabelece normas de higiene para alimentos e bebidas à base de vegetais. **Rev. Saúde Pública**. v. 39, n. 5, p. 861-863, 2005.

ARRUDA, G. A. Implantando Qualidade. **Nutrição em Pauta**. v. 3, n. 35, mar./abr. 1999.

BELLIZZI, A. et al. Treinamento de Manipuladores de Alimentos: uma revisão de literatura. **Higiene Alimentar**. v. 19, n. 133, p. 36-48. 2005.

BRASIL. Lei Federal Nº 6.437 de 20 de agosto de 1.977. Dispõe sobre infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF.

BRASIL. RDC 216 de 15 de setembro de 2.004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 de setembro de 2004.

IBGE. **Agricultura familiar é responsável pela segurança alimentar dos brasileiros**. Disponível em: <<http://www.fomezero.gov.br/noticias>>. Acesso em: 5 mar. 2010.

NASCIMENTO, F. C. A. Aspectos socioeconômicos das doenças veiculadas pelos alimentos. **Nutrição em Pauta**. v. 3, n. 40, p. 22-26, 2000.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Food Safety**. Disponível em: <<http://www.who.int/foodsafety>>. Acesso em 3 abr.2010.

RUIZ, Mauro Silva, Venturini, Agroindústria Familiar, de Londrina – PR, Disponível em: <<http://www.bnb.gov.br>> Acesso em 12 de fevereiro de 2.005.

8 - APÊNDICES

APÊNDICE - A Ficha de avaliação do perfil dos manipuladores e questionário aplicado após o treinamento, sobre agroindústria familiar.

| Questões | SIM | NÃO |
|---|------------|------------|
| Faz exames médicos e laboratoriais periodicamente? (anualmente, semestralmente, outros) | | |
| Trabalha sem apresentar feridas, cortes e supurações no corpo? | | |
| Quando apresenta sintomas de infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares procura um médico e notifica seu chefe ? | | |
| Usa roupas curtas no ambiente de trabalho? | | |
| Fez ou faz algum tipo de curso, estágio ou treinamento na área de alimentos? | | |
| Participa de algum programa de capacitação profissional relacionado à higiene pessoal e à manipulação de alimentos? | | |
| Cuida da higiene pessoal e evita maquiagem exagerada no ambiente de trabalho (mulheres) | | |
| Lava cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos? | | |
| Lava cuidadosamente as mãos depois do uso de artigos de faxina ou produtos químicos | | |
| Quando interrompe uma atividade, lava as mãos antes de recomeça-las? | | |
| Lava cuidadosamente as mãos depois do uso de sanitários? | | |
| Lava cuidadosamente as mãos após manusear lixos e sujeiras? | | |
| Lava cuidadosamente as mãos depois de fumar, espirrar, tossir e assoar o nariz? | | |
| Utiliza uniformes claros, limpos e sem bolsos, diariamente? | | |
| Troca, diariamente seu uniforme por outro limpo? | | |
| Utiliza sapatos fechados e limpos? | | |
| Utiliza proteções para os cabelos? | | |
| Caso use barba, bigodes e costeletas, os deixa bem aparados? | | |
| Evita utilizar desodorantes ou perfumes fortes? | | |
| Mantém unhas cortadas e sem esmalte? | | |
| O cabelo é curto ou totalmente preso, se comprido? | | |
| Trabalha sem adornos? (relógios, brincos, pulseiras, anéis, etc.) | | |
| Utiliza avental de frente? | | |
| Evita manipular dinheiro quando está trabalhando? | | |
| Evita se alimentar, mascar chicletes e palitar os dentes na área de trabalho? | | |
| Utiliza seu uniforme somente na área de trabalho? | | |
| Ao tossir ou espirrar afasta-se do alimento que está manuseando? | | |
| É motivado pelo trabalho que desempenha? | | |
| Preocupa-se com a qualidade e segurança do alimento que manipula? | | |
| Tem consciência de que os alimentos podem transmitir doenças e causar até a morte? | | |
| Está familiarizado com as exigências de higiene pessoal? | | |
| Conhece Boas Práticas de Fabricação? | | |

APÊNDICE C – Check-list - Avaliação da Área de Manipulação na Agroindústria.

Check- list

AVALIAÇÃO DA ÁREA DE MANIPULAÇÃO NA AGROINDÚSTRIA

DATA: ____/____/____

Local: _____ Horário: _____

| INSTALAÇÕES FÍSICAS/AMBIENTE | S | N |
|--|---|---|
| Os pisos, teto e paredes são de material adequado, bem conservados e limpos? | | |
| As portas e janelas são limpas, com telas? | | |
| O ambiente de trabalho é organizado, limpo, sem risco de contaminação? | | |
| O ambiente iluminado, ventilado, com espaço suficiente para realização das funções? | | |
| Há controle para evitar a presença de pessoas estranhas, insetos, roedores e animais domésticos? | | |
| A água utilizada é tratada? (limpa e potável) A caixa d'água é limpa de 6 em 6 meses? | | |
| O lixo é devidamente acondicionado e as lixeiras têm tampa, pedal e saco de lixo? | | |
| EQUIPAMENTOS USADOS NAS AGROINDÚSTRIAS. | S | N |
| Os equipamentos estão em bom estado conservação e sempre limpos? | | |
| A organização dos equipamentos facilita o desempenho dos manipuladores? | | |
| Os materiais usados na agroindústria são resistentes e bem conservados? | | |
| Há controle dos equipamentos refrigerados? (controle de temperatura) | | |
| As máquinas usadas nos processos de fabricação são higienizadas ? | | |
| ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS | S | N |
| O depósito de grãos e outros cereais é organizados? Os produtos são separados e identificados? | | |
| Os agrotóxicos são manipulados adequadamente? | | |
| O depósito é limpo? | | |
| O depósito é arejado? | | |
| Alimentos em geladeiras e freezers organizados em recipientes fechados e identificados? | | |
| MANIPULADOR | S | N |
| Uniforme limpo (jaleco ou avental, toca, sapato fechado) | | |
| Ausência de adornos (anéis, brincos, pulseiras) | | |
| Unhas curtas e limpas, sem esmalte | | |
| Estado de saúde controlado (carteira de saúde) | | |
| Hábitos higiênicos adequados (não tossir, falar, fumar, cuspir, etc). | | |
| Os agricultores participaram do treinamento de Boas Práticas de Fabricação | | |
| | | |

Avaliação: () Muito Bom () Bom () Regular () Deficiente

OBS: _____

 Manipulador (a)

 Eng. Alimentos

FICHA CATALOGRÁFICA

AVER, Zilda Carmen. Projeto de Boas Práticas de Manipulação na Agroindústria Familiar / Zilda Carmen Aver – Florianópolis, 2010-

Monografia (Especialização em Gestão da Segurança de Alimentos)
– Faculdade de Tecnologia Senac Florianópolis , 2010.

Bibliografia: f. 23

1. Boas Práticas 2. Agroindústria Familiar 3. Segurança