

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Ingrid Paulina Oliveira Huber¹, Izadora Secco², Letícia Gabriela Cherobin Zabloski³, Valentine Granzotto Ferreira⁴, Marina Werner⁵, Marina Gasser Baretta Balestrin⁶

- 1: Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC
- 2: Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC
- 3: Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC
- 4: Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC
- 5: Docente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC
- 6: 1: Docente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC

Autor correspondente: Ingrid Paulina Oliveira Huber, paulinahuber.o@gmail.com

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são estabelecimentos dedicados à produção, preparação e distribuição de alimentos à coletividade, com o objetivo de atender às necessidades nutricionais da população em contextos como hospitais, escolas e empresas. As Boas Práticas de Fabricação (BPFs) nestes locais garantem a segurança e qualidade dos alimentos, minimizando riscos de contaminação, Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e garantindo a conformidade com os padrões regulatórios. **Objetivo:** Analisar os principais aspectos que regem as BPFs no âmbito da alimentação coletiva tendo como base a legislação brasileira vigente.

Método: O trabalho foi elaborado a partir da análise da Resolução nº216, de 15 de setembro de 2004, a qual dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resultados:** A Resolução exige a implantação de padrões rigorosos para as BPFs, que abrangem desde a manipulação dos alimentos até o controle ambiental das instalações. Os principais aspectos abordados incluem a correta higienização das áreas edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, controle de pragas, gerenciamento de resíduos, abastecimento de água e atenção à higiene dos manipuladores de alimentos. Exige-se ainda atenção especial à matérias-primas utilizadas no processo produtivo, bem como rigoroso controle de preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos. A resolução também enfatiza a importância da implantação de documentos de qualidade como Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) que devem estar relacionados higienização de instalações, controle integrado de vetores e pragas urbanas, higienização de caixa d'água e higiene e saúde dos funcionários.

Conclusão: A Resolução nº 216/2004 estabelece normas rigorosas, garantindo a segurança alimentar e a conformidade com padrões regulatórios ao abordar aspectos essenciais no processo produtivo, garantindo Segurança Alimentar e Nutricional de seus comensais.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Segurança Alimentar e Nutricional; Controle Higiênico-sanitário.