7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA
07 a 09 de setembro de 2016

Avaliação do ambiente de produção de alimentos artesanais em propriedades rurais do noroeste do Paraná

AUTORES: RODOLFO RICKEN DO NASCIMENTO (Autor), Juliana da Silva Rocha (Co-Autor), Wellington Cova Pereira (Colaborador), Carlos Eduardo Barão (Colaborador), Amarildo Pinheiro Magalhães (Colaborador), Vanessa Aparecida Marcolino (Orientador)

PALAVRAS-CHAVE: Agricultura Familiar; Boas Práticas de Fabricação; Check-list;

RESUMO:
Dependendo da quantidade e tipo de micro-organismos presentes nos alimentos, esses podem ser causadores de doenças. Desta forma, é necessário que se faça uma orientação voltada aos manipuladores de alimentos sobre os cuidados na aquisição, acondicionamento, manipulação, conservação e exposição comercial dos alimentos, bem como a estrutura física do local de manipulação para que a qualidade sanitária do alimento não esteja em risco pelos perigos químicos, físicos e biológicos. Assim, utiliza-se a aplicação de Boas Práticas de Manipulação, como intuito de evitar ou reduzir os perigos ou contaminação de alimentos. O consumo de alimentos industrializados ou advindos de estabelecimentos comerciais aumentam a exposição da população a epidemias, fator crescente nas últimas décadas. O presente trabalho teve por objetivo aplicar uma lista de verificações (checklist) e observar as condições de infraestrutura de produção de 22 agricultores familiares que fabricam alimentos artesanalmente no noroeste do Paraná. Foi constatado que 100% dos ambientes observados não possuíam transporte adequado, rotulagem e controle de qualidade do produto. Verificou-se também que as condições dos manipuladores era inadequada em 68% dos casos, relacionando-se principalmente ao vestuário, equipamentos de proteção pessoal e hábitos higiênicos. Em 70% das propriedades os utensílios encontravam-se em condições adequadas. Cerca de 70% dos locais realizavam a remoção de resíduos de produção com frequência. Um dos maiores problemas encontrados foi o abastecimento de água pela rede pública, que em 95% das propriedades não existia, sendo utilizada água de poço artesiano sem cloração. Aproximadamente 69% das instalações prediais de produção desses alimentos encontravam-se irregulares. O acesso ao local de produção em 78% das propriedades era o mesmo da habitação, assim como o acesso as áreas externas e internas encontravam-se livres e objetos em desuso e acúmulo de lixo.

Instituição de Ensino: Instituto Federal do Paraná

ISBN: 978-85-93416-00-2