

PERCEPÇÃO DE RESPONSÁVEL TÉCNICO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO EM PERÍODO DE COVID-19 LOCALIZADAS NO MUNICÍPIO DE PETROLINA NA REGIÃO DO VALE DO SÃO FRANCISCO

Jaqueline Damos da Silva¹; Renata Freire Alves Gondim²; Anne Rafaelle Freire Gondim³; Claudileide de Sá Silva⁴

¹Graduanda em Nutrição (UPE), UPE, Jaqueline.damos@upe.br; ²Graduanda em Nutrição (UPE), UPE, renata.freire@upe.br; ³Graduanda em Direito (FACESF), FACESF, annerafaelle2100@gmail.com; ⁴Doutora em Ciência e tecnologia de alimentos (UFPA), UPE, claudileide.silva@upe.br

A saúde dos consumidores e frequentadores de comércios prestadores de serviços de alimentação são dependentes da adesão regularmente a práticas coerentes, que viabilizem a redução de desperdícios e contaminação microbiológica durante o fluxo de produção. Ações consideradas irregulares empregadas desde à recepção do alimento ao manejo vêm sendo descritas como as principais potenciais à difusão de doenças de origem alimentar, especialmente quando acompanhadas de estrutura física e equipamentos inadequados. Diante disso, a elaboração do trabalho destinou-se à identificação e análise sobre a percepção de responsáveis técnicos designados ao gerenciamento de 10 unidades de alimentação localizadas na região do Vale do São Francisco, as quais são: 2 restaurantes, 2 padarias, 2 açaiterias, 1 lar de idosos, 1 hotel, 1 bar e 1 frigorífico. A análise relativa à percepção dos responsáveis técnicos sobre a execução do gerenciamento dos estabelecimentos foi elaborada a partir de coleta e análise de relato proporcionada pelos profissionais do estabelecimento posteriormente à finalização do laudo microbiológico e plano de ação. Os principais relatos descritos são: a falta de orçamento financeiro para investir e/ou reformar tanto a estrutura física da edificação quanto de equipamentos, escassa prática de higienização e sanitização tanto dos funcionários quanto dos utensílios e equipamentos utilizados no fluxo de produção e a prática de armazenamento dos alimentos inadequada. Além disso, dentre os 10 estabelecimentos apenas 5 contemplavam o responsável técnico no quadro de funcionários, sendo que destes 4 relataram dificuldade para adesão de boas práticas de manipulação pelos funcionários. Portanto, as inadequações relatadas nos estabelecimentos corroboram para a necessidade de adesão urgentemente de um responsável técnico para que seja possível a redução de agravantes à contaminação microbiológica e/ou prejuízos financeiros por desperdício de alimentos, que podem ser desencadeadas pela irregular manipulação de alimentos. Quanto aos estabelecimentos que apresentam responsáveis técnicos no quadro de funcionários, com dificuldade para a adesão de boas práticas, percebe-se que a falta de qualificação pode constituir um empecilho, o que supõe a necessidade de especialização e qualificação dos profissionais na área.

Palavras-chave: Controle microbiológico. carne de frango. Staphylococcus aureus