



CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA PRODUÇÃO E CONSUMO DE FRUTAS MINIMAMENTE PROCESSADAS

MAIOLINO, G.A¹; VIEIRA, A.C.G¹; SILVA, C.C.F¹; MARTINS, L.A²; TANCREDI, R.C.P³

¹ Curso de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO.

² Nutricionista Mestranda do Programa de PG em Educação Profissional em Saúde - EPSJV/FIOCRUZ

³ Professora Associada do Departamento de Tecnologia de Alimentos -Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO

Introdução: O padrão dietético associado à doenças crônicas é caracterizado essencialmente pelo consumo insuficiente de frutas, que são fontes de micronutrientes imprescindíveis ao organismo. Os produtos minimamente processados vêm ganhando proporção significativa no mercado, por isso fez-se necessário avaliar o cumprimento dos parâmetros de Segurança Alimentar de acordo com as Boas Práticas de Fabricação para as frutas minimamente processadas. **Objetivo:** O presente estudo teve como objetivo avaliar o cumprimento dos parâmetros de segurança alimentar e procedimentos operacionais padronizados, aplicados ao controle de qualidade, utilizando-se como base os regulamentos sanitários vigentes no âmbito da cidade do Rio de Janeiro. **Metodologia:** Foram realizadas avaliações em oito (08) estabelecimentos comerciais, pertencentes a uma mesma empresa, localizados na cidade do Rio de Janeiro, no período de Junho a outubro de 2010, com atividade de comércio de frutas minimamente processadas, em especial saladas de frutas e sucos naturais, para serem consumidos ou não no local. Para análise e organização dos dados selecionados, elaborou-se uma ficha do tipo *check list* para a coleta de dados *in loco*. Sendo esta subdividida em seis (06) critérios de avaliação: condições de higiene, saúde e conduta pessoal dos funcionários da empresa; Instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Manejo de resíduos; Condições estruturais; Higiene e Temperatura de conservação das frutas; tendo como parâmetros a RDC 216/04. **Resultados e Discussão:** As frutas são selecionadas, sanitizadas e processadas. A venda é do tipo *self service*, A empresa identifica e dá validade às frutas dentro do Serviço de Alimentação e Nutrição, segundo análise microbiológica. Há irregularidade quanto à manipulação de dinheiro concomitantemente às frutas (100%), não higienização de mãos (87,5%), equipamentos (50%) e dos alimentos (62,5%), além de irregularidades quanto à temperatura de acondicionamento das frutas minimamente processadas (62,5%). **Conclusão:** Há necessidade de expansão desta modalidade de preparo e comércio de frutas, com avanços tecnológicos no processamento e com tecnologias que promovam maior tempo de conservação; da expansão de regulamentos mais específicos; e, de avanço quanto às boas práticas de fabricação. Vale ressaltar a importância do trabalho em equipe comandado por nutricionista atuante na área do controle de qualidade.