

ACOMPANHAMENTO E MONITORAMENTO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DOS ALIMENTOS SERVIDOS NOS HOTEIS DA REDE PRIVÉ EM CALDAS NOVAS

Priscila Lídia Rosa de REZENDE¹, Ellen Godinho PINTO²

Com o grande crescimento do número de estabelecimentos que oferecem variados tipos de refeições, também cresceram o número de casos de Dta's (Doenças transmitidas por alimentos). Segundo as normas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), as BPF's (Boas Práticas de Fabricação) são imprescindíveis nos locais onde são manipulados e produzidos alimentos, para que não ocorra a contaminação do mesmo. Este trabalho teve como objetivo o monitoramento do cumprimento das BPF's nos quatro hotéis da Rede Privé, sendo eles: Privé Thermas Hotel, Privé Riviera Park Hotel, Privé Boulevard Suit Hotel, e Privé Atrium Thermas. As atividades principais desenvolvidas foram: o monitoramento da temperatura de equipamentos de refrigeração, limpeza e organização de produtos estocados em câmaras-frias, inspeção de buffet, controle da qualidade do óleo e limpeza de hortifrúti e também controle de BPF's dos bares dos hotéis e sushi-bar. Toda verificação era registrada em fichas, que depois eram anexadas. Caso algo estivesse fora dos conformes, seria avisado ao profissional da área, para que o mesmo fosse resolvido rapidamente. Não houve casos de não conformidade, porque as BPF's foram realizadas corretamente, impedindo a ocorrência de falhas do manipulador no processo de produção de alimentos; de tal modo, atingindo o intuito de prevenir possíveis contaminações aos hóspedes.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação, DTA's, Controle de qualidade

¹ Graduanda em Tecnologia de Alimentos - Instituto Federal Goiano-Campus Morrinhos

² Professora do Instituto Federal Goiano -Campus Morrinhos
- Msc em Engenharia de Alimentos