

## **AVALIAÇÃO E ORIENTAÇÃO DOS REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS PARA AMBULANTES E DARK KITCHENS DE PORTO ALEGRE**

Coordenador: Roberta Fogliatto Mariot

Na disciplina de Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos, oferecida para o curso de Engenharia de Alimentos, são ministradas aulas de Boas Práticas (BP), práticas higiênicas, legislação na produção de alimentos e bebidas e noções de como elaborar um manual de BP. Com intuito de aplicar o conhecimento adquirido em sala de aula, auxiliar vendedores ambulantes, população esta que encontra-se em situação de vulnerabilidade social, e contribuir com a segurança desses produtos, os alunos realizaram um diagnóstico através da aplicação de uma lista de verificação dos requisitos de BP. Foram então elaborados manuais de BP, planos de ação para as não-conformidades (NC) encontradas e uma orientação sobre o cumprimento dos requisitos legais para seis (06) vendedores ambulantes dos seguintes segmentos: caldo de cana, doces, churrasquinho, cachorro-quente e dois (02) de salgados com seus pontos de venda localizados nos municípios de Porto Alegre e Sapucaia do Sul. Em todos os atendimentos foram identificadas NC quanto ao comportamento de manipuladores, alguns dos quais não possuíam um local e nem as facilidades para a higiene de mãos, além de deslocarem-se para o ponto de venda já portando uniforme. Na maioria dos casos, os insumos para a elaboração dos produtos eram adquiridos no dia da produção, portanto não foram verificadas NC no armazenamento de matéria-prima, exceto do churrasquinho que transportava os espetinhos ainda crus em um cooler sem gelo até o ponto de venda e descongelava e congelava as carnes repetidas vezes. No caso dos salgados, a principal NC encontrada foi relativa à temperatura inadequada no armazenamento dos alimentos prontos para consumo. Também foram apontadas falhas na higienização de equipamentos e utensílios, além do uso de utensílios de material inadequado e que não estavam em bom estado. Todas as NC foram apresentadas em sala de aula e suas possíveis ações corretivas geraram muita discussão. Foi possível observar que muitas das falhas são reflexo da desinformação, como no caso do uso de colheres de madeira para preparo dos doces e do uso de ovos crus no preparo de maionese. Além da desinformação, é necessário ressaltar a falta de recursos desses trabalhadores. A grande maioria dos ambulantes atendidos na ação, tinham pontos de venda sem acesso a um banheiro limpo, pias para lavagem de mãos, local para trocar de roupa após fazer uso do transporte coletivo ou energia elétrica para manter os alimentos na temperatura adequada. Ao final do

semestre, os estudantes realizaram a entrega dos manuais de BP e orientaram os ambulantes quanto ao seu uso. Alguns presentearam os ambulantes com termômetros espetos para controle de temperatura de equipamentos e de produtos. A realização desta ação permitiu que os discentes compreendessem as principais dificuldades de implementação dos requisitos legais e ainda realizar um paralelo com as dificuldades da implementação desses requisitos na indústria e nos serviços de alimentação.