

INTERVENÇÃO DE APOIO ÀS BOAS PRÁTICAS EM UMA INDÚSTRIA DE PÃES E SALGADOS CONGELADOS COM APLICAÇÃO DA METODOLOGIA DOS 5S.

FARIA, Sandra Maciel¹; SANTOS, Daiana Dias Soares dos²; LOBO, Ismaely Bárbara da Silva³; MOTA, Dejene dos Santos⁴; LIMA, Ana Luiza Feitosa de Araújo⁵; BRASIL, Vanessa Moria Souza⁶; ANJOS, Rebeca Oliveira dos⁷

¹Centro Universitário São Lucas - UniSL

¹Orientadora, docente do Curso de Nutrição – UniSL

²Acadêmica do Curso de Nutrição – UniSL

³Acadêmica do Curso de Nutrição – UniSL

⁴Acadêmica do Curso De Nutrição – UniSL

⁵Acadêmica do Curso De Nutrição – UniSL

⁶Acadêmica do Curso De Nutrição – UniSL

⁷Acadêmica do Curso De Nutrição – UniSL

INTRODUÇÃO: As Boas Práticas de Fabricação (BPFs) são um conjunto de princípios e normas para o correto manuseio de alimentos, com objetivo de garantir sua integridade durante todo processo, desde a escolha da matéria prima até a exposição à venda. A qualidade higiênico-sanitária é o componente fundamental para garantir segurança alimentar em unidades de alimentação, ou seja, alimentos seguros contribuem para avaliação sensorial e nutricional do produto. Na busca por qualidade, uma das ferramentas com grande eficiência é a aplicação da metodologia dos cinco sentidos, que promove no local de trabalho organização, disciplina, padronização e limpeza, tornando um ambiente agradável, seguro e produtivo. **OBJETIVO:** Realizar intervenção de apoio às BPFs através da aplicação da ferramenta 5S em uma indústria de fabricação de pães e salgados congelados na cidade de Porto Velho–Rondônia. **MATERIAL E MÉTODOS:** O projeto foi conduzido por acadêmicos do 4º período do Curso de Nutrição. A Indústria de alimentos congelados localiza-se em zona urbana de Porto Velho-Rondônia e distribui os produtos para comercialização da população. Realizou-se a sensibilização sobre a metodologia 5S para o responsável legal e 12 colaboradores. Utilizou-se aula expositiva-dialogada com os seguintes temas: higiene pessoal, higienização das mãos, contaminantes alimentares, DTA, manipulação dos alimentos, e dinâmica participativa com a escolha aleatória de um funcionário para avaliar os procedimentos de higienização das mãos dos manipuladores. Aplicou-se a lista verificação da RDC Nº 267/2003. O instrumento possui 213 itens e é dividido em cinco blocos relacionados às edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; processamento dos gelados comestíveis e por fim, documentação e registro. Os itens são avaliados em "Sim", "Não" ou "Não se aplica", o instrumento pontua e classifica o nível de conformidades e não conformidades em percentuais avaliados. Elaborou-se plano de ação para estabelecer as melhorias das não conformidades. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Observou-se efetiva participação, conscientização e comprometimento do responsável legal e de todos os colaboradores da empresa em todas as etapas da implantação dos 5 s. A dinâmica da higienização das mãos demonstrou falhas na execução e a partir desse diagnóstico foram elaboradas e aplicadas ações educativas no sentido de contribuir para melhoria de aspectos de acordo com a demanda de cada local. Foram avaliados 154 itens da lista de verificação de BPF. Dentre os resultados obtidos, 122 itens estavam em conformidades equivalentes a 79,2%, correspondentes aos blocos edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios;

manipuladores; processamento dos gelados comestíveis; documentação e registro; quanto às não conformidades foram encontradas 32 itens, equivalentes a 20,8%, correspondente aos blocos edificações e instalações; manipuladores; processamento dos gelados comestíveis; documentação e registro, classificando o estabelecimento no grupo 1-baixo risco, conforme classificação da lista de verificação. O bloco de edificações e instalações apresentou o maior número de não conformidades com 29 itens. Apesar dos dados, o imóvel estava em reforma dentro do prazo determinado pela vigilância Sanitária. A indústria possui responsável técnico, o que parece advir à classificação positiva. Na aplicação da metodologia dos sensores Seiri (utilização) e Seiso (limpeza) foram realizados a remoção dos objetos em desuso, separados os passíveis de reciclagem, e descartados no lixo os não passíveis de reciclagem. Na aplicação dos sensores Seiton (organização), Seiketsu (saúde e higiene) e Shitsuke (autodisciplina) foram realizados a identificação das lixeiras permitindo o correto descarte dos lixos orgânicos e lixos comuns em todas as áreas de produção. Nos setores de recepção e armazenamento das matérias-primas, houve a identificação através de etiquetas afixadas nas prateleiras com as seguintes informações: nome do produto com data de fabricação, vencimento, e responsável pelo recebimento. Apesar da sensibilização, capacitação, implantação da metodologia 5S e boas práticas terem apresentados resultados positivos, fica comprovada a importância do profissional nutricionista durante todo processo de fabricação dos produtos, com objetivo de contribuir com a segurança alimentar no fornecimento de preparações que não forneçam risco à saúde do consumidor, organização, higiene, supervisão, monitoramento e registros documentados. A metodologia do 5S pode auxiliar o profissional nutricionista principalmente no quesito autodisciplina dos colaboradores, de forma a cumprirem os princípios e normas estabelecidas e exigidas pela legislação.

CONCLUSÃO: A implantação dos 5S em indústria de alimentos é fundamental para reforçar as boas práticas e a conscientização de sua importância no processo produtivo, garantia de fornecimento de produtos adequadamente saudáveis sob o ponto de vista nutricional, sensorial e higiênico sanitário. Ficou evidenciada a importância de haver profissionais nutricionistas em estabelecimentos industrializadores de gelados comestíveis para um melhor cumprimento dos quesitos das boas práticas de manipulação e supervisão periódica dos procedimentos durante todas as etapas de produção e distribuição dos alimentos. A ferramenta 5s permitiu melhorias das boas práticas e gestão de qualidade do estabelecimento considerando os aspectos de ordenação, organização e limpeza no ambiente físico.

Palavras chaves: Ferramenta 5S, indústria de alimentos, segurança alimentar.
E-mail: daianadias24@yahoo.com.br