

SUZUKI, Henrique Yuji. **Análise do conhecimento sobre boas práticas de fabricação dos consumidores e avaliação do treinamento de boas práticas em estabelecimentos que manipulam carne.** (TCC). Bragança Paulista, SP: FESB, 2013. 46 p.

RESUMO

Os produtos de origem animal são os maiores causadores de doenças veiculadas por alimentos (DVA). Alguns fatores devem existir para se obter um alimento seguro, e um dos principais fatores são as boas práticas de fabricação (BPF), pois um alimento pode perder qualidade se não houver higiene pessoal, ambiental e operacional. O trabalho tem como objetivo analisar o conhecimento dos consumidores sobre BPF em estabelecimentos que manipulam carne, e avaliar na prática as atitudes que os manipuladores tomariam, frente a situações que são rotineiramente incluídas em seu cotidiano. A avaliação foi realizada em consumidores que frequentam estabelecimentos que manipulam e comercializam carnes, e em supermercados e açougues instalados em Bragança Paulista – SP. Os dados foram obtidos por aplicação de questionários respondidos por 16 manipuladores e 40 consumidores. A análise dos dados revelou que 50% das mulheres consumidoras já apresentaram sintomas indicativos de DVA, e 75% das mulheres tem boas noções de BPF, enquanto que 70% dos homens pesquisados já apresentaram sintomatologia de DVA, e 60% do total dos homens tem boas noções de BPF. O desempenho dos manipuladores quanto à higiene ambiental é de 83,33% de conformidade nas respostas. Na higiene operacional 70,83% responderam em conformidade. A higiene pessoal mostrou a maior porcentagem de respostas conforme 85,42%, 37% dos manipuladores tiveram acesso ao manual de BPF. Conclui-se, portanto, que a educação sanitária pode ser recomendável para aumentar as noções de BPF dos consumidores, e o treinamento contínuo pode ser uma opção para aumentar as BPF nos estabelecimentos que manipulam carne.

Palavras-chave: BPF. Manipuladores. Consumidores. Carne.

ABSTRACT

Products of animal origin are the major causes of foodborne illnesses (DVA). Some factors must exist to provide a safe food , and one of the main factors are the good

manufacturing practices (GMP) as a food can lose quality if not personal , environmental and operational hygiene. The work aims to analyze consumers' knowledge about GMP in establishments handling meat, and evaluate in practice the attitudes that handlers would take, in situations that are routinely included in their daily lives. The evaluation was conducted on consumers who frequent establishments that handle and sell meat in supermarkets and butchers and installed in Braganca Paulista - SP. Data were obtained by questionnaires answered by 16 handlers and 40 consumers. Data analysis revealed that 50 % of women consumers already had symptoms indicative of VAD, and 75 % of women have good notions of GMP, while 70 % of men surveyed already had symptoms of VAD, and 60 % of men have good notions of GMP. The performance of the handlers as the environmental hygiene is 83.33 % compliance in responses. In operational hygiene 70.83 % responded accordingly. Personal hygiene showed the highest percentage of responses as 85.42 %, 37 % of the handlers have access to the GMP manual. Therefore, it is concluded that health education can be recommended to extend the notions of GMP consumer, and continuous training can be an option to increase the GMP in establishments handling meat.

Keywords: GMP. Handlers. Consumers. Meat.