

CUNHA, Raissa Stephanie. Adoção de boas práticas em cozinhas residenciais na zona rural e urbana na cidade de Bragança Paulista, SP: FESB, 2013. (IMPRESSO)

RESUMO

AS boas práticas de fabricação tornam-se necessárias em todos os lugares que manipule alimentos, algumas práticas adequadas devem ser seguidas diariamente, visando em oferecer ao consumidor um alimento seguro, apto para consumo não causando doença a quem consome. A quantidade de doenças veiculadas por alimentos com origem domiciliar é o dobro do que nos outros lugares, tendo como origem falhas nos procedimentos de higiene e segurança alimentar. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a adoção de boas práticas em cozinhas residenciais na área urbana e rural de Bragança Paulista, estado de São Paulo. O mesmo constituiu com a aplicação de um questionário com 40 manipuladores de alimentos em domicílios, sendo 20 da área urbana e 20 da área rural, nos meses de agosto e setembro de 2013. Foram formuladas 20 questões fechadas referente medidas adotadas em domicílio que poderiam estar causando algum tipo de contaminação no alimento. Nota-se que a falta de informação faz com que os manipuladores exerçam práticas inadequadas, não sabendo qual a melhor forma de evitar contaminações, tornando-se importante a realização de trabalhos educativos com o intuito de adotar como hábitos as boas práticas de manipulação de alimentos nestes locais.