

IDENTIFICAÇÃO DOS CONHECIMENTOS DE BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DE MICROEMPREENDEDORES DO SETOR DE FOOD SERVICE DE CARÁTER DOMÉSTICO

Alves e SILVA ¹ (Estudante de Gastronomia faculdade Senac BH alves.eng5@gmail.com); Leandro Diego de QUEIROZ² (Estudante de Gastronomia faculdade Senac BH); Luiz Filipi CHAVES³ (Estudante de Gastronomia faculdade Senac BH); Rafael Teixeira de MATTOS⁴ (Doutor e Professor do Curso de Gastronomia faculdade Senac BH); Klenia Anjos VIANNA⁵ (Mestra e Professora do Curso de Gastronomia faculdade Senac BH)

INTRODUÇÃO

Com o advento da pandemia da COVID-19, acarretando um grave problema de saúde pública, os governantes de todo o mundo tomaram medidas de bloqueio do comércio, na tentativa de retardar a disseminação da doença, gerando um impacto em quase 2,7 bilhões de trabalhadores, representando cerca de 81% da força de trabalho mundial, ocasionando demissões, redução na jornada de trabalho com importantes reduções na renda (OIT, 2020). No Brasil, de acordo com a pesquisa efetuada em abril de 2020 pela *Food Consulting*, parceira do SEBRAE, uma média de 20% de empresas físicas fechou as portas e outras 30% tem chance de não sobreviver aos próximos meses. Nesse panorama começaram a surgir diversos novos empresários do setor de *food service* produzindo em domicílio. Pressupondo que esses locais não são usualmente fiscalizados e devem seguir regras higiênicas sanitárias prevista na RDC 49 de 2013 e RDC 216 de 2004, pretendemos com esse trabalho compreender o conhecimento em relação as boas práticas de fabricação de alimentos (BPF) dos microempreendedores do setor de *food service*.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de caráter exploratório e descritivo utilizando de pesquisas de campo, documental e bibliográfica (VERGARA, 2011). Foi elaborado um questionário, contendo 18 perguntas objetivas para identificação dos microempreendedores do setor de *food service*. Abordamos itens como perfil socio econômico, tipo de produto produzido, conhecimento dos participantes quanto as questões sanitárias, interesse em aprender BPF e percepção dos processos e controles produtivos. O questionário foi distribuído através de mídias sociais durante o mês de setembro de 2020. Foram incluídos os microempreendedores que aceitaram participar do estudo, ocupavam cargos como proprietários ou colaboradores, ser empresários com produção em sua residência e ser residente da região metropolitana de Belo Horizonte. Posteriormente os dados foram tabulados e analisados.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foram obtidos 20 respondentes, sendo a maioria mulheres, de 26 a 35 anos, com grau de escolaridade médio e renda de 1 a 3 salários e 85% declaram trabalhar com doces/salgados, enquanto pizzaria/hamburgueria, marmiteix, pães e outros somam 15%. Apenas 50% dos entrevistados conhecem as legislações que regulamentam as normas de BPF.

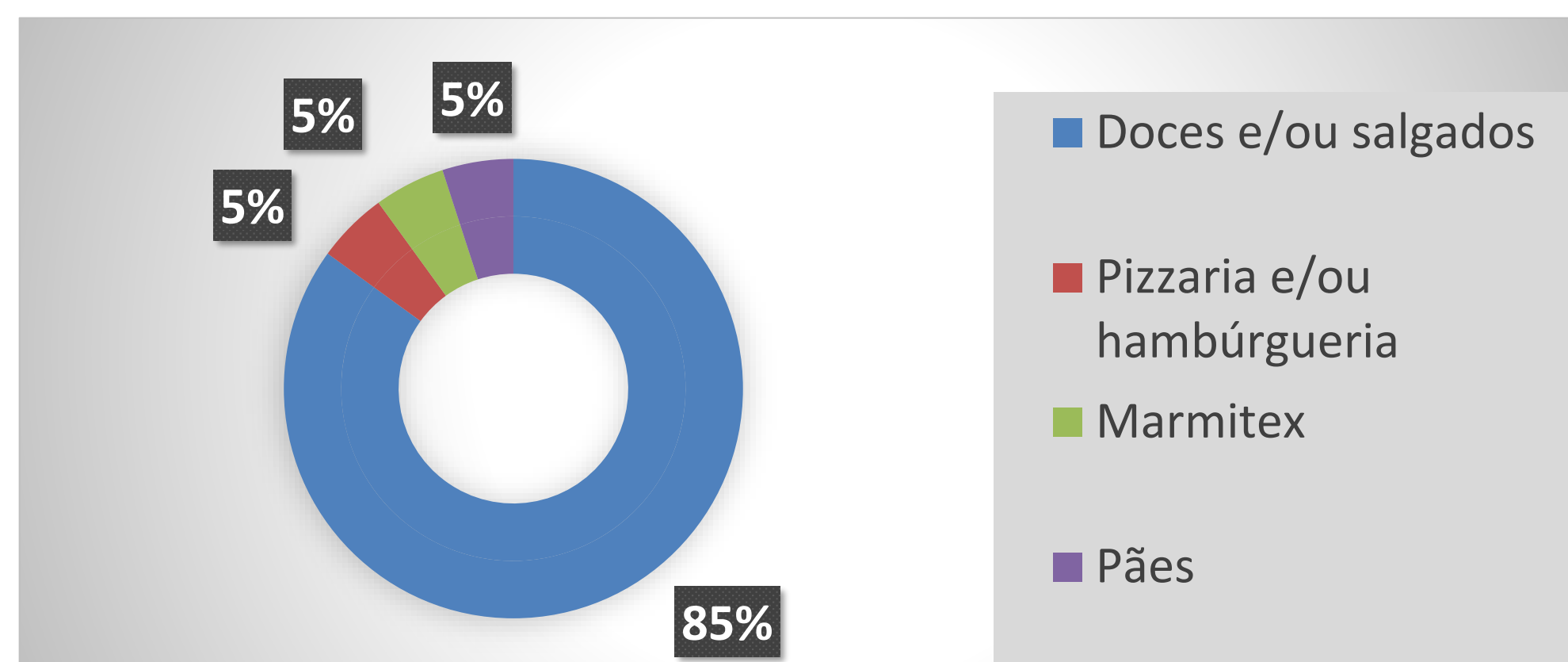


Figura 1: Distribuição percentual de acordo com o ramo de atividades dos respondentes (n=22)

Sobre o interesse em aprender sobre as BPF, 20% responderam que sim, mas não tem tempo e 35% responderam que sim, mas não sabe onde buscar informações, enquanto 45% responderam que sim, e já se informou e aplica os conhecimentos em seu negócio.

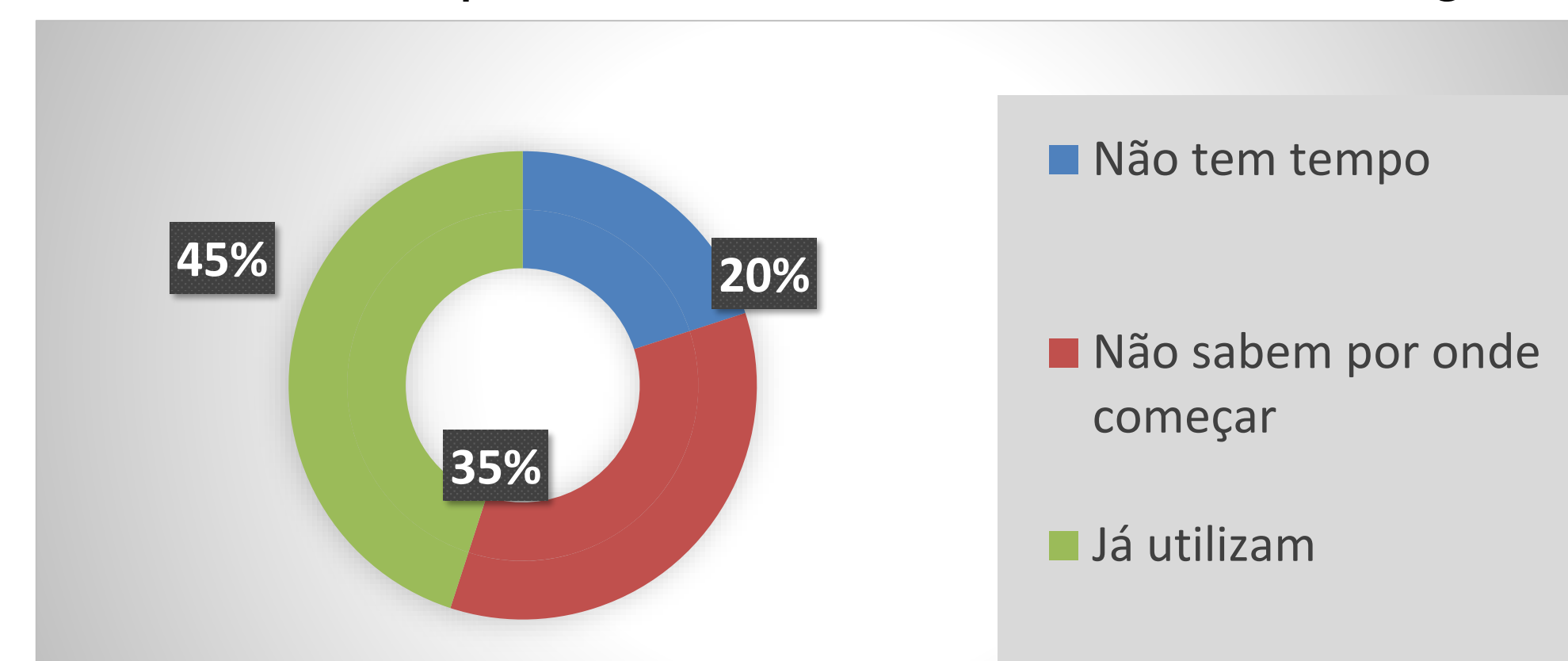


Figura 2: Distribuição percentual de participantes em relação a utilização das normas sanitárias. (n=22)

Em relação a higienização de caixa de água, cerca de 63% realizavam a limpeza 1 vez ao ano, 31% 1 vez a cada 6 meses e os outros 6% 1 vez a cada 3 meses, mostrando que a água utilizada em seus processos pode apresentar não conformidades, tendo em vista que a limpeza deve ser realizada pelo menos de 6 em 6 meses. Apenas 36,8% possuem pia específica para a higienização das mãos, 25% declarou utilizar a embalagem original do produto para armazenamento, 15% declarou descongelar os produtos diretamente na panela ou micro-ondas, 45% com antecedência em ambiente refrigerado, 10% em recipiente em temperatura ambiente e os outros 30% não utilizam produtos congelados.

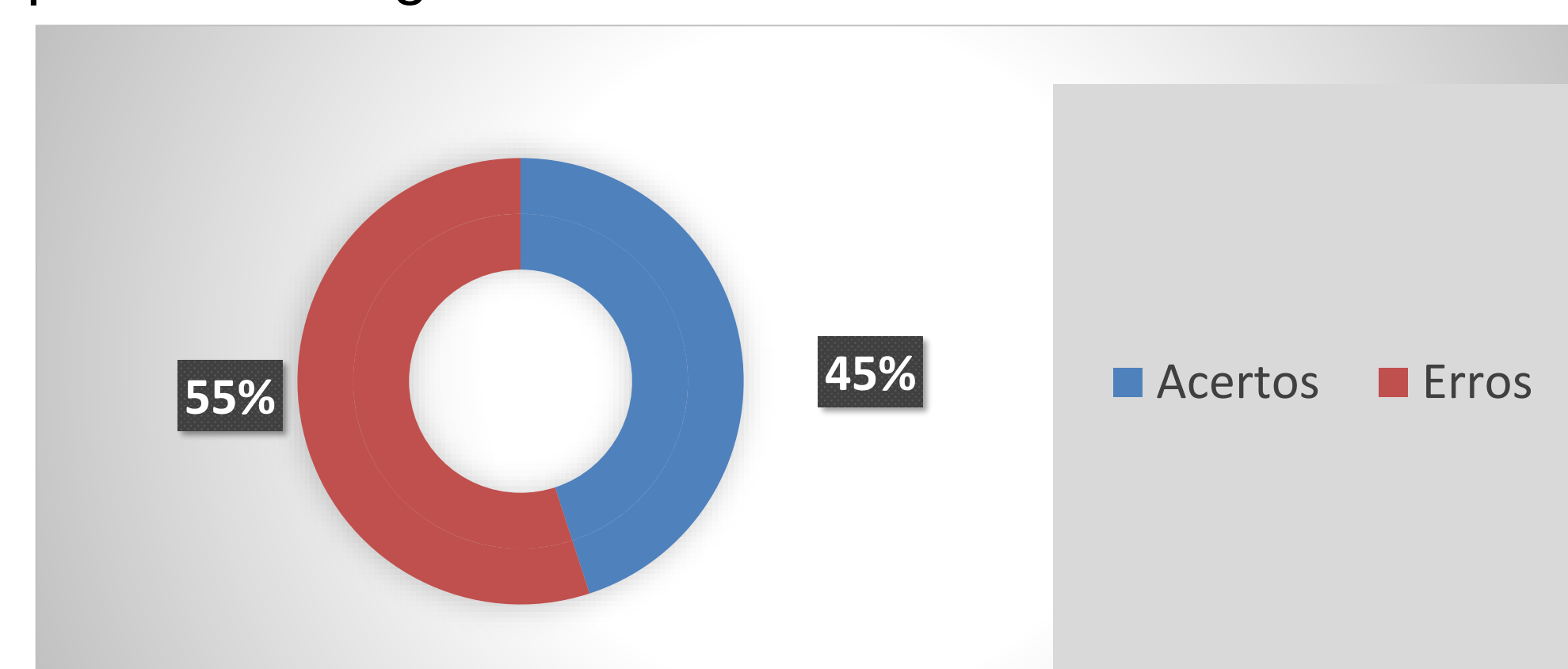


Figura 3: Distribuição percentual no que diz respeito ao conhecimento dos participantes em relação a circular RDC 216 (n=22)

Corroborando com nossos resultados, Oliveira (2013), propõem que os alimentos manipulados em ambientes domésticos podem gerar contaminações alimentares que se destacam como um problema de saúde pública.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Podemos perceber que muitos dos empreendimentos de caráter doméstico possuem não conformidades em vários processos realizados durante a produção de alimentos. Detecta-se uma falta de conhecimento básico por parte dos envolvidos em relação a BPF e demais questões sanitárias. Em contrapartida, foi identificado a vontade e necessidade dos participantes em adquirir conhecimento na área, que muitas vezes é dificultada pela ausência de tempo e/ou desconhecimento da importância dessas informações e dificuldade em lidar com materiais de cunho científico/acadêmico. Portanto, investir em capacitações para os empreendimentos de caráter doméstico, se torna de extrema importância para desenvolvimento dos negócios oferecendo aos clientes alimentos de qualidade e seguros. Como perspectivas futuras pretendemos ampliar o raio de aplicação do questionário e elaborar um curso voltado para esse público.

REFERÊNCIAS

- ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da diretoria colegiada- **RDC 49**, de 31 de outubro de 2013. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049_3_1_10_2013.html> Acesso em: 12 de setembro de 2020.
- ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da diretoria colegiada- **RDC 216**, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html> Acesso em: 12 de setembro de 2020.
- International Labour Organization. (2020, 07 de abril). ILO Monitor: Covid-19 and the world of work. Second Edition. Updated estimates and analysis. Geneva, Switzerland: Autor. Recuperado de <https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@dgreports/@dcomm/documents/briefingnote/wcms_740877.pdf>. Acesso em: 12 de setembro de 2020.
- Previsão de cenários pós covid-19 no segmento de alimentação. **Sebrae**, 2020. <<https://m.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/previsao-de-cenarios-pos-covid-19-no-segmento-de-alimentacao,7b65a0e1575f1710VgnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em: 12 de setembro de 2020.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração**. 13ª ed. São Paulo: Atlas, 2011.

OLIVEIRA, Allys Vilela de. Boas práticas de manipulação de alimentos em cozinhas domiciliares: práticas de trabalhadores domésticos. **Biblioteca Digital de Teses e Dissertações**, Goiás, 07 de julho de 2013. Disponível em: <http://repositorio.bc.ufg.br/tede/handle/tede/3309>. Acesso em: 29 de outubro de 2020.