

INVESTIGADORES DA QUALIDADE: AÇÕES DO GRUPO DE ESTUDOS SOBRE QUALIDADE E SEGURANÇA NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

DANIELA SANTOS DA SILVA¹; FABYANNE MORAES DE SOUZA²; MAIANE DE FREITAS DIAS³; MARINA COUTO PEREIRA⁴; JOZI FAGUNDES DE MELLO⁵

¹*Universidade Federal de Pelotas – santosdasilvadanielas878@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – fabyannemoraes6@gmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – maianefreitasd7@gmail.com*

⁴*Universidade Federal de Pelotas – marina.cpereira@ufpel.edu.br*

⁵*Universidade Federal de Pelotas – jozi.mello@ufpel.edu.br*

1. INTRODUÇÃO

A busca por alimentos seguros acompanha a humanidade desde os primórdios, quando a subsistência dependia da caça e da coleta. Nesse contexto, surgiram práticas rudimentares de preservação, voltadas a evitar a deterioração e garantir o consumo em períodos de escassez (FORSYTHE, 2013).

A segurança dos alimentos envolve ações preventivas para evitar riscos à saúde do consumidor, enquanto a qualidade está relacionada à padronização e ao controle das características do produto, garantindo que estejam de acordo com exigências legais e expectativas do mercado (FEITOSA, 2020). Para alcançar tais objetivos utilizam-se ferramentas de qualidade, como as Boas Práticas (BP), que compreendem um conjunto de procedimentos a serem adotados na produção de alimentos, a fim de garantir a sua qualidade higiênico-sanitária e atendimento à legislação vigente (BRASIL, 2004). Quando um requisito de BP não é atendido, caracteriza-se uma não conformidade, cuja identificação constitui importante ferramenta para a educação em saúde e qualidade dos alimentos (SOUZA e RIBEIRO, 2022).

A participação dos estudantes desde o início da formação acadêmica em projetos de ensino vinculados a disciplinas curriculares contribui para o desenvolvimento de competências e a aquisição de conhecimentos aplicáveis à prática profissional (MARINHO, 2012). O presente resumo tem como objetivo apresentar as ações desenvolvidas na atividade “Investigadores da Qualidade” realizada no Grupo de Estudos sobre Qualidade e Segurança na Produção de Alimentos (GEQSPA).

2. ATIVIDADES REALIZADAS

O GEQSPA teve início no ano de 2021 e realiza suas atividades por meio de encontros quinzenais, de forma *on-line*, com duração de uma hora. Já foram realizados diversos procedimentos de estudo, todos abordando temáticas de relevância da área de segurança dos alimentos. A atividade intitulada “Investigadores da Qualidade” ocorreu nos semestres 2023/2 e 2025/1. Esta atividade constitui-se de (i) apresentar uma imagem que demonstre situação de não conformidade quanto ao cumprimento do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), (ii) descrever a não conformidade com base na legislação sanitária vigente no BRASIL, e (iii) propor ações corretivas (BRASIL, 2004). No ano de 2025 ocorreram 15 apresentações e as não conformidades mais relatadas

foram quanto aos quesitos “Preparação do alimento” (46,7%) (Figura 1) e “Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios” (40%) (Figura 2).

Figura 1. Preparação do alimento em não conformidade com as Boas Práticas.



Legenda: Foto da esquerda (A) retrata alimentos prontos para consumo e em linha de buffet sem temperatura controlada. Foto da direita (B) mostra alimento perecível aguardando preparo sem refrigeração e monitoramento de tempo e temperatura.

Fonte: Grupo de Estudos sobre Qualidade e Segurança na Produção de Alimentos.

A Figura 1-A apresenta imagens de alimentos prontos para o consumo expostos sem controle de temperatura de distribuição. Figura 1-B mostra pescado, um alimento de origem animal altamente perecível, exposto à temperatura ambiente sem monitoramento do tempo máximo permitido de exposição. Além disso, observa-se também o uso inadequado de pano de limpeza diretamente sobre o alimento. Esses panos devem ser destinados exclusivamente à higienização de superfícies de equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos, e não diretamente sobre o mesmo. Ainda assim, devem ser conservados limpos para evitar contaminação do alimento (RIO GRANDE DO SUL, 2023). A falta de controle ou o controle inadequado de temperatura dos alimentos pode aumentar a quantidade de contaminação por patógenos, levando risco à saúde do consumidor (FORSYTHE, 2013).

Como ação corretiva das não conformidades mostradas na imagem A da Figura 1 recomenda-se a utilização de equipamentos que possam garantir a conservação quente e fria de acordo com a característica sensorial de cada alimento. Segundo a ANVISA, os alimentos consumidos quentes devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, seis horas. Já os alimentos frios preparados para o consumo devem ser distribuídos à temperatura menor ou igual a 5°C por até 6h ou conservados protegidos em recipientes fechados ou cobertos com plástico filme PVC, em temperatura inferior ou igual a 5°C, por até 3 dias, identificados, com a designação do produto, data de pré-preparo ou preparo e prazo de validade (RIO GRANDE DO SUL, 2023). No caso da não conformidade evidenciada na Figura 1-B, recomenda-se que o alimento permaneça refrigerado enquanto aguarda o preparo, além da substituição do uso de panos de limpeza por tampas ou plástico de vedação. A ANVISA orienta que produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento (BRASIL, 2004).

Figura 2. Superfície de contato com alimentos em não conformidade com Boas Práticas.



Legenda: Foto de utensílios utilizados para preparação de alimentos compostos por materiais não permitidos para uso na produção de alimentos segundo a pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Fonte: Grupo de Estudos sobre Qualidade e Segurança na Produção de Alimentos.

Segundo a ANVISA, as superfícies de utensílios que entram em contato com os alimentos devem ser constituídas de material liso, resistente, impermeável e de fácil higienização a fim de evitar contaminação biológica e física. Como ação corretiva para as situações demonstradas pelas Figuras 2A e 2B recomenda-se a substituição da tábua de corte e a colher de madeira por utensílios fabricados em aço inoxidável ou materiais plásticos resistentes ao calor. Ressalta-se ainda a importância de manter a higiene adequada e frequente desses utensílios.

O conhecimento e a aplicação das BP são fundamentais para assegurar a segurança e a qualidade dos alimentos. Essas práticas devem ser incorporadas à rotina não apenas nos serviços de alimentação, mas também nas residências, pois contribuem para a inocuidade dos alimentos e saúde da população.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A atividade “Investigadores da Qualidade” evidenciou-se como uma abordagem de ensino-aprendizagem que favoreceu a ampliação de conhecimento e desenvolvimento do pensamento crítico dos estudantes por meio da identificação de não conformidades e da proposição de ações corretivas e preventivas sobre Boas Práticas. A participação dos acadêmicos nessa atividade possibilitou a ampliação da percepção sobre situações do cotidiano, estimulando a integração entre teoria e prática. Assim, destaca-se o impacto positivo do projeto de ensino na formação de futuros profissionais com foco na área de qualidade e segurança dos alimentos.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação**, Brasil, 15 set. 2004. Acesso em: 19 ago. 2025. Online. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

FEITOSA, J.G; ANDRADE, P.L. Segurança dos alimentos e ferramentas da qualidade. **enciclopédia biosfera**. Jandaia-GO, v.19, n.39, p. 5-19, 2022.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. Porto Alegre- RS: Artmed, 2013.

MARINHO, A.M; SANTOS, P.M; FARIAS, G.O. Competências e formação profissional: reflexões sobre um projeto de ensino. **R. bras. Ci. e Mov**, cefid/udesc, 20(3):46-54, 2012.

SOUZA, M.C; RIBEIRO, L.F. BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS A IMPORTÂNCIA DE DIRETRIZES E MANUAIS DE BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA E GESTÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO FINAL. **Gestão, Tecnologia e Ciências**., v.11, n.36, p.110-133, 2022.

RIO GRANDE DO SUL. PORTARIA SES Nº 799/2023. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Acessado em 27 ago. 2025. Disponível em: <https://www.estado.rs.gov.br/upload/arquivos/portaria-ses-799-2023.pdf>