

Resultados de auditorias a trinta estabelecimentos alimentares no âmbito da segurança alimentar

RAIMUNDO, A.J.F.¹; ROLO, J.¹; AMENDOEIRA, A.² & SANTOS, C.A.C.²

¹ Departamento de Tecnologia Alimentar, Biotecnologia e Nutrição, Escola Superior Agrária de Santarém, Quinta do Galinheiro, S. Pedro 2001-904 Santarém

² Asal, Assistência Médica no Trabalho, SA

Sendo as auditorias uma ferramenta prática que se deverá utilizar em qualquer empresa do setor alimentar, neste trabalho tivemos como objetivo testar a aplicação de um modelo corrente de auditoria na verificação e monitorização das medidas implementadas em cada tipo de estabelecimento.

Com o objetivo de estudar as não conformidades existentes no “terreno” realizou-se uma abordagem experimental com uma amostragem de trinta estabelecimentos na área alimentar (restaurantes/snack bar; cafetarias/pastelarias; centros de apoio social) que permitissem identificar os incumprimentos por parte dos operadores, e, desse modo, agir de forma preventiva para minimizar tais ocorrências.

Através da elaboração de uma lista de verificação foi então possível organizar os dados obtidos e fazer comparações entre categorias de estabelecimentos e principais problemas comuns ao conjunto de estabelecimentos.

Concluiu-se que os principais incumprimentos se detetaram sobretudo ao nível da armazenagem e das instalações. Englobando na armazenagem os produtos alimentares não identificados e/ou identificados de forma incorreta, os produtos alimentares acondicionados de forma incorreta e os produtos alimentares em contato direto com o pavimento. Nas instalações verificamos haver falhas nos revestimentos, com sinais de degradação e/ou inadequados e incorreta higienização e desorganização geral.

Pelo contacto direto com as empresas, é possível constatar que as causas de tais incumprimentos podem ser variadas e, apesar de se poder afirmar quais são, a verdade é que não passam de especulações fundamentadas nas probabilidades. O importante é conhecer os operadores, não esquecendo que todos são indivíduos diferentes, e como tal, é necessário adaptar e arranjar soluções que visam sobretudo a mudança de comportamentos, a aquisição de conhecimentos, “substituição” de conhecimentos erróneos, a motivação, perceber a perceção de prioridades e ajudar, ao ritmo possível do operador, a melhorar, a prevenir e a controlar possíveis perigos e riscos.

Palavras-chave: Auditorias, conformidades HACCP, Segurança alimentar, setor alimentar