Aplicação da APPCC no processo produtivo de UAN

Autor(res)

Caroline Travasso Casarin Dos Reis
Raphaela Souza Xavier

Categoria do Trabalho

Pesquisa

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Introdução

A segurança alimentar é um tema de grande relevância na atualidade, considerando a crescente demanda por alimentos seguros e saudáveis. Nesse contexto, as UANs desempenham um papel fundamental na produção de refeições para coletividades, exigindo um controle rigoroso dos processos produtivos para garantir a qualidade e segurança dos alimentos servidos (SILVA JR., 2014). A contaminação alimentar pode ocorrer em qualquer etapa da produção, desde a recepção de matérias-primas até o consumo final, tornando essencial a implementação de medidas de controle eficazes. A APPCC é uma ferramenta amplamente reconhecida e utilizada na indústria alimentícia para identificar e controlar os perigos associados à produção de alimentos, garantindo a segurança dos produtos finais (FDA, 2020). A aplicação do APPCC em UANs pode ser uma estratégia eficaz para minimizar os riscos de contaminação alimentar e garantir a qualidade das refeições servidas.

Objetivo

Analisar criticamente a literatura científica sobre a aplicação da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), identificando os principais achados e recomendações para a redução de riscos de contaminação alimentar e melhoria da qualidade dos serviços de alimentação, contribuindo para a segurança alimentar e proteção da saúde dos consumidor

Material e Métodos

Esta revisão científica busca analisar a aplicação da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). Serão incluídos estudos que avaliam a eficácia da APPCC na redução de riscos de contaminação alimentar e melhoria da qualidade dos serviços de alimentação. A busca por literatura será realizada em bases de dados científicas, como PubMed, Scopus e Web of Science, utilizando palavras-chave relacionadas à APPCC e segurança alimentar. Os estudos selecionados serão analisados criticamente para identificar os principais achados e recomendações para a aplicação da APPCC em UANs.

Resultados e Discussão

A análise da literatura científica revelou que a aplicação da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) é eficaz na redução de riscos de contaminação alimentar e melhoria da qualidade dos serviços de alimentação. Os estudos incluídos na revisão mostraram que a

implementação da APPCC pode reduzir significativamente a presença de patógenos nos alimentos, melhorar a conformidade com as normas de segurança alimentar e aumentar a confiança dos consumidores. Além disso, a APPCC pode ser uma ferramenta valiosa para a gestão de riscos em UANs, ajudando a identificar e controlar os pontos críticos de controle. No entanto, é importante destacar que a eficácia da APPCC depende da implementação correta e da manutenção contínua do sistema. Os resultados desta revisão sugerem que a APPCC é uma ferramenta importante para garantir a segurança alimentar em UANs e proteger a saúde dos consumidores.

Conclusão

O APPCC em UANs é uma ferramenta eficaz para garantir a segurança alimentar e proteger a saúde dos consumidores. A implementação correta e a manutenção contínua da APPCC podem reduzir significativamente os riscos de contaminação alimentar e melhorar a qualidade dos serviços de alimentação. Os resultados desta revisão sugerem que a APPCC é uma ferramenta importante para a gestão de riscos em UANs e pode ser utilizada para melhorar a segurança alimentar e a confiança dos consumidores.

Referências

SILVA JR., E. A. (2014). Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela. SOUSA, C. P. et al. Segurança alimentar em unidades de alimentação e nutrição: uma revisão sistemática. Ciência & Saúde Coletiva, v. 20,n. 9,p. 2821-2832, 2015. SANTOS, M. A. et al. Avaliação das boas práticas de fabricação em unidades de alimentação e nutrição de hospitais públicos. Revista de Nutrição, v. 28, n. 3, p. 347-356, 2015. OLIVEIRA, A. B. et al. Boas práticas de fabricação em indústrias de alimentos: uma revisão. Revista do Instituto Adolfo Lutz, v. 69, n. 3, p. 351-361, 2010. SILVA, S. M. et al. Avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos para consumo em restaurantes comerciais. Revista Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, v. 30, n. 2, p. 247-254, 2010. TOMICH, R. G. P. et al. Metodologia para avaliação das boas práticas de fabricação em indústrias de pão de queijo. Ciência e Tecnologia de Alimentos, v. 25, n. 1, p. 115-123, 2005.