



Segurança alimentar em restaurantes, lanchonetes, bares e cozinhas industriais

Adriana Lara Fonseca

A capacitação e desenvolvimento dos manipuladores de Alimentos e dos gerentes é fundamental para a produção de um alimento seguro, e para garantir o sucesso do empreendimento.

O segmento de produção de alimentos fora do lar é representado por bares, restaurantes comerciais, lanchonetes, buffets, cozinhas industriais, self service, etc. O segmento apresenta grande crescimento; estima-se que, no Brasil, uma em cada cinco refeições é feita fora de casa (ABIA, 1999).

Apesar da tecnologia moderna possibilitar a produção de alimentos seguros, nas três últimas décadas, o número de doenças veiculadas por alimentos tem aumentado consideravelmente. Isto por que, se cuidados básicos não forem tomados, eles poderão sofrer contaminações, seja na preparação para o transporte, seja no recebimento, no armazenamento ou, ainda, na manipulação final, antes de serem consumidos.

Capacitação

Segundo a professora Adriana Lara Fonseca, especialista em Segurança Alimentar, um fator de grande importância no que diz respeito à segurança dos alimentos é o treinamento do manipulador, pois é ele o elemento central de qualquer sistema de segurança nesta área; é ele quem faz a qualidade do produto ou serviço.

Da mesma forma, o gerente do estabelecimento exerce uma função de grande responsabilidade, pois a qualidade dos alimentos depende de medidas gerenciais implementadas por ele.



Além de conhecer a fundo os procedimentos das boas práticas de fabricação dos alimentos, ele precisa dominar as operações que ocorrem dentro e fora do ambiente de trabalho, como: seleção e controle da saúde do pessoal, escolha e aquisição de matéria-prima, armazenamento, calibragem dos equipamentos, treinamento dos manipuladores, controle integrado de pragas e muitos outros.

Fica, então, evidente, a importância fundamental da capacitação do manipulador e do gerente para que tenham condições de produzir e oferecer alimentos inócuos a um consumidor cada vez mais exigente.

Segurança alimentar: um direito do consumidor

Segundo a World Health Organization (1984), segurança alimentar é um termo abrangente que significa “todas as pessoas, em todos os momentos, devem ter acesso a uma alimentação suficiente para uma vida ativa e saudável, disponível, portanto em quantidade e qualidade nutricionalmente adequadas, além de livre de contaminações que possam levar ao desenvolvimento de doenças de origem alimentar”.

Não podemos esquecer que os alimentos tão importantes para a saúde humana, mesmo tendo boa aparência, poderão estar contaminados e serem causadores de doenças.

Tendo em vista que a segurança alimentar está diretamente ligada à saúde pública, e é um direito assegurado aos consumidores pelo Código de Defesa do Consumidor, é urgente a qualificação dos profissionais da área, para garantir alimentos seguros à população e, logicamente, assegurar o sucesso de um empreendimento nesta área.

Revista Tecnologia e Treinamento

Fonte: www.revistabareserestaurantes.com.br/segurancaalimentar.asp

