LAN1880 – Segurança do Alimento no Sistema Agroalimentar / 2016

Nomes: Isabela Costa **N. USP:** 8562760
Matias Kaiser **N. USP:** 8562822
Vittória Parini **N. USP:** 8562902

Unidade produtora de refeição: tendências

Há diversas definições para os termos Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e Unidade Produtora de Refeições (UPR). Uma Unidade de Alimentação e Nutrição é uma unidade de trabalho que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição, como o fornecimento de refeições.

O objetivo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, é fornecer refeições equilibradas nutricionalmente, com bom nível de sanidade, adequadas ao comensal (consumidor em alimentação coletiva). A UAN deve procurar manter a saúde dos clientes, além de buscar desenvolver hábitos alimentares saudáveis. A atuação deste tipo de alimentação é em setor institucional, onde na comercialização não tem fins lucrativos diretos, e atende a coletividade sadia e enferma de empresas públicas, privadas e instituições filantrópicas. A coletividade sadia compreende: empresas de indústria, comercio e serviços, creches, escolas e universidades, forças armadas, navios, aviões, trens e plataformas marítimas, centro esportivos e recreativos. As unidades produtoras de refeição (UPR) já atuam nos setores comerciais como restaurantes por peso, *a la carte*, e comida a vontade, hotelaria, lanchonetes, *fast food*, e outros.

Os hábitos alimentares dos brasileiros vêm registrando mudanças com o passar do tempo por causa do aumento da população urbana que cada vez mais tem menos tempo para as refeições. O aumento do poder de compra e consequentemente o aumento dos gastos com alimentação fora de casa, a crescente inserção das mulheres no mercado de trabalho que faz com que tenham menos tempo para o lar e para a preparação das refeições, entre outros fatores, modificando assim diretamente as percepções e, consequentemente, as preferências e as escolhas do que será consumido. No Brasil, estima-se que, de cada cinco refeições, uma é feita fora de casa, na Europa duas em cada seis e, nos EUA, uma em cada duas. Esses números indicam que ainda pode haver um grande aumento e desenvolvimento dos locais que produzem refeições para consumo imediato no país.

O *rank* das principais escolhas da UPR da população são: 27% restaurante por kilo, 19% restaurantes ou rede *fast food*, 18% restaurantes *a la carte*, 18% padaria, 11% bares e 6% ambulantes.

A alimentação fora do lar, causa um impacto econômico e é de grande alcance populacional, é um setor de fundamental importância para a economia da região onde se encontra, por ser grande agente empregador e que movimenta diversas cadeias produtivas.

As transformações no comportamento de consumo favorecem o crescimento do mercado da alimentação fora de casa e exigem inovações das empresas desse segmento. Além da segurança dos alimentos, as UPR tem que estar sempre antenadas nas tendências do setor para responder às demandas do consumidor, que está mais capitalizado, com menos tempo e melhor informado. Algumas dessas tendências são relacionadas com a saúde e bem-estar, conveniência e praticidade, experiências gastronômicas e, por fim, sustentabilidade e ética.

Com o aumento da expectativa de vida, hoje as pessoas tendem a se cuidar mais, pois correlacionam a dieta com doenças, portanto há o surgimento das dietas com alimentos funcionais, produtos mais próximos ao natural, com menos conservantes, açucares, gorduras. Neste mesmo segmento há a crescente demanda de alimentos com baixa calorias, visando o controle de peso.

A conveniência e a praticidade esta em alta, pois cada vez mais pessoas tem menos tempo para preparar refeições e até mesmo para come-las. Uma tendência é apostar em

serviços de delivery. A criação de embalagens de produtos que possam ser consumidos no trânsito, em movimento é essencial. Outra opção é a criação de porções menores para atender famílias pequenas ou pessoas solteiras. Para cidades menores ou bairros, apostar em estabelecimentos com grande variedade de produtos de diversas marcas, com cardápios e serviços diferentes.

Houve uma melhora na renda domiciliar per capita e assim impulsionando o setor de refeições fora do lar, desta forma valorizar as experiências gastronômicas, criar interesse pela combinação de alimentos e bebidas, utilizar novas texturas nos alimentos., aumentar a oferta de produtos e sabores regionais, promover experiências gastronômicas, transformando pratos tradicionais em versões diferenciadas a exemplo do gourmet são formas de atrair os consumidores, já que polos gastronômicos são importantes formas de lazer e entretenimento.

Cada vez mais os consumidores estão preocupados com o impacto ao meio ambiente. A atenção voltada para a economia de recursos, principalmente naturais, faz com que as empresas busquem alternativas na produção ou comercialização de produtos ou serviços sustentáveis.

As Unidades Produtoras de Refeições (UPR) são essenciais e cada vez mais importantes no sistema alimentar em quase todos os países. Mas, na ausência de um controle rigoroso no processamento, no armazenamento e na distribuição, os alimentos têm potencial para se tornarem fonte importante de doenças.

Para evitar esses surtos e obter alimentos seguros, é imprescindível a adoção de medidas que controlem o alimento desde sua origem até o consumo. Assim, a manipulação dos alimentos a partir das Boas Práticas (BP) e o uso do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) são fundamentais para a redução dos perigos de origem alimentar.

O termo alimento seguro é um conceito que está em crescimento e nesse contexto surge o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, o APPCC, que representa uma atitude proativa para prevenir danos à saúde e enfatizar a prevenção de problemas, ao invés de se focar no teste do produto final, assim garantindo o controle de cada etapa do processo.

A legislação em segurança do alimento é geralmente entendida como um conjunto de procedimentos, diretrizes e regulamentos elaborados pelas autoridades, direcionados para a proteção da saúde pública por meio de alimentos seguros, uma destas é o *Codex Alimentarius* que estabelece as condições necessárias para a higiene e produção de alimentos seguros.

O uso do APPCC requer também procedimentos simultâneos com outras ferramentas, tais como BPF (Boas Práticas na Fabricação de Alimentos. Segundo a Portaria n° 58 de 1993 do Ministério da Saúde, BPF são normas de procedimentos a fim de atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou serviço na área de alimentos, incluindo-se bebidas, utensílios e materiais em contato com alimentos.

No ano de 2002 a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou a RDC n. 275. Essa Resolução aprovou o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados, os chamados POP's e uma lista de verificação de boas práticas de fabricação, que são aplicados aos estabelecimentos produtores ou industrializadores de alimentos.

Com a necessidade da criação de uma legislação que complementasse a BPF para estabelecimentos que fornecem alimentação, a ANVISA em 2004 publicou a RDC n°216 de 15 de setembro, que estabelecem os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições de higiene alimento preparado. Essa legislação federal pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estadual, distrital e municipal, para desta forma complementar as necessidades de cada local, para que assim se tenha a promoção da melhoria nas condições higiênicas e sanitárias dos serviços de alimentação.