

GESTÃO DE RISCOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

A gestão de riscos em serviços de alimentação é um processo importante para garantir a segurança dos alimentos servidos aos consumidores, visa identificar, avaliar e controlar os perigos que podem comprometer a segurança desses alimentos.

POR QUE A GESTÃO DE RISCOS É ESSENCIAL PARA O ESTABELECIMENTO?

Ao identificar e controlar os riscos, é possível prevenir a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, como intoxicações e infecções, garante a satisfação dos consumidores, passando a ter uma imagem mais positiva, fidelizando clientes, os estabelecimentos evitam perdas financeiras causadas por contaminações, desperdícios de alimentos e outros problemas.

A gestão de riscos é um processo contínuo que incentiva a melhoria constante dos processos e procedimentos, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos à longo prazo.

ETAPAS DA GESTÃO DE RISCOS

O primeiro passo é identificar os possíveis riscos em todas as etapas de operação, desde a compra e recebimento dos ingredientes, manipulação e armazenamento, até a preparação e a distribuição dos alimentos.

Alguns riscos presentes em serviços de alimentação:

- **Contaminação biológica:** Causada por bactérias, vírus, parasitas e outros microrganismos.
- **Contaminação química:** Causada por produtos químicos, como detergentes e metais pesados.
- **Contaminação física:** Causada por objetos estranhos, como pedaços de metal, vidro ou plástico.
- **Alérgicos:** Substâncias que causam reações alérgicas em algumas pessoas, como leite e glúten.

Após a identificação, é necessário avaliar a gravidade e estimar a probabilidade de ocorrência de cada perigo identificado. A avaliação dos riscos pode se basear em vários fatores, como registros de incidentes anteriores, a identificação dos perigos envolvidos no processo de produção e a análise dos pontos mais vulneráveis onde esses perigos podem ser controlados. Isso é feito através de um sistema conhecido como Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

O APPCC é uma metodologia sistemática que visa identificar os riscos potenciais à segurança alimentar e determinar as etapas no processo de produção

onde esses riscos podem ser prevenidos, eliminados ou reduzidos a níveis seguros. Além disso, a avaliação deve garantir que todas as práticas estejam em conformidade com as normas e regulamentações de segurança alimentar aplicáveis.



Após toda a avaliação da gravidade dos riscos, devem-se adotar práticas e procedimentos que minimizem ou eliminem os riscos identificados, por exemplo: estabelecer boas práticas de higiene, controles de temperatura dos alimentos e equipamentos, protocolos de armazenamento e procedimentos de limpeza para garantir que os riscos sejam mantidos sob controle ou evitados, monitorando continuamente os processos e revisando os procedimentos regularmente.

Assegurar que todos os funcionários estejam cientes dos riscos e saibam como atuar de maneira segura também faz parte da prevenção e normalização dos riscos, além de documentar todo o processo de gestão de riscos, incluindo os procedimentos, os registros de monitoramento e as ações corretivas.

AO IMPLEMENTAR UM SISTEMA DE GESTÃO DE RISCOS EFICAZ, OS ESTABELECIMENTOS PODEM IDENTIFICAR E CONTROLAR OS PERIGOS, PREVENIR DOENÇAS E CONSTRUIR UMA REPUTAÇÃO DE QUALIDADE E SEGURANÇA.

REFERÊNCIAS

ALINE REZENDE RODRIGUES. Gestão de Riscos e Segurança de Alimentos - Food Safety Brazil. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/gestao-de-riscos-e-seguranca-de-alimentos/>>. Acesso em: 15 ago. 2024.

Sistema APPCC (HACCP). Disponível em: <<https://www.gov.br/siscomex/pt-br/servicos/aprendendo-a-exportar/conhecendo-temas-importantes-1/sistema-appcc-haccp>>.

Guias para o gerenciamento dos riscos sanitários em alimentos. Disponível em: <<https://www.paho.org/pt/documentos/guias-para-gerenciamento-dos-riscos-sanitarios-em-alimentos#:~:text=O%20Gerenciamento%20de%20Riscos%20em>>. Acesso em: 15 ago. 2024.



[HTTPS://WWW.SEATECHCONSULTORIA.COM.BR/](https://www.seatechconsultoria.com.br/)



AV. PREF. SEBASTIÃO FERNANDES, 240/109
VESPASIANO - MG



@SEATECH_SEGURANCAALIMENTAR



(31) 3291-7629

(31) 98674-4459



SEATECH@SEATECHCONSULTORIA.COM.BR