

ISO 22000: Gestão da segurança de alimentos

JACITA MANFIO DA ROCHA
UFSC

RUDIMAR ANTUNES DA ROCHA
UFSC

Andreas Weise UFSC

CHARLES ALBINO SCHULTZ

TU Chemnitz

Resumo: O artigo trata da gestão da segurança alimentar, oficializada no Brasil pela NBRISO 22000. Para tanto, averiguouse a real compreensão desta norma em três lanchonetes que atuam no Campus da UFSC. O estudo foi de multicasos e teve como instrumento de coleta de dados um questionários semiestruturado, aplicado a todos os proprietários dessas lanchonetes. Procedeu-se ainda à observação *in loco* dos locais em que são produzidos e armazenados os alimentos. A análise foi qualitativa. Conclui-se que os entrevistados não têm o conhecimento desta norma e, através da observação do ambiente físico, elas não seriam credenciadas pela NBRISO 22000.

Palavras-chave: Gestão da segurança alimentar. NBRISO 22000. Lanchonetes universitárias.

ISO 2200: Management of food safety

Abstract: The article deals with the management of food safety official in Brazil, by NBRISO 22000. Thus, examined are the real understanding of this standard in three cafeterias operating in the Campus UFSC. The study was multicasos and had the data collection instrument a semi-structured questionnaires, applied to all owners of the cafeterias. There was also the observation spot of where they are produced and stored food. The analysis was qualitative. It is concluded that the respondents have no knowledge of this standard and by observation of the physical environment, they would not be accredited by NBRISO 22000.

Key words: Food safety management. NBRISO 22000. University cafeteria.