

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UMA UNIDADE DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE REALEZA, ESTADO DO
PARANÁ**

Scheila Odivania Aguiar De Oliveira¹

Andressa Aparecida Bordin²

Hyrana Gabriela Lucas Guadagnini Candido²

Kassiane dos Santos Nascimento Brandão²

Maria Paula De Lima²

Mariana Lucas De Jesus Lucas²

Milena Giombelli Jachi²

Natalia Caroline Menegon De Oliveira²

Vitória Regina Vieira Teixeira²

Yara Portugal De Araujo²

Jucieli Weber³

Felipe Beijamini⁴

Caroline De Maman Oldra⁵

Elis Carolina De Souza Fatel⁶

¹ Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, bolsista do Projeto de Extensão CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, scheilaoliveira07@gmail.com.

² Acadêmicas do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, voluntárias do Projeto de Extensão CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos.

³ Professora do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, jucieli.weber@uffs.edu.br.

⁴ Professor do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, colaborador do Projeto de Extensão CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, felipe.beijamini@uffs.edu.br.

⁵ Professora do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, caroline.oldra@uffs.edu.br.

⁶ Professora do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, coordenadora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, elis.fatel@uffs.edu.br.

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem o dever de seguir critérios higiênico-sanitários para fornecer alimentação adequada e segura, que não comprometa o bem-estar dos indivíduos consumidores. Diante desse contexto, o objetivo do presente estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, que apresenta distribuição do tipo *Self Service* apenas no horário de almoço, localizada na cidade de Realeza, no Paraná. Para a verificação das adequações dos estabelecimentos foi realizada a aplicação de uma Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Unidades Produtoras/Industrializadores de Alimentos, criada pelas participantes do Projeto de Extensão intitulado *CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos (BRASIL, 2004)*, composta por 92 itens de avaliação referentes a Edificações e Instalações; Equipamentos, Móveis e Utensílios; Manipuladores; Produção e Transporte do Alimento; e Documentação, dos quais foram avaliados através do método de observação, classificando-os em: SIM, quando o estabelecimento atendeu ao item observado; NÃO, quando não atendeu ao item observado; e NÃO SE APLICA, quando o item observado não se aplicava ao local. Após a coleta dos dados, os mesmos foram tabulados no Programa Microsoft Excel[®], e classificado como Grupo 1 quando atendessem de 76 a 100% de adequação dos itens; Grupo 2 quando de 51 a 75% de adequação e Grupo 3 quando de 0 a 50% de adequação, seguindo os critérios estipulados na avaliação da lista de verificação criada. Observou-se que dos 92 itens, 87 puderam ser avaliados, visto que os itens classificados como NÃO SE APLICA, total de 5, foram desconsiderados. Dos 87 itens avaliados, 23 foram classificados como SIM, representando uma adequação de 26,44%, classificando o estabelecimento no GRUPO 3. O item referente à Edificações e Instalações apresentou 30,95% de adequação; o item que se refere a Equipamentos, Móveis e Utensílios apresentou 28,57% de adequação; o item sobre Manipuladores obteve um total de 20% de conformidade; o item referente à Produção e Transporte do Alimento apresentou 26,09% de adequação; e o item que se refere à Documentação não apresentou conformidades (0%). Diante desses resultados o estabelecimento receberá treinamento sobre as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos e destaca-se a importância da avaliação e melhora das condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos produtores de alimentos, a fim de garantir a segurança dos consumidores.

Palavras-chaves: Higiênico-sanitária. Estabelecimento. Classificação. Adequação. Alimentação.

REFERÊNCIAS:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.