

## **AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UMA PIZZARIA LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE REALEZA, ESTADO DO PARANÁ**

**Scheila Odivania Aguiar De Oliveira**<sup>1</sup>

**Andressa Aparecida Bordin**<sup>2</sup>

**Hyrana Gabriela Lucas Guadagnini Candido**<sup>2</sup>

**Kassiane dos Santos Nascimento Brandão**<sup>2</sup>

**Maria Paula De Lima**<sup>2</sup>

**Mariana Leticia De Jesus Lucas**<sup>2</sup>

**Milena Giombelli Jachi**<sup>2</sup>

**Natalia Caroline Menegon De Oliveira**<sup>2</sup>

**Vitória Regina Vieira Teixeira**<sup>2</sup>

**Yara Portugal De Araujo**<sup>2</sup>

**Jucieli Weber**<sup>3</sup>

**Felipe Beijamini**<sup>4</sup>

**Caroline De Maman Oldra**<sup>5</sup>

**Elis Carolina De Souza Fatel**<sup>6</sup>

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) deve ofertar uma alimentação adequada aos padrões higiênico-sanitários sem comprometer a saúde das pessoas

---

<sup>1</sup> 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](mailto:scheilaoliveira07@gmail.com).

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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](mailto:jucieli.weber@uffs.edu.br).

<sup>4</sup> 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](mailto:felipe.beijamini@uffs.edu.br).

<sup>5</sup> 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](mailto:caroline.oldra@uffs.edu.br).

<sup>6</sup> 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](mailto:elis.fatel@uffs.edu.br).

que consomem tais alimentos. Diante desse contexto, o objetivo do presente estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma UAN, produtora de pizzas, 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, 81 puderam ser avaliados, visto que os itens classificados como NÃO SE APLICA (n= 11) foram desconsiderados. Dos 81 itens avaliados, 23 foram classificados como SIM, representando uma adequação de 28,4% e classificando o estabelecimento no GRUPO 3. O item referente à Edificações e Instalações apresentou 23,68% de adequação; o item que se refere a Equipamentos, Móveis e Utensílios apresentou 71,43% de adequação; o item sobre Manipuladores obteve um total de 10% de conformidade; o item referente à Produção e Transporte do Alimento apresentou 38,1% 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. Alimentação. Boas práticas. Segurança.

#### 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.