

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UM
RESTAURANTE LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE REALEZA, ESTADO DO
PARANÁ**

Scheila Odivania Aguiar de Oliveira¹

Andressa Aparecida Bordin²

Hyrana Gabriela Lucas Guadaqini Candido²

Kassiane Brandão²

Maria Paula De Lima²

Mariana Leticia De Jesus Lucas²

Milena Giombelli Jachi²

Natalia Caroline Menegon De Oliveira²

Vitória Regina Veira Teixeira²

Yara Portugal De Araujo²

Jucieli Weber³

Felipe Beijamini⁴

Caroline De Maman Oldra⁵

Elis Carolina De Souza Fatel⁶

Os estabelecimentos de manipulação de alimentos devem seguir as normas da RDC 216 (BRASIL, 2004) que se trata de uma resolução com o objetivo de estabelecer as condições higiênico-sanitária e as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, a fim, de evitar contaminações que possam causar surtos de Doenças de

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.

Transmissão Hídrica e Alimentação (DTHA). Diante desse contexto, o objetivo do presente estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada na cidade de Realeza, no Paraná. O local realiza o atendimento ao público durante o almoço com self-service e no jantar com lanches, porções e pizzas, todos os dias da semana. Para a verificação das adequações do estabelecimento 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, os 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 atendesse 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 avaliados 10 itens não se aplicavam, 33 itens não estavam em conformidade e 49 itens seguiam a conformidade, segundo a RDC 275 (BRASIL, 2002), sendo o estabelecimento classificado como Grupo 2, correspondendo a 59,76% de conformidades. No item de Edificações e Instalações foram 46 itens avaliados, destes 25 (65,76%) apresentaram-se em conformidade; para Equipamentos, Móveis e Utensílios foram avaliados 7 itens e 6 deles estavam em conformidade (85,71%); para Manipuladores foram avaliados 10 itens e 4 estavam em conformidade (40%); para Produção e Transporte de Alimentos foram avaliados 24 itens, dos quais 14 deles estavam em conformidade (58,33%); e por último, referente à Documentação, foram avaliados 5 itens, dos quais nenhum estava em conformidade (100% de inadequação). A aplicação deste *check list* foi importante para identificar quais são os maiores problemas no estabelecimento, para assim ser organizado e realizado um treinamento sobre as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, a fim de melhorar as condições higiênico-sanitária e de boas práticas dos manipuladores, garantindo a segurança dos consumidores e a melhoria da adequação do estabelecimento segundo o *check list*.

Palavras-chaves: Estabelecimento. Segurança. Alimentação. Manipulação. Refeições.

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.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista

de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2002