

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UM
RESTAURANTE E LANCHONETE LOCALIZADO NO MUNICÍPIO DE REALEZA,
ESTADO DO PARANÁ**

Scheila Odivania Aguiar De Oliveira¹

Andressa Aparecida Bordin²

Hyrana Gabriela Lucas Guadagnini Candido²

Kassiane Brandão²

Maria Paula De Lima²

Mariana Letícia 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

Os estabelecimentos que servem refeições devem estar sempre capacitados quanto às boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos (BPMF), a fim 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.

assegurar a qualidade higiênico-sanitária e garantir a saúde de seus consumidores (BRASIL, 2004). Diante disso, o objetivo deste estudo foi avaliar as condições higiênico sanitárias de um restaurante e lanchonete localizado na cidade de Realeza (PR). O estabelecimento serve as refeições no local e por *delivery*, oferecendo almoço, jantar, marmitas, lanches e pizzas. Foi elaborada e aplicada uma lista de verificações adaptada da RDC 275 (BRASIL, 2002) pelas participantes do projeto de extensão “Capacita Nutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos”, em conjunto com a Vigilância Sanitária do município, posteriormente foi realizado um treinamento de BPMF, a partir dos principais pontos negativos observados. Essa lista conta com 92 itens para verificação, dividida em 5 áreas: Edificações e Instalações; Equipamentos, Móveis e Utensílios; Manipuladores; Produção e Transporte do Alimento; e Documentação, avaliados a partir da observação do estabelecimento durante o período de manipulação de alimentos. De modo geral, o estabelecimento foi avaliado com 59,3% de conformidades. Quanto às áreas específicas, a que contou com maior percentual de conformidades foi a de Produção e Transporte de Alimentos, com 77,27%; seguida de Equipamentos, Móveis e Utensílios, com 66,67%; e Edificação e Instalações com 60,47% de adequações. Já as áreas consideradas mais problemáticas foram a Documentação, a qual não apresentou adequações (0%) e os Manipuladores, com 40% de adequação. Diante desse cenário, foi elaborado um treinamento por meio de apresentação de slides, dando ênfase na área dos manipuladores de alimentos, a fim de ajudar a melhorar as características higiênico-sanitárias do estabelecimento e aumentar a segurança microbiológica das refeições oferecidas aos comensais, garantindo alimentos mais seguros.

Palavras-chave: Estabelecimento. Higiênico-Sanitário. Boas Práticas. Treinamento.

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.