

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA PANIFICADORA 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

As Boas Práticas de Manipulação e Fabricação são, por definição, procedimentos adotados por estabelecimentos responsáveis por servir refeições ao público, com o

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.

objetivo de garantir a higiene e a qualidade dos alimentos (BRASIL, 2004). Com base nisso, o objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma panificadora localizada no município de Realeza, estado do Paraná. A avaliação foi realizada a partir de um *checklist* elaborado pela bolsista e pelas voluntárias do projeto de extensão intitulado “Capacita Nutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos”, com o auxílio da professora coordenadora e da nutricionista responsável pela Vigilância Sanitária. O *checklist* contém 92 itens, divididos nas seções: Edificações e Instalações; Equipamentos, Móveis e Utensílios; Manipuladores; Produção e Transporte do Alimento; e Documentação. Os estabelecimentos avaliados por esse *checklist* podem ser classificados em três grupos, a depender da porcentagem de conformidades, sendo eles: Grupo 1, de 76 a 100% de conformidades, Grupo 2, de 51 a 75% de atendimento aos itens, e Grupo 3, de 0 a 50% de atendimento aos itens listados. De forma geral, ao retirar os 18 itens que não se aplicavam ao estabelecimento, este foi classificado como grupo 2, com 52,7% de conformidades. A seção com maior número de itens atendidos foi a de Edificação e Instalações, com 64,1%, seguido da seção de Produção e Transporte do Alimento, com 59,6% de conformidades, a seção de Equipamentos, Móveis e Utensílios obteve 50% de atendimento aos itens. A seção de Manipuladores obteve um resultado de 40% de adequação, enquanto a Documentação não apresentou adequação (0%). Após a avaliação do estabelecimento, foi elaborado um treinamento por meio de apresentação de slides, com foco nas áreas mais problemáticas. O objetivo do treinamento foi aumentar o número de itens adequados, a fim de melhorar a categoria geral do estabelecimento de Grupo 2 para Grupo 1, além de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos oferecidos aos consumidores.

Palavras-chave: Boas Práticas. Qualidade Higiênico-sanitária. *Checklist*.

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.