

**APLICAÇÃO DE LISTA DE VERIFICAÇÕES E REALIZAÇÃO DE TREINAMENTO
SOBRE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS
EM UMA LANCHONETE NO MUNICÍPIO DE REALEZA - PR**

Scheila Odivania Aguiar Oliveira¹

Andressa Aparecida Bordin²

Hyrana Gabriela Lucas Guadagnini Candido²

Kassiane dos Santos Nascimento Brandão²

Maria Paula de Lima²

Mariana Leticia de Jesus Lucas²

Milena Giombelli Jachi²

Natalia Caroline Menegon de Oliveira²

Vitória Regina Vieira Teixeira²

Yara Portugal de Araújo²

Jucieli Weber³

Felipe Beijamini⁴

Caroline de Maman Oldra⁵

Elis Carolina de Souza Fatel⁶

De acordo com a RDC 216 (BRASIL, 2004), é importante aperfeiçoar as medidas higiênico-sanitárias, salientando o requerimento do Manual de boas práticas na

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.

manipulação e na fabricação de alimentos e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), a fim de garantir a saúde dos indivíduos que realizam suas refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), promovendo assim, segurança à população, sem os riscos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Seguindo essa premissa, o objetivo do presente estudo foi analisar as condições higiênico-sanitárias de uma lanchonete no município de Realeza, estado do Paraná. O estabelecimento em questão, opera todos os dias da semana das 17h00min às 23h00min, fornecendo sanduíches, porções e bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Dessa forma, foi realizada a aplicação da Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Unidades Produtoras/Industrializadores de Alimentos que contemplava as conformidades e não conformidades quanto à 92 itens sobre edificações e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores, produção e transporte de alimentos e documentação, para que posteriormente fosse possível tabular e analisar os dados coletados, e assim criar um treinamento focado nas problemáticas principais do local (BRASIL, 2002). Todo o processo ocorreu entre agosto e outubro, no qual foi aplicada a lista em agosto, montado o treinamento em setembro e aplicado em outubro de 2022. Excluindo os itens que não se aplicavam ao estabelecimento, o mesmo, de forma geral apresentou 54,76% de conformidades, o que, perante os órgãos de Vigilância Sanitária Estaduais e Federais, o classificam no grupo 2 (de 51 a 75% de itens atendidos). A partir disso, foi criado um treinamento que tivesse foco nos manipuladores, item esse que apresentou 30% de conformidades e o item referente a documentação que não apresentou nenhuma conformidade (0%), ressaltando a importância do Manual de Boas Práticas na Fabricação e Manipulação dos Alimentos e no POP da lavagem das mãos. Considerando o objetivo principal do projeto, se torna imprescindível prestar atendimento, sobretudo, aos manipuladores, pois são esses indivíduos que possuem contato direto com o alimento, podendo submetê-lo a riscos físicos, químicos e biológicos se os processos de pré-preparo e preparo não ocorrem de maneira adequada (BRASIL, 2004). Por isso, a conduta do manipulador apontada na literatura deve ser pontuada sempre que possível, a fim de evitar danos à saúde de outrem. Com isso, conclui-se que há grande relevância no desenvolvimento do projeto, uma vez que, o estabelecimento em questão tem possibilidade de avançar do grupo 2, para o grupo 1 (de 76 a 100% de atendimento dos itens), melhorando as condições higiênico sanitárias e promovendo mais segurança para a população que irá consumir no local.

Palavras chave: Estabelecimento. Alimentos. Manipuladores. Higiêne.

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.