

**APLICAÇÃO DO CHECK LIST E TREINAMENTO SOBRE AS BOAS PRÁTICAS
NA MANIPULAÇÃO E FABRICAÇÃO DOS ALIMENTOS EM UMA PIZZARIA EM
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

Considerando a RDC 216 (BRASIL, 2004), a partir do Manual de boas práticas na manipulação e fabricação de alimentos e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), é possível aperfeiçoar medidas higiênico-sanitárias 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.

intuito de garantir saúde aos consumidores de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), sem riscos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). A partir disso, o objetivo do presente estudo é analisar as condições higiênico-sanitárias de uma pizzaria no município de Realeza, estado do Paraná. O comércio avaliado funciona de terça à sexta das 19h00min às 23h00min, fornecendo pizzas variadas. Desta forma, foi implementada a aplicação da Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Unidades Produtoras/Industrializadores de Alimentos, na qual possui 92 itens que podem ser classificados como SIM, quando o item é atendido, NÃO, quando não é atendido e NÃO SE APLICA, quando não é possível observar o item no local. Além disso, os itens contemplam as edificações e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores, produção e transporte de alimentos e documentação, para que posteriormente esses dados coletados possam ser tabulados e analisados para criação de um treinamento focado nas maiores problemáticas do estabelecimento (BRASIL, 2002). O processo se iniciou em agosto com a aplicação da lista em agosto e procedeu com treinamento, montado em setembro e com previsão de ocorrer em novembro de 2022. Para o cálculo, foram descartados os 12 itens que não se aplicavam à pizzaria, para chegar ao seguinte resultado: 29,73% de conformidades para edificações e instalações, 57,14% para equipamentos, móveis e utensílios, nenhuma conformidade (0%) para manipuladores e documentação e 76,19% para produção e transporte do alimento, tendo assim um resultado geral final de 38,75% de conformidade de todos itens avaliados. Com isso, é possível afirmar que o local em questão está classificado no grupo 3 (de 0 a 50% de itens atendidos) perante os órgãos Estaduais e Federais de vigilância sanitária, fazendo com que o treinamento precise ser mais extenso e detalhado. Diante do objetivo principal do projeto, a assistência aos manipuladores torna-se imprescindível, pois são as pessoas que estão em contato direto com os alimentos e podem expô-los a riscos físicos, químicos e biológicos caso os processos de preparo e pré-preparo não sejam realizados da maneira correta (BRASIL, 2004). Consequentemente, o comportamento do manipulador relatado na literatura deve ser observado com frequência, a fim de evitar danos à saúde de terceiros. Além disso, a documentação e as edificações e instalações também merecem um olhar mais minucioso, uma vez que uma estrutura má conservada pode acarretar danos aos alimentos (BRASIL, 2004). Com isso, conclui-se que há relevância em realizar uma intervenção, porque o estabelecimento avaliado tem a possibilidade de trespassar do grupo 3 para o grupo 2 (de 51 a 75% de itens atendidos) e futuramente para o grupo 1 (de 76 a 100% de atendimento dos itens), melhorando as condições higiênico-sanitárias e favorecendo mais segurança para a população que irá consumir no local.

Palavras-chave: Estabelecimento. Alimentos. Manipuladores. Higiene.

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.