

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA PADARIA E
CONFEITARIA LOCALIZADA 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 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

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, jucieliweber@yahoo.com.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.

O Projeto de extensão intitulado “CapacitaNutri: Ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos”, tem como objetivo proporcionar aos manipuladores, o conhecimento sobre as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos, evitando riscos de contaminações, sejam elas por agentes químicos, físicos ou biológicos, e a partir dos dados obtidos em relação ao estabelecimento vistoriado proporcionar à adequação com as legislações de alimentos. Os estabelecimentos recebem os treinamentos, de forma gratuita, os quais são realizados pelas alunas voluntárias do projeto, possuindo o dever de seguir as diretrizes de boas práticas previstas na RDC Nº 216 de 2004 (BRASIL, 2004), para que após a aplicação do *check-list* e dos treinamentos, seja realizado o seguimento de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP’s), os quais garantem a qualidade higiênico-sanitária das preparações, proporcionando conforto e segurança para seus clientes e colaboradores, a fim de evitar Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentação (DTHA). Mediante esse contexto, foi usado como método de avaliação do funcionamento do estabelecimento, tais como seus colaboradores, a aplicação do *check-list* elaborado e aplicado pelas alunas voluntárias do projeto, visando a verificação de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos em uma padaria e confeitaria localizada na cidade de Realeza- PR. Através da aplicação do *check-list* foi possível avaliar todos os estágios de manipulação dos alimentos, bem como, seus manipuladores. O instrumento usado era composto 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, sendo caracterizados como SIM, quando o estabelecimento atendeu ao item; NÃO, quando não atendeu ao item; e NÃO SE APLICA, quando o item observado não se aplicava ao local. E ao final dispendo de uma classificação que se subdividia em três grupos: Grupo 1 (76 a 100% de conformidades), Grupo 2 (51 a 75% de conformidades) e Grupo 3 (0 a 50% de conformidades). Após a aplicação do *check-list* e avaliação do mesmo, conclui-se que o estabelecimento avaliado, a padaria e confeitaria, se mostrou dentro da porcentagem do Grupo 2 (75% de conformidade) - onde dos 92 itens avaliados, 8 foram o total de NÃO SE APLICA, 63 no total de SIM e 21 itens NÃO conformes. Diante do resultado, a estratégia de intervenção sucedeu na elaboração do treinamento voltado para as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, referente às exigências presentes na RDC Nº 216 (BRASIL, 2004), que estabelece procedimentos de boas práticas para os serviços de alimentação, garantindo as condições higiênicos-sanitárias ao alimento preparado, proporcionando aos seus clientes total conforto e segurança na hora aderir aos serviços de alimentação prestados pela padaria e confeitaria.

Palavras-chave: Treinamento. Boas Práticas. Higiênico-sanitária. Manipuladores.

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.