

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UMA UNIDADE
PRODUTORA DE ALIMENTOS, QUE OFERTA SERVIÇOS A LA CARTE,
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 Bejamini⁴

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.bejamini@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.

De acordo com a RDC 216 (Brasil, 2004), os estabelecimentos devem seguir e estabelecer Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) para promover e garantir as condições higiênicas-sanitárias exigidas para o preparo dos alimentos, levando em consideração as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação (BPMF) dos alimentos a serem comercializados, tais como preparo, cozimento, porcionamento, distribuição e transporte, para evitar a propagação de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). O Projeto de extensão intitulado "CapacitaNutri: Ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos", visa incentivar e capacitar as boas práticas de manipulação de alimentos dos colaboradores e gestores do estabelecimento, no qual são direcionadas ações de boas práticas, sejam em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), seja em Unidades Produtoras de Alimentos (UPR) do município de Realeza e região. 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). Nesse contexto, o objetivo deste estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) localizada no município de Realeza, PR. O local está aberto ao público das 07h00 às 20h00 de segunda-feira a sábado, servindo porções a *la carte*. Para verificar a adequação do estabelecimento foi aplicado o *checklist* de BPMF para unidades de produção/industrialização de alimentos, elaborado pelas participantes do projeto de extensão CapacitaNutri (BRASIL, 2004), incluindo 92 itens de avaliação relacionados a edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte de alimentos. Os itens observados, quando não forem atendidos, foram classificados como "Não Conforme", quando o item não se aplicava ao estabelecimento vistoriado, é classificado como "Não Aplicável", e quando o item observado se aplicava ao local e estivesse conforme o *checklist*, foi classificado como "Conforme". Após as coletas de dados, a empresa cujo projeto foi submetido à fiscalização foi classificada em três possíveis grupos de adequação: Grupo 1, quando atingia adequação de 76% a 100%; Grupo 2 de 51% a 75% de adequação e Grupo 3 de 0 a 50%, seguindo os critérios especificados na avaliação de inventário criado. Observou-se que, dos 92 itens avaliados, 11 não eram aplicáveis ao estabelecimento, 21 não estavam conforme e 60 conforme. Sendo o percentual do item referente a Edificações e instalações 79,48% conforme; Equipamentos, móveis e utensílios denotando 100% das conformidades; o item referente aos Manipuladores mostrou-se 50% conforme; O item referente a Produção e Transporte do Alimento mostrou-se 70,83% conforme e o item referente a Documentação se mostrou 0% conforme. De acordo com o *checklist* criado conforme a RDC Nº 216 (Brasil, 2004), o empreendimento foi classificado como Grupo 2, com índice de conformidade de 74,07%. A partir da avaliação desses resultados, o estabelecimento recebeu treinamento em BPMF de alimentos, e orientações sobre o POP's segundo a RDC Nº 275 (BRASIL, 2002) para que assim houvesse uma adequação total dos procedimentos realizados pelo estabelecimento, a fim de evitar a propagação e/ou contaminação por DTHA dos alimentos

comercializados. Por isso torna-se importante avaliar e desenvolver intervenções, para melhorar a higiene nos estabelecimentos de manipulação de alimentos, a fim de garantir a segurança do consumidor.

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

REFERÊNCIAS:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC N° 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