

**APLICAÇÃO DE UMA LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA AVALIAR AS CONDIÇÕES
HIGIÊNICAS SANITÁRIAS DE UMA PADARIA QUE SE LOCALIZA NO
MUNICÍPIO DE REALEZA, 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

As ações educativas sobre as boas práticas de manipulação e fabricação são de extrema importância já que, visam evitar a realização de práticas irregulares em uma cozinha, as quais podem causar contaminações, prejudicando a saúde da clientela (BRASIL, 2002). Com isso, o objetivo do presente estudo foi avaliar as condições higiênicas sanitárias do estabelecimento, com base nesta avaliação proporcionar aos manipuladores, o conhecimento sobre as Boas Práticas de manipulação e

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.

fabricação de alimentos, evitando riscos de contaminações químicas, físicas ou biológicas. Para a verificação do estado de adequação do local, foi elaborado pelo Projeto de Extensão intitulado CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos em conjunto com a Vigilância Sanitária (VISA) de Realeza, um *check list* a fim de criar um padrão de auditoria no município, o mesmo foi baseado nas Listas de Verificações da RDC nº 275/2002, Portaria CVS 5/2013 e CECANE/2013. O *check list* é composto por 95 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, classificando-os em: SIM, quando o estabelecimento atendeu ao item observado; NÃO, quando não atendeu ao item observado; e NÃO SE APLICA, quando o item não se aplicava ao local. Após a coleta dos dados, os mesmos foram tabulados no Programa Microsoft Excel®, podendo o estabelecimento ser avaliado e classificado como Grupo 1: 76 a 100% de adequação; Grupo 2: 51 a 75% de adequação ou Grupo 3: 0 a 50% de adequação. O estabelecimento funciona no período diurno durante a semana (segunda a sexta-feira), conta com 3 funcionários e no local são vendidos bolos, mini pizza, pães variados, bebidas refrigeradas e produtos industrializados tais como; salgadinho, bolacha, macarrão instantâneo e doces. Observou-se que dos 92 itens, 78 puderam ser avaliados, visto que os itens classificados como NÃO SE APLICA, total de 14, foram desconsiderados. Do total de 78 itens avaliados, 29 foram classificados como SIM, portanto, o percentual de adequação geral do estabelecimento foi de 37,18%, encontrando-se no GRUPO 3. O item referente à Edificações e Instalações apresentou 41,67% de adequação; Equipamentos, Móveis e Utensílios apresentaram 57,14% de adequação; o item sobre Manipuladores obteve um total de 30% de conformidade; Produção e Transporte do Alimento apresentou 35% de adequação; e o item que se refere à Documentação não apresentou conformidades (0%). O estabelecimento não apresentava adequação para a maioria dos tópicos avaliados, deste modo, foi elaborado um treinamento sobre as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, atendendo às necessidades do local. Em resumo, vale destacar que a iniciativa do projeto visa melhorar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos trabalhados, e este após a aplicação do *check list* notou-se que estava em desacordo com a RDC 216, no treinamento será buscado focar nos três pontos críticos do local que seriam: manipuladores, produção de alimentos e documentação.

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

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. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 de abril de 2013.

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