

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UMA
LANCHONETE 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

As ações educativas de intervenção sobre boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos são de extrema importância já que, visam evitar a realização de práticas irregulares em uma cozinha, as quais podem causar contaminações, prejudicando a saúde dos clientes (BRASIL, 2002). Diante disso, o estudo teve como objetivo proporcionar aos manipuladores, através de treinamentos, o conhecimento

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.

sobre as Boas Práticas de manipulação e fabricação dos alimentos, sendo esta sem risco de contaminação, garantindo então uma produção segura e com qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Para isso, 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* para 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 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, classificando-os em: SIM, quando o estabelecimento atendeu ao item observado; NÃO, quando não atendeu ao item; e NÃO SE APLICA, quando o item observado não se aplicava ao local. Após a coleta dos dados, os mesmos foram tabulados no Programa Microsoft Excel®, sendo, o estabelecimento, avaliado e classificado como Grupo 1: 76 a 100% de adequação dos itens; Grupo 2: 51 a 75% de adequação e Grupo 3: 0 a 50% de adequação. O estabelecimento funciona no período diurno até às 20:00 horas, apresenta 9 funcionários e no local são vendidos pastéis, estes que são feitos na hora, lanches rápidos, bebidas refrigeradas, bebidas naturais e produtos industrializados como: doces, vinhos e salgadinhos. Observou-se que dos 92 itens, 83 puderam ser avaliados, visto que os itens classificados como NÃO SE APLICA, total de 9, foram desconsiderados. Dos 83 itens avaliados, 50 foram classificados como SIM, portanto, a porcentagem de adequação geral do estabelecimento foi de 60,24%, encontrando-se no GRUPO 2. O item referente à Edificações e Instalações apresentou 65,85% de adequação; o que se refere a Equipamentos, Móveis e Utensílios apresentou 71,43% de adequação; o item sobre Manipuladores obteve um total de 70% de conformidade; Produção e Transporte do Alimento apresentou 50% de adequação; e o item que se refere à Documentação obteve um total de 20% de conformidade. Após a avaliação do *check list*, foi elaborado um treinamento, sobre as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, baseando-se no que estava em desacordo no estabelecimento. No dia do treinamento, participou 7 dos 9 funcionários do local, ou seja, cerca de 77,78% dos colaboradores participaram da atividade demonstrando que o treinamento trará bons resultados melhorando então as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento tendem a melhorar.

Palavras-chaves: Boas Práticas. Ações educativas. *Check list*.

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