

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA SALGADERIA LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE REALEZA, ESTADO DO PARANÁ

Scheila Odivania Aguiar de Oliveira¹

Kassiane Dos Santos Nascimento Brandão²

Andressa Aparecida Bordin²

Hyrana Gabriela Lucas Guadagnini Candido²

Maria Paula De Lima²

Mariana Leticia De Jesus Lucas²

Milena Giombelli Jachi²

Natalia Caroline Menegon De Oliveira²

Vitória Regina Vieira 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 procedimento de segurança alimentar estabelecido na RDC N°216 (2004, BRASIL) prescreve o controle de manipulação envolvendo todas as etapas do preparo dos alimentos, desde sua fabricação, processamento, armazenamento, transporte e distribuição, preservando o controle de qualidade e evitando Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), além da adoção de condutas pelos manipuladores de alimentos. Desse modo, o presente estudo teve por objetivo avaliar as adequações higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação com atividade fim de fabricação de massas alimentícias. Salgaderias são empresas que preparam e comercializam salgados para consumo local ou para locação de festas e eventos. Apesar do fácil preparo, é recorrente a identificação de problemas nesse segmento relacionados à temperatura, armazenamento e condições inapropriadas dos setores de produção (BRASIL, 2004). O estabelecimento se situa no perímetro urbano do município de Realeza, estado do Paraná, com funcionamento em horário comercial de segunda à sexta-feira, contando com 9 funcionários. Dentre os produtos comercializados estão: pastéis, esfirras, churros, e bebidas industrializadas. Para a verificação das adequações do estabelecimento visitado foi realizada a aplicação de uma Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Unidades Produtoras/Distribuidoras de Alimentos, em parceria com a Vigilância Sanitária (VISA). O *Check-list* foi elaborado pelas integrantes do Projeto de Extensão intitulado CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, e é composto por 92 itens de avaliação referentes a Edificações e Instalações (1); Equipamentos, Móveis e Utensílios (2); Manipuladores (3); Produção e Transporte do Alimento (4); e Documentação (5), dos 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 observado não se aplicava ao local (BRASIL, 2004). Após a coleta dos dados, os mesmos foram tabulados no Programa Microsoft Excel®, e o estabelecimento deveria ser classificado como Grupo 1, quando atendesse de 76 a 100% de adequação dos itens; Grupo 2 quando dentro 51 a 75% de adequação e Grupo 3 quando de 0 a 50% de adequação, seguindo os critérios estipulados na avaliação da lista de verificação criada. A unidade foi enquadrada no grupo 3, apresentando menos de 50% de conformidades, sendo que dos 92 itens avaliados, 8 não se aplicaram, 31 estavam conforme e 53 itens foram classificados como não conforme. Quanto aos itens, o de número 1 apresentou 46,15% de conformidades, o item 2 42,85% de conformidades, o item 3 30% de conformidades, o item 4 43,75% de conformidades e o item 5 não apresentou conformidades (0%). Como resultado, as voluntárias responsáveis montaram um treinamento de boas práticas para manipuladores segundo particularidades e necessidades vigentes da unidade, com a perspectiva de qualificar o papel do manipulador, suas responsabilidades e deveres, e elaborar ferramentas de controle nos meios de produção da empresa. Conclui-se, com a classificação apontada, a relevância de inspeções regulares para que não ocorra o comprometimento da saúde dos comensais que realizam suas refeições em estabelecimentos do ramo de salgadeiras e massas.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação. Controle higiênico-sanitário. *Checklist*. Segurança Alimentar.

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.