

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UM
RESTAURANTE DO SEGMENTO À LA CARTE E DELIVERY LOCALIZADO 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, 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.

Para uma unidade de alimentação assegurar a qualidade e segurança alimentar com a vigente legislação sanitária de alimentos, é necessário que o local esteja funcionando conforme estabelecido no Manual de Boas Práticas para fabricação/distribuição de alimentos e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Nesse sentido, o objetivo desse estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de um restaurante localizado no município de Realeza. A unidade avaliada enquadra-se no ramo da atividade fim caracterizado como Restaurante do tipo *à la carte* e delivery. Está há 6 anos no mercado e as preparações servidas são porções de fácil produção e rápido tempo de preparo, algumas especialidades do estabelecimento são baseadas na culinária oriental e frutos do mar como Sashimi, Sunomono, camarão, tilápia, salmão, bebidas industrializadas e sobremesas. O restaurante conta com 5 funcionários e seu horário de atendimento ao público é de segunda-feira a sábado, no período noturno. Sob esse viés, o crescimento de locais com preparações de rápido consumo acelera a demanda de servir a clientela com segurança é uma responsabilidade compartilhada e de modo contínuo pelos integrantes de uma empresa. 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), criada pelas integrantes do Projeto de Extensão intitulado Capacita Nutri: Ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos (BRASIL, 2004). A lista é composta por 92 itens de avaliação referentes a Edificações e Instalações; Equipamentos, Móveis e Utensílios; Manipuladores; Produção e Transporte do Alimento; e Documentação, 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. 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 dentro de 0 a 50% de adequação, seguindo os critérios estipulados na avaliação da lista de verificação criada. Desse modo, item de número 1 apresentou 74,36% de conformidades, item 2 83,33% de conformidades, item 3 60% de conformidades, item 4 78,26% de conformidades e item 5 (0%) de conformidades. Com base nesses dados, Verificou-se que o estabelecimento avaliado enquadra-se no grupo 2, com 69,87% de conformidades, na avaliação geral. Observou-se ainda, a necessidade da elaboração de um treinamento para mudanças no item referente à documentação, visto que não apresentou adequações (0%), com a implementação de manuais de lavagem das mãos e POPs de saúde e higiene dos colaboradores, ressaltando a importância da implementação dos serviços relacionado a legislação da RDC 275 (BRASIL, 2002).

Palavras-chave: Unidade de Alimentação. Controle higiênico-sanitário. *Checklist*. Segurança Alimentar. Fast food e delivery.

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.