

**AVALIAÇÃO DE CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UM  
ESTABELECIMENTO QUE PRODUZ ALIMENTOS DERIVADOS DE MANDIOCA,  
LOCALIZADO NO MUNICÍPIO DE REALEZA - PR**

**Scheila Odivania Aguiar De Oliveira<sup>1</sup>**

**Milena Giombelli Jachi<sup>2</sup>**

**Andressa Aparecida Bordin<sup>2</sup>**

**Hyrana Gabriela Lucas Guadagnini Candido<sup>2</sup>**

**Kassiane Brandão<sup>2</sup>**

**Maria Paula De Lima<sup>2</sup>**

**Mariana Lucas De Jesus Lucas<sup>2</sup>**

**Natalia Caroline Menegon De Oliveira<sup>2</sup>**

**Vitória Regina Vieira Teixeira<sup>2</sup>**

**Yara Portugal De Araujo<sup>2</sup>**

**Jucieli Weber<sup>3</sup>**

**Felipe Beijamini<sup>4</sup>**

**Caroline De Maman Oldra<sup>5</sup>**

**Elis Carolina De Souza Fatel<sup>6</sup>**

---

<sup>1</sup> Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul *Campus* Realeza. Bolsista do Projeto CapacitaNutri: ações educativas sobre Boas Prática de Fabricação / Manipulação de Alimentos

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Docente da Universidade Federal da Fronteira Sul *Campus* Realeza. Colaboradora do Projeto Projeto de Extensão CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. [jucieli.weber@uffs.edu.br](mailto:jucieli.weber@uffs.edu.br)

<sup>4</sup> Docente da Universidade Federal da Fronteira Sul *Campus* Realeza. Colaboradora do Projeto Projeto de Extensão CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. [felipe.beijamini@uffs.edu.br](mailto:felipe.beijamini@uffs.edu.br)

<sup>5</sup> Docente da Universidade Federal da Fronteira Sul *Campus* Realeza. Colaboradora do Projeto Projeto de Extensão CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. [caroline.oldra@uffs.edu.br](mailto:caroline.oldra@uffs.edu.br)

<sup>6</sup> Docente da Universidade Federal da Fronteira Sul *Campus* Realeza. Coordenadora do Projeto Projeto de Extensão CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. [elis.fatel@uffs.edu.br](mailto:elis.fatel@uffs.edu.br)

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem a finalidade de produzir refeições conforme os padrões higiênico-sanitários adequados, fornecendo refeições nutritivas e que contribuem para a manutenção da saúde (RAMOS, 2013). O presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento que produz alimentos derivados de mandioca para a comercialização em outra localidade. Para a avaliação, aplicou-se um *checklist* de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos adaptado pelas acadêmicas do projeto de extensão intitulado “CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos”, para atender a realidade dos estabelecimentos do município. O *checklist* possui 92 itens pontuando Edificações e instalações (bloco 1); equipamentos, móveis e utensílios (bloco 2); manipuladores (bloco 3); produção e transporte do alimento (bloco 4) e documentação, envolvendo o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (bloco 5). Cada item poderia ser classificado em: SIM, quando o local apresentava a adequação do item, NÃO quando o local não apresentava adequação do item e NÃO SE APLICA (NA) quando o item não se aplicava ao estabelecimento. Todos os dados coletados foram analisados no programa Excel® e foram calculados os itens SIM e NÃO, excluindo-se o NA, para que se calculasse o percentual de cada item e posteriormente classificado o estabelecimento em: Grupo 1 (76 a 100% de atendimento dos itens); Grupo 2 (51 a 75% de atendimento aos itens) e Grupo 3 (0 a 50% de atendimento dos itens) (BRASIL, 2002). Os resultados do presente estudo demonstraram que o bloco 1 apresentou 43,59% de conformidades; o bloco 2 apresentou 57,14%; o bloco 3 apresentou 30%; o bloco 4 apresentou 78% e o bloco 5 não apresentou conformidades (0%), classificando o local no grupo 3 com 47,61% de adequação geral. Diante do presente resultado, o estabelecimento receberá o treinamento de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos realizado pelas acadêmicas do projeto de extensão, no qual serão pontuados as melhorias que poderão ser realizadas, no intuito de melhorar as condições higiênico-sanitárias na produção de alimentos.

Palavras-chave: Boas práticas. Treinamento. Produção de alimentos.

#### Referências:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002. **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, DF, 23 de outubro de 2002.

RAMOS, Sabrina Alves et al. AVALIAÇÃO QUALITATIVA DO CARDÁPIO E PESQUISA DE SATISFAÇÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. **Brazilian Journal of Food & Nutrition/Alimentos e Nutrição**, v. 24, n. 1, 2013.