

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

Scheila Odivania Aguiar De Oliveira¹

Milena Giombelli Jachi²

Andressa Aparecida Bordin²

Hyrana Gabriela Lucas Guadagnini Candido²

Kassiane Brandão²

Maria Paula De Lima²

Mariana Lucas De Jesus Lucas²

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 da Universidade Federal da Fronteira Sul *Campus* Realeza. Bolsista do Projeto CapacitaNutri: ações educativas sobre Boas Práticas de Fabricação / Manipulação de Alimentos

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 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

⁴ 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

⁵ 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

⁶ 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

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.