

**AVALIAÇÃO DE CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UM  
ESTABELECIMENTO QUE COMERCIALIZA LANCHES E MARMITAS  
LOCALIZADO NO MUNICÍPIO DE REALEZA**

**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)

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) são locais que realizam a produção de refeições, apresentando padrão higiênico-sanitário no armazenamento, produção e distribuição dos alimentos para o consumo (SUSIN, 2017). Diante disso, o objetivo deste estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento que produz lanches e marmitas, situado no município de Realeza, no Paraná. Para isso, foi realizada a aplicação de um *checklist* de Boas práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos, o qual contava com 92 itens, adaptados do *checklist* da RDC nº 275/2002 (BRASIL, 2002) formulado pelas acadêmicas do projeto de extensão intitulado “CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos” para atender a realidade da cidade. No *checklist* foram abordados os seguintes pontos: Edificações e instalações (bloco 1); equipamento, 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 era 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 a aquele local. Todos os dados coletados foram analisados no programa Excel<sup>®</sup> e foram calculados os itens SIM e NÃO, excluindo-se o NÃO SE APLICA, para que se calculasse a porcentagem de adequação e posterior classificação 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). O presente estabelecimento apresentou 17,95% de conformidades para o item 1; para o item 2 apresentou 28,57% de conformidades; item 3 apresentou 60% de conformidades; item 4 apresentou 52,38% de conformidades e o item 5 não apresentou conformidades (0%), classificando-se no Grupo 3 com 31,32% de conformidade geral. Diante dos resultados, o estabelecimento recebeu um treinamento de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos realizado pelas acadêmicas, pontuando as inconformidades e indicando melhorias que poderiam ser realizadas no local, a fim de garantir a segurança dos alimentos preparados e para os consumidores do local.

Palavras-chave: UAN. Segurança alimentar. Checklist. Estabelecimentos.

#### Referências:

SUSIN, Viviana et al. Condições higiênico-sanitárias, estruturais e de funcionamento de unidades de alimentação e nutrição. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 5, n. 1, p. 60-68, 2017.

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.