

**AVALIAÇÃO DE CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UM RESTAURANTE  
DO TIPO *SELF-SERVICE*, LOCALIZADO NO MUNICÍPIO DE REALEZA, ESTADO  
DO PARANÁ**

**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 Letícia 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 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 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 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 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) são estabelecimentos que produzem refeições nutritivas, conforme o perfil da clientela e seguras do ponto higiênico-sanitário (RICARTE, 2021). Deste modo, o objetivo do presente estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento que produz refeições com tipo de atendimento *self-service* para consumo local no município de Realeza, estado do Paraná. Para isso, foi realizada a aplicação de um *checklist* de Boas práticas de Manipulação e Fabricação de alimentos, o qual contava com 92 itens, adaptados do *checklist* da RDC nº 275/2002 (BRASIL, 2002), e foi formulado pelas acadêmicas do projeto de extensão intitulado “CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos”. No *checklist* foram abordados os seguintes pontos: edificações e instalações (item 1); equipamentos, móveis e utensílios (item 2); manipuladores (item 3); produção e transporte do alimento (item 4) e documentação, envolvendo o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (item 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 local. 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 adequação e realizasse a classificação do estabelecimento em Grupo 1 (76 a 100% de atendimento dos itens); Grupo 2 (51 a 75% de atendimento aos itens) ou Grupo 3 (0 a 50% de atendimento dos itens) (BRASIL, 2002). O presente estabelecimento apresentou os seguintes resultados: bloco 1 com 36,36% de conformidades; bloco 2 com 28,57% de conformidades; bloco 3 com 10% de conformidades; bloco 4 com 22,22% de conformidades e bloco 5 não apresentou conformidades (0%), o que resultou na classificação geral do estabelecimento no grupo 3. Com os resultados do *checklist*, foi elaborado o treinamento de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de alimentos realizado pelas acadêmicas do projeto e aplicado ao local, de modo que espera-se que tal atividade tenha contribuído para a realização de melhorias no estabelecimento, assegurando condições higiênico-sanitárias adequadas na produção de alimentos.

Palavras-chave: Restaurantes. Higiene dos Alimentos. *Checklist*. Educação Alimentar e Nutricional.

#### Referências:

RICARTE, M. P. R. et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Fortaleza-CE. **Saber Científico (1982-792X)**, v. 1, n. 1, p. 158-175, 2021. Disponível em: <http://periodicos.saolucas.edu.br/index.php/resc/article/view/1553>. Acesso em: 20 de Nov. de 2022.

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. Disponível em:

[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html).  
Acesso em: 20 de Nov. de 2022.