

VIII Mostra de Ensino, Pesquisa e Extensão do Curso de Nutrição 2023

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS DE UM MERCADO LOCALIZADO NO SUDOESTE DO PARANÁ

Andressa Aparecida Bordin¹

Daniela Velozo de Aguiar²

Gabriela Hilbig²

Dariele Fatima Kozikoski²

Marcos Andre Greczyszn²

Letícia Thaís Horst²

Thalia Stefany de Castro Vassão²

Caroline De Maman Oldra³

Jucieli Weber⁴

Larissa da Cunha Feio Costa⁵

Edineia Paula Sartori Schmitz⁶

Camila Eduarda Viana⁷

¹ Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, bolsista do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, Bolsista Acadêmica De Extensão pelo edital N° 288/GR/UFGS/2023. andressa.ap.bordin@gmail.com

² Acadêmico(a) do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, voluntário(a) do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, pelo edital N° 35/GR/UFGS/2021.

³ Doutoranda em Biociência e Saúde da Universidade Estadual do Oeste do Paraná *campus* Cascavel. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. caroline.oldra@uffs.edu.br

⁴ Doutora em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina. 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

⁵ Doutora em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina. Fiscal de contrato do Restaurante Universitário 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. larissa.costa@uffs.edu.br

⁶ Doutora em físico-química pela Universidade Estadual do Centro Oeste. Técnica de Laboratório de Química 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. edineia.schmitz@uffs.edu.br

⁷ Doutora em meio ambiente e desenvolvimento pela Universidade Federal do Paraná. Inspetora sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Realeza, Paraná. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. kmila.viana@hotmail.com

VIII Mostra de Ensino, Pesquisa e Extensão do Curso de Nutrição 2023

Juliana Aparecida Serpa Dandolini⁸

Vitória Karolini Betim Fieldkircher Caus⁹

Elis Carolina De Souza Fatel¹⁰

Introdução: O projeto "Capacitanutri: Ações Educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos", visa promover procedimentos ideais para os manipuladores de alimentos, garantindo os padrões de excelência em relação à segurança alimentar. Essas atividades seguem um processo sequencial, começando com a execução de um checklist e, posteriormente, desenvolvendo um treinamento personalizado para o estabelecimento. **Objetivos:** Este trabalho teve por objetivo verificar as conformidades dos estabelecimentos e as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos por meio de um *checklist* aplicado no mês de setembro de 2023, em um mercado localizado no Sudoeste do Paraná. **Métodos:** O *checklist* aplicado é baseado nas diretrizes estabelecidas na RDC N° 216/2004 e RDC N° 275/2002. Foi efetuado por duas voluntárias no ano de 2023. A ferramenta é composta por itens como: edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte do alimento e documentação; os quais são examinados por meio da observação no local, e podem ser classificados em SIM, NÃO e NÃO SE APLICA. Mediante a tabulação dos dados no Programa *Excel*®, o estabelecimento poderia ser enquadrado no grupo 1, 2 ou 3 quando alcançasse percentual de adequação de 76 a 100%, 51 a 75% de e 0 a 50%, respectivamente. **Resultados e discussão:** Após a análise dos dados, foi observado que as documentações obrigatórias foram o único item com adequação inferior ou igual a 50%. Em relação aos demais tópicos, todos obtiveram um bom nível de adequação, sendo 60% para edificações e instalações; 85,71% para equipamentos, móveis e utensílios; 70% para manipuladores; e 91,67% para produção e transporte do alimento. Por fim, o percentual de adequação geral do estabelecimento foi de 68,60%, sendo assim classificado no grupo 2. **Conclusão:** De modo geral, as condições de funcionamento do local podem ser consideradas satisfatórias, garantindo qualidade nos processos e produtos. O treinamento agendado para novembro de 2023 será focado em documentações, edificações e instalações, visando à conformidade com as resoluções vigentes e destacando os tópicos relevantes para o estabelecimento.

Palavras-chave: Segurança Alimentar. Lista de Verificação Higiênico-Sanitárias. Controle de Qualidade.

⁸ Técnica em segurança do trabalho pelo Colégio Reinaldo Sass, Francisco Beltrão, Paraná. Técnico em segurança do trabalho da Secretaria Municipal de Saúde de Realeza, Paraná. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. juliana.dandolini@gmail.com

⁹ Graduada em ciências biológicas pela Universidade Federal da Fronteira Sul *Campus* Realeza. Vigilante sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Realeza, Paraná. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. vitoria.fieldkircher@gmail.com

¹⁰ Doutora em ciências da saúde pela Universidade Estadual de Londrina. 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

VIII Mostra **de Ensino, Pesquisa e Extensão** **do Curso de Nutrição 2023**

Referências Bibliográficas

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.