

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

NÍVEIS DE ADEQUAÇÃO DE UMA PANIFICADORA LOCALIZADA EM UMA CIDADE DO INTERIOR DO PARANÁ

Andressa Aparecida Bordin¹

Marcos Andre Greczyns²

Dariele Fatima Kozikoski³

Gabriela Hilbig⁴

Thalia Stefany de Castro Vasa⁵

Letícia Thaís Horst⁶

Daniela Velozo de Aguiar⁷

Caroline De Maman Oldra⁸

Jucieli Weber⁹

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.

³ 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.

⁴ 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.

⁵ 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.

⁶ 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.

⁷ 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.

⁸ Doutoranda em Biotecnologia 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

⁹ 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

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

Larissa da Cunha Feio Costa¹⁰

Edineia Paula Sartori Schmitz¹¹

Camila Eduarda Viana¹²

Juliana Aparecida Serpa Dandolini¹³

Vitória Karolini Betim Fieldkircher Caus¹⁴

Elis Carolina De Souza Fatel¹⁵

Introdução: O projeto de extensão “Capacitanutri: Ações Educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos” (BPF/M) é uma iniciativa que tem como objetivo capacitar os profissionais envolvidos na preparação e manipulação de alimentos, tendo em vista que devem garantir que as boas práticas sejam seguidas em todas as etapas, desde a preparação até o consumo final pelos clientes. **Objetivo:** O estudo realizado teve o objetivo de analisar o nível de adequação de uma panificadora atendida pelo projeto no ano de 2023. **Métodos:** O estabelecimento atende diariamente e produz massas, lanches e salgados em geral, que podem ser consumidos no local, retirados no balcão ou entregues na modalidade *delivery*. O *checklist* utilizado foi elaborado com base na RDC N° 216/2004 e na RDC N° 275/2002, por voluntários e bolsista do projeto no ano de 2022. São avaliados 92 itens que estão separados em 5 tópicos que podem ser classificados por SIM, NÃO e NÃO SE APLICA, sendo eles: edificações e instalações; equipamentos; móveis e utensílios;

¹⁰ 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

¹¹ 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

¹² Doutora em meio ambiente e desenvolvimento pela Universidade Federal do Paraná. Inspectora 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

¹³ 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.

julianaa.dandolini@gmail.com

¹⁴ 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.

vitória.fieldkircher@gmail.com

¹⁵ 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**

manipuladores; produção e transporte do alimento; documentação. Os dados foram processados no Programa Microsoft *Excel*®), e a partir da análise dos mesmos, o local poderia ser categorizado nos grupos 1, 2 ou 3, dependendo do percentual de adequação alcançado, que varia de 76% a 100%, 51% a 75% e 0% a 50%, respectivamente; podendo assim, ser realizado um treinamento para melhoria do estabelecimento. **Resultados e discussão:** A análise dos resultados revelou que com a ausência das documentações essenciais, como o Manual de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), este tópico foi identificado como o ponto crítico do estabelecimento. Os demais tópicos demonstraram níveis satisfatórios de conformidade, com taxas de adequação de 43,9% para edificações e instalações, 71,4% para equipamentos, móveis e utensílios, 80,0% para manipuladores e 82,6% para produção e transporte de alimentos. Após a avaliação do *checklist*, o estabelecimento foi classificado no grupo 1, evidenciando um índice de conformidade de 92% em relação às RDCs. **Conclusão:** De maneira geral, o estabelecimento demonstra boas condições operacionais, assegurando a qualidade tanto dos procedimentos de produção, quanto dos produtos disponibilizados. É importante ressaltar que o treinamento futuro se concentrará em melhorar aspectos relacionados às edificações e documentação, visando à conformidade com as regulamentações em vigor.

Palavras-chave: *Checklist*; Estabelecimento; Produção de Alimentos.

Referências Bibliográficas

Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Resolução – RDC N° 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 n° 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.