

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

## ANÁLISE DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS POR MEIO DA APLICAÇÃO DE UM *CHECKLIST* EM UMA PANIFICADORA DE UM SUPERMERCADO LOCALIZADO NO SUDOESTE DO PARANÁ

Andressa Aparecida Bordin<sup>1</sup>

Dariele Fatima Kozikoski<sup>2</sup>

Gabriela Hilbig<sup>2</sup>

Marcos Andre Greczynszn<sup>2</sup>

Thalia Stefany de Castro Vassão<sup>2</sup>

Letícia Thaís Horst<sup>2</sup>

Daniela Velozo de Aguiar<sup>2</sup>

Caroline De Maman Oldra<sup>3</sup>

Jucieli Weber<sup>4</sup>

Larissa da Cunha Feio Costa<sup>5</sup>

Edineia Paula Sartori Schmitz<sup>6</sup>

<sup>1</sup>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](mailto:andressa.ap.bordin@gmail.com)

<sup>2</sup>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.

<sup>3</sup>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](mailto:caroline.oldra@uffs.edu.br)

<sup>4</sup>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](mailto:jucieli.weber@uffs.edu.br)

<sup>5</sup>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](mailto:larissa.costa@uffs.edu.br)

<sup>6</sup>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:

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

Camila Eduarda Viana<sup>7</sup>

Juliana Aparecida Serpa Dandolini<sup>8</sup>

Vitória Karolini Betim Fieldkircher Caus<sup>9</sup>

Elis Carolina De Souza Fatel<sup>10</sup>

**Introdução:** O reconhecimento das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação (BPF/M) em estabelecimentos produtores/comercializadores de alimentação é essencial, uma vez que englobam um conjunto de práticas e procedimentos essenciais para a correta manipulação de alimentos. A correta implantação das BPF/M é uma forma eficaz de redução/eliminação dos riscos de contaminação e do melhor controle de qualidade, para que seja proporcionada maior segurança aos produtores e aos consumidores. Neste sentido, pontuar as não conformidades e conformidades, garante a segurança alimentar, assim como direciona a capacitação aos manipuladores sobre a importância das suas práticas na área de produção e exposição de alimentos. **Objetivos:** O objetivo deste trabalho foi avaliar o cumprimento das BPF/M em uma panificadora de um supermercado atacadista recém inaugurado. **Métodos:** A panificadora avaliada está localizada em um supermercado de rede atacadista, atende em período integral todos os dias da semana e conta com uma equipe de 80 funcionários. Para realizar a avaliação foi aplicado um *checklist* elaborado pelos participantes do Projeto de Extensão “Capacitanutri: ações educativas sobre as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos” que abrange a verificação de edificações e instalações, equipamentos, móveis e

---

Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. [edineia.schmitz@uffs.edu.br](mailto:edineia.schmitz@uffs.edu.br)

<sup>7</sup>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](mailto:kmila.viana@hotmail.com)

<sup>8</sup>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](mailto:julianaa.dandolini@gmail.com)

<sup>9</sup>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](mailto:vitoria.fieldkircher@gmail.com)

<sup>10</sup>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](mailto:elis.fatel@uffs.edu.br)

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

utensílios, manipuladores, produção e transporte de alimentos, e documentação. Os dados coletados foram tabulados no programa *Microsoft Excel*®. Após a análise dos dados, foi organizado um treinamento aos manipuladores, no qual os conteúdos foram baseados nas recomendações das legislações sanitárias RDC N°216/2004 e RDC N°275/2002. O treinamento incluiu a entrega de certificados de participação para os funcionários e a ata comprobatória ao gerente do supermercado. **Resultados e discussão:** Antes mesmo do treinamento, as áreas da panificadora já demonstravam um nível considerável de conformidades. O índice geral de adequação do estabelecimento foi de 79,07%, indicando uma boa adesão às boas práticas. Ao analisar as áreas específicas, os maiores níveis de conformidade foram os manipuladores de alimentos com 90% de adequação, em seguida o item edificações e instalações com 83,33% e produção e transporte de alimentos com 77,27%; em contrapartida, o item documentação não apresentou nenhuma adequação (0%). Esse resultado pode estar relacionado ao fato de que o supermercado ainda está em processo de padronização dos documentos, dada sua recente inauguração. O treinamento subsequente apenas visou melhorar esses índices. **Conclusão:** A realização de atividades de intervenção são importantes, visto que garante que o estabelecimento esteja em conformidade com as regulamentações, promovendo a segurança alimentar e a qualidade dos produtos oferecidos aos clientes.

**Palavras-chave:** Lista de verificação. Segurança alimentar. Controle de qualidade.

## Referências Bibliográficas

Figueiredo, R. M. **As armadilhas de Uma Cozinha.** Coleção Higiene dos Alimentos Manole. São Paulo: Manole, 3 ed., 2003.

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução – RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília: 21 de outubro de 2002.

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução – RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília: 15 de setembro de 2004.



# **VIII Mostra**

**de Ensino, Pesquisa e Extensão**

**do Curso de Nutrição 2023**



**UNIVERSIDADE  
FEDERAL DA  
FRONTEIRA SUL**

