

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

ANÁLISE DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR ATRAVÉS DE UM *CHECKLIST* APLICADO EM UM RESTAURANTE, SITUADO NA CIDADE DE REALEZA

Andressa Aparecida Bordin¹

Letícia Thaís Horst²

Gabriela Hilbig²

Dariele Fatima Kozikoski²

Marcos André Greczyszn²

Thalia Stefany de Castro Vassão²

Daniela Velozo de Aguiar²

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 Nº 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 Nº 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. carol.dmaman@gmail.com.

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 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.

⁸ 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

⁹ 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

¹⁰ 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

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

Caroline De Maman Oldra³

Jucieli Weber⁴

Larissa da Cunha Feio Costa⁵

Edineia Paula Sartori Schmitz⁶

Elis Carolina De Souza Fatel⁷

Camila Eduarda Viana⁸

Juliana Aparecida Serpa Dandolini⁹

Vitória Karolini Betim Fieldkircher Caus¹⁰

Introdução: Estabelecimentos que realizam a manipulação e/ou produção de alimentos precisam seguir normas pré-estabelecidas, como a RDC N°216/2004 e a RDC N°275/2002, visando manter um trabalho de qualidade e que garanta as condições higiênico-sanitárias aos produtos. A vista disso, no projeto “CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos”, são aplicados *checklists*, os quais são capazes de verificar as condições dos estabelecimentos e subsidiar a elaboração e aplicação de treinamentos aos manipuladores e proprietários para melhorar todo o processo produtivo.

Objetivo: Este trabalho possuiu como objetivo analisar os resultados obtidos por meio de um *checklist* aplicado em um restaurante localizado no interior do Paraná no mês de setembro de 2023. **Métodos:** O restaurante analisado foi inaugurado no ano de 2023 e seu atendimento ao público acontece no período da manhã e da tarde na forma de *buffet*, bem como, possui 4 funcionários, sendo apenas duas cozinheiras. Voluntárias do projeto foram até o local e aplicaram um *checklist* composto pelos tópicos: edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte dos alimentos e documentação. Cada um dos tópicos possui três possibilidades de resposta, sendo conforme, não conforme e não se aplica. Os dados foram tabulados no programa *Excel*®, analisados por meio do cálculo de porcentagem de cada tópico; posteriormente, o treinamento foi elaborado com base nos tópicos com maior porcentagem ou seja nos que estão com mais itens em não conformidade.

Resultados e discussão: após a aplicação do *checklist* o treinamento foi elaborado com foco nos tópicos edificações e instalações e manipuladores. Os dois tópicos foram os que apresentaram mais inconformidades, sendo que edificações e instalações apresentaram 60% de adequação e manipuladores 70%. Ainda, equipamentos, móveis e utensílios apresentou 75% de conformidade, produção e transporte teve 91% de conformidade e, por fim, a documentação não apresentou conformidades. **Conclusão:** o treinamento já está marcado para o mês de novembro de 2023, no qual as duas voluntárias, por meio de slides, destacaram aos funcionários as normas trazidas pelas RDCs, mantendo principalmente o foco nos dois tópicos que precisam de uma maior atenção.

Palavras-chave: Higiene e Segurança; Lista de verificação; Estabelecimento.

Referências Bibliográficas:

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

Brasil. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 20 de setembro de 2004.

Brasil. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicado aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.