



AVALIAÇÃO DO CHECK LIST DA RDC Nº 275/2002 APLICADO EM UM ESTABELECIMENTO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DO MUNICÍPIO DE REALEZA - PARANÁ

Joziane Aparecida Zionko¹
Calinca Skonieski²
Cintia de Paris Dal Cortivo³
Evayne de Barros⁴
Paola Cristine de Bortoli dos Santos⁵
Elis Carolina de Souza Fatel⁶

Resumo: Serviços de alimentação são estabelecimentos que realizam alguma das seguintes atividades: manipulação, preparo, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos prontos para consumo. Restaurantes e empresas relacionadas ao serviço de alimentação contam com legislações nacionais no âmbito federal, como a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, ambas são ferramentas para avaliar as condições higiênicas sanitárias de unidades produtoras de refeições. Essas resoluções contam com o apoio e aprovação da ANVISA e o não cumprimento destas pode ocasionar o cancelamento do alvará e da licença sanitária para o estabelecimento. Os serviços de alimentação coletiva requerem condições higiênico-sanitárias para assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos atendendo as legislações vigentes. Com isso o objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico sanitária de um estabelecimento localizada no município de Realeza – PR, através do check list baseado na RDC nº 275/2002. Foram avaliados 146 itens, de forma a verificar o nível de não conformidade com a legislação vigente. Os resultados mostraram que entre os 146 itens, observou-se 80 situações de não conformidades, representando 54,80% do total, restando 66 (45,20%) situações conformes com a legislação. Para os itens em não conformidade foram sugeridas intervenções através de ações corretivas para garantia da segurança dos comensais. Foi observado ainda, que os itens que mais tiveram inconformidades foram os da categoria Documentação,

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS, Campus Realeza. Bolsista PIBIS/Fundação Araucária do projeto de pesquisa aprovado no Edital Nº 494/GR/UFFS/2018. Contato: josi_zionko@hotmail.com

² Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS, Campus Realeza. Bolsista PIBIC/Fundação Araucária do projeto de pesquisa aprovado no Edital Nº 496/GR/UFFS/2018. Contato: calincasko@gmail.com

³ Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS, Campus Realeza. Contato: cintiadeparis@hotmail.com

⁴ Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS, Campus Realeza. Bolsista do projeto de pesquisa aprovado no Edital Nº 1010/GR/UFFS/2018. Contato: evaynedebarrros1@gmail.com

⁵ Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS Campus Realeza. Bolsista PIBIC/CNPq do projeto de pesquisa aprovado no Edital Nº 490/GR/UFFS/2018. Contato: paola.cbs@outlook.com

⁶ Docente do Curso de Nutrição da UFFS, Campus Realeza. Contato: elis.fatel@uffs.edu.br



visto que o estabelecimento não possuía Manual de Boas Práticas de Manipulação e conseqüentemente nenhum Procedimento Operacional Padronizado (POP). Após analisar os dados pode-se constatar que a unidade está classificada no grupo 3 (0 a 50% de adequação), pois atendeu somente 45,20% dos itens que foram analisados, encontrando-se com grande número de irregularidades. Observa-se a necessidade de avaliações constantes no sentido de prevenção para que possam ser feitas intervenções visando garantir a segurança e o controle da higiene sanitária do local. Sugere-se ainda que sejam feitas revisões da documentação para melhor qualidade dos produtos da unidade de alimentação, e padronização integral das atividades da organização.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação. Condições higiênico-sanitárias. Check list legislação.

Categoria: UFFS - Ensino

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde

Formato: Comunicação Oral