



ELABORAÇÃO DE UM PLANO DE AÇÃO PARA UM ESTABELECIMENTO PRODUTOR DE ALIMENTOS DE REALEZA-PR

Cintia Deparis Dal Cortivo¹

Calinca Skonieski²

Evayne de Barros³

Joziane Zionko⁴

Paola Cristine de Bortoli dos Santos⁵

Elis Carolina de Souza Fatel⁶

Resumo: Resumo: O Plano de Ação é um instrumento que atua como um facilitador na implantação das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, segundo a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), as Boas Práticas são um conjunto de procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir qualidade higiênica sanitária e a conformidade dos alimentos segundo a legislação sanitária. O Plano de Ação é construído a partir das irregularidades apresentadas pelo estabelecimento, contendo dessa forma, o que não está conforme, quem é o responsável por corrigir determinada inadequação, como será realizada a ação corretiva, preferencialmente contendo o verbo no infinitivo, o custo da ação corretiva e por fim o prazo para adequação. Sendo assim, o Plano de Ação é uma ferramenta de suma importância, uma vez que faz com que o estabelecimento esteja ciente das irregularidades e demonstra que os mesmos pretendem resolve-los, dentro de suas possibilidades. O estudo em questão teve como objetivo montar um Plano de Ação com as não conformidades apresentadas pelo serviço de alimentação, sendo determinado a partir destas as ações corretivas e o profissional responsável por corrigir. Para isso, foi realizada a visita no estabelecimento, para a aplicação do Check List da RDC 275, realizando ao final destas etapas a elaboração do Plano de Ação, contendo a não conformidade e a ação corretiva, havendo no final a devolutiva do material para o serviço de alimentação. Como resultado de maneira geral, observou-se que o estabelecimento em questão obteve um total de 80 inadequações, dos 146 itens avaliados no Check List da 275. Além disso, no que diz a respeito às sessões específicas que compõe o

¹ Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato (cintiaddalcortivo@gmail.com)

² Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, bolsista (PIBIC/FA), contato (calincasko@gmail.com)

³ Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, bolsista (UFFS), contato (evaynedebarrs1@gmail.com)

⁴ Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, bolsista (PIBIS/FA), contato (josi_zionko@hotmail.com)

⁵ Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, bolsista (PIBIC/CNPQ), contato (paolacristine88@gmail.com)

⁶ Docente do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato (elis.fatel@uffs.edu.br)



Check List obteve-se um total de 33 irregularidades dos 76 itens avaliados em Edificações e Instalações, 11 não conformidades dos 21 itens avaliados em Equipamentos Móveis e Utensílios, 4 inadequações dos 14 itens avaliados em Manipuladores, 24 não conformidades dos 27 itens avaliados em Produção e Transporte do Alimento e por fim 8 inadequações dos 8 itens avaliados em Documentação. Quando realizado o plano de ação levou-se em consideração as sessões cujas quais as ações corretivas não precisavam de grandes investimentos, priorizando, dessa forma, os manipuladores, o momento de produção do alimento e os documentos. Portanto, conclui-se ao final deste estudo, que os objetivos da atividade foram alcançados, caracterizando o Plano de Ação uma ferramenta de grande valia para o estabelecimento, já que o mesmo facilita a implementação das Boas Práticas.

Palavras-chave: Plano de Ação. Estabelecimento. Boas Práticas.

Categoria: UFFS - Ensino

Área do Conhecimento: Ciências da saúde

Formato: Comunicação oral