

**ANÁLISE DE UMA LISTA DE VERIFICAÇÃO APLICADA EM UM
ESTABELECIMENTO PRODUTOR DE COMIDA ORIENTAL EM UMA
CIDADE DO SUDOESTE DO PARANÁ**

**BORDIN, A. A.¹; LIMA, M. P.¹; FORCELLINI, J. ¹; BIGATON, N. S. ¹; GOBATO,
L. ¹; WEBER, J.²; OLDRA, C. M.⁴; FATEL, E. C. S².**

As boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos são de extrema importância em estabelecimentos produtores de alimentos, principalmente para alimentos que não são submetidos a processamento térmico. Pensando nisso, o Projeto de Extensão intitulado “Capacitanutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos” vem atendendo estabelecimentos produtores de alimentos com a aplicação de um *checklist* e posterior realização de treinamento. Diante disso, este trabalho tem por objetivo analisar um *checklist* aplicado em um estabelecimento que produz alimentos da cultura oriental, localizado no município de Realeza/Paraná. Os dados para preenchimento do *checklist* foram coletados por meio de perguntas realizadas ao proprietário do estabelecimento e de observação do local. O *checklist* é composto por 92 itens, sendo eles divididos em 5 sub tópicos, tais como: edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte do alimento; e documentação; os mesmos admitem três respostas sendo elas: “NÃO”, quando não estava de acordo com RDC N°216/2004 e da RDC N°275/2002; “SIM”, quando estava de acordo com as resoluções; e “NÃO SE APLICA”, quando a norma não se aplicava ao estabelecimento. As respostas assinaladas como “NÃO SE APLICA” não foram contabilizadas na análise de dados, de modo que o estabelecimento poderia ser classificado no grupo 1, caso apresentasse adequação de 76 a 100%; grupo 2 de 51 a 75% de adequação; e grupo 3 quando apresentasse de 0 a 50% de adequação. Após a coleta, os dados foram tabulados e analisados no programa *Microsoft Excel*®. Ao avaliar o *checklist* do estabelecimento, foi observada 72,09% de adequação para edificações e instalações, 85,71% para

1 Andressa Aparecida Bordin. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. andressa.ap.bordin@gmail.com

1 Maria Paula de Lima. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. mariapauladldelima@gmail.com

1 Juliana Forcellini. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. julianaforcellini0@gmail.com

1 Nathanyelly da Silva Bigaton. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. nathanyellydasilvabigaton@gmail.com

1 Laura Gobato. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. laura.gobato10@gmail.com

2 Dra. Jucieli Weber. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. jucieli.weber@uffs.edu.br

4 Me. Caroline De Maman Oldra. Nutrição. Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE) — Campus Cascavel. carol_oldra@hotmail.com

2 Dra. Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. elis.fatel@uffs.edu.br

equipamentos, móveis e utensílios, 80% para manipuladores, 73,91% para produção e transporte de alimentos e 100% de adequação para documentação. Avaliando-se todos os itens em conjunto verificou-se uma adequação de 70,45%, classificando o estabelecimento no grupo 2. Com vistas aos dados analisados, observou-se que o estabelecimento está apto para a produção de alimentos, visto que o único item avaliado abaixo de 70% foi a documentação, sendo que não é uma exigência municipal.

Palavras-chave: vigilância sanitária; lista de verificação; produção de alimentos.

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde.

Origem: Extensão.

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Fundação Araucária.