

**ANÁLISE DE LISTA DE VERIFICAÇÃO E CAPACITAÇÃO
SOBRE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO
DE ALIMENTOS EM UMA
CANTINA NA CIDADE DE REALEZA-PR**

**BIGATON, N.S.¹; FORCELLINI, J.¹; LIMA, M. P.¹; BORDIN, A.A.¹;
GOBATO, L.¹; FATEL, E.²; WEBER, J.²; OLDRÁ; C. M.^{[4]3};**

Esse estudo foi realizado em uma cantina que oferece serviço no período da manhã, tarde e noite para os alunos e servidores. Nesse sentido, como se trata de um local que produz e distribui alimentos, faz-se necessário que o estabelecimento siga os padrões obrigatórios de higiene e segurança alimentar, assegurando a qualidade da produção. Este trabalho tem por objetivo identificar os principais pontos críticos através da aplicação de check-list e analisar como o treinamento impactou os manipuladores do local. No dia 27 de julho às alunas do curso de nutrição realizaram a aplicação do checklist, que é uma ferramenta fundamental para garantir as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (BPF-M), com o intuito de garantir que todas as normas de segurança alimentar sejam cumpridas minimizando os riscos de contaminação e garantindo a saúde dos consumidores. Após a inspeção, o estabelecimento obteve um resultado de adequação de 49,40%. Com base nos seguintes dados: edificação com 48,78% de adequação; e documentação 0%, foram os pontos mais inadequados. Além disso foram avaliados também equipamentos, móveis e utensílios com 71,43% de adequação, manipuladores com 60% de adequação, produção e transporte do alimento 50%. Dessa forma optou-se por aplicar um treinamento, de modo que os manipuladores pudessem aplicar em seu local de trabalho, visto que se trata de uma edificação alugada. O treinamento ocorreu no dia 05 de agosto de 2024, com o intuito de garantir que os alimentos vendidos sejam seguros para consumo, prevenindo contaminações e propagações de doenças, assegurando que todos os funcionários conheçam as regulamentações para cumpri-las, mantendo um padrão de qualidade desde o recebimento até a distribuição dos alimentos, para que assim os colaboradores consigam trabalhar de forma mais eficiente minimizando riscos. Foram abordados assuntos como a importância de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, doenças de

-
- 1 Nathanyelly da Silva Bigaton. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. nathanyellydasilvabigaton@gmail.com.
 - 1 Juliana Forcellini. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. julianaforcellini0@gmail.com.
 - 1 Maria Paula de Lima. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. mariapauladldelima@gmail.com.
 - 1 Andressa Aparecida Bordin. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. andressa.ap.bordin@gmail.com.
 - 1 Laura Gobato. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. laura.gobato10@gmail.com.
 - 2 Dra. Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. elis.fatel@uffs.edu.br.
 - 2 Dra. Jucieli Weber. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. jucieli.weber@uffs.edu.br.
 - 3 MSc. Caroline De Maman Oldra. Nutrição. Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE) — Campus Cascavel. carol_oldra@hotmail.com.

transmissão hídrica e alimentar, exemplos de surtos, tipo de contaminação, como devem ser as edificações e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, uniforme e higiene dos manipuladores, a higienização das mãos, cuidados no recebimento, pré-preparo, contaminação cruzada, descongelamento, preparação, distribuição, manejo de resíduos, e foram mostradas as documentações exigidas. Na apresentação, havia imagens e notícias como exemplos do que seria adequado ou não em um estabelecimento, tornando-a mais compreensível. Na avaliação do treinamento, ambos os manipuladores consideraram que todos os assuntos abordados foram úteis, que obtiveram novas informações e melhorias, e que com certeza participariam de um futuro treinamento novamente. Essa metodologia garante um entendimento de forma mais coerente, promovendo boas práticas de higiene e segurança alimentar. Portanto, conclui-se que a aplicação de listas de verificação e treinamentos de BPF-M são essenciais para a garantia da segurança dos alimentos, consumidores e manipuladores de alimentos.

Palavras-chave: higiene alimentar; check list; manipuladores de alimentos.

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde

Origem: Extensão.

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Fundação Araucária, PIBIS e PIBEX.