

**AVALIAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO EM
UMA DOCERIA NO INTERIOR DO PARANÁ****HILBIG, G.¹; VASSÃO, T. S. C.¹; BORDIN, A. A.¹; LIMA, M. P.¹; GRECZYSZN,
M. A.¹; WEBER, J.²; OLDRA, C. M.⁴; FATEL, E. C. S.².**

As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA's) são os principais problemas na produção de alimentos, visto que é em especial neste momento que há a contaminação biológica. Diante disso, as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação (BPF/M) garantem que os produtos sejam fabricados de maneira segura para o consumidor. O projeto de extensão “Capacitanutri: Ações educativas sobre as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos” atendeu uma doceria localizada em um município no interior do Paraná, nos meses de março a junho de 2024. A avaliação foi realizada através da aplicação de uma lista de verificação tendo como base a RDC N°216/2004 e a RDC N°275/2002. A lista de verificação é composta por 92 itens que se dividem em: 1. Edificação e Instalações; 2. Equipamentos, móveis e utensílios; 3. Manipuladores; 4. Produção e transporte do alimento; e 5. Documentação. Após observação do local selecionado as respostas foram tabuladas e analisadas em uma planilha do programa *Microsoft Excel*®. Cada item analisado poderia receber três respostas: “SIM”, quando o item estava de acordo; “NÃO”, quando item estava em desacordo e “NÃO SE APLICA”, o qual não seria considerado para a somatória final. Com o resultado da porcentagem de adequação final o estabelecimento poderia ser classificado no grupo 1 (76 a 100% de adequação), grupo 2 (51 a 75% de adequação) ou grupo 3 (0 a 50% de adequação). O treinamento foi realizado uma semana após a aplicação da lista de verificação, com o estudo dos pontos principais através da

1 Gabriela Hilbig. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. gabrielamaninha21@gmail.com

1 Thalia Stefany De Castro Vassão. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. thaliavassao@gmail.com

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 Marcos André Greczyszn. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. marcos.greczyszn@estudande.uffs.edu.br

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

utilização de materiais visuais e expositivos, além da explicação dos pontos a serem melhorados e reforçados. Os resultados foram obtidos através do cálculo da média da soma de todos os 5 itens citados acima. Ao final da análise foram obtidos níveis de adequação de 65% para Edificação e Instalações, 100% para Equipamentos, móveis e utensílios, 80% para Manipuladores, 86,36% na Produção e transporte do alimento, ao passo que Documentação apresentou-se totalmente inadequada, sendo este o único item abaixo de 65% de adequação e com o pior resultado. A percentagem correspondente a média geral, com todos os itens incluídos, foi de 71,43%, sendo que a doceria foi classificada no grupo 2. Diante de todos os resultados e análises, conclui-se que as atividades desenvolvidas pelo projeto têm um papel fundamental na sociedade, pois o mesmo assegura e auxilia no desenvolvimento de ações que visam garantir a qualidade dos alimentos durante todo o processo de fabricação e manipulação nos estabelecimentos atendidos.

Palavras-chave: *Checklist*. Controle de Qualidade. Boas Práticas de Manipulação.

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde.

Origem: Extensão.

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Fundação Araucária.