

**ANÁLISE DE 14 LISTAS DE VERIFICAÇÕES APLICADAS EM
ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS NA CIDADE DE
REALEZA/PARANÁ**

**BORDIN, A. A.¹; LIMA, M. P.¹; HILBIG, G.¹; GRECZYSZN, M. A.¹; VASSÃO, T.
S. C.¹; WEBER, J.²; OLDRA, C. M.⁴; FATEL, E. C. S.².**

Muito se discute sobre as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (BPFMA), pois são estas que reforçam os cuidados dos estabelecimentos produtores de alimentos, a fim de se evitar as Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA's). Pensando nisso, o projeto de extensão intitulado “Capacitanutri: Ações educativas sobre as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos” vem atendendo estabelecimentos realezenses produtores de alimentos com aplicação de uma lista de verificação e posterior realização de treinamento para os manipuladores de alimentos. Diante disso, o presente resumo tem por objetivo avaliar 14 estabelecimentos atendidos entre os meses de março a julho de 2024, na cidade de Realeza/Paraná. A lista de verificação utilizada foi desenvolvida por integrantes do referido projeto no ano de 2022, tendo como base a RDC N°216/2004 e a RDC N°275/2002, de modo que a mesma é dividida em 5 categorias, sendo elas: edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte do alimento; e documentação, compreendendo um total de 92 itens. As informações para as respostas de cada item foi coletada por meio de observação dos locais e indagação ao responsável pela produção dos alimentos, ao final, todos os dados foram tabulados e analisados em uma planilha do programa Microsoft Excel®. Os dados referentes a cada assunto foram avaliados individualmente e, posteriormente somados ao total, sendo excluídos os dados classificados em “NÃO SE APLICA”, considerando

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

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

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

apenas os dados classificados em “SIM”, quando o item estava de acordo com as normas, e “NÃO”, quando não correspondia com as mesmas. Ao se analisar a pontuação total, cada 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). Os resultados foram obtidos através do cálculo da média da soma de todos os estabelecimentos. Ao final da análise foram obtidos um nível de adequação de 68,53% para produção e transporte de alimentos e 62,86% para manipuladores, sendo estes os melhores resultados, visto que a categoria edificações e instalações apresentou uma adequação de 54,38%; assim como equipamentos, móveis e utensílios 58,90% e documentação apenas 3,57% de adequação. A porcentagem correspondente a média geral, com todos os itens incluídos, foi de 57,34% de adequação, sendo classificados no grupo 2. Diante de todo o exposto, observa-se a importância do trabalho que o projeto tem desenvolvido na sociedade, pois é extremamente necessário reforçar os cuidados na produção de alimentos, e frisar melhorias das atividades nos estabelecimentos adquiridos por meio das informações transmitidas através dos treinamentos.

Palavras-chave: alimentos; *checklist*; boas práticas de manipulação.

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde.

Origem: Extensão.

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Fundação Araucária.