

MELHORIAS DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE ESTABELECEMENTOS PRODUTORES DE REFEIÇÕES, ANTES E APÓS A APLICAÇÃO DE TREINAMENTOS DE BOAS PRÁTICAS.

Mariluci dos Santos Fortes¹

Viviane Neusa Scheid²

Eslen Giovana da Silva Cordeiro²

Leonice Andreia Dornhauser²

Ana Claudia Garda²

Bruna Canbruzzi²

Mariana Grisa Simonetti²

Janaíne Perin²

Davi Fernando Alba³

Karla Kiescoski⁴

Vera Luzia Dias⁵

Camila Eduarda Viana⁶

Karina Ramirez Starikoff⁷

Elis Carolina de Souza Fatel⁸

Com o aumento da incidência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, a segurança alimentar tornou-se um desafio à saúde pública, necessitando constante avaliação do controle sanitário de estabelecimentos produtores de refeições. Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos produtores de refeições de um município do sudoeste do Paraná, antes e após a aplicação de treinamentos de boas práticas. Em parceria com a Vigilância Sanitária do município participante foi aplicada a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em 16 Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, proposta pela RDC Nº 275/02, antes e após o treinamento realizado conforme a RDC Nº 216/04. A lista avalia 168 itens divididos em: Edificações e instalações; Equipamentos móveis e utensílios; Manipuladores; Produção e transporte de alimentos; Documentação. Os itens foram avaliados através do método de observação, classificando-os em: SIM, quando o estabelecimento atendeu ao item observado; NÃO, quando o estabelecimento não atendeu ao item observado; e NÃO SE APLICA, quando o item observado não se aplicava ao estabelecimento. Os dados coletados foram analisados no programa Excel versão 2010, onde os itens classificados como NÃO SE APLICA foram excluídos e calculou-se a quantidade de itens classificados como SIM. Os estabelecimentos foram classificados conforme critérios de porcentagem de adequação estabelecidos na resolução, sendo: Grupo 1: 76 a 100% de atendimento dos itens; Grupo 2: 51 a 75% de atendimento dos itens; Grupo 3: 0 a 50% de atendimento dos itens. Durante os treinamentos foram repassadas medidas

corretivas para as não conformidades observadas na lista de verificação. Os 16 estabelecimentos foram identificados por letras e classificados nos grupos conforme porcentagem de adequação, sendo antes da aplicação dos treinamentos: A: 3 (10,27%); B: 3 (32,14%); C: 3 (19,72%); D: 3 (24,13%); E: 3 (19,17%); F: 3 (47,58%); G: 3 (34,07%); H: 3 (35,41%); I: 3 (47,22%); J: 3 (36,29%); K: 2 (54,48%); L: 3 (44,77%); M: 3 (36,66%); N: 3 (30,93%); O: 3 (31,88%); P: 2 (51,77%). E, após os treinamentos: A: 3 (21,23%); B: 3 (43,88%); C: 3 (23,44%); D: 3 (29,37%); E: 3 (19,17%); F: 2 (64,13%); G: 2 (63,90%); H: 2 (62,76%); I: 1 (76,89%); J: 2 (63,82%); K: 1 (76,95%); L: 2 (59,23%); M: 2 (52,46%); N: 2 (54,34%); O: 3 (39,45%); P: 2 (56,75%). Com base nesses dados, observa-se que dos estabelecimentos avaliados antes dos treinamentos 87,5% (n=14) classificaram-se no grupo 3, com porcentagem de adequação menor que 50% e apenas 12,5% (n=2) no grupo 2, com adequação entre 51 a 75%. Já após o treinamento 37,5% (n=6) classificaram-se no grupo 3, 50% (n=8) no grupo 2 e 12,5% (n=2) no grupo 1, com adequação maior que 76%. Estes dados reforçam a importância da fiscalização e aplicação de medidas corretivas em estabelecimentos produtores de refeições, as quais podem ser alcançadas através da aplicação de treinamentos de boas práticas, objetivando a produção de alimentos com maior qualidade e, proporcionando deste modo, segurança para o consumidor final.

Palavras-chave: Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. Conscientização. Alimentos seguros.

¹ Acadêmica do curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, Bolsista do projeto de Extensão BPF de alimentos, Edital N° 804/UFFS/2014, lucci.utfpr@gmail.com.

² Acadêmicas do curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, Voluntárias do projeto de Extensão BPF de alimentos, Edital N° 804/UFFS/2014, jana_perin@hotmail.com, vivianescheid8@gmail.com, eslengeovana08@hotmail.com, pretadornhauser@hotmail.com, garda.ana@gmail.com, bruna_cambrozzi@gmail.com, mariana_grisa@hotmail.com.

³ Acadêmico do curso de Medicina Veterinária, *Campus Realeza*, UFFS, Voluntário do projeto de Extensão BPF de alimentos, Edital N° 804/UFFS/2014, davi.alba@hotmail.com.

⁴ Nutricionista do município de Santa Izabel do Oeste, nutricionistakarla@hotmail.com.

⁵ Coordenadora da Vigilância Sanitária de Santa Izabel do Oeste, vigilanciasanitariasio@hotmail.com.

⁶ Coordenadora da Vigilância Sanitária de Realeza, rza_vigilancia@hotmail.com.

⁷ Professora, Doutora, Colaboradora do projeto de extensão, curso de Medicina Veterinária, *Campus Realeza*, UFFS, karina.starikoff@uffs.edu.br.

⁸ Professora, Doutoranda, Coordenadora do projeto de extensão, curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, elis.fatel@uffs.edu.br.