

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS DE  
ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE REFEIÇÕES, ANTES E APÓS A  
APLICAÇÃO DE TREINAMENTOS DE BOAS PRÁTICAS.**

Mariluci dos Santos Fortes<sup>1</sup>

Viviane Neusa Scheid<sup>2</sup>

Eslen Giovana da Silva Cordeiro<sup>2</sup>

Leonice Andreia Dornhauser<sup>2</sup>

Ana Claudia Garda<sup>2</sup>

Bruna Canbruzzi<sup>2</sup>

Mariana Grisa Simonetti<sup>2</sup>

Janaíne Perin <sup>2</sup>

Davi Fernando Alba<sup>3</sup>

Karla Kiescoski<sup>4</sup>

Vera Luzia Dias<sup>5</sup>

Camila Eduarda Viana<sup>6</sup>

Karina Ramirez Starikoff<sup>7</sup>

Elis Carolina de Souza Fatel<sup>8</sup>

Para prevenir possíveis surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, a área de produção de alimentos necessita de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário. 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 9 Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, proposta pela RDC Nº 275/02, antes e após os treinamentos realizados 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 9 estabelecimentos foram identificados por letras e classificados nos grupos conforme porcentagem de adequação, sendo antes da aplicação do treinamento: A: 3 (38,80%); B: 3 (42,53%); C: 3 (13,43%); D: 3 (28,77%); E: 3 (36,01%); F: 2 (69,23%); G: 3 (29,05%); H: 3 (40,28%); I: 3 (17,48%). E, após o treinamento: A: 2 (70,80%); B: 2 (68,38%); C: 3 (42,80%); D: 2 (56,02%); E: 2 (67,74%); F: 1 (88,46%); G: 2 (61,80%); H: 2 (60,66%); I: 3 (31,97%). Através destes resultados, percebe-se que antes dos treinamentos 88,89% (n=8) dos estabelecimentos encontravam-se no grupo 3 com adequação inferior a 50% e 11,11% (n=1) no grupo 2 com adequação de 51 a 75%. Já após os treinamentos 22,23% (n=2) classificaram-se no grupo 3, 66,66% (n=6) no grupo 2 e 11,11% (n=1) no grupo 1, com adequação maior que 76%. Estes dados reforçam a importância da avaliação das condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos produtores de refeições, assim como, a aplicação de treinamentos de boas práticas e adoção de medidas corretivas, para auxiliar na adequação das normas vigentes e, desta forma, garantir a produção de alimentos seguros.

**Palavras-chave:** Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. Controle sanitário. Alimentos seguros.



<sup>1</sup> 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](mailto:lucci.utfpr@gmail.com).

<sup>2</sup> 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](mailto:jana_perin@hotmail.com), [vivianescheid8@gmail.com](mailto:vivianescheid8@gmail.com), [eslengeovana08@hotmail.com](mailto:eslengeovana08@hotmail.com), [pretadornhauser@hotmail.com](mailto:pretadornhauser@hotmail.com), [garda.ana@gmail.com](mailto:garda.ana@gmail.com), [bruna\\_cambrozzi@gmail.com](mailto:bruna_cambrozzi@gmail.com), [mariana\\_grisa@hotmail.com](mailto:mariana_grisa@hotmail.com).

<sup>3</sup> 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](mailto:davi.alba@hotmail.com).

<sup>4</sup> Nutricionista do município de Santa Izabel do Oeste, [nutricionistakarla@hotmail.com](mailto:nutricionistakarla@hotmail.com).

<sup>5</sup> Coordenadora da Vigilância Sanitária de Santa Izabel do Oeste, [vigilanciasanitariasio@hotmail.com](mailto:vigilanciasanitariasio@hotmail.com).

<sup>6</sup> Coordenadora da Vigilância Sanitária de Realeza, [rza\\_vigilancia@hotmail.com](mailto:rza_vigilancia@hotmail.com).

<sup>7</sup> Professora, Doutora, Colaboradora do projeto de extensão, curso de Medicina Veterinária, *Campus Realeza*, UFFS, [karina.starikoff@uffs.edu.br](mailto:karina.starikoff@uffs.edu.br).

<sup>8</sup> Professora, Doutoranda, Coordenadora do projeto de extensão, curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, [elis.fatel@uffs.edu.br](mailto:elis.fatel@uffs.edu.br).