



AVALIAÇÃO DO CHECK LIST DA RDC Nº275/ 2002 APLICADO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE REALEZA – PARANÁ.

Mariana Grisa Simonetti¹
Caroline Hoenig²
Kátia Luana Jaskulski³
Sabrinne Luana Colling⁴
Elis Carolina de Souza Fatel⁵

Categoria: Ensino⁶

Resumo: Uma empresa ou unidade de trabalho que possua atividades relacionadas com a alimentação e nutrição de pessoas é chamada de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Restaurantes e empresas relacionadas ao serviço de alimentação contam com legislações nacionais de âmbito federal como a RDC nº216 de 15 de setembro de 2004 e RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, ambas são ferramentas para avaliar as condições higiênicas sanitárias de unidades produtoras de refeição. Essas resoluções contam com o apoio e aprovação da ANVISA e o não cumprimento das legislações podem ocasionar o cancelamento do alvará e da licença sanitária para o estabelecimento. Os serviços de alimentação coletiva requerem condições higiênico-sanitárias para assegurar a qualidade e inocuidade dos produtos atendendo as legislações vigentes. Com isso o objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico sanitárias de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, localizada no município de Realeza-PR, através do check list baseado na RDC nº 275/2002, sendo avaliados 143 itens, de forma a verificar o nível de não conformidade com a legislação vigente. Os resultados mostraram que entre os 143 itens, observou-se 17 situações de não conformidade, representando 11,89% do total, restando 126 situações (88,11%) que estavam em conformidade com a legislação. Para os itens em não conformidade foi sugerido intervenções através de ações corretivas para garantia da segurança dos comensais. Foi observado ainda,

¹ Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: mariana_grisa@hotmail.com.

² Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: carol.hoenig@gmail.com.

³ Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: katialuanajaskulski@gmail.com.

⁴ Nutricionista Gerente da Alimentare - Filial Realeza, alimentare.uffsrealeza@gmail.com.

⁵ Professora Doutora do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: elis.fatel@uffs.edu.br.

⁶ Formato: Comunicação oral.



que os itens que mais tiveram inconformidades foram os da categoria Documentação, visto que a empresa tem desfalque em seus Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e conseqüentemente no Manual de Boas Práticas. Após analisar os dados pode-se constatar que a unidade está classificada no grupo 1, pois atendeu de 76 a 100% (88,11%) dos itens que foram analisados, encontrando-se praticamente regular em todos eles. Conclui-se a necessidade de avaliações constates no sentido de prevenção para que possa ser feito intervenções para garantia de segurança e controle da higiene sanitária do local. Sugere-se ainda que seja feita revisões da documentação para melhor qualidade dos produtos da empresa, e padronização integral das atividades da organização.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação. Condições higiênico-sanitárias. Check list. Legislação.