

ANÁLISE DE LISTA DE VERIFICAÇÃO APLICADA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO NA CIDADE DE GUARAPUAVA/PR

II Congresso Online de Serviços de Alimentação e Nutrição, 2ª edição, de 21/06/2021 a 25/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-36-4

MATOSO; Fernanda Eliege Fonseca¹, **OLIVEIRA; Anaketlyn de Oliveira**², **VIEIRA; Renata Leia Demario Vieira**³, **GATTI; Raquel Gatti**⁴, **MOURA; Priscilla Negrão de Moura**⁵

RESUMO

Introdução: A aplicação do checklist na área de produção é um instrumento que identifica quais pontos estão adequados ou inadequados, utilizando como meio a resolução RDC Nº 275/2002, proposta pela ANVISA. A partir disso, o setor de alimentação coletiva tem se expandido, significativamente, no Brasil, com uma estimativa de 14,7 milhões de refeições servidas diariamente e uma receita de cerca de 23,1 bilhões de reais anuais entre impostos e contribuições em 2020. O controle das condições higiênico-sanitárias na área de manipulação de alimentos é muito importante, visto que contaminações podem ocorrer em varias etapas do preparo dos alimentos. Para isso, a atenção em relação à estrutura física da UAN se torna primordial, visto que é o local onde são realizados todos os procedimentos envolvendo a produção de alimentos.

Objetivo: Analisar as condições da estrutura física, operacional e organizacional antes e durante a pandemia. **Metodologia:** Estudo descritivo realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, localizada na cidade de Guarapuava/PR. Para a aplicação, foi solicitada a autorização do estabelecimento, declarando que as informações serão mantidas em sigilo. Para a avaliação foi aplicada uma lista de verificação contida na Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275/02, nas determinações da RDC nº 216/2004, ambas do Ministério da Saúde, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores de Alimentos. A lista de verificação possui 157 itens, sendo 8 blocos temáticos: I- Edificações e instalações; II- Equipamentos, móveis e utensílios; III- Manipuladores; IV- Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens; V- Preparação do Alimento; VI- Armazenamento; VII- Exposição do consumo do alimento e VIII- Documentação. Foi aplicada uma 1ª etapa no mês de março de 2020, antes da pandemia da COVID-19. No mês de abril de 2021, foi reaplicada a mesma lista de verificação sendo 2ª etapa no mês de abril, para constatar as mudanças ocorridas. **Resultados:** Com a aplicação da lista de verificação, foi capaz de averiguar o grau de adequação da UAN comercial, sendo assim na primeira etapa, foi constatado um percentual de adequação de 51%, que é considerado regular. Diante disso, a gestão da UAN foi orientada, a fim de oferecer melhorias para o estabelecimento. Após nova aplicação, este passou para 68,6%, elevando a classificação da UAN comercial. Com o presente estudo é possível observar que, em uma UAN, há diversos quesitos a ser seguidos para ofertar um alimento seguro, destacando que as boas práticas de manipulação são pontos fundamentais para garantir a qualidade e segurança para o produto final, que vai ser ofertado para o comensal, sem nenhum risco a saúde do mesmo. **Conclusão:** A 2ª etapa trouxe melhorias, como a separação de atividades por setores, higiene dos manipuladores e vestiários. Em contra partida, acredita-se que alguns itens do checklist, como: Manual de Boas Práticas, treinamento para

¹ UNICENTRO-DENUT, fonsecafernanda51@gmail.com

² UNICENTRO-DENUT, anaketlyn7@gmail.com

³ UNICENTRO-DENUT, renataleivieira@gmail.com

⁴ UNICENTRO-DENUT, ragatti24@gmail.com

⁵ UNICENTRO-DENUT, pricassita@hotmail.com

funcionários, recebimento da matéria prima, armazenamento pós-manipulação precisam evoluir, mas este processo necessita da qualificação e aperfeiçoamento diário da equipe de produção. Porém este deve ser um processo gradativo, até que todas as normas e regras sejam concluídas como devem ser.

PALAVRAS-CHAVE: Boas práticas, Cheeklist, Manipulação de alimentos, Qualidade Sanitária, Segurança dos alimentos