

# DIAGNÓSTICO DAS BOAS PRÁTICAS E SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO MUNICÍPIO DE RIO BRANCO, ACRE, BRASIL

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

**ALMEIDA; Ronaira da Costa Ferreira<sup>1</sup>, KIMPARA; Kelly Thaís Araújo<sup>2</sup>, PETERS; Leila Priscila<sup>3</sup>**

## RESUMO

RESUMO A exigência na qualidade dos produtos e a preocupação com a segurança dos alimentos, tem aumentado cada vez mais, tanto por parte dos consumidores como pelos órgãos de fiscalização. Os serviços de alimentação devem adotar as boas práticas (BP) a fim de evitar contaminações nos alimentos servidos. As boas práticas estabelecem os parâmetros de qualidade e segurança dos alimentos por meio de procedimentos que obedecem a critérios definidos, conforme as legislações em vigor, a fim de minimizar e prevenir eventuais danos à saúde dos consumidores. O presente estudo teve como objetivo avaliar as condições de higiene no preparo de alimentos em serviços de alimentação, por meio da aplicação de um *checklist*, de modo a verificar o grau de adequação às boas práticas. O *checklist* foi elaborado com base na RDC nº275, considerando aspectos da RDC nº 216 e no Código Sanitário Municipal de Rio Branco. Foram avaliados 19 serviços de alimentação na cidade de Rio Branco-AC no período de janeiro a abril de 2019, com análise descritiva e delineamento transversal. Foram realizadas análise documental e observação do ambiente e das práticas de trabalho em horários de expediente dos estabelecimentos. As empresas foram classificadas conforme a RDC nº 275 de 2002 que estabelece três grupos, de acordo com o percentual de adequação: grupo I (76 - 100% de adequação); grupo II (51 - 75% de adequação), e grupo III (0 - 50% de adequação). Do total de empresas pesquisadas, 14 (73,7%) encontram-se no grupo II, cinco (26,3%) empresas encontram-se no grupo III e nenhuma empresa atingiu o percentual de adequação entre 76% a 100%, se enquadrando no grupo I. As áreas que tiveram maior adequação foram as áreas Edificação e instalações (69,4%); Equipamentos, móveis e utensílios (52%); seguidos da área Manipuladores (44,6%), e os menores percentuais foram das áreas de Produção e transporte dos produtos (27,7%) e Documentação (6,1%). Com base nos resultados é possível verificar que os serviços de alimentação avaliados nesse estudo encontram-se com baixos níveis de adequação quanto aos requisitos de BP, sendo necessário traçar estratégias para melhorias e adequação conforme as legislações vigentes, bem como um trabalho de conscientização com os responsáveis pelos serviços de alimentação no município, de modo a garantir a qualidade e segurança das preparações oferecidas nos estabelecimentos.

**PALAVRAS-CHAVE:** checklist, higiene dos alimentos, qualidade sanitária

<sup>1</sup> Mestranda no Programa de Pós-graduação em Ciência, Inovação e Tecnologia para Amazônia da Universidade Federal do Acre, ronairacosta.nutri@gmail.com

<sup>2</sup> Mestranda no Programa de Pós-graduação em Ciência, Inovação e Tecnologia para Amazônia da Universidade Federal do Acre, kellykimpара@gmail.com

<sup>3</sup> Doutora no Programa de Pós-graduação em Ciência, Inovação e Tecnologia para Amazônia da Universidade Federal do Acre, leilappeters@gmail.com