

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS ATRAVÉS DE CHECK-LIST APLICADO EM RESTAURANTES SELF-SERVICE

COELHO, M.B.^{1*}; CRUZ, L.F.¹; SOARES, L.A.¹; SOUZA, R.O.¹;
OLIVEIRA, L.F.³; GOMES, A.A.²; SOARES, J.O.²; MAGALHÃES, J. T.³

¹Alunos de graduação da Universidade Federal de São João del-Rei, Campus CCO,

²Auditoras da Secretaria Municipal de Saúde/Divinópolis/MG,

³Professores da Universidade Federal de São João del-Rei, Campus CCO.

*e-mail: marinabelico@hotmail.com

Resumo

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), o crescimento de casos de doenças transmitidas por alimentos em todo mundo está ligado, entre outros fatores, à falta de higiene no preparo destes. As doenças transmitidas por alimentos constituem um grande problema de saúde pública sendo responsáveis por elevados custos econômicos e sociais. O presente trabalho teve como objetivo avaliar as condições de higiene no preparo de alimentos em sete restaurantes do tipo *self-service* no centro da cidade de Divinópolis, MG. Foi aplicado um *check-list* (guia de verificação) baseado na legislação vigente do país. Para tal, ele foi organizado em três módulos (1-edificação e instalação, 2-limpeza e organização e 3-características dos alimentos), os quais foram divididos em 13 itens e por sua vez, subdivididos em 48 sub-itens. Estes foram agrupados de acordo com aspectos considerados imprescindíveis (sub-itens críticos para a proteção contra surtos de doenças alimentares e que necessitam de correção imediata quando não atendidos), necessários (sub-itens não essenciais para o controle efetivo das doenças causadas por alimentos, mas que contribuem para a ocorrência destas) e recomendáveis (não críticos para a proteção contra surtos de doenças alimentares, mas que atendem as boas práticas). Desta forma, os resultados mostram que os sete restaurantes avaliados obtiveram uma variação de conformidade dos sub-itens imprescindíveis de 41,4 a 52,7% , os necessários 54,5 a 56,3 % e os recomendáveis 55,5 a 64,9 %. Conclui-se assim que a maioria dos restaurantes pesquisados não possui condições de higiene satisfatória, de forma que não atendem as regras básicas para obtenção de alimentos seguros. Portanto, é de extrema importância a

aplicação periódica deste guia de verificação por proprietários de restaurantes, de forma que o processamento e distribuição das refeições sejam linhas cruciais de defesa na prevenção de toxinfecções.

Palavras-chave: boas práticas, *self-service* , alimentos.

Agência Fomento: FAPEMIG, CNPq e UFSJ