
Condições Higiênico-Sanitárias Dos Estabelecimentos Produtores de Alimentos no Município de Itaqui (RS)

Jassana Moreira Floriano (I), Marcelo Valle Garcia (II), Priscila Schwarzer (I), Narlice Marques (I), Joice Trindade Silveira (I), Carla Cristina Bauermann Brasil (II)

(I) UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa (Campus Itaqui - Rua Luiz Joaquim de Sá Brito, s/n - Bairro Promorar - Itaqui), (II) UFSM - Universidade Federal de Santa Maria (Av. Roraima nº 1000 Cidade Universitária Bairro Camobi Santa Maria - RS)

Resumo

Com o crescimento dos serviços de alimentação para atender a demanda populacional e o aumento do número de casos de doenças transmitidas por alimentos, surge a necessidade da adequação das boas práticas de manipulação dos alimentos. Objetivou-se com este trabalho avaliar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo de refeições em estabelecimentos produtores de alimentos localizados no município de Itaqui (RS). Trata-se de um estudo exploratório descritivo, realizado em 24 estabelecimentos, sendo estes divididos entre dez restaurantes comerciais, sete lanchonetes, cinco padarias e dois hotéis. Foram realizadas visitas in loco para aplicar o roteiro de inspeção que foi realizado por observação direta e análise documental. A lista de verificação utilizada foi adaptada da Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº. 216, de 15 de setembro de 2004, a fim de avaliar as condições higiênico-sanitárias e identificar não conformidades que possam interferir na qualidade dos alimentos servidos. Após a aplicação da lista de verificação, os estabelecimentos foram classificados utilizando a seguinte faixa de pontuação: grupo 1 (bom) entre 76-100%, grupo 2 (regular) entre 51-75% e grupo 3 (deficiente) entre 0-50% de adequação. Os resultados da média de adequação foram identificados de acordo com o tipo de estabelecimento, em que, os restaurantes comerciais apresentaram 46,06% de adequação, as padarias

Referência:

Jassana Moreira Floriano, Marcelo Valle Garcia, Priscila Schwarzer, Narlice Marques, Joice Trindade Silveira, Carla Cristina Bauermann Brasil. Condições Higiênico-Sanitárias Dos Estabelecimentos Produtores de Alimentos no Município de Itaqui (Rs). In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= Blucher Food Science Proceedings, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.

DOI 10.5151/foodsci-microal-214

39,09%, as lanchonetes 34,16% e os hotéis 32,56% de adequação conforme a legislação sanitária vigente. Todos os estabelecimentos foram classificados no Grupo 3, demonstrando com isto a fragilidade destes em relação a segurança dos alimentos produzidos e comercializados. Os itens que obtiveram menor percentual de adequação estavam relacionados à existência de responsáveis técnicos e documentações. Através destes resultados, verifica-se que a adequação de diferentes tipos de estabelecimentos produtores de alimentos de acordo com a RDC nº. 216/2004 ainda não é uma realidade no Brasil, mesmo passados 10 anos da promulgação da legislação sanitária.

Palavras-Chave: Lanchonete, Adequação, Legislação

Agência de Fomento: