

---

## **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 Britt, 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:**