

**AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO EM UMA CIDADE DO MEIO OESTE DE SANTA CATARINA**

Pesquisador(es): CARLESSO, Leidiane; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Exata e da Vida

Resumo: No decorrer dos últimos anos o controle da qualidade dos alimentos passou a ser fundamental para estabelecimentos processadores de refeições. Um dos fatores que mais afetam a qualidade de um alimento é a sua condição higiênico-sanitária, sendo essa consequência da qualidade do processamento, correta higienização de utensílios e equipamentos, assim como higiene e asseio pessoal dos colaboradores. O objetivo foi verificar a execução correta das Boas Práticas de Manipulação e dos Procedimentos Operacionais Padrão através da aplicação de lista de verificação da RDC 216/2004. A metodologia aplicada foi baseada na legislação da Anvisa RDC 216/2004 e no Programa Alimento Seguro, avaliando-se as condições que estavam, ou não, de acordo com as normas estabelecidas para cozinhas. Nos utensílios e mãos foram realizadas análises microbiológicas antes e depois de ser ministrado um treinamento sobre Boas Práticas Manipulação com foco em higienização. Mediante os resultados das observações e questionário aplicado, verificou-se que a instituição ficou classificada em um nível satisfatório, segundo a legislação. As análises microbiológicas evidenciaram que as principais falhas são no procedimento higiênico decorrente da insuficiência de treinamentos e supervisão continuada da equipe. Ainda há uma grande necessidade de conscientização dos funcionários, para que entendam a importância das boas práticas de manipulação e dos procedimentos operacionais padronizados, pois é a partir desses conhecimentos que se pode garantir uma melhor qualidade na alimentação oferecida.

Palavras-chave: Higienização. Manipuladores. Treinamento

E-mails: leidi\_dias\_carlesso@hotmail.com; fabiana.soares@unoesc.edu.br