

Avaliação das condições higiênico-sanitárias no preparo de alimentos em restaurantes do tipo self-service

Layzza Vitória Aquino: Graduanda do 8º período do curso de Nutrição – UNIPAM
(e-mail: layzza18@hotmail.com)

Kelen Cristina Estavanate de Castro: Professora orientadora – UNIPAM
(e-mail: kelen@unipam.edu.br)

Resumo: Restaurantes comerciais assumem um papel importante na garantia de refeições com boa qualidade higiênico-sanitária, visto que atualmente grande parte da população alimenta-se fora de casa. Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias no preparo de alimentos em cinco restaurantes do tipo *self-service* na cidade de Coromandel, MG. Para avaliação das Boas Práticas de Fabricação, foi utilizado o *checklist* da Resolução da Direção Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Trata-se de um estudo transversal com abordagem quantitativa. Após a aplicação do *checklist* nos estabelecimentos, foi calculada a pontuação geral e por itens. O resultado foi classificado em grupos conforme a Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA, sendo o grupo um considerado ‘Bom’ (de 76 a 100% de adequações), o grupo dois ‘Regular’ (de 51 a 75%) e o grupo três ‘Deficiente’ (de 0 a 50%). Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva. Os restaurantes foram identificados por números de um a cinco. Os restaurantes um (46% de conformidade) e dois (39% de conformidade) foram classificados como ‘deficientes’ e os demais restaurantes, três (60,2% de conformidade), quatro (55,6% de conformidade) e cinco (70,4% de conformidade), foram considerados ‘regulares’. Sendo assim, a média geral dos restaurantes foi de 54% de adequação, sendo classificados como ‘deficiente’ em relação à qualidade geral das condições higiênico-sanitárias. Portanto, a presença do nutricionista nesses locais é imprescindível para implantação das Boas Práticas de Fabricação, adequação à legislação e conseqüentemente conscientização dos proprietários da importância do responsável técnico para o alcance de resultados positivos e a garantia da produção de um alimento saudável, livre de contaminantes.

Palavras-chave: Higiene Alimentar. Restaurante. Segurança Alimentar e Nutricional. Serviços de Alimentação.