



ADOÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE MACAÉ

Oliveira, L. G.¹, Maciel, N. F. P.¹, Manhães, L. R. T.², Menezes, E. M. S.², Oliveira, A. G. M.².

¹ Discentes do curso de nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro Campus Macaé; ² Docentes do curso de nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro Campus Macaé.

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem por objetivo fornecer refeições nutricionamente saudáveis e com qualidade higiênico-sanitária adequada, com vista garantir a saúde dos consumidores. O objetivo desse estudo foi verificar a adoção das boas práticas de uma unidade de alimentação e nutrição localizada no município de Macaé para auxiliar no desenvolvimento de um programa de capacitação. Tal verificação foi realizada através de Roteiro de Inspeção Sanitária baseado na Resolução RDC 216/04, composto de 12 blocos com 114 itens de avaliação. Após a aplicação do instrumento, a UAN foi classificada de acordo com o percentual de adequação das condições higiênico-sanitárias (PACHS) que estabelece o restaurante em bom quando o PACHS estiver entre 76 a 100% de adequação; regular quando 51 a 75% e ruim quando o percentual for inferior a 50%. Verificou-se que o estabelecimento obteve 44% de adequação sendo classificado como ruim. Os itens que obtiveram menor percentual de adequação foram os relacionados com os blocos “manipuladores” e o “preparo de alimentos”, respectivamente, 25% e 28,2% de adequação. As não conformidades relacionadas com o bloco manipuladores de alimentos foram: uso de bermuda, chinelo e adornos durante o processo produtivo. Quanto ao bloco “preparo de alimentos”, foram observadas não conformidades como a presença de alimentos *in natura* dentro de saco de mercado sobre a bancada de preparo, falta da data de validade dos alimentos preparados. Observou-se também que alguns alimentos como pescado eram mantidos armazenados sob refrigeração em sacos pretos. A adoção das boas práticas é deficiente. É necessário corrigir as não conformidades existentes e capacitar os manipuladores de alimentos, a fim de manter a UAN dentro dos padrões estabelecidos pela vigilância sanitária e a saúde dos comensais.