

# **AVALIAÇÃO DAS PADARIAS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004**

ALINE DANIELE FURLAN

CESUMAR - CENTRO UNIVERSITARIO DE MARINGÁ, MARINGÁ - PR

KELLY MARI PIRES DE OLIVEIRA

CESUMAR - CENTRO UNIVERSITARIO DE MARINGÁ

**Introdução:** A qualidade dos alimentos deixou de ser diferencial e passou a ser fundamental para a sobrevivência dos empreendedores, que precisam estar alinhados com o conceito de respeito e saúde do consumidor. Os alimentos comumente associados com a intoxicação alimentar são as carnes, produtos de padaria recheados com creme e produtos lácteos. Muitos desses produtos são contaminados durante a preparação, pela má higiene de seus manipuladores e outros problemas de higiene em residências ou em estabelecimentos de serviços alimentares, por serem armazenados sobre refrigeração inadequada. Os manipuladores de alimentos possuem poucos conhecimentos sobre as práticas de higiene, instalando-se em lugares impróprios, não obedecendo às condições necessárias de higiene, além de não receberem nenhum tipo de treinamento antes de começar a desempenhar as funções. As regulamentações e leis não são conhecidas por grande parte dos manipuladores, principalmente a RDC-216, de 15 de setembro de 2004, e estão acessíveis a qualquer pessoa interessada. **Objetivos:** O presente trabalho tem como objetivo verificar através de questionários e visitas, os aspectos físicos e o nível de informações dos manipuladores em relação a nova resolução RDC 216/setembro 2004. **Metodologia:** A pesquisa foi realizada em 20 padarias e/ou panificadoras de Maringá, onde não houve critério de seleção. Elas se localizam em diversas regiões, para abranger uma maior área da cidade. Após ter sido selecionada, foi realizada uma entrevista com funcionário responsável pela área de manipulação de alimentos, e aplicado o questionário baseado na Resolução RDC-216. **Resultados:** Após pesquisas realizadas, verificaram-se várias falhas no sistema de qualidade das mesmas. Muitas apresentavam condições impróprias para manipulação de alimentos, o que propicia a propagação de microorganismos que podem ser patogênicos para os consumidores. Na maioria dos estabelecimentos visitados, os manipuladores desconheciam qualquer tipo de legislação e seu conteúdo. **Conclusão:** Conclui-se que as padarias visitadas não estão de acordo com a legislação, deixando vários pontos falhos, que podem comprometer a qualidade dos alimentos e ainda desconhecem sobre a legislação vigente, principalmente a RDC-216.

**Palavras-chave:** intoxicação alimentar; rdc-216; manipuladores de alimento

[linefarmacia@hotmail.com](mailto:linefarmacia@hotmail.com)