



ANÁLISE DOS ESTABELECIMENTOS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ-PR, QUANTO ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF E CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

¹ Vanessa Ribeiro Sanches, ² Kamila Líbano de Souza, ³ Jussara Maria Leite Oliveira
Leonardo ⁴ Eduardo Alcantara Ribeiro

¹ Acadêmica do Medicina Veterinária, UniCesumar; Maringá-PR. Programa de Iniciação Científica UniCesumar (PIC)

² Acadêmica do Curso Medicina Veterinária, UNICESUMAR

³ Docente do Curso Medicina Veterinária, UNICESUMAR

⁴ Docente do Curso Medicina Veterinária, UNICESUMAR

RESUMO

Nos dias atuais, os restaurantes e lanchonetes representam um papel importante, pois as pessoas estão cada vez mais alimentando-se fora de casa. Diante disso, é essencial que estes estabelecimentos estejam aptos à fornecer produtos de qualidade, adequados as normas de boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos pré-estabelecidas pela ANVISA, bem como contar com funcionários capacitados quanto a essas normas. O objetivo desta pesquisa é avaliar os restaurantes e lanchonetes da cidade de Maringá-PR, quanto às normas estabelecidas pela RDC 216/04 e Portaria CVS 5 e orientar os funcionários quanto as boas práticas de manipulação e produção dos alimentos. Para isso, serão analisados 15 estabelecimentos comerciais de alimentos de Maringá-PR, sendo observados itens como área externa e interna, piso, teto, paredes, higienização das instalações, controle de pragas, limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos utilizados, capacitação dos funcionários e se possui o Manual de Boas Práticas de Fabricação. Os estabelecimentos serão classificados em grupos quanto à adequação a estes itens, sendo o grupo 1 com 76% a 100% dos itens adequados; grupo 2 com 51% a 75% dos itens adequados, e grupo 3 com 0 a 50% de adequação aos itens observados. Espera-se que os estabelecimentos analisados estejam dentro das conformidades e adequados aos itens analisados e que os funcionários possam ser orientados quanto às boas práticas de fabricação, e que possa oferecer um alimento de melhor qualidade e mais seguro ao consumidor.

Palavras-chaves: Inspeção, restaurante, vigilância Sanitária.