



AVALIAÇÃO SANITÁRIA DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO (UAN) EM MARINGÁ E REGIÃO

Juliana Duarte Bezerra¹, Luene Buaro Pessoa Pereira², Jussara Maria Leite Oliveira Leonardo³, Alefe Caliani Carrera⁴, Stefania Claudino-Silva⁵

¹Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária, Universidade Cesumar - UNICESUMAR, Campus Maringá-PR. PIBIC¹²/ICETI- UniCesumar. juduarteb@outlook.com

²Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária, Universidade Cesumar - UNICESUMAR, Campus Maringá-PR. luenepereira@hotmail.com.

³Orientadora, Docente do Curso de Medicina Veterinária, UNICESUMAR, Campus Maringá-PR. jussara.leonardo@unicesumar.edu.br

⁴Pós-graduando em residência multiprofissional em Medicina Veterinária, área de concentração clínica cirúrgica de pequenos animais, UFPR, Campus Palotina. alefe_luiz@hotmail.com

⁵Docente do Curso de Zootecnia, UEM, Universidade Estadual de Maringá-PR. sccsilva2@uem.br

RESUMO

O conceito de segurança alimentar e nutricional é definido como direito à alimentação adequada e saudável, de forma permanente e sustentável. Doenças transmitidas por alimentos associadas a patógenos microbianos ou outros contaminantes de alimentos representam uma séria ameaça à saúde em países desenvolvidos e em desenvolvimento. As causas mais frequentes de doenças transmitidas por alimentos são relacionadas à microrganismos patógenos. Ainda, a manipulação, transporte e armazenamento inadequado dos alimentos são as principais causas da veiculação desses patógenos. Dessa forma, práticas e procedimentos adequados são preconizadas dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), e, para garantir a aplicação adequada dos procedimentos legais, a fiscalização é necessária. Acerca do serviço de inspeção, há diversas legislações para direcionamento do processo de fiscalização nos estabelecimentos. O presente estudo tem o objetivo de avaliar a aplicabilidade e qualidade da lista de verificações referentes aos procedimentos e equipamentos disponíveis na empresa, proposta pela equipe pesquisadora, com o intuito de torná-la um método aplicável de verificação de estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos para consumo humano. Para isso, serão agrupados dados de aproximadamente 30 (trinta) UAN's de Maringá e região que já tenham realizado as atividades de verificação com profissionais especializados na área, onde será padronizado uma lista de perguntas feita em planilha de Excel, com questionamentos relativos às RDCs vigentes para cada unidade visitada, através de respostas padronizadas em conforme, não conforme e não se aplica para todas as variantes analisadas. Após verificação dos dados das UAN's, os resultados serão compilados e, os parâmetros avaliados estatisticamente com *software Bioestat 5.0*, com o propósito de evidenciar qual grupo de estabelecimentos apresentou mais conformidades ou não. Sendo assim, é esperado identificar as possíveis não conformidades (NC) dos estabelecimentos em questão, e objetivar a correção das mesmas, de forma que as empresas possam se adequar às regras pré-estabelecidas pelas normativas legais vigentes.

PALAVRAS-CHAVE: Segurança alimentar; Unidade de alimentação e nutrição; Lista de verificações; Vigilância Sanitária.