

SANTOS, Nathália Bortolucci. Avaliação das condições Higiênico-Sanitárias em um estabelecimento fornecedor de refeições para coletividades na cidade de Bragança Paulista - SP. Bragança Paulista, SP: FESB, 2014. (IMPRESSO)

## RESUMO

Com as mudanças geradas pela globalização e estilo de vida das pessoas, torna-se necessário que elas adaptem-se, passando a realizar algumas refeições fora de casa. A segurança alimentar é um assunto que causa grande preocupação aos órgãos governamentais que tem desenvolvido ações por meio de legislação específica buscando garantir o fornecimento de alimentos seguros e adequados para a população. Durante todo o processo de produção desde o abate e colheita até a distribuição, o alimento está sujeito a alguns riscos de contaminação, podendo esta contaminação ser de origem química (substâncias tóxicas), física (objetos lesivos no alimento) ou biológica (alimentos contaminados por micro-organismos patogênicos). Por isso, existem ferramentas utilizadas para monitorar as etapas do processo de produção dos alimentos. Para a análise das condições higiênico-sanitárias, no trabalho em questão foi utilizado o check-list da RDC nº275 de 21 de Outubro de 2002 que se encontram anexo B. Conclui-se a partir da análise dos resultados obtidos a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) avaliada encontra-se na classificação do grupo 1, apresentando boas condições higiênico-sanitárias, com 88% de adequação e 4% de inadequação para os 151 itens avaliados. Os outros 8% correspondem aos itens não aplicáveis. Foi elaborado e aplicado um treinamento que se mostrou eficaz, uma vez que na replicação do mesmo check-list o percentual de não conformidades foi reduzido drasticamente. A UAN em questão tem como objetivo garantir a qualidade e quantidade dos alimentos e a satisfação do cliente fornecendo uma alimentação saudável e equilibrada, para que isso ocorra, o nutricionista responsável técnico deve manter frequência nas atividades de capacitação e educação continuada com todos os manipuladores desde o primeiro contato dos mesmos com os alimentos.