

ADESÃO ÀS BOAS PRÁTICAS POR MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE SERGIPE.

GLEICIANE DE JESUS SANTANA
ALLAN JOHN DE OLIVEIRA MELO
LARISSA DAMASCENO MIRANDA
ANNE KAROLINE DE SOUZA OLIVEIRA
BÁRBARA RAFAELA SANTOS DA ROCHA CRN 5 4899
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, SÃO CRISTÓVÃO, SERGIPE, BRASIL,
gleicijasantana@gmail.com

INTRODUÇÃO: A implementação das Boas Práticas (BP) para redução de negligências dos manipuladores de alimentos se faz necessária para o alcance da produção de alimentos inócuos e contribui para o estabelecimento do bom padrão de qualidade no ramo alimentício. **OBJETIVO:** Avaliar a adesão às BP por manipuladores de alimentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em Sergipe. **MÉTODOS:** Tratou-se de um estudo de intervenção com funcionários envolvidos nos processos de pré-preparo, distribuição e higienização de uma UAN. Foi utilizado *check list* contido na RDC nº 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e adaptado de acordo com os interesses do estudo. O instrumento foi aplicado por observação direta por dois profissionais capacitados no momento pré e pós intervenção. Após o diagnóstico, foram elaborados impressos de acordo com a Cartilha sobre BP para Serviços de Alimentação da ANVISA e com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) utilizados na capacitação dos manipuladores e posteriormente fixados em toda a UAN para auxiliá-los durante o trabalho durante um mês até a nova aplicação do *check list*. Foram utilizados os pontos de corte sugeridos pela ANVISA (2002). Os resultados foram apresentados em dados descritivos absolutos e relativos. **RESULTADOS:** No diagnóstico da unidade, os blocos da Produção e do Controle de qualidade do produto final encontraram-se grupo 1 com 100% de adequação para ambos. Edificações e instalações, Manipuladores e Matéria-prima, ingredientes e embalagens pertenceram ao grupo 2 com 66,7%, 68,6% e 60,4% de adequação respectivamente. Apenas o bloco de Documentação pertenceu ao grupo 3 com 50% de adequação. Após intervenção, foi observado a melhoria no % de adequação para todos os blocos analisados. No entanto, apenas Documentação (100% de adequação) e Manipuladores (80% de adequação) apresentaram melhoria suficiente para mudança de grupo. Ambos descolocaram-se para o grupo 1. **CONCLUSÃO:** A intervenção contribuiu com a melhoria do funcionamento da UAN, em principal, nos aspectos relacionados a documentação e aos manipuladores.

Palavras-chave: alimentação coletiva, restaurantes, higiene dos alimentos.