

APLICAÇÃO DO CHECK LIST DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS E DAS BOAS PRÁTICAS EM UM PADARIA

Iago Santos Benevides¹; Vinicius de Jesus da Silva Santos²; Valfrido Almeida Costa Junior³; Luis Fernando Andrade Souza⁴; Alessandra Santana Silva⁵

¹Graduando no Bacharelado em Nutrição (FAMAM), FAMAM, iagosb1997@gmail.com;

²Graduando no Bacharelado em Nutrição (FAMAM), FAMAM, vinicius2587@outlook.com;

³Graduando no Bacharelado em Nutrição (FAMAM), FAMAM, juniorfrido@gmail.com;

⁴Graduando no Bacharelado em Nutrição (FAMAM), FAMAM, andradefernando578@gmail.com; ⁵Mestra em Microbiologia (UFRB), FAMAM, alessandraufrb@hotmail.com.

Devido à grande quantidade de pragas, vetores e microrganismos que podem contaminar os alimentos e para a melhoria de armazenamento dos mesmos, foi elaborado a RDC N° 275/2002 pela ANVISA, que possui uma lista de verificação de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e normas de Boas Práticas, que visa proporcionar melhoria das condições higiênico-sanitárias dos alimentos e do local de produção e consumo alimentício, assim promovendo uma melhor proteção à saúde da população. O objetivo geral do estudo foi realizar uma visita técnica para a aplicação da lista de verificação em uma padaria e, como objetivos específicos, proporcionar aos estudantes da área de Nutrição uma melhor percepção da importância desses hábitos higiênico-sanitários para a prevenção da contaminação dos alimentos; e realizar a classificação do estabelecimento. Para a aplicação da lista de verificação estabelecida pela RDC N° 275 foi selecionado uma padaria no município de Nazaré-Ba, após a verificação do estabelecimento para a classificação do mesmo, foi realizado uma análise quantitativa com base no percentual de itens cumpridos pelo estabelecimento. Após a aplicação da lista de verificação, foram analisados a quantidade de normas que foram cumpridas pelo estabelecimento, atingindo 75,73% do cumprimento dos itens, seguindo os parâmetros estabelecidos pela RDC N° 275, foi possível classificar o estabelecimento como pertencente ao grupo 2, pois atinge menos de 76% dos itens listados no checklist. Diante o não cumprimento de alguns itens da lista, sugere-se que sejam melhoradas as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento utilizado para estudo, afim de melhor o controle de pragas e do risco de contaminação microbiana, prevenindo a contaminação dos alimentos e oferecendo uma melhor proteção à saúde pública, proporcionando um ambiente ideal para a produção e consumo alimentício.

Palavras-chave: Checklist. Higiênico-sanitária. Proteção.