



RELATO DE EXPERIÊNCIA: OBSERVAÇÃO E LISTA DE VERIFICAÇÃO DE RESTAURANTE/FAST FOOD QUE FORNECE ALIMENTOS À POPULAÇÃO DO BAIRRO DE BROTAS, NA CIDADE DE SALVADOR-BA

Juliana Costa Albernaz¹; Luana Caroline Souza²; Luiza Caroline Silva Sá Gomes³; Railane Nascimento dos Santos⁴; Alessandra Santana Silva⁵

¹Graduanda no Bacharelado em Nutrição (FAMAM), julianaalbernaz743@gmail.com; lunnakarol7@gmail.com; luizacssg@gmail.com; nascimentorailane4@gmail.com, ²Mestra (UFRB), FAMAM, alessandraufrb@hotmail.com

Quando medidas higiênico-sanitárias não são adotadas e as condições ambientais são insatisfatórias para sua manipulação, conseqüentemente aumenta o risco de contaminação dos alimentos durante a preparação. Por isso é fundamental a implantação das Boas práticas de fabricação de alimentos e as formações dos manipuladores têm papel primordial, pois é por meio da prática de corretos hábitos de higiene no local de trabalho que os riscos serão minimizados, com a finalidade de assegurar que as preparações alimentares e as refeições possuam as qualidades nos aspectos higiênico-sanitários. Protegendo assim a saúde dos consumidores. Este estudo teve como objetivo geral observar e verificar as condições higiênico-sanitárias de um restaurante localizado no bairro de Brotas na cidade de Salvador-Ba. Trata-se de um relato de experiência, com base na Resolução-RDC N°216, de 15 de setembro de 2004 e na Resolução-RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002, que a partir destas foi elaborada uma lista de verificação a fim de observar as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e OS Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados ao estabelecimento, foi possível observar que o restaurante segue as boas práticas de manipulação preconizadas nas resoluções supracitadas, pois levando em consideração a classificação dada pela Resolução-RDC N° 275/2002, o estabelecimento se enquadra no grupo 1- obtendo o percentual de 76 a 100% de atendimento dos itens, uma vez que 85% dos itens avaliados estavam em conformidades com as legislações vigentes. Nesse sentido, é possível concluir que os alimentos manipulados no restaurante oferecem pouco risco à saúde dos consumidores.

Palavras-chave: Higiênico-sanitárias. Alimentos. Checklist.