

CENÁRIO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO DURANTE PANDEMIA DE COVID-19 LOCALIZADAS NO MUNICÍPIO DE PETROLINA-PE

Jaqueline Damos da Silva¹; Renata Freire Alves Gondim²; Anne Rafaelle Freire Gondim³; Claudileide de Sá Silva⁴

¹Graduanda em Nutrição (UPE), UPE, Jaqueline.damos@upe.br; ²Graduanda em Nutrição (UPE), UPE, renata.freire@upe.br; ³Graduanda em Direito (FACESF), FACESF, annerafaelle2100@gmail.com; ⁴Doutora em Ciência e tecnologia de alimentos (UFPA), UPE, claudileide.silva@upe.br

Introdução: Diante do novo cenário mundial é imprescindível que a alimentação traga segurança e satisfação para a saúde de todos os consumidores, para isso é crucial que essa seja de qualidade e que atenda todas as exigências preestabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a qual objetiva a regulamentação dos setores destinados à prestação de serviços em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Dessa maneira, garantindo produtos confiáveis para a oferta. **Objetivo:** Avaliar as condições higiênico-sanitárias de 3 unidades de alimentação localizadas na região do Vale do São Francisco, sendo uma padaria, uma açaiteria e um restaurante. **Metodologia:** A realização do diagnóstico das condições higiênico-sanitárias, foi constituída a partir do preenchimento de um checklist baseado na RDC N° 216/2014, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resultados:** Posteriormente à aplicação do checklist, constatou-se na maioria dos estabelecimentos graves problemas estruturais, o que incluía tanto a própria estrutura física quanto de equipamentos, além de inadequação em manipuladores, manipulação e armazenamento e transporte de alimentos consequente especialmente pela ausência de um responsável técnico destinado exclusivamente ao gerenciamento do estabelecimento, por meio de medidas, que viabilizem a articulação de um fluxo de processamento coordenado e ágil. **Conclusão:** Portanto, observa-se a necessidade de inclusão de um responsável técnico ao quadro de funcionários das empresas analisadas para que possa haver uma intervenção eficiente às principais inadequações examinadas, corroborando assim à saúde do consumidor.

Palavras-chave: DTAs. Staphylococcus aureus. Controle Microbiológico.