

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE RESTAURANTES TIPO SELF-SERVICE DE UMA CIDADE DO RECÔNCAVO BAIANO

Aline Gomes Batista¹; Angélica Fagundes Carneiro²

¹Graduanda em Nutrição (UNIMAM), alinegomesbatista08@gmail.com; ²Mestra em Ciências Agrárias (UFRB), UNIMAM, angelica.nfc@hotmail.com.

O controle higiênico-sanitário dos alimentos é um fator importante para prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos, sendo cada vez mais necessário no intuito de garantir a Segurança Alimentar dos comensais. Partindo deste pressuposto, o objetivo geral desta pesquisa é analisar as condições higiênico-sanitárias de restaurantes do tipo *Self-Service* de uma cidade do Recôncavo baiano, e como objetivos específicos aplicar e avaliar um *checklist* baseado na Resolução de nº 216/2004; averiguar o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação; identificar os Perigos e Pontos Críticos de Controle; Elaborar e implementar Procedimentos Operacionais Padronizados. Tratar-se-á de um estudo de campo de caráter transversal, com abordagem observacional, descritiva e quantitativa. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Maria Milza – CEP/UNIMAM sob as Normas da Resolução nº 466/12 e nº 580/18 do Conselho Regional de Saúde do Ministério da Saúde (CN/MS) para obter aprovação ética e assim poder conduzir o estudo, que se encontra em fase de avaliação. Serão obtidas autorização dos participantes através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Perante a aprovação e assinatura do termo de Consentimento Livre e Esclarecido, serão coletados dados a partir da aplicação de um *checklist* baseado na Resolução nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, contendo 68 itens de verificação, os quais permitirão avaliar as condições higiênico-sanitárias dos restaurantes e em seguida classificar em adequado quando de acordo com a Resolução 216/2004, inadequado quando não em conformidade com a Resolução supracitada ou não se aplica quando o item avaliativo não for aplicável ao estabelecimento em questão. Para a análise dos dados será realizada a tabulação dos mesmos em planilha digital utilizando a Microsoft Excel® 2010. Neste aspecto, serão geradas tabelas pela seleção de filtros classificatórios e a produção de gráficos para a visualização analítica dos dados. Espera-se com essa pesquisa fazer um diagnóstico situacional no intuito de colaborar com as Boas Práticas de Manipulação (BPM) dos alimentos, identificar os Perigos e Pontos Críticos de Controle, elaborar e implementar Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), no objetivo de garantir o controle higiênico-sanitário dos alimentos e prevenir de Doenças Transmitidas por Alimentos.

Palavras-chave: Doenças Transmitidas por Alimentos. Boas Práticas de Fabricação. Segurança Alimentar.