

## CONDIÇÕES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS DE RESTAURANTES SELF-SERVICE NO MUNICÍPIO DE CRUZ DAS ALMAS- BAHIA

Rafaela Almeida Lopes<sup>1</sup>; Wanessa Karine da Silva Lima<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Graduanda em Nutrição (FAMAM), rafaela\_al\_10@hotmail.com; <sup>2</sup>Mestra em Microbiologia Agrícola, wanessakarinedasilvalima@gmail.com.

A qualidade a sanitária e nutricional dos alimentos é de grande importância, o alimento está relacionado às propriedades que este pode proporcionar ao ser humano, satisfazendo-as. A segurança alimentar, é uma das fundamentais responsabilidades dos serviços de alimentação. Portanto, o controle higiênico e sanitário dos alimentos, concebe um fator predominante para a prevenção das doenças de origem alimentar. Desse modo, o presente trabalho tem como objetivo geral analisar as condições higiênicossanitárias de restaurantes *Self-Service* no centro do município de Cruz das Almas-Bahia. Tendo como objetivos específicos, averiguar o cumprimento das boas práticas de manipulação (BPM); verificar as condições de ambientes; avaliar as situações de armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e verificar as condições dos manipuladores. Tratar-se-á de um estudo de campo, de caráter transversal, com abordagem observacional, descritiva e quantitativa. O estudo será desenvolvido em dois restaurantes *self-service* no centro do município Cruz das Almas- Bahia, após a assinatura do termo de coparticipação e da aprovação do comitê de ética em pesquisa da Faculdade Maria Milza – CEP/FAMAM, após a aprovação da pesquisa, o projeto será inscrito na Plataforma Brasil, para análise dos aspectos que envolvem a pesquisa com seres humanos descritos na Resolução nº466/12 do Conselho Nacional de Saúde. Para coleta de dados será aplicada uma lista de verificação baseada na Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, contendo 68 itens de verificação agrupados em avaliativo, que permitiu avaliar as condições higiênicossanitárias dos estabelecimentos. A análise será feita através da tabulação, com gráficos para análise comparativa. A avaliação das perguntas será apresentada nas formas de gráficos, onde os dados serão processados em planilhas eletrônicas pelo programa da Microsoft Excel<sup>®</sup>. Com resultados, espera-se poder identificar os pontos em conformidade e inconformidade destes locais, visto que são de grande importância, pois fornecem alimentação para população. O nutricionista é de supra importância para o controle da segurança alimentar e nutricional para a melhoria das condições higiênica e estruturais dos restaurantes, afim de minimizar os riscos à saúde do consumidor. OBSERVAÇÃO: até a presente data não foi possível receber uma resposta do CEP, por isso até então não houve coleta de dados!

**Palavras-chave:** Boas práticas de fabricação. Qualidade higiênicossanitárias. Segurança alimentar. Lista de verificação.