

242

AVALIAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO EM RESTAURANTE-ESCOLA. *Renata Brum Costa, Tiane Martin de Moura, Janise Pedroso Colembergue, Simone de Almeida Donato, Marcia Rubia Duarte Buchweitz (orient.) (UFPel).*

Boas Práticas de Produção são processos e procedimentos corretos que devem ser seguidos no preparo de alimentos, tendo como objetivo prevenir contaminações microbiológica, física ou química do produto acabado. Para que isto se concretize, faz-se necessária a elaboração de um check-list, que nada mais é do que uma lista de itens a serem verificados que envolvem toda a estrutura do estabelecimento, desde a estrutura física até a operacional. O check-list é o diagnóstico primordial para o bom funcionamento em qualquer seguimento no ramo alimentício. Visando esta importância foi elaborado um check-list baseado em legislações vigentes e aplicado em um restaurante-escola localizado no município de Capão do Leão/RS. O objetivo do experimento foi avaliar as condições de Boas Práticas em alimentos do respectivo estabelecimento. Para a elaboração deste check-list, foi usada como base a Resolução – RDC N°.216 de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA, que dispõem sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. O experimento abrange dez itens e foi dividido em blocos. Os itens foram formatados em frases afirmativas e assinalados com um “X” na alternativa correspondente. As alternativas eram em número de três e contavam com as opções SIM, NÃO e NÃO SE APLICA. Foi feita uma única visita ao estabelecimento para coletar os dados através de observações e perguntas ao responsável técnico do local. Os dados analisados foram interpretados conforme a Resolução - RDC N°.275 de 21 de Outubro de 2002 também da ANVISA, que determina 3 grupos distintos: GRUPO 1 - 76 a 100% de atendimento dos itens; GRUPO 2 - 51 a 75% e GRUPO 3 - 0 a 50%. A partir da análise dos dados foi constatado que o referido estabelecimento obteve 99 respostas positivas de um total de 134, totalizando 73, 88% de atendimento nos itens, classificando-se como GRUPO 2.