

241

AValiação DA Condição HigIênico-Sanitária DE RESTAURANTES COMERCIAIS DE PORTO ALEGRE FRENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE. *Priscila Dutra Silveira, Lilian Borges Teixeira, Gisele Kosminsky (orient.) (IPA).*

A segurança alimentar preconiza um alimento seguro, o que significa uma alimentação nutricionalmente adequada e livre de agentes contaminantes (Couto et al, 2005). Segundo Forsythe (2002), a produção de alimentos seguros, requer boas práticas higiênicas durante a produção, processamento, distribuição, estocagem, venda, preparação e utilização. O objetivo deste trabalho foi realizar um diagnóstico das condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais tipo buffet e churrascaria. Foram visitados 11 restaurantes tipo buffet e 6 tipo churrascaria, no período de maio a junho de 2006 na cidade de Porto Alegre, com a finalidade de avaliar suas condições higiênico-sanitárias. Para realizar esta avaliação elaborou-se uma lista de checagem baseada na portaria 23.430 (Rio Grande do Sul, 1972) que foi preenchida após detalhada observação dos ambientes. Os resultados encontrados demonstraram que 88, 23% dos estabelecimentos visitados estavam fora do preconizado pela legislação, sendo que o item mais transgredido foi o referente à guarda de utensílios. O segundo item mais transgredido foi a presença de lavatórios exclusivos para a higienização de mãos. Esses dados demonstram um descaso dos proprietários dos estabelecimentos. Principalmente porque atualmente existe a preocupação em cumprir a RDC 216, (Brasil, 2004) a legislação federal que regula as Boas práticas de Manipulação para os restaurantes comerciais, dentre outros estabelecimentos. Os dados obtidos apontaram para uma situação que não é adequada mas certamente as ações necessárias para atingir qualidade, competitividade e segurança alimentar são uma questão de treinamento e conhecimento da legislação vigente, pois o restante está parcialmente adequado, sendo necessário apenas mudança de atitudes.