

260

AVALIAÇÃO DA CONDIÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE RESTAURANTES COMERCIAIS DE PORTO ALEGRE FRENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE. *Caroline Ayres, Anne Mello, Juliana Urtassum Schmitt, Gisele Kosminsky (orient.)* (Rede Metodista de Educação - IPA).

Todo gênero alimentício destinado à comercialização deve satisfazer às exigências de qualidade do consumidor, possuindo adequado valor nutricional, aparência, além de boas condições higiênico sanitárias. Os alimentos que estão fora dos padrões de higiene e sanidade, podem causar Doenças Veiculadas por Alimentos (DVAs) e conseqüentemente surtos de toxinfecções alimentares. Este trabalho tem o objetivo de avaliar as reais condições higiênico sanitárias de restaurantes comerciais de Porto Alegre frente a legislação atual. Foram visitados 40 diferentes tipos de estabelecimentos comerciais destinados à alimentação (10 churrascarias, 10 restaurantes com buffets, 10 fast foods e 10 restaurantes chineses), cada grupo de estudante levou uma ficha de avaliação (com opções sim ou não), que foram preenchidas após detalhada observação. Esta ficha de avaliação foi elaborada com base em leis atuais. Dentre todos os itens analisados, alguns destacaram-se pela adequação frente à legislação, como: as instalações/dependências suficientes ao ramo, estoques em local específico e higiênico, tampos das mesas de trabalho em material adequado (liso, compacto, resistente, impermeável e não corrosivo). A falha mais significativa observada em todos os tipos de estabelecimentos, foi a ausência de água encanada disponível em quantidade suficiente, prejudicando a eficiência da higienização de equipamentos e utensílios. Nos aspectos analisados foram identificadas diversas falhas frente à legislação atual, a segunda fase deste trabalho será a elaboração de uma capacitação para os comerciantes destes estabelecimentos, onde abordaremos entre outros aspectos a necessidade de seguir as boas práticas de fabricação.