

ANÁLISE DO IMPACTO DE MEDIDAS DE INTERVENÇÃO DE BOAS PRÁTICAS: COMPARAÇÃO ENTRE PADARIAS COM E SEM IMPLANTAÇÃO

Camili Arantes SILVA*
Caline Nogueira Inácio dos SANTOS**

RESUMO

Introdução: As boas práticas de manipulação de alimentos são a base de uma alimentação segura. Na atualidade o consumidor tem buscado estabelecimentos para refeições diárias que transmitem higiene e segurança alimentar, com isso o papel do nutricionista é assegurar as boas práticas de manipulação de alimentos. **Objetivo:** Este estudo tem como objetivo aplicar *check-list* preconizado pela RDC nº 275/2002 para analisar o nível de conformidade de unidades produtoras de refeições. **Metodologia:** Serão selecionados 4 padarias do município de Santa Fé do Sul/SP, de forma aleatória. Durante 6 meses, através de etapas sequenciais de abordagem divididas em: aplicação do primeiro *check-list*, desenvolvimento do treinamento para uma compreensão sobre boas práticas, orientações sobre o processo de uma produção de alimentos segura e higiênica, o treinamento teórico com material explicativo para os manipuladores de alimentos e por fim uma nova aplicação do instrumento de avaliação, com a finalidade de gerar dados comparativos. **Resultados:** Espera-se que os resultados evidenciem a importância da presença de um profissional capacitado para aplicar ferramentas de avaliação, como o *check list*, permitindo analisar de forma sistemática aspectos estruturais, higiênico-sanitários e operacionais do estabelecimento. **Conclusão:** Conclui-se que a utilização dessa ferramenta (*checklist*) seja essencial para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos, uma vez que possibilita a identificação de não conformidades, a implantação de planos de ação corretivos e a capacitação da equipe envolvida em consonância à orientação de colaboradores, gerentes e proprietários, contribuindo significativamente para a correção de práticas de manipulação inadequadas, aprimoramento dos procedimentos operacionais e melhoria da organização e higiene no ambiente de trabalho em padarias. Ainda, observa-se que muitos proprietários de estabelecimentos comerciais e responsáveis técnicos desconhecem o potencial dessa consultoria profissional, que representa um instrumento estratégico para a melhoria contínua dos processos.

Palavras-chave: *check-list*; manipulação de alimentos; alimento seguro; padaria.

* Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP- Unifunec. arantescamili@gmail.com

** Orientadora, Mestre, Docente do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP- Unifunec. calinenog03@gmail.com