

V SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA

XXIII Semana de Iniciação Científica

07 a 11 de Dezembro de 2020

Tema: “Os impactos e desafios da pandemia pela COVID-19 no ensino, pesquisa e extensão”



SITUAÇÃO DE UNIDADES E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO RELATIVAS ÀS BOAS PRÁTICAS: UMA REVISÃO

Suanam Altair Tavares de Menezes¹, Ana Clara Lacerda Cervantes de Carvalho¹, Janaine Alves de Araujo¹, Elisângela Gomes Pereira², Janeily Alves Máximo³, Janeanne Nascimento Silva Lopes⁴

O número de indivíduos que se alimentam fora de sua residência aumentou exponencialmente, conseqüência das transformações socioeconômicas ocorridas no último século. Segurança dos alimentos é tema de debate entre proprietários de unidades de alimentação e nutrição (UANs), nutricionistas e os órgãos responsáveis pela vigilância sanitária municipal. O objetivo desse artigo foi averiguar na literatura a situação de UANs no tocante às boas práticas de manipulação. Trata-se de uma revisão integrativa realizada em julho de 2020, através de consultas as bases de dados Literatura Latino-americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e *Scientific Electronic Library Online* (SCIELO), empregando o operador booleano (AND) associados aos descritores: *Good Manipulation Practices; Hygiene; Restaurants*. Para critérios de inclusão os artigos deveriam ser dos últimos 08 anos, disponíveis na íntegra, em português, espanhol e inglês, que versassem sobre as Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC), RDC-275 e a RDC-216/2004 que dispõem sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e um *check-list* de 182 itens para classificar serviços de alimentação. Foram excluídos teses, monografias e artigos de revisão. Inicialmente foram encontrados 102 artigos, mediante aplicação de filtros e leitura dos mesmos restaram 11 artigos. Ao que tudo indica as UANs estão cumprindo o manual de boas práticas de manipulação, abstendo os comensais de doenças transmitidas por alimentos, todavia há a necessidade de aperfeiçoar o aspecto físico e sanitário, visto que alguns restaurantes apresentaram riscos de contaminação cruzada por não seguir o fluxo contínuo ou por falta de barreiras físicas. Há registros de contaminação dos alimentos por bactérias como a *Citrobacter spp*, *Klebsiella spp*, *Enterobacter spp* e *Pseudomonas spp*,

¹Discente do 8º semestre do curso de Bacharelado em Nutrição no Centro Universitário de Juazeiro do Norte – UNIJUAZEIRO

²Nutricionista, Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário de Juazeiro do Norte – UNIJUAZEIRO, Ceará, Brasil. E-mail: elisangela1233@gmail.com

³Nutricionista, Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário de Juazeiro do Norte – UNIJUAZEIRO, Ceará, Brasil. E-mail: janeilymaximo@hotmail.com

⁴Orientadora. Tecnóloga dos alimentos. Mestrado em Tecnologia Agroalimentar. Coordenadora do curso de Gastronomia no Centro Universitário de Juazeiro do Norte – UNIJUAZEIRO, Ceará, Brasil. Email: janeanne.nascimento@fjn.edu.br

Correspondência para o e-mail do autor principal: Sussu.tavares@hotmail.com

V SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA

XXIII Semana de Iniciação Científica

07 a 11 de Dezembro de 2020

Tema: "Os impactos e desafios da pandemia pela COVID-19 no ensino, pesquisa e extensão"



presença de animais dentro de refeitórios e a estrutura física de algumas unidades analisadas não atenderam a todos os componentes do *check-list*. As UANs avaliadas apresentaram poucos pontos a serem aperfeiçoados, a maioria encontrou-se com ótima porcentagem de itens em conformidade. Contudo, dificilmente irão cumprir 100% dos itens devido as RDCs serem bastante abrangentes e detalhistas. Ressaltando que o profissional responsável por garantir que a RDC esteja sendo cumprida corretamente é o nutricionista. Sendo assim, é indispensável que UANs assegurem as boas práticas por meio de profissionais competentes, saneamento e estrutura apropriada, a fim de manter a qualidade das refeições, resguardando a saúde dos comensais.

Palavras-chave: *Good Manipulation Practices. Hygiene. Restaurants.*