

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO ÀS BOAS PRÁTICAS EM RESTAURANTES COMERCIAIS DO MUNICÍPIO DE UBERLÂNDIA-MG

Título resumido: AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM RESTAURANTES

Lorena Abadia Alves de Souza¹, Maria Gabriela Gonçalves da Silva¹, Renata Aparecida Mendes²

¹Curso de Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia, Minas Gerais, Brasil. Colocar CL, ORCID 0009-0009-4901-5784 lorenasouza12@yahoo.com <http://lattes.cnpq.br/5530223530449144>

¹Curso de Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia, Minas Gerais, Brasil. Colocar CL, ORCID 0009-0004-4471-3157 maria.silva2@ufu.br <http://lattes.cnpq.br/0646333808498301>

²Curso de Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia, Minas Gerais, Brasil. Colocar CL, ORCID 0000-0001-5494-6254 renatanutri@ufu.br <http://lattes.cnpq.br/7535253554038702>

Autor correspondente: Renata Aparecida Mendes, Curso de Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal de Uberlândia, Av Pará, 1720 / 2U, Campus Umuarama, Uberlândia, Minas Gerais, 38400-902, Brasil. renatanutri@ufu.br

RESUMO

Introdução: Nos últimos anos, com a mudança de estilo de vida da população, foi possível observar um aumento no consumo de alimentos fora de casa, levando à necessidade do conhecimento acerca da qualidade sanitária dos alimentos oferecidos em restaurantes comerciais.

Objetivo: Avaliar a adequação às boas práticas em restaurantes comerciais do município de Uberlândia-MG.

Método: Foi realizado um estudo observacional, do tipo transversal. Foram selecionados, aleatoriamente, cinco restaurantes comerciais, como os do tipo self-service. Para avaliação das adequações às boas práticas, foi aplicada a lista de verificação das boas práticas para serviços de alimentação da Resolução de Diretoria Colegiada (RDC 216/2004) que contempla 12 itens de avaliação. Todos os dados foram tabulados e analisados por meio de estatística descritiva.

Resultados: Dos cinco restaurantes avaliados, dois apresentaram irregularidades. O primeiro restaurante apresentou espaço físico incompatível com a demanda da unidade, levando a atrasos na produção. Já o segundo restaurante, apresentou irregularidades relacionadas ao armazenamento de alimentos e produção. Três restaurantes avaliados, apresentaram 100% de adequação às boas práticas.

Conclusões: Apesar de encontrarmos irregularidades em alguns restaurantes comerciais, a maioria (60%) cumpriu os padrões de qualidade e segurança estabelecidos, garantindo, portanto, alimentos seguros à saúde do consumidor.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação; Higiene dos alimentos; Serviços de alimentação