



ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UM RESTAURANTE POPULAR EM CURITIBA (PR)

Amanda Dutka Casezmark
Camila Mirela De Sousa

Resumo

As mudanças no perfil alimentar da população provocaram uma intensa transformação do setor de alimentação coletiva, acarretando o aumento do índice de contaminação dos alimentos. Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) pertencem ao setor de alimentação com o objetivo de produzir refeições mantendo as condições higiênico – sanitárias em cada etapa. Os restaurantes populares são Unidades de Alimentação e Nutrição e foram criados para fornecer alimentação com condições nutricionais e higiênico-sanitárias adequadas para a população com baixa renda. A segurança alimentar é de grande importância para a prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), sendo necessário manter a qualidade da refeição, o método mais utilizado para avaliar as condições desses locais é o *check-list*, visando reduzir os riscos de contaminação. Com isso, o presente estudo terá como objetivo avaliar as condições higiênico–sanitárias de um restaurante popular em Curitiba (PR). Para a obtenção dos resultados será aplicado um *check-list* baseado nas legislações RDC 216/2004 e RDC 275/2002. Os dados serão coletados por meio de observação da rotina do local no período de três meses com o intuito de avaliar as conformidades e não conformidades e propor possíveis sugestões de melhorias. O trabalho encontra-se em andamento.

Palavras-chave: Boas práticas de fabricação, Controle higiênico-sanitário, Segurança alimentar, *Check-list*, Restaurante popular.