



## 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.