

## ANÁLISE DO LAYOUT DE UM RESTAURANTE LOCALIZADO NO SERTÃO DE PERNAMBUCO

Laiza Nunes Da Silva Nascimento<sup>1</sup>; Naili Dos Santos<sup>2</sup>; Mariza Rocha Silva<sup>3</sup>; Claudileide De Sá Silva<sup>4</sup>; Millena Gabrieli Tomaz Dos Santos<sup>5</sup>; Enzo Daniel Alves Bello De Carvalho<sup>6</sup>; Edja Lorena Freire Coelho<sup>7</sup>; Laiane Maria Da Silva Nobre<sup>8</sup>; Vitoria Mirelly Torres Silva<sup>9</sup>; Evanizia Layne Novaes Xavier<sup>10</sup>.

DOI: 10.47094/IICOLUBRASC.2024/RS/66

### RESUMO

**Introdução:** As contaminações dos alimentos podem ocorrer de forma física, química e microbiológica, podendo ser ocasionada em qualquer estágio da cadeia de manipulação e produção dos produtos alimentícios. Por isso torna-se indispensável o controle higiênico-sanitário, através das boas práticas, na qual asseguram o controle de qualidade, além de muitas vezes minimizar a ocorrência das DTAs. Quando um estabelecimento cumpre o manual de boas práticas, isso garante que o alimento chegue ao consumidor com condições higiênico-sanitárias adequadas para o consumo, atendendo assim, uma qualidade tanto para o estabelecimento, quanto para o alimento, além de minimizar e/ou isentar os riscos de contaminação por microrganismos deteriorantes e/ou patogênicos **Objetivo:** Realizar uma análise do layout de um restaurante localizado em no Sertão de Pernambuco. **Metodologia:** Para este trabalho, foi efetuada uma visita em um restaurante. Foi utilizada uma lista de verificação de boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos baseada nas RDC 216/2004, e CVS 5/2013, ambas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e classificação de acordo com RDC 275/2002, onde a seção de Edificações e Instalações contava com 50 itens, classificados como conformes, não conformes ou não se adequa. **Resultados:** A seção ficou com um potencial final de 86,95% de conformidades, isso porque no estabelecimento, não continha placas de como higienizar as mãos corretamente, nem fazia o uso do termômetro espeto, e as portas da área de preparo e dos sanitários não possuíam o fechamento automático. Além do que, a ventilação não garante renovação do ar. A não adequação pode resultar em riscos à saúde e segurança, incluindo a propagação de doenças, acidentes por infraestrutura inadequada, e falta de conformidade com normas de higiene. Além disso, pode levar a multas e fechamento temporário, prejudicando a reputação e a operação do estabelecimento. **Conclusões:** Dessa forma, o presente estudo conclui que o restaurante precisa realizar algumas alterações para ficar dentro das conformidades, estabelecidas pela Legislação Brasileira, a fim de melhorar o seu perfil higiênico-sanitário e a qualidade dos seu serviço.

**PALAVRAS-CHAVE:** Higiene sanitária. Legislação. Controle de qualidade.