

AVALIAÇÃO DA SEÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO DO CHECKLIST DA RDC 275 EM UM RESTAURANTE NO SERTÃO NORDESTINO

Laiza Nunes Da Silva Nascimento¹; Evanizia Layne Novaes Xavier²; Vitoria Mirelly Torres Silva³; Laiane Maria Da Silva Nobre⁴; Mariza Rocha Silva⁵; Edja Lorena Freire Coelho⁶; Enzo Daniel Alves Bello De Carvalho⁷; Naili Dos Santos⁸; Millena Gabrieli Tomaz Dos Santos⁹; Claudileide De Sá Silva¹⁰.

DOI: 10.47094/IICOLUBRASC.2024/RS/64

RESUMO

Introdução: Toda Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) deve manter um controle higiênico-sanitário e microbiológico eficiente, seguindo rigorosamente as leis estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Além disso, a presença de um responsável técnico na UAN é fundamental para garantir o cumprimento da legislação. **Objetivo:** Avaliar as condições higiênico-sanitárias de um restaurante através da seção de documentação e registro do checklist da RDC 275 em um restaurante no sertão nordestino. **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 Documentação e registro contava com apenas 2 itens, classificados como conformes, não conformes ou não se adequa. **Resultados:** A seção apresentou um percentual final de 0%, uma vez que a unidade de alimentação não possuía os POPs nem os manuais de boas práticas de manipulação. Esta é uma das seções mais importantes, pois a falta de documentação adequada resulta na ausência do Manual de Boas Práticas, na falta de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e no não registro das operações, comprometendo a segurança dos alimentos, favorecendo a contaminação nos processos de fabricação. **Conclusões:** A ausência de POPs e do Manual de Boas Práticas no restaurante analisado resultou em 0% de conformidade na seção de Documentação e Registro, comprometendo a segurança alimentar e aumentando o risco de contaminação. Isso evidencia a necessidade urgente de adequação às normas higiênico-sanitárias estabelecidas pela ANVISA.

PALAVRAS-CHAVE: POPs. Manual de boas práticas. Operações.