

RELATÓRIO: CHECK LIST DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA, COMPARADO COM UM RESTAURANTE SITUADO EM PATOS DE MINAS.

FERREIRA, Caio Henrique; PEREIRA, Marlise Torres

Introdução: O controle higiênico e sanitário dos alimentos constitui fator essencial para a prevenção das doenças de origem alimentar, e relevante fator de desenvolvimento social. A higiene dos alimentos corresponde ao conjunto de medidas necessárias para garantir segurança, salubridade e sanidade do alimento em todos os estágios do seu crescimento, produção ou manufatura até seu consumo final. Atualmente, o serviço de alimentação é chefiado por nutricionistas, com o auxílio dos técnicos em alimentação, onde existe planejamento e eficiente controle de todo o processo que envolve a compra, armazenamento, confecção e distribuição de alimentos.

Justificativa: Ampliar ações de estudo e esclarecimento quanto à promoção e controle higiênico, a partir que uma alimentação com higienização adequada é muito importante, certa vez que, possibilita identificar itens que estão incorretos, garantir uma melhor qualidade da alimentação coletiva.

Objetivos: Analisar as condições higiênico-sanitárias da Unidade de Alimentação e Nutrição de um Restaurante e Cafeteria encontrado em Patos de Minas, identificando os pontos críticos das preparações dos alimentos.

Métodos: Foi feita a aplicação de um check-list, conforme padrões determinados pela ANVISA, para verificação de pontos críticos relevantes para garantia do controle higiênico-sanitário das preparações e produções das refeições servidas.

Resultados: Os itens avaliados foram classificados em Totalmente adequado (TA), Parcialmente Adequado (PA) e Totalmente Inadequado, com isso obtiveram tais resultados como: Recepção 83% (TA), 8,69% (PA) e 8,31% (TI) , Armazenagem 80% (TA), 10% (PA) e 10% (TI), Pré preparo 76,19% (TA) , 23,81% (PA) , Distribuição 57,14% (TA) , 42,86% (PA), Ambiente de trabalho 60% (TA), 28% (PA), 12% (TI), Relatório final 64% (TA), 28% (PA) 8% (TI), . **CONCLUSÃO:** A Unidade de Alimentação e Nutrição está necessitando de uma reforma geral em sua estrutura física para que haja melhores condições de trabalho e melhor qualidade dos alimentos servidos.

Palavras-chave: Check list, Anvisa, Restaurante.