

## **D. Ciências da Saúde - 6. Nutrição - 5. Nutrição**

### **ASPECTOS SANITÁRIOS DE UNIDADES PRODUTORAS DE ALIMENTOS DA CIDADE DE SANTO ANTÔNIO DE JESUS-BAHIA.**

Daniela Santos Xavier <sup>1</sup>

Isabella de Matos Mendes da Silva <sup>2</sup>

1. Estudante de Nutrição da Universidade do Recôncavo da Bahia-CCS

2. Professora Adjunta da Universidade do Recôncavo da Bahia-CCS

#### **INTRODUÇÃO:**

Nos últimos anos, observa-se a expansão do consumo de alimentos fora do domicílio, devido, principalmente, às mudanças no estilo de vida, maior participação da mulher no mercado de trabalho e concentração populacional nos grandes centros urbanos, gerando um significativo aumento nos serviços de alimentação. Objetivou-se avaliar as condições higiênicas e sanitárias de 12 (doze) Unidades Produtoras de Alimentos (UPAs) do município de Santo Antônio de Jesus-BA.

#### **METODOLOGIA:**

A avaliação higienicossanitária e físicoestrutural das UPAs, realizada no período de março a junho de 2010, teve como ferramenta a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação segundo a RDC nº 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde, atentando para a infra-estrutura, higiene do manipulador e da produção, além das condições de armazenamento dos gêneros alimentícios.

#### **RESULTADOS:**

Observou-se que 58% dos estabelecimentos não estavam em conformidade no quesito instalações e edificações (tetos, pisos, paredes, janelas, ventilação e iluminação); 50.5% na higienização e abastecimento de água e manejo dos resíduos e 33% referente ao esgotamento sanitário. Constatou-se que 76% dos estabelecimentos não cumprem as normas designadas para utilização dos utensílios, equipamentos, produção e transporte dos alimentos. 91,6% das UPAs avaliadas não cumprem o estabelecido no Manual de Boas Práticas de Fabricação com relação aos POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados).

#### **CONCLUSÃO:**

Conclui-se que as condições higienicossanitárias e físicoestruturais das UPAs analisadas podem ser melhoradas, visando à prevenção de possíveis Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, a partir de mudanças de conduta e alterações físico-estruturais simples. Dessa forma, torna-se imprescindível a atuação da vigilância sanitária na fiscalização constante e elaboração de programas educativos para promoção da segurança alimentar.

Palavras-chave: condições higienicossanitárias, segurança no consumo, boas práticas de produção.