



VII Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG
V Salão de Extensão

<http://ojs.fsg.br/index.php/pesquisaextensao>

ISSN 2318-8014



**CLASSIFICAÇÃO SANITÁRIA E DESENVOLVIMENTO DE UM CHECK LIST
HIGIÊNICO SANITÁRIO PARA CERVEJARIAS E PUBS DE CAXIAS DO SUL – RS**

Andrei Dias Costa^a, Fernanda Bissigo Pereira^{a*}

^{a)} Centro Universitário da Serra Gaúcha (FSG)

*Autor correspondente (Orientador)

Fernanda Bissigo Pereira,
Rua Os Dezoito do Forte, 2366 - Caxias do Sul - RS - CEP:
95020-472

Palavras-chave:

Check List. Higiene alimentar.
Cervejarias.

INTRODUÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA: O *check list* higiênico sanitário é um instrumento de verificação criado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) afim de fiscalizar as condições higiênicas-sanitárias dos serviços de alimentação, tais como: cantinas, confeitarias, cozinhas industriais, restaurantes, padarias e afins. Oferecer refeições e bebidas de forma segura nesses estabelecimentos é fundamental, por isso dar-se-á a importância da implementação e a verificação por meio desse instrumento de diagnóstico (STANGARLIN, SERAFIM, MEDEIROS, BENITES, SACCOL, 2014). A Portaria nº 78/2009, aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências complementares à RDC nº 216, de 15/09/2004, que considera a constante necessidade de melhoramento das ações de controle sanitário na área de alimentação visando a segurança alimentar da população, assegurada de acordo com a lei nº 11.346, de 15/09/2006 que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar (SISAN) o qual promove o acompanhamento, o monitoramento e a avaliação da segurança alimentar no país. Visto o aumento da criação de pubs/cervejarias em Caxias do Sul/RS, percebe-se que não há um instrumento voltado para esse tipo de comércio, assim o objetivo deste trabalho é elaborar um instrumento com base no modelo de *check list* da RDC Nº275/2002 (anexo II) para avaliação desses locais. **MATERIAL E MÉTODOS:** Primeiramente foi aplicado o *check list* oriundo da RDC Nº275/2002 (anexo II) em uma cervejaria de Caxias do Sul/RS, a “Imaculada Brew Pub”. Após avaliação e classificação do estabelecimento foi elaborado um instrumento específico para este local, considerando a estrutura do local, seus equipamentos e utensílios. Foi utilizado como base para elaboração do instrumento pesquisas bibliográficas realizadas em livros e artigos científicos. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** A cervejaria foi classificada no grupo 2, ou seja, 51 a 75% de atendimento dos itens da RDC nº275/2002. Dos itens descritos para aplicação 19 deles não se adequam ao local por não se

encaixarem no âmbito de prestação de serviço, podendo existir aí um aprimoramento deste instrumento de diagnóstico para melhor avaliação e análise do local. Dos outros itens que se aplicam, 24 deles foram classificados como inadequado, como as questões de instalações sanitárias específicas para funcionários, rampas de acesso para facilitar o trânsito sobre rodas, portas com fechamento automático, controle do fluxo de funcionários que entram e saem da área de preparação de alimentos, registro em planilhas de atividades como controle de temperatura dos equipamentos, higienização, saúde dos colaboradores, manutenção dos equipamentos. A existência de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) como assegura a RDC nº 275/2002 também não estavam adequados às normas, visto que o estabelecimento só possui as Instruções de Trabalho (IT). No item "Rotulagem e armazenamento do produto final" do *check list* da RDC nº275/2002 (anexo II), todos os itens não se aplicam ao estabelecimento avaliado, uma vez que todo alimento que é produzido no espaço é vendido e consumido no local, sem necessidade de rotulagem, armazenamento ou transporte. Com base na análise de aplicação do *check list* houve o desenvolvimento de um instrumento específico para o local de acordo com a legislação vigente. **CONCLUSÃO:** A criação de um instrumento de avaliação na forma de *check list* específico para cervejarias e pubs permite o aprimoramento do serviço e assegura a esses locais o atendimento a legislação sanitária vigente no segmento de alimentos e bebidas.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. **Decreto-Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.** Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN. 2006.
- BRASIL. Secretaria da Saúde. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Portaria nº, 78, de 30 de janeiro de 2009.** Diário Oficial 35, 1º Edição, Porto Alegre – Rio Grande do Sul. Pág. 1, artigo 1º. 2009.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. 2002.

STANGARLIN, LIZE; SERAFIM, A. LÚCIA; MEDEIROS, L. BENITES; SACCOL A. L. DE FREITAS. **Instrumentos para diagnóstico: das boas práticas de manipulação em serviços de alimentação**. 1ª edição. Rio de Janeiro. Editora Rúbio, 2014.