



AÇÃO DE CAPACITAÇÃO EM ESTABELECIMENTO DE POLPAS CASCAVEL COM FOCO NA HIGIENE E CONSERVAÇÃO

João Ícaro Sá Medeiros¹
Bruno Maia Dos Santos²
Antônio Do Rosário Lourenço³
Thayane Rabelo Braga Farias⁴

RESUMO

O consumo crescente de refeições fora do lar, impulsionado por mudanças nos hábitos alimentares e na rotina da população, tem elevado a demanda por serviços de alimentação e, conseqüentemente, os riscos associados às Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Nesse cenário, a adoção de boas práticas de fabricação torna-se indispensável para assegurar a qualidade sanitária dos alimentos. Este estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento de produção de alimentos localizado no município de Cascavel-CE, com base nos critérios definidos na Resolução RDC nº 275/2002 da Anvisa. Para isso, foi aplicada uma lista de verificação observacional estruturada, abrangendo cinco categorias principais: edificações e instalações, equipamentos e utensílios, manipuladores, produção e transporte de alimentos e documentação. A visita técnica foi realizada presencialmente no dia 16 de agosto de 2025, no turno da manhã, enquanto o local encontrava-se fora de operação, aguardando adequações. O checklist continha 129 itens válidos, sendo possível classificar cada um como conforme, não conforme ou não se aplica. A classificação do estabelecimento foi determinada por meio da Equação de Adequação, adaptada da RDC 275/2002: Adequação = (Número de Conformidades x 100) / Número Total de Itens. Com base no percentual resultante, o estabelecimento é enquadrado em: Grupo 1 (76% a 100% de conformidade), Grupo 2 (51% a 75%) ou Grupo 3 (0% a 50%). Os resultados apontaram que apenas 33 itens estavam em conformidade, totalizando um índice geral de adequação de 25,58%, o que classificou o estabelecimento no Grupo 3. Os setores com menor desempenho foram produção e transporte de alimentos (14,29%) e manipuladores (16,67%), evidenciando a inexistência de protocolos eficazes e falhas na capacitação da equipe. Esses dados indicam riscos significativos à segurança alimentar, uma vez que as condições estruturais e operacionais observadas não garantem a inocuidade dos alimentos processados no local. Além disso, foram identificadas lacunas na documentação obrigatória, como ausência de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e do Manual de Boas Práticas (MBP), elementos fundamentais para o controle e a rastreabilidade dos processos. Conclui-se que há necessidade urgente de reestruturação do estabelecimento, incluindo investimentos em infraestrutura, treinamentos contínuos para os manipuladores, adequação às exigências normativas e implementação de medidas corretivas imediatas. O cumprimento rigoroso das boas práticas não apenas reduz a ocorrência de DTAs, mas também promove a proteção da saúde pública, fortalece a confiança do consumidor e contribui para a valorização da empresa no mercado de alimentos. Assim, a segurança alimentar deixa de ser apenas uma exigência legal e torna-se um compromisso ético com a sociedade.

Palavras-chave: segurança dos alimentos; boas práticas; vigilância sanitária.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, icarosa@aluno.unilab.edu.br¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, bruno150maia@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, rosariolourenco89@gmail.com³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, thayanerabelo@unilab.edu.br⁴