



## **Avaliação das condições higiênico-sanitárias das lanchonetes de um campus universitário de Governador Valadares-MG**

Wellington L. FERNANDES, Anderson F. VILELA, Ana P. P. MIRANDA, Hianna M. C. ANDRADE, Marcela P. SILVA

Wellington de Lima Fernandes.

Bacharelado do curso de Agroindústria do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias-CCHSA

Universidade Federal da Paraíba-UFPB, campus III 58220-000 Bananeiras-PB

[Wellingtonfernande@hotmail.com](mailto:Wellingtonfernande@hotmail.com)

Os alimentos são essenciais à vida, pois, além de regularem funções orgânicas, fornecem combustível e material de construção para reparo dos tecidos. A alimentação refere-se ao fornecimento de todas as substâncias necessárias para o crescimento, manutenção e reprodução do organismo. Apesar de todo conhecimento científico alcançado, ainda hoje pesquisas apontam que as doenças veiculadas por alimentos são as que têm maior propagação e que os agentes biológicos representam a principal causa. Uma forma de controlar a contaminação de alimentos por esses agentes são as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que são cuidados higiênico-sanitários de produção de alimentos de maneira mais segura para o consumidor. Assim, o presente estudo foi realizado nas três cantinas presentes no Campus II da Universidade Vale do Rio Doce situado em Governador Valadares-MG com objetivo de avaliar a obediência às BPF verificando o conhecimento e respeito dos proprietários e funcionários quanto aos procedimentos corretos de manipulação de alimentos. Através de uma lista de verificação baseada na Resolução 216/2004 ANVISA, foram verificadas não conformidades apresentadas nas cantinas durante visita de inspeção não agendada, obtendo informações sobre a manipulação dos alimentos, as condições físicas, controle de pragas, treinamento e saúde de funcionários, qualidade da água, das matérias-primas e produtos. De acordo com a pesquisa, o percentual de itens inadequados foi relativamente baixo, de apenas 9,8% em média. As falhas encontradas com maior frequência estão ligadas ao controle de pragas, ao manejo dos resíduos, à capacitação dos manipuladores, armazenamento e transporte dos alimentos, vale salientar que os funcionários nunca tiveram nenhum tipo de treinamento de forma a minimizar ou eliminar as falhas encontradas. Os itens como o controle de pragas inadequado pode ocasionar enfermidades por contaminações microbianas. Em relação ao manejo dos resíduos observou-se que as latas de lixo permaneciam abertas na cozinha durante todo o processo de preparo dos alimentos, o que aumenta consideravelmente o risco de toxinfecção alimentar dos consumidores. Os itens que apresentaram maiores índices de aprovação foram as edificações, a qual está de acordo com a portaria nº368/97, a higiene dos utensílios e também a qualidade da matéria-prima utilizada na preparação dos alimentos. De maneira geral podemos concluir que as lanchonetes respeitam os critérios de BPF, pois apresentaram baixo percentual de não atendimento aos itens avaliados, porém apresentaram um elevado percentual de elementos sem comprovação documental e faltam à capacitação dos manipuladores, problemas sérios que devem ser alvo de adequações futuras pelos administradores dessas cantinas.

**Palavras-chaves:** Boas Práticas de Fabricação, alimentos seguros, lanchonetes, manipuladores de alimentos.

