Anais do II Congresso de Ciência e Tecnologia da PUC Goiás
Disponível em: http://pucgoias.edu.br/ucg/prope/pesquisa/anais/2016
ISSN: 2177-3327

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO ÀS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO EM BUFFET DA CIDADE DE GOIÂNIA (GO)

YASMIN RODRIGUES XAVIER, ANA CRISTINA CASTRO PEREIRA
yrxavier@hotmail.com

Objetivo: Avaliar a adequação às boas práticas por meio da aplicação de lista de verificação, pautada pela inspeção prévia da agente fiscal ao estabelecimento, punido pelas inconformidades encontradas. **Método:** Os dados foram coletados seis e oito meses após intervenção de consultoria nutricional por empresa terceirizada. Para a então coleta, foram considerados os mesmos blocos de investigação presentes no check-list da RDC nº 275, construindo-se, pois, uma lista de verificação constituída de 33 itens, imprescindíveis para avaliar a adequação às boas práticas. O buffet em estudo foi classificado conforme propõe a RDC nº 275. **Resultados:** Verificou-se que não houve alteração na média de adequação para ambos os meses da coleta de dados. O estabelecimento foi classificado, segundo a RDC nº 275, no Grupo 3 (0 a 50% de atendimento), com 42,42% de adequação total dos itens analisados. **Conclusão:** Afirma-se que o buffet se encontra em condições insatisfatórias para a produção de refeições coletivas seguras sob o ponto de vista higienicossanitário, tornando indispensável a necessidade imediata de recontratação de responsável técnico legal, objetivando a manutenção e o acompanhamento das boas práticas na produção dos alimentos.

Palavras-chave: Inspeção de alimentos. Segurança alimentar. Legislação sobre alimentos.