

## AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE RESTAURANTES DO MUNICÍPIO DE TAUÁ, CEARÁ

João Pedro Pedrosa dos Santos <sup>1</sup>; José Otávio de Oliveira Rodrigues <sup>2</sup>; Francisca Érika Ferreira Guedes <sup>3</sup>;  
Nádia de Melo Braz <sup>4</sup>; Antonia Elaine Frutuoso Lima <sup>5</sup>

### RESUMO

A qualidade e segurança dos alimentos são fatores de suma importância para a saúde do consumidor e, diante disso, objetivou-se verificar as condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais de restaurantes do município de Tauá-CE. As informações foram obtidas por meio da aplicação de um lista de verificação baseada nas Resoluções de Diretoria Colegiada, RDC nº 275/2002 e 216/2004 do Ministério da Saúde, sendo aplicadas em três restaurantes (X, Y e Z) no período de janeiro a abril de 2022. O checklist foi preenchido verificando a adequação ou não dos itens relacionados a preparação e manipulação segura dos alimentos, abrangendo aspectos gerais de recursos humanos, condições ambientais, instalações, edificações, saneamento, equipamentos, sanitização e produção. Posteriormente foram realizadas palestras sobre boas práticas de manipulação de alimentos, abordando conceitos sobre higiene pessoal, dos alimentos e do ambiente, assim como aspectos relacionados a segurança e as doenças que podem ser transmitidas através de alimentos contaminados. O resultado foi calculado através do percentual de conformidade, sendo os restaurantes classificados como grupo 1 os restaurantes com adequação de 76% a 100%; grupo 2 de 51% a 75% e grupo 3 igual ou inferior a 50%. O restaurante X, Y e Z apresentaram 45%, 75% e 83% de conformidade, sendo classificados no grupo III, II e I, respectivamente. O restaurante X apresentou menores percentuais de adequação relacionados aos quesitos de edificação, instalações, equipamentos, móveis, utensílios e manipulação de alimentos, não apresentando as operações conforme as documentações atualizadas relacionadas ao manual de boas práticas de fabricação (BPF) e procedimentos operacionais padronizados (POP). O restaurante Y não apresentou as documentações, tais como manual de BPF e POP, além disso apresentou baixa conformidade em relação ao controle integrado de vetores e pragas urbanas. O restaurante Z apresentou o menor percentual de adequação quanto a higienização dos equipamentos, sendo observado que os produtos não se encontravam identificados e armazenados da forma correta, além da não existência de registro das higienizações. Conclui-se que os restaurantes apresentam algum risco de contaminação de alimentos, sendo fundamental e necessário um controle diário das boas práticas na manipulação dos alimentos.

**Palavras-Chave:** Legislação sanitária, manipulação de alimentos, restaurante.

---

<sup>1</sup> Curso Técnico em Agropecuária, IFCE Campus Tauá, joao.pedrosa07@aluno.ifce.edu.br

<sup>2</sup> Curso Técnico em Agropecuária, IFCE Campus Tauá, jose.otavio.oliveira09@aluno.ifce.edu.br

<sup>3</sup> Curso Técnico em Agropecuária, IFCE Campus Tauá, erika.guedes08@aluno.ifce.edu.br

<sup>4</sup> Doutora em Zootecnia, IFCE Campus Tauá, nadia.braz@ifce.edu.br

<sup>5</sup> Mestre em Tecnologia de Alimentos, IFCE Campus Tauá, elaine.frutuoso@ifce.edu.br