



ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UANs)

Quemelli, C.A.¹; Oliveira, E.R.M.²; Rodrigues, C.M.A³

¹ Graduada em Nutrição- Centro Universitário do Espírito Santo – UNESC

² Docente do Instituto Federal Fluminense – *Campus* Bom Jesus do Itabapoana

³ Docente do Centro Universitário do Espírito Santo - UNESC

A qualidade higiênico-sanitária em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é de grande importância, por envolver todos os indivíduos que fazem suas refeições em *fast food*, restaurantes comerciais, institucionais e lanchonetes, pois as condições higiênico-sanitárias são imprescindíveis na qualidade do produto final. O objetivo deste estudo foi analisar as condições higiênico-sanitárias em UANs, para detectar possíveis falhas existentes. A metodologia utilizada foi uma pesquisa microbiológica, além da aplicação de um *check-list* para verificação de sua qualidade higiênico-sanitária. O trabalho foi desenvolvido em duas UANs, ambas localizadas em Colatina (ES). Para a avaliação microbiológica, foram coletadas em cada restaurante, amostras de manipulador de alimento, equipamento e bancada. A segunda etapa foi a aplicação do *check list*, questionando a higiene pessoal, higiene ambiental, higiene dos alimentos e o armazenamento. Na análise microbiológica do restaurante 01, observou-se presença de aeróbios mesófilos em todos os materiais analisados. *Staphylococcus coagulase* positiva foi confirmado somente nas amostras da mão do manipulador e do equipamento. Foram detectadas somente na amostra do equipamento enterobactérias. No restaurante 02, foram encontrados aeróbios mesófilos em todas as amostras, *Staphylococcus coagulase* positiva foi confirmada somente na mão do manipulador e não foi detectada enterobactéria nas amostras. Baseado nos valores encontrados é possível observar que o restaurante 02 apresentou melhores padrões higiênico-sanitários. Em relação ao *check list*, no restaurante 01, somente 44,4% dos itens analisados atendiam as especificações. No restaurante 02, 83,3% estava de acordo, o que lhe garantiu um resultado mais satisfatório. Porém, pode-se verificar que ambos os restaurantes necessitavam de melhorias nos aspectos de higiene e estrutura, além da necessidade de treinamentos para os funcionários, pois assim têm-se melhoras na qualidade do produto final. É notório que a presença do responsável técnico ou nutricionista nas UANs traz resultados positivos, sendo confirmado no estudo, pois o restaurante 02 que possui um nutricionista apresentou melhores resultados tanto em relação ao *check list* quanto a avaliação microbiológica. Isto se confirma com os resultados insatisfatórios obtidos para o restaurante 01 que não possui nutricionista ou um responsável técnico.