



**Título:** Verificação das práticas empregadas na produção de alimentos em lanchonetes do entorno central da cidade de Volta Redonda - RJ

**Aluna:** Ana Clara da Silva Rangel

**Orientadora:** Nathália Ramos de Melo

## RESUMO

O dinamismo no cotidiano das pessoas, atrelado com a inserção das mesmas no mercado de trabalho resultou em uma crescente demanda e necessidade da realização de refeições rápidas e fora de suas residências. Deste modo, empresas que atuam neste segmento de alimentação ocupam grandes parcelas no mercado advindo do consumo assíduo. O serviço ofertado pelas empresas é divergente influenciando na qualidade higiênico-sanitária dos alimentos tornando-se preocupante, pois favorece a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos. A contaminação dos alimentos ocorre na maioria das vezes por perigos biológicos e os manipuladores são os que possuem contato direto na cadeia produtiva, sendo assim, foi discutida a importância em promover a segurança do alimento como também obedecer as Boas Práticas de Manipulação descritas pela ANVISA. Isto posto, entender e averiguar o perfil dos manipuladores de alimentos é importante e o objetivo deste trabalho foi verificar as condições de manipulação de alimentos em lanchonetes estabelecidas no entorno central da cidade de Volta Redonda – RJ. Foram aplicados questionários a 22 manipuladores de alimentos abordando temas como higiene pessoal, funções exercidas na empresa, hábitos pessoais, questões que dizem respeito à saúde dos colaboradores e percepções sobre a produção de um alimento com qualidade. O trabalho aponta que alguns dos manipuladores fazem o uso de adornos, 50% não realizaram exames ao serem admitidos, 77% receberam orientações pela empresa no quesito manuseio dos alimentos e 95% não realizaram curso e/ou treinamento de capacitação em manipulação de alimentos. Tais relatos estão diretamente ligados com a segurança do alimento podendo interferir na saúde do consumidor e tem-se a probabilidade de afetar a imagem do empreendimento. Em vista disso, os manipuladores devem possuir a consciência e a importância do seu papel na cadeia produtiva, serem capacitados e treinados mediante as BPM juntamente com a supervisão diária de suas operações e a implementação do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

**Palavras-chave:** boas práticas, contaminação, manipuladores, qualidade, segurança do alimento