



Título: Verificação do emprego das boas práticas de fabricação em restaurantes do entorno central da cidade de Volta Redonda-RJ

Aluno: Carlson Vitor Teixeira de Almeida Filho

Orientadora: Nathália Ramos de Melo

RESUMO

Vem crescendo nos últimos anos a preocupação com a manipulação de alimentos, o produto a ser oferecido deve estar de acordo com as especificações da legislação e atender os requisitos impostos pelo consumidor, sendo estes relacionados à higiene, técnicas de preparo e a preocupação quanto a produtos de melhor qualidade. Este cuidado é relativo ao resguardo para com as doenças transmitidas por alimentos, que podem levar até o óbito. A região central de Volta Redonda possui um grande número de restaurantes que oferecem serviços de *self service*, “prato feito” e comida a quilo, servindo um grande número de pessoas, e, com isso, o trabalho visa levantar o nível do emprego das BPF aplicadas nos estabelecimentos selecionados. Para isso foram utilizados *check lists*, que por sua vez, foram adaptados das RDC Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004 e RDC Resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002. Com o estudo realizado, obteve-se um resultado de que 20% dos estabelecimentos vistoriados estão em conformidade, de acordo com o questionário empregado.

Palavras-chave: contaminação, doenças transmitidas por alimentos, segurança dos alimentos