

## BOAS PRÁTICAS E QUALIDADE SANITÁRIA DOS ALIMENTOS SERVIDOS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

Souza, M.R.S <sup>1</sup>; Ferreira, A.B. P <sup>2</sup>; Moreira, S.C.A <sup>3</sup>; Santos, S. A <sup>4</sup>; Alves, R.C.B <sup>5</sup>.

1. Millena Roberta Santos Souza, bolsista (PROAES), Graduanda em Ciência e Tecnologia de Alimentos, campus Belém/ISPA, e-mail: [millenabetasouza@gmail.com](mailto:millenabetasouza@gmail.com), 2. Ana Beatriz Padilha Ferreira; 3. Stella de Cássia de Abreu Moreira; 4. Suany Almeida Santos; 5. Rafaela Cristina Barata Alves, UFRA/ISPA/Belém, Universidade Federal Rural da Amazônia, e-mail: [rafaela.alves@ufra.edu.br](mailto:rafaela.alves@ufra.edu.br).

**RESUMO:** Os Restaurantes Universitários (RU) são responsáveis por oferecer à comunidade acadêmica uma alimentação nutritiva, variada e acessível, sendo indispensável a adoção de Boas Práticas de Fabricação (BPFs) para assegurar a qualidade dos serviços. Este estudo teve como objetivo avaliar a conformidade higiênico-sanitária do RU de uma universidade pública sob duas gestões terceirizadas distintas, aplicando um checklist de verificação baseado nas RDC nº 216/04 e 275/02 da ANVISA, além de checklists elaborados para atender as peculiaridades do restaurante, divididos em diários, semanais e mensais. A pesquisa foi realizada como um estudo observacional em dois períodos: de novembro de 2023 a janeiro de 2024, com a empresa anterior, e de maio a setembro de 2024, com a nova gestão. A primeira avaliação revelou uma série de não conformidades, especialmente na área de preparo, que incluíam pisos escorregadios, umidade e rachaduras nas paredes, falhas nos equipamentos de conservação e armazenamento inadequado de utensílios. Além disso, verificou-se a ausência de controle eficiente de estoque e de vetores e pragas, devido a telas milimétricas danificadas. Essas falhas colocaram o RU no grupo 2, com um atendimento de 51% a 75% das normas estabelecidas. Na segunda avaliação, embora ainda houvesse algumas não conformidades estruturais, como limpeza inadequada de equipamentos e instalações, a classificação do RU foi elevada ao grupo 1, com um atendimento de 76% a 100% dos requisitos. As melhorias observadas entre as duas gestões refletem avanços na qualidade e segurança dos alimentos oferecidos. Durante todo o processo, foram implementadas medidas corretivas específicas para atender às exigências da universidade e assegurar a qualidade dos serviços, com ações priorizadas conforme a gravidade das não conformidades. As adaptações rápidas foram feitas para problemas simples, enquanto as questões mais complexas exigirão maior prazo de execução. Assim, o estudo reforça a importância de um sistema contínuo de melhorias na gestão de qualidade para garantir o atendimento aos padrões higiênico-sanitários e reduzir os riscos de contaminação microbiológica, assegurando a saúde dos consumidores e a confiança no serviço. A adoção regular das ferramentas de verificação e a pronta execução de ações corretivas são fundamentais para manter o RU em conformidade com as regulamentações e aprimorar a percepção de segurança e qualidade no ambiente universitário.

**PALAVRAS-CHAVE:** boas práticas; alimentos; restaurante.