

APLICAÇÃO DE CHECKLIST COMO FERRAMENTA DE CONTROLE DE QUALIDADE EM RESTAURANTE DE JUAZEIRO DO NORTE-CE

Francisco de Araújo Maciel¹, Davi Lobo Lins de Sousa², Lúcia Emanuele Barros Teixeira Palitot², Michelly Pires Queiroz², Regina Célia Gomes Garcia²; Erlânio Oliveira de Sousa²

¹Faculdade de Tecnologia Centec Cariri – Fatec Cariri, Juazeiro do Norte, Brasil (franciscomacielaraujoo@gmail.com)

²Faculdade de Tecnologia Centec Cariri – Fatec Cariri, Juazeiro do Norte, Brasil

A utilização de ferramentas da qualidade tem se consolidado como estratégia fundamental no setor alimentício, diante da necessidade de uma gestão eficiente em um mercado competitivo e altamente regulamentado. Os serviços de alimentação devem atender rigorosamente à legislação brasileira vigente, assegurando padrões de qualidade e segurança aos consumidores. Nesse contexto, o checklist destaca-se como instrumento prático e eficaz para monitorar e avaliar processos. O presente estudo teve como objetivo acompanhar o controle de qualidade em um restaurante localizado em Juazeiro do Norte-CE, por meio da aplicação de listas de verificação baseadas nas resoluções RDC 216/04 da ANVISA. As avaliações foram realizadas em dois momentos distintos, durante os meses de junho e agosto de 2025. Os resultados obtidos foram convertidos em porcentagens, possibilitando observar a evolução dos 108 itens analisados. Verificou-se aumento significativo no número de itens em conformidade e redução nos itens em não conformidade, refletindo avanços no atendimento às exigências legais. Os dados evidenciaram elevado percentual de adequação nos principais blocos avaliados, exceto no bloco relacionado ao preparo dos alimentos, que apresentou menor índice de conformidade em relação aos demais. Esses achados demonstram que a aplicação sistemática de ferramentas de controle de qualidade é essencial para promover melhorias contínuas, contribuindo para a manutenção de rotinas organizacionais, cumprimento de cronogramas e efetivação de planos de ação. Dessa forma, reforça-se a importância do monitoramento constante como meio indispensável para garantir a qualidade e a segurança dos produtos ofertados no setor alimentício.

Palavras-chave: controle de qualidade; checklist; serviços de alimentação; segurança alimentar.