

RESUMO EXPANDIDO - ÁREA DA SAÚDE E BIOLÓGICAS

**AVALIAÇÃO DO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DE
INSTALAÇÕES FÍSICAS, EDIFICAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E
UTENSÍLIOS EM UM FRIGORIFICO DE UM SUPERMERCADO DA CIDADE
DE FORTALEZA – CE.**

Gabriela Costa Fernandes (gabrielacostafernandes12@gmail.com)

Cibele Souza Melo (cibele24112004@gmail.com)

Júlia Marques Valero (juliavalero@aluno.uniateneu.edu.br)

Vitoria Sthefany Salvino Oliveira (vsthefany876@gmail.com)

Irene Carneiro Pessoa (Irenecpessoa@gmail.com)

INTRODUÇÃO:

De acordo com BRASIL (2004): “As instalações físicas de serviços de alimentação devem ser mantidas íntegras, laváveis e em bom estado de conservação, de modo a garantir condições adequadas de higienização e segurança dos alimentos”. As exigências higiênico sanitárias têm como finalidade primordial garantir a segurança dos alimentos e prevenir doenças transmitidas por alimentos (SÃO PAULO, 2013). Quando as instalações não estão devidamente íntegras e higienizadas, criam-se condições ideais para o crescimento e multiplicação de pragas, conforme o CVS5. Esses agentes podem contaminar os alimentos de forma direta ou indireta, ocasionando surtos alimentares e comprometendo a saúde pública (BRASIL, 2004).

OBJETIVO:

Avaliar o estado de conservação e higienização de instalações físicas, edificações, equipamentos, móveis e utensílios em um frigorífico de um supermercado da cidade de Fortaleza – CE.

MATERIAL E MÉTODOS:

Trata-se de um estudo analítico, com delineamento transversal e abordagem quantitativa, realizado no período de 16 a 18 de outubro de 2025, em um frigorífico pertencente a um supermercado localizado na cidade de Fortaleza, Ceará. Para a coleta de dados, foi utilizado um checklist baseado na Resolução RDC nº 216 (BRASIL, 2004) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), referente ao item 4.1 que diz respeito a “Edificações, equipamentos móveis e utensílios”, composto por 17 tópicos, que abordavam aspectos relacionados à estrutura física, equipamentos e móveis do setor. O preenchimento do checklist foi realizado de forma sistemática, considerando três classificações: Conforme, quando o item analisado atendia integralmente às exigências da legislação, não conforme, quando o requisito não era cumprido, não se aplica (N/A), quando o item avaliado não correspondia à realidade do local. Após a coleta, os dados foram tabulados e organizados no Microsoft Excel (versão 2025), e apresentados em porcentagem para melhor interpretação e visualização das adequações.

RESULTADOS

Dentre os 17 itens que avaliavam a estrutura física, equipamentos, móveis e utensílios, 15 deles estavam adequados, correspondendo assim a 88% de adequação. O item referente a conservação estrutural de parede foi avaliado como inadequado, devido esta não estar mantida íntegra e conservada pela existência de descascamento de tinta. O segundo e último item inadequado foi referente ao sistema de climatização do frigorífico analisado. A exigência legal preconiza que a limpeza dos componentes de climatização seja registradas, contudo, mesmo o equipamento estando visivelmente limpo, não foi encontrada nenhuma documentação probatória da limpeza deste componente de climatização.

CONCLUSÃO: A avaliação demonstrou um alto índice de adequação em relação às Boas Práticas da estrutura física, equipamentos, móveis e utensílios do frigorífico analisado, cerca de 88% de adequação. Dos 17 itens avaliados, 15 estavam em conformidade. Porém foi identificado o descascamento da parede na área de manipulação, representando um risco sanitário significativo de contaminação química dos alimentos manipulados e o comprometimento da segurança dos alimentos. Também foi detectada a ausência de registros sobre a limpeza e manutenção dos equipamentos de climatização, podendo indicar que esses procedimentos são realizados de maneira empírica, favorecendo o acúmulo de poeira, umidade e microrganismos, o que compromete a qualidade do ar e, conseqüentemente, a preservação dos alimentos manipulados no ambiente.

REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária (CVS). Portaria CVS nº 5, de 9 de abril de 2013. Aprova o Regulamento Técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o Roteiro de Inspeção, anexo. Diário Oficial do Estado de São Paulo, Poder Executivo, Seção I, p. 32-35, 19 abr. 2013.

Palavras-chave: boas práticas; conservação de alimentos; segurança dos alimentos; vigilância sanitária.