

**Categoria**

Mesa Demonstrativa (FECER, FEJA, FER (Antigas FACER Ceres, Jaraguá e Rubiataba))

## **AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA COZINHA DO CECC DE RUBIATABA-GOIÁS**

Rafaela Pereira Alves; Mayara Barbosa Oliveira

**Introdução:** Durante a manipulação de alimentos deve-se cumprir medidas sanitárias estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Para manter um padrão seguro de qualidade é necessário implantar Boas Práticas de Manipulação (BPM), que são normas elaboradas para orientar o correto manuseio, de forma a garantir a produção de alimentos seguros e saudáveis. **Objetivos:** O objetivo deste trabalho é avaliar as condições higiênico – sanitárias da cozinha do CECC de Rubiataba- Goiás. Acompanhar o trabalho das manipuladoras durante a manipulação de alimentos e o cumprimento da Resolução 216/2004, através do Check – list (Anexo A). Sugerir ações que proporcionem melhor qualidade e manipulação de alimentos para o desenvolvimento físico e nutricional das crianças do CECC. **Metodologia:** Será realizado um estudo observacional e qualitativo, através da aplicação do questionário Check list, baseado nas Resoluções RDC nº 275/2002 e nº 216/2004, verificando as condições higiênico-sanitárias do CECC de Rubiataba-Goiás. **Resultados e Discussões:** Em andamento. **Conclusão:** Em Andamento.

**Palavras Chave:** Condições Higiênico-Sanitárias; Check-List; Manipulação

---

II Congresso Internacional de Pesquisa, Ensino e Extensão  
Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA