



## BOAS PRÁTICAS DE HIGIENIZAÇÃO NO SETOR HOTELERIO DA REGIÃO DOS LAGOS, RJ

*Adriana Paula da Silva, Adriana Paula Slongo Marcussi*

A empresa hoteleira tem como princípio básico oferecer hospedagem a determinada clientela. Porém, a maioria dos estabelecimentos hoteleiros oferece não somente o hospedagem, como também a alimentação e demais serviços. A produção de alimentos com qualidade assegurada representa um importante desafio neste setor. Implementar ações para assegurar a qualidade exige muito comprometimento e envolvimento de todo o pessoal relacionado ao processo produtivo. Diversos são os instrumentos utilizados para atingir os objetivos referentes à qualidade do alimento oferecido ao consumidor e, um destes instrumentos é a adoção das Boas Práticas de Manipulação. Boas Práticas são práticas de higiene recomendadas para o manuseio de alimentos, visando à obtenção de produtos seguros. Diagnosticar nos mais diversos serviços de alimentação quanto à existência /adequação dos requisitos para a implantação das boas práticas de manipulação segundo a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216/2004 da ANVISA é primordial para a segurança alimentar. Neste sentido, este estudo focou o atendimento as exigências referentes às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, observando as recomendações dos requisitos em relação à adequação dos estabelecimentos hoteleiros aos check-list em algumas pousadas e hotéis das Região dos Lagos. Um questionário adaptado tendo como base a lista de verificação constante da RDC da ANVISA nº 275/2002 e as determinações da RDC nº 216/2004 está sendo elaborado. Este questionário será aplicado nos estabelecimentos selecionados. Os dados serão analisados estatisticamente, e assim estabelecer as condições higiênico-sanitárias do setor hoteleiro da região dos lagos.

Palavras-chave: Boas Práticas

Instituição de fomento: IFFluminense.