



IDENTIFICAÇÃO DO CONECIMENTO DOS PROPRIETÁRIOS DOS ESTABELECIMENTOS DO RAMO ALIMENTÍCIO DE UM MUNICÍPIO QUANTO AS NORMATIVAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA¹

Dione de Marchi²; Vanderléa Schimanoski³; Rosa Adelaide Dahmer⁴. UNIJUÍ

INTRODUÇÃO: Na época atual, a segurança é um componente fundamental na definição da aceitação de um alimento pelo consumidor. A Vigilância Sanitária de Alimentos elaborou um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde. Destacando-se: Resolução - RDC N° 216: Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Resoluções – RDC N° 359 e N° 360: Rotulagem Nutricional de Alimentos. **OBJETIVO:** Identificar o conhecimento dos proprietários quanto às normativas da ANVISA referente às resoluções – RDC N° 359 e N° 360 e N° 216 (Agencia Nacional de Vigilância Sanitária). **METODOLOGIA:** Utilizou-se um instrumento semi-estruturado para coleta de dados, contendo questões gerais, sobre Boas Práticas de Fabricação e rotulagem nutricional, esse questionário foi aplicado com os proprietários dos estabelecimentos do ramo alimentício ou responsável pelo mesmo. Os dados foram analisados estatisticamente utilizando o software Excel versão 2000. **RESULTADOS:** Participaram da pesquisa 83 estabelecimentos, onde a maioria conta com 1 ou 2 funcionários na área de produção; 90% relataram a inexistência de Responsável Técnico; 56,6% conhecem a Resolução - RDC N° 216 e 79,5% não possuem implantadas as BPF, citando dificuldades econômicas como o principal fator para a não adequação à legislação vigente; 56,6% recebem informações da VISA sobre a resolução; 42,2% relataram desconhecer as Resoluções RDC – N° 359 e 360; 92% dos estabelecimentos não possuem rotulagem nutricional em seus produtos e destes, 45,8% mostraram-se desinteressados quanto a esta questão. **CONCLUSÃO:** As questões de ordem econômica, associada à falta de conscientização pelos proprietários aparecem como os principais fatores relacionados à inadequação às legislações estabelecidas pela ANVISA. O não atendimento as legislações vigentes podem acarretar na diminuição da qualidade e da segurança dos alimentos postos ao consumo, podendo contribuir com doenças de origem alimentar, constituindo um problema à saúde e a qualidade de vida da população.

¹ Pesquisa aplicada nos estabelecimentos produtores de alimentos de Ijuí, como atividade do Projeto de Extensão: “Educação em Saúde: Vigilância Sanitária dos Alimentos”, da Universidade Regional do Estado do Rio Grande do Sul – UNIJUÍ.

² Professora Doutora Coordenadora do Projeto de Extensão, Departamento de Ciências da Saúde da UNIJUÍ.

³ Professora Mestranda Orientadora do Projeto de Extensão, Departamento de Ciências da Saúde da UNIJUÍ.

⁴ Bolsista PIBEX do Projeto de Extensão da UNIJUÍ.