

Introdução: Vários fatores de natureza química, física e biológica e a deficiência no controle sanitário em qualquer etapa da cadeia alimentar, comprometem a integridade dos alimentos e favorecem a ocorrência de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos. Assim, a produção de alimentos seguros requer o controle do seu processamento através de procedimentos de boas práticas durante sua manipulação, armazenamento e venda. Objetivos: Avaliar os aspectos higiênico-sanitários em estabelecimentos de serviços de alimentação nos shoppings da cidade de niterói;RJ. Material e Métodos: Foi elaborado um roteiro de inspeção pelo Departamento de Vigilância Sanitária, baseado na Resolução RDC nº 216, de 15/09/04 (ANVISA/MS, 2004). O roteiro avaliou 32 itens, divididos em sete blocos: Bloco1- edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Bloco2- higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Bloco3- controle integrado de pragas urbanas; Bloco4- abastecimento de água; Bloco 5- higiene e saúde dos manipuladores; Bloco6- matérias primas, ingredientes e embalagens, preparo distribuição e transporte do alimento; Bloco7- documentação e registro das atividades efetuadas. O roteiro foi aplicado aleatoriamente em 26 estabelecimentos de serviço de alimentação, os dados foram tabulados e analisados. Resultados: Dos estabelecimentos analisados observou-se não conformidade ao roteiro de inspeção em 67,12% para o bloco1; 63,84% ao bloco2; 69,23% ao bloco3; 15,38% ao bloco4; 94,87% ao bloco5; 47,22% ao bloco6 e 100% ao bloco7. Conclusões: Os proprietários e os funcionários dos estabelecimentos têm pouco ou nenhum conhecimento sobre a importância em estabelecer as boas práticas, o que interfere diretamente nas condições do ambiente e na qualidade dos alimentos ofertados à população, havendo então necessidade urgente de intensificação das ações educativas, objetivando minimizar os riscos sanitários, a fim de evitar surtos de doenças transmitidas por alimentos.