

## **CHECK LIST PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE UM SUPERMERCADO**

Naiara da Cruz Santos<sup>1</sup>; Luana de Souza Santos<sup>1</sup>; Aline Matos de Jesus<sup>1</sup>; Mônica Nunes Cavalcante<sup>1</sup>; Alessandra Santana Silva<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Graduandas do Curso de Bacharelado em Nutrição (FAMAM), naiaraa.cruuz@gmail.com, luanasouzasaj1@hotmail.com, alinematospietro04@gmail.com, nunesmoni@hotmail.com;

<sup>2</sup>Mestre em Microbiologia Agrícola (UFRB), FAMAM, alessandraufrb@hotmail.com.

O check list é uma palavra em inglês que significa “lista de verificações”, na qual serve de instrumento de controle e avaliação das condições de um serviço, produto ou alimentos. Seu objetivo é avaliar se todos os itens da lista são cumpridos de acordo com o programado. O check list para supermercado oferece maior controle nos procedimentos da empresa e permite uma visão holística de todas as operações. Trata-se de uma ferramenta fundamental para preservar os padrões de qualidade da empresa, garantindo uma entrega satisfatória, como mencionado. O uso da ferramenta permite que funcionários e colaboradores possam executar todas as suas tarefas com excelência, sem pular nenhuma etapa. Isso garante um trabalho mais ágil e efetivo, além de promover outros benefícios, como segurança para os trabalhadores e clientes. Além disso, o comércio de alimentos exige acompanhamento constante pela saúde pública, com a finalidade de monitorar suas condições higiênico-sanitárias, o que torna a utilização do check list uma ferramenta fundamental. Nesse sentido, o presente estudo objetiva elaborar um check list a fim de avaliar as condições físico-estruturais e higiênico-sanitárias de um supermercado localizado na cidade de Cruz das Almas - BA. Utilizou-se como base a Resolução de Diretoria Colegiada RDC: 275 de 2002 da ANVISA para elaboração do check list. Este foi aplicado no estabelecimento em horário comercial com o apoio de um funcionário. Como resultado observou-se que 41% dos quesitos avaliados estavam adequados quando comparado com o preconizado pela legislação vigente, o que caracteriza os resultados encontrados como insatisfatórios. Essa situação exige medidas enérgicas de intervenção por parte dos órgãos da saúde pública local, para que seja possível reduzir os riscos associados às deficiências no controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

**Palavras-chave:** Check list. Supermercado. Higienização sanitária.