

# IDENTIFICAÇÃO DO CONHECIMENTO DE ESTABELECIMENTOS DO RAMO ALIMENTÍCIO QUANTO ÀS NORMATIVAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA

**Rosa Adelaide Dahmer**  
**Dione de Marchi**  
**Vanderléa Schimanoski<sup>1</sup>**

*Introdução:* 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. *Metodologia:* Pesquisa aplicada em estabelecimentos produtores de alimentos do município de Ijuí/RS. Depois do mapeamento dos estabelecimentos e organização da equipe, organizou-se o instrumento de pesquisa, contendo questões gerais, sobre BPF e rotulagem nutricional. Efetivou-se a coleta dos dados, analisando-os estatisticamente utilizando-se software Excel. *Resultados:* Participaram 83 estabelecimentos. 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; 56,6% recebem informações da VISA sobre a resolução; 42,2% relataram desconhecer as *Resoluções RDC – N° 359 e 360*; 92% dos estabelecimentos não contêm rotulagem nutricional e destes, 45,8% mostraram-se desinteressados em rotular seus produtos. *Conclusão:* O fator financeiro, associado à falta de conscientização dos proprietários, diminui a qualidade e a segurança dos alimentos postos ao consumo, podendo acarretar em doenças de origem alimentar, constituindo um problema à saúde e a qualidade de vida da população.

<sup>1</sup> Unijuí – Universidade Regional do Noroeste do estado do Rio Grande do Sul.