

BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: não conformidades

SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa ¹

ALMEIDA, Angell Ângelo Mendes de ²

NUNES, Camila Gabrielle Pierre da Silva ³

LIMA, Gerlane Souza de ⁴

PADILHA, Maria do Rosário de Fátima ⁵

RESUMO

O crescente aumento no consumo da alimentação fora do lar obriga que os profissionais envolvidos na produção, atendam as resoluções que norteiam os serviços de alimentação. O controle de qualidade é um sistema de proteção tanto ao produtor quanto ao consumidor, tem como objetivo assegurar a fabricação de alimento com padrão garantido e de propiciar ao consumidor, produto em condições de cumprir com a sua finalidade de alimentar e nutrir. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) definem parâmetros de qualidade e segurança, com regulamentação de procedimentos que obedecem a critérios definidos, conforme legislações em vigor. Assim, esse trabalho tem como objetivo analisar a aplicação e monitoramento das Boas Práticas de Fabricação em diferentes serviços de alimentação e descrever as principais não conformidades. Como metodologia de pesquisa, utilizou-se o levantamento bibliográfico exploratório com análise qualitativa. Neste sentido, foram observadas nesse levantamento, as seguintes inconformidades: uso de adornos; falta de asseio pessoal (mãos e cabelo); higienização inadequada de utensílios e equipamentos; falta de monitoramento da temperatura para conservação; negligência na troca do fardamento quando apresentam sujidades; a maioria das pessoas que trabalham nos locais estudados possui uma formação educacional deficiente, tendo uma prevalência considerável do semi-analfabetismo e ou escolaridade incompleta. Considera-se que os critérios de higiene pessoal e demais conhecimentos das Boas Práticas de Fabricação precisam ser abordados em capacitações para manipuladores de alimentos e supervisionados diariamente nos locais de produção, para garantir a obtenção de alimentos seguros.

Palavras-chave: Boas práticas de fabricação; manipulador de alimentos; segurança alimentar; serviços de alimentação; *Check-list*.

¹ Doutora em Ciências Biológicas pela UFPE e Docente do Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE – Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail: shinoharanks@yahoo.com.br.

² Mestrando em Políticas Públicas com Ênfase em Saúde pela UNIGRENDAL– Universidade Grendal do Brasil. E-mail: angell.angelo.3@hotmail.com.br.

³ Especialista em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos pela FG – Faculdade dos Guararapes. E-mail: camilagpsnunes@hotmail.com.br.

⁴ Pós-Graduanda em Controle de Qualidade dos Alimentos pelo IDE – Instituto de Desenvolvimento Educacional. E-mail: gerlane.s.lima@gmail.com.

⁵ Doutora em Nutrição pela UFRPE e Docente do Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE – Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail: fatpadilha@ig.com.br.

ABSTRACT

The increasing increase in the consumption of food outside the home requires that the professionals involved in the production, comply with the resolutions that guide the food service. Quality control is a system of protection for both the producer and the consumer. Its objective is to ensure the manufacture of food with a guaranteed standard and to provide the consumer with a product capable of fulfilling its purpose of feeding and nourishing. The Good Manufacturing Practices (GMP) define parameters of quality and safety, with regulation of procedures that obey defined criteria, according to the current legislation. Thus, this work aims to analyze the application and monitoring of Good Manufacturing Practices in different food services and to describe the main nonconformities. As a research methodology, we used the exploratory bibliographic survey with qualitative analysis. In this sense, the following nonconformities were observed in this survey: use of ornaments; Lack of personal cleanliness (hands and hair); Inadequate hygiene of utensils and equipment; Lack of temperature monitoring for conservation; Negligence in the exchange of uniforms when they present dirt; Most of the people working in the places studied have poor educational background, with a considerable prevalence of semi-illiteracy and incomplete schooling. It is considered that personal hygiene criteria and other knowledge of Good Manufacturing Practices need to be addressed in training for food handlers and supervised daily at the production sites to ensure safe food.

Key words: Good manufacturing practices; Food handlers; Food safety; Food services; Checklist.

INTRODUÇÃO

De acordo com Wendisch (2010), é importante que se tenha uma manipulação apropriada dos alimentos, visando prevenir eventos de doenças transmitidas por alimentos (DTA), originadas pelo consumo de alimentos ou bebidas contendo agentes patogênicos; pela presença de produtos químicos nocivos ou outras substâncias prejudiciais em quantidades que comprometam a saúde do consumidor. Os profissionais envolvidos no processo de trabalho dos estabelecimentos precisam ter especializações concernentes ao cargo que exercem dentro dos mesmos. Do mesmo modo, são essenciais: área física, equipamentos e utensílios adequados. Configura-se, portanto, como um emprego complexo, que envolve riscos à saúde dos clientes e que demanda, entre outros parâmetros, rotinas e padronização para minimizá-los.

Dentre as ferramentas disponíveis para a garantia da segurança de alimentos, podem ser citadas as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), ambos amplamente recomendados

por órgãos de fiscalização e utilizados em toda a cadeia de produção de alimentos, por ter como filosofia a prevenção, a racionalidade e a especificidade para controle dos riscos que o alimento possa oferecer, principalmente, no que diz respeito à qualidade sanitária (ALMEIDA et al., 2012).

O treinamento em BPF é essencial para todos os manipuladores de alimentos, pois visa ensinar as adequações necessárias de práticas corretas de higiene, fazendo com que o estabelecimento seja um local seguro para se alimentar (NETO et al., 2015).

As Boas Práticas de Fabricação são obrigatórias pela legislação brasileira para o funcionamento de todas as indústrias e serviços, desde a produção até a comercialização, no segmento de alimentação, e, estão pautados nas Portarias nº. 1428/1993, 326/1997, 368/1997, e nas Resoluções da Direção Colegiada RDC nº. 275/2002 e 216/2004 (SEIXAS et al., 2008).

Assim, segundo Nascimento Neto (2005), compete à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) conceder e cancelar o certificado de cumprimento das boas práticas de fabricação, e interditar, como medida de vigilância sanitária, os locais de fabricação, controle, importação, armazenamento, distribuição e venda de produtos e de prestação de serviços relativos à saúde em caso de violação pertinente ou de risco iminente à saúde.

O Manual de Boas Práticas é um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios; a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; o controle da higiene e saúde dos manipuladores; o controle e garantia de qualidade do produto final. Além disso, objetiva descrever os procedimentos adotados para atender os requisitos às Boas Práticas, incluindo desde aspectos de higiene pessoal, projetos e instalações, limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios, até controles aplicados aos processos para assegurar a produção de alimentos seguros (ANVISA, 2006).

Neste sentido, o objetivo desse trabalho foi o de analisar a aplicação e monitoramento das Boas Práticas de Fabricação em diferentes serviços de alimentação e descrever as principais não conformidades encontradas.

Para a realização deste trabalho, optou-se pelo levantamento bibliográfico e também teórico a partir da revisão de artigos das principais bases de dados, com prioridade para as produções científicas publicadas no período de 2000 a 2016.

Dessa forma, foram utilizadas como principais fontes de informação: LILACS - Literatura Latino Americana e do Caribe em Ciências da Saúde, PUBMED e Scielo – *Scientific Electronic Library Online*.

O levantamento envolveu a busca em registros eletrônicos de cunho científico, boletim, sítios virtuais de órgãos oficiais, institutos de ensino superior de vigilância pública e privada. Os termos descritores foram: Boas práticas de fabricação; Segurança Alimentar; Qualidade em serviços de alimentação; *Check-list*; Higienização. A partir o levantamento teórico foi possível realizar uma análise qualitativa dos dados.

Assim, este trabalho apresentação a concepção das atividades vinculadas aos serviços de alimentação, a revisão teórica das pesquisas publicadas relacionadas em situações inadequadas, a proposta de solução por meio de treinamento especializado para a manipulação de alimentos e as considerações finais.

1. ATIVIDADES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

De acordo com a RDC nº52, define-se que os serviços de alimentação realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, caracterizadas como cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, *delicatéssens*, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres (BRASIL, 2014).

A palavra higiene, na produção de alimentos, está geralmente associada à higiene pessoal que, muitas vezes, é limitada aos cuidados com as mãos. Muito embora, o termo devesse ser mais abrangente, uma vez que qualquer manipulação realizada por um indivíduo deriva um fator de risco ou insegurança alimentar. A prevenção depende de hábitos higiênicos de asseio, higienização de cabelo, unhas, boca, orelhas, dentes e pés; proteção dos ferimentos, não utilização de cosméticos (esmalte, perfume, talco e maquiagem) e troca periódica de uniformes, assim como a lavagem constante das mãos (ANDREOTTI et al., 2003).

Correa (2008), afirma que mesmo os manipuladores sadios abrigam bactérias capazes de contaminar os alimentos pela microbiota presente na boca, no nariz, na garganta e no trato intestinal. A higiene do manipulador e de tudo o que entra em

contato com o alimento deve ser muito rígida, sendo de extrema importância para a produção segura e inócua do produto final.

A inadequada manipulação é uma das principais fontes de contaminação, relacionando-se, provavelmente, com a higienização incorreta para o exercício da função.

Seja em indústria ou em cozinha, o manipulador de alimentos deve seguir algumas recomendações, tais como: manter o corpo limpo; realizar exames médicos completos e periódicos em intervalos regulares, dependendo das necessidades; tratamento imediato de cortes, feridas, arranhaduras, com cobertura ou proteção impermeável e afastamento temporário ou permanente da função exercida; conter espirros, tosse, bocejos, etc; lavar e desinfetar mãos após uso dos sanitários, antes de iniciar os trabalhos ou quando se fizer necessária; usar unhas curtas, aparadas, limpas e sem esmalte; uso de uniformes e botas, sempre limpos e exclusivos; proteção adequada dos cabelos e barbas; não usar objetos de adorno; não fumar, cuspir, escarrar, etc; uso frequente de sabão, água de qualidade e, quando for o caso, de desinfetantes aprovados. Nos quesitos pessoais, devem ser analisados: vestuário; hábitos higiênicos; estado de saúde; programa de controle de saúde; programa de capacitação dos manipuladores e supervisão (GERMANO; GERMANO, 2011).

2. REVISÃO LITERÁRIA: COLETA E ANÁLISE DE DADOS DE PUBLICAÇÕES

Os registros na literatura especializada quanto às situações inadequadas em serviços de alimentação, com descrição dos parâmetros que indicam risco de contaminação biológica, física e química no segmento de produção e comercialização dos alimentos, podem ser encontrados no Quadro 1 que segue.

Quadro 1 - Locais e parâmetros de não conformidades encontradas em diferentes serviços de alimentação.

Autores, Tema e Localidade	Não conformidades em serviços de alimentação No período de 2000 a 2016
ANDREOTTI et al. (2003). Treinamento para manipuladores de alimentos em restaurante universitário no Paraná.	Falta de comprometimento quanto ao correto asseio pessoal dos manipuladores (mãos e cabelo); negligência quanto à frequência na troca do EPI individual quando estes apresentam sujidades.

RODRIGUES et al.(2003). Comércio ambulante no Rio Grande do Sul	Manipulação de alimentos e dinheiro pela mesma pessoa; baixo percentual do uso de luvas para manipulação de alimentos; uso de adornos e unhas compridas.
YAMAMOTO et al. (2004). Restaurantes <i>fast-food</i> em shopping centers de São Paulo.	Os vestiários são as instalações sanitárias dos shoppings centers, que servem para troca de roupas; inadequação do fluxo correto de matéria-prima, produto acabado e lixo; assepsia das mãos realizada de forma inadequada; deficiente higienização dos hortifrutigranjeiros e ausência no monitoramento da temperatura das preparações prontas para consumo.
SANTOS, RANGEL, AZEREDO (2010) Restaurantes no Rio de Janeiro	Etapas de fluxo de preparação e distribuição inadequados; os manipuladores de alimentos são os responsáveis pelas operações de limpeza; manejo incorreto dos resíduos; os manipuladores não participavam de programa de capacitação em higiene.
ABREU, MEDEIROS, SANTOS (2011) Comércio ambulante na região do ABC Paulista	Armazenamento de diferentes grupos de alimentos em isopor contendo gelo; presença de insetos no local de comercialização; ausência de local apropriado para higienização de mãos e utensílios.
MIRANDA, BARRETO (2012) Supermercados na Bahia	Ausência de data de fabricação e prazo de validade em carne de sol; utensílios e superfícies são utilizados por diferentes grupos de alimentos; os manipuladores desconhecem a correta higienização de equipamentos, utensílios e ambiente; alta incidência de adornos (91,6%).
ALMEIDA, COSTA, GASPAR (2012). APPCC em restaurante comercial no Rio de Janeiro	Cerca de 50% dos manipuladores de alimentos desconheciam o programa de qualidade da empresa; falta de controle formal sobre a qualidade da matéria-prima. com verificação baseada na data de validade e aspecto do produto; ausência do registro de monitoramento das temperaturas de congelamento e refrigeração; higienização inadequada das mãos dos manipuladores.
SEISCENTOS, MONTEIRO (2015). APPCC em Serviço de Catering no Paraná	A limpeza e desinfecção inadequada de utensílios; os manipuladores não seguem as orientações das boas práticas de fabricação.
FATEL et al.(2016). Boas Práticas de produção em Restaurante Universitário no Paraná	Deficiência quanto à correta higienização das mãos; ausência de registro de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios; ausência do manual de boas práticas de fabricação e dos procedimentos operacionais padronizados.

Fonte: Elaborado pelos Autores (2016).

Avaliando os resultados do Quadro 1, observa-se que os manipuladores de alimentos e gestores são os principais responsáveis pelas não conformidades encontradas nesse levantamento. Uma vez que o preenchimento e atualização das documentações são obrigatórias o monitoramento de toda a cadeia de produção e distribuição de forma segura são de responsabilidade desses profissionais do segmento de alimentação. A carência educacional dos colaboradores e a atitude de

descaso de alguns gestores e manipuladores somente corroboram para que apareçam cenários de insegurança alimentar.

Segundo Andreotti et al (2003), é indiscutível que os programas de treinamento específicos para os manipuladores são o meio mais recomendável e eficaz para transmitir conhecimentos e promover mudanças de atitudes. Somente através de eficazes e permanentes programas de treinamento, informação e conscientização dos manipuladores é que se conseguirá produzir e oferecer ao consumo alimentos seguros, inócuos, e com propriedades nutricionais que satisfaçam um consumidor cada vez mais exigente e informado.

3. TREINAMENTO COMO PROPOSTA DE SOLUÇÃO PARA A MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

A prática de controle de documentos também é muito importante para que versões atualizadas e revisadas estejam à disposição de todas as áreas da empresa, evitando que documentos obsoletos sejam utilizados ou seguidos pelos colaboradores na área de produção. Situações como essa são particularmente problemáticas quando os documentos obsoletos são legislações ou documentos técnicos que podem impactar na segurança dos alimentos (TONDO; BARTZ, 2012).

Ainda de acordo com Andreotti et al. (2003), no Quadro 1, pode-se verificar que a maioria das pessoas que trabalham na manipulação de alimentos possui uma formação educacional deficiente, em especial, sobre a higiene pessoal e dos alimentos, como também dificuldade para ler e escrever, e até se expressar oralmente.

Portanto, os manipuladores de alimentos, por não serem treinados para o desempenho de suas funções, ignoram os princípios das boas práticas de manipulação. Deve-se ressaltar que o treinamento deve ser um processo contínuo e planejado, pois não é possível realizar mudanças estruturais sem que haja uma conscientização constante por parte dos manipuladores.

Germano e Germano (2011), descrevem que geralmente, a mão de obra é despreparada para o exercício funcional dentro de uma indústria de alimentos ou serviço de alimentação. Isso decorre basicamente da falta de educação fundamental, com prevalência do semi-analfabetismo e escolaridade incompleta.

Por outro lado, esse pessoal humilde e pouco qualificado, responde muito bem a treinamentos específicos, principalmente quando lhes é dada a oportunidade

e estímulo de conhecer a importância de sua função e de sua participação no resultado final.

A instrução quanto aos hábitos dos manipuladores é de fundamental importância para o controle dos riscos de contaminação dos alimentos, e a consequente prevenção de doenças transmitidas por alimentos. As DTA constituem em um dos problemas de saúde pública mais frequentes do mundo atual. Seus responsáveis são agentes etiológicos, principalmente os microrganismos, cujo acesso ao organismo humano se dá através da ingestão de água e alimentos contaminados (AMSON et al., 2006; TONDO, BARTZ, 2012).

Yamamoto et al (2004), quando avaliaram as condições higiênico-sanitárias em shopping centers, observaram que como não existe corredor externo ao local de produção, a circulação de lixo e matéria-prima devem cumprir horários estabelecidos pelo shopping, podendo assim, levar à contaminação cruzada.

Nesse estudo, observaram que a desinfecção dos hortifrutigranjeiros e assepsia das mãos se mostraram ineficientes, pois foi detectada ausência de sabonete antisséptico e pias exclusivas para higienização. Associado a esses riscos, havia ainda o desconhecimento da técnica correta de lavagem de mãos por parte dos manipuladores.

Outro fator de insegurança foi observado quanto ao monitoramento da temperatura dos alimentos prontos para consumo, deixados à temperatura ambiente, esperando para serem servidos. Todas essas não conformidades encontradas, caracterizam condições higiênicas insatisfatórias, representando grande risco frente aos alimentos produzidos.

Segundo São José (2012), o controle de temperatura das preparações durante a distribuição é indispensável, pois longos períodos de permanência das preparações quentes em temperaturas inadequadas aumentam a possibilidade de consumo de alimentos em condições higiênicas insatisfatórias. O binômio tempo/temperatura a que as preparações são expostas durante a etapa de distribuição das refeições tem grande importância para a segurança dos alimentos e saudabilidade do comensal.

Em relação aos manipuladores de alimentos, estes constituem um elemento primordial nos serviços de alimentação, sendo responsáveis por casos de contaminação de alimentos, tanto por hábitos inadequados de higiene pessoal,

como lavagem das mãos, ou ainda, por serem portadores de microrganismos patogênicos.

O treinamento de manipuladores de alimentos tem sido apontado como o meio mais eficiente e econômico de superar essas inadequações (SOUZA, GERMANO, GERMANO, 2004). De acordo com Nascimento Neto (2005), uma das mais frequentes vias de transmissão de microrganismos aos alimentos é o manipulador incapacitado. O gestor responsável deve estar atento ao fato de que o manipulador deve ser considerado um dos alicerces de um sistema de qualidade eficaz para atender as normas sanitárias em vigor.

Segundo Seiscentos e Monteiro (2015), o serviço de alimentação aéreo, também conhecido como catering aéreo, é uma modalidade de serviço que deve apresentar não só os mais modernos equipamentos que aumentam a produtividade, mas, sobretudo, obedecer aos rigorosos processos de limpeza e desinfecção, por apresentar riscos maiores que os de uma refeição convencional. Algumas razões são: grande volume de refeições produzidas com antecedência para os vôos, que geralmente levam um tempo considerável entre o final da preparação e o consumo final.

Segundo Santos, Rangel e Azeredo (2010), nas últimas décadas, houve um aumento no consumo de alimentos fora do domicílio. O alimento ingerido em estabelecimentos comerciais que não possui as condições de preparo adequadas para se evitar a contaminação, torna-se um fator de risco à saúde do consumidor.

Assim, uma das formas para se atingir um alto padrão de qualidade é a implantação do Programa de Boas Práticas. Este programa (BPF) engloba procedimentos que devem ser adotados por Serviços de Alimentação, afim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária vigente.

Fatel et al (2016), ressaltam que ferramentas de qualidade podem ser aprimoradas através do desenvolvimento de treinamentos e percepção para trabalhar atitudes do colaborador dentro da linha de produção de alimentos seguros.

As doenças veiculadas por alimentos, de modo geral, devem ser prevenidas a partir de campanhas educativas que esclareçam aos manipuladores sobre a correta higienização e os riscos de contaminação. O comprometimento de todos os envolvidos no preparo de alimentos é uma condição básica para o sucesso da implantação das boas práticas de manipulação. Para tais medidas, são

aconselhados treinamentos periódicos para os funcionários que atuarão em áreas de manipulação de alimentos (PINHEIRO, WADA, PEREIRA, 2010).

As instruções devem fazer parte de um comportamento operacional dos manipuladores de uma maneira sistêmica e ordenada, só possível de se conseguir com treinamento e capacitação dos manipuladores, tornando-os verdadeiros proprietários de seus conhecimentos e responsáveis pelas suas ações e atos. É a chamada autogestão operacional dos processos e de conhecimentos (MACEDO, 2008).

Segundo Tondo e Bartz (2012), mesmo que o Brasil tenha legislações bastante rígidas em termos de regras e critérios, ainda são poucos os estabelecimentos que adotam as BPF como uma prática diária na produção de alimentos. As dificuldades vão desde as financeiras, devido às exigências mínimas de estrutura física para produção segura de alimentos, até a falta de profissionais conscientes e comprometidos.

Além disso, o restaurante que proporciona aos seus clientes a certeza de fornecimento de alimento seguro (de qualidade) tem maiores chances de permanecer e crescer no mercado e assim buscar novos desafios (ALMEIDA, COSTA, GASPARG, 2012).

De acordo com os achados de São José (2012), a crescente valorização do setor de alimentação coletiva e alta competitividade, somada à preocupação com a qualidade sanitária e nutricional dos alimentos, alavancou a necessidade dos estabelecimentos produtores de alimentos/refeições buscarem a melhoria da qualidade dos produtos e serviços oferecidos. Casos de doenças causadas por patógenos veiculados por alimentos ocorrem diariamente em todos os países. Práticas inadequadas dentro do ambiente do processamento de alimentos podem resultar em contaminação de produtos por patógenos, tornando-se um risco para a segurança do consumidor.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O fato do quadro de segurança de alimentos das empresas de serviço de alimentação estar distante do considerado ideal requer que esse aspecto seja visto como algo macroscópico e que perigos podem ocorrer em toda e qualquer etapa do processo. Também é fundamental que se conheça quais são os principais pontos

que impactam a garantia do fornecimento de alimentos seguros para que sejam tratados com rigor e metodologia adequados. Identificar e compreender esses fatores compõem um importante eixo de reflexão para o desenvolvimento da motivação e aperfeiçoamento de práticas gerenciais na manipulação de alimentos.

Diante da pesquisa, pode-se destacar que foram observadas nesse levantamento, as seguintes inconformidades: uso de adornos; falta de asseio pessoal (mãos e cabelo); higienização inadequada de utensílios e equipamentos; falta de monitoramento da temperatura para conservação; negligência na troca do fardamento quando apresentam sujidades

Assim, destaca-se que a maioria das pessoas que trabalham na manipulação de alimentos possui uma formação educacional deficiente, em especial, sobre a importância da higiene pessoal como fator de contaminação cruzada. As Boas Práticas de Fabricação precisam ser abordadas em capacitações junto aos manipuladores de alimentos e supervisionadas diariamente nos locais de produção.

Estas formações devem ser contínuas e cuidadosamente elaboradas, com atividades teóricas e práticas, a fim de proporcionar mudanças de hábitos nos manipuladores e assim garantir a produção de alimentos de forma segura.

REFERÊNCIAS

ABREU, E. S.; MEDEIROS, F. S.; SANTOS, D. A. **Análise microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos do município de Santo André.** Revista Univap, São José dos Campos-SP, v. 17, n. 30, dez. 2011.

AMSON, G. V., HARACEMIV, S. M. C.; MASSON, M. L. **Levantamento de dados epidemiológicos relativos a ocorrências/ surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) no Estado do Paraná - Brasil, no período de 1978 a 2000.** Ciência e Agrotecnologia, Lavras, v. 30, n. 6, p. 1139-1145, nov./dez., 2006.

ALMEIDA, G. L., COSTA, S. R. R., GASPARI, A. **A Gestão da Segurança dos Alimentos em Empresa de Serviço de Alimentação e os Pontos Críticos de Controle dos Seus Processos.** Boletim CEPPA, v.30, n.1, 135-146, 2012.

ANDREOTTI, A. et al. **Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação a higiene pessoal.** Revista Cesumar, Maringá, v.5, n.1, p.29-33, jan./jun. 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação.** Brasília, v. 1, n. 10, p. 47, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 52, de 29 de setembro de 2014.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 de outubro de 2014. Seção 1, p. 51.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução **RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004.** Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviços de Alimentação. Brasília, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária- SVS. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em:<http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf>. Acesso em: 20 abr. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC Nº 275/ 2002. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** In: Diário Oficial da União, Brasília, 2002.

CORREA, J. G. F. **A importância da higiene de manipuladores para a qualidade dos alimentos.** Monografia de Conclusão da Especialização *Lato Sensu* do Instituto Qualittas de Pós-Graduação. Campo Grande: Qualittas, 2008.

FATEL, E. C. S. et al. **Avaliação das Condições Higiênico-sanitárias de um Restaurante Universitário antes e após a Implantação das Boas Práticas de Produção.** Higiene Alimentar, v.24, n.136, 35-39p, 2016.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** 4. ed. São Paulo: Varela, 2011.

MACEDO, M. A. **Implementação de ferramentas de gestão da qualidade.** Ciência do Leite. Belo Horizonte, 08 fev. 2008 Disponível em: <<http://www.cienciadoleite.com.br/boaspraticas.htm>>. Acesso em: 03 Set. 2015.

MIRANDA, P. C.; BARRETO, N. S. E. **Avaliação higiênico sanitária de diferentes estabelecimentos de comercialização da carne-de-sol no município de Cruz das Almas BA.** Revista Caatinga, Natal, v. 25, n. 2, p. 166-172, mar.-jun. 2012.

NASCIMENTO NETO, F. **Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em Restaurantes.** São Paulo, Senac, 2005.

NETO, A. B., HAYAR, J., ROCHA, A. C. L., SILVA, V. D. **Conhecimento Antes e Depois de Um Treinamento de Boas Práticas em Serviços de Alimentação para Manipuladores e Responsáveis Técnicos.** Revista Nutrição em Pauta v.23, n. 131, 36-41p, 2015.

PINHEIRO, M. B., WADA, T. C., PEREIRA, C. A. M. Análise Microbiológica de Tábuas de Manipulação de Alimentos de uma Instituição de Ensino Superior em São Carlos, SP. Revista Simbio-Logias, v.3, n.5, 2010.

RODRIGUES, K. L. et al. Condições Higiênico-Sanitárias no Comércio Ambulante de Alimentos em Pelotas/RS. Ciênc. Tecnol. Aliment. Campinas, v.23, n. 3, p. 447 – 452, set. – dez. 2003.

SÃO JOSÉ, J. F. B. Contaminação Microbiológica em Serviços de Alimentação. Journal Brazilian Society Food, São Paulo, V.37,n.1, p.78-92, 2012.

SANTOS, M. O. B., RANGEL, V. P., AZEREDO, D. P. Adequação de Restaurantes Comerciais às Boas Práticas. Higiene Alimentar, v. 24, n.190/191, 2010.

SEIXAS, F. R. F. et al. Check-list para diagnóstico inicial das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de São José do Rio Preto (SP). Revista Analytica, São Paulo,v. 8, n. 33, p. 36-41, 2008.

SOUZA, R. R., GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. Técnica da Simulação Aplicada ao Treinamento de Manipuladores de Alimentos, como Recurso para a Segurança Alimentar de Refeições Transportadas. Revista Higiene Alimentar, v.18, n. 122, 21- 25, 2004.

TONDO, E. C., BARTZ, S. Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos. Porto Alegre: Sulina, 2012.

WENDISCH, C. Avaliação da qualidade de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares: construção de um instrumento. (Dissertação de Mestrado). Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca: Rio de Janeiro, 2010.

YAMAMOTO, D. C., MARLET, E. F., SILVA, F. R., SANTOS, L. C. C. A. Caracterização das Condições-Higiênico-sanitárias dos Restaurantes Fast-Food de Dois Shopping Centers, em Diferentes Regiões do Município de São Paulo. Revista Higiene Alimentar, v. 12, n. 122, 14-20p, 2004.

Submetido em: 22/03/2016
Aceito em: 22/04/2016