



## CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DE DELICATESSENS DA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE.

Túlio Henrique Gomes<sup>1</sup>  
tuliohenrique2712@gmail.com

**Resumo:** As delicatessens têm buscado cada vez mais o seu diferencial no mercado, tanto no ponto de vista físico, aperfeiçoando suas etapas de produção, assim como, o investimento na terceirização de serviços que asseguram o controle higiênico-sanitário, esse produto externalizado é representado pelo nutricionista que presta consultoria para a unidade, este profissional é de grande importância para o controle de todas as etapas de produção e o treinamento dos manipuladores e/ou funcionários, certificando assim o devido controle higiênico-sanitário. A presente pesquisa consiste em perquirir e identificar os aspectos higiênico-sanitário de delicatessens da região metropolitana do Recife. As informações foram coletadas por meio de um questionário baseado no roteiro de inspeção de padarias da vigilância sanitária do Recife. Os resultados apresentaram um percentual de adequação de 94,39%, sendo alguns tópicos como: área externa, sanitários destinados ao público, área de vendas e funcionários/manipuladores atingindo o percentual de 100% em todas as delicatessens avaliadas. Essa pesquisa possui a sua parcela de contribuição para as discussões a respeito da prestação de serviços do consultor nutricionista e a sua relação do controle higiênico-sanitário e físico-estruturais nas delicatessens. Sendo de suma importância destacar que o presente estudo não exaure o tema abordado, sendo necessária a realização de mais estudos para destrinchar esse conteúdo, tendo em vista a sua complexidade.

**Palavras-chave:** Higiene; Boas práticas de fabricação; Padarias; Segurança dos alimentos.

**Abstract:** Delicatessens have increasingly sought to differentiate themselves in the market, both from the physical point of view, improving their production stages, as well as the investment in outsourcing services that ensure hygienic-sanitary control, this externalized product is represented by the nutritionist who provides consultancy for the unit, this professional is of great importance for the control of all production stages and the training of handlers and / or employees, thus certifying the proper hygienic-sanitary control. The present research consists in investigating and identifying the hygienic-sanitary aspects of delicatessens in the metropolitan region of Recife. The information was collected through a questionnaire based on the inspection itinerary of bakeries for health surveillance in Recife. The results showed an adequacy percentage of 94.39%, with some topics such as: external area, toilets for the public, sales area and employees / handlers reaching the percentage of 100% in all evaluated delicatessens. This research has its share of contribution to the discussions regarding the provision of services by the nutritionist consultant and its relationship between hygienic-sanitary and physical-structural control in delicatessens. It is of utmost importance to highlight that the present study does not exhaust the topic addressed, it being necessary to carry out further studies to unravel this content, in view of its complexity.

**Keywords:**

Hygiene; Good manufacturing practices; Bakeries; Food safety.



---

<sup>1</sup>Graduado do curso de Nutrição do Centro Universitário Estácio do Recife.

## 1. Introdução

A partir das informações colhidas pelo Instituto Tecnológico de Alimentação, Panificação e Confeitaria (ITPC), compartilhadas pelo relatório da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), foram apurados dados que demonstram uma expansão do segmento nas últimas décadas, desfrutando esse setor, um faturamento em torno de 92,63 bilhões de reais, tendo como base o acompanhamento de indicadores em torno de 400 empresas de 19 estados do Brasil desde 2007, possuindo estas, modelos de atuação e porte divergentes (ABIP, 2018).

A alimentação coletiva vem crescendo significativamente nos últimos anos, desta forma, os estabelecimentos buscam cada vez mais o seu diferencial no mercado, visando à discrepância de valores em comparação aos seus concorrentes, assim como no controle higiênico-sanitário para fornecer produtos de qualidade e com a devida segurança dos alimentos (GERMANO, P. GERMANO, M, 2015, p. 906).

Todos os processos envolvem um complexo sistema operacional com procedimentos que devem ser padronizados, claros e precisos, tornando-os de maneira mais fácil e eficiente para que os operadores (manipuladores ou funcionários) possam executar as atividades com agilidade e eficiência, desta forma, evitando que os alimentos possam ser contaminados ao longo da sua cadeia produtiva (FONSECA; SANTANA, 2012, p. 11).

A atuação de um consultor em uma Unidade de Alimentação e Nutrição é ampla e envolve desde o layout para seguir um fluxograma adequado, ao fornecimento de treinamento e capacitação dos manipuladores, implementando Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), instruindo os mesmos com boas práticas de produção e controle higiênico sanitário, além de ser responsável pela elaboração de lista de compras, planejamento de cardápio e supervisão da produção de refeições (GERMANO, P. GERMANO, M, 2015, p. 906, 911).

Sendo importante a realização estudos em relação as boas práticas de alimentos, focando em pontos importantes como a qualidade de produtos servidos, higienização adequada, controle de pragas urbanas, aquisição de matérias-primas de qualidade que garanta o padrão de qualidade na manipulação, preparação e armazenamento de alimentos (FERNANDES, 2012, p. 203).

Segundo SILVA JR, 2014 é de suma importância para o consumidor o controle higiênico-sanitário dos alimentos que consomem. Sendo crucial para a longevidade das empresas que trabalham no ramo alimentício implementar sistemas ordenados, desde o preparo dos alimentos até a última fase do fluxograma, sendo esta etapa o consumidor final. A importância da segurança dos alimentos reflete diretamente nos segmentos financeiros, empregatícios, falta de confiança do consumidor e a produção de conflitos. Isto é levado em consideração, pois a deterioração dos alimentos tornam-os descartáveis, gerando gastos para as empresas e tornando-as sem credibilidade.

Uma das formas de venda para o consumidor final são as delicatessens, essas unidades de alimentação apresentam uma gama de produtos manipulados, para asseverar que os alimentos preparados estejam isentos de contaminação e livre de deterioração, estando seguro para o consumidor. É primordial adotar medidas preventivas, um desses critérios é o controle de cada etapa da produção, sendo uma das alternativas para ter a devida prudência destas etapas, a avaliação das condições higiênicas sanitárias dos estabelecimentos (FORSYTHE, 2013). Assim, o estudo



pretende verificar os fatores que influenciam no controle higiênico-sanitário de algumas delicatessens da região metropolitana do Recife.

## 2. Metodologia

Estudo transversal, realizado entre março a novembro de 2019, em 5 (cinco) delicatessens da região metropolitana do Recife. Aplicado nestas unidades um questionário baseado no roteiro de inspeção em padarias da vigilância sanitária da região da pesquisa, contendo 104 indagações divididas em tópicos, sendo estes: área externa, água, resíduos, controle integrado de pragas e vetores, sanitários e vestiários dos funcionários, sanitários destinados ao público, instalações e edificações, recebimento de produtos, armazenamento da matéria prima e produtos, área de produção, área de vendas, equipamentos expositores e balcões térmicos, funcionários/manipuladores e documentação. Tendo em conta o regulamento da Vigilância Sanitária do município estudado para padarias, as variáveis do local foram analisadas em “conforme”, “não conforme” e “não se aplica”. As exigências que necessitavam de documentações foram solicitadas as devidas papeladas concludentes, as informações de cada instituição foram fragmentadas em 14 (quatorze) gráficos divididos por tópicos presentes no *checklist* e 1 (uma) tabela com a tabulação da média individual e geral dos tópicos de cada delicatessen avaliada, foram feitas revisões criteriosas de livros e artigos dos últimos 16 anos para a realização da pesquisa. As delicatessens foram selecionadas a partir de alguns critérios, como: possuírem mais de 15 (quinze) funcionários, fornecerem alimentos de produção própria e que possuíam um consultor nutricionista.

Os dados foram carregados em apenas 1 (uma) visita em cada unidade, as informações coletadas foram divulgadas sem a propagação do nome dos estabelecimentos do presente estudo. Na pesquisa as delicatessens serão denominadas como “A”, “B”, “C”, “D”, “E”. As empresas que optaram por contribuir com a pesquisa, foram submetidas a preencherem os devidos documentos, deste modo, antes da aplicação do *checklist* foram recolhidas as assinaturas do representante na carta de anuência.

## 3. Resultados e discussão



Figura 1 – Percentual médio de adequação das condições higiênico-sanitárias nas delicatessens referente a área externa.



De acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 (BRASIL, 2004), a área externa deve ser ausente de animais e objetos que não denotam utilidade. Observa-se então que a figura 1 onde se trata da média referente a área externa apresenta o percentual de 100% de adequação em todas as delicatessens avaliadas, demonstrando manter-se dentro das normas.

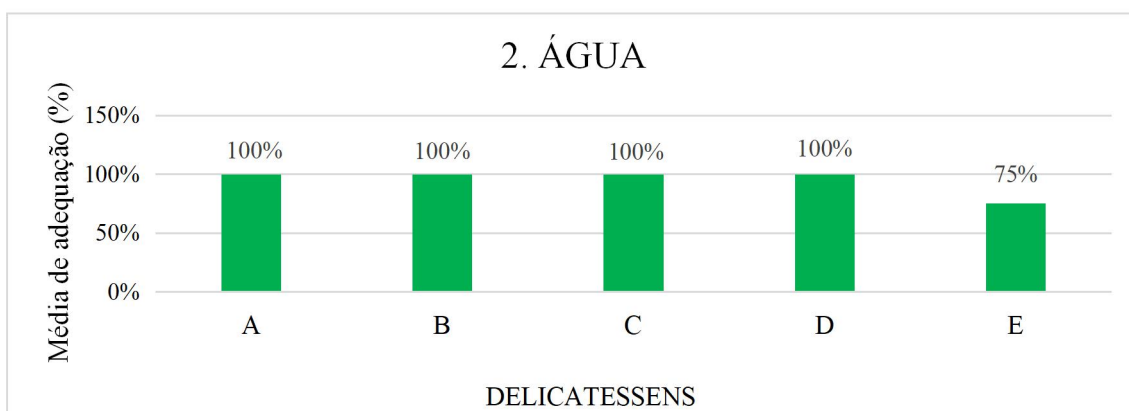


Figura 2 – Percentual médio de adequação das condições higiênico-sanitárias nas Delicatessens referente a água.

A qualidade da água está associada à prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), o controle microbiológico deste líquido é de grande importância, agindo como um anteparo a saúde da população (SILVA et al, 2013). Na figura 2 foi verificado que apenas a delicatessen ‘E’ não apresentou 100% de adequação, constando rachaduras no reservatório. Segundo a RDC nº 216/2004, os reservatórios devem ser isentos de rachaduras, infiltrações e descascamentos, mantendo um bom estado de conservação (BRASIL, 2004).

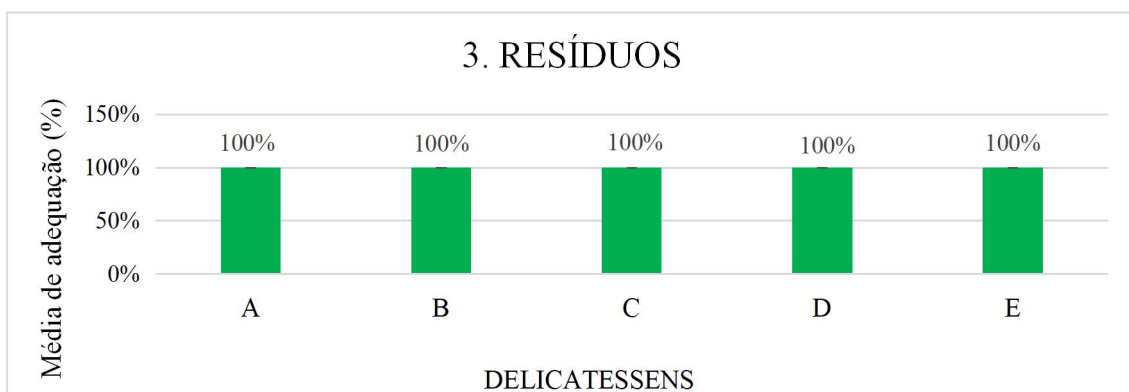


Figura 3 – Percentual médio de adequação das condições higiênico-sanitárias nas delicatessens referente a resíduos.



Conforme mostra a figura 3 referente à média de adequação dos resíduos, as delicatessens atenderam com os requisitos analisados no *checklist*. Um estudo realizado em restaurantes populares no Rio Grande do Norte, LIMA (2016) observou inadequações ao manejo de resíduos referente a possuir coletores em quantidades inadequadas, sem identificação e com acionamento manual. Segundo ARAÚJO e CARVALHO (2015), para facilitar a reciclagem do material reciclável tendo um maior potencial de reaproveitamento se faz necessário a divisão dos resíduos orgânicos e inorgânicos.

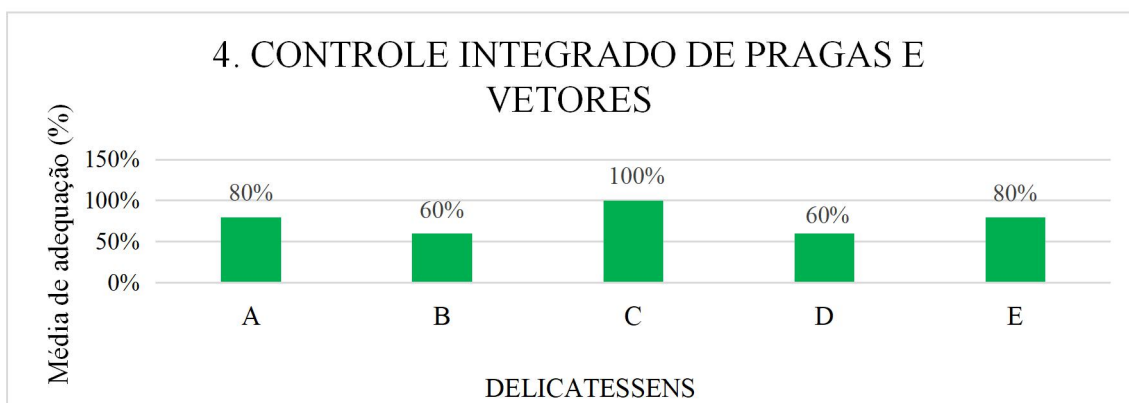


Figura 4 – Percentual médio de adequação das condições higiênico-sanitárias nas delicatessens referente ao controle integrado de pragas e vetores.

A média das 5 (cinco) delicatessens com relação ao controle integrado de pragas e vetores foram de 76%, todas elas possuíam os POPs referentes ao controle integrado de pragas e vetores previstos na RDC 216/2004 (BRASIL, 2004). A empresa “A” não possui ralos na área de produção, após indagação foi relatado pelo profissional técnico que a limpeza da área era realizada e em seguida o desaguamento através da passagem do pano, com isso, não se aplica.

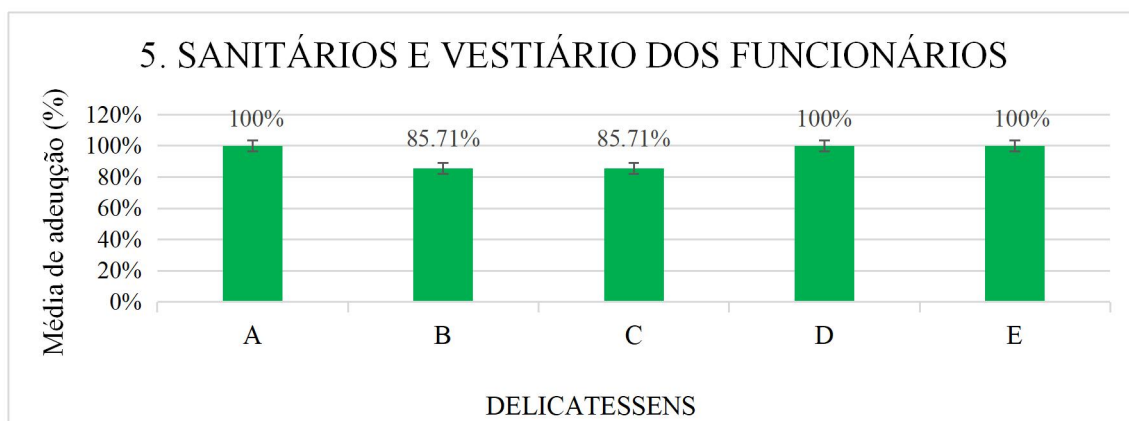




Figura 5 – Percentual médio de adequação das condições higiênico-sanitárias nas delicatessens referente a sanitários destinados aos funcionários.

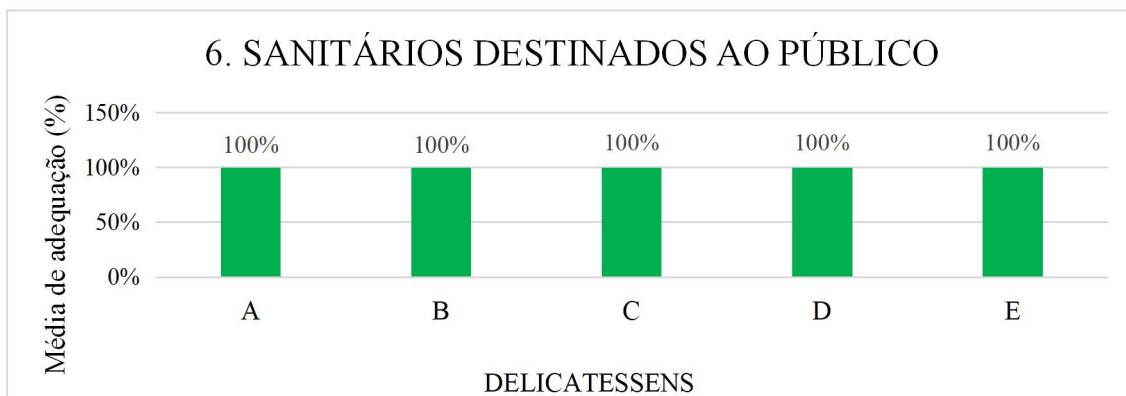


Figura 6 - Percentual médio de adequação das condições higiênico-sanitárias nas delicatessens referente a sanitários destinados ao público.

Os resultados obtidos para o tópico 5 e 6 foram satisfatórios, onde foi possível observar no tópico 5, 3 unidades dentro dos requisitos e 2 (B e C) contendo não conformidades, estas apresentaram o teto e a parede do banheiro destinado aos funcionários não constando material resistente e exibindo permeabilidade, assim como o assento do banheiro não possuir tampa respectivamente. Os sanitários destinados ao público do tópico 6, encontram-se todas as delicatessens dentro dos conformes, possuindo o total de 100% das adequações. Segundo OLIVEIRA (2003) é obrigação dos estabelecimentos possuírem banheiros destinados exclusivamente para os funcionários. As instalações sanitárias precisam ser desenvolvidas com chuveiro para cada 20 funcionários, torneira com acionamento automático e sendo de fundamental importância possuir nestas instalações armários individuais, paredes e pisos sem permeabilidade, lisos e de cores claras (OLIVEIRA, 2003).

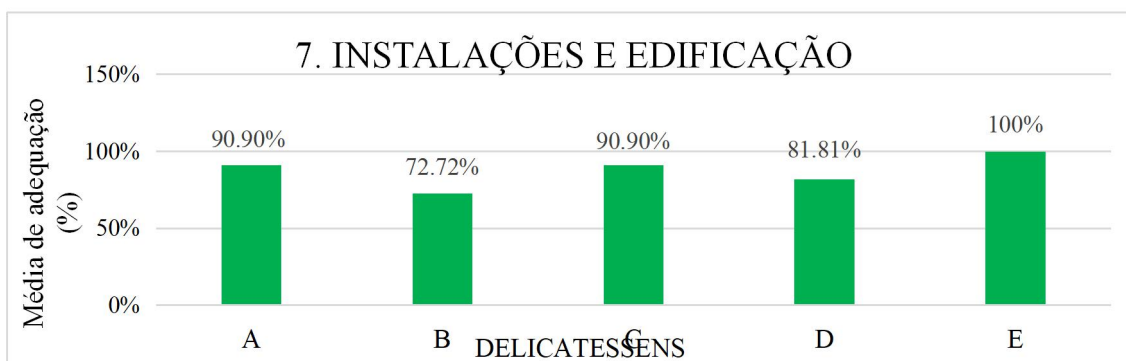


Figura 7 – Percentual médio de adequação das condições higiênico-sanitárias nas delicatessens referente a instalações e edificação.



A figura 7 consta o tópico com o maior número de não conformidades, possuindo 4 delicatessens com uma ou mais não conformidades, sendo a delicatessen “E” a única a estar dentro de todos os parâmetros. Algumas das não conformidades foi a iluminação inadequada, ausência de telas milimétricas em alguns setores e portas não apresentando material liso.

No estudo de Reis, Flávio e Guimarães (2015) em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar foi verificado que a grande parte das inadequações estava associado às instalações e edificação da unidade e mesmo com as não conformidades foi relatada nesse estudo a importância do nutricionista, pois mesmo com os problemas apresentados, a unidade se encontrava dentro do nível de tolerância aceitável. Essa pesquisa também verificou a relevância do nutricionista no gerenciamento da unidade para seguir as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e ao Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (REIS; FLÁVIO; GUIMARÃES, 2015).

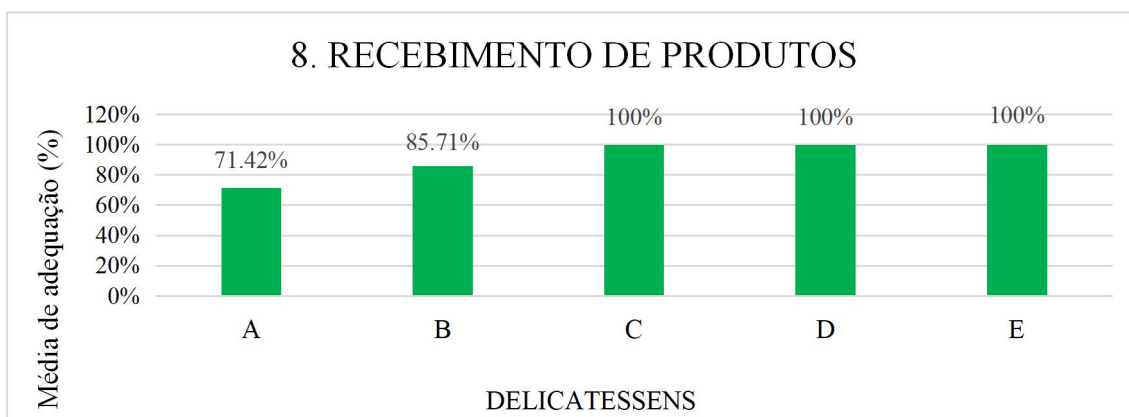


Figura 8 – Percentual médio de adequação das condições higiênico-sanitárias nas delicatessens referente a recebimento de produtos.

De acordo com dados analisados as delicatessens “C”, “D”, “E” obtiveram resultados satisfatórios em relação ao gráfico apresentado. Em contrapartida, os tópicos A e B apresentaram resultados inferiores 71,42% e 85,71% respectivamente. De acordo com CONTRI (2015) a área de recebimento é um dos pontos principais para manter o controle sanitário dentro dos estabelecimentos, tendo em vista que a área deve dispor de ambiente limpo e protegido exclusivamente para este fim, em tamanho adequado para o recebimento das mercadorias e embalagem. Devendo os respectivos locais possuir pias para lavagem das mãos e pré-higienização das mercadorias sempre que necessário, além de possuir balança para a pesagem das mercadorias e mesa para o manuseio de documentos.

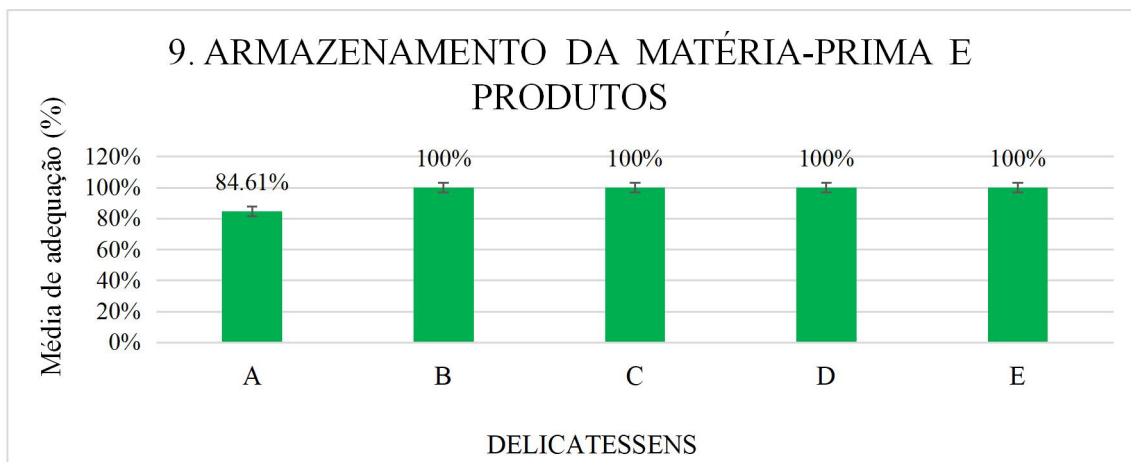


Figura 9 – Percentual médio de adequação das condições higiênico-sanitárias nas delicatessens referente ao armazenamento da matéria-prima e produtos.

Em relação à figura 9, as delicatessens “B”, “C”, “D” e “E” obtiveram resultados dentro da conformidade estabelecida pelo *checklist*, em contraposto a delicatessen “A” não obteve 100% por não possuir documentos que comprovem o controle dos equipamentos e manutenção periódica.

Segundo a resolução RDC nº 275/2002, que predispõe sobre o regulamento técnico dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), recomenda que as unidades de alimentação e nutrição (UAN) devem dispor de POP no qual devem especificar a periodicidade e manutenção dos equipamentos envolvidos no processo de produção dos alimentos, assim como os documentos relativos à calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou apresentem comprovantes caso o serviço seja feito por empresas terceirizadas.

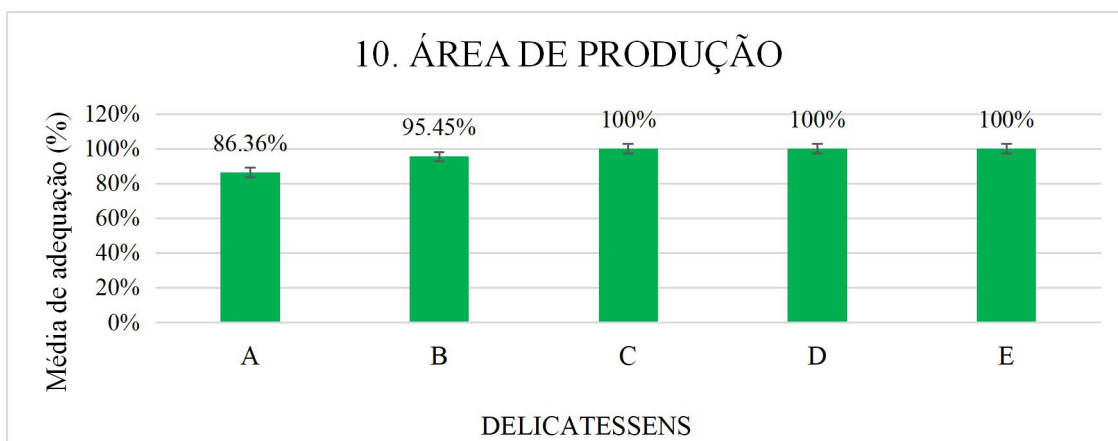


Figura 10 – Percentual médio de adequação das condições higiênico-sanitárias nas delicatessens referente a área de produção.

A partir do gráfico analisado, as delicatessens “C”, “D” e “E” apresentaram resultados positivos em relação área de produção: pia para lavagem das mãos, lixeiras com tampas acionadas sem contato manual, onde foi verificado que as mesmas possuíam cartazes que orientavam os funcionários a respeito da lavagem das mãos e barreiras físicas delimitada por estruturas destinadas à seleção, limpeza e lavagem. Em contrapartida, as padarias “A” e “B” apresentaram resultados de 86,36% e 95,45% respectivamente.

Na área destinada à produção de alimentos, devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos. Os lavatórios devem possuir sabonete antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual. (BRASIL, 2014).

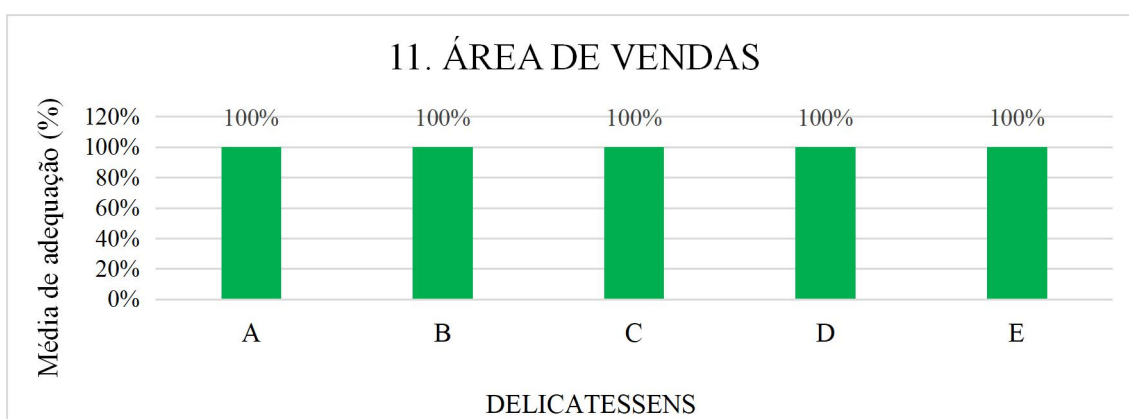


Figura 11 – Percentual médio de adequação das condições higiênico-sanitárias nas delicatessens referente a área de vendas.

A média das 5 (cinco) delicatessens em relação a área de vendas foram de 100%, onde todas estavam dentro das conformidades estabelecidas pelo *checklist*.

Segundo dados da Associação Brasileira e Bares e Restaurantes, o consumidor brasileiro utiliza 25% da sua renda com alimentação fora do lar. O ramo da alimentação coletiva vem demonstrado um aumento acima de 10% no setor da gastronomia nos últimos anos. Pode-se inferir que o fato deve estar relacionado com vida moderna do trabalhador em decorrência de pouco tempo para o preparo das refeições. (ABRASEL, 2019).

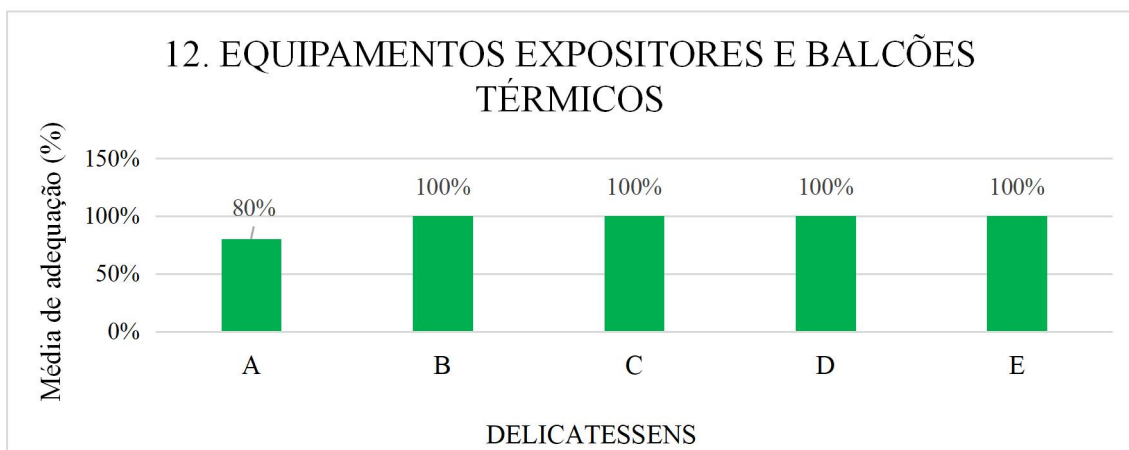


Figura 12 – Percentual médio de adequação das condições higiênico-sanitárias nas delicatessens referente a equipamentos expositores e balcões térmicos.

De acordo com o gráfico analisado as delicatessens “B”, “C”, “D” e “E” obtiveram um resultado de 100%, em contrapartida, a delicatessen “A” obteve 80% após informação fornecida pela empresa em não possuir termômetro.

Segundo SILVA JUNIOR (2015), é imprescindível discutir estudos científicos a respeito da segurança dos alimentos observando-se as condições higiênicas e práticas de manipulação e preparo de refeições. Sendo a lista de verificação uma etapa primordial para garantir o controle higiênico sanitário em unidades produtoras de refeição. Afim de que os estabelecimentos possam identificar as conformidades de acordo com os dados coletados e realizem medidas corretivas para adequar às condições de preparo das refeições.

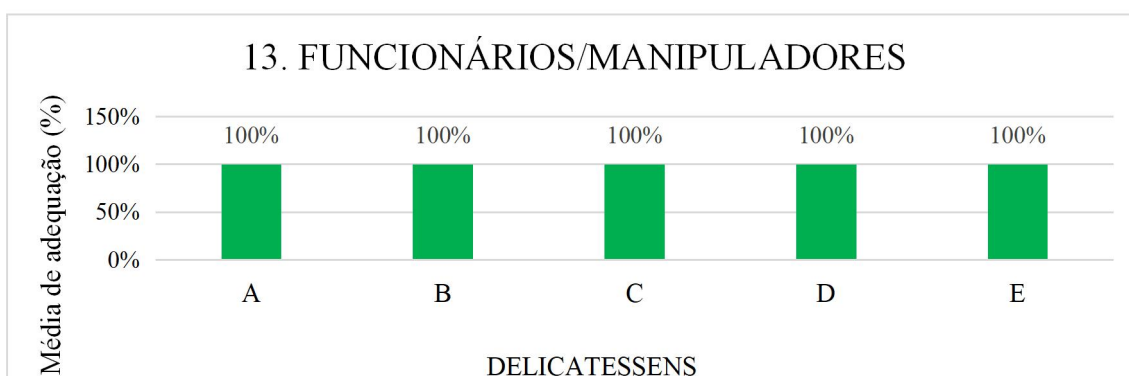




Figura 13 – Percentual médio de adequação das condições higiênico-sanitárias nas delicatessens referente aos funcionários/manipuladores.

Conforme a figura 13 todas as padarias atenderam ao objetivo proposto referente aos funcionários/manipuladores. Todos os funcionários estavam uniformizados, com toucas, sapatos ou botas de borracha devidamente limpos. Estando os homens com as barbas devidamente aparadas e uso de toucas. As mulheres com os cabelos protegidos por toucas, unhas curtas, limpas e sem esmalte.

Segundo MEDEIROS (2015), a fase principal da Unidade de Alimentação e Nutrição onde ocorre contaminação dos alimentos é na manipulação. Isto ocorre quando os estabelecimentos não aplicam medidas de controle higiênico-sanitárias adequadas durante a manipulação dos alimentos ou quando as condições de trabalho UAN são totalmente insatisfatórias. No entanto, quando são empregadas atividades voltadas a formação e capacitação dos trabalhadores esses riscos são minimizados.

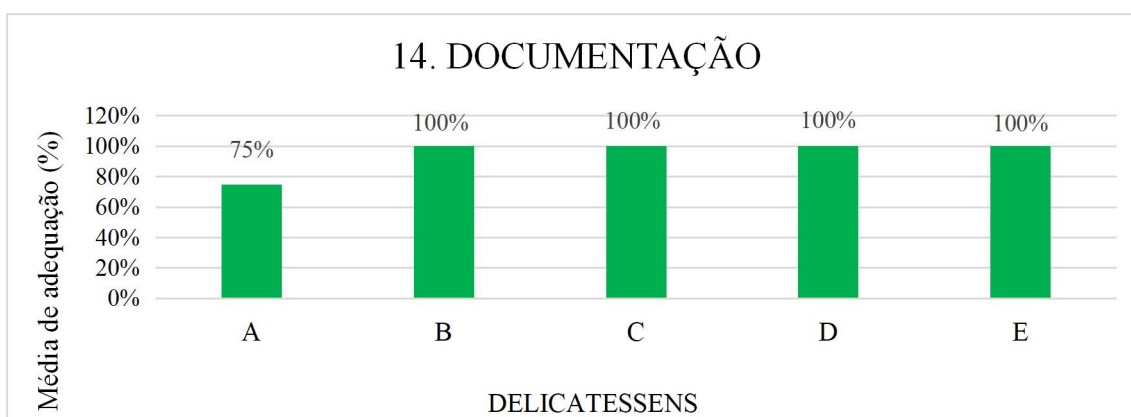


Figura 14 – Percentual médio de adequação das condições higiênico-sanitárias nas delicatessens referente a documentação

Referente ao gráfico 14 as padarias “B”, ”C”, “D” e “E” atingiram resultados positivos conforme estabelecidos pelo *checklist*, todas possuem manual de boas práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e comprovantes de capacitação realizada pelos funcionários. Em contrapartida, a unidade “A” obteve um resultado inferior de 75% tendo em vista que a mesma não possui certificado de regularidade técnica.

De acordo com o estudo elaborado por Ferreira *et al.* (2010,p. 234), a adequação das UAN apresentou uma ampla variação, entre 6,7% e 100%. Oito das UANs institucionais estudadas apresentaram a documentação adequada, incluindo-se no Grupo 1. Como preconiza a legislação, os serviços de alimentação devem contar com documentação referente à elaboração e implementação das boas práticas a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.



Tabela 1 - Média por tópicos e geral dos resultados do *checklist* aplicado nas delicatessens.

<b>TABELA 1</b>	<b>DELICATESSEN</b>				
<b>TÓPICOS</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
<b>1</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>2</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>75%</b>
<b>3</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>4</b>	<b>80%</b>	<b>60%</b>	<b>100%</b>	<b>60%</b>	<b>80%</b>
<b>5</b>	<b>100%</b>	<b>85,71%</b>	<b>85,71%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>6</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>7</b>	<b>90,90%</b>	<b>72,72%</b>	<b>90,90%</b>	<b>81,81%</b>	<b>100%</b>
<b>8</b>	<b>71,42%</b>	<b>85,71%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>9</b>	<b>84,61%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>10</b>	<b>86,36%</b>	<b>95,45%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>11</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>12</b>	<b>80%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>13</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>14</b>	<b>75%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>TOTAL</b>	<b>1268,29%</b>	<b>1299,59%</b>	<b>1376,61%</b>	<b>1341,81%</b>	<b>1355%</b>
<b>MÉDIA</b>	<b>90,59%</b>	<b>92,82%</b>	<b>98,32%</b>	<b>95,84%</b>	<b>96,78%</b>
<b>MÉDIA GERAL DO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO</b>					<b>94,87%</b>

#### 4. Conclusões



O presente estudo evidencia que as 5 (cinco) delicatessens estudadas apresentaram o devido controle higiênico-sanitário, assim como atendendo quase que na sua totalidade as exigências do aspectos físico-estruturais. Essas unidades denominadas “A”, “B”, “C”, “D” e “E”, apresentaram uma média geral de 94,87%, sendo 90,59% a delicatessen com o menor nível de adequação e a maior constando 98,32%, estes resultados comprovam os devidos cuidados prestados pelas unidades referentes à segurança dos alimentos e com a prevenção de possíveis contaminantes alimentares.

Os resultados encontrados parecem estar ligados fortemente a presença do responsável técnico nestas unidades, onde foi verificado mediante documentação possuir manual de boas práticas, assim como cumprir com os procedimentos operacionais padronizados em todas as delicatessens averiguadas.

Os entraves para a realização da pesquisa foi encontrar delicatessens que possuíssem um número superior a 15 (quinze) funcionários e constasse um nutricionista que prestasse consultoria nas unidades. Esse estudo dispõe de sua relevância nutrir a população com dados atuais sobre a importância de um profissional qualificado para a realização da implementação de sistemas que visem à qualidade dos serviços prestados, gerenciando as unidades de acordo com as normas regulatórias da vigilância sanitária.

Essa pesquisa possui a sua parcela de contribuição para as discussões a respeito da prestação de serviços do consultor nutricionista e a sua relação do controle higiênico-sanitário e físico-estruturais nas delicatessens. Sendo de suma importância destacar que o presente estudo não exaure o tema abordado, sendo necessária a realização de mais estudos para destrinchar esse conteúdo, tendo em vista a sua complexidade.

## 5. Referências

ABIP. Associação Brasileira Da Indústria de Panificação e Confeitaria, Disponível em: < <http://www.abip.org.br/>> Acesso em: 12 de junho de 2019.

ABRASEL- Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Dados apontam que o brasileiro gasta cerca de 25% de sua renda em alimentação fora do lar. Bahia, 4 de abril de 2019. Disponível em: <https://ba.abrasel.com.br/noticias/noticias/dados-apontam-que-brasileiro-gasta-cerca-de-25-de-sua-renda-em-alimentacao-fora-do-lar/>. Acesso em: 26 de novembro de 2019.

ARAÚJO, E. M. L.; CARVALHO, A. C. M. S.; Sustentabilidade e geração de resíduos em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Goiânia-GO. Demetra; 2015; 10(4); 775-796

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC N° 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Praticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução-RDC N° 275, de 21 de Outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos



Operacionais Padronizados aos Estabelecimentos produtores. Diário oficial da união, Brasília, DF, Republicada em 6 de novembro de 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada- RDC no 216., 2004.

CONTRI, V. Patrícia; DEGIOVANNI, C. Gabriel; MATOS, S. de P. H., Cecília. Gestão de Suprimentos. São Paulo: 2015. 27g.

FERNANDES, T. S. Segurança Alimentar em Estabelecimentos Alimentícios – Treinamento de Manipuladores de Alimentos. São Paulo, Atlas, 2012. 203p.

FERREIRA, Míriam Almeida. Avaliação da Adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. Disponível em: <<http://periodicos.ses.sp.bvs.br/pdf/rial/v70n2/v70n2a20.pdf>>. Acesso em: 19 de novembro. 2019.

FONSECA, K.Z; SANTANA, G.R. Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição. 1 ed. Cruz das Almas: Editora UFRB, 2012. 11p.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed; 2013. 602 p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos. 5 ed. São Paulo: Manole. 2015, 906, 911p.

SILVA, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 7 ed. São Paulo: Varela. 2014. 684p

LIMA, Luciana Batista de. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de Restaurantes Populares no Rio Grande do Norte. 2016. 58 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2016. Disponível em: <[https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/3190/1/Avalia%C3%A7%C3%A3ocondi%C3%A7%C3%B5eshigi%C3%AAnico\\_2016\\_Trabalho%20de%20Conclus%C3%A3o%20de%20Curso](https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/3190/1/Avalia%C3%A7%C3%A3ocondi%C3%A7%C3%B5eshigi%C3%AAnico_2016_Trabalho%20de%20Conclus%C3%A3o%20de%20Curso)>. Acesso em: 19 de novembro de 2019.

MEDEIROS, Maria das Graças Gomes de Azevedo. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurantes universitários. Disponível em :<<http://www.scielo.br/pdf/csc/v22n2/1413-8123-csc-22-02-0383.pdf>>. Acesso em: 19 novembro. 2019.

OLIVEIRA, Margarida Pacheco de. Avaliação da área física e fluxo de operações da cozinha do hospital regional de Brasilândia. 2003. 54 f. monografia (especialização- Universidade de Brasília. Centro de excelência em turismo. Brasília, 2003. Disponível em:<[https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/3190/1/Avalia%C3%A7%C3%A3ocondi%C3%A7%C3%B5eshigi%C3%AAnico\\_2016\\_Trabalho%20de%20Conclus%C3%A3o%20de%20Curso](https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/3190/1/Avalia%C3%A7%C3%A3ocondi%C3%A7%C3%B5eshigi%C3%AAnico_2016_Trabalho%20de%20Conclus%C3%A3o%20de%20Curso)>. Acesso em: 19 de novembro de 2019.

REIS, H, F.; FLÁVIO, E, F.; GUIMARÃES, R, S, P. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de montes



---

claros, mg. 2015. Disponível em:  
<<http://www.ruc.unimontes.br/index.php/unicientifica/article/view/369/343>>. Acesso  
em: 19 de novembro de 2019.

SILVA, A. N. ET AL. QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA UTILIZADA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CARUARU, PE. VEREDAS FAVIP – Revista Eletrônica de Ciências - V. 6, n. 2. 2013.

SILVA, Lauriete Carlos; SANTOS, Daniele Barbosa dos; JOSÉ, Jackline Freitas de são; SILVA, Erica Madeira Moreira da. Boas Práticas na Manipulação de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. Demetra; 2015 10(4); 797-820.