

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA REGIÃO DE CAMPINAS-SP

ASSESSMENT OF HYGIENIC AND SANITARY CONDITIONS IN FOOD AND NUTRITION SERVICE UNITS IN THE CAMPINAS-SP REGION

Luciene Trindade da Silva Porto¹, Maria Eduarda Miranda² e
Viviane Cristina Torette Theodoropoulos³

RESUMO

A crescente demanda por refeições fora do lar, impulsionada por mudanças no estilo de vida e pela escassez de tempo para cozinhar, reforça a importância do controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. A segurança alimentar, nesse contexto, depende diretamente da conformidade com as Boas Práticas de Fabricação. Este estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) da região metropolitana de Campinas-SP. Foram avaliadas seis UAN privadas - duas escolares, duas institucionais e duas Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) - com base nos percentuais de adequação e inadequação, segundo os critérios de Stangarlin *et al.* (2013b). Os resultados revelaram heterogeneidade entre os estabelecimentos, com classificações que variaram de excelente (91%) a ruim (40%). A presença de não conformidades, especialmente em instituições que atendem populações vulneráveis, evidencia falhas no cumprimento das normativas sanitárias. Conclui-se que a aplicação sistemática de instrumentos de avaliação, aliada à implementação de planos de ação corretivos e à capacitação contínua das equipes, é essencial para assegurar a oferta de alimentos seguros e em conformidade com a legislação vigente.

Palavras-chave: Boas práticas ; Avaliação sanitária; Segurança alimentar.

ABSTRACT

*The increasing demand for out-of-home meals, driven by lifestyle changes and lack of time for cooking, underscores the importance of hygiene and sanitary control in food service establishments. In this context, food safety depends directly on compliance with Good Manufacturing Practices. This study aimed to assess the hygienic-sanitary conditions of Food and Nutrition Units (FNU) in the metropolitan region of Campinas, São Paulo, Brazil. Six private FNUs - two schools, two institutional units, and two long-term care institutions for the elderly - were evaluated based on adequacy and inadequacy percentages, according to the criteria proposed by Stangarlin *et al.* (2013b). The results showed heterogeneity among the establishments, with classifications ranging from excellent (91%) to poor (40%). The presence of non-conformities, especially in units serving vulnerable populations, highlights failures in complying with sanitary regulations. It is concluded that the systematic application of evaluation tools, combined with the implementation of corrective action plans and ongoing staff training, is essential to ensure the provision of safe food and compliance with current legislation.*

Keywords: *Good practices; Sanitary evaluation; Food safety.*

1 Nutrition Student, Universidade São Francisco, Campinas, São Paulo, Brazil. E-mail: luciene.porto@mail.usf.edu.br. ORCID: <https://orcid.org/0009-0001-5325-8326>

2 Nutrition Student, Universidade São Francisco, Campinas, São Paulo, Brazil. E-mail: maria.miranda@mail.usf.edu.br. ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-5279-877X>

3 Nutritionist, PhD, Professor at Universidade São Francisco, Campinas, São Paulo, Brazil. E-mail: viviane.theodoropoulos@usf.edu.br. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0864-3209>

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são responsáveis pela produção de refeições, além de fornecerem uma alimentação balanceada com condições higiênico- sanitárias que garantam um alimento de qualidade para a manutenção da saúde dos consumidores (Santos, Alves, 2014). Para isso, é necessário a presença do nutricionista que é o profissional capacitado para executar tais funções e que, segundo a Resolução do Conselho Federal dos Nutricionistas Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 estabelece os locais que o nutricionista pode atuar, sendo eles: empresa e instituições, hotelaria marítima, hotéis, comissárias, unidade prisionais, clínicas em geral, hospital, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), serviços de terapia renal, spa clínicos, Instituições de Longa Permanência (ILPI) e similares, restaurantes comerciais, serviço de alimentação ambulante e bufê de eventos (Brasil, 2018).

Neste contexto, a atuação do nutricionista é imprescindível, uma vez que as transformações no estilo de vida, a baixa disponibilidade de tempo para o preparo dos alimentos e as alterações socioeconômicas têm contribuído para o aumento das refeições fora do lar (Grosbelli *et al.*, 2021). Considerando esses fatores, deve-se ter um olhar minucioso, uma vez que a falta de segurança alimentar propicia o desenvolvimento de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) que podem ocorrer devido ao consumo de alimentos ou água contaminada e ocasionar náuseas, vômitos e diarreia (Nunes *et al.*, 2017).

A contaminação dos alimentos por microrganismos ocorre pela falta de conhecimento ou pela falha na execução de boas práticas dos manipuladores (Santos, Palma, 2019), como por exemplo não realizar o procedimento correto de higienização das mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos ou ao tocar materiais contaminados, não manter o cabelo preso com touca e as unhas curtas e sem esmalte, falar, comer e manipular dinheiro durante o manuseio dos alimentos (Brasil, 2004). Além disso, a saúde dos manipuladores e os procedimentos operacionais padronizados (POP) também contribuem para a execução das boas práticas de manipulação (Souza, 2006).

Desse modo, a qualidade sanitária de um serviço de alimentação, é indispensável para a implementação de um conjunto de legislações que apresentem procedimentos adequados para manipulação de alimentos, tendo em vista a garantia da segurança alimentar (Biolchi *et al.*, 2022). Para que isso ocorra, faz-se necessário estabelecer medidas de controles que são definidas pela RDC Nº 216, item 2.12, como um “procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento” (Brasil, 2004).

Uma outra medida para tentar garantir uma alimentação de qualidade, reduzir possíveis riscos de contaminação e prevenir as DTHA é a aplicação do roteiro de inspeção de boas práticas em estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação do Centro de Vigilância Sanitária (CVS-5, 2013).

[...] que estabelece os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para os estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos (Portaria CVS-5, 2013).

Assim sendo, o estabelecimento de procedimentos que favoreçam as condições higiênico-sanitárias desde o processo de manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição dos alimentos e entrega ao consumidor (Brasil, 2004).

A proposta metodológica apresentada por Stangarlin *et al.* (2013b) permite um diagnóstico mais criterioso das condições higiênico-sanitárias, ao oferecer parâmetros objetivos de avaliação que complementam e tornam mais precisas as diretrizes da CVS-5 (2013), as quais, em alguns aspectos, apresentam margem para interpretações subjetivas (Cardoso, 2020).

Assim, o objetivo do presente estudo foi realizar uma avaliação descritiva das condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) da região metropolitana de Campinas-SP, por meio da aplicação do roteiro de inspeção da CVS-5 e da análise dos percentuais de adequação e inadequação com base nos parâmetros propostos por Stangarlin *et al.* (2013b).

METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada em seis Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) do setor privado, sendo duas Unidades de Alimentação e Nutrição no ambiente escolar, duas institucionais e duas em Instituição de Longa Permanência para idosos (ILPI), todas localizadas na região metropolitana de Campinas - SP. Os dados foram obtidos entre os meses de Agosto de 2024 a Outubro de 2024. O estudo foi do tipo observacional e descritivo, em relação a análise qualitativa dos Procedimentos de Boas Práticas de Manipulação em Alimentação Coletiva e não houve intervenção.

O aceite institucional para a realização do estudo foi obtido por meio de termo de anuência assinado pela nutricionista responsável. Destaca-se que, por não envolver a coleta de dados diretamente com seres humanos, esse procedimento é suficiente do ponto de vista ético, conforme as diretrizes aplicáveis à pesquisa em ambientes institucionais.

Participaram do estudo cinco UAN de pequeno porte que serviam até 500 refeições por dia e uma de médio porte com uma produção de até 695 refeições por dia, com sistema de distribuição centralizado. Na Tabela 1 é possível observar as características das UAN avaliadas.

Tabela 1 - Características das UAN avaliadas na região metropolitana de Campinas-SP.

Locais	Horário de Funcionamento	Nº público	Nº Refeições	Nutricionista	Manipulação
UAN de ambiente escolar 1	7:00 às 16:48	197	323	1	4
UAN de ambiente escolar 2	9:30 às 15:50	130	220	1	8
UAN institucional privada 1	6:50 às 6:50	290	695	1	10
UAN institucional privada 2	6:00 às 16:00	125	205	1	5
UAN de ILPI 1	7:00 às 20:00	29	120	1	2
UAN de ILPI 2	7:00 às 20:00	49	98	1	2

Legenda: Informações referentes aos locais avaliados.

Fonte: Próprio Autor.

A lista de verificação foi aplicada durante o expediente com o conhecimento da equipe por meio de observação das condições higiênico-sanitárias. O roteiro utilizado contemplou 55 itens categorizados em 6 capítulos de avaliação de acordo com a CVS-5 (2013):

- (1) Higiene e saúde dos funcionários, responsabilidade técnica e capacitação de pessoal
- (2) Qualidade sanitária e produção de alimentos
- (3) Higienização das instalações e do ambiente
- (4) Suporte operacional
- (5) Qualidade sanitária e das edificações e das instalações
- (6) Documentação e registro das informações

O preenchimento do Roteiro de Inspeção de Boas Práticas foi realizado por meio de observação direta, com registro no Google Forms. As opções de respostas para o preenchimento da lista de verificação foram registradas como “*Conforme*” (C), quando a UAN atendeu ao item observado, “*Não Conforme*” (NC), quando a UAN apresentou não-conformidade para o item observado e “*Não se Aplica*” (NSA), quando o item foi considerado não pertinente a realidade do local. Os itens, cuja resposta foi a opção: “*Não Se Aplica*”, não foram avaliados. Os dados foram posteriormente tabulados em planilha do Microsoft Excel 365 e analisados quanto aos percentuais de adequação e inadequação, de acordo com os seis capítulos estabelecidos pela Portaria CVS-5 (2013).

Embora a CVS-5 (2013) estabeleça os critérios para avaliação, ela não apresenta um modelo de classificação do nível de adequação dos estabelecimentos. Assim, adotou-se a proposta de Stangarlin *et al.* (2013b) que utiliza a porcentagem de adequação mostrada abaixo para a classificação das conformidades higiênico-sanitária dos locais.

- **Excelente:** 91% a 100% de adequação dos requisitos.
- **Bom:** 70% a 90% de adequação dos requisitos.
- **Regular:** 50% a 69% de adequação dos requisitos.
- **Ruim:** 20% a 49% de adequação dos requisitos.
- **Péssimo:** 0% a 19% de adequação dos requisitos.

RESULTADOS

A avaliação das condições higiênico-sanitárias foi conduzida por meio da aplicação do Roteiro de Inspeção das Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e Serviços de Alimentação (CVS-5, 2013), instrumento estruturado em formato de checklist, que possibilita a identificação de conformidades e não conformidades. Essa análise é essencial para subsidiar intervenções que promovam a oferta de alimentos seguros e de qualidade à população. Na Tabela 2, é possível visualizar os resultados em percentuais de adequação e de inadequação em relação a cada uma das seis sessões do roteiro da CVS-5 (2013).

Foi considerado como excelente ou em boas condições higiênico sanitárias as UAN que alcançaram mais de 70% de adequação nas categorias avaliadas. Os resultados demonstraram que nas categorias: (1) *Higiene e saúde dos funcionários, Responsabilidade técnica e Capacitação de pessoal*, quatro UANs atingiram esse patamar - duas de ambiente escolar privado, uma institucional privada e uma de ILPI; (2) *Qualidade sanitária da produção de alimentos*, três UANs se destacaram - uma de ambiente escolar e duas de ILPI; (3) *Higienização das instalações e do ambiente*, quatro UANs apresentaram bons resultados - uma escolar privada, uma institucional e duas de ILPI; (4) *Suporte Operacional*, todas as seis UANs superaram 78% de adequação; (5) *Qualidade sanitária das edificações e instalações*, apenas as UANs de ILPI foram classificadas; e (6) *Documentação e registro das informações*, todas as unidades obtiveram 100% de adequação.

Tabela 2 - Porcentagem de adequação e inadequação das sessões avaliadas de acordo com o roteiro de inspeção da CVS - 5 (2013) das UAN localizadas na região metropolitana de Campinas - SP.

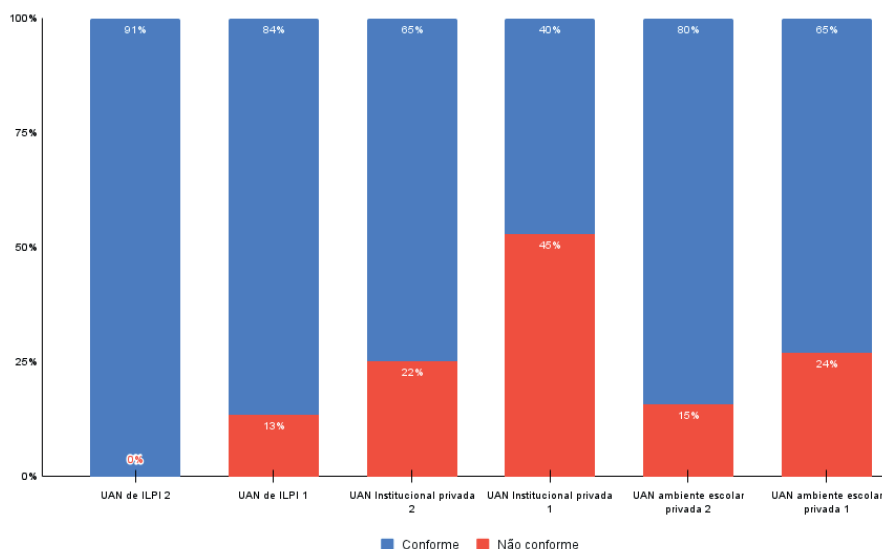
Grupo de Avaliado	UAN de ambiente escolar 1			UAN de ambiente escolar 2			UAN Institucional privada 1			UAN Institucional privada 2			UAN de ILPI 1			UAN de ILPI 2		
	C	NC	NSA	C	NC	NSA	C	NC	NSA	C	NC	NSA	C	NC	NSA	C	NC	NSA
II - Higiene e Saúde dos Funcionários, Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal	78%	22%	0%	100%	0%	0%	44%	56%	0%	89%	11%	0%	67%	33%	0%	100%	0%	0%
III - Qualidade Sanitária da Produção de Alimentos	67%	17%	17%	83%	11%	6%	28%	44%	28%	50%	28%	22%	83%	11%	6%	83%	0%	17%
IV - Higienização das Instalações e do Ambiente	67%	33%	0%	100%	0%	0%	67%	33%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%
V - Suporte Operacional	78%	0%	22%	89%	0%	11%	78%	11%	11%	78%	11%	11%	100%	0%	0%	89%	0%	11%
VI - Qualidade Sanitária das Edificações e das Instalações	47%	47%	7%	53%	40%	7%	67%	13%	20%	53%	33%	13%	80%	13%	7%	93%	0%	7%
VII - Documentação e Registro das Informações	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%

Legenda: C = Conforme; NC = Não Conforme; NSA = Não se aplica.

Fonte: Próprio Autor.

Na Figura 1, é possível visualizar a classificação dos percentuais de adequação e de inadequação gerais conforme a classificação de Stangarlin *et al.* (2013b).

Figura 1 - Porcentagem de adequação e inadequação geral das UANs avaliadas na região metropolitana de Campinas-SP segundo Stangarlin *et al.* (2013b).



Fonte: Próprio Autor.

Com base no critério de classificação proposto por Stangarlin *et al.* (2013b), observou-se uma ampla variação nas condições higiênico-sanitárias das UAN avaliadas. Uma unidade obteve 91% de adequação, sendo classificada como excelente, o que indica conformidade satisfatória com os parâmetros avaliados. Duas UAN apresentaram índices entre 80% e 84%, sendo consideradas em boa condição, embora ainda com pontos passíveis de melhoria. Outras duas unidades atingiram 65% de adequação, refletindo uma situação regular, com necessidade de ajustes mais consistentes. Por fim, uma UAN obteve apenas 40% de adequação, revelando condições higiênico-sanitárias insatisfatórias e sugerindo a urgência de intervenções corretivas.

DISCUSSÃO

A análise das UAN avaliadas, com base nos seis capítulos da Portaria CVS-5 (2013), evidenciou que os principais pontos de não conformidade se concentram nos itens: (1) *Higiene e saúde dos funcionários, responsabilidade técnica e capacitação de pessoal*; (2) *Qualidade sanitária da produção de alimentos*; (3) *Higienização das instalações e ambiente*; e (5) *Qualidade sanitária das edificações e instalações*. Tais inconformidades foram recorrentes, independentemente do tipo de instituição (ambiente escolar, institucional ou ILPI), com variações na gravidade das inadequações conforme demonstrados na Tabela 2 e Figura 1.

Nas UANs localizadas em ambientes escolares, observaram-se percentuais mais elevados de inconformidade, como evidenciado na unidade 1, sobretudo nos itens relacionados à capacitação de pessoal, higienização das instalações e infraestrutura física. Essas inadequações incluíram o uso de panos não descartáveis, ausência de fechamento automático nas portas e presença de ralos não sifonados. Esses achados comprometem diretamente a segurança alimentar e corroboram os resultados de Ribeiro *et al.* (2018), que também relataram falhas semelhantes em escolas públicas.

As UANs de instituições privadas apresentaram percentuais preocupantes de inadequação, com destaque para a unidade 1, onde se verificaram falhas expressivas no item relacionado aos manipuladores, como uso de adornos, ausência de EPIs e treinamentos insuficientes. No processo de produção de alimentos, identificaram-se práticas de risco, como descongelamento inadequado e falta de controle de temperatura. Esses dados foram demonstrados na Tabela 2 e contrastam com os resultados de Lenz *et al.* (2019), que observaram índices de conformidade entre 90,85% e 22,27% em instituições semelhantes, sendo que as maiores porcentagens de inconformidade foram: edificação, instalações, equipamentos móveis e utensílio e nos manipuladores.

Nas UAN de ILPI, os resultados foram mais positivos, com destaque para a unidade 2, que obteve 100% de conformidade. Já a unidade 1 apresentou falhas pontuais nos itens relacionados à capacitação dos funcionários e estrutura física, como ausência de treinamentos regulares e de proteção em luminárias. Apesar disso, os índices foram mais satisfatórios do que os identificados por Ferreira (2019), que encontrou percentuais gerais de conformidade de 41%, sendo que as maiores inconformidades foram nos itens: amostras, controles e registros, higiene, aspectos gerais da produção e documentação e autorização para funcionamento.

Em relação aos capítulos (4) *Suporte operacional* e (6) *Documentação e registros*, todas as UANs apresentaram índices considerados bons ou excelentes. No entanto, a discrepância entre o que está formalizado e o que é efetivamente executado na rotina operacional revela uma fragilidade na implementação das boas práticas. A ocorrência de falhas como o uso de adornos, práticas inadequadas de descongelamento, ausência de monitoramento de temperatura e risco de contaminação cruzada apontam para a necessidade de ações contínuas de capacitação, supervisão técnica e reforço das rotinas de controle higiênico-sanitário.

A classificação geral das UANs, de acordo com os critérios de Stangarlin *et al.* (2013b), revelou variações entre os diferentes tipos de instituições avaliadas, como demonstrado no Gráfico 1 apresentado anteriormente.

As UANs em ambiente escolar privadas obtiveram classificações distintas, com percentuais de conformidade de 80% e 65%, respectivamente. Apesar de atenderem públicos semelhantes, as diferenças observadas quanto ao número de manipuladores e volume de produção podem justificar os distintos níveis de adequação. Este achado está em consonância com Mendes *et al.* (2019), que também identificaram variações nos percentuais de conformidade entre duas escolas avaliadas, mesmo sob condições operacionais similares.

As UANs de instituições privadas apresentaram os resultados mais críticos. Uma delas foi classificada como “ruim”, com 40% de conformidade, enquanto a outra foi classificada como “regular”, com 65% de conformidade. A discrepância nos resultados pode estar relacionada a fatores estruturais e organizacionais, como porte da unidade, número de refeições produzidas por dia e práticas de gestão. Estudos como o de Lenz *et al.* (2019) evidenciam que unidades de pequeno porte podem alcançar altos índices de conformidade quando contam com estrutura adequada, equipe capacitada e processos bem estabelecidos - aspectos que parecem ter influenciado negativamente os resultados das UANs institucionais deste estudo.

Nas UANs de ILPI, os resultados foram mais positivos. Ambas as unidades foram classificadas como “excelente” e “bom”, com percentuais de 91% e 84%, respectivamente. A semelhança no porte das UANs, número de refeições e quantidade de manipuladores sugere que a experiência da nutricionista responsável pode ter desempenhado um papel relevante na melhoria das condições higiênico-sanitárias, uma vez que a unidade com maior tempo de atuação da profissional apresentou melhor desempenho. Ferreira (2020) corrobora essa hipótese ao relatar percentuais inferiores de adequação em ILPI com menor tempo de gestão técnica.

De forma geral, os resultados evidenciam que o desempenho das UANs está diretamente relacionado a múltiplos fatores, como infraestrutura, número de funcionários, capacitação técnica, experiência da equipe gestora e organização do processo produtivo. A análise global das conformidades e inconformidades, conforme apresentado no Gráfico 2, reforça a importância da atuação do nutricionista na promoção de boas práticas e da adesão aos critérios estabelecidos na legislação vigente, como preconiza a RDC nº 216/2004, visando garantir a qualidade e a segurança dos alimentos oferecidos.

A atuação do nutricionista responsável técnico se mostra fundamental para garantir a segurança alimentar, especialmente diante da diversidade do público atendido - como crianças, idosos e indivíduos com condições clínicas específicas. A aplicação sistemática do checklist da CVS-5 (2013) constitui uma ferramenta estratégica de diagnóstico situacional, subsidiando o planejamento de ações corretivas e a consolidação de uma cultura de boas práticas nas unidades avaliadas.

CONCLUSÃO

O estudo evidenciou variações nas condições higiênico-sanitárias das UAN da região metropolitana de Campinas-SP. A aplicação do Roteiro de Inspeção da CVS-5 (2013) mostrou-se eficaz para identificar não conformidades e direcionar ações corretivas. Segundo os critérios de Stangarlin *et al.* (2013b), as UAN avaliadas foram classificadas entre “ruim” e “excelente”, demonstra o valor do checklist da CVS-5 como ferramenta de diagnóstico prático para subsidiar o planejamento de intervenções. Destaca-se, ainda, a importância da capacitação contínua das equipes, por meio de treinamentos práticos em Boas Práticas de Manipulação, como estratégia fundamental para a adequação à legislação vigente e a melhoria da qualidade dos serviços. Considerando que muitas dessas unidades atendem populações vulneráveis, recomenda-se o fortalecimento da vigilância sanitária e a incorporação de critérios complementares de avaliação, visando à segurança dos alimentos. O nutricionista, enquanto responsável técnico e gestor da qualidade, exerce papel essencial nesse processo, contribuindo diretamente para a promoção da saúde pública.

REFERÊNCIAS

BIOLCHI, A. M. R. *et al.* Avaliação de boas práticas em serviços de alimentação de três Unidades de Alimentação e Nutrição. **Revista Simbiologias**, Vale do Taquari/RS, v. 14, n. 20, p. 89-101, nov. 2022. Disponível em: <https://simbiologias.ibb.unesp.br/index.php/files/article/view/257/7>. Acesso em: 8 set. 2024.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 16 set. 2004, p. 1-9. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 3 set. 2024.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 23 mai. 2018, p. 1-55. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/resolucoes_old/Res_600_2018.htm. Acesso em: 8 set. 2024.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Coordenadoria de Controle de Doenças. Centro de Vigilância Sanitária. Divisão de Produtos Relacionados à Saúde. **Portaria CVS nº 5, de 9 de abril de 2013**. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. **Diário Oficial do Estado de São Paulo**: seção I, São Paulo, 19 abr. 2013, p. 32-35. Disponível em: https://cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf. Acesso em: 8 set. 2024.

CARDOSO, R.S. Avaliação das condições sanitárias em restaurantes self-service. **J.Health Sci Inst**, Taubaté, v. 38, p. 52-57, 2020. Disponível em: https://repositorio.unip.br/wp-content/uploads/2020/12/08V38_n1_2020_p52a57.pdf. Acesso em: 29 ago. 2024.

FERREIRA, A.C; PAES, S.N.D; DO NASCIMENTO, K.O. Aspectos Higiênico-sanitários da Cozinha de uma Instituição de Longa Permanência para Idosos. **Nutrição Brasil**, Volta Redonda/RJ, v. 19, n. 1, p. 23-31, 2020. DOI: <http://dx.doi.org/10.33233/nb.v19i1.2280>. Acesso em: 15 nov. 2024.

GROSBELLI, C. *et al.* Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias em Restaurantes comerciais em uma cidade do norte do Rio Grande do Sul. **Revista Perspectiva**, Rio Grande do Sul, v. 45, n. 169, p. 83-92, mar. 2021. Disponível em: <http://ojs.uricer.edu.br/ojs/index.php/perspectiva/article/view/136/65>. Acesso em: 04 set. 2024.

LENZ, B.E *et al.* Verificação de Boas Práticas em Duas Unidades de Alimentação e Nutrição Inseridas em Dois Municípios do Rio Grande do Sul, **Revista Simbiologias**, Rio Grande do Sul, v. 11, n. 15, p. 1-15, 2019. Disponível em: <https://simbiologias.ibb.unesp.br/index.php/files/article/view/203/229>. Acesso em: 19 nov. 2024.

MENDES, T.I.L *et al.* Condições Higiênicas e Sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição de Escolas em Tempo Integral, **Revista Eletrônica Acervo Saúde**, Piauí, v. 31, n. 31, p. 1-10, ago. 2019. Disponível em: <https://acervomais.com.br/index.php/saude/article/view/1150/694>. Acesso em: 14 nov. 2024.

NUNES, S.M *et al.* Surto de Doença Transmitida por Alimentos nos Municípios de Mauá e Ribeirão Pires - SP. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 31, n.264/265, p. 97-102, fev. 2017. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/04/833113/264-265-sitecompressed-97-102.pdf>. Acesso em: 04 set. 2024.

PEREIRA, F.G *et al.* Condições Higiênicas de um Serviço de Alimentação em um Centro de Atenção Psicossocial. **Revista de Ciência y Tecnología**, Argentina, v.23, p. 48-53, jun. 2015. Disponível em: https://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S185175872015000100008&script=sci_arttext Acesso em: 19 nov. 2024.

RIBEIRO, J.A *et al.* Análise das Condições Higiênico-sanitárias das Unidades de Alimentação e Nutrição das Escolas de um Município no Vale do Ribeira, SP. **Research, Society and Development**, Itajubá, v. 7, n. 8, p. 1-13, abr. 2018. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/5606/560659015004/560659015004.pdf>. Acesso em: 19 nov. 2024.

SACCOL, A.L.F *et al.* Importância de Treinamento de Manipuladores em Boas Práticas. **Disciplinarum Scientia**, Santa Maria, v.7, n.1, p. 91-99, 2006. Disponível em: <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/906/850>. Acesso em: 19 nov. 2024.

SANTOS, V. F.N; ALVES, M.A.A. Unidades de Alimentação e Nutrição no Brasil: Conhecendo o perfil de seus pesquisadores. **Revista Científica Linkania**, São Paulo, v. 1, n. 5, p. 84-99, ago. 2014. Disponível em: <https://linkania.org/master/article/view/171/151>. Acesso em: 08 set. 2024.

SANTOS, R.P; PALMA, L.M. Doenças Transmitidas Por Alimentos: Aspectos Gerais e Seu Impacto Na Saúde Do Consumidor. **Revista Interdisciplinar do Pensamento Científico**, Campos dos Goytacazes, v. 5, n. 5, p. 995-1005, dez. 2019. Disponível em: <https://reinpec.cc/index.php/reinpec/article/view/442/363>. Acesso em: 10 set. 2024.

STANGARLIN, Lize *et al.* **Instrumentos para Diagnóstico das Boas Práticas de Manipulação em Serviço de Alimentação**. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

SOUZA, L.H.L. A Manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n. 146, p. 211-220, nov. 2006. Disponível em: https://www.aedb.br/seget/arquivos/artigos05/42_artigo%20seget.pdf. Acesso em: 15 set. 2024.