

CONFORMIDADE ÀS BOAS PRÁTICAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL

COMPLIANCE WITH GOOD HANDLING PRACTICES IN AN INSTITUTIONAL FOOD SERVICE

 <https://doi.org/10.63330/aurumpub.060-005>

Rebeca Pimentel Couto

Bacharel em Nutrição

Universidade Federal de Lavras - UFLA

E-mail: rebecapimentelcouto@gmail.com

Fernanda Demoliner

Nutricionista, Professora Visitante

Universidade Federal de Lavras - UFLA

E-mail: demoliner.fernanda@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8170-340X>

Resumo

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) desempenham importante papel na oferta de refeições seguras, sendo fundamental o monitoramento das condições higiênico-sanitárias nesses estabelecimentos. O presente estudo teve como objetivo avaliar as boas práticas de manipulação em uma UAN institucional localizada no sul de Minas Gerais, Brasil. Trata-se de um estudo transversal, descritivo e observacional, realizado entre abril e maio de 2024. A avaliação foi conduzida por meio da aplicação de um checklist de inspeção elaborado com base na Portaria CVS nº 5/2013 e na RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O instrumento continha 123 itens distribuídos em 28 categorias relacionadas às boas práticas de manipulação de alimentos. A unidade apresentou 68,35% de conformidade, sendo classificada como “regular”, conforme os critérios estabelecidos pela legislação sanitária vigente. As principais inadequações observadas estiveram relacionadas às condições estruturais, controle de temperatura, manejo de resíduos, manutenção de equipamentos e práticas operacionais dos manipuladores. Os resultados demonstram a necessidade de monitoramento contínuo das condições higiênico-sanitárias e da implementação de ações corretivas voltadas à garantia da segurança dos alimentos ofertados em restaurantes institucionais.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Boas Práticas; Higiene; Roteiro de Inspeção.

Abstract

Institutional food services play a fundamental role in providing safe meals, making the monitoring of hygienic-sanitary conditions essential in these establishments. This study aimed to assess good food handling practices in an institutional food service located in southern Minas Gerais, Brazil. This was a cross-sectional, descriptive, and observational study conducted between April and May 2024. The evaluation was performed using an inspection checklist developed based on CVS Ordinance No. 5/2013 and RDC No. 216/2004 of the Brazilian Health Regulatory Agency (ANVISA). The instrument consisted of 123 items distributed across 28 categories related to good food handling practices. The unit showed 68.35% compliance and was classified as “regular” according to the criteria established by current sanitary legislation. The main inadequacies identified were related to structural conditions, temperature control, waste management, equipment maintenance, and operational practices of food handlers. The findings highlight the need for continuous monitoring of hygienic-sanitary conditions and the implementation of corrective measures aimed at ensuring food safety in institutional food services.

Keywords: Good handling practices; Hygiene; Inspection checklist; Institutional food service.

1 INTRODUÇÃO

O aumento da alimentação fora do domicílio observado nas últimas décadas tem contribuído para a expansão dos serviços de alimentação coletiva, incluindo restaurantes institucionais e universitários (Bezerra et al., 2013). Nesse contexto, a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos tornou-se um importante desafio para os estabelecimentos do setor, uma vez que falhas nas boas práticas de manipulação podem favorecer a ocorrência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) (Ferreira et al., 2021).

As DTHA representam um relevante problema de saúde pública e estão frequentemente associadas à contaminação dos alimentos durante as etapas de preparo, armazenamento e distribuição (Ferreira et al., 2021; Medeiros et al., 2017). Entre os principais fatores relacionados à contaminação destacam-se inadequações estruturais, higienização inadequada de equipamentos e utensílios, controle insuficiente de temperatura e falhas relacionadas aos manipuladores de alimentos (Brasil, 2024).

Dessa forma, a adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e o cumprimento das legislações sanitárias vigentes, como a RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), são fundamentais para garantir a segurança dos alimentos ofertados em serviços de alimentação (Brasil, 2004). Nesse cenário, a utilização de instrumentos de avaliação, como os roteiros de inspeção (checklists), possibilita identificar não conformidades e subsidiar ações corretivas voltadas à melhoria das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos (Seixas et al., 2008; Ferreira et al., 2021; Brasil, 2004).

Considerando a importância da segurança dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição (UAN) institucional, este estudo avaliou as condições higiênico-sanitárias de um restaurante universitário localizado no sul de Minas Gerais por meio de um *checklist* de verificação das boas práticas de manipulação de alimentos.

2 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, descritivo e observacional, realizado nos meses de abril e maio de 2024 em uma UAN institucional localizada no sul de Minas Gerais, Brasil. O estabelecimento avaliado oferece cardápio do tipo popular e apresenta média diária de aproximadamente 1.800 refeições no almoço e 600 no jantar.

A avaliação das condições higiênico-sanitárias da unidade foi realizada por meio da aplicação de um roteiro de inspeção de boas práticas (*checklist*), elaborado com base na Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo, fundamentada nas diretrizes estabelecida pela Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (Brasil, 2004; São Paulo, 2013).

O instrumento de coleta de dados foi composto por 123 itens distribuídos em 28 categorias, abrangendo aspectos relacionados à saúde e higiene dos manipuladores, responsabilidade técnica, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos, higienização ambiental, abastecimento de água, controle integrado de vetores e pragas, estrutura física, equipamentos, ventilação, iluminação, manejo de resíduos, entre outros aspectos relacionados às boas práticas de manipulação de alimentos.

Para cada item avaliado foram atribuídas as classificações: conforme (S), não conforme (N) e não se aplica (NA). A classificação final do estabelecimento foi realizada de acordo com os critérios estabelecidos pela RDC nº 275/2002, sendo classificados em: Grupo 1 (“bom”), quando apresentaram entre 76% e 100% de conformidade; Grupo 2 (“regular”), entre 51% e 75%; e Grupo 3 (“ruim”), entre 0% e 50% de conformidade (Brasil, 2002).

O percentual de adequação da unidade foi calculado por meio da fórmula de conformidades atendidas: percentual de conformidade = $[(\text{número de itens conformes} \div \text{total de itens avaliados, excluindo-se os itens não aplicáveis}) \times 100]$.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da avaliação das condições higiênico-sanitárias da UAN institucional estão apresentados na Tabela 1. Dos 123 critérios avaliados, oito foram classificados como “não se aplica” (NA), restando 115 itens válidos para o cálculo do percentual de conformidade. O estabelecimento apresentou

68,35% de adequação às boas práticas, sendo classificado no Grupo 2 (“regular”), conforme os critérios estabelecidos pela legislação sanitária (Brasil, 2002).

Tabela 1 - Percentual de conformidades e não conformidades do roteiro de inspeção (*checklist*) aplicado em uma UAN institucional localizado no sul de Minas Gerais, Brasil.

Categorias	Resultados (n)			Resultados (%)		
	S	N	NA	S	N	NA
1 - Controle de saúde dos funcionários (n = 3)	3	0	0	100	0	0
2 - Higiene e segurança dos funcionários (n = 6)	5	1	0	83,33	16,67	0
3 - Responsabilidade técnica e capacitação de pessoal (n = 4)	4	0	0	100	0	0
4 - Visitantes (n = 1)	1	0	0	100	0	0
5 - Recepção e Controle de Mercadorias (n = 6)	5	1	0	83,33	16,67	0
6 - Armazenamento de Produtos (n = 7)	5	1	1	71,42	14,29	14,29
7 - Pré-preparo dos Alimentos (n = 4)	3	1	0	75	25	0
8 - Preparo dos Alimentos (n = 7)	6	1	0	85,71	14,29	0
9 - Distribuição de Alimentos Preparados (n = 9)	7	1	1	77,77	11,11	11,11
10 - Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais (n = 1)	1	0	0	100	0	0
11 - Transporte de alimentos (n = 5)	0	0	5	0	0	100
12 - Higienização das instalações e do ambiente (n = 5)	5	0	0	100	0	0
13 - Abastecimento de água (n = 6)	4	1	1	66,66	16,67	16,67
14 - Esgotamento Sanitário (n = 2)	2	0	0	100	0	0
15 - Materiais recicláveis e resíduos sólidos (n = 2)	1	1	0	50	50	0
16 - Abastecimento de Gás (n = 1)	1	0	0	100	0	0
17 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas (n = 5)	5	0	0	100	0	0
18 - Localização (n = 3)	3	0	0	100	0	0
19 - Instalações (n = 2)	2	0	0	100	0	0
20 - Equipamentos, Utensílios e Móveis (n = 6)	4	2	0	66,66	33,33	0
21 - Piso (n = 3)	1	2	0	33,33	66,66	0
22 - Paredes, Tetos e Forros (n = 5)	3	2	0	60	40	0
23 - Portas e janelas (n = 5)	1	4	0	20	80	0
24 - Iluminação (n = 3)	2	1	0	66,66	33,33	0

25 - Ventilação (n = 6)	5	1	0	83,33	16,67	0
26 - Vestiários e Instalações Sanitárias (n = 12)	10	2	0	83,33	16,67	0
27 - Área de Distribuição e Consumo dos Alimentos (n = 1)	1	0	0	100	0	0
28 - Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (n = 3)	3	0	0	100	0	0
TOTAL (n = 123)	93	22	8	75,61	17,89	6,5

S: Sim (O estabelecimento inspecionado atende todos os quesitos do item de avaliação)

N: Não (O estabelecimento inspecionado não atende a um ou mais quesitos do item de avaliação)

NA: Não se aplica (O item de avaliação não se aplica ao estabelecimento inspecionado)

Fonte: Elaborada pela autora (2026)

Entre as 28 categorias avaliadas, 12 apresentaram 100% de conformidade, destacando-se os itens relacionados ao controle de saúde dos funcionários, higienização das instalações, controle integrado de vetores e pragas urbanas, esgotamento sanitário e documentação das boas práticas.

As principais não conformidades observadas estiveram relacionadas às condições estruturais da unidade, especialmente nos itens “portas e janelas” (80% de inadequação), “piso” (66,66%) e “paredes, tetos e forros” (40%). Foram identificados rachaduras, trincas, umidade, descascamentos e ausência de barreiras físicas adequadas contra entrada de vetores e pragas urbanas. Essas inadequações estruturais podem favorecer a contaminação ambiental e comprometer a segurança dos alimentos (Brasil, 2002; Brasil, 2004; São Paulo, 2013).

Em relação aos manipuladores de alimentos, a categoria “higiene e segurança dos funcionários” apresentou 83,33% de conformidade. Entretanto, foram observadas falhas comportamentais durante a manipulação, como conversas excessivas, tosse e outras práticas inadequadas durante o preparo dos alimentos. Hábitos inadequados de higiene pessoal representam importante fonte de contaminação microbiológica em serviços de alimentação (Coelho et al., 2021). Os microrganismos provenientes de gotículas de salivas expelidas ao falar, cantar e tossir podem depositar-se sobre os alimentos contaminando-os, assim, cuidados que os manipuladores devem ter como falar, espirrar e tossir perto dos alimentos devem ser bem trabalhados nos treinamentos e cursos de capacitação (Zandonadi et al., 2007; Coelho et al., 2021).

No item “recepção e controle de mercadorias”, observou-se ausência de monitoramento da temperatura no recebimento de matérias-primas e ingredientes. Além disso, foram identificadas falhas no controle de temperatura durante o armazenamento refrigerado e na distribuição dos alimentos preparados. O termômetro do balcão térmico encontrava-se sem funcionamento adequado, comprometendo o monitoramento das preparações expostas ao consumo. O controle inadequado de temperatura representa importante fator de risco para proliferação de microrganismos patogênicos e ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (Medeiros et al., 2019).

Observou-se inadequações relacionadas à higienização de hortifrutícolas, ausência de monitoramento da temperatura de óleos e gorduras utilizados em frituras e falhas no manejo de resíduos sólidos, com lixeiras sem acionamento por pedal. Tais inconformidades podem favorecer contaminação cruzada e comprometer a qualidade nutricional e higiênico-sanitária das preparações (Brasil, 2002; Brasil, 2004; São Paulo, 2013). A etapa de higienização de vegetais e frutas é fundamental para minimizar ou eliminar os perigos microbiológicos a níveis aceitáveis, reduzindo os riscos de DTHA ¹². Além disso, a implementação de Procedimentos Operacionais Padronizados para a higienização de frutas e hortaliças é essencial para garantir a eficácia do processo, assegurando que todas as etapas sejam seguidas corretamente e que os alimentos sejam seguros para consumo (Silva Júnior, 2014).

De modo geral, os resultados demonstram que, embora a UAN institucional tenha apresentado classificação regular quanto às boas práticas de manipulação, ainda persistem inadequações estruturais e operacionais que podem comprometer a segurança dos alimentos ofertados. Dessa forma, reforça-se a importância do monitoramento contínuo das condições higiênico-sanitárias e da implementação de ações corretivas voltadas à melhoria dos processos e à prevenção de riscos sanitários.

4 CONCLUSÃO

A UAN avaliada apresentou classificação “regular” quanto às boas práticas de manipulação, evidenciando inadequações principalmente relacionadas às condições estruturais, monitoramento de temperatura e práticas operacionais. Os resultados reforçam a importância do monitoramento contínuo das condições higiênico-sanitárias e da implementação de medidas corretivas voltadas à garantia da segurança dos alimentos ofertados.

REFERÊNCIAS

BEZERRA, Ilana Nogueira et al. Consumo de alimentos fora do domicílio no Brasil. **Rev. Saúde Pública**, v. 47, 2013. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0034-89102013000700006>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde e Ambiente. **Surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar**: informe 2024. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha/situacao-epidemiologica/surtos-de-doencas-de-transmissao-hidrica-e-alimentar-no-brasil-informe-2024.pdf>. Acesso em: 26 maio 2026.

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. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos**

Estabelecimentos/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. D.O.U. Brasília, DF, 2002.

COELHO, Rafaela Holanda et al. Contaminação de alimentos e seus fatores predisponentes: uma revisão integrativa. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 4, n. 3, p. 10071-10087, 2021. DOI: <https://doi.org/10.34119/bjhrv4n3-041>.

FERREIRA, Rhaissa Pinheiro et al. A importância das boas práticas de manipulação dos alimentos ao combate de doenças: revisão de literatura. **Revista Interdisciplinar em Saúde**, v. 8, p. 365-378, 2021. DOI: <https://doi.org/10.35621/23587490.v8.n1.p365-378>.

MEDEIROS, Maria das Graças Gomes de Azevedo et al. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário. **Ciênc. saúde colet.**, V.22, n. 2, 2017. DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-81232017222.17282015>.

MEDEIROS, Rafaella et al. Condições de recebimento de alimentos de origem animal em hotéis de Fortaleza - CE. **Rev. Uniabeu**, v. 12, n. 30, p. 348-359, 2019.

SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS nº 5, de 09 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.** Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, SP, 19 abr. 2013. Disponível em: https://cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf. Acesso em: 26 maio 2026.

SEIXAS, Fernanda 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**, n. 33, 2008.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.** 7. ed. São Paulo: Varela, 2014. 692 p.

ZANDONADI, Renata Puppini et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de autosserviço. **Revista de Nutrição**. v. 20, p. 19 - 26, 2007. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732007000100002>.