

**RISCOS OCULTOS: UMA INVESTIGAÇÃO SOBRE A EFICIÊNCIA DAS BOAS PRÁTICAS
DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM RESTAURANTES DA ORLA MARÍTIMA DA
CIDADE DE SÃO LUÍS – MA**

 <https://doi.org/10.63330/aurumpub.015-004>

Andressa Mendes Neves

Bacharel em Hotelaria
Universidade Federal do Maranhão (UFMA)
E-mail: andressa.mn@discente.ufma.br
LATTES: <http://lattes.cnpq.br/7624315904174256>

Cristiane Rêgo Oliveira

Doutora em Agronomia
Universidade Federal do Maranhão (UFMA)
E-mail: cristiane.rego@ufma.br
LATTES: <http://lattes.cnpq.br/0560741020782992>

Ana Zélia Silva

Doutora em Agronomia
Universidade Federal do Maranhão (UFMA)
E-mail: ana.zs@ufma.br
LATTES: <http://lattes.cnpq.br/2427284277550254>

Cairo César Braga de Sousa

Doutor em Psicologia
Universidade Federal do Maranhão (UFMA)
E-mail: cairo.cezar@ufma.br
LATTES: <http://lattes.cnpq.br/5497195462432937>

Serlyjane Penha Hermano Nunes

Doutora em Ciências
Universidade Federal do Maranhão (UFMA)
E-mail: serlyjane.phn@ufma.br
LATTES: <http://lattes.cnpq.br/9612678599321268>

Camila Gusmão de Moraes

Bacharel em Hotelaria
Universidade Federal do Maranhão (UFMA)
E-mail: Camila.martins.serra@hotmail.com
LATTES: <http://lattes.cnpq.br/2532203430093347>

Jaciara Costa Carneiro

Bacharel em Hotelaria
Universidade Federal do Maranhão (UFMA)
E-mail: jacycarneiro350@gmail.com
LATTES: <http://lattes.cnpq.br/7243214558785742>



Elisângela Souza Arouche

Bacharela em Hotelaria

Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

E-mail: elysouara@hotmail.com

LATTES: <http://lattes.cnpq.br/1420293924895631>

Ana Shellida Costa Brandão da Silva

Discente do curso de Hotelaria

Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

E-mail: shellida.brandao@gmail.com

LATTES: <http://lattes.cnpq.br/8013526782015433>

Jorge Lucas Lindoso Muniz

Gastrólogo

Restaurante Escola SENAC- MA

E-mail: munizlucas32@gmail.com

LATTES: <http://lattes.cnpq.br/7589169869292702>

RESUMO

A segurança de alimentos tem se consolidado como uma temática de crescente relevância no campo da saúde pública, sobretudo em regiões com intensa atividade turística, como é o caso da cidade de São Luís, capital do estado do Maranhão. Levando em conta que se faz necessário garantir a saúde dos consumidores e assegurar a qualidade e manutenção dos serviços no setor turístico local. Objetiva-se identificar possíveis riscos ocultos nos processos de manipulação e armazenamento de alimentos, além de avaliar o grau de conformidade desses estabelecimentos com os critérios estabelecidos pela legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Para tanto, foi aplicado um Checklist elaborado com base na Resolução RDC nº 216 (Brasil, 2004), documento que regulamenta as boas práticas para serviços de alimentação no Brasil. Desse modo, observa-se que em média 65,5% de respostas foram positivas, o que, de acordo com os critérios adotados, classifica os quinze restaurantes avaliados como estando em nível regular de adequação às BPFs. O que permite concluir que há a existência de boas intenções e esforços pontuais por parte dos estabelecimentos, mas também evidencia a necessidade urgente de melhorias estruturais, capacitação contínua dos manipuladores e maior rigor na aplicação dos protocolos sanitários.

Palavras-chave: Segurança de alimentos; Higiene; Manipulação de Alimentos; Riscos Sanitários.



1 INTRODUÇÃO

A segurança de alimentos constitui um elemento central nas discussões sobre saúde pública, especialmente em contextos urbanos onde a alimentação fora do lar se tornou uma prática cotidiana. Restaurantes, como ambientes de produção e consumo de alimentos em larga escala, desempenham papel crítico nesse cenário, sendo também potenciais pontos de vulnerabilidade sanitária. A manipulação e o armazenamento inadequados de alimentos estão diretamente associados à incidência de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHAs), o que evidencia a necessidade de uma análise rigorosa das práticas adotadas por esses estabelecimentos.

É fundamental garantir a segurança de alimentos, a qualidade dos alimentos servidos e a saúde dos consumidores. Alimentos mal manipulados ou armazenados de forma inadequada podem ser contaminados, provocando doenças alimentares. O armazenamento correto — com controle de temperatura, umidade, ventilação e validade — evita deteriorações, perdas e contaminações, além de manter o sabor, a textura e o valor nutricional dos alimentos.

Na cidade de São Luís - MA, observa-se uma expansão significativa do setor alimentício, impulsionada por fatores como o crescimento populacional, o turismo e a diversificação dos hábitos alimentares. No entanto, esse avanço nem sempre é acompanhado pela adoção de práticas efetivas de higiene e segurança dos alimentos. Estudos anteriores apontam que, apesar da existência de normativas regulatórias como a Resolução RDC nº 275 e 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, falhas recorrentes na implementação dos procedimentos operacionais padronizados (POPs) e na capacitação dos manipuladores de alimentos comprometem a eficácia das medidas preventivas.

Corroborando essas preocupações, Costa et al., (2023) analisaram amostras de pescados comercializados em restaurantes da orla marítima de São Luís, revelando a presença de microrganismos patogênicos com potencial risco à saúde pública. A pesquisa identificou deficiências nas práticas de manipulação e armazenamento, destacando a necessidade de um maior rigor na aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e no cumprimento da legislação sanitária vigente. Esses achados reforçam a relevância de investigações locais sobre a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos oferecidos em áreas de grande fluxo turístico.

A presente investigação tem por objetivo analisar, de forma crítica e sistemática, a eficiência das práticas de higiene e segurança de alimentos nos processos de manipulação e armazenamento em restaurantes localizados na cidade de São Luís – MA. A análise será fundamentada em critérios técnico-científicos que permitam não apenas identificar inconformidades, mas também compreender os fatores estruturais, comportamentais e institucionais que contribuem para a persistência de riscos ocultos nesse setor. Espera-se, com isso, fornecer subsídios relevantes para a formulação de estratégias de intervenção



mais eficazes e adaptadas à realidade local, promovendo avanços na proteção da saúde do consumidor e na qualidade dos serviços alimentícios.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

As Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF's) são reconhecidas como instrumentos fundamentais para a garantia da qualidade e segurança sanitária dos alimentos. Elas englobam normas operacionais que asseguram o controle de perigos físicos, químicos e biológicos durante todas as etapas da produção e manipulação de alimentos. A aplicação das BPF em serviços de alimentação é uma estratégia eficaz na prevenção de surtos de doenças de transmissão hídricas e alimentares (DTHAs), uma vez que orienta desde o controle de higiene pessoal dos manipuladores até o monitoramento das condições ambientais. (Oliveira, Santos e Costa, 2021).

Estudos apontam que falhas na adoção de boas práticas estão frequentemente associadas a doenças de origem alimentar e à perda da qualidade dos serviços prestados. Além disso, a fiscalização sanitária tem destacado a importância da capacitação contínua dos manipuladores como estratégia para assegurar o cumprimento das normas estabelecidas. (Franco e Landgraf, 2008).

De acordo com a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil, 2002), as BPF englobam aspectos como a infraestrutura física do local, controle de pragas, higienização de equipamentos e utensílios, condições de armazenamento, saúde e higiene dos manipuladores e a rastreabilidade dos processos. A correta aplicação dessas medidas contribui significativamente para a prevenção de contaminações e surtos alimentares, promovendo a segurança alimentar e a confiança do consumidor.

2.2 QUALIDADE E SEGURANÇA NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

A qualidade em serviços de alimentação está diretamente relacionada à padronização dos processos, ao controle de perigos e à aplicação de normas técnicas específicas que assegurem a integridade dos alimentos ofertados. Esses fatores envolvem desde a seleção de matérias-primas, o controle de temperatura, a higiene dos manipuladores, até o monitoramento das condições ambientais. (Pereira e Costa, 2020).

A segurança alimentar, nesse contexto, é alcançada por meio de uma abordagem preventiva, fundamentada em programas de boas práticas e educação continuada da equipe. A ausência de controle efetivo pode resultar em surtos de doenças transmitidas por alimentos, comprometendo a confiança dos consumidores e a sustentabilidade do negócio. (Silva e Santos, 2018).

A implementação de sistemas de controle sanitário em serviços de alimentação deve ser constante e adaptável às realidades locais. Em regiões litorâneas e turísticas, onde há grande rotatividade de alimentos



e pessoas, esse controle torna-se ainda mais sensível, exigindo rigor na aplicação das normas e na vigilância dos procedimentos internos. (OMS, 2020).

2.3 DOENÇAS DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR (DTHA'S)

As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA's) representam um dos maiores desafios à saúde pública no contexto dos serviços de alimentação. Essas doenças são causadas pela ingestão de alimentos ou água contaminados por microrganismos patogênicos, como bactérias, vírus e parasitas, bem como por toxinas produzidas por esses agentes. A ocorrência de DTHA's está fortemente associada a falhas nas boas práticas de manipulação, condições inadequadas de higiene e ao consumo de alimentos crus ou malcozidos. (OMS, 2020).

Em áreas litorâneas com alta densidade turística, como a orla marítima de São Luís – MA, o risco de surtos de DTHA's pode ser ampliado pela elevada circulação de pessoas, pelas condições ambientais específicas e, muitas vezes, pela negligência quanto à segurança alimentar. O monitoramento sanitário de restaurantes localizados em regiões turísticas deve ser rigoroso, uma vez que a presença de água contaminada ou alimentos malconservados pode comprometer a saúde dos consumidores e gerar impactos negativos no setor turístico. (Souza e Lima, 2023).

Para evitar a disseminação de doenças de origem hídrica e alimentar, é imprescindível a implementação contínua de boas práticas, associada à capacitação dos trabalhadores e à fiscalização sistemática dos estabelecimentos. Ainda segundo os autores, muitos riscos presentes no ambiente de manipulação são invisíveis ao olhar do cliente, o que torna a vigilância sanitária um componente essencial para garantir alimentos seguros. (Silva Júnior; Martins, 2016).

2.4 CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM RESTAURANTES DA ORLA MARÍTIMA

Em estabelecimentos de alimentação coletiva, é um elemento central para a preservação da saúde pública e a prevenção de doenças de origem alimentar. Esse controle envolve a aplicação sistemática de normas e procedimentos que visam garantir a inocuidade dos alimentos durante todas as etapas do processo produtivo, desde o recebimento da matéria-prima até a distribuição ao consumidor final (Almeida et al., 2019).

Em serviços de alimentação que operam com grande volume de refeições diárias, como restaurantes situados na orla marítima de São Luís – MA, o risco de falhas sanitárias é potencializado pelas condições ambientais, pela alta rotatividade de produtos e pela pressão por agilidade no atendimento. O descumprimento de protocolos de limpeza, o armazenamento inadequado de alimentos e a ausência de fiscalização contínua são fatores recorrentes que comprometem o controle sanitário nesses ambientes. (Oliveira, Santos e Costa, 2021).



A Resolução RDC nº 275/2002, da ANVISA, estabelece diretrizes específicas para a organização, higiene e manutenção das instalações físicas, bem como para a adoção de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) que garantam a segurança dos alimentos. Tais medidas são essenciais para prevenir a contaminação cruzada e eliminar focos de riscos microbiológicos (Brasil, 2002).

Além da estrutura física adequada, o fator humano também desempenha papel decisivo nesse controle. A capacitação contínua dos manipuladores e a conscientização sobre os riscos associados à negligência sanitária são estratégias fundamentais para promover uma cultura de responsabilidade e segurança alimentar dentro dos estabelecimentos (Ferreira & Mendes, 2022).

3 METODOLOGIA

A pesquisa trata-se de uma abordagem quantitativa e descritiva, com caráter exploratório, cujo objetivo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias nos processos de manipulação e armazenamento de alimentos em restaurantes localizados na orla marítima de São Luís – MA.

O estudo foi realizado em quinze restaurantes situados na orla marítima de São Luís, selecionados por conveniência, considerando critérios como localização, fluxo de clientes e disponibilidade dos proprietários para participação no estudo. A escolha por restaurantes dessa região justifica-se pelo intenso movimento turístico e pela relevância econômica desses estabelecimentos para o setor alimentício local.

Para a coleta de dados, utilizou-se um Checklist estruturado, elaborado com base nos critérios estabelecidos pela Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil, 2004). O instrumento contemplou itens relacionados às Boas Práticas de Fabricação (BPF), abrangendo aspectos como condições de higiene pessoal dos manipuladores; estrutura física do ambiente de manipulação; controle de temperatura e armazenamento de alimentos; procedimentos de limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios; controle de pragas e vetores.

A aplicação do Checklist foi realizada mediante visitas realizadas nos estabelecimentos, previamente agendadas com os responsáveis pelo local, respeitando todos os protocolos éticos e de biossegurança. Os dados obtidos foram organizados em planilhas eletrônicas, permitindo a realização de análise descritiva dos resultados.

As conformidades e não conformidades identificadas foram expressas em frequências absolutas e relativas (%), facilitando a identificação dos principais pontos críticos relacionados às práticas higiênico-sanitárias nos restaurantes avaliados.

O estudo respeitou os preceitos éticos estabelecidos pela Resolução nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, garantindo o anonimato dos estabelecimentos participantes e o sigilo das informações coletadas.



A fim de obter os resultados da pesquisa, foi atribuída uma pontuação numérica aos itens avaliados, conforme a metodologia proposta por Valente et al., (2003), demonstrada na Tabela 1. As informações coletadas foram organizadas no programa Microsoft Excel, que possibilitou o cálculo das porcentagens relativas aos itens que apresentaram conformidade, sendo considerados apenas os que obtiveram resposta positiva (“sim”), totalizando 100% de adequação. Nos casos em que determinados critérios foram classificados como “não se aplica” (NA), estes foram excluídos do total de referência, levando-se em conta apenas os itens válidos para cada restaurante analisado. Após a análise, os dados foram representados por meio de quadros, a fim de facilitar a análise e a comparação entre os estabelecimentos.

Tabela 1 – Critério de classificação dos estabelecimentos de acordo com a porcentagem de itens atendidos na ficha de verificação (Checklist).

PONTUAÇÃO (%)	CLASSIFICAÇÃO
91 - 100	Excelente
75 - 90	Bom
50 - 74	Regular
30 - 49	Ruim
< 30	Péssimo

Fonte: Mallon & Bortolozo, 2008

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com a tabela anterior, foi feita uma tabulação em que foram avaliados os seguintes itens: Higienização das mãos; Aparência e Higiene Pessoal; Infraestrutura, Limpeza e funcionamento do estabelecimento; Percepção dos manipuladores quanto as BPFs; O perfil dos manipuladores. Nos *Checklists* foram abordados um total de 600 itens e obteve-se uma média de 65,5% respostas positivas, o que significa que os quinze restaurantes possuem uma classificação Regular com relação ao item Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (Tabela 1).

4.1 HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Um dos itens avaliados no *Checklist* foi a “higienização das mãos”, prática fundamental para garantir a segurança dos alimentos e prevenir contaminações cruzadas. Os resultados apontaram que 74,07% dos estabelecimentos apresentaram respostas positivas quanto à adoção correta dessa prática, enquanto 25,93% obtiveram respostas negativas. Com base nesses percentuais, esse item foi classificado como regular, indicando que, embora a maioria dos restaurantes esteja em conformidade, ainda há uma parcela significativa que não segue adequadamente esse protocolo essencial.

A higienização das mãos é um dos pilares das Boas Práticas de Manipulação, sendo exigida pela RDC nº 216/2004 da ANVISA. A ausência ou execução inadequada desse procedimento pode aumentar substancialmente o risco de transmissão de patógenos aos alimentos. De acordo com estudos como os de



Valente et al. (2003), falhas nesse aspecto são recorrentes em estabelecimentos comerciais de alimentação e refletem, muitas vezes, a falta de treinamentos contínuos ou a ausência de fiscalização eficaz.

Dessa forma, os dados obtidos sugerem a necessidade de ações corretivas imediatas, como programas de capacitação periódica voltados aos manipuladores e o reforço na supervisão das rotinas de higiene pessoal. Tais medidas são imprescindíveis para elevar o grau de conformidade e, conseqüentemente, promover maior segurança aos consumidores.

Quadro 1: Higiene Pessoal em Restaurantes da Orla Marítima de São Luís – MA

HIGIENE PESSOAL DOS MANIPULADORES	CONFORMIDADE (%)	CLASSIFICAÇÃO
Higiene das mãos	74,07	Regular

Fonte: Elaborado pelos autores.

4.2 APARÊNCIA E HIGIENE PESSOAL

Outro item avaliado foi a “aparência e higiene pessoal dos manipuladores”, critério fundamental dentro das Boas Práticas de Manipulação por estar diretamente relacionado à prevenção de contaminações físicas e microbiológicas nos alimentos. Os dados obtidos revelaram que 57,46% dos estabelecimentos apresentaram respostas positivas, indicando que pouco mais da metade dos manipuladores atendem aos requisitos mínimos estabelecidos pela legislação sanitária. Com esse desempenho, o item foi classificado como regular, evidenciando ainda uma necessidade de melhorias significativas. Entre os principais problemas observados estavam o uso de adornos (anéis, brincos e pulseiras), unhas compridas ou esmaltadas, barbas sem proteção adequada, e a ausência de toucas ou redes para contenção dos cabelos. Tais falhas contrariam as normas da Resolução RDC nº 216/2004, que estabelece critérios claros sobre a apresentação pessoal dos trabalhadores que lidam diretamente com alimentos.

A baixa adesão a esses cuidados pode estar associada à falta de treinamentos regulares, negligência na fiscalização interna ou até mesmo à ausência de um responsável técnico devidamente capacitado para supervisionar as rotinas de higiene. Estudos como os de Silva *et al.*, (2017) apontam que a aparência pessoal dos manipuladores, além de ser um requisito sanitário, impacta diretamente na percepção de confiança por parte dos consumidores, especialmente em regiões turísticas.

Quadro2: Condições Gerais da Higiene Pessoal dos Manipuladores

HIGIENE PESSOAL DOS MANIPULADORES	CONFORMIDADE (%)	CLASSIFICAÇÃO
Aparência e Higiene Pessoal	57,46	Regular

Fonte: elaborado pelos autores



Assim, observa-se a urgência de investir em capacitação contínua, reforço das rotinas de fiscalização interna e estímulo à cultura de segurança alimentar dentro dos estabelecimentos. A aparência e a higiene pessoal não devem ser vistas apenas como exigência legal, mas como uma prática essencial para garantir alimentos seguros e a credibilidade do serviço prestado.

4.3 INFRAESTRUTURA, LIMPEZA E FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO

No item “infraestrutura, limpeza e funcionamento do estabelecimento” que contempla elementos essenciais para a manutenção de um ambiente seguro e higiênico no preparo e distribuição de alimentos. Os resultados indicaram que 63,33% dos restaurantes avaliados apresentaram respostas positivas, o que resultou em uma classificação regular para esse critério.

Durante as visitas técnicas, foram observadas estruturas físicas parcialmente adequadas, com alguns estabelecimentos apresentando rachaduras em paredes, pisos com desgaste ou acúmulo de resíduos, ventilação insuficiente e ausência de telas de proteção contra vetores. Tais condições comprometem a barreira física necessária para evitar a entrada de agentes contaminantes, além de dificultarem os processos de higienização eficiente dos ambientes.

Em relação à limpeza dos ambientes, notou-se que a maioria dos locais mantinha os setores de preparo razoavelmente organizados, embora em alguns casos houvesse a acumulação de sujidades em áreas de difícil acesso e falta de cronogramas registrados de limpeza e sanitização. A ausência de documentação comprobatória das rotinas de higienização configura uma falha recorrente, contrariando as exigências da RDC nº 216/2004, que determina a necessidade de procedimentos padronizados e monitoramento constante da limpeza das instalações.

Além disso, observou-se que o funcionamento operacional em alguns estabelecimentos não seguia o fluxo ideal de produção, gerando cruzamentos entre alimentos crus e prontos para o consumo, o que representa um risco importante de contaminação cruzada. Diante disso, é necessário que os estabelecimentos invistam em adequações estruturais, padronização de processos operacionais, e na implementação de controles internos de limpeza, como forma de garantir não apenas a conformidade legal, mais principalmente a segurança dos alimentos oferecidos ao consumidor. Podemos observar no Quadro 3 resultados voltados a Infraestrutura desses restaurantes sendo classificados como “Regular”.

Quadro 3: Condições da Infraestrutura dos Restaurantes da Orla Marítima

INFRAESTRUTURA	CONFORMIDADE (%)	CLASSIFICAÇÃO
Infraestrutura, Limpeza e Funcionamento do estabelecimento	63,33	Regular

Fonte: elaborado pelos autores

4.4 PERCEPÇÃO DOS MANIPULADORES QUANTO AS BPFs

Esse aspecto foi avaliado na pesquisa com o objetivo de compreender o grau de conhecimento, consciência e envolvimento dos profissionais com os princípios de segurança de alimentos. Os dados obtidos indicaram que 82,66% das respostas foram positivas, resultando em uma classificação “boa” para este item.

Esse resultado demonstra que a maioria dos manipuladores entrevistados compreende a importância das BPFs, reconhecendo sua aplicação como fundamental para a garantia da qualidade dos alimentos e a prevenção de riscos à saúde dos consumidores. Questões relacionadas à higienização das mãos, uso adequado de uniformes, separação entre alimentos crus e prontos, e controle de temperatura foram, em geral, corretamente mencionadas pelos profissionais. Apesar do bom desempenho, uma parcela dos entrevistados ainda demonstrou desconhecimento parcial sobre procedimentos mais técnicos, como a importância da verificação sistemática da temperatura dos equipamentos, a necessidade de registro de atividades e o correto armazenamento de produtos de limpeza longe dos alimentos. Esses pontos indicam a necessidade de reforço contínuo nos treinamentos e ações educativas.

Segundo e Santos (2019) a percepção positiva por parte dos manipuladores é um fator chave para o cumprimento efetivo das boas práticas. No momento em que os profissionais entendem os riscos associados à má manipulação e são envolvidos nos processos de controle de qualidade, há maior adesão às normas e menor índice de não conformidades nos estabelecimentos.

Embora os resultados sejam promissores, recomenda-se que os restaurantes mantenham programas regulares de capacitação, com enfoque prático e linguagem acessível, além de estimular a participação ativa dos colaboradores na cultura de segurança alimentar, reforçando o papel de cada um na manutenção da qualidade dos serviços prestados. Pode ser visto no Quadro 4 que 82,66% dos dados tabulados se encontram em conformidade, mostrando um caráter positivo do estudo.

Quadro 4: Percepção dos Manipuladores quanto as BPFs

PERCEPÇÃO DOS MANIPULADORES	CONFORMIDADE (%)	CLASSIFICAÇÃO
Percepção quanto as BPFs	82,66	Boa

Fonte: elaborado pelos autores

4.5 PERFIL DOS MANIPULADORES

A análise do item “perfil dos manipuladores” dos restaurantes investigados revelou 80% de respostas positivas, sendo, portanto, classificado como bom. Esse tópico teve como foco aspectos voltados ao desempenho no trabalho, se o manipulador aprecia exercer sua função no setor alimentício.



A maioria dos manipuladores demonstrou interesse em trabalhar na área de alimentos, o que é um ótimo indicador, mas ao longo da pesquisa ainda há muitas falhas no que se refere a prestação de um serviço de qualidade, o que afeta diretamente aqueles que estão consumindo os alimentos oferecidos.

Pode-se observar também, que em alguns estabelecimentos, que há manipuladores com baixa escolaridade ou sem capacitação formal recente, o que pode comprometer a correta compreensão e aplicação das Boas Práticas. De acordo com a RDC nº 216/2004 da ANVISA, é indispensável que os manipuladores passem por capacitações periódicas e sejam supervisionados por responsáveis técnicos, a fim de garantir o cumprimento dos procedimentos operacionais.

Estudos de Oliveira *et al.*, (2021) apontam que o perfil dos manipuladores influencia diretamente na qualidade do serviço prestado, especialmente quando há baixa qualificação técnica ou alta rotatividade de funcionários, dificultando a consolidação de uma cultura organizacional voltada à segurança alimentar.

Quadro 5: Perfil dos Manipuladores de Alimentos

PERFIL DOS MANIPULADORES	CONFORMIDADE (%)	CLASSIFICAÇÃO
Perfil dos manipuladores	80,0	Boa

Fonte: elaborado pelos autores

Embora os resultados deste estudo indiquem um perfil satisfatório em grande parte dos casos, reforça-se a importância de investimentos contínuos na formação dos manipuladores, tanto por meio de treinamentos internos quanto pelo incentivo à qualificação formal. Estabelecimentos com equipes bem-preparadas tendem a apresentar maior aderência às boas práticas e, conseqüentemente, menores riscos à saúde do consumidor.

5 CONCLUSÃO

De acordo com os resultados obtidos pode-se concluir que em média 65,5% de respostas foram positivas, o que, de acordo com os critérios adotados, classifica os quinze restaurantes avaliados como estando em nível regular de adequação às BPFs. Esse resultado aponta para a existência de boas intenções e esforços pontuais por parte dos estabelecimentos, mas também evidencia a necessidade urgente de melhorias estruturais, capacitação contínua dos manipuladores e maior rigor na aplicação dos protocolos sanitários.

Dessa forma, o estudo reforça a importância de um acompanhamento mais efetivo por parte dos órgãos fiscalizadores, além do investimento contínuo em educação e treinamento dos profissionais que atuam diretamente na produção e manipulação dos alimentos. Somente assim será possível garantir uma alimentação segura para a população e para os turistas que frequentam a região, contribuindo para a valorização da gastronomia local e para a promoção da saúde pública.



REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, João; SILVA, Maria; PEREIRA, Carlos. Dificuldades na implementação das boas práticas em serviços de alimentação: um estudo regional. *Revista Brasileira de Segurança Alimentar*, v. 15, n. 2, p. 45-59, 2019.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial da União*, Brasília, 2002. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/rdc/rdc-275-2002.pdf>. Acesso em: 12 abr. 2025.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o 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/rdc0216_15_09_2004.html. Acesso em: 25 jun. 2025.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Aprova o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados (POPs) para serviços de alimentação. *Diário Oficial da União*, Brasília, 2002. BRASIL. Ministério da Saúde. Manual de Vigilância Sanitária em Serviços de Alimentação. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.
- COSTA, A. C. S. et al., Análises microbiológicas de pescados em restaurantes comerciais na orla marítima de São Luís- MA. In: CONGRESSO MARANHENSE DE ANÁLISES CLÍNICAS- COMAC, 2., 2023
- FERREIRA, Ana; MENDES, Lucas. Impacto do turismo na segurança alimentar em regiões costeiras brasileiras. *Journal of Food Safety*, v. 18, n. 1, p. 22-33, 2022.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
- MALLON, C; BORTOLOZO, EAFQ. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. *Publicativo UEPG Ciências Biológicas e da Saúde*, v.10, n.3/4, p.65-76, 2004
- OLIVEIRA, N. R.; SANTOS, L. B.; NASCIMENTO, J. S. Conhecimento de manipuladores quanto às boas práticas de manipulação de alimentos. *Research, Society and Development*, v. 10, n. 13, e404101321278, 2021. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/21278>. Acesso em: 25 jun. 2025.
- OLIVEIRA, Paula; SANTOS, Rafael; COSTA, Fernanda. Principais fatores de contaminação em serviços de alimentação: uma revisão sistemática. *Revista de Nutrição e Saúde Pública*, v. 7, n. 3, p. 120-131, 2021.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). Doenças transmitidas por alimentos. Brasília: OMS, 2020. Disponível em: <https://www.who.int/foodsafety>. Acesso em: 12 abr. 2025.
- PEREIRA, Ana; COSTA, Eduardo. Capacitação e infraestrutura para segurança alimentar: desafios em restaurantes. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 36, n. 10, p. e00123420, 2020.
- SILVA, Tiago; SANTOS, Luciana. Doenças transmitidas por alimentos: aspectos epidemiológicos e prevenção. *Revista de Saúde Pública*, v. 52, n. 4, p. 57-68, 2018.



SILVA JUNIOR, E. A.; MARTINS, J. T. Boas práticas de manipulação de alimentos em serviços de alimentação: análise de risco. Revista de Saúde Pública, v. 50, n. 2, p. 125-133, 2016.

SOUZA, M. L.; LIMA, R. T. Condições higiênico-sanitárias em restaurantes da orla marítima de São Luís - MA: um estudo de caso. Revista Maranhense de Saúde Pública, v. 7, n. 1, p. 55-67, 2023.

VALENTE, D.; PASSOS, A. D. C. Avaliação Crítica da Ficha de Inspeção em Estabelecimentos da Área de Alimentos. Revista Higiene Alimentar, v. 17 nº 111, p.37-48, agosto 2003.

SILVA, João da. O impacto da inteligência artificial na educação moderna. 2. ed. São Paulo: Editora Futuro, 2023. 245 p.