

**VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE
MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE
DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO-UAN ESCOLAR DA
REDE PRIVADA NO MUNICÍPIO DE JUAZEIRO DO
NORTE – CE**

**VERIFICATION OF GOOD FOOD HANDLING
PRACTICES IN A SCHOOL FOOD AND NUTRITION
UNIT-UAN OF THE PRIVATE NETWORK IN THE
MUNICIPALITY OF JUAZEIRO DO NORTE - CE**

DOI: <https://doi.org/10.31692/2764-3425.v5i1.758>

¹ Adolfo Pinheiro de Oliveira

Universidade Federal da Paraíba, adolfopoliveira@gmail.com

² Glecianny Alencar Oliveira

Universidade Federal da Paraíba, gleyciany.oliveira@gmail.com

³ Jonhantan César Inácio da Silva

Universidade Federal da Paraíba, jonh-cesar@gmail.com

⁴ Maria Suiane de Moraes

Universidade Federal da Paraíba, suiane-2009@gmail.com

RESUMO

A implementação adequada de boas práticas de manipulação de alimentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição é essencial para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos oferecidos aos consumidores. O não cumprimento dessas práticas pode resultar em sérias consequências para a saúde pública, incluindo surtos de doenças alimentares. Portanto, é fundamental que as unidades de alimentação sigam rigorosamente as normas e diretrizes estabelecidas pelos órgãos competentes, promovendo um ambiente que priorize a higiene e a segurança alimentar. O presente estudo tem como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias e estruturais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição específica, propondo o desenvolvimento de estratégias eficazes para a implantação de programas de gestão da qualidade. Essas estratégias visam não apenas a conformidade com as normas, mas também a melhoria contínua dos processos envolvidos na manipulação de alimentos. A pesquisa foi realizada por meio de um estudo de campo de caráter observacional e descritivo, utilizando uma abordagem qualitativa. O estudo foi conduzido em duas etapas: na primeira, foi aplicada uma checklist para avaliar as práticas de manipulação e as condições estruturais da unidade; na segunda, realizou-se a capacitação dos manipuladores de alimentos, com o intuito de reforçar a importância das boas práticas e esclarecer dúvidas relacionadas ao processo. Os resultados indicaram que a Unidade de Alimentação e Nutrição apresentou uma boa pontuação nos aspectos higiênico-sanitários. Um total de 75% dos itens avaliados estavam em conformidade, enquanto 25% estavam em não conformidade, classificando a unidade no GRUPO 2. Embora o percentual de itens em conformidade seja significativo, a inexistência de documentação e registros dos procedimentos caracteriza um descumprimento das normas vigentes. Essa situação deve ser corrigida para que a unidade possa atender plenamente às determinações estabelecidas e, assim, garantir a segurança alimentar e a saúde dos consumidores.

Palavras-chave: Controle de qualidade; Checklist; Manipulação; Serviços de alimentação.

ABSTRACT

Proper implementation of good food handling practices in Food and Nutrition Units is essential to ensure the quality and safety of food offered to consumers. Failure to comply with these practices can result in serious consequences for public health, including outbreaks of foodborne diseases. Therefore, it is essential that food units strictly follow the standards and guidelines established by the competent authorities, promoting an environment that prioritizes food hygiene and safety. The present study aims to evaluate the hygienic-sanitary and structural conditions of a specific Food and Nutrition Unit, proposing the development of effective strategies for the implementation of quality management programs. These strategies aim not only at compliance with standards, but also at the continuous improvement of the processes involved in food handling. The research was carried out through an observational and descriptive field study, using a

qualitative approach. The study was conducted in two stages: in the first, a checklist was applied to evaluate the handling practices and structural conditions of the unit; On Monday, food handlers were trained to reinforce the importance of good practices and clarify doubts related to the process. The results indicated that the Food and Nutrition Unit scored well in terms of hygiene and sanitation. A total of 75% of the items assessed were in compliance, while 25% were non-compliant, classifying the unit in GROUP 2. Although the percentage of items in compliance is significant, the lack of documentation and records of procedures constitutes non-compliance with current regulations. This situation must be corrected so that the unit can fully comply with the established requirements and, thus, guarantee food safety and the health of consumers.

Keywords: Quality control; Checklist; Handling; Food services.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) fazem parte do setor de alimentação coletiva, cuja finalidade é realizar atividades relacionadas à alimentação e nutrição, garantindo simultaneamente padrões higienico-sanitários no armazenamento, produção e distribuição de alimentos para consumo. O controle da higiene e das condições sanitárias onde os alimentos são preparados é fundamental para a melhoria da qualidade dos produtos e serviços oferecidos. Para assegurar a qualidade dos alimentos servidos nas UAN, são utilizados diversos instrumentos, destacando-se os programas de gestão da qualidade: as Boas Práticas de Fabricação (BPF), os Padrões e Procedimentos Operacionais (POP), o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), e o Manual de Boas Práticas de Fabricação (SUSIN et al., 2017).

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), as legislações vigentes com maior aplicabilidade aos estabelecimentos fornecedores de alimentação coletiva que visam às boas práticas de fabricação incluem a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 21/10/2002, que aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação (checklist), e a Portaria nº 216, de 15/09/2004, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A implementação adequada das boas práticas de manipulação de alimentos nas UAN é crucial para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos oferecidos aos consumidores. Essas práticas englobam desde o recebimento e armazenamento de alimentos até o preparo e a distribuição, incluindo a higiene pessoal dos manipuladores, a limpeza das instalações e equipamentos, o controle de temperatura e a prevenção da contaminação cruzada (SILVA et al., 2020).

A capacitação e o treinamento adequados dos manipuladores de alimentos são fundamentais para a aplicação eficaz das boas práticas. A conscientização sobre os riscos associados à má manipulação de alimentos e a importância da adesão rigorosa às diretrizes estabelecidas são fatores-chave para garantir a segurança alimentar nas UAN (SANTOS; ALVES, 2014).

As boas práticas nas Unidades de Alimentação e Nutrição podem ser avaliadas por meio da aplicação de um checklist que identifica pontos críticos. A partir dos dados obtidos, ações corretivas são implementadas para adequar os setores críticos, buscando minimizar riscos físicos, químicos e biológicos que possam comprometer a saúde dos consumidores

(QUINTINO; RODOLPHO, 2018).

Diante desse contexto, surge o questionamento: as boas práticas de manipulação de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) escolar da rede privada estão sendo efetivamente executadas? Este estudo se justifica, pois a qualidade das refeições está diretamente ligada às condições higiênico-sanitárias e estruturais. A deficiência nesses aspectos pode comprometer a qualidade do serviço prestado. Presume-se que o não cumprimento das normas vigentes impacta negativamente o serviço e representa riscos à saúde.

Assim, o objetivo da presente pesquisa é avaliar as condições higiênico-sanitárias e estruturais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, propondo o desenvolvimento de estratégias para a implantação dos programas de gestão da qualidade.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Os alimentos de rua tornaram-se uma fonte essencial de alimentação para muitos lares e indivíduos, especialmente em países em desenvolvimento. Aproximadamente 2,5 bilhões de pessoas consomem esses alimentos diariamente ao redor do mundo, o que se deve, em parte, aos horários de trabalho cada vez mais intensos, que limitam o tempo das pessoas em casa e aumentam sua dependência de opções de refeição rápida (Amaami, Dominic, Collins, 2017).

Além de acessíveis e relativamente baratos, os alimentos de rua oferecem uma ampla variedade de refeições aos consumidores. Assim, a indústria de alimentos de rua está crescendo rapidamente em nível global, tornando-se também uma importante fonte de emprego e renda para muitas famílias. A alta taxa de desemprego e os índices crescentes de pobreza são fatores significativos que incentivam a entrada de pessoas nesse setor, uma vez que ele requer um capital inicial mínimo (Mekasha, Neela, Kumela, 2016).

De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), segurança alimentar refere-se às condições e medidas necessárias durante a produção, processamento, armazenamento, distribuição e preparo dos alimentos para garantir que sejam seguros e adequados para o consumo humano. A segurança alimentar é fundamental para a prevenção de doenças transmitidas por alimentos e para a promoção do bem-estar da população (WHO, 2015). Globalmente, a incidência de doenças transmitidas por alimentos tem aumentado ao longo dos anos, impactando negativamente a saúde e a economia de muitos países, tanto desenvolvidos quanto em desenvolvimento. Atualmente, a insuficiência de medidas de segurança alimentar representa um grave problema de saúde pública em diversas regiões do mundo (Admasu, Kelbessa, 2018).

As doenças transmitidas por alimentos têm um impacto global expressivo, afetando pessoas de todas as idades, especialmente crianças, que são desproporcionalmente atingidas em países de baixa renda. O uso de água imprópria na limpeza e no processamento de alimentos, aliado a procedimentos inadequados de produção e manuseio, à falta de instalações apropriadas para armazenamento e à insuficiência ou má implementação de normas regulatórias, contribui para o aumento da carga dessas doenças nessas regiões (Alemnew *et al.*, 2020).

Em países em desenvolvimento, a falta de práticas adequadas de manuseio higiênico de alimentos é motivo de grande preocupação. As infecções transmitidas por alimentos têm um impacto negativo significativo no desenvolvimento socioeconômico dessas regiões. A maioria das doenças transmitidas por alimentos está associada a práticas de higiene alimentar inadequadas. Assegurar práticas higiênicas é essencial para alcançar altos níveis de segurança alimentar, o que representa um aspecto crítico da qualidade dos alimentos (Nnebue *et al.*, 2014). A segurança alimentar e a higiene são fundamentais para proteger a saúde dos consumidores. As medidas comunitárias – incluindo segurança alimentar, higiene alimentar e segurança da água – devem ser reavaliadas com base no conhecimento científico atual, uma abordagem crucial para a prevenção de infecções alimentares (Legesse *et al.*, 2017).

O controle higiênico-sanitário de alimentos é essencial para a redução e mitigação dos surtos de doenças endêmicas transmitidas por alimentos. Em diversos locais públicos – como restaurantes, hotéis, hospitais e até pontos de venda ambulante, especialmente em países em desenvolvimento – o consumo de alimentos é frequente e dificilmente monitorado como nas residências. A segurança alimentar nesses ambientes, por sua vez, torna-se responsabilidade dos manipuladores de alimentos, encarregados de garantir que a preparação e venda estejam em conformidade com as normas regulatórias. Como o consumo de alimentos fora de casa é uma prática fundamental na vida cotidiana, assegurar a conformidade com esses padrões é crucial para a proteção da saúde pública (Odeyemi *et al.*, 2019).

O conhecimento de segurança alimentar dos manipuladores de alimentos abrange sua compreensão sobre as condições e práticas necessárias para o manuseio, preparo e armazenamento corretos dos alimentos. Segundo Jianu e Golet (2014), é fundamental que esses profissionais possuam um conhecimento adequado sobre segurança alimentar, a fim de reduzir o risco de surtos de doenças transmitidas por alimentos.

Embora existam muitos estudos sobre controle de alimentos e prevenção de doenças, grande parte deles se concentra em avaliar o nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre segurança alimentar e em usar esse conhecimento para analisar suas práticas de higiene. Por exemplo, Bin (2016), utilizando o modelo de conhecimento, atitude e prática,

examinou o nível de conhecimento de segurança alimentar entre manipuladores em hospitais e concluiu que esse conhecimento influencia positivamente suas práticas de segurança. De forma semelhante, Adikari, Rizana e Amarasekara (2016) realizaram um estudo com conclusões alinhadas. Contudo, faltam pesquisas que investiguem o mecanismo pelo qual o conhecimento sobre segurança alimentar impacta diretamente as práticas de controle higiênico-sanitário dos manipuladores de alimentos. Assim, esta lacuna representa uma oportunidade para que novos estudos contribuam tanto para implicações políticas quanto para o enriquecimento da literatura acadêmica sobre controle de alimentos.

Evidências crescentes indicam que a segurança alimentar tem sido negligenciada em países em desenvolvimento. Nessas regiões, doenças transmitidas por alimentos representam um fator importante para doenças gastrointestinais, sendo as práticas inadequadas de higiene durante o preparo, manuseio e armazenamento dos alimentos uma das principais causas de morbidade (Dagen *et al.*, 2019). Avaliar e aprimorar o conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre segurança alimentar e práticas de manuseio é fundamental para garantir a adesão rigorosa aos princípios de segurança alimentar. A análise do nível de conhecimento, das práticas de manuseio e dos fatores determinantes entre os manipuladores de alimentos permite que as autoridades regulatórias adotem medidas baseadas em evidências para fornecer alimentos seguros aos consumidores (Yenealem, Yallew, Abdulmajid, 2020).

As BPF consistem em medidas higiênicas e sanitárias fundamentais para o controle da contaminação em estabelecimentos e indústrias alimentares. Sua adoção é obrigatória para todos os produtores de alimentos. Ao longo das décadas, essas práticas têm sido essenciais para orientar os estabelecimentos a se adequarem às regulamentações em níveis federal, estadual e municipal. É importante que essas diretrizes estejam consolidadas no Manual de Boas Práticas de Fabricação de cada estabelecimento, conforme recomendado pelas principais legislações que regulamentam a indústria alimentícia e os serviços de alimentação, como a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ambas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (SILVA, 2021).

As práticas higiênico-sanitárias devem ser rigorosamente seguidas e implementadas pelos manipuladores de alimentos, desde a seleção dos ingredientes até a aquisição dos produtos para o preparo das refeições (Anvisa, 2020; Buzinaro, Gasparotto, 2019). Esses profissionais exercem um papel crucial no controle higiênico-sanitário dos alimentos, o que torna fundamental que tenham uma atenção especial em relação à higiene do ambiente de produção. A falta de limpeza e cuidados adequados nesse espaço pode resultar em perigos microbianos,

que são reconhecidos como grandes responsáveis pela contaminação dos alimentos (Rocha et al., 2019).

METODOLOGIA

O estudo trata-se de uma pesquisa de campo, de caráter descritivo e observacional, com abordagem qualitativa. O interesse desta pesquisa reside na resolução de problemas relacionados à implantação das boas práticas de manipulação de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição escolar.

A pesquisa foi conduzida em duas etapas, no segundo semestre de 2023, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição escolar da rede privada localizada na cidade de Juazeiro do Norte - CE. Inicialmente, os dados foram coletados por meio de uma lista de verificação baseada na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, nos meses de setembro e outubro de 2023. A aplicação desse checklist teve como objetivo identificar conformidades e não conformidades, a fim de propor, quando necessário, ações corretivas.

O checklist estava estruturado em cinco categorias: 1. Instalações; 2. Equipamentos, móveis e utensílios; 3. Manipuladores; 4. Produção e transporte do alimento; e 5. Documentação. Durante a avaliação, os itens atendidos eram marcados como "conforme" e os não atendidos como "não conforme". Após a aplicação do checklist, o estabelecimento foi classificado com base no percentual de itens atendidos em três categorias: Grupo 1, para 75 a 100% dos quesitos atendidos; Grupo 2, para 50 a 74,9%; e Grupo 3, para 0 a 49,9% dos quesitos.

Na segunda etapa, foi realizado um treinamento em boas práticas de manipulação de alimentos com os funcionários envolvidos diretamente na produção dos alimentos. Esse treinamento incluiu uma palestra destinada a orientá-los sobre as práticas corretas de manipulação, abordando todos os cuidados higiênico-sanitários necessários para assegurar um ambiente saudável e alimentos seguros. Foram discutidos conceitos de boas práticas de manipulação, perfil do manipulador de alimentos, segurança alimentar, tipos de perigos (físicos, químicos e biológicos), causas das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), higiene no manuseio de alimentos, limpeza de equipamentos, móveis e utensílios, controle integrado de pragas e vetores, potabilidade da água e manejo de resíduos. Para o cálculo dos percentuais e a geração de gráficos, foi utilizada uma planilha eletrônica no Microsoft Excel 2016.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Figura 1 apresenta os resultados das conformidades e não conformidades relativas às

instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores, produção e transporte de alimentos e documentação, conforme a lista de verificação das Boas Práticas de Manipulação para estabelecimentos que produzem alimentos.

Figura 01. Resultados de conformidades e não conformidades.



Fonte: Própria (2024)

Conforme os itens avaliados, o estabelecimento obteve 75% de conformidade e 25% de não conformidade, sendo, assim, classificado no Grupo 2, de acordo com os critérios estabelecidos pela RDC nº 275, que classifica os estabelecimentos com 51 a 75% de atendimento dos itens. A aplicação da lista de verificação das boas práticas permitiu observar uma pontuação satisfatória nos aspectos higiênico-sanitários. No entanto, a avaliação geral evidenciou falhas em alguns pontos específicos, tais como a ausência do Manual de Boas Práticas, dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP) e de registros essenciais, caracterizando um descumprimento das normas vigentes.

Além disso, observou-se a falta de monitoramento e registro dos pontos críticos de controle (ex.: temperaturas), bem como a inexistência de coleta de amostras para contraprova. Embora os registros de capacitação dos manipuladores fossem os únicos documentos encontrados, notou-se que estas capacitações excedem a necessidade atual da unidade devido à falta de reciclagem regular e à inclusão de novos funcionários.

Foram também identificadas não conformidades na estrutura física, como lâmpadas desprovidas de proteção contra explosão, ausência de lavatórios exclusivos para a higienização

das mãos na área de produção e a falta de sistemas de fechamento automático nas instalações sanitárias, conforme exigido pela legislação. A Tabela 1 detalha os itens em não conformidade, indicando o que é estabelecido pela RDC nº 216 e propondo ações corretivas para cada um dos pontos, visando a melhoria das condições da unidade.

Tabela 1. Itens em não conformidade, regulamentação da RDC nº 216 e ações corretivas recomendadas.

Não conformidade	Ação corretiva	RDC 216
A empresa não possui Manual de Boas Práticas.	Elaborar o documento, implantar e capacitar os manipuladores da Unidade de Alimentação e Nutrição e disponibilizar na unidade para colaboradores e órgão fiscalizador de forma impressa.	4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.
A empresa não possui registro quanto as operações de higienização de equipamentos, móveis e utensílios, único POP's elaborado na unidade.	Elaborar planilhas para registro de higienização que deverão ser arquivadas e apresentadas perante o órgão fiscalizador, comprovando a execução.	4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos
A empresa não possui os quatro POP's obrigatórios como determina a legislação.	Os três POP's inexistentes deverão ser elaborados e disponibilizados na unidade, aos colaboradores e ao órgão fiscalizador, comprovando sua real execução.	4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens: a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores
Os treinamentos para manipuladores de alimentos não atendem a periodicidade necessária.	Deverão ser executados em um período menor, como forma de reciclagem a equipe veterana e	4.6.7 Os manipuladores de alimentos de

	acolhimento aos novos colaboradores.	vem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação
Não existe na unidade planilhas de controle de temperatura dos alimentos e alimentos prontos para consumo.	Elaborar planilha para registro de controle das temperaturas dos alimentos.	4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
Não é feito controle de temperatura dos equipamentos térmicos e refrigerados disponibilizados na unidade.	Incluir no manual, treinar funcionários para execução de controle das temperaturas dos equipamentos.	4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser

		regularmente monitorada
Não existe na unidade coleta de amostras de contra-prova dos alimentos preparados para consumo.	Incluir no manual, treinar funcionários para a coleta correta e descarte das amostras de contra prova.	4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.
Não existe na unidade lâmpadas com proteção contra explosão .	Solicitar substituição da calha protetora contra queda por proteção contra explosão.	4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais
A porta da instalação sanitária não dispõe de fechamento automático.	Solicitar substituição do sistema de fechamento.	4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático
Não existe lavatório exclusivo para higienização das mãos na área de manipulação.	Solicitar instalação de lavatório exclusivo.	4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número

suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

Fonte:Própria (2024)

Considerando que o checklist de verificação das boas práticas é um indicador dos padrões de qualidade, observa-se que as principais inconformidades estão relacionadas à falta de documentação e registro. No âmbito estrutural, a unidade atende a grande parte dos itens exigidos, enquanto no quesito de equipamentos, possui todos os necessários para a realização das atividades sem comprometimento do processo. Os manipuladores seguem as normas de conduta e comportamento, têm vestimentas em quantidade suficiente e são orientados quanto às atividades de rotina. No processo de produção, o cumprimento dos prazos estipulados é atendido, assegurando a quantidade e a qualidade do serviço. As falhas identificadas concentram-se na documentação e registro dos procedimentos, o que pode gerar problemas com órgãos de fiscalização.

Conforme apresentado na Tabela 1, a Unidade de Alimentação e Nutrição não possuía Procedimentos Operacionais Padrão (POP). A implantação do POP representaria um complemento fundamental às boas práticas, auxiliando no controle higiênico-sanitário do processo produtivo. Esse instrumento documenta os procedimentos necessários para garantir a ausência de perigos que possam comprometer a segurança dos alimentos, conforme descrito na RDC nº 275/2002 (ANVISA, 2002). Para a implementação do POP, é crucial que as responsabilidades pela execução estejam claramente definidas. Os serviços de alimentação devem estabelecer POPs para itens essenciais, como higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas; higienização do reservatório de água; e práticas de higiene e saúde dos manipuladores.

Após a aplicação do checklist, foi realizada uma capacitação com os manipuladores da

unidade, abordando diversos aspectos fundamentais. Esse treinamento evidenciou a importância de intensificar a atenção voltada aos manipuladores, que são responsáveis diretos pela segurança e qualidade dos alimentos. A educação contínua desses profissionais é essencial, considerando que o processamento e o serviço adequado são cruciais para a prevenção de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. Assim, treinamentos frequentes são recomendados para alcançar práticas de manipulação adequadas e seguras na unidade de alimentação e nutrição.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A aplicação do checklist permitiu identificar itens em conformidade e não conformidade, confirmando-o como uma ferramenta útil para avaliar os processos de forma abrangente e facilitar a identificação sistemática das não conformidades. Esse processo contribuiu para a implementação de medidas corretivas e para a criação de um histórico de controle de qualidade do estabelecimento.

O principal problema encontrado foi a falta de documentos e registros dos procedimentos. Para abordar essa questão, foram estabelecidas ações corretivas específicas para os itens em não conformidade. A pesquisa reforça, assim, a necessidade de cumprir todas as determinações regulamentares, a fim de garantir que, em nível de fiscalização, todos os procedimentos estejam sendo efetivamente executados, promovendo um padrão de qualidade consistente nos serviços prestados.

REFERÊNCIAS

Admasu M, Kelbessa W. Food safety knowledge, handling practice and associated factors among Food Handlers of Hotels/Restaurants in Asosa Town, North Western Ethiopia. **SM Journal of Public Health & Epidemiology**, v. 4, n. 1, 2018.

Alemnew, B.; Gedefaw, G.; Diress, G.; Bizuneh, A. D. Prevalence and factors associated with intestinal parasitic infections among food handlers working at higher public university student's cafeterias and public food establishments in Ethiopia: a systematic review and meta-analysis. **BMC Infectious Diseases**, v. 20, n. 156, 2020.

Amaami, A. J.; Dominic, D.; Collins, D. Factors associated with poor food safety compliance among street food vendors in the Techiman municipality of Ghana, **African Journal of Food Science**, v. 11, n. 3, p. 50-57, 2017.

Adikari, A., Rizana, M. S. F., & Amarasekara, T. P. Food safety practices in a teaching hospital in Sri Lanka. **Procedia Food Science**, v. 6, p. 65-67, 2016.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. **Resolução RDC nº**

216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial União, 2004.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos. Diário Oficial União, 2002.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Nota Técnica nº49: **Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.** Brasília-DF, 2020.

Bin, R. M. Knowledge, attitudes and practices (KAP) on good manufacturing practices (GMP) among food handlers in Terengganu hospitals. **International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences**, v. 8, n. 11, p. 53-59, 2016.

BUZINARO, D. V. C.; Gasparotto, A. M. S. Como a implementação das boas práticas de fabricação (BPF) auxiliam a competitividade e a qualidade em uma indústria. **Interface Tecnológica**, v. 16, n. 2, p. 371-382, 2019.

Dagne, H.; Raju, R. P.; Andualem, Z.; Hagos, T.; Addis, K. Food safety practice and its associated factors among Mothers in Debarq Town, Northwest Ethiopia: community-Based Cross-Sectional Study. **BioMed Research International**, v. 4, n. 1, p. 1-12, 2019.

Legesse, D.; Tilahun, M.; Agedew, E.; Haftu, D. Food handling practices and associated factors among food handlers in Arba Minch Town public food establishments in Gamo Gofa Zone, southern Ethiopia. **Epidemiol Open Access**, v. 7, n. 1, p. 1-6, 2017.

Mekasha, T.; Neela, S.; Kumela, D. Food safety knowledge, practice and attitude of food handlers in traditional hotels of Jimma Town, Southern Ethiopia. **Annals Food Science and Technology**, v. 17, n. 2, p. 507-517, 2016.

Nnebue, C.; Adogu, P. U.; Ifeadike, C.; Ironkwe O. Assessment of the food hygiene practices of food handlers in the Federal Capital Territory of Nigeria. **Tropical Journal of Medical Research**, v. 1, n. 3, p. 1-12, 2014.

Odeyemi, O. A., Sani, N. A., Obadina, A. O., Saba, C. K. S., Bamidele, F. A., Abughoush, M., et al. **Food safety knowledge, attitudes and practices among consumers in developing countries: An international survey.** Food Research International, 116, 1386–1390, 2019.

ORGANIZATION, World Health. **WHO estimates of the global burden of foodborne diseases: foodborne disease burden epidemiology reference group 2007–2015.** Geneva: World Health Organization, 2015.

QUINTINO, S. S.; RODOLPHO, D. Um estudo sobre a importância do APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - na indústria de alimentos. **Revista Interface Tecnológica**, v. 15, n. 2, p. 196-207, 2018.

ROCHA, L. A.; RODRIGUES, L. M.; ARAÚJO, M. C.; SAORES, T. C.; GOMES, S. A. B.; OLIVEIRA, E. S. Análise do controle de temperatura dos alimentos servidos em Unidade de Alimentação e Nutrição universitária na cidade de Picos-PI, Brasil. **Research, Society and Development**, v. 8, n. 2, p. 1-10, 2019.

SUSIN, V.; PEREIRA, F. B.; GREGOLLETO, M. L. O.; CREMONESE, C. Condições higiênico-sanitárias, estruturais e de funcionamento de Unidades de Alimentação e Nutrição. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia*, v. 5, n. 1, p. 60-68, 2017.

SANTOS, V.F.N.; ALVES, M.A.A. Unidades de alimentação e nutrição no Brasil: Conhecendo o perfil de seus pesquisadores. **Revista Científica Linkania Master**. v.1,n. 9, p.86, 2014.

SILVA, A. B., et al. Boas práticas de manipulação de alimentos: Uma análise em unidades de alimentação e nutrição. **Revista de Higiene e Alimentação**, v. 34, n. 2, p. 60-73, 2020.

SILVA, H. L. M. D. **Boas práticas de fabricação de alimentos em tempo de pandemia: Elaboração e aplicação de check list para mitigar a disseminação da covid-19 em serviços de alimentação**. 2021. 81 f. TCC (Graduação) -Curso de Gastronomia, Instituto de cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2021.

YENEALEM, D. G.; YALLEW, W. W.; ABDULMAJID, S. Food safety practice and associated factors among meat handlers in Gondar Town: a cross-sectional study. **Journal of Environmental and Public Health**, v. 1, n. 2, p. 1-12, 2020.

Submetido em: 30/12/2024

Aceito em: 06/01/2025

Publicado em: 28/07/2025

Avaliado pelo sistema *double blind review*