

DIAGNÓSTICO DE QUALIDADE EM UM ESTABELECIMENTO TIPO *BISTRÔ E PUB*

QUALITY DIAGNOSIS IN AN ESTABLISHMENT TYPE *BISTRÔ* AND *PUB*

Naira Pereira Nogueira¹

Universidade do Estado do Pará – UEPA, Av. Inácio Moura, 1872. São Benedito - Cametá, PA.

<https://orcid.org/0000-0001-8409-9893>
naireira9@gmail.com*

Elen Vanessa Costa Da Silva¹

Universidade do Estado do Pará – UEPA, Tv. Dr. Enéas Pinheiro, 2626. Marco - Belém, PA.

<https://orcid.org/0000-0002-4754-0915>
elen.vanessa@uepa.br

Vanessa Alfaia Martins²

Universidade do Estado do Pará – UEPA, Av. Inácio Moura, 1872. São Benedito - Cametá, PA.

<https://orcid.org/000-0002-0605-2288>
vanessa_al.martins@hotmail.com

Josyane Brasil Da Silva²

Universidade do Estado do Pará – UEPA, Tv. Dr. Enéas Pinheiro, 2626. Marco - Belém, PA.

<https://orcid.org/0000-0003-2382-2552>
josybrasi@uepa.br

¹Concepção, planejamento (desenho do estudo), aquisição, análise, interpretação dos dados e redação do trabalho.

²Redação do trabalho.

Recebido: 30/05/2022. Parecer: 12/09/2022. Corrigido: 13/09/2022. Aprovado: 19/09/2022.

Publicado: 26/09/2022

RESUMO

As refeições realizadas fora do domicílio vêm aumentando em razão das dificuldades impostas pelos longos deslocamentos e pelas jornadas de trabalho extensas. Dessa forma, este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de acordo com a RDC - nº 216/2004 em um estabelecimento do tipo *bistrô* e *pub*. Foi feita uma avaliação utilizando-se uma Lista de Verificação, para serem detectadas as não conformidades do local e descritas no plano de ação para elaborar o

planejamento com a diretoria da empresa. Foi elaborado um Manual de Boas Práticas envolvendo todas as descrições das operações realizadas dentro do estabelecimento. Nos resultados constatou-se que na primeira lista de checagem o estabelecimento foi classificado no grupo III, com déficit de 33% de adequações dos itens exigidos pela legislação. Foi implementado um plano de ação para melhoria das não conformidades e após foi elaborado o Manual de Boas Práticas juntamente com a capacitação dos colaboradores, após a

mesma lista de checagem foi aplicada e o estabelecimento foi classificado no grupo II, como regular, com 73% dos itens atendidos. Contudo, foi percebido que com a capacitação dos colaboradores e as melhorias feitas na estrutura física do local, o estabelecimento pode assegurar a sanidade dos alimentos.

Palavras-chave: Manual de Boas Práticas. Lista de Verificação. Segurança dos alimentos.

ABSTRACT

Meals eaten away from home have been increasing due to the difficulties imposed by long commutes and long working hours. Thus, this study aimed to evaluate the hygienic-sanitary conditions according to RDC No. 216/2004 in an establishment of the bistrô and pub type. An evaluation was carried out using a checklist based on current legislation, in order to detect non-conformities in the place and described in the action plan to prepare the planning with the company's board. Then, a manual of good practices was prepared involving all the descriptions of the operations carried out within the establishment. The results found were that in the first checklist of the establishment it was classified in group III, with a deficit of 33% of adequacy of the items required by the legislation. As a result, a manual of good practices was prepared and employees were trained, the same checklist was applied and the establishment was classified in group II, as regular, with 73% of the items covered. However, it was noticed that with the training of employees and the improvements made in the physical structure of the place, it provided better food safety.

Keywords: Good Practice Manual. Checklist. Food safety.

1 INTRODUÇÃO

A prática de alimentação fora de casa tem ganhado consumidores com a

nova formação de família e, também, com a correria do cotidiano com o trabalho fora de casa, acessibilidade a estabelecimentos e a agilidade nos serviços prestados, praticidade, custo acessível são aliados a favor do tempo (MELLO; BACK; COLARES, 2011).

A qualidade é uma vantagem competitiva no setor de alimentação, uma vez que a contaminação por alimentos é constante pelos diversos perigos, tanto físico-químicos como microbiológicos e torna-se uma preocupação dos órgãos competentes, por isso tem sido alvo de constantes mudanças nos procedimentos de controle higiênico sanitário na produção de alimentos para tentar evitar possíveis ocorrências (GARGANTINI e AMBRÓSIO, 2016).

Garcia e Centenaro (2016), relataram sobre as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's), que causam fatores clínicos provocados pela ingestão de alimentos contaminados por bactérias e outros micro-organismos. Essas doenças causam danos à saúde humana bem como perdas econômicas e a diminuição da confiança do consumidor nos estabelecimentos produtores de alimentos. Uma forma de reduzir os riscos à saúde do consumidor é a adoção das Boas Práticas (BP) nos locais que manipulam alimentos. Sabe-se também que o manipulador é a principal via de contaminação dos alimentos produzidos e desempenha papel

importante na segurança e na preservação da higiene dos alimentos durante toda a cadeia produtiva. Sendo assim, a capacitação de manipuladores em um Serviço de Alimentação (SA) é de fundamental importância para a garantia de um produto inócuo.

Para permanecer no mercado, os estabelecimentos devem estar em conformidade com a legislação de forma que garanta o sucesso da empresa e, conseqüentemente, atender às Boas Práticas implantadas nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias do alimento preparado (STANGARLIN *et al.*, 2014).

A Lista de Verificação possibilita fazer uma avaliação preliminar das condições higiênicas de um estabelecimento, permite diagnosticar itens não conformes e delinear ações corretivas para adequação dos requisitos, buscando eliminar e reduzir os riscos que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor (GENTA *et al.*, 2008). Essa verificação da conformidade se dá através de um *checklist* baseado nas legislações e serve como parâmetro para a elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas visando garantir que as melhores condutas estejam sendo utilizadas dentro do estabelecimento.

Visando a adequação e melhoria das condições higiênicas sanitárias dos alimentos, o objetivo deste trabalho foi

realizar um diagnóstico por meio da aplicação da Lista de Verificação e elaborar o Manual de Boas práticas de Fabricação em um estabelecimento tipo *bistrô* e *pub*.

2 MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo foi desenvolvido na área de manipulação de alimentos de um *bistrô* e *pub*, com funcionamento apenas no turno da noite servindo à *à carte* e *bar*, possuindo quatro cozinheiros no estabelecimento. O estabelecimento já estava ativo com nome no mercado, porém estava em falta com a legislação por não haver implantação de Boas Práticas de Fabricação. Na infraestrutura do setor de manipulação dispunha de área destinada para recebimento e armazenamento de matérias-primas, área de higienização, manutenção de equipamentos e utensílios e área de produção para o preparo de alimentos.

Foram realizadas três visitas no estabelecimento, durante o mês de janeiro e fevereiro de 2020, para aplicação da Lista de Verificação baseada na RDC nº 275/2002, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004). A resolução aborda os itens a seguir, nos quais foram realizadas melhorias para adequar o estabelecimento: Aspectos Gerais de

Higiene Pessoal e Programa de Treinamento; Aspectos Gerais de Projetos e Instalações; Aspectos Gerais de Manipulação; Aspectos Gerais de Limpeza e Sanificação; Aspectos Gerais de Controle Integrado de Pragas; Aspectos Gerais de Destino de Resíduos e Aspectos Gerais de Controle de Qualidade.

A aplicação da Lista de Verificação foi realizada *in loco*. A Lista de Verificação utilizada para diagnóstico do estabelecimento foi da RDC n.º 275/2002 adaptada para aplicar no estabelecimento, tem classificação em três grupos: Grupo 1 - (76-100% de adequação); Grupo 2- (51-75% de adequação), e Grupo 3 - (0-50% de adequação) (BRASIL, 2002)

Após o diagnóstico, foi elaborado um plano de ação com propostas de ações corretivas para eliminação das não conformidades verificadas, buscando atender ao programa de pré-requisitos da norma RDC nº 216. A partir dos dados coletados, foi elaborado o Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento. Os procedimentos foram escritos de forma objetiva, estabelecendo instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos (BRASIL, 2006).

Foi realizado um treinamento com todos os funcionários envolvidos na manipulação dos alimentos, após um mês da aplicação do *checklist*. Por fim, foi feito

o monitoramento mais frequente (mensal) dos itens de Boas Práticas, com registro e arquivamento em pastas organizadoras.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a aplicação da Lista de Verificação de boas práticas, os resultados demonstraram que o estabelecimento foi classificado inicialmente no Grupo 3- com 33% de adequação. Após a implantação e elaboração do Manual de Boas Práticas, foi aplicada novamente a Lista de Verificação, alcançando 73% de adequação e enquadrando-se no Grupo 2- como mostra a Figura 1.

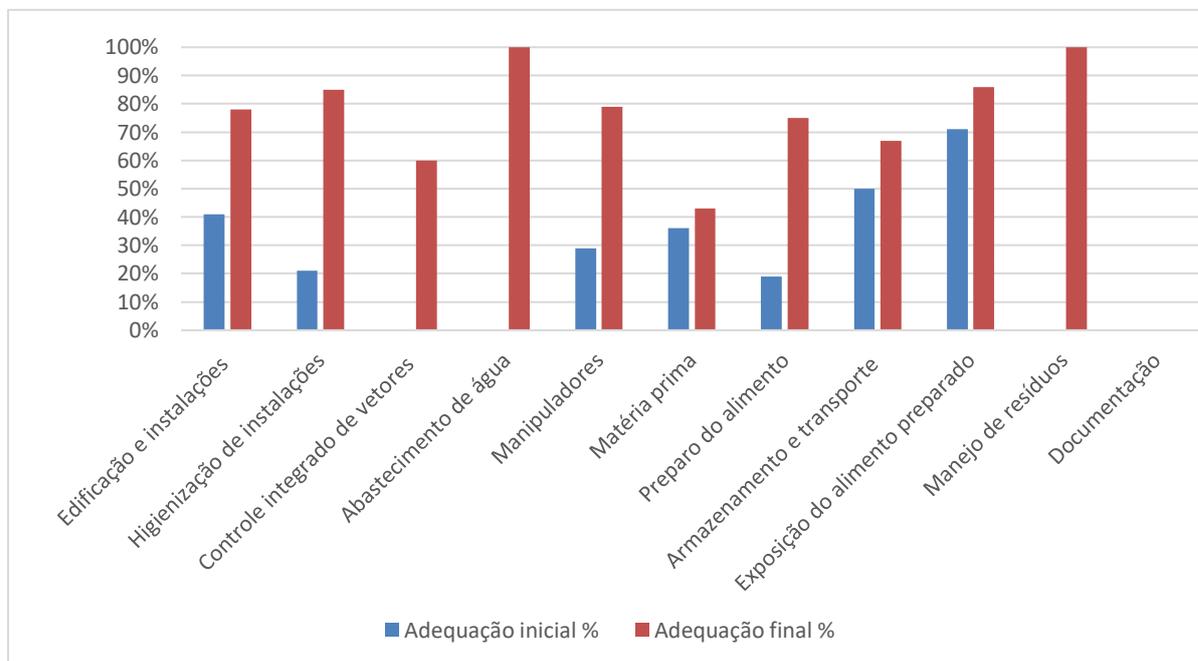
Os itens da Lista de Verificação, após a elaboração do Manual de Boas Práticas e treinamento dos manipuladores, foram classificados no Grupo 1, com percentuais de adequação médio maior que 76%, referentes a: edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (78%); higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (85%); abastecimento de água (100%); exposição ao consumo do alimento (86%); manejo de resíduo (100%).

O percentual de adequação identificado na primeira e segunda avaliação para edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios foi 41% e 78%. O estabelecimento apresentava alguns pontos de sujidade que poderiam

provocar contaminação nos alimentos. Foi observada a presença de passarinhos em gaiolas espalhadas pela área de produção, o que é uma fonte perigosa de contaminantes para os alimentos. Segundo a Resolução nº 216/2004 da Vigilância Sanitária, não deve haver meios que contaminem a área de produção. A mesma pia que era utilizada para preparo dos alimentos também servia para lavagem

dos utensílios, podendo possibilitar o risco de contaminação cruzada por microorganismos. Utilizando-se dos atributos da legislação vigente, o responsável pelo estabelecimento foi alertado a fazer separação das etapas de preparo de alimentos e utensílios para diminuir os riscos de contaminação.

Figura 1 - Verificação das Boas Práticas em estabelecimentos tipo *bistrô* e *pub*, antes e após a elaboração e implantação do Manual de boas práticas



Fonte: Autora (2022).

No local de preparo não havia proteção nas luminárias contra explosão ou quedas acidentais, o que aumentava os riscos de um acidente e também de contaminação. Após a verificação foi colocado proteção de acordo com a RDC. No estabelecimento não se utilizava coifa

para sugar os odores e fumaça provocada pela cocção dos alimentos dentro da área de manipulação, como é exigido na legislação vigente. Também não havia portas de fechamento automático na área de acesso à produção e armazenamento de alimentos. No estudo de Castro, Tabai

e Barbosa (2006) foi observado o mesmo problema quanto a adequações das portas dos estabelecimentos avaliados. Este item permaneceu inadequado pois o proprietário alegou que não daria para fazer a mudança devido ao custo financeiro que a obra causaria.

Não possuía lavatórios exclusivos para lavagem das mãos em nenhuma das áreas da produção e no banheiro era utilizado guardanapo de pano para uso coletivo; o item ficou conforme após passarem usar papel toalha descartável. Observou-se que, os manipuladores não lavavam as mãos em nenhuma das etapas, exceto para dar início à manipulação e quando faziam era na mesma pia de manipulação dos alimentos. Com a utilização do Manual de Boas Práticas, os colaboradores passaram a lavar as mãos com mais frequência, garantindo assim o sucesso da implantação das Boas Práticas.

Na primeira visita, observou-se que não havia lugares seguros suficientes para guardar os utensílios usados na preparação dos alimentos, muitos ficavam sobre a pia sem nenhuma proteção que impedisse o contato com insetos. Após implementação das ações corretivas foram obtidos resultados satisfatórios para esse item, alojando e protegendo de forma adequada esses utensílios em depósitos e armários, de acordo com a legislação vigente RDC 216/2004.

Ao final do expediente no restaurante era feito a retirada dos sacos de lixo, porém os mesmos ficavam na parte externa do estabelecimento, próximo à porta de acesso sendo retirados somente pela manhã, possibilitando a visita de roedores na área de produção. Com as medidas de correção foi dado destino ao lixo longe da área de preparação.

Verificou-se que o estabelecimento não seguia as instruções do fabricante quanto à diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso, e ainda armazenavam produtos saneantes em cima da pia que era usada para lavagem e manipulação dos alimentos. Após instrução, foi realizado um treinamento para diluição dos saneantes em alimentos, bancadas, utensílios e os produtos químicos armazenados em local adequado.

O estabelecimento utilizava água potável na preparação dos alimentos e na fabricação de gelo utilizados em bebidas servidas no bar. O reservatório de água estava em bom estado de conservação sendo feita a sua higienização em tempo mínimo de seis meses. Com a aplicação das boas práticas foi possível obter os registros da operação de higienização da caixa d'água para controle do estabelecimento. No trabalho de Souza, Saccol e Medeiros (2013), o abastecimento de água apresentou 100% de adaptação às exigências da legislação, o mesmo

resultado foi alcançado no presente estudo na segunda avaliação quando foram elaboradas as planilhas de acompanhamento de limpeza de acordo com a legislação vigente.

Não houve adequação no item controle da saúde dos manipuladores, seria necessário que cada funcionário apresentasse periodicamente exames comprobatórios de saúde, para certificar que os manipuladores não levariam contaminantes aos alimentos. Quando havia caso de funcionário com doenças ou feridas, a pessoa era afastada ou realocadas para outra função que não tivesse contato direto com o alimento pelo tempo que precisasse para retornar as suas atividades diárias. Em estudo feito por Almeida, Costa e Gaspar (2018), também encontraram inadequações no acompanhamento deste item.

Todos os colaboradores aparentavam bom asseio pessoal, mas nenhum tinha uniforme adequado, os mesmos utilizavam bermudas, saias, chinelos, exceto os garçons. A empresa disponibilizava somente o uso de touca e blusa branca para os manipuladores. Com a implantação das boas práticas houve a compra de uniformes como: blusa, calça e avental, touca e máscara. Eles foram orientados a usar calçado fechado e todos os objetos pessoais deveriam ser acondicionados em um local exclusivo.

Observou-se a inexistência de qualquer treinamento em higiene pessoal, manipulação dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, o que foi confirmado pelos manipuladores. Após a implantação do Manual de Boas Práticas, foi ministrada uma palestra e observado um significativo aumento de adequação dos itens verificados. Os proprietários e colaboradores também foram instigados a procurar um órgão para tornar o treinamento mais enfático e rotineiro e possuem um certificado registrado de acordo como a legislação RDC 216/2004.

A área de alimentação era organizada e estava em bom estado higiênico sanitário. Mas, observou-se que os garçons não faziam a antissepsia das mãos o que contraria a RDC 216/2004, que cita que sejam feitas as lavagens das mãos para minimizar risco de contaminação do alimento preparado. Os pratos, talheres e copos eram higienizados e colocados em local protegido. A área para recebimento de dinheiro e cartões era reservada e separada da área de preparação de alimentos de acordo com a legislação vigente.

Não existiam lixeiras identificadas com tampa nem pedal, de acordo com a resolução vigente e com a implantação do manual de boas práticas, foram adquiridas lixeiras com acionamento de pedal identificadas pela cor como: plástico,

orgânico, papel e vidro, sendo dado um destino apropriado ao lixo.

Outro ponto verificado foi o descarte do óleo residual de frituras, pois não tinham meios para fazer a reciclagem do óleo, sendo armazenado nas próprias panelas. Com a adaptação, o óleo passou a ser armazenado em garrafas pets até seu reaproveitamento.

Os ambientalistas concordam que não existe um modelo de descarte ideal do óleo de cozinha e gordura vegetal, mas sim, alternativas de reaproveitamento como: produção de resinas para tintas, sabão, detergente, amaciante, glicerina, ração para animais, biodiesel, lubrificante para carros e dentre outras opções (NOVAIS; MACHADO; LACERDA, 2014). Observou-se que, com a implantação das boas práticas este item apresentou 100% de adequação das exigências da legislação atendo ao item da resolução RDC 216/2004 que exige que sejam dado destino aos resíduos sem agredir ao meio ambiente.

O controle integrado de vetores e pragas urbanas foi um dos itens com maior índice de não conformidades de atendimento na primeira visita, devido o lixo ficar exposto no quintal, o que atraía bastante insetos para o estabelecimento. Com as adequações foram adquiridas lixeiras com tampas e melhor armazenamento do lixo como indica a resolução 216. Em um estudo de Mariano

e Moura (2008), o item controle integrado de vetores e pragas urbanas, avaliado apresentou 33% de não conformidades, devido à presença de insetos na área de manipulação.

No primeiro diagnóstico foi constatada a inexistência de medidas que minimizasse o risco de contaminação cruzada, não era evitado o contato direto ou indireto entre alimentos crus e cozidos, carnes e verduras no momento do corte. Havia ausência de identificação na embalagem dos produtos após sua abertura; o descongelamento e resfriamento dos alimentos era feito de maneira inadequada e não havia registro do controle de temperatura dos equipamentos de refrigeração.

Após a implantação do Manual de Boas Práticas, a equipe passou a usar facas com cores diferentes ao cortarem os tipos de alimentos, como carnes e verduras, de modo a minimizar os perigos de contaminação cruzada; os alimentos que eram abertos e retornavam ao armazenamento passaram a ser identificados com a data de abertura; as embalagens começaram a ser lavadas antes da abertura como recomenda a RDC 216/2004.

Antes da implementação das boas práticas o estabelecimento não possuía material para aferir a temperatura e os alimentos congelados eram descongelados em temperatura ambiente.

Posteriormente às adequações, foram adquiridos termômetros e os alimentos passaram a ser descongelados na geladeira.

Os alimentos prontos que são destinados à entrega por meio de *delivery* permaneciam expostos em uma bancada somente para esse fim. Nas embalagens das refeições prontas não constava nenhuma identificação de prazo de validade, como deve ser segundo a legislação RDC 216. Este item foi atendido com a compra de etiquetas, mas ainda precisa ser colocado em prática rotineiramente, pois, com o movimento intenso na cozinha, os manipuladores responsáveis esquecem de etiquetar as embalagens com a data de validade, sendo um requisito importante para evitar qualquer tipo de inconveniente no meio de transporte ao cliente. Os alimentos prontos para distribuição aparentavam serem higienizados e não apresentavam nenhuma sujidade.

Pode-se observar que o recebimento da matéria-prima é feito na mesma área de produção de alimento, previamente feita a observação da embalagem, prazo de validade e existência de qualquer dano. Pode-se notar que o armazenamento não era sobre estrados, paletes e ou prateleiras com espaço mínimo de 10 cm do chão e das paredes, os alimentos como arroz, farinha e sal eram colocados diretamente no chão. Foi

constatada também a presença de formigas no armário, sendo os manipuladores orientados a deixar as portas dos armários fechadas e não colocar no chão sacolas com alimentos. Em um estudo feito por Mariano e Moura (2008), relata que 57% das conformidades nesse item apresentaram problema na infraestrutura do estabelecimento, por receberem os ingredientes junto à área de processamento.

Depois da implementação das Boas Práticas, o estabelecimento implementou somente o Manual de Boas Práticas, sendo assim não completou o quadro de documentos pedidos pela legislação vigente. Apesar disso, o estabelecimento tem as planilhas das tarefas que são pedidas pela legislação vigente, algumas delas são: registro de limpeza da caixa d'água, controle de estoque, controle de limpeza programada, dentre outros.

É possível notar que houve consideráveis melhorias em relação ao uso de adornos, limpeza e higienização de uniformes, além da higienização dos colaboradores. Também foram criadas planilhas para controle da higienização de utensílios, equipamentos, controle e registro de entrada de matéria-prima, material de limpeza na cozinha do estabelecimento. Foram adquiridas quantidades suficientes de uniformes compostos por blusa, calça, avental, todos de cor clara. Assim, os colaboradores têm

mais segurança ao manipular os alimentos e, conseqüentemente, aumenta a proteção dos produtos contra contaminações. Foram fixados cartazes educativos e informativos no banheiro, na cozinha e estoque para lembrar como os colaboradores devem agir em um local de manipulação de alimentos. Foi dado destino para o acúmulo do óleo residual, que era um dos problemas para solucionar, de forma que não comprometesse o meio ambiente nem o uso dos utensílios essenciais dentro da área de processamento. O recurso foi pequeno, o proprietário autorizou apenas a provisão de algumas mudanças, as mais urgentes foram solucionadas.

4 CONCLUSÃO

A implantação do sistema de boas práticas de fabricação trouxe mudanças significativas para o sistema de gestão da qualidade do estabelecimento do tipo *bistrô* e *pub*. As Boas Práticas auxiliaram no aprimoramento do fluxo da área de produção conduzindo para a melhoria da manipulação de alimentos, visando o cumprimento das legislações e trazendo benefícios econômicos na imagem do estabelecimento, redução de desperdícios, redução de tempo, organização e produção de alimentos seguros, logo após as adaptações feitas no estabelecimento.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, Gisele; COSTA, Stella; GASPAR, Arlene. A gestão da segurança dos alimentos em empresa de serviços de alimentação e os pontos críticos de controle dos seus processos. **Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos**, Curitiba, v. 30, n. 1, p. 135-146, 18 jan 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução n. 216, de 15 de agosto de 2004. **Diário Oficial da União**, 13 de agosto de 2004, ano 2004. Disponível em: RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Acesso em: 5 nov. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Diário Oficial da União**, 06 de novembro de 2002. Dispõem 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. Acesso em 25 nov. 2021.

CASTRO, FERNANDA *et al.* **Restaurante self-services: situação higiênica sanitária dos shoppings do município do Rio de Janeiro**. Revista Universidade Rura Série: Ciências da Vida, Rio de Janeiro, 2006, p. 87- 101. Disponível em: <https://silo.tips/download/restaurantes-self-services-situacao-higienico-sanitaria-dos-shoppings-do-municipi>. Acesso em: 1 dez. 2021.

GARCIA, Marcelo; CENTENARO, Graciela. Capacitação de manipuladores de alimentos e avaliação das condições higiênicas em serviço de alimentação. **Brazilian Journal of Food Research**. Campo Mourão, 2016, p. 96-

111. Disponível

em: <https://periodicos.utfrpr.edu.br/rebrapa/article/viewFile/3640/pdf>. Acesso em: 10 jan. 2022.

GARGANTINI, Caroline ; D'AMBROSIO, Tatiana . A importância da gestão da qualidade em serviços de alimentação. **Revista**

Alimentare. 2016. Disponível

em: <https://revistaalimentare.com.br/2016/11/20/qualidade-nos-servicos-de-alimentacao/>. Acesso em: 13 fev. 2022.

GENTA, Tânia; MAURÍCIO, Angélica; MATIOLI, Graciette . Avaliação das boas práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. **Acta Scientiarum**.

Health Sciences. Maringá, 2008, p. 151-156. Disponível

em: <https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/ActaSciHealthSci/article/view/1415>. Acesso em: 10 jan. 2022.

MARIANO, Camila; MOURA, Priscilla. Avaliação das boas práticas de fabricação em unidades produtora de refeições (upr) autogestão do interior do estado de São Paulo. **Revista**

Salus. Guarapuava, 2008, p. 73-81. Disponível

em: <https://revistas.unicentro.br/index.php/salus/article/view/883>. Acesso em: 10 jan. 2022.

MELLO, Aline; BACK, Fabiane; COLARES, Luciléia. Condições higiênico-sanitárias de restaurantes self-services localizados no estado do Rio de Janeiro. **Higiene Alimentar**. Rio de Janeiro, 2011, p. 64-69. Disponível

em: <https://higienealimentar.com.br/wp-content/uploads/2019/07/Revista-Tem%C3%A1tica2-BPF-1.pdf>. Acesso em: 10 jan. 2022.

NOVAES, Patricia ; MACHADO, Alexandre ; LACERDA, Fábio . Consumo e Descarte do Óleo Comestível em um Município do sul de Minas Gerais/

Consumption and Disposal of Edible Oil in a city of Southern Minas Gerais. **Rev Cienc Saude**. Itajubá, 2014, p. 1-33. Disponível em: http://186.225.220.186:7474/ojs/index.php/rcsfmit_zero/article/view/225. Acesso em: 15 fev. 2022.

SOUZA, Mirela; MEDEIROS, Laissa; SACCOL, Ana . Implantação das Boas Práticas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) na cidade de Santa Maria. **Brazilian Journal of Food Technology**. Araraquara, 2013, p. 203-207. Disponível em: <http://servbib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/2149/2149>. Acesso em: 10 fev. 2022.

STANGARLIN, Lize *et al*. **Instrumentos para Diagnóstico das Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação**. Editora Rubio, f. 112, 2014. 224 p.