

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES FÍSICO-ESTRUTURAIS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR LOCALIZADA EM UM MUNICÍPIO DE MINAS GERAIS.

ASSESSMENT OF THE PHYSICAL-STRUCTURAL CONDITIONS OF A UNIT OF FOOD AND HEALTH NUTRITION LOCATED IN A TOWN OF MINAS GERAIS.

Isabella Cristina Ferreira do Amaral¹

Graduanda em Nutrição do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais - Campus Barbacena. Barbacena, Minas Gerais, Brasil

<https://orcid.org/0000-0003-4383-8287>

isabellaamaralc@hotmail.com

Samara Aparecida Loschi de Oliveira²

Graduanda em Nutrição do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais - Campus Barbacena. Barbacena, Minas Gerais, Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-1327-1673>

samaraloschi46081@gmail.com

Profa. Ma. Orientadora Marilene Guimarães³

Professora do Curso de Nutrição do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais - Campus Barbacena. Barbacena, Minas Gerais, Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-8821-6601>

marilene.guimaraes@ifsudestemg.edu.br

Profa. Dra. Coorientadora Marcília Santos Rosado Castro⁴

Professora do Curso de Tecnologia de alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais - Campus Barbacena. Barbacena, Minas Gerais, Brasil

<https://orcid.org/0000-0003-0591-1172>

marcilia.castro@ifsudestemg.edu.br

^{1 2}Concepção do estudo, coleta, tabulação, análise e discussão dos dados, redação do trabalho.

³Orientação metodológica, redação e revisão crítica do conteúdo intelectual

⁴Revisão final do manuscrito, contribuição na discussão, aprovação da versão final do trabalho.

Recebido: 23/09/2025. Parecer: 26/03/2026. Corrigido: 01/04/2026. Aprovado: 23/04/2026.

Publicado: 24/04/2026



Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

RESUMO

As unidades de alimentação e nutrição (UAN) são responsáveis pelo preparo e distribuição de refeições adequadas sob os aspectos nutricional e higiênico-sanitário. No âmbito hospitalar, a oferta de alimentos

seguros depende do controle rigoroso das etapas produtivas e de uma estrutura física adequada, a fim de reduzir riscos de doenças veiculadas por alimentos (DVA). Assim, torna-se fundamental avaliar a conformidade das práticas adotadas com

as normativas vigentes. O objetivo deste estudo foi avaliar as condições de edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios de uma UAN hospitalar e verificar a adequação das boas práticas às Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275/2002 e nº 216/2004, identificando potenciais riscos de contaminação. Trata-se de uma pesquisa descritiva, transversal e quanti-qualitativa, realizada em um município de Minas Gerais. A coleta de dados foi conduzida por meio do *checklist* da RDC nº 275/2002, composto por 42 itens, dos quais dois foram excluídos por se referirem a equipamentos de ventilação e climatização. A análise contemplou aspectos relacionados à edificação, instalações, equipamentos, móveis, utensílios e abastecimento de água, considerando também a RDC nº 216/2004. Os resultados demonstraram que 65,9% dos itens estavam em conformidade, enquanto 29,3% apresentaram inconformidades, especialmente na estrutura física, com destaque para teto, portas e janelas, elevando o risco de contaminação alimentar, contaminação cruzada e proliferação de pragas. Conclui-se que a UAN apresentou fragilidades que podem representar riscos de contaminação. Os achados oferecem subsídios para a formulação de um plano estratégico de ação, direcionado à correção das inconformidades, visando à melhoria contínua, ao atendimento às legislações e à proteção da saúde dos pacientes.

Palavras-chave: Boas Práticas. Segurança dos Alimentos. Controle Higiênico-Sanitário

ABSTRACT

Food and nutrition units (FNUs) are responsible for preparing and distributing meals that are adequate in terms of nutritional and hygienic-sanitary aspects. In the hospital setting, the provision of safe food depends on rigorous control of production stages and an adequate physical structure in order to reduce the risk of foodborne illnesses (FBI). Thus, it is

essential to assess the conformity of the practices adopted with current regulations.

The objective of this study was to evaluate the building conditions, facilities, equipment, furniture, and utensils of a hospital FNU and to verify the adequacy of good practices to the Collegiate Board Resolutions (RDC) No. 275/2002 and No. 216/2004, identifying potential contamination risks. This is a descriptive, cross-sectional, and quantitative-qualitative study, carried out in a municipality in Minas Gerais. Data collection was conducted using the RDC No. 275/2002 checklist, which consists of 42 items, two of which were excluded because they refer to ventilation and air conditioning equipment. The analysis covered aspects related to the building, facilities, equipment, furniture, utensils, and water supply, also considering RDC No. 216/2004.

The results showed that 65.9% of the items were in compliance, while 29.3% presented non-conformities, especially in the physical structure, with emphasis on the ceiling, doors, and windows, increasing the risk of food contamination, cross-contamination, and pest proliferation. It is concluded that the UAN presented weaknesses that may represent contamination risks. The findings provide support for the formulation of a strategic action plan, aimed at correcting the non-conformities, with a view to continuous improvement, compliance with legislation, and protection of patient health.

Keywords: Good Practices. Food Safety. Hygienic-Sanitary Control

1 INTRODUÇÃO

Com o crescimento do setor de alimentação coletiva, que atende milhões de pessoas fora do domicílio, tornou-se necessária a criação de normas higiênico-sanitárias específicas. Para isso, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabeleceu as Resoluções da Diretoria

Colegiada (RDC) nº 275/2002 e nº 216/2004.

A RDC nº 275/2002 dispõe sobre Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação, aplicáveis a estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos (Brasil, 2002). A RDC nº 216/2004 estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, garantindo condições higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos (Brasil, 2004). Essa RDC abrange cantinas, bufês, cozinhas industriais e institucionais, restaurantes, lanchonetes, padarias, confeitarias e congêneres.

Segundo Quintino e Rodolpho (2018), a segurança dos alimentos depende da análise completa do processo produtivo, prevenindo contaminações físicas, químicas ou microbiológicas.

A aplicação eficaz das Boas Práticas de Fabricação (BPF) reduz a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos e água. Essas doenças, causadas por bactérias, vírus, parasitas ou substâncias químicas, representam relevante problema de saúde pública. Entre 2007 e 2022, o Brasil registrou, em média, 662 surtos anuais, com 156.691 pessoas afetadas, 22.205 hospitalizações e 152 óbitos (Brasil, 2022; Silva *et al.*, 2020).

O ambiente hospitalar é especialmente sensível, pois a UAN produz refeições que integram o tratamento dietoterápico dos pacientes. Alimentos contaminados podem agravar o quadro clínico, levando a DVA e, em casos extremos, óbito.

Diante disso, este estudo teve como objetivo avaliar as condições de edificação, instalações, equipamentos, móveis, utensílios e abastecimento de água de uma UAN hospitalar, bem como verificar a adequação das práticas às RDC nº 275/2002 e nº 216/2004, identificando potenciais riscos de contaminação na unidade.

2 MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa descritiva, transversal e de abordagem quanti-qualitativa, realizada em UAN hospitalar localizada no interior de Minas Gerais. O hospital atende pacientes particulares, conveniados e do Sistema Único de Saúde (SUS), possui 133 leitos e distribui, em média, 850 refeições diárias — incluindo desjejum, colação, almoço, lanche da tarde e jantar — para pacientes, colaboradores e acompanhantes e conta com 17 funcionários.

A coleta de dados ocorreu no mês de outubro de 2022, após assinatura do termo de autorização pela instituição. Foi utilizada uma lista de verificação adaptada da RDC nº 275/2002, correspondente ao

item 4.1 da RDC nº 216/2004, referente à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, e ao item 4.4 da RDC nº 216/2004, referente ao abastecimento de água. Cada item foi avaliado como adequado, inadequado ou não aplicável, e posteriormente comparado com os critérios da RDC nº 216/2004. Foram considerados 42 elementos, sendo: instalações (4 itens); piso (3 itens); paredes (3 itens); teto (3 itens); portas (2 itens); janelas (2 itens); iluminação (3 itens); ventilação (4 itens, sendo 2 considerados não aplicáveis); água (4 itens); instalações sanitárias (6 itens); lavatórios (3 itens); e equipamentos (5 itens). A lista de verificação foi aplicada pelas autoras por meio de observação direta e complementada por informações fornecidas pelo responsável técnico da UAN.

Os dados coletados foram tratados por frequências absolutas (n) e relativas (%), considerando cada item das listas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). A porcentagem de conformidade foi calculada pelo número de itens atendidos dividido pelo total de itens avaliados, multiplicado por 100, permitindo a identificação das áreas que apresentaram maior ou menor adesão às normas higiênico-sanitárias, cujos resultados são apresentados no próximo item.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A UAN avaliada apresentou 65,9% de itens em conformidade, com principais inconformidades no teto, portas e janelas, refletindo fragilidades estruturais que podem comprometer a higienização e aumentar o risco de contaminação alimentar.

Reis, Flávio e Guimarães (2015) e Silva *et al.* (2020) relataram conformidades entre 39% e 43%, destacando problemas como ventilação inadequada, rachaduras e ausência de vestiários, enquanto Pederssetti e Hautrive (2016), Bresolin e Fassina (2022) e Dare, Bernardo e Chaud (2018) registraram adequações superiores a 90%, evidenciando que a aplicação rigorosa das boas práticas e manutenção estrutural contínua contribuem para melhores resultados.

Comparativamente e de forma detalhada, os estudos apontam diferentes níveis de adequação, conforme apresentado no Quadro 1: Foi observada variação dos estudos em relação à legislação vigente, evidenciando situações que podem impactar a segurança dos alimentos. Itens como iluminação e ventilação apresentaram 100% de conformidade, atendendo às exigências da RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002 e corroborando resultados observados por Oliveira e Liboredo (2018) e Paz (2015).

Em contrapartida, o teto da UAN apresentou 100% de não adequação, por

não ser lavável, e apresentar descascamento da pintura e infiltrações, comprometendo a higienização do ambiente e possibilitando a ocorrência de

contaminação dos alimentos, conforme observado por Santos e Santos (2016), Vargas *et al.* (2018), Rebouças *et al.* (2021) e Macedo *et al.* (2020).

Quadro 1 - Dados comparativos considerando itens estruturais aplicados na unidade de alimentação e nutrição hospitalar, localizada no município de Minas Gerais, 2022.

Item	Adequação	Principais inadequações	Legislação	Estudos comparativos
Piso	66,7%	Má conservação, rachaduras, desníveis, ausência de revestimento em alguns pontos.	RDC 275/2002	Oliveira & Liboredo (2018); Reis, Flávio & Guimarães (2015); Zurlini <i>et al.</i> (2018); Christófoli <i>et al.</i> (2018)
Paredes	66,7%	Rachaduras, trincas, não impermeáveis.	RDC 216/2004	Santos & Santos (2016); Vargas <i>et al.</i> (2018); Eckhardt, Pontelli & Basso (2019)
Teto	0%	Descascamento, infiltrações, forro inadequado, não lavável	RDC 216/2004	Santos & Santos (2016); Vargas <i>et al.</i> (2018); Rebouças <i>et al.</i> (2021); Silva <i>et al.</i> (2020); Vasques & Madrona (2016); Macedo <i>et al.</i> (2020)
Portas e janelas	0%	Ferrugem, vidros trincados, telas fixas, sem fechamento automático	BRASIL (2004)	Silva <i>et al.</i> (2020); Bresolin & Fassina (2022); Pederssetti & Hautrive (2016); Ferreira, Moraes & Rezende (2017); Vasques & Madrona (2016)
Iluminação	100%	–	RDC 216/2004; RDC 275/2002	Oliveira & Liboredo (2018); Silva <i>et al.</i> (2020); Christófoli <i>et al.</i> (2018); Macedo <i>et al.</i> (2020)
Ventilação	100%	–	RDC 216/2004	Paz (2015); Zurlini <i>et al.</i> (2018); Reis, Flávio & Guimarães (2015); Macedo <i>et al.</i> (2020)

Fonte: autores

Os pisos e paredes apresentaram 33,3% de inadequações, relacionadas principalmente a rachaduras, desníveis e uso de materiais não impermeáveis, que dificultam a higienização e podem favorecer a contaminação e multiplicação de microrganismos. Estes dados estão de

acordo com Oliveira e Liboredo (2018), Reis, Flávio e Guimarães (2015), Santos e Santos (2016) e Eckhardt, Pontelli e Basso (2019) que identificaram problemas semelhantes, como ausência de pisos em determinados pontos, pisos escorregadios e paredes com trincas e fissuras.

No que se refere a portas e janelas, verificou-se 100% de inadequação, incluindo ferrugem, vidros trincados, telas fixas e ausência de fechamento automático. Esses problemas podem facilitar a entrada de pragas e contaminantes e dificultar a limpeza periódica, aumentando o risco de contaminação cruzada, em acordo com o exposto por Silva *et al.* (2020), Bresolin e Fassina (2022), Pederssetti e Hautrive (2016), Ferreira, Morais e Rezende (2017) e Vasques e Madrona (2016).

Os resultados indicam que itens como iluminação e ventilação estavam

adequados, contribuindo para um ambiente seguro, entretanto há inconformidades em teto, piso, parede, porta e janelas, que demandam intervenções corretivas. A manutenção desses itens é fundamental para reduzir riscos de contaminação e atender integralmente às normas sanitárias vigentes.

O quadro 2 apresenta diferentes níveis de conformidade com a legislação para equipamentos, lavatórios, abastecimento de água e instalações sanitárias.

Quadro 2 - Dados comparativos considerando equipamentos, água e itens de suporte aplicados na unidade de alimentação e nutrição hospitalar, localizada no município de Minas Gerais, 2022.

Item	Adequação	Principais inadequações	Legislação	Estudos comparativos
Lavatórios	100%	–	RDC 216/2004	Santos & Santos (2016); Lenz <i>et al.</i> (2019)
Equipamentos	80%	Corrosão em partes inferiores, manutenção periódica necessária	RDC 216/2004	Vargas <i>et al.</i> (2018); Ferreira, Paes & Nascimento (2020); Rebouças <i>et al.</i> (2021); Christófoli <i>et al.</i> (2018)
Água	100%	–	BRASIL (2004)	Christófoli <i>et al.</i> (2018); Macedo <i>et al.</i> (2020); Silva <i>et al.</i> (2020)
Instalações sanitárias e vestiários	66,7%	Ausência de fechamento automático e produto antisséptico	RDC 216/2004	Oliveira & Libredo (2018); Vasques & Madrona (2016)

Fonte: autores

Os lavatórios apresentaram 100% de conformidade. O resultado está de acordo com a relevância da higienização correta das mãos na prevenção de contaminação cruzada, ao passo que

estudos como os de Santos e Santos (2016) e Lenz *et al.* (2019), tenham identificado deficiências em outras UAN, como pias inadequadas ou ausência de sabonete antisséptico.

Quanto aos equipamentos e utensílios, foi observado 20% de não conformidade, devido principalmente à presença de corrosão em partes inferiores, sem comprometimento do material que entra em contato direto com os alimentos. A manutenção e calibração periódicas foram registradas, conforme especifica a legislação, garantindo segurança alimentar. Estudos semelhantes indicaram problemas como ferrugem em fogões (Vargas *et al.*, 2018), inadequações em equipamentos (Ferreira, Paes & Nascimento, 2020) e ausência de registros de manutenção (Rebouças *et al.*, 2021). Além disso, Christófoli *et al.* (2018) relataram quinas quebradas em bancadas, facilitando acúmulo de sujeira e risco de acidentes.

O abastecimento de água apresentou 100% de conformidade, sendo proveniente de rede pública e poço artesiano, possuindo reservatórios adequados, tampados e higienizados de acordo com legislação específica (Brasil, 2004). Esses resultados indicam segurança para a manipulação de alimentos, reduzindo riscos de contaminação, em concordância com os resultados apresentados por Christófoli *et al.* (2018) e Macedo *et al.* (2020). Em contrapartida, Silva *et al.* (2020) relataram inconformidades relacionadas a reservatórios inadequados e higienização

irregular, enfatizando a necessidade de monitoramento contínuo.

As instalações sanitárias e vestiários apresentaram 33,3% de não conformidades, relacionadas à ausência de portas com fechamento automático e uso de produto antisséptico, fundamentais para evitar contaminação cruzada e garantir a higiene do ambiente, conforme a RDC nº 216/2004. Esses dados são similares aos apresentados por Oliveira e Libredo (2018) e Vasques e Madrona (2016), que relataram falhas na localização e equipamentos das instalações sanitárias, favorecendo risco de contaminação.

Os resultados apontam adequação em relação aos itens lavatórios e abastecimento de água enquanto equipamentos e instalações sanitárias apresentam inconformidades que demandam intervenções corretivas. A adequação de todos os pontos é essencial para reduzir riscos de contaminação, atender a legislação, promover condições de trabalho adequadas para os colaboradores e garantir a segurança alimentar dos usuários.

Esses dados indicam que, embora algumas UAN apresentem níveis adequados de conformidade, fragilidades estruturais estão presentes em muitas unidades, podendo comprometer a segurança dos alimentos. Assim, é preciso implementar planos estratégicos de ação, manutenção preventiva e capacitação

contínua dos profissionais para reduzir os riscos de contaminação e garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos fornecidos em hospitais.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As principais inadequações da UAN hospitalar foram observadas no teto, portas e janelas, representando riscos potenciais de contaminação alimentar pela dificuldade de higienização, aumento do risco de contaminação cruzada e contribuição para a proliferação de pragas.

Este estudo forneceu informações relevantes aos gestores para a elaboração de um plano estratégico de ação para ser executado em curto, médio e longo prazo, permitindo a adequação às condições orçamentárias do hospital.

As limitações apresentadas pela pesquisa incluem a amostra ser composta por apenas uma UAN e possuir caráter transversal não permitindo o acompanhamento de ações corretivas a partir do diagnóstico situacional realizado.

Apesar disso, a pesquisa contribuiu para a gestão da UAN, permitindo priorizar ações corretivas, reforçando a necessidade de manutenção da infraestrutura e o cumprimento das normas da ANVISA para assegurar a qualidade das refeições e a saúde dos usuários.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BELPHMAN, C.; LEITE, D. B. G.
Readequação do layout de uma unidade

de alimentação e nutrição hospitalar na cidade de Ponta Grossa - Paraná. **Revista Nutr**, v. 1, n. 14, p. 1-12, 2019.

Disponível em:

<https://www.phantomstudio.com.br/index.php/nutrir/article/view/219>. Acesso em: 07 set. 2025.

BRESOLIN, T. K.; FASSINA, P. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de unidades de alimentação e nutrição hospitalares pertencentes à microrregião de Guaporé - Rio Grande do Sul. **Revista Destaques Acadêmicos**, v. 14, n. 3, p. 8-22, 2022. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.22410/issn.2176-3070.v14i3a2022.3064>. Acesso em: 09 set. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução 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. 2002. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf. Acesso em: 09 set. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004.**

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 09 set. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Mensagem recebida por: dtha.ms@saude.gov.br.

Surtos DTHA. Acesso em: 05 dez. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA).** Disponível em:

<https://www.gov.br/saude/pt->

[br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha.](https://doi.org/10.37585/HA2026.01hospitalar)

Acesso em: 02 nov. 2022.

CHRISTÓFFOLI, T. F.; DURANTE, L. C.; STIZ, W. de O.; MOREIRA, J. V. R.; BLUMENSCHNEIDER, R. N. Saúde, segurança e meio ambiente: análise preliminar de riscos em atividades que fazem o uso da água em cozinha hospitalar. **Engineering and Science**, v. 3, n. 7, p. 28–41, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.18607/ES201877020>.

Acesso em: 09 set. 2025.

DARE, C.; BERNARDO, D. R. D.; CHAUD, D. M. A. Avaliação higiênico-sanitária de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Saúde (Santa Maria)**, v. 44, n. 1, p. 1-7, 2018.

Disponível em:

<https://doi.org/10.5902/2236583430911>.

Acesso em: 09 set. 2025.

ECKHARDT, A.; PONTELLI, L. F.; BASSO, C. Avaliação estrutural de um serviço de alimentação hospitalar do Exército Brasileiro. **Disciplinarum Scientia, Saúde**, v. 20, n. 2, p. 517–522, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.37777/2912>. Acesso em: 09 set. 2025.

FERREIRA, A.C.C.; MORAIS, B.H.S.; REZENDE, A.L.S. Vista do Estudo comparativo das condições higiênico-sanitárias em unidades de nutrição e dietética em Belém, Pará. **Nutrivisa - Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v. 3, n. 3 p. 129-136, 2017.

Disponível em:

<https://doi.org/10.17648/nutrivisa-vol-3-num-3-e>.

Acesso em: 09 set. 2025.

FERREIRA, A. C.; PAES, S. N. D.; NASCIMENTO, K. O. Aspectos higiênico-sanitários da cozinha de uma instituição de longa permanência para idosos. **Nutrição Brasil**, v. 19, n. 1, p. 23–31, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.33233/nb.v19i1.2280>.

Acesso em: 09 set. 2025.

LENZ, B. E.; BACKES, J.; BERTANI, J. P. B.; FASSINA, P. Verificação de boas práticas em duas unidades de alimentação e nutrição inseridas em dois municípios do Rio Grande do Sul. **Simbio-Logias: Revista Eletrônica de Educação, Filosofia e Nutrição**, v. 11, n. 15, p. 62–76, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.32905/19833253.2019.11.1562>.

Acesso em: 09 set. 2025.

MACEDO, J. L.; OLIVEIRA, A. S. S. S.; PEREIRA, I. C.; FERRAZ, J. R. S.; ASSUNÇÃO, M. J. S. M. Aspectos físicos e funcionais de uma unidade de alimentação e nutrição de um município maranhense. **DESAFIOS - Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins**, v. 7, n. 2, p. 20–28, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.20873/uftv7-6381>.

Acesso em: 09 set. 2025.

OLIVEIRA, A. A. P.; LIBOREDO, J. C. Avaliação da estrutura física em unidades de alimentação e nutrição da cidade de Sete Lagoas-MG. **Revista Brasileira de Ciências da Vida**, v. 6, n. 3, p. 1-19, 2018. Disponível em: https://www.academia.edu/104267752/Avalia%C3%A7%C3%A3o_da_estrutura_f%C3%ADsica_em_unidades_de_alimenta%C3%A7%C3%A3o_e_nutri%C3%A7%C3%A3o_da_cidade_de_Sete_Lagoas_MG. Acesso em: 09 set. 2025.

PAZ, C. M. **Ergonomia em ambientes hospitalares**: diretrizes para a concepção de cozinhas e lavanderias baseado em um estudo de caso. 2015. Dissertação (Mestrado em Engenharia) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2015. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/15497>. Acesso em: 09 set. 2025.

PEDERSSETTI, M. T.; HAUTRIVE, T. P. Condições higiênico-sanitárias de unidades de alimentação e nutrição hospitalares da Região Oeste de Santa Catarina. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 23, n. 1, p. 849-858, 2016.

Disponível em:

<https://doi.org/10.20396/san.v23i1.864453>

1. Acesso em: 09 set. 2025.

QUINTINO, S. D. 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. Disponível em: <https://doi.org/10.31510/infa.v15i2.452>.

Acesso em: 09 set. 2025.

REBOUÇAS, K. C. F. A. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais em unidades de alimentação e nutrição de um estado do Nordeste brasileiro. **Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**, v. 25, n. 1, p. 66–71, 2021.

REIS, F. H.; FLÁVIO, E. F.; GUIMARÃES, R. S. P. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Montes Claros, MG. **Revista Unimontes Científica**, v. 17, n. 2, p. 68–81, 2015.

SANTOS, A. P. C.; SANTOS, V. F. N. Adequação de estrutura física de unidades de alimentação e nutrição na cidade de São Paulo - SP. **Publicatio UEPG: Ciências Biológicas e da Saúde**, v. 22, n. 1, p. 14–20, 2016.

SILVA, B. A.; OLIVEIRA, S. R. M.; FONSECA, F. R.; SILVA, J. F. M.; OLIVEIRA, M. S. Adequação às normas da RDC nº 216 em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar da rede estadual do Rio de Janeiro. **Intercontinental Journal on Physical Education**, v. 2, n. 1, p. 1-26, 2020.

VARGAS, F. S.; SANTOS, L. P.; SANTOS, V. R. S.; STRASBURG, V. J. Avaliação da adequação às boas práticas em serviço de nutrição de um hospital universitário de Porto Alegre/RS. **Disciplinarum Scientia, Saúde**, v. 19, n. 3, p. 549–557, 2018.

VASQUES, C. T.; MADRONA, G. S.

Aplicação de checklist para avaliação da implantação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição.

Higiene Alimentar, v. 30, n. 252/253, p. 53–58, 2016.

ZURLINI, A. C.; LUPINO, C. S.; NERY, J. S. C.; SANTOS, M. C. H. G. Avaliação do controle higiênico-sanitário da produção de alimentos em unidades de alimentação e nutrição hospitalar. **Higiene Alimentar**, v. 32, n. 284/285, p. 51-55, 2018.