

CONDIÇÕES HIGIENICAS-SANITÁRIAS DE RESTAURANTES COMERCIAIS EM PONTOS TURÍSTICOS DE DOIS MUNICÍPIOS DA GRANDE ILHA DE SÃO LUÍS – MA.

HYGIENIC-SANITARY CONDITIONS OF COMMERCIAL RESTAURANTS IN TOURIST SPOTS OF TWO MUNICIPALITIES OF THE GREATER ISLAND OF SÃO LUÍS – MA.

João Victor de Sousa Assunção¹

Centro Universitário Santa Terezinha-CEST. São Luís, MA, Brasil.
<https://orcid.org/0009-0008-0690-4381>
joaovictorassuncao6@gmail.com

Andressa Santos Rodrigues²

Centro Universitário Santa Terezinha-CEST. São Luís, MA, Brasil.
<https://orcid.org/0009-0004-9761-4005>
andressa.s.rodrigues@cest.edu.br

Prof. Ms. Elizângela França Teixeira

Centro Universitário Santa Terezinha-CEST. São Luís, MA, Brasil.
<https://orcid.org/0000-0001-7093-2872>
elizangela.teixeira@cest.edu.br

Prof. Dra. Allanne Pereira Araújo

Centro Universitário Santa Terezinha-CES. São Luís, MA, Brasil.
<https://orcid.org/0000-0003-3697-1629>
allanne.araujo@cest.edu.br

¹Administração do Projeto, Curadoria de Dados, Escrita

²Análise Formal, Conceituação, Revisão

³Investigação, Supervisão, Validação e Visualização

⁴Supervisão, Validação e Visualização

Recebido: 02/03/2026. Parecer: 07/04/2026. Corrigido: 29/08/2026. Aprovado: 10/09/2026.
Publicado: 18/09/2026



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

RESUMO

O estudo teve como finalidade avaliar e comparar o cumprimento das boas práticas de sete restaurantes localizados em diferentes regiões da grande Ilha de São Luís, Maranhão. Tratou-se de uma pesquisa de caráter observacional e descritivo, realizado entre agosto e outubro de 2025, em sete restaurantes distintos da

grande Ilha de São Luís: localizado nos municípios de São José de Ribamar (Restaurantes A - D) e Raposa (Restaurantes E - G). A coleta de dados ocorreu por meio de *checklist* de verificação das Boas Práticas, elaborado de acordo com a legislação vigente, englobando 12 blocos de avaliação. Assim, os estabelecimentos foram classificados

conforme o percentual de adequação: Grupo 1 (76–100%), Grupo 2 (51–75%) e Grupo 3 (0–50%). Foi evidenciado heterogeneidade entre os restaurantes. Entre os localizados em São José de Ribamar (A–D), dois foram classificados como Grupo 1, destacando-se o Restaurante A (92,20%). Essa diferença pode ser parcialmente explicada por desigualdades socioeconômicas, estruturais e acesso a recursos técnicos, bem como por diferenças culturais relacionadas à formalização dos serviços de alimentação, fiscalização sanitária e capacitação profissional. Conclui-se que os restaurantes de São José de Ribamar demonstraram melhor desempenho sanitário em comparação aos de Raposa, possivelmente em razão de maior fiscalização, presença de responsável técnico e maior inserção no contexto turístico. Os achados reforçam a necessidade de capacitação contínua, fiscalização sanitária efetiva e fortalecimento das Boas Práticas para garantir a segurança alimentar da população.

Palavras-chave: Boas práticas. Manipuladores. Segurança dos alimentos. Serviços de alimentação.

ABSTRACT

The study aimed to evaluate and compare the compliance with good practices in seven restaurants located in different regions of the greater São Luís Island, Maranhão. It was an observational and descriptive study, conducted between August and October 2025, in seven different restaurants on the greater São Luís Island: located in the municipalities of São José de Ribamar (Restaurants A - D) and Raposa (Restaurants E - G). Data collection was done through a checklist for verification of Good Practices, developed according to current legislation, covering 12 assessment blocks. Thus, the establishments were classified according to the compliance percentage: Group 1 (76–100%), Group 2 (51–75%), and Group 3 (0–50%). Heterogeneity among the restaurants was evident. Among those located in São José de Ribamar (A–D), two

were classified as Group 1, with Restaurant A standing out (92.20%). This difference can be partially explained by socioeconomic inequalities socioeconomic factors, structural issues, and access to technical resources, as well as cultural differences related to the formalization of food services, health inspections, and professional training. It is concluded that restaurants in São José de Ribamar showed better sanitary performance compared to those in Raposa, possibly due to more inspections, the presence of a technical manager, and greater involvement in the tourism sector. The findings highlight the need for continuous training, effective health inspections, and strengthening of Good Practices to ensure food safety for the population.

Keywords: Good practices. Food handlers. Food safety. Food services.

1 INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são estabelecimentos responsáveis pela produção e distribuição de refeições destinadas a coletividades, tendo como principal finalidade o fornecimento de alimentos com adequado valor nutricional e condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Dessa forma, esses serviços buscam atender às necessidades nutricionais dos consumidores, além de contribuir para a formação e manutenção de hábitos alimentares saudáveis (Souza *et al.*, 2017).

A temática da segurança dos alimentos tem adquirido crescente relevância no cenário contemporâneo, especialmente diante do aumento expressivo do consumo de refeições fora do domicílio. Em razão da rotina acelerada

da população, observa-se uma maior procura por serviços de alimentação, o que reforça a necessidade desses estabelecimentos manterem padrões rigorosos de higiene e boas práticas na manipulação de alimentos (Brunatti *et al.*, 2025).

Nesse contexto, a culinária típica destaca-se como um dos principais atrativos de destinos turísticos, uma vez que os hábitos e costumes alimentares, construídos ao longo do tempo, estão profundamente associados à identidade social e cultural de povos e nações (Beleze; Bahls; Krause, 2018).

São Luís, capital do Maranhão localizada em meio a ilha, destaca-se como importante destino turístico nacional e internacional, sendo reconhecida como Patrimônio Mundial pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) desde 1997 (UNESCO, 1997). De acordo com Neves *et al.* (2025), esse cenário favoreceu uma expansão significativa do setor alimentício, impulsionada pelo crescimento populacional, pelo turismo e pela diversificação dos hábitos alimentares. No entanto, esse desenvolvimento nem sempre ocorre de forma alinhada à adoção de práticas eficazes de higiene e segurança dos alimentos.

As condições higiênicas dos serviços de alimentação têm impacto direto na saúde pública, uma vez que ambientes

inadequados podem favorecer surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), causadores de morbidade e mortalidade. A Organização Mundial de Saúde (OMS) estima que 600 milhões de pessoas – quase 1 em cada 10 pessoas no mundo – adoecem e 420.000 morrem todos os anos devido às DTHAs, resultando na perda de 33 milhões de anos de vida saudáveis (Brasil, 2020). Segundo dados do Ministério da Saúde (MS), no período de 2012 a 2021, foram notificados cerca de 6.347 surtos de DTA no Brasil, com 610.684 expostos e 104.839 doentes, com as regiões Sudeste e Nordeste apresentando os maiores números de surtos de DTHAs (Neves e Ribeiro, 2023).

Dessa forma, a qualidade na produção de alimentos vai além dos aspectos sensoriais dos produtos, tem como objetivo preservar a saúde do cliente por meio do oferecimento de alimentos seguros. É de extrema importância que as condições dos locais de produção estejam adequadas ao exigido pela legislação vigente para que não ocorram contaminações por meio físico, químico ou biológico (Ferreira *et al.*, 2024).

A legislação brasileira, em especial a RDC nº 216/2004, estabelece critérios mínimos para garantir as Boas Práticas (BP) e a segurança dos alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), incluindo requisitos de infraestrutura, higiene de manipuladores,

controle de pragas, armazenamento e preparo de alimentos (Anvisa, 2022). Contudo, pesquisas têm apontado que muitos estabelecimentos ainda apresentam não conformidades, o que expõe os consumidores a riscos (Mendes e Silva, 2021).

Nesse contexto, o objetivo da presente pesquisa foi avaliar e comparar o cumprimento das boas práticas em sete restaurantes localizados em diferentes regiões em dois municípios da grande Ilha de São Luís, Maranhão, com base na legislação vigente.

2 MATERIAL E MÉTODOS

Tratou-se de um estudo de caráter observacional e descritivo, realizado entre agosto e outubro de 2025, em sete restaurantes distintos da grande Ilha de São Luís: localizado nos municípios de São José de Ribamar (Restaurantes A - D) e Raposa (Restaurantes E - G).

Por se tratar de um estudo observacional, sem envolvimento direto ou indireto com seres humanos, não houve riscos éticos aos participantes e estabelecimentos, não sendo necessária a submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa, conforme estabelece a Resolução do Conselho Nacional de Saúde nº 510, de 07 de abril de 2016.

Foi utilizado como instrumento de coleta o *checklist* de verificação das Boas Práticas de Fabricação em

estabelecimentos produtores e/ou industrializadores de alimentos, da RDC nº 275/2002, conforme a RDC nº 216/2004, englobando 12 blocos de avaliação: 01) “Edificações e instalações” (n=56); 02) “Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios” (n=15); 03) “Controle integrado de vetores e pragas urbanas” (n=3); 04) “Abastecimento de água” (n=4); 05) “Manejo dos resíduos” (n=3); 06) “Manipuladores” (n=9); 07) “Matérias-primas, ingredientes e embalagens” (n=10); 08) “Preparação do alimento” (n=11); 09) “Pré-preparo de hortifrutigranjeiros” (n=6); 10) “Armazenamento do alimento preparado” (n=2); 11) “Documentação e registro” (n=20); 12) “Responsável pelas atividades de manipulação” (n=2).

Os itens avaliados foram classificados como “conforme”, “não conforme” e “não se aplica”. Após a tabulação dos dados no Microsoft Office Excel, os estabelecimentos foram classificados em um dos três grupos de acordo com 13.: GRUPO 1 – BOM (76% a 100% de atendimento dos itens) corresponde aos serviços que apresentam elevado nível de atendimento aos requisitos higiênicos-sanitários, indicando condições adequadas para garantir a segurança dos alimentos.; GRUPO 2 - REGULAR (51% a 75% de atendimento dos itens) inclui os estabelecimentos que atendem parcialmente às normas,

necessitando de ajustes e melhorias para reduzir os riscos de contaminação e alcançar maior conformidade; GRUPO – 3 INSATISFATÓRIO (0% a 50% de atendimento dos itens) refere-se aos locais com baixo nível de conformidade, apresentando deficiências críticas que comprometem a segurança dos alimentos, saúde do consumidor e, portanto exigem intervenções corretivas imediatas.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A avaliação das condições sanitárias dos sete restaurantes (Tabela 1), evidenciou heterogeneidade no grau de conformidade com as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Observou-se que os estabelecimentos localizados em São José de Ribamar (A–D), de modo geral, apresentaram maiores porcentagens de conformidade total, percentuais superiores a 75% de adequação se classificando no Grupo 1 (BOM), com apenas o restaurante B apresentando

(64,54%) de conformidade se classificando no Grupo 2 (REGULAR).

Quando comparados aos restaurantes situados no município da Raposa, restaurantes (E–G), todos apresentaram percentuais inferiores a 75%, sendo que o restaurante (G) apresentou percentual mais elevado com (68,20%) e os demais variam entre (56,04%) e (42,55%), sendo todos classificados nos Grupos 2 e 3. Comparando a outros estados no Brasil, como o estudo de Boff e Strasburg (2018), realizado em Porto Alegre, RS, restaurantes públicos e privados, onde o percentual de adequação foi de 63% em todos os itens avaliados. Já no estudo de Lenz (2019), realizado em dois restaurantes distintos em dois municípios do Rio Grande do Sul, foram verificados percentuais satisfatórios de 90,85% e 88,27% de conformidade.

Tabela 1 – Apresentação da conformidade total de Sete restaurantes localizados na grande ilha de São Luís, Maranhão, Brasil. 2026.

Estabelecimento	Localização	Nº total de itens avaliados	Itens conformes (N/%)	Classificação
Restaurante A	São José de Ribamar	141	130 (92,20%)	G1
Restaurante B	São José de Ribamar	141	91 (64,54%)	G2
Restaurante C	São José de Ribamar	141	122 (86,52%)	G1
Restaurante D	São José de Ribamar	141	101 (71,64%)	G2
Restaurante E	Raposa	141	60 (42,55%)	G3
Restaurante F	Raposa	141	79 (56,04%)	G2
Restaurante G	Raposa	141	96 (68,20%)	G2

Fonte: Dados da pesquisa (2025).

Essa diferença pode ser parcialmente explicada por desigualdades socioeconômicas, estruturais e acesso a recursos técnicos, bem como por diferenças culturais relacionadas à formalização dos serviços de alimentação, fiscalização sanitária e capacitação profissional.

De acordo com a tabela 1, o Restaurante A, localizado em São José de Ribamar, apresentou excelente desempenho sanitário, com 92,20% de itens conformes, destacando-se como o estabelecimento com maior percentual de adequação geral entre os restaurantes avaliados, enquadrando-se no grupo 1 de adequação.

O Restaurante B, apresentou conformidade intermediária, porém foi o mais baixo entre os restaurantes de São José de Ribamar, com (64,54%), inferior a 75%, mostrando um percentual significativo de itens não conformes, se classificando no grupo 2. Ainda assim, o desempenho permanece superior ao observado na maioria dos restaurantes situados na Raposa.

Comparando-se ao estudo de Santos e Bezerra (2023), que aplicaram a mesma lista de verificação utilizada neste trabalho, em UAN na cidade de São Gabriel da Cachoeira, localizada no noroeste do estado do Amazonas, e constataram que o restaurante (1) apresentou 28,13% de conformidade se

classificando em risco sanitário alto e o restaurante (2) com 66,11% se classificando como risco sanitário regular, de acordo com o estudo.

O Restaurante E, localizado em Raposa, foi o que apresentou o menor percentual de conformidade (42,55%) sendo classificado no Grupo 3 como RUIM, evidenciando fragilidades significativas em diversos blocos. Oliveira (2016), avaliando 16 restaurantes comerciais localizados no entorno da Universidade Federal de Sergipe, constatou que três estabelecimentos (18,7%) do estudo se enquadraram no grupo I (76% a 100% de adequações), três estabelecimentos (18,7%) no grupo II (51% a 75% de adequações) e dez estabelecimentos (62,6%) foram classificados no grupo III (0% a 50% de adequações).

Vasques e Madrona (2016), avaliando uma unidade em Marialva - PR, verificaram um percentual de adequação semelhante, com 54% de adequações aos itens exigidos pela legislação, sendo classificada no grupo 2 como REGULAR.

O Restaurante G, apresentou 68,20% sendo classificado como REGULAR, em adequação às boas práticas, destacando-se com o melhor desempenho entre os restaurantes de Raposa. Ainda assim, o desempenho geral permanece inferior aos restaurantes com índices mais elevados de adequação dos localizados em São José de Ribamar. Os

resultados encontrados neste estudo foram diferentes ao de Soares e Nishida (2020), em que, dos sete restaurantes pesquisados em São José, SC, seis apresentaram percentuais entre 79,3% e 96,6% de adequação, classificando-se no

Grupo I e apenas um restaurante apresentou percentual de 36%, sendo classificado no Grupo III como insatisfatório. Os demais restaurantes (C e D), mostraram resultados satisfatórios superiores a 50%.

Tabela 2 – Avaliação por blocos dos restaurantes de A – D, localizados na grande ilha, no município de São José de Ribamar, Maranhão, Brasil, 2026.

Bloco	Restaurante A (%)	Restaurante B (%)	Restaurante C (%)	Restaurante D (%)
Edificação e instalações	94,64	64,29	76,79	76,79
Higienização de equipamentos	100	73,33	93,33	73,33
Controle de pragas	100	100	100	100
Abastecimento de água	100	100	100	100
Manejo dos resíduos	100	33,33	100	100
Manipuladores	77,78	88,89	66,67	77,78
Matérias-primas	60	90	100	70
Preparação dos alimentos	81,82	45,45	90,91	81,82
Hortifrutigranjeiros	100	50	100	66,67
Armazenamento	100	100	100	50

Fonte: Dados da pesquisa (2025).

O Restaurante A apresentou percentuais elevados na maioria dos blocos, destacando-se higienização de equipamentos, controle de pragas, abastecimento de água, manejo de resíduos, hortifrutigranjeiros, armazenamento, documentação e comprovação técnica, todos com 100% de conformidade. Esses resultados evidenciam alto nível de organização sanitária, controle rigoroso dos processos e cumprimento integral da RDC nº 216/2004. Entretanto, observou-se

percentual inferior em matérias-primas (60%), indicando fragilidades pontuais relacionadas ao controle de fornecedores.

No Restaurante B, que apresentou o pior percentual entre os de São José de Ribamar, os percentuais mais expressivos positivamente foram observados em controle de pragas, abastecimento de água e comprovação técnica (100%), indicando atendimento satisfatório aos requisitos considerados críticos pela vigilância sanitária. Por outro lado, destacam-se percentuais reduzidos em preparação dos

alimentos (45,45%), manejo dos resíduos (33,33) e hortifrutigranjeiros (50%), evidenciando falhas operacionais e ausência de padronização de

procedimentos, o que pode comprometer a segurança do alimento ao longo do processo produtivo.

Tabela 3 – Avaliação e por blocos dos restaurantes de E - G, localizados na grande ilha, no município de Raposa, Maranhão, Brasil. 2026.

Bloco	Restaurante E (%)	Restaurante F (%)	Restaurante G (%)
Edificação e instalações	47,91	53,57	80,36
Higienização de equipamentos	66,67	80	80,67
Controle de pragas	0	100	100
Abastecimento de água	75	100	100
Manejo dos resíduos	33,33	66,67	100
Manipuladores	22,22	33,33	66,67
Matérias-primas	70	80	60
Preparação dos alimentos	81,82	90,91	81,82
Hortifrutigranjeiros	33,33	66,67	50
Armazenamento	100	50	100

Fonte: Dados da pesquisa (2025).

Analisando por bloco os restaurantes de E a G (Tabela 3), o Restaurante E, apresentou os percentuais mais críticos do estudo, com destaque negativo para controle de pragas (0%), documentação (5%), comprovação técnica (0%) e manipuladores (22,22%). Esses resultados indicam alto risco sanitário, associado à ausência de controle técnico e falhas graves nas práticas higiênicas. Embora tenha apresentado percentual satisfatório em abastecimento de água (75%) e preparação dos alimentos (81,82%), as baixas conformidades nos demais blocos comprometem significativamente a segurança dos alimentos ofertados.

No Restaurante F, observaram-se percentuais intermediários, foram registrados resultados negativos em apenas em edificação (53,57%), manipuladores (33,33%), documentação (0%) e armazenamento (50%), indicando ausência de gestão sanitária sistematizada e necessidade de melhorias estruturais e operacionais.

O Restaurante G, destacou-se positivamente entre os estabelecimentos da Raposa, apresentando percentuais elevados. Contudo, percentuais reduzidos nos blocos matérias-primas (60%), hortifrutigranjeiros (50%), documentação (10%) e comprovação técnica (0%) evidenciam fragilidades na formalização e no controle técnico do estabelecimento.

De forma comparativa, os restaurantes de São José de Ribamar (A–D) apresentaram melhor desempenho sanitário global, com maiores percentuais de conformidade total e maior uniformidade entre os blocos avaliados. Esse resultado reflete um contexto urbano mais desenvolvido, com maior acesso à informação, fiscalização sanitária mais frequente, oferta de cursos de capacitação e exigência do mercado consumidor.

Em contrapartida, os restaurantes da Raposa (E–G) apresentaram maior variabilidade e menores percentuais de conformidade, especialmente nos blocos relacionados à documentação, manipuladores e manejo de resíduos. Tais achados podem estar associados a diferenças socioeconômicas, menor grau de formalização dos estabelecimentos e forte influência da cultura alimentar tradicional, muitas vezes baseada em práticas empíricas transmitidas ao longo do tempo. Pesquisas semelhantes realizadas em serviços de alimentação apontaram que o treinamento contínuo dos funcionários é essencial para garantir a adoção correta das Boas Práticas (Costa e Almeida, 2022).

A elevada conformidade dos restaurantes localizados em São José de Ribamar pode estar relacionada ao cumprimento mais rigoroso da legislação e à presença de um responsável técnico nutricionista, fator que Santos e Moura (2021), constataram em sua pesquisa que

dos sete restaurantes pesquisado, os dois estabelecimentos que possuíam nutricionista se encontravam com os maiores percentuais de adequação das condições higiênicas em UAN. Essas diferenças podem ser atribuídas não apenas ao perfil estrutural e de gestão dos estabelecimentos, mas também às condições socioeconômicas e turísticas das regiões em que se encontram, uma vez que os locais de A a D estão localizados em São José de Ribamar, que possui maior fluxo turístico e maior fiscalização, enquanto o outro restaurantes E a G estão localizados também em pontos turísticos, no município da Raposa, entretanto, com características mais tradicionais e com menor investimento em infraestrutura sanitária.

4 CONCLUSÃO

A comparação dos restaurantes em pontos turísticos entre as duas regiões da grande Ilha de São Luís, evidenciou diferenças significativas no cumprimento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Os resultados evidenciam que, embora haja exceções individuais, os restaurantes de São José de Ribamar apresentam condições mais adequadas quando comparados aos de Raposa. Dessa forma, reforça-se a necessidade de políticas públicas direcionadas, com foco em educação sanitária, capacitação técnica e apoio estrutural, especialmente para municípios de menor porte econômico,

respeitando suas especificidades socioculturais, haja vista, que os dois municípios são reconhecidos como roteiros turísticos.

Dessa forma, mostrando a necessidade de maior fiscalização sanitária e capacitação dos manipuladores, bem como a obrigatoriedade de fiscalização e acompanhamento técnico especializado, de modo a garantir a segurança alimentar da população que realiza refeições fora do lar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**.

Brasília:10 Anvisa, 2022. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 13 set. 2025.

BELEZE, Ronaldo Luiz; BAHLS, Álvaro Augusto Dealcides Silveira Moutinho; KRAUSE, Rodolfo Wendhausen. O valor atribuído à culinária tradicional: o caso do visitante do Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses-MA. **Revista Turismo em Análise**; São Paulo, v. 29, n. 2, p. 312-331, maio-ago. 2018. DOI:10.11606/issn.1984-4868.v29i2p312-331. Disponível em: <https://www.proquest.com/openview/0311f66dd6d6d91a5b1296c1d87ff91f/1?pq-origsite=gscholar&cbl=2032055>. Acesso em: 6 fev. 2026.

BOFF, Jaqueline Menti; STRASBURG, Virgílio José. Avaliação da efetividade de boas práticas em serviços de alimentação coletiva em uma capital brasileira. Saúde (Santa Maria). Santa Maria, RS. **Ciências da Saúde**, vol. 44, n. 1 (jan./abr. 2018), 9 p., 2018. DOI: 10.5902/2236583425334. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/182621>. Acesso em: 06 fev. 2026.

BRASIL. **Doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA)**. Brasília: Ministério da Saúde, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha>. Acesso em: 7 fev. 2026.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA): Situação Epidemiológica**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2024. Disponível em: www.gov.br. Acesso em: 06 fev. 2026.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. RDC nº 275 de 21 de Outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento técnico de procedimentos operacionais adaptados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a Lista de verificação das boas práticas de fabricação desses estabelecimentos. Brasília, DF: **Diário Oficial da União**, 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf. Acesso em: 13 set. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 510, de 7 de abril de 2016. Dispõe sobre as normas aplicáveis a pesquisas em Ciências Humanas e Sociais. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. seção 1, n. 98, p. 44-46, 24 mai 2016. Disponível em: <https://www.gov.br/conselho-nacional-de-saude/pt-br/atos-normativos/resolucoes/2016/resolucao-no-510.pdf/view>. Acesso em: 7 fev. 2026.

BRUNATTI, A. C. S.; ASSUMPÇÃO, A. G. T. da; BALLURA, M. P. W.; ROSSI, P. H. S. de; REPETTI, L. BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO: UM ESTUDO SOBRE RISCOS SANITÁRIOS EM RESTAURANTES. **International Contemporary Management Review**, [S. l.], v. 6, n. 1, p. e192, 2025. DOI: 10.54033/icmr/v6n1-001. Disponível em: <https://www.icmreview.com/icmr/article/view/192>. Acesso em: 5 fev. 2026.

COSTA, Jéssica; ALMEIDA, Patrícia. Capacitação de manipuladores como ferramenta para a melhoria das Boas Práticas em restaurantes. **Revista de Saúde e Nutrição**, v. 15, n. 2, p. 70-80, 2022.

DOS SANTOS, Mirely Ferreira; BEZERRA, Aline Sobreira. Avaliação das condições higiênicas e boas práticas de manuseio em unidades produtoras de farinhas.

Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento, [S.I.], v. 12, n. 4, pág. e8212440904, 2023. DOI: 10.33448/rsd-v12i4.40904. Disponível em: <https://rsdjournal.org/rsd/article/view/40904>. Acesso em: 6 de fevereiro. 2026.

FERREIRA, Viviane Bueno et al. AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UM RESTAURANTE COMERCIAL DO TIPO SELF-SERVICE EM UMA CIDADE DO SUL DE MINAS GERAIS. **RECIMA21 – Revista Científica Multidisciplinar** - ISSN 2675-6218, [S. I.], v. 5, n. 6, p. e565295, 2024. DOI: 10.47820/recima21.v5i6.5295. Disponível em: <https://recima21.com.br/recima21/article/view/5295>. Acesso em: 13 set. 2025.

LENZ, Bruna et al. Verificação de boas práticas em duas unidades de alimentação e nutrição inseridas em dois municípios do Rio Grande do Sul. **SIMBIOLOGIAS: Revista de Ciências Humanas e Ciências da Nutrição e Alimentação**, v. 11, n. 15, 2019. Disponível em: <https://simbiologias.ibb.unesp.br/index.php/1/article/view/198/198>. Acesso em: 05 fev. 2026.

MENDES, Carla; SILVA, João. Boas práticas em serviços de alimentação: um estudo em unidades de refeições coletivas. **Higiene Alimentar**, v. 35, n. 289, p. 85-92, 2021.

NEVES, A. M.; OLIVEIRA, C. R.; SILVA, A. Z.; SOUSA, C. C. B. de; NUNES, S. P. H.; MORAES, C. G. de; CARNEIRO, J. C.; AROUCHE, E. S.; SILVA, A. S. C. B. da; MUNIZ, J. L. L. 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. **OBSERVATÓRIO DE LA ECONOMÍA LATINOAMERICANA**, [S. I.], v. 23, n. 8, p. e10940, 2025. DOI: 10.55905/oelv23n8-014. Disponível em: <https://ojs.observatoriolatinoamericano.com/ojs/index.php/olel/article/view/10940>. Acesso em: 6 fev. 2026.

NEVES, Luana Caroline Moura; RIBEIRO, Marcia Virginia Bezerra. Análise dos surtos de doenças transmitidas por alimentos na cidade do Recife, Pernambuco. **RECIMA21-Revista Científica Multidisciplinar-ISSN 2675-6218**, v. 4, n. 9, p. e493911-e493911, 2023. DOI: <https://doi.org/10.47820/recima21.v4i9.3911>. Disponível em: <https://recima21.com.br/recima21/article/view/3911/2908>. Acesso em: 7 fev. 2026.

OLIVEIRA, Janaína Mendonça; CARVALHO, Michelle Garcêz de; OLIVEIRA, Carla Caroline de Jesus Santos; PIMENTEL, Carla Larissa da Silva; LIMA, Rammyze Ferreira. Condições higiênico-sanitárias de unidades produtoras de refeições comerciais localizadas no entorno da Universidade Federal de Sergipe. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 23, n. 2, p. 897–903, 2016. DOI: 10.20396/san.v23i2.8644820. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8644820>. Acesso em: 7 fev. 2026.

SACCOL, A. L. F. **Avaliação da implementação do regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação**. 2013. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) - Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Maria, RS, Brasil, 2013. Disponível em: https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/21741/TES_PPGCTA_2013_SACCOL_A NA.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 14 fev. 2026.

SANTOS, Paula; MOURA, Fernanda. Atuação do nutricionista e impacto no cumprimento das normas higiênicossanitárias em UANs. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 26, n. 3, p. 50-59, 2021.

SOARES, Ritiele Teixeira; NISHIDA, Waleska. Boas práticas de fabricação em Unidades de Alimentação e Nutrição comerciais com modalidade de distribuição autosserviço. **Journal of the Health Sciences Institute**, v. 38, n. 1, p. 58-63, 2020. Disponível em: https://repositorio.unip.br/wp-content/uploads/2020/12/09V38_n1_2020_p58a63.pdf. Acesso em: 06 fev. 2026.

SOUZA, Eliane Costa et al. Avaliação das boas práticas de manipulação em serviços de alimentação e nutrição localizados na cidade de Maceió, AL. **Higiene Alimentar**, v. 31, n. 270/271, p. 45-49, 2017. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/08/848785/270-271-jul-ago-2017-45-49.pdf>. Acesso em: 6 fev. 2026.

UNESCO. **Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura**. Paris: UNESCO, 1997. Disponível em: <https://whc.unesco.org/en/list/821>. Acesso em: 05 fev. 2026.

VASQUES, Crislayne Teodoro; MADRONA, Grasielle Scaramal. 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. 54-58, jan-fev. 2016. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/07/846570/separata-53-58.pdf>. Acesso em: 06 fev. 2026.