

## **Avaliação de boas práticas em uma pâtisserie de Recife/PE**

**Evaluation of good practices in a pâtisserie in Recife/PE**

**Evaluación de buenas prácticas em pâtisserie em Recife/PE**

Recebido: 25/08/2021 | Revisado: 30/08/2021 | Aceito: 10/09/2021 | Publicado: 12/09/2021

**Mayhanne Cockles de Oliveira Martins**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2565-058X>

Universidade São Miguel, Brasil

E-mail: [mayhannec@gmail.com](mailto:mayhannec@gmail.com)

**Stella Sonele da Silva**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8931-4089>

Universidade São Miguel, Brasil

E-mail: [stellasonelle32@gmail.com](mailto:stellasonelle32@gmail.com)

**Carolina Estevam Fernandes**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3256-9341>

Universidade São Miguel, Brasil

E-mail: [carolina\\_estevam@hotmail.com](mailto:carolina_estevam@hotmail.com)

### **Resumo**

A Pâtisserie foi originada na França, por volta do século XVI. Hoje em dia é muito utilizada na preparação de brigadeiros gourmets, doces finos, cupcakes e tortas. O objetivo deste estudo foi avaliar o cumprimento de boas práticas, identificar os principais fatores de contaminação dos alimentos e classificar o estabelecimento quanto ao percentual de adequação. Foram analisados durante os meses de Maio, Junho e Julho de 2019, através da aplicação de check-list, os seguintes tópicos: a higiene de conduta pessoal dos manipuladores, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios, higienização durante o preparo dos alimentos, instalações, equipamentos, controle de pragas e procedimentos durante a distribuição do produto pronto. O estabelecimento foi classificado de acordo com o percentual de conformidades determinado na RDC 275/2002 que classifica em :Grupo 1 – 76 a 100% de atendimentos dos itens, grupo 2 – 51 a 75% de atendimento dos itens, grupo 3 – 0 a 50% de atendimento dos itens. Todos os meses avaliados foram encontrados percentual de conformidades acima de 80% e no mês de junho foi obtido o maior percentual de 87%. Portanto, foi classificada no grupo 1 conforme RDC 275/2002, totalizando 78% de conformidades, resultado favorável para garantir aos clientes confiança na aquisição dos produtos elaborados nessa Pâtisserie.

**Palavras-chave:** Pâtisserie; Boas práticas de manipulação; Conformidades.

### **Abstract**

Pâtisserie originated in France around the 16th century. Nowadays, it is widely used in the preparation of gourmet brigadeiros, gourmet sweets, cupcakes and pies. The aim of this study was to assess compliance with good practices, identify the main factors of food contamination and classify the establishment according to the percentage of adequacy. The following topics were analyzed during the months of May, June and July 2019, through the application of a checklist: the hygiene of the personal conduct of the handlers, receipt and storage of foodstuffs, hygiene during the preparation of food, facilities, equipment, pest control and procedures during distribution of the finished product. The establishment was classified according to the percentage of compliance determined in RDC 275/2002, which classifies into: Group 1 - 76 to 100% of items met, group 2 - 51 to 75% items met, group 3 - 0 to 50% service of items. Every month evaluated, a percentage of compliance above 80% was found, and in June the highest percentage of 87% was obtained. Therefore, it was classified in group 1 according to RDC 275/2002, totaling 78% of conformity, a favorable result to guarantee customers confidence in the purchase of products made in this Pâtisserie.

**Keywords:** Patisserie; Good handling practices; Compliance.

### **Resumen**

La pastelería se originó en Francia alrededor del siglo XVI. Hoy en día, es muy utilizado en la preparación de brigadeiros gourmet, dulces gourmet, cupcakes y pasteles. El objetivo de este estudio fue evaluar el cumplimiento de buenas prácticas, identificar los principales factores de contaminación de los alimentos y clasificar el establecimiento según el porcentaje de adecuación. Se analizaron los siguientes temas durante los meses de mayo, junio y julio de 2019, mediante la aplicación de un checklist: la higiene de la conducta personal de los manipuladores, recepción y almacenamiento de alimentos, higiene durante la preparación de alimentos, instalaciones, equipos, plagas. control y procedimientos durante la distribución del producto terminado. El establecimiento se clasificó según el porcentaje de cumplimiento determinado en el RDC 275/2002, que se clasifica en: Grupo 1 - 76 a 100% de ítems cumplidos, grupo 2 - 51 a 75% de ítems cumplidos, grupo 3 - 0 a 50% de servicios de artículos. Cada mes evaluado se encontró un porcentaje de cumplimiento superior al 80% y en junio se obtuvo el porcentaje más alto de 87%. Por tanto, se

clasificó en el grupo 1 según RDC 275/2002, totalizando un 78% de conformidad, resultado favorable para garantizar la confianza de los clientes en la compra de productos elaborados en esta Pastelería.

**Palabras clave:** Pastelería; Buenas prácticas de manejo; Cumplimiento.

## 1. Introdução

Os estabelecimentos de pâtisserie têm grande relevância na alimentação da população, apresentando uma enorme variedade de produtos. Entretanto em condições inadequadas de produção, conservação e manipulação, podem ocasionar Doenças Transmitidas por Alimentos -DTAs. Nesses tipos de estabelecimentos destaca-se o envolvimento por surto de maior relevância nos alimentos mistos (8,6%), água (6,2%), alimentos com ovos e a base de ovo (3,7%), leite e derivados (2,8%), carne bovina e derivados (2,1%) e doces e sobremesas (2%) (Sales, 2017).

Nota-se cada vez mais que os clientes se preocupam com a qualidade e higiene dos alimentos uma vez que têm conhecimento sobre as ocorrências de DTAs em estabelecimentos alimentícios. Esta preocupação tem alertando que a área da alimentação precisa de mais profissionalismo em todos os níveis, do operacional ao administrativo (Carvalho, 2017).

Para alcançar o sucesso em níveis de segurança alimentar e da qualidade do produto é importante analisar a aplicação das boas práticas nos pontos essenciais de produção, tais como: higiene pessoal, estrutura física, controle de pragas, condições de limpeza dos equipamentos e instalações e controles de produção (Moro et al., 2015). Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS) mais de 65% dos casos de doenças originadas por alimentos está sendo ocasionada pelos manipuladores, por práticas incorretas de manipulação e da falta de estrutura física adequada (Santos, 2017).

Todas os serviços de alimentação devem adotar os princípios e regras das boas práticas de fabricação (BFP), regulamentado em legislações vigentes, visando reduzir os riscos de contaminação (Oliveira, 2016). Um dos pré-requisitos para que não ocorra o risco de DTAs é a capacitação dos manipuladores por meio de programas de treinamentos específicos (Silva, 2015).

É de extrema importância qualificar os funcionários que trabalham na área de manipulação de alimentos, para não ocorrer falhas de higiene pessoal, ambiental e nos cuidados com os alimentos, evitando assim a contaminação através das mãos, cabelo, temperaturas inadequadas, dentre outros fatores que podem ocasionar a contaminação cruzada (Devides, 2014).

Para garantir a segurança alimentar da população, a legislação Brasileira implementou um regulamento para que todas as empresas cumpram com algumas determinações, tais como: instalações, aquisição, armazenamento e manipulação dos alimentos até a definição de responsabilidades, documentação e registro (Silva, 2013). O não cumprimento pode ocasionar multa e penalidade prevista por lei.

Considerando que o manipulador de alimento constitui um dos principais focos de contaminação de alimentos em serviços de alimentação, como, as Pâtisseries e que as Boas Práticas são importantes instrumentos para garantir a inocuidade dos alimentos, destaca-se a importância de analisar as Boas Práticas em uma Pâtisserie de Recife/PE verificando o cumprimento de boas práticas, identificando os principais fatores de contaminação dos alimentos e visando classificar o estabelecimento quanto ao percentual de adequação.

## 2. Metodologia

Foi realizado um estudo observacional, de abordagem quantitativa em uma Pâtisserie, localizada na região Metropolitana do Recife/PE. Os dados coletados foram entre Maio a Julho de 2019, sendo realizada uma visita pelas pesquisadoras, a cada mês em questão.

A Pâtisserie estudada é classificada como médio porte e oferece uma produção diária de alimentos superior a 550 unidades. Possuindo uma padronização nas preparações, desde, do preparo até sua finalização. Suas preparações são levadas ao

fogo com temperatura acima de 60°C e passando pelo processo de resfriamento abaixando para temperatura inferior as 5°C. Possuindo uma elaboração técnica e supervisionada por uma nutricionista.

Foi aplicado um *check-list* elaborado pelas pesquisadoras com base na RDC nº 275, de 23 de outubro de 2002 e na Norma Técnica SESAU nº 1 de 01 de junho de 2017 da Secretaria de Saúde, distribuídos conforme apêndices (A, B e C).

Ele foi composto de 60 itens, divididos em 3 grupos de análises, sendo eles: Higiene e Conduta Pessoal dos Manipuladores; Recebimento, Armazenamento e Higienização Durante o Preparo; Instalação, Equipamentos, Controle de Pragas e Procedimentos Durante a Distribuição.

A Pâtisserie foi classificada de acordo com a RDC nº 275/2002 que apresenta três grupos de classificação: Grupo 1, classificado como bom, que atendeu 76-100% dos itens avaliados; Grupo 2, classificado como regular, que atendeu 51-75% dos itens avaliados e o Grupo 3, classificado como deficiente, que atendeu 0-50% dos itens avaliados.

Os dados obtidos foram analisados por estatística simples utilizando o Microsoft Excel 2010.

O trabalho foi realizado dentro de um âmbito sigiloso, onde não será exposta nenhuma informação ética do estabelecimento. Este trabalho não precisou passar pelo Comitê de Ética, pois foi realizado com base nas pesquisas observacionais em análise das práticas de manipulação. Todo o trabalho foi realizado após autorização mediante Carta de Anuência assinada pelos responsáveis do local selecionado.

### 3. Resultados e Discussão

A análise dos dados coletados entre os meses de Maio, Junho e Julho em uma Pâtisserie em Recife-PE é apresentada na Tabela 1.

**Tabela 1** - Percentual de conformidades avaliados em uma Pâtisserie de Recife-PE.

| Condições avaliadas  | Itens | Resultados das conformidades |        |       |        |       |        |
|--|-------|------------------------------|--------|-------|--------|-------|--------|
|  |       | Maio                         |        | Junho |        | Julho |        |
|  |       | C                            | %      | C     | %      | C     | %      |
| Higiene e conduta pessoal dos manipuladores  | 15    | 8                            | 53,33% | 9     | 60%    | 10    | 66,6%  |
| Recebimento, armazenamento e higienização durante o preparo                        | 11    | 9                            | 81,81% | 9     | 81,81% | 7     | 63,63% |
| Instalação, equipamento. Controle de pragas e procedimento durante a distribuição. | 34    | 33                           | 97,05% | 34    | 100%   | 34    | 100%   |
| Total dos itens  | 60    |                              |        |       |        |       |        |

Fonte: Autores (2021).

No que tange ao cumprimento de boas práticas pelos Manipuladores verifica-se na tabela 1, que este tópico foi o que apresentou menor percentual de adequação em todos os meses do estudo. Os maiores problemas verificados foram os hábitos de lavagem das mãos de maneira correta. Apesar do local possuir abastecimento de papel toalha, sabão líquido antisséptico, álcool a 70% e lixeira com pedal para garantir o controle da higienização das mãos, os manipuladores não cumprem este procedimento rotineiramente.

Um dos pontos mais importantes para evitar as DTAs é a higienização das mãos com frequência, e a lavagem deve ser feita antes, durante e depois do preparo (Nova Safra, 2019). Muitos estudos revelam que o uso de antissépticos na higienização das mãos dos manipuladores de alimentos também tem o resultado eficaz sendo seu uso, após a lavagem das mãos (Eto, 2019).

Os manipuladores precisam usar uniforme completo e adequado, de cores claras e com identificação para diferenciá-los, dessa forma a unidade avaliada cumpre este requisito (Norma SESAU, 2017). Com relação aos fardamentos dos manipuladores, a Patisserie fornece três fardamentos completos, compostos de: touca, calças, camisas, aventais, meias e sapatos fechados, estando eles diferenciados por cores distintas para ter o controle da troca diária do fardamento.

O Equipamento de Proteção Individual (EPI), é fornecido para cada funcionário, onde eles assinam uma ata comprovando o recebimento e fazem seu uso obrigatório, caso contrário o mesmo recebe uma advertência seja ela verbal ou passando de três infrações, passa a ser escrita. Diante do Ministério do Trabalho, as normas são de regulamentação para o uso necessário de equipamentos de proteção individual (Souza et al., 2015).

Foi verificado neste estudo que durante o recebimento dos produtos algumas condições são avaliadas, como: temperatura, validade, aparência, consistência, higienização dos veículos e entregadores. Caso alguns dos itens citados não estejam em conformidade, de forma a comprometer a qualidade higiênico-sanitária, os mesmos são devolvidos imediatamente ou armazenados separadamente e devolvidos posteriormente. Todo serviço de alimentação deverá conferir o peso e a temperatura dos alimentos recebidos, verificando assim, as embalagens se possuem registro de inspeção e se o transporte estar em bom estado de conservação (Vieira, 2017).

Na pâtisserie analisada os processos de armazenamento são separados por gêneros alimentícios e dos materiais de limpeza. Os gêneros não perecíveis são armazenados no estoque seco respeitando a ordem do PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai), sendo o local limpo e ventilado. Os alimentos perecíveis, são armazenados sob temperatura controlada seja em refrigerador ou freezer. Para manter uma organização padrão de armazenamento dos estoques, muitos estabelecimentos utilizam o método "primeiro que entra, primeiro que sai" (PEPS), esse método também é utilizado internacionalmente pela sigla (*First in First Out*) (Silva, 2019).

Um dos controles de qualidades encontrados neste estudo foi o controle de temperatura dos alimentos armazenados que é realizado através de uso de um termômetro. Os alimentos são conservados sob refrigeração com temperatura abaixo de 5°C e congelados com temperatura inferior a -12°C. Nesse sentido a pâtisserie cumpre as legislações vigentes, já que para garantir o controle de crescimento e multiplicação dos microrganismos, a temperatura de armazenamento indicada tem que ser inferior a 5°C para refrigeração e abaixo de 0°C para congelamento (Sara, 2016).

Foi observado na Pâtisserie que os alimentos retirados de sua embalagem original são reembalados de forma adequada, em recipiente de plástico com tampa ou plástico transparente e identificados com nome do produto, data de preparo e de validade conforme o fabricante. Os produtos secos devem possuir palites de plásticos e prateleiras que mostre as etiquetas dos produtos com validade aproximada (Pereira, 2016).

As áreas de Manipulação da Pâtisserie são divididas de forma a evitar os riscos de contaminações, separados por: vestiários, áreas de lavagem de utensílios, sala de chocolate, cozinha quente, sala de montagem de tortas, sala de montagem de doce, sala de apoio, estoque frio, estoque seco e saída. Todas essas áreas estavam limpas e organizadas, ao final do expediente é feito a limpeza da produção com detergente e substância clorada diluída em água sendo finalizado com álcool a 70%; tendo um cronograma de higienização semanal, quinzenal e mensal conforme cada necessidade. Entrevistaram os consumidores de uma Unidade de Alimentação e constataram que 73% desses consideram a limpeza o fator mais importante de um estabelecimento (Messias, 2007).

Foi verificado que o estabelecimento cumpre as exigências previstas no abastecimento de água, tais como: manipulação dos alimentos com água potável e higienização dos reservatórios. O abastecimento de água corrente tem conexões com a rede de esgoto, onde os ralos são sifonados e grelhados permitindo o fechamento recomendado. É realizado diariamente o controle de cloro conforme a Norma técnica, através do estojo de cloro, onde, se tem uma variância no resultado de 0,2 a 2,0mg/L (Norma SESAU, 2017).

A higienização dos equipamentos e utensílios no ambiente de trabalho, são os principais fatores que devemos considerar no Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) (Costa, 2013). Os equipamentos da Pâtisserie, tais como bancadas e utensílios são de materiais adequados, impermeáveis, laváveis e resistente a substâncias corrosivas. Todos encontram-se em bom estado de conservação e passam por manutenção periódica conforme as necessidades.

A Resolução RDC nº 216, 15 de setembro de 2004, afirma que piso, parede e teto, devem ser mantidos de forma íntegra, conservados, livres de rachaduras, trincas, vazamento, infiltrações, bolores, descascamento, dentre outros a não transmitir contaminantes aos alimentos (Brasil, 2004). As instalações do local estão em conformidade com a RDC 216, pois, possui piso e parede com revestimento liso, impermeável e lavável. Porém o teto apresentou uma rachadura no mês de Maio resultando em 97,05% nos aspectos de conformidade, porém, no mês posterior já estava dentro das normalidades.

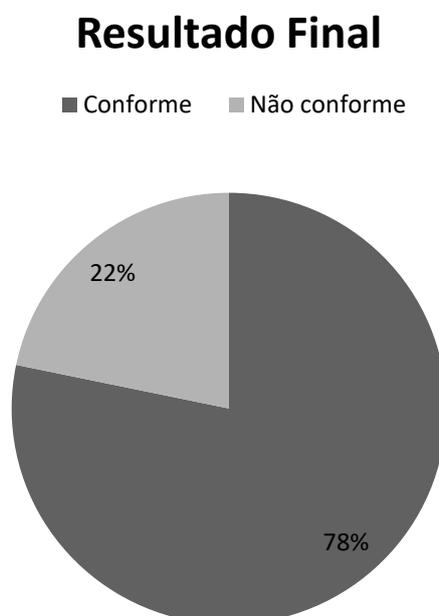
As portas são de fechamento automático, e as janelas possui telas milimétricas de proteção evitando a passagem de insetos de vetores e pragas urbanas, sendo elas removíveis e em estado de conservação. Nas áreas de armazenamento e preparo dos alimentos as portas devem possuir fechamento automático e ajustado aos batentes (Liberato, 2009).

O controle de pragas no estabelecimento é feito mensalmente através da dedetização de maneira segura e eficaz por uma empresa terceirizada e autorizada. Durante a realização da aplicação dos produtos químicos, são tomados os devidos cuidados para evitar à contaminação dos alimentos e depois da realização e feito a limpeza do local. O controle integrado de vetores e pragas apresentou 100% de adequação em todas as UANs avaliadas (Mello, 2001), o mesmo resultado foi encontrado no presente trabalho.

É de grande importância a realização de treinamento para possibilitar mudanças de hábitos, evitando contaminação no alimento (Oliveira, 2018). Na Pâtisserie analisada os manipuladores passam por treinamento periódico para manter um controle de qualidade dentro da produção, estes assuntos são abordados de maneira a reforçar a segurança alimentar contendo vinte e quatro horas de treinamento dividido em teórica e prática com duração de dois anos, mas podendo precisar de reforço no decorrer do processo.

Com relação a classificação da pâtisserie pode-se observar o gráfico apresentado na Figura 1, seguinte:

**Figura 1** - Classificação quanto a percentual de conformidades de uma Pâtisserie de Recife-PE.



Fonte: Autores (2021).

A análise dos resultados obtidos permitiu que a Pâtisserie avaliada encontra-se na classificação do Grupo 1 "BOM" - 76 a 100%, apresentando 78% de itens em conformidades sendo este, superior ao resultado encontrado em uma panificadora, onde o local apresentou 51% de conformidades sendo classificada em Grupo 2 (Maia, 2013). Já ao verificar os resultados de

inconformidades e conformidades das panificadoras de Itaquí/RS foram avaliadas em 36,99%, classificada no Grupo 1, indicando que elas não estão em condições adequadas podendo comprometer a saúde do consumidor (Zimmermann, 2016). Fazendo necessária a implementação do Manual de Boas Práticas em Unidade de Alimentação para garantir o controle de qualidade e produção de alimentos seguros.

#### 4. Considerações Finais

##### Conclusões

A Pâtisserie avaliada cumpriu a maioria das exigências estabelecidas pela legislação vigente, sendo bem classificada em relação as suas conformidades, portanto as formalidades foram atingidas de forma satisfatória. No quesito manipuladores, no entanto a Pâtisserie deve reforçar os treinamentos e supervisão diária visando garantir mais qualidade no produto final. Assim, percebemos que é de grande importância a presença de um nutricionista presente no local, onde esse, responsável pelo estabelecimento consegue manter um controle de qualidade diminuindo a chance de contaminação de alimentos.

##### Sugestões para trabalhos futuros

Para trabalhos futuros, é sugerido que sejam estudados a atuação do profissional de nutrição aplicando outros métodos, tornando-o mais abrangente na melhoria das condições de saúde das pessoas, principalmente através da prevenção, e, conseqüentemente, da qualidade de vida e segurança alimentar.

#### Referências

- Brasil. (1978). Legislação citada anexada pela coordenação de estudos legislativos – CEDI. Ministério do Trabalho e Emprego. Secretária de Inspeção do Trabalho. Portaria N.º 3.214, 08 de junho de 1978. <http://www.scielo.br/pdf/csc/v20n8/1413-8123-csc-20-08-2329.pdf>.
- Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (2004). Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 16 set. Seção 1, p. 25.
- Carvalho, S. J. E. J & Mori E (2017) A importância das boas praticas de manipulação dos alimentos em restaurantes: revisão integrativa da literatura. Rev. e-ciência. 5(2): 108-115. [dx.doi.org/10.19095/rec.v5i2.269](http://dx.doi.org/10.19095/rec.v5i2.269).
- Costa, J. N. P., Santos, V. V. M., Silva, G. R., Moura, F. M. L., Gurgel, C. A. B. & Moura, A. P. B. L. (2013) Condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais da área de manipulação de carne in natura em minimercados de Recife (PE), *Brasil. Arq. Inst. Biol.*, 80(3): 352-358.
- Devides, G. G. G., Maffei, D. F. & Catanozi, M. P. L. M. (2014) Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação. *Braz. J. Food Technol., Campinas*. 17(2): 166-176. <http://dx.doi.org/10.1590/bjft.2014.014>
- ETO, E. S. (2018) Avaliação da qualidade do presunto e muçarela fatiadas e perfil dos manipuladores nos supermercados do interior de São Paulo. <https://repositorio.unesp.br/handle/11449/180471>.
- Liberato, K. B. L., Landim, M. C. & Costa, E. A. (2009) Estrutura Física da área de produção de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) localizada em Fortaleza-CE. [http://www.xxbed.ufc.br/arqs/gt6/gt6\\_50.pdf](http://www.xxbed.ufc.br/arqs/gt6/gt6_50.pdf).
- Maia, L. R. & Rodrigues, L. B. (2013) Avaliação das condições de boas praticas de fabricação (BFP) em panificadora. [http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2013\\_TN\\_STO\\_178\\_016\\_22382.pdf](http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2013_TN_STO_178_016_22382.pdf).
- Mello, J. F., Schneider, S., Lima, M. S., Frazzon, J. & Costa, M. (2013) Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição no município de Porto Alegre – RS. *Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr.*, 24(2): 175-182.
- Messias, G. M. (2007) Aspectos higiênicos-sanitários, manipuladores de alimentos, gerentes e consumidores: situação das lanchonetes do tipo fast food da cidade do Rio de Janeiro, RJ. Cursos de Pós-Graduação em ciência e tecnologia de alimentos. 103: 68-84. <https://tede.ufrj.br/jspui/bitstream/tede/381/1/2007-Giselle%20Moura%20Messias.pdf>
- Moro, M. F., Bem, A. G., Weise, A. D., Reis, C. C. C. & Schmidt, C. A. P. (2015) Avaliação das boas práticas de fabricação em uma panificadora: Um estudo de caso. *Revista ESPACIOS*. 36(14): 14. <https://www.revistaespacios.com/a15v36n09/15360914.html>
- Norma Técnica SESAU N° 1 DE 01/06/2017. (2017) <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=344302>.
- NOVA SAFRA FOOD SERVICE. 5 Informações Indispensáveis sobre segurança alimentar para confeitiro. (2019) <https://blog.novasafra.com.br/2014/10/09/5-informacoes-indispensaveis-sobre-seguranca-alimentar-para-confeiteiros>.
- Oliveira, C. R. C. (2018) Segurança alimentar e controlo de riscos. Instituto politécnico de Coimbra. Escola Superior Agrária de Coimbra. Mestrado em Engenharia Alimentar. 2018.

- Oliveira, J. M., Carvalho, M. G., Oliveira, C. C. J. S., Pimentel, C. L. S. & Lima, R. F. (2016) Condições higiênic-sanitárias de unidades produtoras de refeições comerciais localizadas no entorno da Universidade Federal de Sergipe. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas. 23(2): 897-903. <http://dx.doi.org/10.20396/san.v23i2.8646820>
- Pereira, V. G. & Carneiro, A. P. G. (2016) Implantação e monitoramento da qualidade no setor de recebimento e armazenamento de um restaurante comercial de Fortaleza/CE. 27(2): 78-96.
- Sales, P. M. (2017) Avaliação da eficiência de uma intervenção quanto às boas práticas em panificadoras. Universidade Federal do Maranhão – UFMA Centro de ciências sociais e tecnologia – CCSST Curso de engenharia de alimentos. <https://rosario.ufma.br/jspui/bitstream/123456789/2718/1/PriscilaSales.pdf>
- Santos, G. M., Costa, I. R., Oliveira, J. M. S., Saldanha, N. M. V. P., Sousa, P. V. L. & Carvalho, A. C. S. (2017) Avaliação das Condições Higiênico-Sanitária e Físico-estruturais de Panificadoras de uma cidade do Nordeste Brasileiro. *Revista UNINGÁ Review*. 32(1): 159-169. <http://revista.uninga.br/index.php/uningareviews/article/view/30/443>
- SARA, T. M. (2016) Qualidade e Segurança Alimentar numa Indústria de Panificação. Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, Departamento de Engenharia Biológica da Universidade de Minho em Tecnologia e Ciência Alimentar.
- Silva, A. A. Bessani, L., Riella, C. O. & Antunes, M. T. (2015) Manipulação de alimentos em uma cozinha hospitalar: ênfase na segurança dos alimentos. *Caderno pedagógico, Lajeado*. 12(1): 111–123.
- Silva, A. S. & Melo, J. H. S. (2019) Relatório de estágio supervisionado obrigatório (ESO) Pan Cristal LTDA. Universidade Federal Rural de Pernambuco. Unidade Acadêmica de Garanhuns. Bacharelado em Engenharia de Alimentos. Garanhuns. (79). [http://www.repository.ufpe.br/bitstream/123456789/1503/1/tcc\\_eso\\_ang%c3%a9licasimpl%c3%adciodasilvajulianahellendasilvamelopdf](http://www.repository.ufpe.br/bitstream/123456789/1503/1/tcc_eso_ang%c3%a9licasimpl%c3%adciodasilvajulianahellendasilvamelopdf)
- Silva, A. K. C. & Comin, T. (2013) Avaliação de Boas Práticas de fabricação em panificadoras da região Lindeira. [http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/1099/1/MD\\_COALM\\_2012\\_2\\_04.pdf](http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/1099/1/MD_COALM_2012_2_04.pdf)
- Vieira, A. J. (2017) O controle de qualidade no recebimento de gêneros alimentícios da cadeira fria em UAN. *Unime. Lauro de Freitas*. (31). <http://repositorio.pgsskroton.com.br/bitstream/123456789/15071/1/ALINE%20DE%20JESUS%20VIEIRA.pdf>
- Zimmermann, R. B., Nespolo, C. R., & Brasil, C. C. B. (2016) Boas práticas em panificadoras do município de Itaqui, Rio Grande do Sul. *Nutrivisa – Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde*. 3(2). 10.17648/nutrivisa-vol-3-num-2-b