

Condições higiênicas sanitárias dos serviços de alimentação no Brasil: uma revisão integrativa

Sanitary hygienic conditions of food services in Brazil: an integrative review

Salud y condiciones de salud de los servicios de alimentos en Brasil: una revisión integrativa

Recebido: 03/09/2020 | Revisado: 13/09/2020 | Aceito: 16/09/2020 | Publicado: 17/09/2020

Clarissa Alves Ferreira

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4198-9655>

Centro Universitário Fametro, Brasil

E-mail: clarissaalves79@gmail.com

Valéria Silva de Lima

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7130-5173>

Centro Universitário Fametro, Brasil

E-mail: valerialimma.nutri@gmail.com

Larissa Pereira Aguiar

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4816-1041>

Centro Universitário Fametro, Brasil

E-mail: larissaguiar@hotmail.com

Resumo

O objetivo desta revisão foi avaliar a produção científica relacionada às condições higiênicas sanitárias nos serviços de alimentação do Brasil. As Bases de dados usadas na pesquisa foram: Scielo, Lilacs e MedLine, com busca de produções científicas no período de 2013 a 2018. Critérios de inclusão: publicações científicas completas, abordando os temas de higiene de alimentos, boas práticas em serviços de alimentação, elaboradas e publicadas em território nacional, com idioma português. Os de exclusão foram: produções científicas publicadas fora do período estabelecido, revisões de literatura, publicações internacionais, teses, dissertações, editoriais, boletins epidemiológicos e cartas ao editor. Foram encontrados na pesquisa 33 artigos, porém apenas 24 atenderam aos critérios de elegibilidade. Observou-se um aumento considerável da produção científica nas regiões Norte e Nordeste. No entanto houve um aumento de não conformidades em relação à conhecimento de boas práticas por parte dos manipuladores, fiscalização insuficiente nos estabelecimentos, maior conformidade em

relação às instalações e higiene de equipamentos e maior número de não conformidade em relação às documentações legais exigidas e registros obrigatórios. O número de publicações abrangendo o tema de higiene e vigilância sanitária dos serviços de alimentação vem crescendo no Brasil, fazendo-se necessário uma intervenção baseada nos estudos publicados para que o número de conformidades esteja cada vez mais adequado à RDC nº 216/2004, visando assim uma diminuição considerável dos riscos de contaminação. Constata-se a necessidade de fiscalização frequente dos órgãos responsáveis pelos registros e demais documentações legais necessárias para o funcionamento ativo dos estabelecimentos de serviços de alimentos no país.

Palavras-chave: Manipulação de alimentos; Boas práticas; Vigilância sanitária; Legislação sanitária.

Abstract

The purpose of this review was to evaluate the scientific production related to sanitary hygienic conditions in food services in Brazil. The Databases used in the research: Scielo, Lilacs, and PubMed, with the search for scientific productions from 2013 to 2018. Inclusion criteria: complete scientific publications, addressing the themes of food hygiene, good practices in food services, prepared and published in national territory, with Portuguese language. Exclusion criteria were scientific productions published outside the established period, literature reviews, international publications, theses, dissertations, editorials, epidemiological bulletins and letters to the editor. 33 articles were found in the research, but only 24 met the eligibility criteria. There was a considerable increase in scientific production in the North and Northeast regions. However, there was an increase in non-conformities in relation to the knowledge of good practices on the part of the handlers, insufficient inspection in the establishments, greater conformity in relation to the facilities and equipment hygiene and a greater number of non-conformities in relation to the required legal documentation and mandatory records. . The number of publications covering the topic of hygiene and sanitary surveillance of food services has been growing in Brazil, making it necessary to intervene based on published studies so that the number of conformities is more and more adequate to RDC nº. 216/2004, thus aiming at a considerable reduction of contamination risks. There is a need for frequent inspection of the bodies responsible for registrations and other legal documentation necessary for the active operation of food service establishments in the country.

Keywords: Food handling; Good habits; Health surveillance; Health legislation.

Resumen

El propósito de esta revisión fue evaluar la producción científica relacionada con las condiciones higiénicas sanitarias en los servicios alimentarios en Brasil. Las Bases de Datos utilizadas en la investigación: Scielo, Lilacs y MedLine, con búsqueda de producciones científicas de 2013 a 2018. Criterios de inclusión: publicaciones científicas completas, abordando los temas de higiene alimentaria, buenas prácticas en servicios alimentarios, elaboradas y editado en territorio nacional, con lengua portuguesa. Los criterios de exclusión fueron: producciones científicas publicadas fuera del período establecido, revisiones de literatura, publicaciones internacionales, tesis, disertaciones, editoriales, boletines epidemiológicos y cartas al editor. Se encontraron 33 artículos en la investigación, pero solo 24 cumplieron con los criterios de elegibilidad. Hubo un aumento considerable de la producción científica en las regiones Norte y Nordeste. Sin embargo, se registró un aumento de no conformidades en relación al conocimiento de buenas prácticas por parte de los manipuladores, insuficiente inspección en los establecimientos, mayor conformidad en relación a la higiene de instalaciones y equipos y un mayor número de no conformidades en relación a la documentación legal requerida y registros obligatorios. El número de publicaciones que cubren el tema de higiene y vigilancia sanitaria de los servicios alimentarios ha ido creciendo en Brasil, por lo que es necesario intervenir con base en estudios publicados para que el número de conformidades sea cada vez más adecuado al RDC nº. 216/2004, con el objetivo de reducir considerablemente los riesgos de contaminación. Es necesario realizar inspecciones frecuentes de los organismos responsables de los registros y demás documentación legal necesaria para el funcionamiento activo de los establecimientos de servicios alimentarios en el país.

Palabras clave: Manipulación de alimentos; Buenas practicas; Vigilancia sanitaria; Legislación sanitaria.

1. Introdução

Os hábitos alimentares dos brasileiros vêm apresentando mudanças com o decorrer do tempo. Algumas justificativas são o aumento da população urbana, indicador de aumento de carga horária de trabalho do cidadão brasileiro, do indicador de escolaridade, do poder de compra, das mulheres no mercado de trabalho, do envelhecimento da população, entre outros, modificando diretamente as percepções e, conseqüentemente, as preferências e as escolhas do que será consumido.

No ano 2018, o mercado de refeições coletivas como um todo forneceu 13 milhões de refeições por dia, movimentando uma cifra de 19,3 bilhões de reais por ano, e ainda contribuindo com o surgimento de 210 mil empregos diretos. O mercado também proporcionou, diariamente, um volume de 7,5 mil toneladas de alimentos. Estes dados representaram para os governos uma receita de 2,6 bilhões de reais anuais entre impostos e contribuições (Aberc, 2018).

A legislação sanitária no país, está em vigência aproximadamente por quinze anos, e periodicamente, sofre alterações e adaptações nos diferentes estados do país. A Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, aprovada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), dispõe sobre os procedimentos de boas práticas, que devem ser adotadas pelos serviços de alimentação e tem como objetivo garantir adequadas condições higiênico sanitárias do estabelecimento e dos alimentos manipulados.

Outra legislação sanitária em vigência no país, a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, aprovada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), 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.

A avaliação frequente das condições de boas práticas em serviços de alimentação garante um alimento seguro. É necessário o conhecimento acerca da situação das condições higiênicas dos estabelecimentos, para nortear quanto as medidas corretivas a serem tomadas para que os estabelecimentos se tornem seguros e estejam cada vez enquadrados nas conformidades. Por esse motivo, o objetivo deste trabalho foi avaliar a produção científica, de âmbito nacional, relacionadas às condições higiênico sanitárias dos serviços de alimentação no Brasil, desde o ano de 2013 até 2018.

2. Metodologia

O presente estudo, trata-se de uma revisão integrativa, de natureza qualitativa (Pereira et al. 2018). A qual seguiu as cinco etapas propostas por Mendes et al. (2008): Estabelecimento de hipótese ou questão de pesquisa; busca na literatura; Categorização dos estudos; Avaliação dos estudos; Interpretação dos resultados; Síntese do conhecimento ou apresentação da revisão. Tendo como pergunta de partida a seguinte indagação: Como se encontram as condições higiênico sanitárias dos serviços de alimentação no Brasil?

De início, os critérios de inclusão e exclusão dos artigos foram relacionados à disponibilidade eletrônica: artigos completos abordando a temática de higiene dos alimentos, todos produzidos em território nacional, em idioma português, publicados no período entre janeiro de 2013 a outubro de 2018.

Foram excluídos artigos de revisão, dissertações e editoriais, cartas ao editor, boletins epidemiológicos e produções duplicadas ou que não abordassem a temática referente ao objetivo ou que possuem produção em território internacional ou que fizessem coleta de dados em outros tipos de estabelecimentos, como Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) industriais, por exemplo.

Para o seguimento do presente trabalho, foi adotado a busca em base de dados eletrônicas, como LILACS (Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde); MEDLINE (*Medical Literature Analysis and Retrieval Sistem on-line*), SCIELO (*Scientific Eletronic Library Online*). A partir de terminologia em saúde, consultada no Descritores em Ciências da Saúde (DeCs), definiu-se como boas práticas de manipulação, vigilância sanitária, segurança alimentar e nutricional e manipulação de alimentos, os descritores selecionados. Foi realizada uma análise com base nos artigos que contemplavam os critérios de inclusão. Analisados os resumos, os artigos selecionados foram obtidos na íntegra e posteriormente examinados para extração das informações.

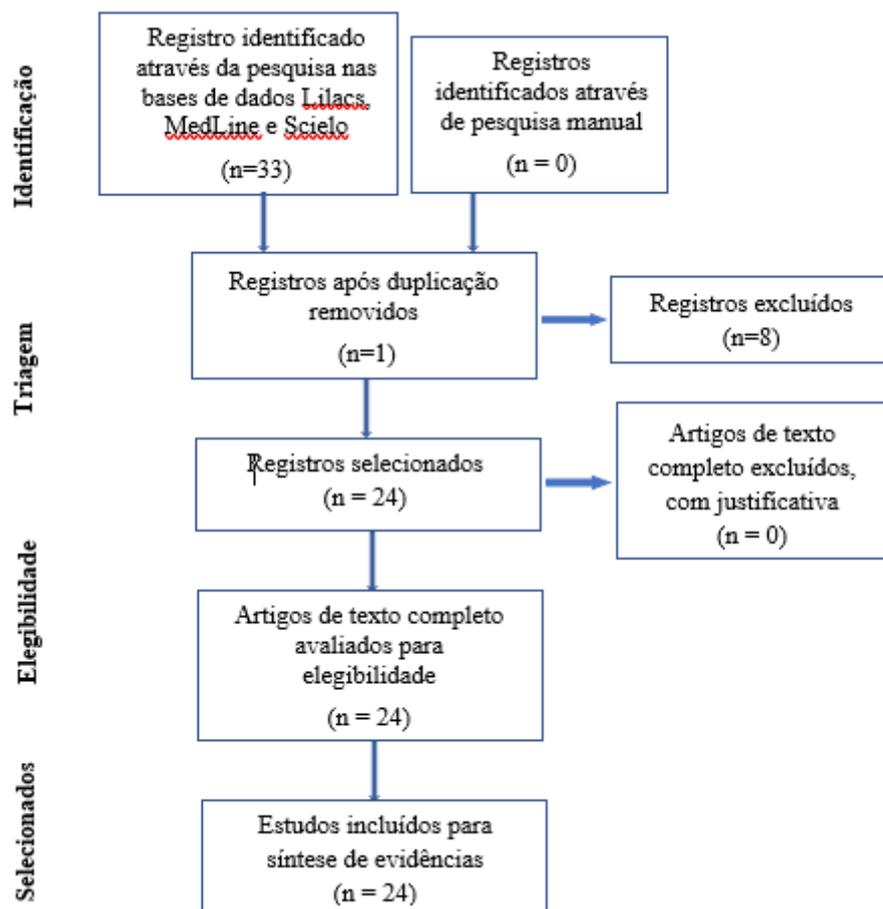
As informações extraídas dos artigos foram: autor(es), ano, local da publicação, classificação do estabelecimento, número de unidades de alimentação e nutrição (UAN) e o percentual das categorias a saber: 1) Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; 2) Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; 3) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; 4) Abastecimento de água; 5) Manejo de resíduos; 6) Manipuladores; 7) Matérias-primas, ingredientes e embalagens; 8) Preparação do alimento; 9) Armazenamento e transporte do alimento; 10) Documentação e registro; 11) Responsabilidade.

Foi utilizado os critérios do Conselho Federal de Nutricionistas para estabelecer a classificação das unidades de alimentação e nutrição quanto ao tipo de estabelecimento. Para melhor avaliação, as categorias foram classificadas em três grupos, de acordo com os itens avaliados, estabelecendo: Grupo 1 (76% - 100%), Grupo 2 (51 a 75%) e Grupo 3 ($\leq 50\%$ de adequação) (Ministério da Saúde, 2002). Por ser um artigo de revisão integrativa, não foi necessária a aprovação desta produção pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

3. Resultados e Discussão

Foram encontrados 33 artigos publicados na íntegra, sendo que nenhum foi obtido de forma manual. Após a análise de elegibilidade foram incluídos 24 artigos que seguiam todos os critérios de pesquisa e 9 artigos foram excluídos por não contemplarem aspectos metodológicos necessários para avaliação. Todos os artigos estão disponíveis na língua inglesa e publicados entre os anos de 2013 a 2018. O fluxograma do processo de seleção dos artigos segundo as diretrizes PRISMA (*Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses*) está detalhado na Figura 1.

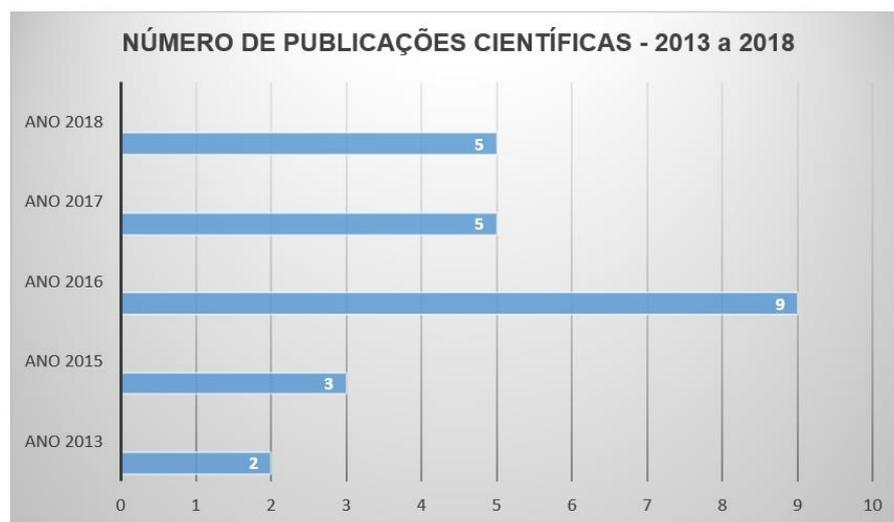
Figura 1 – Fluxograma da seleção de artigos para a revisão.



Fonte: Flow Diagram (Prisma 2009).

A Figura 2 apresenta os números de artigos publicados por ano, durante os anos de 2013 a 2018.

Figura 2 – Número de artigos publicados referente às condições higiênicas de serviços de alimentação no Brasil, segundo ano de publicação (2013 – 2018). Brasil, 2019.



Fonte: Dados da pesquisa (2019).

Como podemos verificar na Figura 2, o ano que mais houve publicações referente às condições higiênicas sanitárias em serviços de alimentação no Brasil, foi em 2016, seguido por 2017 e 2018.

Dentre os estudos coletados no período proposto pelo presente estudo, foram avaliados 677 serviços de alimentação e 75,9% destes, eram resultantes de comerciais e similares, onde estão inclusos padarias, quiosques, lanchonetes, ambulantes, entre outros, conforme mostra Figura 3, a seguir.

Figura 3 – Estudos brasileiros sobre condições higiênicas de serviços de alimentação, conforme tamanho da amostra, descrição e Estado (2013 – 2018). Brasil, 2019.

AUTOR	ANO	AMOSTRA (n)	DESCRIÇÃO	UF*
<i>Empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva</i>				
Susin et al.	2017	148	Concessionária	RS
Serviços de Alimentação Auto-Gestão				
Teixeira et al.	2016	7	UAN	ES
Oliveira et al.	2015	1	Org. Não gov. (ONG)	RJ
<i>Restaurantes Comerciais e Similares</i>				

Costa et al.	2017	14	Ambulantes	BA
Maia et al.	2017	1	Lanchonete	CE
Silva et al.	2017	292	Ambulantes	PA
Lura et al.	2017	8	Comerciais	ES
Lopes et al.	2015	10	Hotéis	RS
Aguiar et al.	2018	11	Ambulantes	CE
Santos et al.	2018	10	Quiosques	BA
Carvalo et al.	2018	10	Ambulantes	DF
Guimarães et al.	2018	60	Quiosques	PA
Ponath et al.	2016	5	Comerciais	RO
Almeida et al.	2016	41	Comerciais	SC
Martins et al.	2016	3	Comerciais	PA
Skailo et al.	2016	7	Panificadoras	PR
Lopes et al.	2016	3	Comerciais	MG
Costa et al.	2016	36	Quiosques	SP

Estabelecimentos assistenciais de saúde

Ferreira et al.	2015	1	UAN Hospitalar	MG
------------------------	------	---	----------------	----

Alimentação escolar

Figueiredo et al.	2013	10	Comerciais	MA
Gomes et al.	2016	8	Institucionais	MA
Santos et al.	2018	1	Institucional	MG
Soares et al.	2016	9	Institucionais	RJ
Vasconcelos et al.	2013	38	Institucionais	RJ

*UF (Unidade da Federação: MG (Minas Gerais), RS (Rio Grande do Sul), SP (São Paulo), PR (Paraná), PA (Pará), BA (Bahia), RO (Rondônia), RJ (Rio de Janeiro), MA (Maranhão), CE (Ceará), DF (Distrito Federal), SC (Santa Catarina), ES (Espírito Santo), AP (Amapá). Fonte: Dados da pesquisa (2019).

A Figura 3 nos mostra o tamanho da amostra de serviços de alimentação no Brasil, o maior quantitativo é na categoria de restaurantes comerciais e similares do tipo ambulantes, sendo estes no estado do Pará, seguido de empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, no estado do Rio Grande do Sul.

As regiões Nordeste e Sudeste apresentam, quando agrupados por região do país, maior número de publicações (ambas 57,1%), seguidas pela Região Norte (19%). Regiões Norte e Sul (ambas 19%). Não houve produções científicas na região Centro Oeste no período de busca determinado. Houve um equilíbrio entre o número de publicações, onde BA, CE, MG, RJ apresentaram quantidade média de duas publicações no período.

Em 91,7% (n=22) dos artigos analisados, a avaliação foi realizada de forma descritiva, onde somente dois estudos apresentaram avaliação após aplicação das intervenções. Foi encontrada uma acentuada variação no percentual de adequação dos estabelecimentos onde, houve percentuais de 0% a 100% nos valores mínimo e máximo, respectivamente, conforme Figura 4.

Figura 4 – Adequação das condições higiênicas dos serviços de alimentação, de acordo com as categorias avaliadas (2013-2018). Brasil 2014.

Categorias	Média (%)	Vmin – Vmáx (%)
1) Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	50,84	3,33 - 96
2) Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	63	0 – 100
3) Controle integrado de vetores e pragas urbanas	37	10 – 92
4) Abastecimento de água	86,7	22 – 100
5) Manejo de resíduos	40	10 – 100
6) Manipuladores	45	0 – 100
7) Matérias-primas, ingredientes e embalagens	72,7	14 – 100
8) Preparação do alimento	59,4	20 – 84
9) Armazenamento e transporte do alimento	63,9	8,33 – 100
10) Documentação e registro	47	0 – 92
11) Responsabilidade	65	0 – 76,5
Geral	57,31	-

Fonte: Dados da pesquisa (2019).

Observou-se uma média de 57,31% de adequação, onde as categorias “Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios”, “Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios”, “Matérias-primas, ingredientes e embalagens”, “Preparação do alimento” e “Armazenamento e transporte do alimento preparado” se enquadraram no Grupo 2, onde há 51 a 75% de adequações. As categorias “Manejo de Resíduos”, “Controle integrado de vetores e pragas urbanas”, “Manipuladores” e “Documentos e Registros” foram as que obtiveram menor percentual de adequação, sendo 40%, 37%, 45% e 47%, respectivamente. Estas se encontram enquadradas no Grupo 3, onde o percentual de adequações é de $\leq 50\%$. Apenas a categoria “Abastecimento de água” fez parte do Grupo 1, onde o percentual de adequação é de 76 a 100%, obtendo 86,7%. (Figura 5).

Figura 5 – Classificação dos grupos quanto ao percentual de adequações. (2013 – 2018).
Brasil, 2019.

Grupo 1 (76 – 100%)	Abastecimento de Água
Grupo 2 (51 – 75%)	Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Matérias-primas, ingredientes e embalagens; Preparação do alimento; Armazenamento e transporte do alimento preparado.
Grupo 3 (\leq 50%)	Manejo de resíduos; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Manipuladores; Documentos e registros.

Fonte: Dados da pesquisa (2019).

Relacionado ao número de produções científicas, acredita-se que o crescimento acentuado destas publicações dentro do período pré-determinado neste trabalho, esteja associado à vigência da RDC nº 216/2004 e ao crescimento notório do número de refeições realizadas fora do domicílio do cidadão brasileiro e, como consequência, o surgimento de mais serviços de alimentação em território nacional (Aberc, 2018).

Através da metodologia descritiva, existe a real preocupação em diagnosticar a qualidade destes serviços que, apesar do aumento do surgimento dos serviços de alimentação, ainda é registrada nas publicações a carência de requisitos básicos para que se obtenha 100% de adequação destes serviços. Garantindo o percentual máximo, reduz-se claramente o índice de contaminações, surtos e doenças transmitidas por alimentos (DTA), bem como a redução da possibilidade interdição dos estabelecimentos que prestam esses serviços, por estarem adequados aos requisitos previamente exigidos pelas legislações (Ministério da Saúde, 2010).

Com relação às categorias avaliadas, as conformidades apresentam grande variação entre produções científicas. Aquelas com menor percentual de adequação, são as que avaliam, não somente os processos que, por lei, devem ser postos em prática paralelamente à produção, como o registro de atividades e capacitação dos manipuladores de alimentos. Esses dados mostram a dificuldade dos serviços de alimentação em estabelecer treinamentos para os manipuladores, o que gera um grande risco de surgimento de contaminações cruzadas, entre outras. É de suma importância a capacitação de toda equipe constituinte do serviço de alimentação para que todos estejam cientes das regras de manipulação, higiene, transporte, armazenamento, higiene correta das instalações de trabalho e limpeza adequada dos

equipamentos utilizados para produção e armazenamento dos alimentos manipulados, segundo Gomes, Santos & Lago (2016).

Quando analisados conforme classificação, foi observado que estabelecimentos vinculados à prefeitura do município apresentaram melhor percentual de adequação na categoria “Documentos e registros”, pois há uma preocupação constante dos proprietários em manter-se adequados a fim de conservar a licença expedida pelo município para que estes continuem com as atividades no comércio de alimentos e bebidas (Costa & Silva, 2016). Em contra partida um estudo realizado por Lima et al. (2020) com 52 estabelecimentos alimentícios que não tinham nenhum vínculo com prefeituras, constatou que ao tratar-se da categoria “Documentos e registros” a maioria encontravam-se inadequados, destacando-se a inexistências de manual de boas práticas, POP’s, alvará de funcionamento, planilhas de controle de qualidade de temperatura e calibração de equipamentos, laudo de potabilidade de água, dentre outros.

Em todas as produções científicas analisadas foi constatada a inadequação dos manipuladores pela falta de documentos legais, exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Os pontos mais críticos foram constatados em escolas e creches de território nacional, onde apenas uma escola, sob a situação de ensino privado, obteve um percentual regular de adequação. Estes dados reforçam a importância de um profissional nutricionista vinculado ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. De acordo com os nutricionistas vinculados ao programa, o número reduzido destes profissionais é inversamente proporcional ao surgimento de estabelecimento de ensino, públicos ou privados. Em consequência disso, há o aumento significativo da demanda, enquanto o número de nutricionistas continua estabilizando, ocorrendo sobrecarga nas fiscalizações. (Gomes, Silveira, Moura & Almeida, 2016).

4. Considerações Finais

Referente à avaliação das condições higiênico sanitárias dos serviços de alimentação no Brasil, a produção científica apresentou aumento significativo no número de publicações, decorrentes do aumento gradativo de brasileiros se alimentando fora do domicílio, por motivos de logística, econômicos, socioculturais entre outros. Houve um predomínio de produções científicas em restaurantes comerciais com concentração nas regiões Nordeste e Sudeste. Obteve-se a média geral de adequações de 57,31%, com grande variação entre as 11 categorias avaliadas, apontando os menores índices observados em manejo de resíduos,

controle integrado de vetores e pragas, manipuladores e documentos e registros. Esse fato firma a importância da presença do profissional nutricionista nestes estabelecimentos, bem como a fiscalização periódica realizada por parte dos mesmos, fazendo-se assim eficiente as legislações vigentes.

Os resultados indicam ainda que, há uma preocupação por parte dos pesquisadores em relatar os problemas de conhecimento por parte dos manipuladores de alimentos destes serviços, o compromisso de regularizarem-se em relação à documentações como elaboração do Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimento Operacional Padrão e o Alvará Sanitário, expedido pela ANVISA, a fim de facilitar a adesão dos manipuladores à melhores condições de higiene do estabelecimento como um todo e, conseqüentemente, reduzir o risco de contaminações, surtos e doenças transmitidas por alimentos, proporcionando segurança ao cliente final e, como consequência, progresso nas atividades dos serviços de alimentação do Brasil. Aponta-se a necessidade de mais estudos a serem publicados na área de vigilância sanitária e segurança de alimentos, com maior detalhamento para abordagens de diagnóstico, avaliação, intervenção nos estabelecimentos e monitoração do progresso deles.

Referências

ABERC. Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas. *História e Mercado*. Recuperado de <https://www.aberc.com.br/conteudo.asp?IDMenu=21>

Almeida, E. B., Henn, R., Bartholo, S., & Feder, D. (2016). Condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos de alimentação de um parque multitemático no Vale do Itajaí, Santa Catarina, Brasil. *Segurança Alimentar e Nutricional*, 23(2), 904-911. <https://doi.org/10.20396/asn.v23i2.8645947>

Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216, de 15 de novembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de alimentação. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo*, Brasília, DF, 16 set. 2004; Seção1. Recuperado de <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>.

Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo*, Brasília, DF, 21 out., 2002. Seção 1. Recuperado de http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254

Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. Recuperado de <https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2018/janeiro/17/Apresentacao-Surtos-DTA-2018.pdf> .

Carvalho, E. S., Sousa D. S., Ferreira A. M., & Dourado L. P. S. (2018). Condições higiênico-sanitárias de food trucks localizados em instituições de ensino superior privadas do Distrito Federal. *Hig. Alimentar*, 32, 284-285.

Costa, C. P., & Silva, E. A. Jr. (2016). Condições higiênico-sanitárias das barracas de alimentos prontos, comercializados nas feiras de arte, artesanato e antiguidades da subprefeitura da Sé – São Paulo. *Hig. Alimentar*, 30(260-261), 50-54.

Costa, M. C., Damacena, S. S., Silva, J. N., & Silva, I. M. M. (2017). Condições higiênico-sanitárias de food trucks em uma cidade do Recôncavo da Bahia. *Magistra*, 29(3/4), 328-334.

Figueiredo, R. P., & Ribeiro, M. C. S. (2013). Avaliação das condições higiênico-sanitárias de cantinas de escolas particulares da cidade de São Luís, MA. *Hig Alimentar*, 27, 226-227. <https://doi.org/10.3395/2317-269x.00479>

Gomes, J. A., Silveira J. T., Moura F. A., & Almeida L. C. (2016). Avaliação das condições higiênicas em uma unidade de alimentação e nutrição de uma organização militar. *Higiene Alimentar*, 30(254-255), 61- 65.

Gomes, R. N., Santos C. N. C., & Lago E. C. (2016). Adequação higiênico-sanitária de unidades de alimentação de escolas públicas em Município do Maranhão. *Hig Alimentar*, 30, 260-261.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Comer fora de casa consome um terço das despesas das famílias com alimentação*. Recuperado de <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/25607-comer-fora-de-casa-consome-um-terco-das-despesas-das-familias-com-alimentacao>.

Lima, M. B., Saturnino, C. M. M., & Tobal, T. M. (2020). Avaliação da adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. *Research, Society and Development*, 9(9), e433997418. <https://doi.org/10.33448/rsd-v9i9.7418>.

Lyra, G. R., Motta, M. C. M., & São José, J. F. B. (2017). Avaliação das condições higiênico-sanitárias em restaurantes comerciais de Vitória, ES. *Rev. Inst. Adolfo Lutz*, 76(1), 1722.

Lopes, L. L., Silveira, J. T., & Floriano, J. M. (2015). Condições higiênico-sanitárias de serviços de alimentação em hotéis de Urugaiana, Rio Grande do Sul –RS. *Nutrivisa*, 2(1),16-21.

Lopes, N. M., & Ferreira, L. C. (2016). Avaliação da higienização e sanitização em açougues da cidade de Januária, MG. *Hig Alimentar*, 30(262-263), 89-93.

Maia, M. O. (2008). Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma lanchonete no município de Limoeiro do Norte – CE. *Revinter*, 10(1),45-46. <https://doi.org/10.22280/revintervol10ed1.259>

Martins, D. A., Carneiro, J. L., Pereira, J. C., Cordovil, S. R., & Silva, B. A. (2016). Avaliação das condições higiênico-sanitárias em pizzarias na cidade de Marabá, Para, Brasil. *Scientia Plena*, 12, 069927. <https://doi.org/10.14808/sci.plena.2016.069927>

Mendes, K. D. S., Silveira, R. C. P., & Galvão, C. M. (2008). Revisão integrativa: método de pesquisa para a incorporação de evidências na saúde e na enfermagem. *Texto & Contexto - Enfermagem*, 17(4), 758-764. <https://doi.org/10.1590/S0104-07072008000400018>

Pereira, A. S., Shitsuka, D. M., Parreira, F. J., & Shitsuka, R. (2018). Metodologia da pesquisa científica. [e-book]. Santa Maria. Ed. UAB/NTE/UFSM. Recuperado de https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/15824/Lic_Computacao_MetodologiaPesquisa-Cientifica.pdf?sequence=1.

Ponath, F. S., Valiatti, T. B., Sobral, F. O. S., Romão, N. F., Alves, G. M. C., & Passoni, G. P. (2016). Avaliação da higienização das mãos de manipuladores de alimentos do Município de Ji-Paraná, Estado de Rondônia, Brasil. *Rev Pan-Amaz Saude*, 7(1),63-69. <http://dx.doi.org/10.5123/S2176-62232016000100008>

Reis, H. F., Flávio, E. F., & Guimarães, R. S. P. (2015). Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Montes Claros, MG. *Montes Claros*, 17(2), 69-81.

Santos, J. M., & Ferreira, L. C. (2018). Condições higiênico-sanitárias em uma escola pública do município de Januária – MG antes e após o treinamento dos manipuladores de alimentos. *Cad. Ciênc. Agrá.*, 11, 01-07. <https://doi.org/10.35699/2447-6218.2019.12285>

Santos, E. R. S., Santos, T. C., Soares, L. S., & Dias, R. M. F. (2018). Avaliação da aplicação de boas práticas na comercialização de água côco em quiosques localizados em Salvador, BA. *Hig Alimentar*, 32(278/279), 46-51

SEBRAE. *Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Tendências para alimentação fora do lar*. Recuperado de <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ms/artigos/tendencias-para-alimentacao-fora-do-lar,65f779202b07e410VgnVCM1000003b74010aRCRD>

Silva, A. C. Jr., Ferreira, L., & Frazão, A. (2017). Avaliação da condição higiênico-sanitária na comercialização de pescado da feira do produtor rural do Buritizal, Macapá-Amapá. *Life Style*, 4(1), 71-81. <https://doi.org/10.19141/2237-3756.lifestyle.v4.n1.p71-81>

Soares, D. S. B., Henriques, P., Ferreira, D. M., Dias, P. C., Pereira, S., & Barbosa, R. M. S. (2018). Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares de um município do estado do Rio de Janeiro – Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, 23(12), 4077-4083. <https://doi.org/10.1590/1413-812320182312.23992016>

Skailo, M., & Machado, A. D. (2017). Condições Higiênicas sanitárias na produção de alimentos em panificadores de dois municípios do Sudoeste paranaense, PR. *Hig Alimentar*, 31, 274-275.

Susin, V., Pereira, F. B., Gregoletto, M. L. O., & Cremonese, C. (2017). Condições higiênico-sanitárias, estruturais e de funcionamento de Unidades de Alimentação e Nutrição. *Vigil. sanit. Debate*, 5(1), 60-68. <https://doi.org/10.22239/2317-269x.00820>

Texeira, A. C., Toniato, T. S., Pereira, J. Q., & Traspaldini, L.S. (2016). Boas Práticas na manipulação de alimentos em restaurantes comerciais em self service. *Hig Alimentar*, 30, 258-259.

Vasconcelos, R. M., Tancredi, R. C. P., & Marin, V. A. (2017). Condições higiênico sanitárias na produção de alimentos em creches públicas na cidade do Rio de Janeiro – RJ. *Hig Alimentar*, 31, 264-265.

Porcentagem de contribuição de cada autor no manuscrito

Clarissa Alves Ferreira – 50%

Valéria Silva de Lima – 20%

Larissa Pereira Aguiar – 30%