



**CENTRO UNIVERSITÁRIO FAMETRO
CURSO DE NUTRIÇÃO**

CLARISSA ALVES FERREIRA

**CONDIÇÕES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO
BRASIL: REVISÃO DE LITERATURA**

FORTALEZA

2019

CLARISSA ALVES FERREIRA

*CONDIÇÕES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO
BRASIL: REVISÃO DE LITERATURA*

HYGIENIC CONDITIONS OF FOOD SERVICES IN BRAZIL: LITERATURE REVIEW

Artigo TCC apresentado ao curso de Bacharel em
Nutrição do Centro Universitário FAMETRO –
UNIFAMETRO – como requisito para a obtenção do
grau de bacharel, sob a orientação da prof.^a M.^a
Larissa Pereira Aguiar.

FORTALEZA

2019

CLARISSA ALVES FERREIRA

*CONDIÇÕES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO
BRASIL: REVISÃO DE LITERATURA*

Artigo TCC apresentada no dia 29 de novembro de 2019 como requisito para a obtenção do grau de bacharel em Nutrição do Centro Universitário FAMETRO – UNIFAMETRO – tendo sido aprovado pela banca examinadora composta pelos professores abaixo:

BANCA EXAMINADORA

Prof^o. Larissa Pereira Aguiar
Orientador – Centro Universitário FAMETRO

Prof^a. Priscila Pereira Pessoa
Membro – Centro Universitário FAMETRO

Prof. Felipe Rodrigues Magalhães de Aguiar
Membro – Centro Universitário FAMETRO

À professora Larissa Pereira Aguiar, que com sua dedicação, paciência e cuidado de mestre, me orientou na produção deste trabalho.

AGRADECIMENTOS

À minha família que sempre me apoiou nessa jornada, com profundo amor, carinho e ensinamentos que vão além da minha formação acadêmica, em especial minha mãe que com sua imensa garra nunca me deixou faltar nada, à Amanda e Giovanna, a família que construí e que me mostrou os mais profundos e sinceros sentimentos sobre amor, amizade, companheirismo, lealdade e alegria.

À minha professora e orientadora, Larissa Pereira Aguiar que, com toda a sua paciência, dedicação e cuidado, pôde enxergar o potencial desse trabalho e ajudou-me a seguir em frente durante toda a duração do desenvolvimento deste trabalho. Agradeço também à minha professora e colega de classe, Alane Nogueira Bezerra, que enxergou além do quesito “aluno”, me aconselhou durante o período final do meu curso de graduação, me incentivando e não permitindo que o sentimento insistente de desistência, tomasse conta de mim.

Clarissa Ferreira

Líderes capturam corações, covardes capturam mentes com confusão, ódio e mentiras. Líderes iniciam fogos de esperanças nas almas que ressoam na mesma frequência que a verdade. A frequência universal é amor e tudo o que vem com isso. Certifique-se de vir com isso.

Lauren Jauregui

CONDIÇÕES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO BRASIL: REVISÃO DE LITERATURA

Clarissa Alves Ferreira¹

Larissa Pereira Aguiar²

RESUMO

Objetivo: Avaliar a produção científica relacionada às condições higiênico sanitárias nos serviços de alimentação do Brasil. **Metodologia:** Os artigos usados nesse trabalho foram obtidos através das bases de dados Scielo, Lilacs, Google Academics e PubMed, com busca de produções científicas no período de 2013 a 2018. Os critérios de inclusão foram as 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 e publicados dentro do período de janeiro de 2010 a dezembro de 2018. Foram excluídas da busca, as produções científicas realizadas e publicadas fora do período estabelecido, publicações de revisão de literatura, publicações realizadas em áreas internacionais, teses, dissertações, editoriais, boletins epidemiológicos e cartas ao editor. **Resultados:** Foram encontrados 33 artigos, dos quais 9 publicações foram eliminadas por conter critérios de exclusão e 24 artigos foram utilizados na produção desta revisão de literatura. **Discussão:** Nota-se, através desta revisão, 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

¹ Graduanda do curso de Nutrição pelo Centro Universitário Faculdade Metropolitana da Grande Fortaleza – UNIFAMETRO.

² Prof^a. Orientador do curso de Nutrição do Centro Universitário Faculdade Metropolitana da Grande Fortaleza – UNIFAMETRO.

conformidade em relação às instalações e higiene de equipamentos e maior número de não conformidade em relação às documentações legais exigidas e registros obrigatórios **Conclusão:** *Se faz satisfatório o número crescente de publicações abrangendo o tema de higiene e vigilância sanitária dos serviços de alimentação no Brasil, assim como é necessária uma intervenção baseada nos estudos publicados para que o número de conformidades esteja cada vez mais adequado à RDC n° 216/2004, visando assim uma diminuição considerável dos riscos de contaminação cruzada, por manipulação ou qualquer não conformidade relacionadas às boas práticas. Observa-se necessário a 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

Objective: *Evaluate production related to sanitary hygienic conditions in the food services of Brazil. Methodology:* *The articles used in this work were obtained through the Scielo, Lilacs, Google Academics and PubMed databases, searching for scientific productions from 2013 to 2018. The inclusion criteria were the complete scientific publications, addressing the themes of food hygiene, good practices in food services, prepared and published in Portuguese territory, with Portuguese language and published within the period from January 2010 to December 2018. The search excluded, scientific productions made and published outside the established period, publications of literature review, publications in international areas, theses, dissertations, editorials, epidemiologic bulletins and letters to the editor. Results:* *We found 33 articles, of which 9 publications were deleted because they contained exclusion criteria and 24 articles were used in the production of this literature review.* **Discussion:** *This review reveals a considerable increase in scientific production in the North and Northeast regions. However, there was an increase in nonconformities regarding knowledge of handlers' practices, insufficient oversight in facilities, increased compliance with facilities and equipment hygiene, and increased noncompliance with required legal documentation and mandatory records. Conclusion:* *The increasing number of publications covering the theme of hygiene and sanitary surveillance of food services in Brazil is satisfactory, as well as an intervention based on the published studies is necessary so that the number of conformities is increasingly adequate to RDC n. 216/2004, thus to considerably reduce the risks of cross-contamination, manipulation or any non-compliance related to good practice. Frequent supervision of the agencies responsible for registration and other legal documentation necessary for the active functioning of food service establishments in the country is necessary.*

Key words: *Food Manipulation; Good Practices; Health Surveillance; Health Legislation.*

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
2 METODOLOGIA	12
3 RESULTADOS	13
4 DISCUSSÃO	17
5 CONCLUSÃO	19
REFERÊNCIAS	20

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 garantem 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 higiênicas sanitárias dos serviços de alimentação no Brasil, desde o ano de 2013 até o atual momento.

2 METODOLOGIA

O presente artigo consiste em uma revisão sistemática da literatura baseando-se na análise de artigos científicos, considerando as seguintes etapas: escolha da pergunta de partida, determinação dos critérios de inclusão e exclusão, definição das informações a serem extraídas das produções científicas, análise dos resultados, discussão e apresentação da revisão.

A pergunta de partida é a seguinte: Como se encontram as condições higiênicas 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 desta revisão sistemática, 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 System online), Scielo (Scientific Electronic Library Online) e Google Acadêmico. 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) (BRASIL, 2002).

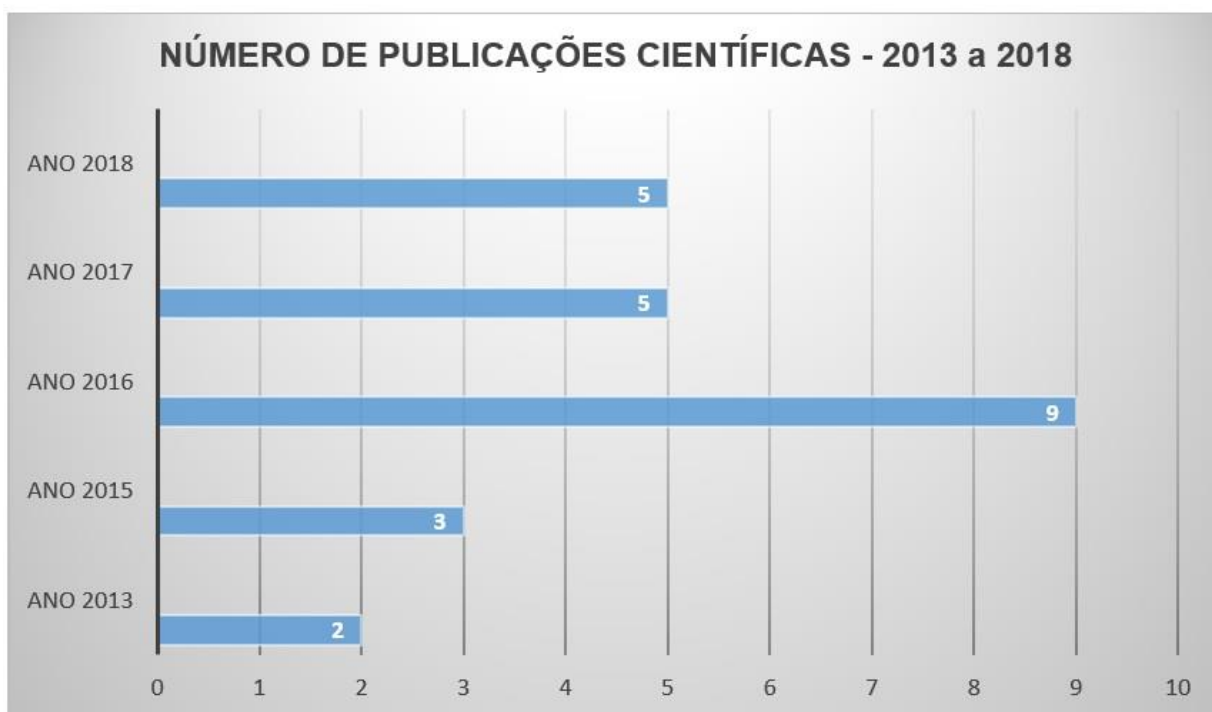
Por ser um artigo de revisão sistemática, não foi necessária a aprovação desta produção pelo Comitê de Ética em Pesquisa. Os autores declaram não haver conflito de interesse de qualquer natureza associado à publicação deste artigo.

3 RESULTADOS

A estratégia de pesquisa resultou em um total de 33 artigos a partir da base de dados Lilacs, Medline, Google Acadêmico e Scielo. 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.

A figura 1 apresenta os números de artigos publicados por ano, durante os anos de 2013 a 2018.

Figura 1 – 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.

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 Tabela 1, a seguir.

Tabela 1 – 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-Junior et al.	2017	292	Ambulantes	AP
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
Carvalho 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
<i>Estabelecimentos assistenciais de saúde</i>				
Ferreira et al.	2015	1	UAN Hospitalar	MG
<i>Alimentação escolar</i>				
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.

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) os 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 Tabela 2.

Tabela 2 – 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%. (Tabela 3).

Tabela 3 – Classificação dos grupos quanto ao percentual de adequações. (2013–2018). Brasil, 2019.

Grupo 1 (76 – 100%)	<i>Abastecimento de Água</i>
Grupo 2 (51 – 75%)	<i>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.</i>
Grupo 3 ($\leq 50\%$)	<i>Manejo de resíduos; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Manipuladores; Documentos e registros.</i>

Fonte: Dados da pesquisa, 2019.

4 DISCUSSÃO

Em relação 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. (SAÚDE, 2018)

Em 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 (GOMES et al., 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 et al., 2016).

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 (SILVEIRA et al., 2016).

5 CONCLUSÃO

No que se refere 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, assim 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 aceitação 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.

Esta revisão aponta para a necessidade de ampliação na área de vigilância sanitária e segurança de alimentos, com abordagens de diagnóstico, avaliação, intervenção nos estabelecimentos e monitoração do progresso deles.

REFERÊNCIAS

ABERC. Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas. **História e Mercado**. Disponível em <https://www.aberc.com.br/conteudo.asp?IDMenu=21>. Acesso em novembro de 2019.

ALMEIDA, E. B.; HENN, R.; BARTHOLO, S.; FEDER, D. Condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos de alimentação de um parque multitemático no Vale do Itajaí, Santa Catarina, Brasil. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 23, n. 2, p. 904-911. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 2016, 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; Seção 1.**

BRASIL. 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.**

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC 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. 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. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, 22 out. 2002; Seção 1.**

BRASIL. Ministério da Saúde. Surtos de Doenças Transmissíveis por Alimentos no Brasil. Disponível em <https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2018/janeiro/17/Apresentacao-Surtos-DTA-2018.pdf> - Acesso em: 05 nov 2019.

CARVALHO, E. S.; SOUSA D. S.; FERREIRA A. M.; DOURADO L. P. S. Condições higiênic-sanitárias de food trucks localizados em instituições de ensino superior privadas do Distrito Federal. **Hig. Alimentar**, v. 32, p. 284-285. 2018.

COSTA, C. P.; SILVA JUNIOR, E. A. Condições higiênic-sanitárias das barracas de alimentos prontos, comercializados nas feiras de arte, artesanato e antiguidades da subprefeitura da Sé – São Paulo. **Hig. Alimentar**, v. 30, p. 260-261. 2016.

COSTA, M. C.; DAMACENA, S. S.; SILVA, J. N.; SILVA, I. M. M. Condições higiênic-sanitárias de food trucks em uma cidade do Recôncavo da Bahia. **Magistra**, Cruz das Almas – BA, v. 29, n. 3/4, p. 328-334. 2017.

FIGUEIREDO, R. P.; RIBEIRO, M. C. S. Avaliação das condições higiênic-sanitárias de cantinas de escolas particulares da cidade de São Luís, MA. **Hig Alimentar**, v. 27, p. 226-227. 2013.

GOMES, J. A.; SILVEIRA J. T.; MOURA F. A.; ALMEIDA L. C. Avaliação das condições higiênicas em uma unidade de alimentação e nutrição de uma organização militar. **Higiene Alimentar**, v. 30, p. 254-255. 2016.

GOMES, R. N.; SANTOS C. N. C.; GOMES V. T. S.; LAGO E. C. Adequação higiênic-sanitária de unidades de alimentação de escolas públicas em Município do Maranhão. **Higiene Alimentar**, v. 30, p. 260-261. 2016.

SILVA-JÚNIOR, A. C.; FERREIRA, L.; FRAZÃO, A. Avaliação da condição higiênic-sanitária na comercialização de pescado da feira do produtor rural do Buritizal, Macapá-Amapá. **Life Style**, v. 4, n. 1, p. 71-81, 2 out. 2017.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Comer fora de casa consome um terço das despesas das famílias com alimentação**. Disponível em <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>. Acesso em: 02 nov. 2019.

LYRA, G. R.; MOTTA, M. C. M.; SÃO JOSÉ, J. F. B. Avaliação das condições higiênic sanitárias em restaurantes comerciais de Vitória, ES. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**. São Paulo, v. 76, n.1, 1722. 2017.

LOPES, L. L.; SILVEIRA, J. T.; FLORIANO, J. M. Condições higiênic-sanitárias de serviços de alimentação em hotéis de Urugaiana, Rio Grande do Sul –RS. **Nutrivisa**, v. 2, n. 1. P. 16-21, 2015.

LOPES, N. M.; FERREIRA, L. C. Avaliação da higienização e sanitização em açougues da cidade de Januária, MG. **Higiene Alimentar**, v 30, p. 262-263. 2016.

MAIA, M. O.; MAIA, M. O. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma lanchonete no município de Limoeiro do Norte – CE. **Revinter**, v. 10, n. 01, p. 45-46, fev. 2017.

MARTINS, D.A.; CARNEIRO, J. L.; PEREIRA, J. C.; CORDOVIL, S. R.; SILVA, B. A. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em pizzarias na cidade de Marabá, Para, Brasil. **Scientia Plena**, v. 12, 069927. 2016.

PONATH, F. S.; VALIATTI, T. B.; SOBRAL, F. O. S.; ROMÃO, N. F.; ALVES, G. M. C.; PASSONI, G. P. Avaliação da higienização das mãos de manipuladores de alimentos do Município de Ji-Paraná, Estado de Rondônia, Brasil. **Rev Pan-Amaz Saude**, Ananindeua, v. 7, n. 1, p. 63-69, mar. 2016.

REIS, H. F.; FLÁVIO, E. F.; GUIMARÃES, R. S. P. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Montes Claros, MG. **Montes Claros**, v. 17, n.2 - ago./dez. 2015.

SOARES, D. S. B.; HENRIQUES, P.; FERREIRA, D. M.; DIAS, P. C.; PEREIRA, S.; BARBOSA, R. M. S. Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares de um município do estado do Rio de Janeiro – Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 23, n. 12, p. 4077-4083, 2018.

SANTOS, J. M.; FERREIRA, L. C. Condições higiênico-sanitárias em uma escola pública do município de Januária – MG antes e após o treinamento dos manipuladores de alimentos. **Cad. Ciênc. Agrá.**, v. 11, p. 01-07. 2018.

SANTOS, E. R. S.; SANTOS, T. C.; SOARES, L. S.; DIAS, R. M. F. Avaliação da aplicação de boas práticas na comercialização de água côco em quiosques localizados em Salvador, BA. **Higiene Alimentar**, v. 32, p. 278/279 – 2018.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Tendências para alimentação fora do lar**. Disponível em <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ms/artigos/tendencias-para-alimentacao-fora-do-lar,65f779202b07e410VgnVCM1000003b74010aRCRD>. Acesso em: 02 nov. 2019.

SKAILO, M.; MACHADO, A. D. Condições Higiênicossanitárias na produção de alimentos em panificadores de dois municípios do Sudoeste paranense, PR. **Higiene Alimentar**, v. 31, p. 274-275. 2017.

SUSIN, V.; PEREIRA, F. B.; GREGOLETTO, M. L. O.; CREMONESE, C. Condições higiênico-sanitárias, estruturais e de funcionamento de Unidades de Alimentação e Nutrição. **Vigil. sanit. Debate**, v. 5, n. 1, p. 60-68. 2017.

TEXEIRA, A. C.; TONIATO, T. S.; PEREIRA, J. Q.; TRASPALDINI, L. S.; SÃO JOSÉ, J. F. B., *Boas Práticas na manipulação de alimentos em restaurantes comerciais em self service. Higiene Alimentar*, v. 30, p. 258-259. 2016.

VASCONCELOS, R. M.; TANCREDI, R. C. P.; MARIN, V. A. *Condições higiênico sanitárias na produção de alimentos em creches públicas na cidade do Rio de Janeiro – RJ. Higiene Alimentar*, v. 31, p. 264-265. 2017.