



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DA VITÓRIA**

BRENDHA GLÓRIA LEAL DE FRANÇA

REVISÃO SISTEMÁTICA: BOAS PRÁTICAS EM RESTAURANTES COMERCIAIS

VITÓRIA DE SANTO ANTÃO

2023

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

CENTRO ACADÊMICO DA VITÓRIA

BACHAREL EM NUTRIÇÃO

BRENDHA GLÓRIA LEAL DE FRANÇA

REVISÃO SISTEMÁTICA: BOAS PRÁTICAS EM RESTAURANTES COMERCIAIS

TCC apresentado ao Curso de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico da Vitória, como requisito para a obtenção do título de Bacharelado em Nutrição.

Orientador(a): Silvana Brito

VITÓRIA DE SANTO ANTÃO

2023

França, Brendha Glória Leal de .

Revisão sistemática: boas práticas em restaurantes comerciais / Brendha Glória Leal de França. - Vitória de Santo Antão, 2023.

35p.

Orientador(a): Silvana Gonçalves Brito de Arruda

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico de Vitória, Nutrição - Bacharelado, 2023.

1. Boa Práticas de Fabricação. 2. Restaurantes Comerciais. 3. Controle de Qualidade. I. Arruda, Silvana Gonçalves Brito de . (Orientação). II. Título.

610 CDD (22.ed.)

BRENDHA GLÓRIA LEAL DE FRANÇA

REVISÃO SISTEMÁTICA: BOAS PRÁTICAS EM RESTAURANTES COMERCIAIS

TCC apresentado ao Curso de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico da Vitória, como requisito para a obtenção do título de Bacharelado em Nutrição

Aprovado em: 06/10/2023.

BANCA EXAMINADORA

Prof^o. Dr. Silvana Gonçalves Brito de Arruda (Orientadora)
Universidade Federal de Pernambuco

Prof^o. Dr. Roberta Bento (Examinador Interno)
Universidade Federal de Pernambuco

Prof^o. Dr. Fernando César Rodrigues Brito (Examinador Externo)
Universidade Estadual do Ceará

AGRADECIMENTOS

Quero agradecer primeiramente ao meu Deus, que me guiou por toda essa caminhada e me sustentou até aqui.

Também, ao meu filho Levi que é o motivo da minha inspiração e fortaleza.

A minha mãe que foi a base antes mesmo da graduação, ao meu pai que sempre esteve presente em cada etapa da minha vida e a toda minha família que sempre me ajudou e apoiou de alguma forma.

A professora Silvana que me acompanha desde o TCC 1, pela professora e orientadora maravilhosa.

Também, sou grata pelo Centro Acadêmico de Vitória da Universidade Federal de Pernambuco e a todos os professores e colaboradores, que puderam contribuir para toda minha formação acadêmica e conhecimento adquirido na graduação.

RESUMO

A implantação das Boas Práticas de Fabricação, contribui para atender o alto padrão exigido na qualidade dos alimentos, estabelecendo princípios para as práticas de higiene a controle a serem cumpridas desde a recepção da matéria-prima até o produto. Analisar e sintetizar as melhores práticas de gestão e operação no fornecimento de refeições, categorizando as práticas de higiene sanitária de qualidade, em restaurantes comerciais, com base na literatura existente. As pesquisas serviram para confirmar as situações-problemas mais comuns nestes estabelecimentos evidentes na literatura para elaboração da proposta conforme as necessidades mais citadas. Os resultados observados indicam uma necessidade de melhoria de treinamento para manipulação de alimentos que trabalham em restaurantes comerciais. As principais falhas identificadas foram: a inadequação da estrutura físico-funcional; funcionários sem o devido treinamento para o exercício da função; higiene pessoal inadequada da equipe; falta de equipamentos e utensílios essenciais para o correto desenvolvimento das atividades no serviço. O nutricionista atua com ferramentas necessárias para a colaboração da eficácia das boas práticas e conseqüentemente condições higiênico sanitárias adequadas para um bom procedimento de manipulação dos alimentos. Dessa forma, a revisão traz uma fundamentação teórica para respaldar a importância da boas práticas nos restaurantes comerciais.

Palavras-chave: boas práticas de fabricação; restaurantes; nutricionista.

ABSTRACT

The implementation of Good Manufacturing Practices contributes to meeting the high standard required in food quality, establishing principles for control hygiene practices to be followed from the reception of the raw material to the product. Analyze and synthesize the best management and operational practices in the provision of meals, categorizing quality sanitary hygiene practices in commercial restaurants, based on existing literature. The research served to confirm the most common problem situations in these establishments evident in the literature to prepare the proposal according to the most cited needs. The results observed indicate a need to improve training for food handlers who work in commercial restaurants. The main flaws identified were: the inadequacy of the physical-functional structure; employees without proper training to perform their role; inadequate personal hygiene of staff; lack of essential equipment and utensils for the correct development of activities in the service. The nutritionist works with the necessary tools to ensure the effectiveness of good practices and, consequently, adequate hygienic and sanitary conditions for a good food handling procedure. Thus, the review provides a theoretical foundation to support the importance of good practices in commercial restaurants.

Keywords: good manufacturing practices; restaurants; nutritionist

LISTA DE ABREVIACES

UAN	Unidade de Alimentaco e Nutrico
BP	Boas Práticas
RDC	Resoluo
POP	Procedimento Operacional Padronizado
DTA	Doenas Transmitidas por Alimentos

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	10
2 REVISÃO	12
2.1 Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	12
2.3 Controle integrado de vetores e pragas urbanas	14
2.4 Manejo dos resíduos	15
2.5 Manipuladores	16
2.6 Matérias primas, ingredientes e embalagens.....	17
2.7 Preparação e armazenamento dos alimentos	19
2.8 Exposição ao consumo do alimento preparado	20
3 OBJETIVOS.....	22
3.1 Objetivo Geral.....	22
4 JUSTIFICATIVA	23
5 METODOLOGIA	24
6 RESULTADOS.....	26
6 CONCLUSÃO	34
REFERÊNCIAS.....	35

1 INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos fora das residências aumentou nas últimas décadas, fato que é consequência do estilo de vida atual, no qual há pouco tempo para preparo e realização das refeições. Deste modo, houve ampliação da demanda por estabelecimentos comerciais fornecedores de refeições (Kinaszlj; Werle, 2006).

A Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas informou que, em 2011, foram vendidas 6 milhões de refeições ao dia e em 2014 esse número foi de 7,4 milhões, sendo o faturamento do setor de aproximadamente 13,9 bilhões de reais em 2014.

Neste contexto, se verifica um aumento na responsabilidade dos restaurantes, que devem intensificar seus controles para possibilitar a oferta de alimentos seguros, que não causem Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

Assim, atividades como a produção, preparação, distribuição, armazenamento e comercialização de alimentos, exigem cuidados especiais com o ambiente de trabalho, com equipamentos e utensílios, com os alimentos propriamente ditos, com os manipuladores de alimentos, com as instalações sanitárias e com o controle de pragas.

O Ministério da Saúde (MS), por meio da Vigilância Sanitária e das Vigilâncias Estaduais, com a finalidade de melhorar as condições higiênicas-sanitárias na preparação de alimentos, estabelece a obrigatoriedade de procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação (Brasil, 2004).

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são o conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, abrangendo desde as matérias-primas até o produto, de forma a garantir a saúde e integridade do consumidor (Ferreira, 2001).

Assim, a implantação das Boas Práticas de Fabricação, contribui para atender o alto padrão exigido na qualidade dos alimentos, estabelecendo princípios para as práticas de higiene a controle a serem cumpridas desde a recepção da matéria-prima até o produto (Oliveira *et al.*, 2011).

O objetivo de uma UAN é fornecer refeições nutricionalmente equilibradas e com qualidade higiênico-sanitária, e satisfazer o cliente com o serviço oferecido - o ambiente físico, a convivência e as condições de higiene das instalações e dos manipuladores (Akutsu, 2005).

Por vez, o nutricionista exerce um papel fundamental nesse processo de gestão nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) como planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Esse papel do nutricionista igualmente precisa estar mais presente nos restaurantes comerciais.

Portanto, o presente estudo tem como objetivo analisar e sintetizar as melhores práticas de gestão e operação no fornecimento de refeições, categorizando as práticas de higiene sanitária de qualidade, em restaurantes comerciais, com base na literatura existente.

2 REVISÃO

2.1 Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios

O planejamento da estrutura físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição são fundamentais para adequação de boas práticas e a manutenção de condições higiênico sanitárias favoráveis para oferta de alimentos saudáveis.

Em um estudo realizado por Joele (2014), às edificações e instalações não foram projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos entre as etapas de preparação do alimento, não havia separação física entre as atividades. Segundo a RDC 216, a edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos. O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

Os itens contidos na etapa de edificação dificilmente podem sofrer a interferência do profissional quando o serviço de alimentação já está construído e/ou em funcionamento, ou seja, independe do estabelecimento (Fonseca,2013). Desta forma, se torna um desafio para o nutricionista entrar em um consenso com os proprietários de estabelecimentos de que é necessária uma modificação estrutural da unidade para poder, além de está regularizada com a legislação, dispor de um serviço mais seguro.

No que diz respeito às instalações físicas como piso, parede e teto, a RDC Nº 216/2004 diz que devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos. A maioria dos estudos mostram que todos esses requisitos não estão 100% conforme previsto, as unidades possuem certa dificuldade em conseguir atender esses requisitos por completo.

Em um estudo realizado em restaurantes comerciais por Lyra (2017), mostrou condições precárias de paredes, tetos, materiais de difícil limpeza, pisos em mau estado de conservação ruim, e portas de fechamento não automático.

Resultados semelhantes foram descritos por Pereira (2013) tais como: pisos em péssimo estado de conservação (trincados, com descascamento ou faltando) e sujos; higienização inadequada das instalações e equipamentos, assim como falta de manutenção periódica deles. Desta forma, é verídico a importância do planejamento da estrutura física de uma UAN para que todos esses requisitos estejam em conformidade e atenda as boas práticas.

Ainda sobre as instalações, a resolução 216 exige lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual. Além das exigências estabelecidas de pias específicas e os produtos adequados, deve-se observar a quantidade de pias, a frequência que são realizadas a lavagem das mãos e o grau de instrução dos colaboradores quanto a forma correta de realizar essa assepsia.

Teixeira (2016) mostrou que 71,4% dos restaurantes comerciais *self service* não apresentaram lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação.

Capelesso (2016), realizou um estudo em restaurantes comerciais, tipo *self service*, que não dispõem de profissional nutricionista, não possuem lavatório exclusivo para higienização das mãos na área de manipulação, sendo feita a higienização no mesmo local de higienização dos alimentos. Assim, é notório como alguns estabelecimentos ainda não têm conhecimento sobre a necessidade de uma pia exclusiva para lavagem das mãos, uma vez que esta é uma das principais formas de contaminação dos alimentos.

2.2 Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

As superfícies de equipamentos, móveis e utensílios são locais críticos para a

segurança de alimentos na UAN, pois entram em contato com os alimentos, com os manipuladores, e ainda com os aerossóis formados no ambiente de processamento. A higienização incorreta de instalações, equipamentos, móveis e utensílios pode interferir na qualidade dos alimentos e contribuir para o aumento de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's).

Segundo a RDC 16, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

Teixeira (2016) mostra no seu estudo em restaurantes comerciais *self service* no quesito de higienização de instalações, equipamentos e utensílios, em 100% dos locais, os mesmos funcionários responsáveis pela manipulação dos alimentos eram aqueles que realizavam a atividade de higienização das instalações sanitárias.

Também em um estudo realizado em restaurantes comerciais por Gomes (2015), o processo de higienização de instalações, móveis e utensílios não era realizado por funcionários exclusivos, em 86% dos estabelecimentos que participaram do estudo. Desta forma, é evidente que as empresas não preconizam as atribuições exclusivas dos funcionários, colocando em risco as condições higiênico-sanitárias dos alimentos.

2.3 Controle integrado de vetores e pragas urbanas

Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas é o sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O Controle Integrado de Pragas (CIT) no Serviço de Alimentação é indispensável na prevenção de toxinfecções alimentares. Tem sua

importância na transmissão de microrganismos patogênicos, pois são detectados importantes grupos de microrganismos nas próprias pragas e em seus resíduos.

Lyra (2017) em seu estudo mostra as não conformidades observadas no bloco 'Controle de vetores e pragas' em restaurantes comerciais, destacam-se ausência de ações eficazes no controle de pragas e vetores, mesmo sendo observados vetores no estabelecimento durante a visita. Algumas medidas podem ser executadas para minimizar o acesso como barreiras físicas que servem para reduzir o uso de agentes químicos no controle de pragas e vetores. Anteparos mecânicos às pragas, como cortinas de ar, telas metálicas e plásticas, redes anti-pássaros, proteção de ralos, telas em janelas e em outras aberturas, soleira de portas, são alguns exemplos de barreiras físicas para este fim.

Embora as medidas preventivas no controle de pragas possam reduzir substancialmente a probabilidade de aparecerem e se desenvolverem pragas nas instalações, nunca é possível garantir de uma forma absoluta a sua ocorrência.

Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde (Brasil, 2014). Para que essa dedetização ocorra sem que haja nenhuma contaminação química, é importante fazer a higienização adequada no local após o procedimento realizado.

2.4 Manejo dos resíduos

Resíduos são todos materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação. O cuidado no manejo desses resíduos, desde o momento em que são descartados nos coletores até o local que são destinados para o transporte deles, é fundamental para garantir condições higiênicas-sanitárias adequadas e a segurança alimentar. Vale ressaltar que o lixo é uma fonte de contaminação que deve ser controlada devido ao fato de restos de alimentos atraírem vetores e pragas (Teixeira, 2016).

Capelesso (2013) confirma em seu estudo que 80% dos restaurantes pesquisados encontram-se coletores de resíduos com tampas acionadas através do contato manual. Joelle (2014) mostra que 60% dos restaurantes não possuíam

recipientes adequados, em número e capacidade suficientes e em um dos restaurantes, foi observada a deposição de resíduos em área aberta até a coleta urbana.

De acordo com a RDC nº 216/2004, os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação dos alimentos, para evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

2.5 Manipuladores

Manipuladores de alimentos são qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento. Estes possuem um alto risco de contaminação dos alimentos, devido ao processo ser longo e depender de cuidados pessoais para garantir uma refeição segura. Os estudos mostram que o principal motivo para inadequações no quesito de “manipuladores” é a falta de higienização das mãos, com baixa frequência e lavagem incorreta.

A RDC Nº 216/2004 preconiza que os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

Joelle (2014), constatou que nos restaurantes avaliados, os manipuladores não higienizam as mãos corretamente, devido principalmente à ausência de produtos adequados e não foram observados cartazes com orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos, em locais de fácil visualização. Em muitos casos, há uma precariedade de recursos para efetivar as boas práticas, sejam de cursos para capacitação até materiais disponíveis para as práticas de higiene.

Teixeira (2016) em seu estudo mostra que em 85,7% dos estabelecimentos não foi observada a fixação de cartazes de orientação aos manipuladores. Segundo a legislação vigente, é preconizada a fixação de cartazes sobre o procedimento

correto da higienização das mãos em locais de fácil visualização, inclusive em instalações sanitárias e vestiários.

Lyra (2017) ao analisar o item 'Manipuladores' foram registradas não conformidades como ausência de cartazes para instruir quanto à correta lavagem e antissepsia das mãos e não havia capacitação periódica quanto a higiene pessoal e manipulação de alimentos.

Outro estudo realizado por Pereira (2017) em restaurantes comerciais, foi constatado que em 100% dos restaurantes, os manipuladores não passavam por capacitação, e tampouco dispunham de profissional capacitado para supervisionar o local.

A RDC N° 216/2004 ressalta que os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação. Dessa forma, os manipuladores poderão ser detentores de conhecimento e devem ainda ser conscientizados a colocar os ensinamentos corretos em prática, contribuindo para melhor qualidade higiênica e sanitária das preparações servidas nos restaurantes comerciais e diminuindo assim o risco de doenças transmitidas por alimentos (Souza, 2015).

2.6 Matérias primas, ingredientes e embalagens

Matérias primas, ingredientes e embalagens são a base para a produção dos alimentos e é considerada a primeira etapa de controle higiênico sanitário nos estabelecimentos.

Tiboni (2017) em seu estudo em um restaurante comercial verificou que não havia nenhum controle no recebimento de matérias-primas, atingindo apenas 40% de aprovação dos itens. Assim, é possível compreender que a não conformidade dessas práticas prejudicam a efetivação de um produto seguro, pois é a primeira etapa de verificação através da matéria prima.

A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado (Brasil, 2004).

Lyra (2017) em seu estudo ao apontar as não conformidades no quesito "matérias-primas, ingredientes e embalagens", observou a conexão do setor de

recebimento de matéria prima com o salão de distribuição. Os insumos que são recebidos na área que é destinada a outros fins, está sujeito a contaminação cruzada e prejudica todo processo de produção.

Ainda, as matérias primas que necessitam de condições especiais de conservação devem ser averiguadas na etapa de recepção. Por exemplo, carnes e outros produtos frios que são mantidos em temperaturas baixas, requer que cheguem no estabelecimento com a temperatura adequada para manter a integridade do alimento. Contudo, alguns estudos mostram o abandono da verificação de temperatura nesta etapa.

Joelle (2014) confirma no seu estudo que todos os restaurantes não realizavam controle de temperatura das matérias-primas no recebimento e armazenamento, assim como identificação nos alimentos a serem congelados.

A forma de armazenamento, deve ser priorizada uma vez que as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável (Brasil,2004).

Ainda sobre o estudo realizado por Joelle (2014), dos restaurantes estudados, um deles foi observado que os equipamentos utilizados para armazenar os alimentos encontravam-se em mal estado de conservação e higiene com a utilização de pallets e prateleiras de madeira, o que também contribuiu para o baixo índice de conformidade obtido e que vai contra ao preconizado na legislação vigente brasileira. Sabe-se que a madeira é um material poroso e de difícil higienização, dessa forma contribui para o acúmulo de resíduos como também para proliferação de pragas e vetores.

Apesar dos resultados apresentarem algumas inconformidades, os estudos mostram que este item é o que possui maior porcentagem de adequação comparado aos outros procedimentos. Então, através desse reconhecimento da qualidade da matéria prima que está sendo direcionada para o estabelecimento, pode-se garantir o controle higiênico sanitário dessa etapa.

2.7 Preparação e armazenamento dos alimentos

A preparação dos alimentos é um ponto chave que engloba todos outros procedimentos para chegar na refeição final, desta forma, é de suma importância a verificação de todas as etapas de produção, bem como o cuidado na hora da manipulação dos alimentos.

Para garantir que esta etapa seja bem desenvolvida, deve-se ter matéria prima e ingredientes íntegros para uso, manipuladores capacitados, equipamento, utensílios e móveis adequados para manuseio, como também um responsável para averiguar se a manipulação dos alimentos está sendo realizada de forma correta.

No estudo de Joelle (2014), verificou-se que não estavam sendo adotadas medidas para minimizar o risco de contaminação cruzada em 70 % das unidades, em decorrência da ausência de separação física entre as atividades, possibilitando o contato direto entre alimentos crus e cozidos.

Ressalta-se a contribuição de todos os outros requisitos para a produção de refeições seguras e adequações durante o processo de produção. A RDC nº 216/2004 consta que durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

Neste quesito, Capelesso (2014) mostra em seu estudo que a maioria dos restaurantes estudados não estavam em conformidade. Um dos pontos críticos relevantes nas BP corresponde ao binômio tempo e temperatura, uma vez que a permanência de alimentos nas temperaturas consideradas como zona de perigo (10 °C a 60 °C) promove a multiplicação rápida de micro-organismos, os quais poderão ocasionar danos à saúde do consumidor (Joelle, 2014).

A maioria dos estudos mostram o despreparo das unidades quanto a forma de descongelamento, muitos desconhecem o processo correto ou buscam formas mais rápidas e práticas, colocando em risco a procedência final do alimento.

Teixeira (2016), relata que do total de restaurantes estudados, em relação ao descongelamento do alimento, 85,7% dos estabelecimentos realizam este processo em temperatura ambiente, o que pode favorecer a multiplicação microbiana.

O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições desfavoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à

temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. Quanto ao armazenamento, os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade (Brasil, 2004).

Lyra (2017), mostra que as não conformidades observadas no bloco 'Armazenamento', foram relacionadas principalmente à falta de identificação do produto armazenado e armazenamento em temperatura inadequada. Contudo para que estas etapas estejam 100% dentro das conformidades depende da participação dos manipuladores em seguir todas as recomendações e dos gestores em contribuir com os recursos necessários para um bom trabalho.

2.8 Exposição ao consumo do alimento preparado

A exposição ao consumo do alimento preparado é o ponto chave da maioria dos restaurantes, tendo em vista que é neste momento que o cliente começa a ter um olhar crítico do ambiente, equipamentos, comida etc. Além de que estes requisitos devem estar em conformidade para atender a legislação vigente onde preconiza que as áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação (Brasil, 2004).

Teixeira (2016) observou muitos casos em restaurantes do tipo *self-service*, utilização de equipamentos em condições de conservação, higiene e funcionamento inadequados, apresentando fissuras e ferrugens.

Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada (Brasil, 2004).

Lyra (2017) relata que em relação à 'exposição ao consumo', apenas dois restaurantes de caráter *self-service* apresentaram conformidade total por aplicarem esta modalidade. A ausência de controle de temperatura das preparações expostas

ao consumo foi uma das não conformidades observadas.

Então, pode-se analisar que a busca por melhoria na área de exposição do alimento é primordial para uma boa impressão e segurança alimentar, a fim de atrair mais clientes e estar em conformidade com a legislação.

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral

Analisar e sintetizar as melhores práticas de gestão e operação no fornecimento de refeições, categorizando as práticas de higiene sanitária de qualidade, em restaurantes comerciais, com base na literatura existente.

3.2 Específicos

- Revisar e interpretar a aplicação da RDC N°216/2004 na literatura, avaliando sua eficiência como ferramenta de padronização e conformidade em restaurantes.
- Examinar as atribuições e o impacto das refeições em restaurantes comerciais, com base nas evidências disponíveis.
- Respalidar a importância de ambientes com qualidade de serviço e higiênico- sanitária em restaurantes comerciais.
- Identificar as inconformidades de condições higiênico sanitarias existentes em restaurantes comerciais evidenciadas na literatura

4 JUSTIFICATIVA

Este trabalho visa realizar uma revisão sistemática sobre as boas práticas em restaurantes comerciais. A relevância do tema decorre da carência de estudos e evidências específicas para este segmento, o que dificulta a aplicação eficaz de práticas recomendadas. A revisão busca identificar e analisar as melhores práticas descritas na literatura, considerando as particularidades dos restaurantes, e explorar como essas práticas podem ser efetivamente implementadas pelos profissionais envolvidos na produção de alimentos. O objetivo é proporcionar contextos fundamentados e acessíveis que assegurem a oferta de refeições seguras à população atendida, contribuindo para a melhoria da qualidade e conformidade nos estabelecimentos analisados.

5 METODOLOGIA

Trata-se de um artigo de revisão sistemática fundamentado nas recomendações do Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses (PRISMA). Como critérios de elegibilidade, foram incluídos artigos originais em português e inglês, publicados nos últimos dez anos, que avaliaram boas práticas de gestão e operação em restaurantes comerciais. Foram excluídos estudos que não focassem em restaurantes ou que tratassem apenas de grandes cadeias e redes, além de documentos não revisados por pares e fontes não acadêmicas.

A busca pelos artigos foi realizada em bases de dados acadêmicas e bibliográficas, como PubMed, Scopus, Google Scholar e outras bases relevantes para gestão de alimentos e restaurantes, no período de 2024. Para tanto, foram utilizados os descritores: boas práticas, restaurantes comerciais, gestão de alimentos e segurança alimentar. Os descritores e termos supracitados foram combinados com o auxílio do boleador “AND”. Para a busca, foi utilizada a sequência: boas práticas (AND) restaurantes comerciais (AND) gestão de alimentos (AND) segurança alimentar.

A seleção dos artigos foi realizada por dois revisores que avaliaram de forma independente a adequação dos artigos em relação aos critérios de elegibilidade por meio da análise dos títulos e resumos. Posteriormente, os mesmos revisores, também de maneira independente, avaliaram os textos dos artigos na íntegra para a seleção final dos artigos que atenderam aos critérios de elegibilidade. Os dados selecionados dos artigos foram registrados com as seguintes informações: título dos artigos, ano de publicação, período de publicação nos últimos dez anos (sim/não), idioma (inglês/português/outro), país do estudo (Brasil/outro), artigo original (sim/não/tipo de delineamento), análise da presença dos descritores boas práticas/restaurantes comerciais/gestão de alimentos/segurança alimentar (sim/não), inclusão do artigo para leitura na íntegra (sim/não/porque), artigo avaliou as boas práticas de gestão e operação em restaurantes (sim/não), artigo incluso (sim/não/porque). Em caso de divergência referente à inclusão dos artigos, um terceiro autor também efetuou a leitura, opinando quanto à inclusão ou exclusão.

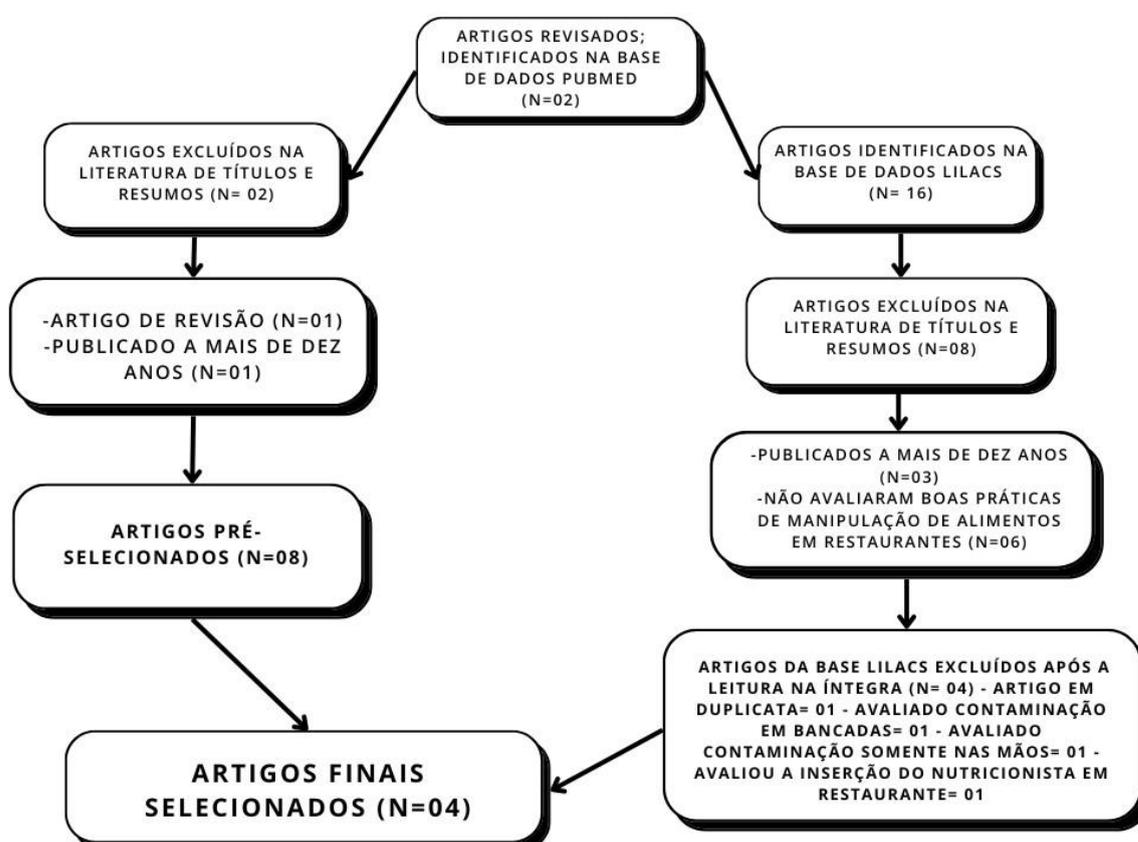
Por fim, os dados obtidos foram apresentados em um quadro elaborado para os resultados contendo os itens: autor(es), ano de publicação, delineamento do estudo, objetivo, métodos, síntese dos principais resultados e conclusão do estudo. A

avaliação da qualidade dos estudos incluídos na revisão foi realizada com base em critérios metodológicos, como a clareza na definição dos objetivos, a adequação das metodologias empregadas, a validade dos resultados, e a relevância das conclusões para a prática em restaurantes comerciais. Além disso, foi considerado o rigor científico dos estudos, a transparência na apresentação dos dados e a consistência dos resultados com as melhores práticas descritas na literatura. Foram utilizadas ferramentas como AMSTAR, Escala de Newcastle-Ottawa e checklists PRISMA para garantir a qualidade e robustez dos estudos incluídos na revisão.

6 RESULTADOS

Neste estudo, será apresentado uma revisão sistemática sobre boas práticas de gestão e operacionais em pequenos restaurantes comerciais. No que diz respeito ao conhecimento, esta é a primeira revisão sistemática relacionada a este tema. Foram identificados 18 artigos – 16 na Scopus e 2 na PubMed. Apenas quatro deles foram incluídos na revisão sistemática. Um fluxograma que descreve a seleção dos artigos é apresentado detalhadamente na Figura 1.

Figura 1: Fluxograma de Seleção dos Artigos.



Fonte: Universidade Caxias do Sul (UCS, 2019).

Os resultados observados indicam uma necessidade de melhoria de treinamento para manipulação de alimentos que trabalham em restaurantes comerciais.

Diante das diversas não conformidades detalhadas encontradas na literatura vigente, é fundamental, apontar a necessidade de mudar atitudes e tomar medidas de implementação de programas de boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padrão. Neste caso, é primordial denotar que, os manipuladores estão comprometidos em implementar esses planos. O que garante a segurança e a inocuidade dos alimentos durante a produção dos produtos alimentícios.

Neste estudo, pode-se destacar a relevância dos seguintes papéis: Nutricionistas supervisionam a produção para obter resultados, o controle higiênico das instalações é satisfatório. Finalmente, um pequeno número de artigos concluiu que avaliaram especificamente a boa maneira, como os restaurantes brasileiros lidam com isso também é um fator limitante esta revisão não facilita estudos comparativos, entre regiões administrativas, destacando a necessidade de implementar mais pesquisas sobre este tema.

Conforme observado na figura 1, compreende-se que foram analisados (04) principais artigos utilizados como embasamento para este trabalho os quais, serão descritos a seguir: Sendo o primeiro, o artigo de “Boas práticas de manipulação de alimentos em restaurantes no Brasil: uma revisão sistemática”, publicado em 2019 pelos estudantes de graduação no curso de nutrição da Universidade de Caxias do Sul (UCS). Neste conteúdo foram revisados os conceitos principais que integram a fragilidade dos restaurantes em relação as boas práticas de manipulação de alimentos e o baixo comprometimento dos manipuladores.

A revisão do artigo realizado pelos estudantes da (UCS), contribuiu de maneira positiva para a realização deste trabalho, tendo em vista que os fundamentos foram desenvolvidos de acordo com o Comitê de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais da Organização das Nações Unidas (ONU), onde, foram apreciados conceitos nos quais, o cotidiano alimentar o ser humano foi avaliado como sendo o foco central da pesquisa, acentuando que, todos possuem o direito de ter acesso a alimentos saudáveis, sendo produzidos de maneira segura.

O artigo "As Boas Práticas de Fabricação em Restaurantes e Serviços de Alimentação: uma Revisão Sistemática" é uma análise abrangente das normas e diretrizes de segurança alimentar aplicadas a restaurantes e serviços de alimentação. Ele examina como as boas práticas de fabricação (BPF) são implementadas, os desafios enfrentados pelos estabelecimentos na adoção dessas práticas, e os benefícios alcançados ao seguir as recomendações de segurança alimentar.

A relevância deste estudo para a pesquisa é significativa, pois oferece uma perspectiva detalhada sobre os padrões de segurança alimentar que são essenciais para a manutenção da qualidade e da segurança nos restaurantes comerciais. A revisão sistemática apresentada por este artigo destaca a importância de aderir rigorosamente às BPF, não apenas para cumprir regulamentações legais, mas também para assegurar a confiança dos consumidores e a qualidade dos serviços oferecidos.

A adesão às boas práticas de fabricação é fundamental para garantir a segurança alimentar e a satisfação dos clientes. Este estudo serve como um chamado para a ação, incentivando os gestores de restaurantes a investirem em treinamentos contínuos e na melhoria dos processos internos. Somente através de um esforço colaborativo e comprometido será possível alcançar padrões mais elevados de qualidade e segurança nos serviços de alimentação, fortalecendo a confiança do consumidor e contribuindo para a saúde pública. Assim, este estudo não só complementa a presente pesquisa ao fornecer uma visão abrangente das melhores práticas na indústria alimentícia, mas também serve como um alerta para a necessidade contínua de monitoramento e melhorias nas práticas de segurança alimentar em restaurantes comerciais.

A Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, fundamentada na Resolução-RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), representa um marco regulatório significativo no controle e na garantia da segurança alimentar em estabelecimentos comerciais. Esta cartilha delinea uma série de procedimentos e critérios essenciais para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos preparados e servidos ao público, com o objetivo de prevenir contaminações e surtos alimentares.

A cartilha é organizada em diversas seções que abordam aspectos cruciais da gestão e operação dos serviços de alimentação. Entre os principais pontos destacados, incluem-se: Infraestrutura Física, nos quais os requisitos para a construção e manutenção das instalações, com ênfase na disposição física que facilita a limpeza e a higienização.

Normas para o armazenamento adequado de alimentos, garantindo que as temperaturas e as condições ambientais sejam ideais para cada tipo de produto. Manipulação de Alimentos: Diretrizes para a higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, incluindo a obrigatoriedade do uso de uniformes adequados e a prática regular de lavagem das mãos.

Procedimentos para a manipulação segura dos alimentos, desde o recebimento até a preparação e a distribuição, minimizando riscos de contaminação cruzada. Controle de Qualidade: Implementação de sistemas de controle de qualidade, como a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), para monitorar e documentar a segurança dos processos alimentares.

Frequência e métodos de inspeções internas para verificar a conformidade com as normas estabelecidas. Educação e Treinamento: A importância da capacitação contínua dos funcionários, com programas de treinamento regulares sobre boas práticas de manipulação e higiene. Recursos educacionais e materiais de apoio fornecidos pela ANVISA para auxiliar na formação dos trabalhadores do setor.

A implementação das diretrizes da cartilha tem se mostrado fundamental para a melhoria dos padrões de segurança alimentar nos serviços de alimentação. Os resultados observados indicam que estabelecimentos que seguem rigorosamente as normas da Resolução-RDC nº 216/2004 apresentam: Redução de Incidentes de Contaminação: Houve uma significativa diminuição no número de surtos alimentares registrados em locais que adotaram as boas práticas preconizadas.

Aprimoramento da Qualidade dos Alimentos: A adesão aos procedimentos de

higiene e manipulação segura resultou em alimentos de melhor qualidade, tanto do ponto de vista sanitário quanto nutricional. Confiança dos Consumidores: Estabelecimentos que mantêm altos padrões de higiene e segurança conquistam maior confiança e fidelidade por parte dos clientes, contribuindo para o sucesso comercial e a reputação positiva.

Apesar dos avanços, alguns desafios persistem na plena implementação das boas práticas. A principal dificuldade reportada é a resistência à mudança por parte dos manipuladores e gestores de alimentos, especialmente em pequenos estabelecimentos que dispõem de recursos limitados. Adicionalmente, a necessidade de fiscalizações mais frequentes e rigorosas por parte das autoridades sanitárias é essencial para garantir o cumprimento contínuo das normas.

A cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, baseada na Resolução-RDC nº 216/2004, estabelece um framework robusto e necessário para a segurança alimentar no Brasil. A sua implementação efetiva contribui não apenas para a saúde pública, mas também para a qualidade e a competitividade dos serviços de alimentação no país.

Tendo em vista, o crescente aumento no consumo de alimentos fora do lar exige que os profissionais envolvidos na produção de alimentos sigam rigorosamente as resoluções que regem os serviços de alimentação. O controle de qualidade é um sistema de proteção tanto para o produtor quanto para o consumidor, e seu objetivo é assegurar a fabricação de alimentos com padrões garantidos e proporcionar ao consumidor produtos em condições seguras e nutritivas.

Por fim, foi analisado o artigo sobre: As Boas Práticas de Fabricação (BPF) definem parâmetros de qualidade e segurança, regulamentando procedimentos que obedecem a critérios definidos conforme as legislações vigentes. Este trabalho visa analisar a aplicação e o monitoramento das Boas Práticas de Fabricação em

diferentes serviços de alimentação, além de descrever as principais não conformidades encontradas.

Para realizar esta análise, foi utilizada uma abordagem de levantamento bibliográfico exploratório com análise qualitativa. A pesquisa identificou várias inconformidades comuns nos serviços de alimentação analisados. Entre as principais, destacam-se o uso de adornos por manipuladores de alimentos, como anéis, pulseiras e relógios, que podem representar riscos de contaminação. Além disso, foi observada a falta de asseio pessoal, com mãos e cabelos sujos sendo uma inconformidade recorrente.

A higienização inadequada de utensílios e equipamentos utilizados na produção de alimentos compromete ainda mais a segurança alimentar. A falta de monitoramento rigoroso das temperaturas de armazenamento leva à conservação inadequada dos alimentos. Manipuladores de alimentos frequentemente negligenciam a troca de fardamento quando este apresenta sujidades, aumentando o risco de contaminação. Outro problema significativo é a formação educacional deficiente da maioria dos trabalhadores dos locais estudados, com uma prevalência significativa de semianalfabetíssimo ou escolaridade incompleta.

Os resultados do estudo ressaltam a necessidade urgente de abordar questões de higiene pessoal e a implementação correta das Boas Práticas de Fabricação nos serviços de alimentação. As inconformidades identificadas indicam que muitas práticas inadequadas ainda são comuns, o que representa um risco significativo para a segurança alimentar.

Para melhorar a conformidade com as Boas Práticas de Fabricação, o estudo recomenda a realização de capacitações regulares para manipuladores de alimentos sobre higiene pessoal e práticas seguras de fabricação. Além disso, é necessário o monitoramento contínuo e a supervisão diária das práticas de manipulação de alimentos para garantir a conformidade. A implementação de checklists pode auxiliar na verificação das práticas e identificar áreas que necessitam de melhorias.

Para garantir a segurança alimentar, é essencial que os critérios de higiene pessoal e as Boas Práticas de Fabricação sejam rigorosamente abordados em capacitações e supervisionados diariamente nos locais de produção. A adoção dessas medidas é crucial para a produção de alimentos seguros e para a proteção da saúde dos consumidores. As palavras-chave associadas a este estudo são boas práticas de

fabricação, manipulador de alimentos, segurança alimentar, serviços de alimentação e checklists.

6 CONCLUSÃO

Conclui-se que as boas práticas são fundamentais para um serviço de qualidade nos restaurantes comerciais, em especial os de pequeno porte, pois a maioria destes não estão em conformidade com os requisitos de adequações necessárias para um funcionamento seguro.

As principais falhas identificadas são a falta de estrutura físico-funcional, funcionários incapacitados para a função, higiene pessoal inadequada, equipamentos e utensílios inadequados para uso.

O nutricionista atua com ferramentas necessárias para a colaboração da eficácia das boas práticas e conseqüentemente condições higiênico sanitárias adequadas para um bom procedimento de manipulação dos alimentos. Dessa forma, esta revisão pontua a importância das boas praticas nos restaurantes comerciais e demonstra o impacto que a falta de controle de qualidade reflete nestes estabelecimentos.

REFERÊNCIAS

- AKUTSU, Rita. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Distrito Federal, v. 18, p. 419–427. 2005.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Anvisa, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.
- ASSIS, Gleyce. Avaliação higiênicosanitária de duas unidades de uma rede de restaurantes comerciais no município de São Paulo. **Higiene alimentar**, São Paulo, vo. 28, no 228/229, p.82-87, jan.-fev. 2014.
- CAPELESSO, Suziane. Condições higiênicosanitárias de restaurantes comerciais de Chapecó, SC. **Higiene alimentar**, Chapecó, v. 28, no 234/235, p. 88- 92, jul.-ago. 2014.
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. **Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Brasília, DF, 2018.
- FERREIRA, Lidiane. Qualidade higiênicossanitária de placas de corte em restaurantes comerciais do centro da cidade do Rio de Janeiro-RJ. **Higiene alimentar**, Rio de Janeiro, v. 28, no 238/239, p.122-127, nov.-dez. 2014.
- FONSECA, Cristiane. O nutricionista e a qualidade higiênicosanitária de restaurantes comerciais e industriais da microrregião de Ubá, MG. **Higiene alimentar**; Ubá, vo. 27, n. 224/225, p.48-53, set.-out. 2013.
- GOMES, Samyra. **Condições higienicossanitárias de restaurantes comerciais do bairro Parque Residencial Laranjeiras, Município de Serra, ES**. **Higiene alimentar**, Serra, v. 29, no 240/241, p. 80-84, jan.-fev.2015.
- JOELE, Maria. **Serviços de alimentação comercial: fator de risco para a saúde pública?** **Revista Inst. Adolfo Lutz**, v. 73, n. 1, p.113-118, jan.-mar. 2014.
- LYRA, Grazielli. **Avaliação das condições higiênicosanitárias em restaurantes comerciais de Vitória, ES**. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**, Vitória; n. 76, p. 1-7, jul. 2017.
- MACEDA, Priscila de Lima; BASSO, Cristiana; MARGUTTI, Karen Mello de Mattos. **Boas práticas de manipulação de alimentos em restaurantes no Brasil: uma revisão sistemática**. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2019.
- TEIXEIRA, Maria Alves. SA, D. **As Boas Práticas de Fabricação em restaurantes e serviços de alimentação: uma revisão sistemática**. **Revista Semiárido De Visu**, [S. l.], v. 12, n. 2, p. 625–633, 2024.

PEREIRA, July. **Avaliação das condições higiênicosanitárias de restaurantes comerciais self-services de Teófilo Otoni, MG.** Higiene alimentar, Teófilo Otoni, v. 28, n. 234/235, p.167-171, jul.-ago. 2014.

SILVA, J. A.; OLIVEIRA, R. M. **Boas Práticas em Serviços de Alimentação: Não Conformidades.** *Revista de Segurança Alimentar*, Sertãozinho, v. 19, n. 3, p. 45-58, 2016

SILVA, Raquel. **Avaliação microbiológica das mãos de manipuladores em restaurantes comerciais e institucionais da cidade de Salvador, BA.** Higiene alimentar, Salvador, v. 31, no 270/271, p. 103-108, ago. 2017.

SIMON, Dirlene. **Avaliação da contaminação microbiológica de esponjas utilizadas em serviços de alimentação da cidade de Marmeleiro-PR.** Higiene alimentar, Marmeleiro, v.30, no 258/259, p. 73-77, ago. 2016.

SOUZA, Ana. **Avaliação das condições microbiológicas em restaurantes comerciais.** Higiene alimentar, v. 29, no 240/241, p.106-110, jan.-fev.2015.

SOUZA, Leonardo. **Pesquisa de coliformes em mãos de manipuladores de alimentos em restaurantes comerciais de Governador Valadares, MG.** Higiene alimentar, Governador Valadares, v. 29, no 242/243, p. 116-120, mar.-abr. 2015.

TEIXEIRA, Ariane. **Boas práticas na manipulação de alimentos em restaurantes comerciais self service.** Higiene alimentar, Vila Velha, v. 30, no 258/259, p. 48-52, ago. 2016.

TIBONI, Gabriela. **Avaliação das condições higiênicosanitárias antes e após assessoria do nutricionista em um restaurante comercial do município de Cotia, SP.** Higiene Alimentar, Curitiba, v. 31, no 274/275, p. 60-65, dez. 2017