Relação entre a presença de Nutricionistas em Unidades de Alimentação e Nutrição e Qualidade Higiênico-Sanitária do estabelecimento

Nutricionista e qualidade higiênico-sanitária dos alimentos

Palavras-chave: Alimentação Coletiva. Nutricionista. Higiene dos Alimentos. Segurança dos Alimentos.

Keywords: Collective Feeding. Nutritionists. Food Hygiene. Food Supply.

Resumo: O estudo se propôs a aplicar a lista de verificação de boas práticas para serviços de alimentação e um questionário para identificar a presença do profissional nutricionista em sete restaurantes de um bairro do município de Palhoça, Santa Catarina. E com isso verificar a relação da presença do nutricionista com a qualidade higiênico-sanitária em Unidades de Alimentação e Nutrição. Para a análise de dados foram realizadas médias e teste t das conformidades, relacionando com a presença ou não do nutricionista nas unidades. Como resultado foi observado que a presença do nutricionista foi positiva em relação às conformidades e nas unidades que não apresentavam o profissional, várias não conformidades foram evidenciadas, como a falta de Manual de Boas Práticas e coleta de amostras em boa parte delas.

The relation between the presence of Nutritionists in Food and Nutrition Units and Hygienic-Sanitary Quality of the establishment.

Nutritionist and Hygienic-Sanitary Quality of food

Abstract: This study proposed to apply the checklist of good practices for food services and a questionnaire to identify the presence of the nutritionist in seven restaurants in a district of the city of Palhoça, Santa Catarina. The relation of the presence of the nutritionist with the hygienic-sanitary quality in Food and Nutrition Units. In this analysis were accomplished averages and test of conformities, relating to the presence or not of th nutritionist in the units. As a result, it was observed that the presence of the nutritionist was positive in relation to the conformities and in the units that did not present the professional; several unconformities

were evidenced, such as the lack of a Good Practices Manual and sample collection in many of them.

INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é o lugar onde são produzidas refeições com o objetivo de manter ou melhorar a saúde de clientes, saudáveis ou enfermos [1].As UANs se destinam a produzir refeições para empresas, serviços de saúde ou refeição dietoterápica, serviços de bordo, escolas, forças armadas e comerciais. As UANs comerciais englobam restaurantes, bares, *fast-foods*, hotéis, *buffets*, *ala carte*, resorts entre outros [2].

O nutricionista é o profissional habilitado para responder tecnicamente pelas atividades desenvolvidas nas UANs, onde desempenha, no seu dia a dia, tarefas como a elaboração do cardápio, a confecção do Manual de Boas Práticas (MBP), com os devidos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), garantindo a sua implementação, o cálculo nutricional das preparações, assim como a supervisão da produção das refeições em toda a cadeia produtiva. O nutricionista também é responsável por treinar e capacitar os manipuladores de alimentos, afim de melhorar a qualidade na produção, higienização e distribuição dos mesmos, entre outras atividades [1].

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) abrange o direito de todos à garantia daconservação da biodiversidade, utilização sustentável dos recursos, qualidade nutricional e tecnológica dos alimentos e assegura a Segurança dos Alimentos (SA) que é o controle da qualidade biológica e sanitária [3,4]. O nutricionista deve assegurar a SA nas UANs, interagindo desde o projeto inicial do estabelecimento [5] de forma a poder reduzir problemas na estrutura da UAN que favoreçam o aparecimento de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) [5]. As DTAs se caracterizam como todos os casos clínicos decorrentes da ingestão de alimentos possivelmente contaminados com agentes biológicos, químicos ou físicos presentes nos alimentos [6].

A Higiene dos alimentos está relacionada com a utilização de normas aplicadas em toda a cadeia de produção, garantindo assim a SA e evitando que os alimentos causem danos ao consumidor [7]. O estado de Santa Catariana segue normas higiênico-sanitárias para a manipulação de alimentos, conforme a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004 [8] e do decreto estadual Nº 31.455, de 1987 [9]. Vários são os requisitos necessários para que se tenha uma boa qualidade higiênico-sanitária na produção de refeições, como por exemplo, um fluxo de trabalho organizado com trabalhadores capacitados, uma

estrutura que facilite a limpeza geral do estabelecimento e que impeça a entrada de vetores ou pragas urbanas, assim como, o descarte correto do lixo, entre outros [8,9].

Para isto, o nutricionista utiliza-se de um instrumento de apoio que auxilia na melhoria da qualidade higiênico-sanitária das UANs, a lista de verificação de boas práticas (RESOLUÇÃO NORMATIVA Nº. 003/DIVS/2010 – Publicado no DOE/SC n° 18.855 de 26/05/2010), baseada na RDC 216/2004 [8]. Esta lista avalia itens relacionados com a qualidade da estrutura da unidade, utensílios, higienização, manipuladores, presença de documentos e registros, como o MBP e POPs, entre outros [10].

Diante ao exposto, o presente trabalho propôs verificar a relação da presença do nutricionista com a qualidade higiênico-sanitária em unidades de alimentação e nutrição de um bairro de Palhoça/SC.

MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa constituiu-se em um estudo descritivo qualiquantitativo sobre os aspectos higiênicos-sanitários das UANs analisadas. A descrição quantitativa retrata numericamente os itens conformes, de acordo com a lista de verificação de boas práticas. E a descrição qualitativa contempla os itens não conformes e as obrigações e deveres do nutricionista nas UANs que possuíam este profissional.

O estudo foi aplicado em um bairro do município de Palhoça (SC), que abriga uma área residencial, comercial e industrial. No centro do bairro se encontrava a maior densidade populacional. A escolha do local foi por conveniência, pelo fato de ser de fácil acesso ao pesquisador e por boa parte das UANs se concentrarem no centro do bairro, sendo assim, recebiam públicos bem semelhantes. Para todos os participantes da pesquisa foi solicitada a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), explicando-lhes verbalmente o objetivo do estudo e qual sua finalidade.

Para a coleta dos dados foi aplicada a lista de verificação de boas práticas para serviços de alimentação contida na Resolução Normativa Nº. 003/DIVS/2010 da Diretoria de Vigilância Sanitária do Estado de Santa Catarina [10] baseada na RDC 216/2004 para serviços de alimentação [8]. Junto à lista de verificação foi aplicado um questionário referente à presença de nutricionista e devida carga horaria dispensada ao estabelecimento, além de suas responsabilidades. Os dados foram coletados por meio de observação direta com complementação de informações do responsável que assinou o TCLE e cada item continha três opções de resposta “sim” para os itens conformes, “não” para os itens não conformes e

“não se aplica” para itens que não se aplicavam ao local. Foi realizada estatística quantitativa descritiva (média).

As média da somatória de todas as conformidades por UAN foram classificadas de acordo com a classificação contida na RDC 275/2002 considerando-se os parâmetros higiênico-sanitários como aceitáveis para os estabelecimentos que recebem classificação grupo 1 (76 a 100% itens conformes) e grupo 2 (51 a 75% itens conformes) e como não aceitáveis os estabelecimentos classificados em grupo 3 (0 a 50% itens conformes)[11].

A lista de verificação separa cada item avaliado dentro de categorias e subcategorias. Os itens conformes foram agrupados em nove categorias, sendo elas, (1) edificação e instalações; (2) equipamentos, móveis e utensílios; (3) higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; (4) manipuladores; (5) matérias-primas; (6) preparação do alimento; (7) estabelecimento que utiliza transporte para o alimento preparado e exposição ao consumo do alimento preparado; (8) amostra de alimentos; (9) documentação e registro.A média das conformidades em cada categoria da lista de verificação foi obtida, sendo aplicado o teste T para análise da relação da presença do nutricionista e as condições higiênico-sanitárias. As não conformidades encontradas foram incorporadas a um relatório direcionado para cada estabelecimento, aditado de possíveis soluções.

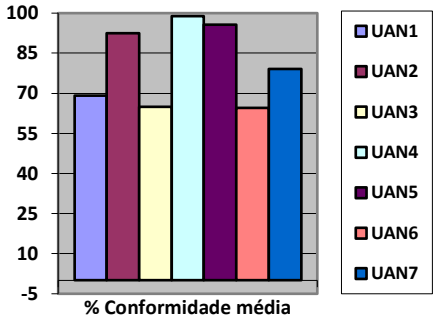
Os restaurantes foram identificados numericamente, afim de manter o sigilo das informações das unidades pesquisadas.

A tabulação dos dados foi realizada utilizando-se os Softwares *Microsoft Excel*® e *Microsoft Word*® versão 2016 e os cálculos de média e teste T foram realizados no *Stata 11.0*®.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

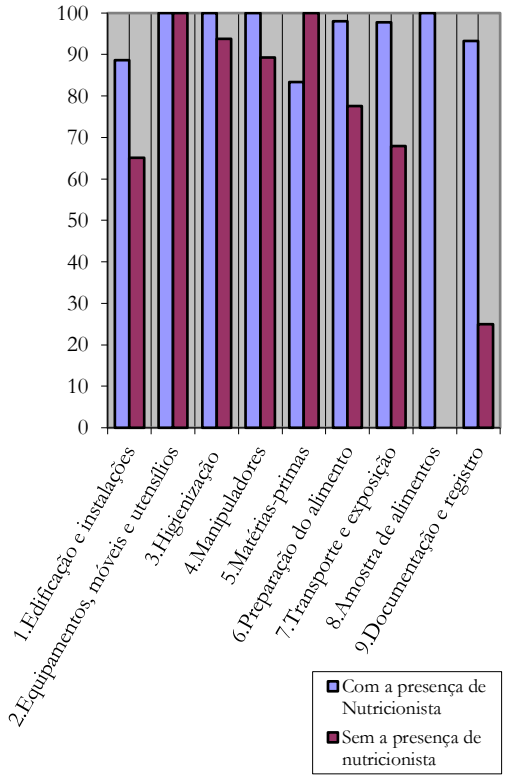
A aplicação da lista de verificaçãofoi realizada em 7 UANs, das quais, 3 serviam as refeições *a la carte* (UANs 3, 6 e 7), e 4 em *buffet*(UANs 1, 2, 4 e 5).Foi encontrado a presença de nutricionistanas *buffets*, sendo aUAN 1 a única com serviço de *buffet* que não havia a presença de nutricionista.

Figura 1: Percentual de conformidades média por UAN.



Segundo a Figura 1, todas as UANs apresentaram-se dentro dos parâmetros higiênico-sanitários, conforme os critérios evidenciados na metodologia. Sendo que 57,14% foram classificadas no Grupo 1 e 42,86% no Grupo 2.A porcentagem de adequação aos parâmetros higiênicos-sanitários foram 64,46%, 64,96, 69,14%, 79,14%, 92,48%, 95,65%, 98,96% nas UANs 6,3,1, 7, 3, 5, 4 respectivamente. Resultados parecidos foram encontrados por estudo, que aplicou a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos anexo da RDC 275 em nove UANs da região metropolitana de Belo Horizonte, o percentual por UAN variou de 72,9% a 92,6%. Sendo que apenas uma UAN foi classificada no grupo 2, as demais todas no grupo 1 [12].

Figura 2: Percentual de conformidades em estabelecimentos com e sem nutricionista.



Conforme observado na figura 2, umas das categorias com menor adequação nas UANs sem nutricionista foi a categoria (1) edificação e instalações, onde 3 das UANs, 42,9% (UANs 1, 3 e 6) não tinham sanitários para funcionários dentro do estabelecimento. Valores superiores ao da pesquisa de Messias, que avaliou 20 restaurantes do tipo *self service*, na cidade do Rio de Janeiro, em que 20% das cozinhas não apresentavam sanitários exclusivos para funcionários, que é indispensável segundo a legislação de Santa Catarina [13,9]. As demais UANs apresentavam sanitários em boas condições e sem conexão com a área de preparo. Ainda nessa categoria, 5 das UANs (UANs 2, 3, 5, 6 e 7), ou seja, 71,43% não possuíam ralos com fechamento, como é determinado pela legislação [8]. Semelhante ao encontrado por Aplevicz que aplicou sua pesquisa em 13 restaurantes comerciais no Estado do Paraná e obteve 64,7% de estabelecimentos com a mesma irregularidade[14].

Para a categoria (5),matérias-primas, houve menor percentual de adequação nas UANs com nutricionista, isso ocorreu, pois em uma das UAN (UAN 2) com nutricionista, foram encontrados itens do estoque diretamente no chão, mesmo com a presença de paletes no local, todas as outras UANs apresentavam os alimentos no estoque em perfeitas condições, o oposto encontrado por Messias, onde 45% dos restaurantes possuíam, no estoque, alimentos em contato direto com o chão, não estando em conformidade com a legislação, que preconiza que as matérias-primas devem ser armazenadas sobre paletes [13, 8].

Em relação à categoria (6), preparação do alimento, onde também houve menor índice de adequações nas UANs sem nutricionista, 3 UANs (UANs 1, 2, e 6), 42,86% não realizavam controle de temperatura do óleo,resultado distinto da pesquisa realizada por Camilo, que analisou 43 restaurantes, dos quais, 69,8% não sabiam e/ou não verificavam a temperatura do óleo[15]. De acordo com o Informe Técnico nº 11, de 5 de outubro de 2004, temperaturas acima de 180ºC e em ponto de fumaça, degradam o óleo rapidamente, o que pode gerar odor e sabor desagradáveis, incluindo substâncias que podem causar riscos à saúde do consumidor [16].

Na categoria (6), ainda 28,5% das UANs (UANs1 e 7) não realizavam o procedimento correto de descongelamento, nos dois casos o descongelamento estava sendo realizado sob temperatura ambiente, semelhante ao encontrado por Gomes [17] em uma pesquisa aplicada em 18 cozinhas de escolas públicas do Estado de Goiás, em que 27,7% realizavam o descongelamento em temperatura ambiente, que caracteriza um risco microbiológico, logo que, em temperatura acima de 4ºC a um aumento nas chances da proliferação de microrganismos, diante disso o descongelamento precisa ser realizado em um ambiente com temperatura igual ou inferior a 4ºC ou em um micro-ondas[8,18].

Já para a categoria (8), amostra de alimentos, 3 UANs realizavam coleta de amostras, sendo todas elas *buffet* e com a presença de nutricionista. A amostra é uma porção do produto que seria destinado a um consumidor. A coleta é feita com a quantidade suficiente de amostra para analises, caso necessário [9]. Foi verificado a obrigatoriedade da coleta de amostra em UANs*a la carte*, diante da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de[8],Decreto estadual Nº 31.455[9]e atual legislação do estado de São Paulo CVS 5 [19], não foram encontrados menção a UANs*ala carte*. Diante disso, foi verificado a conduta da vigilância sanitária local, a qual por *email*informou dar maior significância para coleta de amostras em cozinhas industriais, os restaurantes *ala carte* não são cobrados. Também foi informado que caso haja essa cobrança em restaurantes *ala carte*, serão orientados a realizar a coleta no lote que será preparado no dia. No entanto, em diversos estabelecimentos desse ramo, as refeições são preparadas no momento que o cliente realiza o pedido, seria necessário produzir cada refeição em maior quantidade para a retirada da amostra o que inviabiliza a coleta em diversos estabelecimentos desse tipo.

Por fim, na categoria (9), documentação e registro, todas as UANs com a presença de nutricionista apresentavam o MBP e apenas uma não apresentava o POP de Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios (UAN 5), nas UANs sem a presença de nutricionista apenas uma tinha MBP e os POPs (UAN 7). Semelhante à pesquisa de Xavier [20] com 10 restaurantes em hotéis de Belo Horizonte em que metade dos estabelecimentos possuíam o MBP e POP, porém apenas 2 tinham a presença de nutricionista.

O Manual de Boas Práticas (MBP) é um documento obrigatório que reúne os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) que serão usados na UAN. Segundo legislação, as UANs devem possuir os POPs relacionados a Higienização de instalações, equipamentos e móveis, controle integrado de vetores e pragas urbanas, higienização do reservatório de água e higiene e saúde dos manipuladores [8].

Tabela1: Comparação das UANs com e sem a presença de nutricionista.

Categorias	IC % UANs com nutricionista	IC % UANs sem nutricionista	P
Edificação e instalações	84.43 - 92.91	55.19 - 75.17	0.01*
Equipamentos, móveis e utensílios	100	100	0
Higienização	100	73.86 - 113.64	0.44
Manipuladores	100	67.52 - 111.05	0.24
Matérias-primas	11.62 - 155.04	100	0.29
Preparação do alimento	90.17 - 106.12	65.38 - 89.68	0.01*
Transporte e exposição	88.21 - 107.34	53.25 - 82.52	0.01*
Amostra de alimentos	100	0	-
Documentação e registro	64.65 - 122.01	-54.56 - 104.56	0.07
Total das conformidades	87.65 - 103.75	62.08 - 82.32	0.01*

Testes t para comparação entre as médias de conformidade das UANs com nutricionista em relação as sem nutricionista, considerando significativo p<0,05 (5%). Resultados descritos em percentuais %, intervalo de confiança (IC). *resultados significativos.

Na tabela 1, pode ser observado que nas categorias Edificações e Instalações, Preparação do Alimento e Transporte e Exposição, houve significância e que possivelmente a presença do nutricionista interfere positivamente para essas categorias. Na categoria Amostras de Alimentos o resultado se mostrou inconclusivo, logo que, nenhuma UAN sem nutricionista possui coleta de amostras, o que inviabiliza a aplicação do teste T para essa categoria. Por fim, no somatório das médias de todas as categorias, o teste T também demostrou ser significativo. O que mostra que no âmbito geral de todas as categorias a presença do nutricionista pode estar relacionada com melhores condições higiênico-sanitárias das UANs.

Com base no que foi abordado no questionário aplicado em conjunto com a lista de verificação, foi observado que existe variação em relação aos horários e funções dos nutricionistas em cada UAN. No restaurante 2 o nutricionista apresentava uma carga horária de até 30 horas e desempenhava como atribuições obrigatórias, segundo a resolução CFN nº 600 de 2018[1]a elaboração de cardápios, elaboração e supervisão da produção, elaboração de MBP e POPs e capacitação dos manipuladores. Não foram relatadas atribuições complementares. No restaurante 4 a nutricionista possuía uma carga horária inferior a 20 horas, porém, foi relatado que ela também atuava em mais 2 UANs da mesma empresa, totalizando mais de 30 horas na empresa, acerca das responsabilidades obrigatórias

desempenhadas era elaborado cardápio, capacitação de funcionários, acompanhamento na produção e como atribuição complementar era realizada a degustação.

No restaurante 5 a carga horária da nutricionista também era dividida em mais de uma UAN da mesma empresa. No total, a nutricionista tinha uma carga horaria superior à 30h na empresa. Como atribuições obrigatórias era realizado curso de manipulação, elaboração do cardápio e acompanhamento da produção. Não foram relatadas atribuições complementares.

CONCLUSÃO

Segundo análise dos resultados foi possível observar que a presença de nutricionista demonstrou várias interações positivas nas UANs, principalmente nas categorias [1] Edificação e instalações, [6] Preparação do alimento e [7] Transporte e exposição, onde houve significância na presença do nutricionista segundo o teste T. Nessas categorias foram encontradas não conformidades importantes para a Segurança dos Alimentos, como descongelamento incorreto, o que traz risco microbiológico e falta do controle de temperatura do óleo, que pode interferir na qualidade nutricional e sensorial dos alimentos. Já nas categorias [8] amostra de alimentos e [9] documentação e registro, os locais que não possuíam nutricionista, em sua grande maioria, não realizavam a coleta de amostras e não possuíam MBP e POPs. Carências essas que impactam na Segurança dos alimentos, e por sua vez, no comprometimento da Segurança Alimentar e Nutricional relativo aos aspectos, biológicos e sanitários dos alimentos.

REFERÊNCIAS

[1] Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indicam parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. [Internet]. Diário Oficial da União. Brasília, n. 76, p. 157, 2018. [Citado em: 2019 mar 07]. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wpcontent/ uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm

[2] Lucia CMD, Sant'ana HMP. Introdução ao Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição. In SANT'ANA, HMP Planejamento físico funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. p.1-9.

[3] Brasil. Congresso Nacional. Lei Orgânica de Segurança Alimentar Nutricional (Losan): Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, v. 18; 2006.

[4] Foodsafetybrazil. Segurança Alimentar x Segurança de Alimentos: ainda existem dúvidas nestes termos?. [Internet], 2017. [Citado em: 2019 mar 10]. Disponível em: https://foodsafety brazil.org/seguranca-alimentar-x-seguranca-de-alimentos-duvidas.

[5] Fonseca KZ, Guia prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição. Cruz das Almas: Editora UFRB; 2012.

[6] Santa Catarina. Vigilância Sanitária. Doença Transmitida por Alimento (DTA). [Internet], [2019]. [Citado em: 2019 mar 18]. Disponível em: http://www.vigilanciasanitaria.sc. gov.br/index.php/inspecao-de-produtos-e-servicos-de-saude/alimentos/91-area-deatuacao/insp eçãooo-de-produtos-e-servicos-de-saude/alimentos/415-doenca-transmitida-por-alimento-dta.

[7] Organização Pan-americana de Saúde, Organização Mundial da Saúde. CodexAlimentarius, Higiene dos Alimentos: Textos Básicos. Brasília. [Internet], 2006. [Citado em: 2019 mar 18]. Disponível em: https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_docman &view=document&layout=default&alias=286-codex-alimentarius-higiene-dos-alimentos-textos-basicos 6&category_ slug=seguranca-alimentar-e-nutricao-997&Itemid=965.

[8] Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União. 16 set 2004.

[9] Santa Catarina. Decreto Estadual N. 31.455.Regulamenta os artigos 30 e 31 da Lei n° 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõem sobre Alimentos e Bebidas. Diário Oficial da União. 1987.

[10] Santa Catarina. Secretaria de Estado da Saúde. Diretoria de Vigilância Sanitária RESOLUÇÃO NORMATIVA Nº. 003/DIVS/2010. Aprova a Lista de Verificação das Boas

Práticas para Serviços de Alimentação. [Internet]. Florianópolis; 2010 [Citado em: 2019 mar 10]. Disponível em: http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/download/category/219dta? download=1095:resolucao-normativa-n-003-divs-2010

[11] Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução no 275, de 22 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União. 23 out 2003. p. 1-20.

[12] Ferreira MA, São João JFB, Tomazini HSD, Milagres RCM, Pinheiro Santana HM. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. Rev. Inst. Adolfo Lutz. 2011;70(2):230-235.

[13] Messias, GM, Reis, MER., Soares, LP, Fernandes, NM, & Duarte, ES Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes do tipo self-service e do conhecimento dos manipuladores de alimentos quanto à segurança do alimento na cidade do Rio de Janeiro. RJ. Rev. Eletrônica Novo Enfoque. 2013; 17(17): 73-88.

[14] Aplevicz, KS, Santos, LES, &Bortolozo, EAFQ. Boas Práticas de Fabricação em serviços de alimentação situados em região turística do Estado do Paraná. Rev. Brasileira de Tecnologia Agroindustrial; 2010: 4(2).

[15] Camilo, VMA, Almeida, DTD, Araújo, MDPN, Cardoso, LA, Andrade, JC, &Bonelli, M. Avaliação da qualidade de óleos e gorduras de fritura em bares, restaurantes e lanchonetes. Revista do Instituto Adolfo Lutz. 2010; 69(1):91-98.

[16] Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Óleos e Gorduras Utilizados em Frituras. Alimentos. Informe Técnico nº 11, de 5 de outubro de 2004. [Internet], 2004. [Citado em: 2019 maio 9]. Acesso em: http://portal.anvisa.gov.br/resultadodebusca?p_p_id=101&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&p_p_col_id=column1&p_p_col_count=1&_101_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_assetEntryId=2747026&_101_type=content&_101_groupId=33916&_101_urlTitle=informe-tecnico-n-11-de-5-de-outubro-de-2004&inheritRedirect=true.

[17] Gomes, NAAA; Campos, MRH; Monego, ET. Aspectos higiênico-sanitários no processo produtivo dos alimentos em escolas públicas do Estado de Goiás, Brasil. Rev. Nutr. 2012; 25 (1):473-485.

[18] Viegas, S. Segurança alimentar: guia de boas práticas do consumidor. [Internet], 2014 [Citado em: 2019 mar 18]: 1-44. Acesso em: http://repositorio.insa.pt/bitstream/ 10400.18/2371/3/Seguranca_Alimentar-Guia_de_Boas_Praticas_do_Consumidor.pdf

[19] São Paulo. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos e para os serviços de alimentação e o roteiro de inspeção. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, SP, 19 de abril de 2013.

[20] Xavie SZ, Amaral DA, Amorim MMA Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes de hotéis de Belo Horizonte. Belo Horizonte. Rev. Efdeporte. Brasil;2016:20(214).