

Higiene de estabelecimentos alimentícios no Sul de Minas

Hygiene of food establishments in Southern Minas Gerais

Higiene de establecimientos alimentarios en el Sur de Minas Gerais

Recebido: 16/05/2025 | Revisado: 26/05/2025 | Aceitado: 26/05/2025 | Publicado: 30/05/2025

Matheus Soares Elias

ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-5392-765X>
Universidade Professor Edson Antônio Velano, Brasil
E-mail: matheusse@live.com

Willian Afonso de Oliveira dos Reis

ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-6596-0719>
Universidade Professor Edson Antônio Velano, Brasil
E-mail: willian.afonso@hotmail.com

Bianca Carolina da Silva

ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-6887-3398>
Universidade Professor Edson Antônio Velano, Brasil
E-mail: carolinabianca8@gmail.com

Carolina Soares Horta de Souza

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6122-7036>
Universidade Professor Edson Antônio Velano, Brasil
E-mail: carolina.souza@unifenas.br

Resumo

O presente trabalho tem como objetivo avaliar as boas práticas de produção de alimentos em restaurantes localizados nas cidades de Alfenas–MG e Carmo do Rio Claro–MG. A pesquisa foi realizada usando um checklist ajustado conforme a Resolução RDC nº 216/2004 e na Resolução RDC nº 275/2002, ambas da ANVISA. Foram avaliados 6 restaurantes e os dados coletados foram distribuídos em gráficos para análise e avaliação. A análise foi dividida em três módulos, I Edificação e Instalações; II Equipamentos, Móveis e Utensílios e III Manipuladores. Para a avaliação de cada módulo fez-se o uso de três opções diferentes, são elas. AC (atende completamente), AP (atende parcialmente) e NA (não se aplica). Os estabelecimentos foram classificados em aprovação satisfatória (76%-100%), aprovação regular (51%-75%) e de reprovação (0%-50%). Com o resultado, evidencia-se a necessidade de conscientização de profissionais atuantes na área de alimentação voltada à importância adequação e observação às normas, com a implementação de boas práticas e fabricação e controle higiênico-sanitário, proporcionando um serviço de alimentação seguro e de qualidade.

Palavras-chave: Controle de qualidade; Segurança alimentar; Alimentação coletiva.

Abstract

The present study aims to evaluate good food production practices in restaurants located in the cities of Alfenas–MG and Carmo do Rio Claro–MG. The research was conducted using a checklist adjusted according to Resolution RDC nº 216/2004 and Resolution RDC nº 275/2002, both from ANVISA (Brazilian Health Regulatory Agency). Six restaurants were evaluated, and the collected data were distributed in graphs for analysis and evaluation. The analysis was divided into three modules: I - Building and Facilities; II - Equipment, Furniture, and Utensils; and III - Food Handlers. For the evaluation of each module, three different options were used: FC (fully complies), PC (partially complies), and NA (not applicable). The establishments were classified as satisfactory approval (76%-100%), regular approval (51%-75%), and disapproval (0%-50%). The results highlight the need for awareness among professionals working in the food sector regarding the importance of adhering to and observing regulations, with the implementation of good manufacturing practices and hygienic-sanitary control, providing a safe and quality food service.

Keywords: Quality control; Food safety; Collective feeding.

Resumen

El presente trabajo tiene como objetivo evaluar las buenas prácticas de producción de alimentos en restaurantes ubicados en las ciudades de Alfenas–MG y Carmo do Rio Claro–MG. La investigación se realizó utilizando una lista de verificación ajustada según la Resolución RDC nº 216/2004 y la Resolución RDC nº 275/2002, ambas de ANVISA. Se evaluaron 6 restaurantes y los datos recolectados se distribuyeron en gráficos para su análisis y evaluación. El análisis se dividió en tres módulos: I - Edificación e Instalaciones; II - Equipos, Muebles y Utensilios; y III - Manipuladores. Para la evaluación de cada módulo, se utilizaron tres opciones diferentes: CC (cumple completamente), CP (cumple parcialmente) y NA (no aplica). Los establecimientos se clasificaron en aprobación satisfactoria (76%-100%), aprobación regular (51%-75%) y desaprobación (0%-50%). Los resultados evidencian la

necesidad de concientización de los profesionales que actúan en el área de alimentación con respecto a la importancia de la adecuación y observación de las normas, con la implementación de buenas prácticas de fabricación y control higiénico-sanitario, proporcionando un servicio de alimentación seguro y de calidad.

Palabras clave: Control de calidad; Seguridad alimentaria; Alimentación colectiva.

1. Introdução

A sociedade brasileira vem passando por mudanças em seu padrão de consumo alimentar e os serviços das unidades comerciais de alimentação como restaurantes, lanchonetes e outros, estão sendo opções cada vez mais presentes na rotina dos brasileiros. Nesse contexto, a higiene e a limpeza nos estabelecimentos comerciais do ramo alimentícios são fatores essenciais para a preservação da saúde humana, devendo ser adotadas práticas para diminuir e evitar a contaminação dos alimentos.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa, 2021), os contaminantes são agentes biológicos, físicos ou químicos que são introduzidos no alimento de forma não intencional e que podem trazer danos à saúde da população. Essa contaminação pode ocorrer ao longo de toda a cadeia produtiva e pode estar associada a vários fatores, incluindo questões ambientais, características da matéria-prima alimentar ou tecnologias e insumos usados na produção.

E mais. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS, citado por Abreu, 2013 apud Silva et al., 2023, p. 576-588) falhas no preparo de alimentos antecipadamente, reaquecimento não apropriado, contaminação cruzada, armazenamentos incorretos, cozimento e a ausência de higiene individual dos manipuladores, são as principais causas de doenças ocasionadas por alimentação.

Já em outro estudo publicado na Revista COOPEX, Silva, Machado e Pereira (2023) os proprietários e responsáveis afirmaram não ter conhecimento sobre o Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, dado pela resolução RDC nº 275, instituída pela Anvisa, que traz alguns pontos quanto a higienização e estrutura física dos estabelecimentos, dentre esses pontos estão presente o manejo de resíduos, limpeza e estado dos equipamentos e utensílios.

É de grande importância em estabelecimentos voltados para a alimentação que se forneça um serviço de qualidade higiênica e um ambiente que garanta essa qualidade, para isso existem regulamentações a serem seguidas, dentre elas a Resolução RDC nº 275/2002, instituída pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa, 2002), possuindo 174 itens (check list), e a Resolução Nº 216/2004, que diz sobre aspectos relacionados a higiene, estrutura física, manipuladores, limpeza de utensílios equipamentos entre outros.

Importante ressaltar que a produção de refeições equilibradas nos aspectos nutricionais, com padrão de higiene adequada e seguro para o consumo, contribuem tanto na manutenção da saúde e hábitos alimentares saudáveis.

A resolução RDC nº 275, versa sobre a utilização de ferramentas de controle de qualidade, uma delas é o Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, importante na avaliação, sendo normas que devem ser cumpridas para produção de alimentos seguros e alimentos de qualidade e devem ser seguidas antes, durante e após o preparo dos alimentos.

Para garantir o cumprimento dessas normas e uma segurança alimentar juntamente com a segurança física do estabelecimento, é necessária uma maior fiscalização. A vigilância sanitária é a responsável por essa fiscalização. Além de levar o conhecimento dessas normas para a população, criando assim mais consciência sobre a importância da segurança alimentar e com isso fazendo com que essas pessoas procurem cada vez mais estabelecimentos que atendam as garantias de uma alimentação segura.

Justifica-se a realização deste trabalho, uma vez que, analisar os serviços de alimentação, observando a qualidade e a segurança para o cliente com foco no seu bem-estar e saúde auxilia na prevenção de doenças. Boas condições de higiene tendem a diminuir custos na produção e para a saúde pública.

O presente trabalho tem como objetivo avaliar as boas práticas de produção de alimentos em restaurantes localizados nas cidades de Alfenas-MG e Carmo do Rio Claro-MG. O trabalho busca avaliar a higienização de instalações, equipamentos,

móveis e utensílios, higiene de manipuladores, busca também avaliar higiene de matéria prima, ingredientes e embalagens, juntamente com o preparo, armazenamento, transporte e exposição do alimento, analisando a adequação desses pontos citados com base no checklist fornecido pela ANVISA.

2. Metodologia

O presente trabalho foi um estudo transversal, descritivo e observacional (Gil, 2017; Pereira et al., 2018), realizado a partir de visitas em 6 restaurantes localizados nas cidades Alfenas-MG e Carmo do Rio Claro-MG.

Os dados da pesquisa foram coletados após autorização dos proprietários dos estabelecimentos e as visitas ocorreram no turno da manhã, no horário de 9:00 às 11:00 horas, correspondendo ao horário de menor fluxo para não interferir no funcionamento do serviço.

Para a avaliação das condições higiênico-sanitárias dos restaurantes, foi utilizado, com adaptações, o check-list de verificação da RDC nº 275 / ANVISA, sendo adotados os padrões de conformidade de acordo com a RDC nº 216 / ANVISA. Os itens avaliados dividiram-se em três módulos, a saber, I Edificação e Instalações; II Equipamentos, Móveis e Utensílios e III Manipuladores.

Para avaliar o nível de conformidades de cada módulo analisado considerou-se as respostas obtidas em cada item para realização dos cálculos. Desta forma, as opções de respostas para o preenchimento dos itens no check-list foram: 10 Pontos para os itens em conforme que atenderam as boas práticas de fabricação (AC), 5 Pontos para os itens que atenderam parcialmente (AP) e 0 Pontos para os itens que não atendiam e/ou não se aplicavam (NA).

Para a obtenção do resultado final de cada módulo, utilizou-se a seguinte fórmula, fornecida pela professora orientadora, baseada metodologias utilizadas pela ANVISA em inspeções sanitárias:

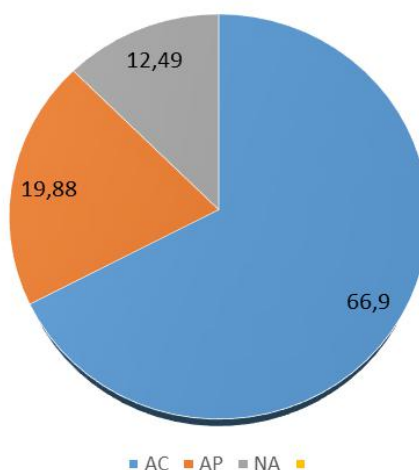
$\% \text{ de Conformidade} = \frac{n^\circ \text{ de itens atendidos}}{n^\circ \text{ de itens julgados}} \times 100$

Os estabelecimentos foram classificados em percentual de aprovação satisfatória de 76% - 100%, aprovação regular de 51% - 75% e reprovação de 0% - 50%. Todos esses resultados serão expressos em tabela e figuras.

3. Resultados e Discussão

A seguir, apresenta-se o Gráfico 1 com média de porcentagens em um gráfico de pizza:

Gráfico 1 – Média de porcentagens.



Legenda – Média do percentual de aplicação dos requisitos de segurança alimentar em 6 restaurantes, segundo RDC 275/2002 (AC: aplica completamente; AP: aplica parcialmente; NA: não se aplica). Fonte: Elaborado pelos Autores (2025).

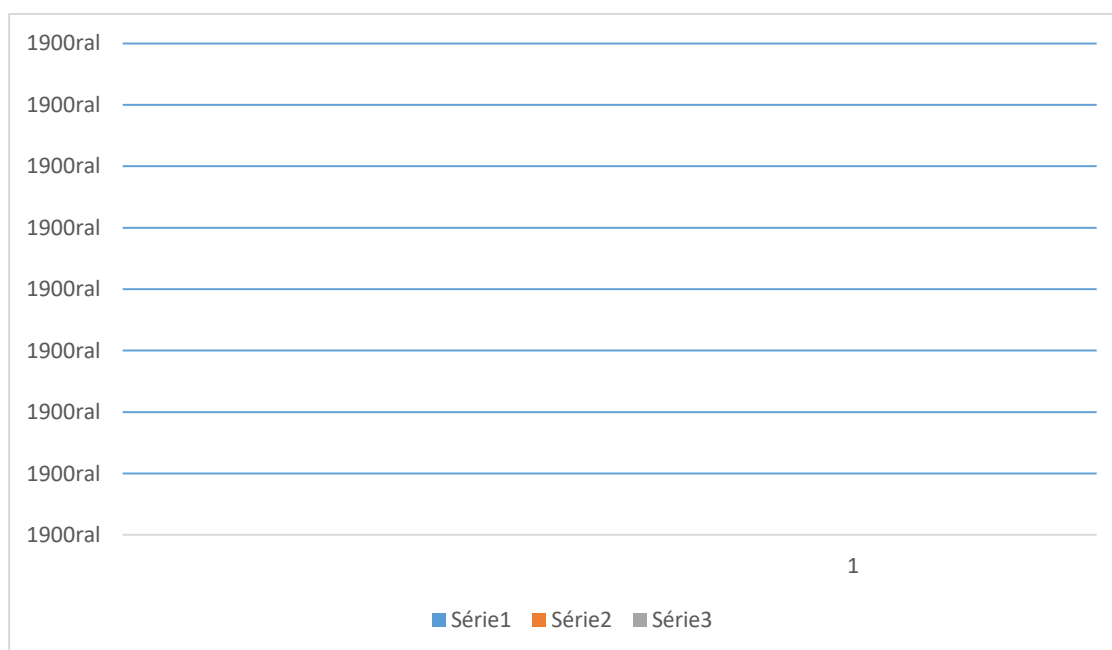
É primordial garantir a segurança dos alimentos ofertados aos consumidores, conforme já estabelecido pela ANVISA em sua Resolução RDC nº 275/2002. Porém em pesquisa, a média geral de aplicação total dos requisitos (AC) foi de 66,9%, (AP) de 19,88% e (NA) de 12,49%, onde dos restaurantes avaliados apenas um estava na porcentagem de aprovação satisfatória (76% a 100%) mostrando que ainda existem melhorias a serem feitas.

Esse levantamento está conforme os principais problemas reconhecidos na literatura. Falhas na preparação de alimentos, contaminação cruzada e a inadequada higiene dos manipuladores são apontadas, tanto pela ANVISA (2005) quanto pela Organização Mundial da Saúde (OMS), como as principais causas de doenças transmitidas por alimentos (DTA).

Vale ressaltar que Notermans e Verdegaal (1992) e Forsythe (2000), em seus estudos, confirmam que muitos alimentos contaminados não apresentam características impróprias para o consumo, como odor ou cor alterados, dificultando a identificação do risco pelo consumidor final. Dessa forma, a garantia da segurança dos alimentos está vinculada à implementação rigorosa de boas práticas pelos estabelecimentos alimentares.

Nas linhas seguintes, o Gráfico 2 apresenta a média dos itens de Edificações e Instalações; Equipamentos, Móveis e Utensílios e Manipuladores:

Gráfico 2 - Média dos itens de Edificações e Instalações; Equipamentos, Móveis e Utensílios e Manipuladores.



Legenda – Porcentagem de aproveitamento entre os itens: I Edificação e Instalações; II Equipamentos, Móveis Utensílios e III Manipuladores. Fonte: Elaborado pelos Autores (2025).

No item Edificação e Instalações, o baixo índice de conformidade (62,95%) reflete a dificuldade enfrentada por muitos estabelecimentos para manter um ambiente adequado à manipulação de alimentos.

A segurança alimentar pode ficar comprometida diante de fatores críticos como estruturas físicas comprometidas, leiautes inadequados e falhas no manejo de resíduos. A adequação das instalações, segundo a RDC Nº 275/2002, é imprescindível para evitar a contaminação dos alimentos por agentes biológicos, químicos e físicos. A literatura confirma que tais falhas estruturais, como a presença de mofo, rachaduras ou a má ventilação, podem facilitar a proliferação de microrganismos patogênicos (Notermans & Verdegaal, 1992; Forsythe, 2000).

Mais ainda. Entre as principais causas de doenças transmitidas por alimentos está a contaminação cruzada, conforme citado pela OMS, podendo ocorrer quando alimentos crus entram em contato com alimentos prontos para o consumo, superfícies mal higienizadas ou equipamentos contaminados.

O estudo de Abreu (2013) demonstra que as condições estruturais inadequadas podem favorecer a contaminação cruzada, especialmente naqueles ambientes onde não ocorre uma separação nítida entre as áreas sujas e limpas, estando diretamente relacionado à baixa pontuação observada na categoria Edificação e Instalações.

O item Equipamentos, Móveis e Utensílios obteve uma média de 96,66%, demonstrando um bom nível de conformidade, apesar das deficiências observadas nas áreas de Edificação e Instalações e Manipuladores.

Isso é relevante, considerando que o uso de equipamentos adequados e sua correta manutenção são fatores essenciais para evitar a contaminação dos alimentos. Equipamentos com má conservação ou inadequados podem ser vetores de transmissão de microrganismos, como apontado por Bas (2006), tendo em vista que superfícies mal higienizadas ou danificadas podem abrigar patógenos.

Esse bom nível de conformidade observado nessa categoria indica que os estabelecimentos avaliados estão alertas para a importância na manutenção dos equipamentos, com boas condições de uso. Isso contribui expressivamente para a segurança alimentar, uma vez que a contaminação por equipamentos mal higienizados é uma das formas mais comuns de propagação de agentes patogênicos.

A categoria Manipuladores, foi outro ponto crítico da pesquisa, sendo de baixa conformidade, com uma média de apenas 62,5%. É uma questão fundamental, porque o papel central dos manipuladores consiste na prevenção da contaminação dos alimentos.

De acordo com a ANVISA (2005), as boas práticas de manipulação envolvem desde a higiene pessoal até o controle adequado da temperatura e tempo de exposição dos alimentos. Ocorrendo falhas nesse processo, como falta de higienização das mãos, uso inadequado de equipamentos de proteção (como luvas e toucas) ou até mesmo o próprio desconhecimento das práticas certas, provocam o aumento de risco de transmissão de doenças.

Entre as principais causas de contaminação alimentar está a falta de treinamento e capacitação dos manipuladores, já apontada em diversos estudos. Santos e Bezerra (2023) destacaram que 60% das unidades alimentares apresentaram alto risco sanitário, devido, em grande parte, ao comportamento inadequado dos manipuladores.

Segundo Silva et al. (2023), muitos proprietários e responsáveis por estabelecimentos alimentares não têm conhecimento sobre o Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, instituído pela RDC Nº 275/2002, agravando ainda mais essa situação.

4. Conclusão

Os dados obtidos na pesquisa revelam que, apesar dos estabelecimentos alimentares demonstrarem conformidade em algumas áreas, como Equipamentos, Móveis e Utensílios, ainda existem deficiências significativas em Edificação e Instalações e na capacitação dos Manipuladores de Alimentos. Tais falhas comprometem a segurança dos alimentos, podendo ocorrer consequências graves para a saúde pública, como demonstrado pelos estudos sobre surtos de DTA.

Para garantir que os alimentos oferecidos à população sejam seguros e livres de contaminação, é primordial que haja melhoria contínua das práticas de manipulação e das condições estruturais dos estabelecimentos, associada à capacitação constante dos funcionários. Seguir rigorosamente a RDC Nº 275/2002 da ANVISA, com implementação de boas práticas de fabricação e controle higiênico-sanitário, é essencial para mitigar os riscos e proporcionar um serviço de alimentação seguro e de qualidade.

Referências

- Abreu, E. S., Spinelli, N. G. M. & Pinto, S. A. (2013). Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um Modo de Fazer. (4ed). Monografia. <https://pesquisa.bvsalud.org/saudepublica/resource/pt/lil-719097>.
- Akutsu, R. C. et al. (2005). Adequação das Boas Práticas de Fabricação em Serviços de Alimentação. Revista de nutrição. Campinas. 18(3), 419-27. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000300013>.
- ANVISA. (2021). Contaminantes em Alimentos. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/contaminantes>.
- ANVISA. (2025). Institucional. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/acessoinformacao/institucional>. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA: Resolução RDC Anvisa nº 216 de 15 de setembro de 2004. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>. Acesso em: 11 abr. 2024.
- ANVISA. (2004). Resolução RDC Anvisa nº 216 de 15 de setembro de 2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>.
- ANVISA. (2002). Resolução RDC Anvisa nº 275 de 21 de outubro de 2002. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. https://www.gov.br/servidor/pt-br/siass/centrais_conteudo/manuais/resolucao-rdc-anvisa-n-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view.
- ANVISA. (2005). Gerência Geral de Alimentos. Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. Brasília: Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- Barbosa, I. L. S. (2017). Condições Higiênico-Sanitárias: Um estudo retrospectivo em unidades de alimentação e nutrição hospitalares em Natal-RN. 50f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal. https://monografias.ufm.br/jspui/bitstream/123456789/5424/1/condicoeshigienicosanitaria_2017_trabalho%20de%20conclusao%20de%20curso.
- Bas, M., Ersun, A. S. & Kivanc, G. (2006). The Evaluation of Food Hygiene Knowledge, Attitudes, and Practices of Food Handlers in Food Businesses in Turkey. Food control. 17 (4): 317–22. Brasil. (2023). Surto de doenças de transmissão hídrica e alimentar – Informe 2023. Secretaria de Vigilância em Saúde Ambiental. <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha/publicacoes/surtos-dedoencas-de-transmissao-hidrica-e-alimentar-no-brasil-informe-2023/view>.
- Camargo, F. Z. (2008). Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. Revista Food Service News. (33) – edição de janeiro/fevereiro 2008. Ed.Midiato. <http://www.truberpel.com.br/artigos/new%20controle%20higi%c3%aanicosanit%c3%a1rio%20em%20servi%c3%a7os%20de%20alimenta%c3%a7%c3%a3o.pdf>.
- Cecon, T. S. F. & Comarella, L. (2015). Check-list de avaliação higiênico sanitária para unidades de alimentação e nutrição. Revista saúde e desenvolvimento. 8 (4), 136-58. <https://www.revistasuninter.com/revistasauade/index.php/saudee desenvolvimento/article/view/434>.
- Forsythe, S. J. (2000). Microbiologia da Segurança Alimentar. Ed. Artmed. Gil, A. C. (2017). Como elaborar projetos de pesquisa. (6ed.). Editora Atlas.
- Gil, A. C. (2017). Como elaborar projetos de pesquisa. 6ed. Atlas. Pereira A. S. et al. (2018). Metodologia da pesquisa científica. [free e-book]. Editora da UAB/NTE/UFSM. 6).
- Itália. (2004). Codex Alimentarius. Código de Práticas de Higiene para o Leite e os Produtos Lácteos. Roma: CAC-RCP. http://www.agricultura.gov.br/pls/portal/docs/page/mapa/menu_lateral/agricultura_pecuaria/relacoes_internacionais.pdf.
- Lelis, C. T., Teixeira, K. M. M. & Silva, N. M. (2013). O Trabalho Feminino e o Preparo da Alimentação: O caso das mulheres trabalhadoras da Universidade Federal de Viçosa. Oikos: Revista Brasileira de Economia Doméstica. Viçosa, MG. 24(1), 99-125.
- Madi, L., Costa, A. C. P. & Rego, R. A. (2010). O perfil do consumo de alimentos no Brasil. Brasil foods trends 2020. p. 49–63.
- Notermans, S. & Verdegaal, A. H. (1992). Existing and emerging foodborne diseases. International Journal of Food Microbiology. Amsterdam. 15, 197-205.
- OMS. (2000). Foodborne disease: a focus for health education. Geneva: world health organization / Organização Mundial de Saúde (OMS).
- OMS. (2021). ONU: Mundo tem 600 milhões de casos de doenças por alimentos contaminados todos os anos. Organização Mundial de Saúde (OMS). <https://news.un.org/pt/story/2021/06/1752552>.
- Pereira A. S. et al. (2018). Metodologia da pesquisa científica. [free e-book]. Editora da UAB/NTE/UFSM.
- Santos, M. F. B. & Sobreira, A. (2023). Avaliação das condições higiênicas e boas práticas de manipulação em unidades produtoras de refeições. Research, Society and Development. Vargem Grande Paulista. 12(4). <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v12i4.40904>.
- SEBRAE-AM. (2018). Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Amazonas (SEBRAE-AM). <https://databrae.com.br/wp-content/uploads/2019/11/boas-praticas-para-manipuladores-de-alimentos.pdf>.
- Silva, B. T., Machado, T. A. D. G. & Pereira, N. L. V. (2023). Análise higiênico-sanitária de unidades de alimentação e nutrição em um município no sertão de Pernambuco. Revista COOPEX. Patos. 14(1), 576-88.
- Silva, D. A., Oliveira, T. C. & Haddad, M. R. (2016). Administração em Unidades Produtoras de Refeições: Conceitos e Métodos. In: Oliveira, T. C., Silva, D. A. (coord). Administração de unidades de refeições: desafios e perspectivas. Ed. Rubio, cap.1,1-16.

Van Amson, G., Haracemiv, S. M. C. & Masson, M. L. (2006). Levantamento de Dados Epidemiológicos Relativos à Ocorrências/ surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAS) no estado do Paraná – Brasil, no período de 1978 a 2000. *Ciênc. Agrotec., Lavras.* 30(6), 1139-45. (<https://www.scielo.br/j/cagro/a/nrb6bd8fc7mtnyzsqkfghb/?format=pdf&lang=pt>).

Veronezi, C. & Caveião, C. (2015). A importância da implantação das boas práticas de fabricação na indústria de alimentos. *Revista Saúde e Desenvolvimento.* 8(4). <https://www.uninter.com/revistasaude/index.php/sausedesenvolvimento/article/view/410/296>.