

CONDIÇÕES HIGIENICOSSANTÁRIAS E FÍSICO-ESTRUTURAIS DE RESTAURANTE COMERCIAL DE COMIDA JAPONESA.

Márcia Keller Alves ✉

Vatusa Carvalho de Matos

Faculdade Nossa Senhora de Fátima. Caxias do Sul, RS.

Laissa Benites Medeiros

Centro Universitário Franciscano – UNIFRA, Santa Maria, RS.

✉ marcia_nutri@hotmail.com

Palavras-chaves: Serviço de Alimentação. Lista de Checagem. Segurança dos alimentos. Boas Práticas.

ABSTRACT

In order to regulate and supervise restaurants, the Resolution of the Collegiate Board 216 approves the technical regulation of Good Practices for Food Services. It aims to ensure the hygienic-sanitary conditions of the prepared food. Therefore, the objective of this study was to evaluate the hygienic-sanitary and physical-structural conditions of a Japanese commercial restaurant kitchen in the city of Caxias do Sul, Rio Grande do Sul, Brazil. The data collection instrument was a checklist in Good Practices of the current legislation. The requirements were evaluated in: Adequate, Inadequate and Not applicable. After that, they were classified according to the percentage of adequacy in: Excellent, Good, Fair, Poor and Terrible. The item with the highest adequacy index, classified as Excellent, was the water supply, with 100% of adequacy. The items with the lowest percentage of suitability, classified as Poor, were hygiene of facilities, equipment, furniture and utensils, waste management and documentation and licenses. It was verified that the restaurant presented 63.63% of the total items in inadequacy above 50%, showing that it is not complying adequately with the Good Practices to produce a safe food. The results are worrying, as some dishes are traditionally served raw, such as sushi and sashimi. Finally, it was verified the need for the restaurant to have a technical responsible, accompanying and guiding the team to comply with the legislation and thus achieve higher quality and safety of the prepared food.

RESUMO

Para regulamentar e fiscalizar os restaurantes, a Resolução da Diretoria Colegiada nº216/2004 da Anvisa aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, de modo a garantir as condições higienicossanitárias do alimento preparado. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar as condições higienicossanitárias e físico-estruturais de um restaurante comercial de cozinha japonesa do município de Caxias do Sul, RS. O instrumento de coleta de dados foi uma lista de verificação em Boas Práticas baseada na legislação vigente. Os requisitos foram avaliados em: adequado, inadequado e não se aplica. Após, foram classificados de acordo com o percentual de adequação em excelente, bom, regular, ruim e péssimo. O item com maior índice de adequação, classificado como excelente foi o abastecimento de água, com 100% de adequação. Os itens com menor percentual de adequação, classificados como péssimo foram higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manejo de resíduos e documentação e registros. Verificou-se que o restaurante apresentou 63,63% do total itens em inadequação acima dos 50%, mostrando que não está cumprindo adequadamente com as Boas Práticas para manipulação de um alimento seguro. Os resultados encontrados são preocupantes, pois alguns pratos tradicionalmente são servidos crus, como *sushi* e *sashimi*. Por fim, verificou-se a necessidade de o restaurante possuir um responsável técnico, acompanhando e orientando a equipe para cumprimento da legislação e assim atingir maior qualidade e segurança do alimento preparado.

Keywords: *Food Service. Checklist. Food Safety. Good Practices.*

INTRODUÇÃO

Para oferecer um alimento seguro ao consumidor é de suma importância os restaurantes comerciais da culinária japonesa apresentarem altos índices de indicadores higienicossanitários de qualidade, principalmente por seus produtos serem comercializados crus (DRECKMANN, 2016). A fim de garantir as condições higienicossanitárias do alimento preparado em restaurantes por meio da regulamentação e fiscalização, a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BPSA) (BRASIL, 2004).

A adoção do programa de BPSA tem como objetivo oferecer um alimento com segurança e desta forma, livre de contaminantes de natureza física, química ou biológica, evitando-se assim, as Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) (Portaria CVS nº 5, 2013). Embora no Estado do Rio Grande do Sul, na cidade de Porto Alegre, exista uma legislação específica para regulamentar a produção, preparo e comercialização de *sushi* e *sashimi* (SMS, 2016), não há no município de Caxias do Sul qualquer normativa que regulamente os restaurantes comerciais de cozinha japonesa.

O *sushi* é uma preparação típica da culinária japonesa, a base de pescado cru e/ou arroz japonês e/ou alga marinha, preparado manualmente (FREITAS et al., 2009). O *sashimi* se resume ao alimento consumido cru, como peixe, marisco, camarão, lula, entre outros. O responsável pelo preparo do *sushi* e *sashimi* é denominado *Sushiman* (BARBER, TAKEMURA, 2008).

Evidencia-se a importância das BP

nos restaurantes de cozinha japonesa devido ao pescado ser consumido cru, tornando este tipo de alimento preocupante para a saúde do consumidor, pois não possui nenhuma etapa de eliminação de contaminantes microbiológicos (PRADO, 2014). Assim, as principais causas de DVA de origem microbiana neste tipo de alimento são devido à ausência das BP nos restaurantes.

De acordo com a Organização Mundial de Saúde, os fatores que mais contribuem para a contaminação do alimento são descuido higienicossanitário de manipuladores, técnicas inadequadas de processamento e deficiência de higiene da estrutura física, utensílios e equipamentos, levando às DTA, que cobrem um amplo espectro de doenças e constituem um crescente problema de saúde pública em todo o mundo. A contaminação de alimentos pode ocorrer em qualquer estágio do processo, desde a produção, exposição, até o consumo do alimento (WHO, 2018).

Tendo em vista o exposto acima, o presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higienicossanitárias e físico-estruturais de um restaurante comercial de cozinha japonesa do município de Caxias do Sul/RS.

MATERIAL E MÉTODOS

Tratou-se de um estudo observacional de caráter descritivo, realizado no mês de março de 2018. O estabelecimento foi escolhido por conveniência, pelo critério de acesso e disponibilidade de participar do estudo. Sendo caracterizado como típico da culinária japonesa, funciona de terça a domingo, das 19h às 23h, o serviço é em forma de *buffet* com variados tipos de *sushi*, *sashimi*, *nigui*, entre outros; podendo o cliente escolher a opção por quilo ou livre.

Foram convidados quatro restaurantes de culinária japonesa

localizados na cidade de Caxias do Sul e somente um aceitou participar do estudo. A coleta de dados teve início após a concordância da gestão do estabelecimento.

Para diagnóstico das Boas Práticas utilizou-se uma lista de verificação da Portaria nº 78 (RIO GRANDE DO SUL, 2009), do Estado do Rio Grande do Sul, que é baseada na RDC 216 (BRASIL, 2004). A lista contemplou os seguintes requisitos: edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de vetores e pragas urbanas; abastecimento de água; manejo de resíduos; manipuladores de alimentos; matérias-primas, ingredientes e embalagens; preparação do alimento; exposição ao consumo do alimento preparado; documentação e registro e responsabilidade.

Os requisitos foram avaliados em adequado, inadequado e não se aplica. A lista foi aplicada por um profissional capacitado e com experiência na área de alimentos por meio de observação direta e *in loco*. O percentual de adequação de cada item foi classificado como excelente (percentual de adequação entre 91% a 100%); bom (de 70% a 90%); regular (de 50% a 69%); ruim de (20% a 49%) e péssimo (de 0 a 19%) (STANGARLIN et al., 2013).

Os resultados foram analisados por meio de estatística descritiva simples (percentagem) e apresentados em tabelas através de suas frequências. Os resultados, ao final do estudo, foram entregues para o estabelecimento contemplando o percentual de adequação geral e por itens avaliados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O restaurante participante do estudo apresenta um cardápio bastante diversificado, no qual muitos pratos são tradicionalmente servidos com peixe cru, como *sashimi*, *sushi*,

Tabela 1 - Avaliação de adequação dos requisitos da lista de verificação em Boas Práticas, Caxias do Sul – RS, 2018.

Itens de verificação	%	%
	Adequado	Inadequado
Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	50	50
Higiene das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	12	88
Controle Integrado de Pragas	71	29
Abastecimento de Água	100	0
Manejo de Resíduos	0	100
Manipuladores	40	53
Matérias Primas, Ingredientes e Embalagens	17	67
Preparação do Alimento	62	31
Exposição ao Consumo do Alimento Preparado	56	44
Documentação e Registro	0	100
Responsabilidades	71	29

Tabela 02 - Requisitos da lista de verificação em Boas Práticas classificados como *péssimo*, Caxias do Sul – RS, 2018.

Itens de verificação e Classificação	Péssimo
Higiene das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	12
Manejo de Resíduos	0
Matérias Primas, Ingredientes e Embalagens	17
Documentação e Registro	0

nigui e temaki. Este fato aumenta a preocupação com a qualidade sanitária do pescado e dos produtos finais, pois, sabidamente, o pescado pode veicular uma variedade de micro-organismos patogênicos para o homem. Neste contexto, a observância da legislação vigente quanto às BP é de extrema importância.

Após a análise realizada por meio da lista de verificação, dos 143 itens verificados foram encontrados 64 itens adequados e 72 itens inadequados. A Tabela 1 apresenta as adequações e inadequações observadas durante a visita. Os itens que apresentaram maior percentual de inadequações foram manejo de resíduos, documentação e registros e higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios. O item que atendeu 100% de adequação foi abastecimento de água.

O percentual de adequação de cada item foi classificado como Excelente, Bom, Regular, Ruim e Péssimo.

A Tabela 2 apresenta os itens de

verificação classificados como *péssimo*. De acordo com a ferramenta utilizada para classificação dos itens verificados, os que receberam percentual de adequação *péssimo* foram higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manejo de resíduos e documentação e registro.

Não foram apresentadas evidências que comprovem a frequência de higienização das instalações, equipamentos e utensílios, uma vez que o estabelecimento não dispõe de planilhas de controle, como higienização não rotineira, avaliação não periódica dos ambientes de trabalho. De acordo com a Portaria nº 78 as instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higienicossanitárias apropriadas, onde a higienização deve ser realizada com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Foi observada higienização da área de preparação do alimento com

detergente neutro e sanitização com álcool 70°, sempre que finalizada a tarefa de pré-preparo. A higiene de qualquer superfície, realizada corretamente, contribui para eliminar acúmulo de resíduos orgânicos que podem servir de substrato para o crescimento microbiano e formar biofilmes (SILVA et al., 2010).

Observou-se que as esponjas eram deixadas submersas em solução clorada, sem acompanhamento da concentração de cloro, dentro de caixas monobloco, em ambiente externo, sem proteção e sem qualquer controle de tempo. Segundo a Portaria nº 78, o método seguro para higienização das esponjas é fervê-las diariamente em água por cinco minutos (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

No quesito matérias-primas, ingredientes e embalagens, foram encontrados produtos armazenados fora de estrados e verificou-se que os produtos mantidos congelados apresentavam temperaturas que variaram entre -7 °C a -16 °C. A temperatura estava, portanto, abaixo do ideal,

Tabela 3 - Requisitos da lista de verificação em Boas Práticas classificados como *regular*, Caxias do Sul – RS, 2018.

Itens de verificação e Classificação	Regular
Preparação do Alimento	62
Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	50
Exposição ao Consumo do Alimento Preparado	56

Tabela 4 - Requisitos da lista de verificação em Boas Práticas classificados como *bom*, Caxias do Sul – RS, 2018.

Itens de verificação e Classificação	Bom
Controle Integrado de Pragas	71
Responsabilidades	71

além do fato de ter muitos produtos em um mesmo *freezer*. Segundo a Portaria 78, produtos congelados devem ser mantidos abaixo de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Gottardi et al. (2006) realizaram um estudo sobre o perfil epidemiológico da ocorrência de surtos de DTA e dentre os fatores avaliados, o mais frequente foi a temperatura inadequada de refrigeração, evidenciando que o controle da temperatura dos alimentos deve ocorrer desde o recebimento até a exposição do alimento pronto para o consumo.

Foram encontradas embalagens reutilizadas, assim como produtos de higienização em embalagens sem identificação. Para evitar riscos, os produtos de higienização devem ser regularizados pelo Ministério da Saúde e devem estar identificados e guardados em local reservado para esta finalidade (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Quanto ao item Manejo de Resíduos, na área de preparo havia dois coletores de resíduos, um que ficava ao lado da pia de higienização das mãos e que estava com pedal quebrado e o outro coletor que estava sem a tampa e não possuía acionamento por pedal. Os resíduos coletados eram colocados em sacos fechados, porém estocados em local aberto, o que propicia o aumento de vetores e pragas. De acordo com Saccol et al. (2013), resíduos que são estocados

corretamente impedem a atração de vetores e pragas.

Coletores de resíduos com defeito representam um grande risco de contaminação em restaurantes, pois o manipulador irá utilizar as mãos para descarte e entrará em contato direto com o resíduo. Esse fator aliado à falta da frequência de lavagem das mãos, representa o maior risco para contaminação do alimento. Com investimento baixo e forte treinamento de equipe é possível atingir nível máximo de adequação neste item da lista de verificação (WINTER, 2015), salientando a importância da capacitação de manipuladores de alimentos (LOPES et al., 2015).

Quanto ao item documentação e registro, o estabelecimento não possui Manual de Boas Práticas (MBP) assim como não possui Procedimentos Operacionais Padrão (POP). Stangarlin et al. (2008) observaram que 92% dos estabelecimentos estudados não possuía MBP. A elaboração destes manuais é uma das principais dificuldades nos serviços de alimentação, devido à falta de comprometimento dos proprietários no cumprimento dos requisitos exigidos pela legislação e aos serviços de alimentação destinarem poucos recursos para adequações (SACCOL et al., 2014; SILVA et al., 2014). Não possuir MBP e/ou POP evidencia o descumprimento da RDC nº 216, a qual exige a elaboração e

a disponibilidade do material para acesso dos funcionários e autoridade sanitária quando requerido (BRASIL, 2004).

Dentre os itens de verificação classificados como *ruim*, encontrou-se apenas o item manipuladores, com 40% das adequações. Os uniformes de manipuladores são de cores escuras e possuem botões acima da linha da cintura, descumprindo a legislação, que orienta o uso de uniformes de cores claras, sem botões acima da linha da cintura, pois torna mais evidente as sujidades que possam estar presentes, o que estimula a troca mais frequente e diminui o risco de contaminação (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Foi evidenciado profissionais usando adornos e profissional com barba no preparo de alimentos.

No estudo de Medeiros et al. (2012), que avaliou restaurantes comerciais da cidade de Santa Maria, o percentual médio de adequação deste item foi de 56%. Nos dois estudos foi observada a presença de manipuladores utilizando adornos, o que aumenta o risco de contaminação, pois os adornos são veículos de micro-organismos, além de dificultar a correta higienização das mãos quando se tem a presença de anéis, por exemplo. Segundo a Portaria nº 78, os manipuladores de alimentos devem ter bom asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis com a

atividade, conservados, limpos, devem usar cabelos presos e protegidos, e devem ser retirados todos os objetos de adornos pessoais (RIO GRANDE DO SUL, 2009). O estudo de Rodrigues et al. (2017) enfatiza que é imprescindível que haja treinamentos frequentes para capacitação dos manipuladores de alimentos, além de uma fiscalização mais frequente dos estabelecimentos.

Durante todo o preparo do alimento, algumas condutas são importantes para garantia da segurança do alimento, como a correta higiene das mãos do manipulador, controle do binômio tempo e temperatura de todas as etapas, correta higienização de frutas e hortaliças, bancadas e utensílios (PRADO et al., 2014). Dentre essas condutas, a mais preocupante foi a inadequada higienização das mãos. Além da falta do hábito de higienização das mãos entre as tarefas e etapas do preparo, o restaurante não possuía sabonete antisséptico inodoro na área de preparação. Além da promoção da correta e frequente higienização das mãos, é imprescindível que o local de trabalho possua lavatório exclusivo para lavagem das mãos, e que os mesmos possuam sabonete líquido, antisséptico e papel toalha (ALVES et al., 2012).

As mãos são as principais fontes de transmissão de micro-organismos aos alimentos (SOUZA, 2015), como *Staphylococcus aureus*, verificado em 54% das amostras de *sushis* e *sashimi* no estudo de Madrigal et al. (2013). A correta higiene das mãos do manipulador é capaz de prevenir a contaminação dos alimentos, que são extremamente manipulados durante todo o preparo e são consumidos crus (PRADO, 2014). Embora na área de produção possua um cartaz de orientação sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, a prática está sendo negligenciada pelos manipuladores.

A Tabela 3 apresenta os itens de

verificação classificados como *regular*. Receberam percentual de adequação *regular* os itens preparação do alimento e exposição ao consumo do alimento preparado.

Quanto ao item edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, ficou evidente que o restaurante apresenta algumas irregularidades estruturais. O local utilizado pelo restaurante é alugado, portanto a estrutura não é a ideal para o correto fluxo de produção. O acesso de fornecedores, profissionais e clientes, assim como a saída de resíduos, são pelo mesmo local. No estudo de Medeiros et al. (2012) observou-se que este quesito obteve o maior índice de inadequações nos restaurantes avaliados.

A Portaria nº 78 afirma que durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Na tentativa de evitar contaminação cruzada, foram adaptadas barreiras e divisórias separando a produção de pratos quentes (cozidos) da produção de *sushi* e *sashimi* (crus). Este achado difere do estudo de Silva et al. (2014), no qual foi observado que em cerca de 70% dos estabelecimentos havia o contato de alimentos crus com alimentos cozidos. Se as técnicas de manipulação e higiene não são adequadas, o manipulador, ao entrar em contato com os alimentos crus contaminados, poderá servir como agente disseminador desses micro-organismos provocando a contaminação cruzada (COSTA et al., 2008).

No quesito exposição ao consumo do alimento preparado, observou-se que o estabelecimento não possui registro de temperatura dos equipamentos de exposição do alimento pronto, assim como algumas preparações ficam expostas em temperatura ambiente (*sushi* doce). De acordo com a Portaria nº 78, alimentos devem ser expostos à temperatura ambiente o

tempo mínimo necessário para a preparação dos alimentos, a fim de não comprometer a qualidade higienico-sanitária do alimento preparado (RIO GRANDE DO SUL, 2009). No estudo de Medeiros e Saccol (2013) todas as preparações frias avaliadas estavam com as temperaturas fora dos padrões recomendados, possibilitando a multiplicação microbiana e o aparecimento de surtos de DVA. A utilização correta dos parâmetros de tempo e temperatura é o fator mais importante para preservação da qualidade dos alimentos, uma vez que contribuem diretamente no desenvolvimento de micro-organismos (SILVA et al., 2008).

A Tabela 4 apresenta os itens de verificação classificados como *bom*. Receberam percentual de adequação *bom* os itens controle integrado de pragas e responsabilidades.

Quanto às inadequações referentes ao controle integrado de pragas, uma das telas de proteção na área de produção estava furada, possibilitando a entrada de vetores, tal como foi observada a presença de moscas no estoque. Por outro lado, foi evidenciado controle preventivo de pragas através de certificado de empresa especializada. A Portaria nº 78 define que os ambientes devem ser livres de vetores e pragas urbanas e que deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação dos mesmos (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

No que diz respeito às responsabilidades, o restaurante não possui responsável técnico pelas atividades, porém é atendido por uma empresa de consultoria que oferece treinamentos periódicos e orienta a equipe aos corretos procedimentos de acordo com a legislação RDC 216 e Portaria nº 78. Entretanto, observando o número de inadequações encontradas, verifica-se que o trabalho está sendo ineficiente e está muito aquém

de atender à legislação vigente. Muitos são os fatores que impossibilitam a implantação das Boas Práticas, por exemplo, a falta de conscientização e treinamento dos manipuladores, carência de investimentos em instalações, ausência de recursos financeiros para a implantação, o não comprometimento dos proprietários e/ou responsáveis e deficiência de apoio e conhecimento para uma adequada implantação (SACCOL, 2007). Deve-se, portanto, investigar no estabelecimento, quais fatores estão impedindo adequar-se à legislação e pode-se utilizar este estudo como ferramenta inicial.

Por fim, o item abastecimento de água foi o único classificado como *excelente*. O restaurante utiliza água da rede pública da cidade, considerada potável. A última higienização na caixa d'água foi realizada e comprovada por certificado.

CONCLUSÃO

Diante do exposto conclui-se que o estabelecimento teve 44,75% de adequação, sendo que o item com maior adequação foi abastecimento de água, os itens que tiveram menor percentual de adequação foram manejo de resíduos e documentação e registro.

Foi evidenciado que a falta de um responsável técnico em restaurantes comerciais dificulta o cumprimento da legislação e a falta de supervisão para a execução dos procedimentos.

Como uma limitação deste estudo, destaca-se a carência na literatura de trabalhos semelhantes a este que possam fomentar uma discussão mais aprimorada.

Sugere-se que novos estudos sejam realizados com este tipo de estabelecimento a fim de conscientizar os gestores que existem ferramentas de qualidade com o intuito de garantir ao cliente um alimento seguro.

REFERÊNCIAS

- ALVES, E; GIARETTA, AG; COSTA, FM. Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos dos Shoppings centers da região da grande Florianópolis. **Rev Técnico Científica**, v.3, n.1, 2012.
- BARBER, K; TAKEMURA, H. **Sushi – Taste and Technique**. New York: Dorling Kindersley – Civilização Editores Ltd.; 2008.
- BRASIL. **Resolução RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Órgão emissor: ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- CHESCA, A.C; MOREIRA, PA; ANDRADE, SCBJ; MARTINELLI, TM. Equipamentos e utensílios de unidades de alimentação e nutrição: um risco constante de contaminação das refeições. **Rev Higiene Alimentar**, São Paulo, v.17, n.114/115, p.20-23, 2003.
- COSTA, AA; SOUZA, VM; COELHO, AFS. Avaliação microbiológica de saladas de vegetais servidas em restaurantes self-service na cidade de Palmas, TO. **Rev Higiene Alimentar**, v.22, n.159, p.27-32, 2008.
- DRECKMANN, MV et al. Qualidade Higienicosanitária de sushhi e *sashimi* comercializados em restaurantes orientais de balneário camboriu, SC. **Rev Higiene Alimentar**, v.30, n.252/253, 2016.
- FREITAS, IMS; SHINOHARA, NKS; SILVA, GD; DEMETRIO, AA; AGNANI, JAT; SIQUEIRA, LP. **Boas Práticas de Manipulação na Culinária Japonesa**. In: Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão, 9.2009, Recife. Resumos. Universidade Federal Rural de Pernambuco, 2009. R0625.
- GOTTARDI, CPT; SOUZA, CAS; SCHIMIDT, V. Surtos de toxinfecção alimentar e a evolução das DTAs ocorridos no município de Porto Alegre, no período de 1995 a 2002. **Rev Higiene Alimentar**, 2006; 20(143)50-55.
- LOPES, APR; MAGALHÃES, J. **Verificação da aplicação de boas práticas de fabricação e avaliação da qualidade microbiológica de alimentos produzidos em restaurantes japoneses em Divinópolis/MG**. P.275-276. In: Proceedings of the XII Latin American Congress on Food Microbiology and Hygiene [=Blucher Food Science Proceedings, v.1, n.1]. São Paulo: Blucher, 2014.
- LOPES, LL; SILVEIRA, JT; FLORIANO, JM. Condições higiênicas-sanitárias de serviços de alimentação em hotéis de Uru-guaiana, Rio Grande do Sul. **Nutrivisa**, v.2, n.1, 2015.
- MARIANO, CG; MOURA, PN. Avaliação das boas práticas de fabricação em unidade produtora de refeição (UPR) autogestão do interior do estado de São Paulo. **Rev Salus-Guarapuava**, Curitiba, v.2, n.2, p.73-81, 2008.
- MEDEIROS, LB; SACCOL, ALF; BAUER-MANN, CC. Diagnóstico das condições higiênicas de serviços de alimentação de acordo com a NBR 15635:2008. **Braz. J. Food Technol**, 2012; 15 (spe):47-52.
- MEDEIROS, LB; SACCOL, ALF. Avaliação de temperaturas, em unidades de alimentação e nutrição de Caxias do Sul, RS. **Rev Higiene Alimentar**. V.27, n. 218/219, 2013.
- PATROCÍNIO, IDR; CRESPO, PAM; LIDON, FJC. **A Segurança Alimentar no Consumo de Pescados Cru com Valência Para Produção de Sushi**. Dissertação apresentada para obtenção do grau de Mestre em Tecnologia e Segurança Alimentar, pela Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências e Tecnologia, 2009.
- PORTO ALEGRE. Secretaria Municipal de Saúde. SMS. Portaria 1.109 de 23 de agosto de 2016. Aprova exigências mínimas para produção, preparo e comercialização de *sushis* e *sashimis* no Município de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. **DO** [do] Município. Porto Alegre, 24 ago. 2016.
- PRADO, BG; IWATANI, JE; PEREIRA, MR; GOLLUCKE, APB; TOLEDO, LP. Pontos

- críticos de controle na qualidade higiênico-sanitária do preparo de *sushis* e *sashimis* no município de São Vicente, São Paulo. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v.21, n.1, p: 359-372, 2014.
- RAIMUNDO, G et al. Boas Práticas em Serviços de Alimentação do Mercado Municipal de Curitiba-PR. **Rev Inst Adolfo Lutz**, v.74(3). p.295-300. 2015.
- RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria n.78 de 28 de janeiro de 2009. Aprova a lista de verificação em boas práticas para serviços de alimentação, aprova normas para cursos de capacitação em boas práticas para serviços de alimentação e dá outras providências. **DO** [do] Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 30 jan. 2009. p. 35.
- RODRIGUES, SPL et al. Avaliação da qualidade higiênico-sanitária de restaurantes orientais (japonês e chinês) em Aracaju. **Rev Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, v.11, n.3, p.289 – 306, 2017.
- SACCOL, ALF. **Sistematização de Ferramenta de Apoio para Boas Práticas em Serviços de Alimentação**. 2007.
- 192f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de alimentos) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2007.
- SACCOL et al. Hygiene and sanitary conditions in self-service restaurants in São Paulo, Brazil. **Food Control** v.33, p.301-305. 2013.
- SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. **Portaria CVS nº5**, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre as boas praticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo (internet). Disponível em: <http://crn3.org.br/legislacao>
- SILVA, ID; CARELI, RT; LIMA, JC; ANDRADE, NJ. Effectiveness of cleaning and sanitizing procedures in controlling the adherence of *Pseudomonas fluorescens*, *Salmonella Enteritidis*, and *Staphylococcus aureus* to domestic kitchen surfaces. **Ciênc Tecnol Aliment**, v.30, n.1, p.231-236, 2010.
- SILVA, SF; MEDEIROS, LB; SACCOL, ALF. Viabilização para adequação às boas práticas em serviços de alimentação. **Rev Higiene Alimentar**, v.28, n.234/235, julho/agosto de 2014.
- SOUZA, GC et al. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. **Ciência & Saúde Coletiva**, 20(8):2329-2338, 2015.
- SOUZA, MS; MEDEIROS, LB; SACCOL, ALF. Implantação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição (uan) na cidade de Santa Maria (RS). **Alim. Nutr. Braz. J. Food Nutr.**, Araraquara. v.24, n.2, p.203-207, abr/jun 2013.
- STANGARLIN, L et al. **Instrumentos e Apoio para Implantação das Boas Práticas em Serviços de Nutrição e Dietética Hospitalar**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Rubio; 2013.
- WHO. World Health Organization. **Food-borne disease**. Disponível em http://www.who.int/topics/foodborne_diseases/en/ Acesso em: 21 abr 2018.
- WINTER, C et al. Avaliação da implementação das boas práticas de manipulação em unidade de acolhimento institucional por meio de um Programa de Incentivo fiscal e capacitação. **Rev Inst Adolfo Lutz**. v.74(1), p.75-80. São Paulo, 2015.



ABIAD - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS E CONGÊNERES.

A Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para Fins Especiais e Congêneres (ABIAD) foi fundada em 1986 com a missão de reunir empresas que se dediquem, direta ou indiretamente, à produção, industrialização, comercialização, distribuição e importação de matérias-primas e alimentos para fins especiais, incluindo nutrição infantil, nutrição enteral, diet e light, suplementos alimentares, nutrição esportiva, alimentos funcionais, dentre outras categorias. A ABIAD se dispõe a ser a principal interlocutora do setor no diálogo com o Poder Público e órgãos internacionais, podendo assumir o papel de liderança na defesa de políticas públicas baseadas em dados científicos sólidos e a capacidade para que os consumidores tenham acesso a uma grande variedade de produtos seguros, benéficos e de alta qualidade. *(Mais informações, Diana Falcão, LVBA Comunicação, 11-3218.7819;diana.falcao@lvba.com.br*