CAPÍTULO DO LIVRO – PRÁTICAS E PERSPECTIVAS DE PESQUISA EM SAÚDE – VOLUME 1
PUBLICADO POR: EDITORA MANUAL
ISBN: 978-65-83121-13-4 DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123

CAPÍTULO 1

MAPEAMENTO DE NÃO CONFORMIDADES EM UAN COM BASE NA LITERATURA CIENTÍFICA: DESENVOLVIMENTO DE PROPOSTA TÉCNICA DE ADEQUAÇÃO

DOI DO CAPÍTULO: 10.29327/5926123.1-1

Carolina de Araujo dos Santos
Kamila de Oliveira do Nascimento

RESUMO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) demandam rigoroso controle higiênico-sanitário para garantir a segurança dos alimentos e prevenir a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Diante disso, este estudo objetivou mapear não conformidades em UAN e desenvolver uma proposta técnica de adequação baseada na literatura científica e normas vigentes. A metodologia adotada consistiu em uma revisão integrativa da literatura, com abordagem qualitativa e caráter propositivo, por meio da análise e síntese de publicações que aplicaram *check lists* fundamentados nas RDCs nº 216 e 275 da ANVISA. Os resultados indicaram que as principais falhas se concentram em Processos de Qualidade e Instalações Físicas, representando 60% dos desvios encontrados. As inconformidades relatadas decorrem, principalmente, da ausência de capacitação contínua dos manipuladores e da não implementação do Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão. Conclui-se, portanto, que as fragilidades operacionais e estruturais são recorrentes em diversos serviços de alimentação, inerentes ao tipo de unidade avaliada. Visto que tais deficiências podem influenciar horizontalmente a qualidade e segurança dos alimentos ofertados, a implementação do plano de intervenção apresenta potencial viabilidade de subsidiar gestores, nutricionistas e responsáveis técnicos no fortalecimento das Boas Práticas. Além disso, pode contribuir para a melhoria contínua das condições higiênico-sanitárias e para a promoção da oferta de alimentos seguros.

Palavras-chave: UAN. Não conformidade. *Check list.* Adequação. Vigilância sanitária.

1 INTRODUÇÃO

O conceito de segurança dos alimentos, segundo Codex Alimentarius Commission (2006) refere-se à garantia de que o consumo do produto não oferecerá

PUBLICADO POR: EDITORA MANUAL
ISBN: 978-65-83121-13-4 DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123

riscos à integridade física do indivíduo, desde que manipulado e produzido conforme as orientações e normas vigentes. Além disso, diz respeito às condições higiênico-sanitárias adequadas, ou seja, livre de contaminações (Venturi et al., 2021).

De acordo com Venturi et al., (2021) a manipulação inadequada dos alimentos pode causar contaminação e, consequentemente, levar a casos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). O aumento desses casos não afeta somente os indivíduos em suas particularidades, mas também todo um sistema de saúde local.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), por meio de suas Resoluções da Diretoria Colegiada (RDCs), estabelece diretrizes técnicas que regulam a estrutura física, os procedimentos operacionais e as boas práticas em serviços de alimentação (Brasil, 2002). De acordo com a RDC n°216, de 15 de setembro de 2004, as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF) consistem em procedimentos que norteiam a conduta profissional e garantem a qualidade sanitária dos alimentos produzidos (Brasil, 2004).

Como medida de proteção à saúde pública, o controle sanitário nos setores alimentícios deve ser constante. Diante disso, por meio da Resolução RDC n°275/2002, foi criada a “Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, frequentemente referida como *check list*. Esse instrumento oficial avalia aspectos estruturais, operacionais e sanitários das UANs (Brasil, 2002).

Dessa forma, a adequação das UANs é de extrema importância sob o aspecto higiênico sanitário, pois impacta a saúde dos colaboradores e população. Ademais, sob o viés econômico, o mapeamento e a correção de não conformidades otimizam a gestão de recursos das empresas concessórias ou de autogestão.

Sob essa perspectiva, a presente pesquisa teve como objetivo mapear as não conformidades em UAN com base na literatura científica e desenvolver uma proposta técnica de adequação.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

De acordo com Muttoni (2017) a atuação do nutricionista em uma UAN abrange a supervisão das boas práticas de produção, o controle higiênico sanitário, bem como a assistência e suporte aos clientes. A importância do profissional nesse ambiente

ISBN: 978-65-83121-13-4 DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123

provoca modificações significativas não apenas no físico, mas também no estilo de vida dos comensais (Silva et al, 2021).

O aumento da demanda dos serviços de alimentação gerou um alerta sobre as condições de exposição dos alimentos e aos perigos que representaria a contaminação microbiana. Dessa forma, a resposta rápida e eficiente elaborada por um nutricionista se faz necessária na medida em que o controle higiênico-sanitário é desafiador, mas imprescindível (Muttoni, 2017).

A vigilância sanitária é um componente essencial na promoção da saúde pública, conforme previsto na Lei n°8.080, de 19 de setembro de 1990. A referida legislação dispõe a respeito das condições que envolvem o processo de saúde, bem como a organização de serviços similares. É definida por Brasil (1990) como:

> um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo: o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo; e o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.

A RDC n°216 (2004) estabelece a necessidade de capacitação contínua para manipuladores de alimentos, garantindo que todos estejam aptos a realizar suas funções de maneira segura do ponto de vista microbiológico. A manipulação inadequada como a falta de higienização de utensílios, equipamentos e pessoal, e fluxo cruzado são fatores que representam um risco significativo à saúde dos colaboradores e consumidores (Santini, 2016).

3 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de revisão integrativa da literatura, com abordagem qualitativa e caráter propositivo. Foi desenvolvido com o objetivo de identificar, analisar e sintetizar as principais não conformidades descritas em UAN, a partir de estudos que aplicaram *check lists* fundamentados na RDC 275 e na RDC 216 (Brasil, 2002; Brasil, 2004). Além disso, visou-se a elaboração de um plano de intervenção baseado em evidências científicas.

A revisão integrativa foi adotada por permitir a reunião e análise sistematizada de resultados provenientes de estudos com diferentes delineamentos metodológicos.

ISBN: 978-65-83121-13-4 **DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123**

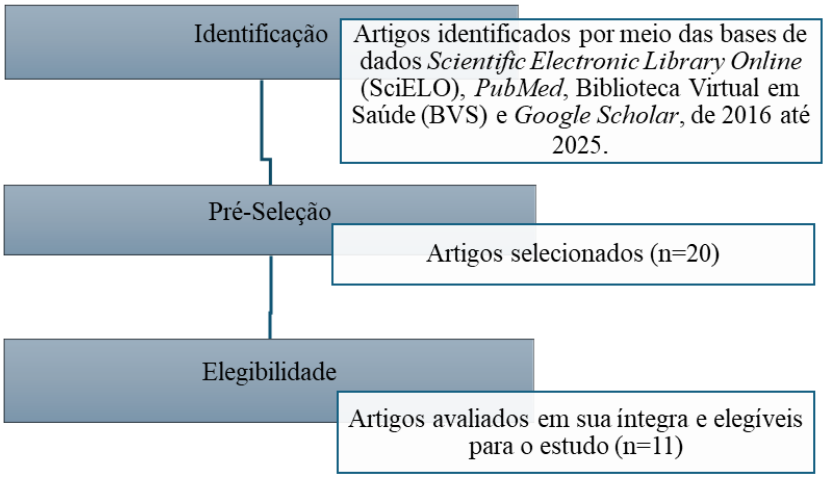
Possibilitando, assim, a construção de síntese crítica e aplicação prática dos achados na realidade das UAN.

A busca dos estudos foi realizada nas bases de dados *Scientific Electronic Library Online* (SciELO), *PubMed*, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e Google Scholar, contemplando publicações no período de 2016 a 2025. Foram utilizados descritores controlados e não controlados, combinados por meio dos operadores booleanos AND e OR, incluindo os termos: “UAN”, “Boas Práticas”, “*Check list*”, “RDC 275”, “RDC 216”, “Serviços de Alimentação” e “Segurança dos Alimentos”, em português e inglês.

Foram incluídos artigos originais publicados entre 2016 e 2025, disponíveis na íntegra, realizados em UAN, que aplicaram *check lists* fundamentados nas RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004. Foram excluídos estudos de revisão, duplicados, sem descrição metodológica clara ou sem especificação da base normativa utilizada (Figura 1).

O fluxograma a seguir foi estruturado com o objetivo de sintetizar a metodologia adotada no presente trabalho.

Figura 1 – Fluxograma da seleção de artigos para análise.



Fonte: Autoras (2026)

A seleção dos estudos ocorreu por meio da leitura dos títulos, resumos e textos completos dos artigos elegíveis.

A análise dos dados foi realizada por meio de análise temática categorial, agrupando as não conformidades por similaridade temática, em categorias como: edificação e instalações, equipamentos e utensílios, higiene pessoal, processos e

PUBLICADO POR: EDITORA MANUAL
ISBN: 978-65-83121-13-4 DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123

procedimentos, higienização do ambiente e documentação. Além disso, foi realizada análise descritiva da recorrência das inadequações identificadas.

Com base nos achados, foi elaborada uma proposta técnica de adequação fundamentada em evidências científicas e legislações vigentes, contemplando ações corretivas para as principais não conformidades identificadas, com foco na aplicabilidade prática em UAN.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Para organização e análise dos dados, elaborou-se o Quadro 1, contendo a síntese dos estudos selecionados, com informações referentes a autor/ano de publicação, objetivo do estudo, categoria das não conformidades identificadas e nível de risco higiênico-sanitário. O instrumento permitiu sistematizar e comparar os achados entre diferentes contextos de UAN.

Quadro 1 – Caracterização dos Estudos Selecionados e Não Conformidades Identificadas

Autor/Ano	Objetivo do estudo	Categoria das não conformidades identificadas	Nível de risco
Ramos et al., (2025).	Avaliar condições higiênico-sanitárias de açougues em Barra-BA	Estrutura física; Higienização; Manipuladores; Controle de temperatura; Documentação/MBPF	Resultados qualitativos
Duarte e Silva, (2021).	Avaliar condições higiênico-sanitárias de UAN em CMEI de Rio Largo-AL	Estrutura física; Cadeia fria; Manipuladores; Armazenamento; Higienização; Controle de pragas; Documentação	Regular (51,72% - 73,69%)
Aquino e Castro, (2020).	Avaliar condições higiênico-sanitárias em restaurantes *self-service*	Estrutura física; Higiene das mãos; Controle de pragas; Armazenamento; Controle de temperatura; Processos	Regular (54% adequação)
Macedo et al., (2020).	Avaliar estrutura física e funcional de uma UAN maranhense	Estrutura física; Conforto ambiental; Controle de pragas; Manejo de resíduos	Resultados qualitativos
Santos e Ferreira, (2019).	Avaliar eficácia do treinamento de manipuladores em cantina escolar	Manipuladores; Estrutura física; Higiene das mãos; Controle de água	Regular a bom

ISBN: 978-65-83121-13-4 DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123

Alves, (2018).	Avaliar aspectos higiênico-sanitários em restaurante japonês	Estrutura física; Higienização; Manipuladores; Gestão de resíduos; Documentação/POP e MBPF	69,52%–72,91% adequação
Ribeiro et al., (2018).	Analisar condições higiênico-sanitárias de UAN escolares	Estrutura física; Manipuladores; Controle de temperatura; Armazenamento; Higienização; Documentação/MBPF	Alto risco (48,51% adequação)
Ferro et al., (2018).	Avaliar condições higiênico-sanitárias de UAN escolares do Tocantins	Estrutura física; Manipuladores; Armazenamento; Controle de pragas; Controle de matéria-prima	Condições deficientes
Maciel et al., (2017).	Avaliar condições higiênico-sanitárias de duas UAN universitárias	Estrutura física; Manipuladores; Higienização; Controle de temperatura; Documentação	61%–83% inadequação
Gomes e Barbosa, (2017).	Avaliar adequação às Boas Práticas em Centro Municipal de Educação Infantil do município de Goiânia, GO.	Higiene das mãos; Manipuladores; Gestão de resíduos	18,9% inadequação
Soares et al., (2016).	Analisar condições higiênico-sanitárias de UANE do RJ	Manipuladores; Controle de temperatura; Armazenamento; Higienização; Controle de pragas	Predomínio de risco regular

Fonte: Autoras (2026).

A análise dos estudos selecionados, apresentados no Quadro 1, permitiu identificar um padrão recorrente de fragilidades relacionadas à qualidade higiênico-sanitária em diferentes tipos de serviços de alimentação. Incluem-se restaurantes comerciais, cantinas escolares, instituições de ensino, açougues e UANs.

Embora os cenários avaliados apresentem particularidades estruturais e operacionais, observou-se a repetição de inadequações semelhantes. Evidenciando, dessa forma, dificuldades persistentes no cumprimento das BPF e das normativas sanitárias vigentes.

De maneira geral, os estudos demonstraram predominância de não conformidades relacionadas à infraestrutura, manipulação de alimentos, controle de

ISBN: 978-65-83121-13-4 DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123

temperatura, higienização, armazenamento e documentação obrigatória, como o Manual de BPF e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Ramos et al. (2025) ao avaliarem açougues do município de Barra-BA, identificaram falhas importantes relacionadas às condições estruturais, higiene dos manipuladores, ausência de equipamentos de proteção individual e inexistência de controle de temperatura. Reforçando, assim, o potencial risco sanitário associado à comercialização de produtos de origem animal.

Resultados semelhantes foram encontrados em unidades escolares e institucionais. Duarte e Silva (2021) ao avaliarem Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI), observaram inadequações relacionadas à ausência de telas milimétricas, falhas no armazenamento, descongelamento inadequado, inexistência de MBPF e presença de vetores, classificando as unidades entre risco sanitário regular. Da mesma forma, Ribeiro et al. (2018) identificaram elevado número de inconformidades em UAN escolares, incluindo armazenamento inadequado, ausência de termômetros, alimentos vencidos, falhas no processo de higienização e inexistência de capacitação periódica dos manipuladores, culminando em classificação de alto risco sanitário.

No setor de alimentação comercial, Aquino e Castro (2020) observaram condições insatisfatórias em restaurantes self-service, com média geral de adequação de 54%. Destacam-se falhas relacionadas ao fluxo produtivo, armazenamento inadequado, ausência de monitoramento de temperatura e risco de contaminação cruzada. Em restaurante de culinária japonesa, Alves (2018) também verificou deficiências em higienização, ausência de POPs e desconhecimento do MBPF pelos manipuladores, embora os estabelecimentos tenham apresentado percentuais de adequação superiores aos observados em outros estudos.

Ao analisar UANs institucionais, Maciel et al. (2017) evidenciaram falhas estruturais, hábitos inadequados dos manipuladores e falhas no controle térmico dos alimentos. Em contrapartida, Gomes e Barbosa (2017) observaram um índice de menor percentual de inadequações, mas destacaram, também, problemas relacionados à treinamentos e práticas inadequadas de higiene pessoal. Soares et al. (2016) por sua vez, verificaram predominância de risco sanitário regular em unidades escolares, reforçando a persistência de fragilidades relacionadas ao controle de temperatura, armazenamento e higiene.

ISBN: 978-65-83121-13-4 **DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123**

Apesar das variações metodológicas, contextuais e de classificação de risco sanitário, os estudos convergem ao demostrar que as não conformidades persistem independentemente do perfil do serviço de alimentação avaliado. De modo geral, os estabelecimentos apresentaram níveis de adequação variando entre regulares e insatisfatórios, sugerindo vulnerabilidades que podem comprometer a segurança do alimento e aumentar o risco de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).

Diante desse panorama, torna-se evidente a necessidade de estratégias sistemáticas de adequação, envolvendo melhorias estruturais, fortalecimento da capacitação dos manipuladores, implantação efetiva de instrumentos de gestão da qualidade e monitoramento contínuo das condições higiênico-sanitárias. Nesse sentido, os achados sintetizados no Quadro 1 subsidiaram a elaboração da Tabela 1, que organiza as principais categorias de não conformidades identificadas, permitindo aprofundar a análise dos pontos críticos recorrentes nos estudos incluídos.

Tabela 1 – Principais categorias de não conformidades identificadas nos estudos

Categoria	***Frequência entre os estudos***
Estrutura física e instalações	$9/11$
Manipuladores e higiene pessoal	$9/11$
Controle de temperatura/cadeia fria	$7/11$
Higienização do ambiente e utensílios	$7/11$
Documentação (MBPF/POP/planilhas)	$5/11$
Armazenamento de alimentos	$6/11$
Controle de pragas	$5/11$
Manejo de resíduos	$3/11$

Fonte: Autoras (2026).

A Tabela 1 permitiu identificar as principais categorias de não conformidades recorrentes nos estudos analisados, evidenciando fragilidades persistentes em aspectos fundamentais para a garantia da qualidade higiênico-sanitária em serviços de alimentação. Observou-se maior frequência de inadequações relacionadas à estrutura física e instalações, manipuladores e higiene pessoal, controle de temperatura, higienização do ambiente e utensílios, demonstrando que os desafios sanitários transcendem o tipo de unidade avaliada.

ISBN: 978-65-83121-13-4 DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123

4.1 Estrutura física e instalações

A categoria estrutura física e instalações apresentou maior frequência entre os estudos analisados, estando presente em nove dos onze trabalhos incluídos. As principais inadequações identificadas envolveram ausência de telas milimétricas em janelas e portas, inexistência de proteção inferior das portas, falhas na ventilação, ausência de ralos sifonados e inadequações relacionadas ao conforto térmico e iluminação (Duarte; Silva, 2021; Macedo et al., 2020; Santos; Ferreira, 2019; Ribeiro et al., 2018; Maciel et al., 2017; Ferro et al., 2018).

A deficiência estrutural representa importante fator de risco sanitário, uma vez que favorece a entrada e proliferação de vetores, além de dificultar a higienização adequada do ambiente. Segundo Antunes e Dal Bosco (2019), a infraestrutura inadequada compromete diretamente a efetividade das BPF, aumentando a vulnerabilidade à contaminação ambiental e microbiológica. Nesse contexto, a ausência de barreiras físicas antipragas e de condições adequadas de circulação do ar pode favorecer a contaminação cruzada e comprometer a segurança de alimento.

4.2 Manipuladores e higiene pessoal

As não conformidades relacionadas aos manipuladores e higiene pessoal foram observadas em nove estudos, destacando-se ausência de uniformes completos, utilização de adornos, ausência de toucas, higienização inadequada das mãos e ausência de capacitação periódica (Ramos et al., 2025; Duarte; Silva, 2021; Santos; Ferreira, 2019; Ribeiro et al., 2018; Gomes; Barbosa, 2017; Soares et al., 2016).

Além disso, práticas inadequadas, como manipulação simultânea de alimentos e dinheiro, conversas durante o preparo e falhas de assepsia, foram registradas em alguns serviços (Ramos et al., 2025; Maciel et al., 2017). De acordo com Vidal et al., (2022), o manipulador é frequentemente apontado como uma das principais vias de contaminação em DTAs, visto que hábitos inadequados de higiene favorecem a transferência de microrganismos patogênicos aos alimentos. Esses achados reforçam a necessidade de treinamentos contínuos e supervisão sistemática das práticas operacionais.

ISBN: 978-65-83121-13-4 DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123

4.3 Controle de temperatura e cadeia fria

Sete estudos apontaram falhas significativas na categoria de controle de temperatura e cadeia fria. Os principais problemas relatados foram à ausência de termômetros, inexistência de registros de monitoramento térmico, armazenamento inadequado de perecíveis e falhas no descongelamento de alimentos (Duarte; Silva, 2021; Aquino; Castro, 2020; Ribeiro et al., 2018; Soares et al., 2016).

Em alguns estabelecimentos, observou-se ainda a utilização inadequada de ventiladores direcionados aos alimentos ou empregados para acelerar o resfriamento das preparações, prática incompatível com as recomendações sanitárias. Conforme Peixoto, Carneiro e Cardoso (2020) a temperatura constitui um dos principais fatores para controle do crescimento microbiano, sendo determinante na prevenção de surtos alimentares. Assim, falhas nesse controle podem elevar significativamente o risco microbiológico dos alimentos preparados.

4.4 Higienização do ambiente e utensílios

As inadequações relacionadas à higienização do ambiente e utensílios também foram frequentes. Essas abrangeram a limpeza inadequada de superfícies, reutilização excessiva de esponjas, ausência de protocolos padronizados de higienização e utilização de produtos inadequados (Duarte; Silva, 2021; Alves, 2018; Soares et al., 2016).

Além disso, foram observadas falhas nos processos de higienização de hortifrutis e utensílios, o que pode favorecer a permanência de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos. A ausência de monitoramento e padronização das etapas de higienização constitui fator limitante para a manutenção da inocuidade dos alimentos e reforça a necessidade de implementação efetiva de POP.

4.5 Armazenamento de alimentos e controle de matéria-prima

No que se refere ao armazenamento de alimentos e controle de matéria-prima, os estudos evidenciaram inadequações como presença de caixas de papelão e madeira nas áreas de estoque. Além disso, soma-se o armazenamento conjunto de gêneros alimentícios com produtos não alimentícios e ausência de controle de validade dos produtos (Aquino; Castro, 2020; Ribeiro et al., 2018; Soares et al., 2016; Ferro et al., 2018).

ISBN: 978-65-83121-13-4 DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123

Também foram relatadas falhas relacionadas à ausência de controle da potabilidade da água e à não realização de higienização periódica dos reservatórios (Santos; Ferreira, 2019; Ribeiro et al., 2018). Tais inconformidades representam importante ameaça à segurança de alimento, uma vez que favorecem contaminações cruzadas e comprometem a conservação adequada das matérias-primas.

4.6 Documentação e gestão da qualidade

A documentação e gestão da qualidade configurou-se como uma das fragilidades recorrentes entre os estudos analisados, destacando-se ausência do MBPF, inexistência de POP e ausência de planilhas de monitoramento e registros de controle (Ramos et al., 2025; Duarte; Silva, 2021; Alves, 2018; Ribeiro et al., 2018; Maciel et al., 2017).

Embora a RDC nº 216/2004 estabeleça a obrigatoriedade desses instrumentos, observou-se que muitos estabelecimentos ainda apresentam dificuldades tanto na implantação quanto no cumprimento efetivo das diretrizes documentadas. A ausência desses mecanismos compromete a rastreabilidade dos processos, reduz a padronização operacional e dificulta a implementação de ações corretivas eficazes.

De forma geral, os resultados apresentados na Tabela 1 evidenciam que as não conformidades identificadas não ocorrem de forma isolada, mas se inter-relacionam, potencializando os riscos higiênico-sanitários nas UAN. Assim, os achados reforçam a necessidade de intervenções integradas que contemplem melhorias estruturais, qualificação contínua dos manipuladores, fortalecimento dos sistemas de monitoramento e implantação efetiva das Boas Práticas. Esse diagnóstico subsidiou a elaboração da proposta técnica de adequação apresentada no Quadro 2.

Quadro 2 – Proposta Técnica de adequação baseada em evidências

Categoria	Principais não conformidades	Proposta de adequação	Indicador de monitoramento
Edificação e Instalações Físicas	Ausência de telas milimétricas, falhas estruturais, ralos inadequados, ausência de lavatórios exclusivos e armazenamento inadequado	Adequação estrutural conforme RDC nº 216/2004, incluindo instalação de barreiras físicas antipragas, melhoria do fluxo operacional, adequação de iluminação, ventilação	*Checklist* estrutural mensal baseado na RDC nº 275/2002

ISBN: 978-65-83121-13-4 **DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123**

		e pontos exclusivos para higienização das mãos	
Equipamentos e Utensílios	Equipamentos mal higienizados, ausência de termômetros, equipamentos descalibrados	Implantação de protocolo padronizado de higienização e manutenção preventiva dos equipamentos, incluindo controle térmico	Registro diário de higienização e checklist mensal de manutenção
Higiene Pessoal	Uso de adornos, ausência de toucas e uniformes, falhas de higiene das mãos, falta de treinamento	Implantação de programa contínuo de capacitação em Boas Práticas, reforço do uso correto de EPI e protocolos de higiene pessoal	Registro mensal de treinamentos e checklist comportamental
Processos e Procedimentos de Qualidade	Falhas de temperatura, armazenamento inadequado, descongelamento incorreto, contaminação cruzada	Padronização dos processos operacionais, monitoramento de temperaturas, implementação de controle de estoque e recebimento	Planilhas de monitoramento, APPCC e *checklist* operacional
Higiene do Ambiente	Presença de pragas, dedetização inadequada, falhas de limpeza	Implantação de cronograma de higienização e controle integrado de vetores por empresa especializada	POP de higienização e registro mensal de desinsetização
Documentação	Ausência de MBPF, POP e desconhecimento das normas	Implementação e atualização do MBPF e POP, com treinamento periódico dos manipuladores	Revisão anual documental e auditoria interna

Nota: Propostas fundamentadas na RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002, CVS-5/2013 (São Paulo) e SES nº 799/2023 (Rio Grande do Sul).

Fonte: Autoras (2026).

Com base nas não conformidades identificadas nos estudos selecionados, o Quadro 2 propõe ações corretivas e preventivas baseadas em evidências científicas e legislações sanitárias vigentes, priorizando medidas aplicáveis à realidade das UANs.

No eixo de edificação e instalações físicas, foram observadas inadequações estruturais recorrentes, incluindo forros de PVC, azulejos danificados, rejuntes

PUBLICADO POR: EDITORA MANUAL
ISBN: 978-65-83121-13-4 DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123

deteriorados, ausência de telas milimétricas e falhas no armazenamento de gêneros alimentícios. Essas inconformidades divergem do recomendado pela RDC nº 216/2004, que estabelece que pisos, paredes e tetos devem ser constituídos por materiais lisos, impermeáveis, laváveis e mantidos íntegros (Brasil, 2004). Além disso, a separação entre gêneros alimentícios e produtos de limpeza mostrou-se indispensável para minimizar riscos de contaminação química e cruzada, especialmente considerando a toxicidade presente em detergentes e saneantes (Cavaliere; Silva, 2022; Brasil, 2020). Dado o impacto financeiro das adequações estruturais, propôs-se como estratégia de monitoramento a aplicação periódica de check list fundamentado na RDC nº 275, permitindo acompanhamento contínuo das condições físicas da unidade (Brasil, 2002).

No que se refere aos equipamentos e utensílios, verificou-se que falhas de higienização e manutenção representam importante fator predisponente à ocorrência de toxinfecções alimentares. Procedimentos inadequados favorecem o acúmulo de resíduos orgânicos e a formação de biofilmes microbianos, dificultando a remoção de microrganismos patogênicos (Camargos; Moraes; Silva, 2026). Nesse sentido, a adoção de protocolos padronizados de higienização, conforme recomendado pela Portaria CVS-5 (São Paulo, 2013) torna-se essencial para assegurar maior controle sanitário. Também se destacaram inadequações relacionadas à ausência de termômetros e equipamentos descalibrados, comprometendo o monitoramento da conservação térmica dos alimentos e dos Pontos Críticos de Controle (Pereira et al., 2018). Dessa maneira, foram propostos registros diários de higienização e *check lists* periódicos de manutenção preventiva.

Em relação à higiene pessoal dos manipuladores, observou-se recorrência de inadequações associadas ao não uso de uniformes completos, ausência de EPIs, uso de adornos e higienização incorreta das mãos. Tais práticas representam risco sanitário importante, considerando que manipuladores constituem uma das principais vias de contaminação dos alimentos. A CVS-5 (São Paulo, 2013) estabelece diretrizes rigorosas quanto à retirada de adornos, utilização de uniforme adequado e higienização correta de mãos e antebraços. Além disso, identificou-se a prática inadequada de um mesmo colaborador manipular simultaneamente alimentos e dinheiro, situação que potencializa o risco de contaminação cruzada, uma vez que cédulas e moedas apresentam elevada carga microbiológica, incluindo

ISBN: 978-65-83121-13-4 DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123

enterobactérias como Escherichia coli (Cavalheiro; David, 2022). Diante disso, o plano de intervenção propôs capacitação contínua dos manipuladores e reorganização das funções operacionais.

No eixo de processos e procedimentos de qualidade, destacaram-se inadequações relacionadas ao armazenamento de alimentos, utilização de caixas de papelão, falhas na higienização de hortifrutis e controle insuficiente dos processos produtivos. Embora não exista vedação literal ao uso de papelão, sua natureza porosa e de difícil higienização favorece contaminações, tornando recomendável sua substituição ou manejo restrito, conforme orientações da RDC nº 216/2004 e da CVS-5 (Brasil, 2004; São Paulo, 2013). Além disso, a higienização inadequada de frutas e hortaliças representa risco potencial de contaminação microbiológica, sobretudo por coliformes fecais e *Staphylococcus aureus* (Santos et al., 2021). Para fortalecimento do monitoramento, foram sugeridos instrumentos gerenciais, como Curva ABC, Diagrama de Pareto, Diagrama de Ishikawa e método 5W1H, visando maior controle operacional e otimização dos processos (Ruchel et al., 2020; Stort; Lisboa, 2022).

A presença de pragas, ausência de registros pré e pós-dedetização e a varrição a seco, comprometem o controle sanitário. A limpeza inadequada, exemplo descrito acima, favorece a dispersão de partículas contaminantes e eleva o risco de contaminação cruzada (IFCE, 2021).

Em consonância com a RDC nº 216/2004, recomenda-se adoção de controle integrado de vetores, associado à atuação de empresas especializadas e ao registro sistemático das intervenções realizadas (Brasil, 2004; São Paulo, 2011).

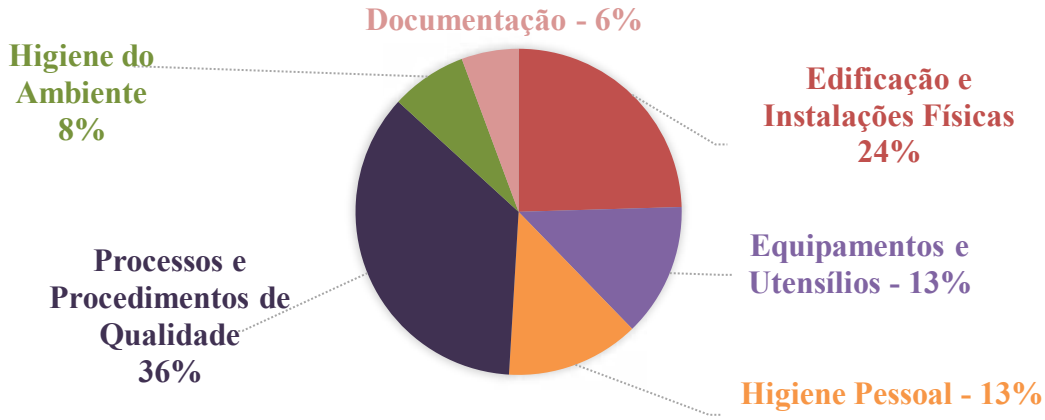
Por fim, no eixo de documentação e gestão da qualidade, observou-se desconexão entre as exigências normativas e sua aplicação prática, especialmente pela ausência ou execução inadequada do MBPF e dos POPs. A literatura aponta que a implementação efetiva desses instrumentos, aliada à capacitação contínua dos manipuladores e à supervisão técnica, contribui significativamente para padronização dos processos e redução de riscos sanitários (Brasil, 2004; São Paulo, 2013). Assim, propôs-se como indicador de monitoramento a revisão periódica dos documentos e procedimentos, favorecendo um ciclo contínuo de melhoria da qualidade.

A partir das ações propostas no Quadro 2, buscou-se estruturar um plano de adequação viável e fundamentado cientificamente, capaz de minimizar as

ISBN: 978-65-83121-13-4 DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123

inconformidades identificadas e fortalecer a segurança dos alimentos nas UANs avaliadas.

Figura 2 – Distribuição percentual das categorias de não conformidades identificadas nos estudos selecionados.



Fonte: Autoras (2026).

A análise da Figura 2 evidencia que a maior concentração de não conformidades está relacionada à categoria “Processos e Procedimentos de Qualidade” (36%), seguida por “Edificação e Instalações Físicas” (24%). Representando 60% das inadequações, essas categorias evidenciaram que os principais desafios se concentram na padronização das rotinas operacionais, no controle produtivo e nas condições estruturais das unidades avaliadas.

Por outro lado, as categorias “Documentação” (6%) e “Higiene do Ambiente” (8%) apresentaram menor frequência de não conformidades nos estudos analisados. Entretanto, esse resultado não necessariamente indica ausência de fragilidades ou melhor controle, mas pode refletir menor recorrência de registro dessas inadequações ou diferenças nos instrumentos de avaliação empregados pelos estudos incluídos.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa permitiu identificar um padrão recorrente de fragilidades higiênico-sanitárias em diferentes serviços de alimentação, evidenciando que as não conformidades persistem inerentes ao tipo de unidade avaliada.

Os achados demonstraram que falhas estruturais e operacionais permanecem como importantes desafios para a segurança dos alimentos, estando frequentemente

ISBN: 978-65-83121-13-4 DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123

associadas à ausência de capacitação contínua dos manipuladores, ao monitoramento insuficiente dos processos e à implementação inadequada ou inexistente do MBPF e dos POPs. Tais fragilidades podem comprometer diretamente a qualidade higiênico-sanitária das refeições produzidas, elevando os riscos de contaminação e de ocorrência de DTAs.

Nesse sentido, o estudo atingiu seu objetivo ao mapear as principais não conformidades descritas na literatura científica e estruturar uma proposta técnica de adequação baseada em evidências, organizada conforme a recorrência e criticidade dos desvios identificados. O plano de intervenção elaborado apresenta potencial aplicabilidade prática ao propor ações corretivas e preventivas fundamentadas nas legislações sanitárias vigentes e acompanhadas por indicadores de monitoramento.

Como limitação, destaca-se que a pesquisa foi desenvolvida exclusivamente com base em dados secundários provenientes da literatura científica, não contemplando avaliação direta em UANs específicas. Ainda assim, acredita-se que os resultados possam subsidiar gestores, nutricionistas e responsáveis técnicos no fortalecimento das Boas Práticas, contribuindo para a promoção de alimentos seguros.

ISBN: 978-65-83121-13-4 DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123

REFERÊNCIAS

ALVES, P.S.L.L. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias de um restaurante de comida japonesa e um restaurante comercial em Boa Esperança – MG**. 2018. 34 f. TCC (Graduação em Nutrição) – Centro Universitário do Sul de Minas, Varginha, 2018.

ANTUNES, M.T.; DAL BOSCO, S.M. (org.). **Gestão em unidades de alimentação e nutrição**: da teoria à prática. 1. ed. Curitiba: Appris, 2019.

AQUINO, L.V.; CASTRO, K.C.E. Avaliação das condições higiênico-sanitárias no preparo de alimentos em restaurantes do tipo self-service. **Revista Mineira de Ciências da Saúde**, n.7, p.24-40, 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**: Resolução-RDC n° 216/2004. 3. ed. Brasília: Anvisa, 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para o Funcionamento de Serviços de Alimentação**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 out. 2002.

CAMARGOS, L.G.M.; MORAES, C.V.G.; SILVA, M. C. Procedimentos de higienização em residências, viabilidade de formação de biofilmes. **Research, Society and Development**, [S. l.], v.15, n.4, e0315450711, 2026. DOI: http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v15i4.50711.

CAVALHEIRO, M.E.; DAVID, E.B. Estudo retrospectivo da contaminação por enteroparasitas e bactérias patogênicas em cédulas de dinheiro. **Salusvita**, v.41, n.1, p.153-167, 2022.

CAVALIERE, M.; SILVA, I.C.M. Decreto Estadual 6538/83 comentado: regulamento sobre alimentos, higiene e fiscalização. Volta Redonda: UniFOA – Mestrado Profissional em Ensino em Ciências da Saúde e do Meio Ambiente, 2022

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. **Higiene dos Alimentos – Textos Básicos**. Organização Pan-Americana da Saúde, 2006. p.1-64.

DUARTE, E.F.S.; SILVA, T.V.N. **Condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição de Centros Municipais de Educação Infantil de Rio Largo – Alagoas**. 2021. TCC (Graduação em Nutrição) – Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Alagoas, Maceió, 2021.

FERRO, L.L. et al. Condições higiênico-sanitárias de unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas do estado do Tocantins. **Segurança Alimentar e**

ISBN: 978-65-83121-13-4 DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123

Nutricional, v.25, n.2, p.118-130, maio/ago. 2018. DOI: http://dx.doi.org/10.20396/san.v25i2.8651815.

GOMES, N.A.A.A.; BARBOSA, E.C. Avaliação das condições higienicossanitárias em centro municipal de educação infantil de Goiânia, GO. **Higiene Alimentar**, v.31, n.272/273, set./out. 2017.

INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ. Diretoria de Assuntos Estudantis. **Orientações para os serviços de alimentação e nutrição do IFCE no contexto da Covid-19**. Fortaleza: IFCE, 2021.

MACEDO, J.L. et al. Aspectos físicos e funcionais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um município maranhense. **Revista Desafios**, [S. l.], v.7, n.2, 2020. DOI: http://dx.doi.org/10.20393/uftv7-6381.

MACIEL, S.E.S. et al. Unidades de alimentação e nutrição: aplicação de *check list* e avaliação microbiológica. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, [S. l.], v.11, n.4, p.399-415, out./dez. 2017.

MUTTONI, S. **Administração de serviços de alimentação**. Porto Alegre: Sagah, 2017.

PEIXOTO, T.; CARNEIRO, A.C.L.L.; CARDOSO, L. Análise do binômio tempo e temperatura de preparações à espera para distribuição em um restaurante universitário. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição - RASBRAN**, [S. l.], v.11, n.1, p.142–161, 2020.

PEREIRA, L.R. et al. Análise de perigos e pontos críticos de controle na produção de refeições industriais. **Higiene Alimentar**, v.32, n.276/277, jan./fev. 2018.

RAMOS, P.A.J. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de açougues do município de Barra/BA. **Revista Observatorio de la Economia Latinoamericana**, v.23, n.10, p.1-18, 2025. DOI: https://doi.org/10.55905/oelv23n10-126.

RIBEIRO, J.A. et al. Análise das condições higiênico sanitárias das unidades de alimentação e nutrição das escolas de um município no Vale do Ribeira, SP. **Research, Society and Development**, [S. l.], v.7, n.8, e478327, p.1-15, 2018.

RIO GRANDE DO SUL (Estado). Secretaria da Saúde. **Portaria SES nº 799, de 1º de novembro de 2023**. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216/2004. Diário Oficial do Estado: Porto Alegre, RS, 2023.

RUCHEL, M. L. et al. Controle de estoque pelo método de curva ABC. **ABCustos**, v.15, n.2, p.161-184, maio/ago. 2020.

SANTINI, V. S., F. R. F. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais da cidade de rolim de moura–RO. **Revista Científica da UNESC**. v.14, n.1, p.02-10, 2016.

ISBN: 978-65-83121-13-4 DOI DO LIVRO: 10.29327/5926123

SANTOS, J. M.; FERREIRA, L. C. Condições higiênico-sanitárias em uma escola pública do município de Januária-MG antes e após o treinamento dos manipuladores de alimentos. **Caderno de Ciências Agrárias**, v.11, p.1-7, 2019.

SANTOS, M.C.A. et al. Avaliação da higienização de vegetais folhosos em serviços alimentícios. **Research, Society and Development**, [S. l.], v.10, n.7, e38410716680, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i7.16680.

SÃO PAULO (Estado). Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013**. Diário Oficial do Estado: Poder Executivo, Seção I, São Paulo, n.73, p.32-35, 19 abr. 2013.

SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal da Saúde. **Portaria nº 2.619, de 6 de dezembro de 2011**. Diário Oficial da Cidade de São Paulo, São Paulo, p.23, 6 dez. 2011.

SILVA, A. R.; GARCIA, C. R. B.; MIGUEL, J. B. F.; SIQUEIRA, K. C. **A importância do nutricionista na qualidade da produção de refeições em unidades de alimentação e nutrição**. 2021. 12 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Centro Universitário de Várzea Grande, Várzea Grande, 2021.

SOARES, D.S.B. et al. Boas práticas em unidades de alimentação e nutrição escolares de um município do estado do Rio de Janeiro – Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.23, n.12, p.4077-4083, 2016. DOI: https://doi.org/10.1590/1413-812320182312.23992016.

STORT, L. G.; LISBOA, F. C. Aplicação de ferramentas da qualidade para a melhoria da gestão de custos em uma unidade de alimentação e nutrição: Um estudo de caso. **Research, Society and Development**, [S. l.], v.11, n.13, p.e128111335254, 2022. DOI: 10.33448/rsd-v11i13.35254.

VENTURI, I. et al. **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: SAGAH, 2021. E-book. p.152. ISBN 9786556901602. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556901602/. Acesso em: 23 mai. 2026.

VIDAL, B.T.O. et al. A importância das boas práticas na prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAS) em unidades de alimentação e nutrição (UAN). **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v.8, n.5, p.39320-39333, 2022. DOI: 10.34117/bjdv8n5-429.