

# As Boas Práticas de Fabricação em restaurantes e serviços de alimentação: uma revisão sistemática

## *Good Manufacturing Practices in restaurants and food services: a systematic review*

ALVES, M. F. Ensino superior/Tecnóloga em Alimentos

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE *Campus* Sobral. Avenida Dr. Guarany, 317, Jocely Dantas de Andrade Torres - Sobral - CE - Brasil. CEP: 62042-030 / Telefone: (88) 3112.8100 / E-mail: marcialves981@gmail.com

VIANA, T. M. Ensino superior/Bacharel em Nutrição

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE *Campus* Sobral. Avenida Dr. Guarany, 317, Jocely Dantas de Andrade Torres - Sobral - CE - Brasil. CEP: 62.042-030 / Telefone: (88) 3112.8100 / E-mail: tamires.mendes04@aluno.ifce.edu.br

PAZ, M. E. A. Ensino superior/Tecnóloga em Alimentos

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE *Campus* Limoeiro do Norte. Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145, Monsenhor Otávio - Limoeiro do Norte - CE - Brasil. CEP: 62.930-000 / Telefone: (85) 3401.2290 / E-mail: maria.eduarda.alves07@aluno.ifce.edu.br

SÁ, D. M. A. T. Doutorado/Bioquímica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE *Campus* Sobral. Avenida Dr. Guarany, 317, Jocely Dantas de Andrade Torres - Sobral - CE - Brasil. CEP: 62042-030 / Telefone: (88) 3112.8100 / E-mail: daniel maria@ifce.edu.br

## RESUMO

A preocupação com a qualidade dos alimentos vem crescendo à medida que aumenta a frequência de refeições fora de casa. Os manipuladores de alimentos desempenham um papel crucial no controle higiênico-sanitário dos alimentos, destacando-se, portanto, a necessidade de maior atenção por parte deles. O objetivo deste estudo foi avaliar por meio de uma revisão do tipo sistemática artigos científicos, a implantação e o cumprimento das boas práticas de fabricação em restaurantes e serviços de alimentação, visando garantir alimentos seguros e de qualidade. A metodologia baseou-se no método PRISMA, e a busca pelos artigos foi realizada em bases de dados como SciELO, Science Direct, Web of Science e Revista Higiene Alimentar, além de referências citadas nestas publicações. Os resultados ressaltaram a importância da implantação e implementação das boas práticas nos estabelecimentos, abrangendo as condições higiênico-sanitárias, documentação, registros, manipuladores, edificações e capacitação nos estudos. Conclui-se que a maioria dos restaurantes e serviços de alimentação ainda apresentam não conformidades que podem comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos produzidos. Isso destaca a necessidade da adoção das boas práticas, aliada à consistência e à persistência na sua implantação e implementação bem como capacitações sistemáticas dos manipuladores de alimentos.

Palavras-chave: Higiênico-sanitário, Qualidade, Resoluções.

## ABSTRACT

Concern about food quality has been growing as the frequency of eating out increases. Food handlers play a crucial role in the hygienic and sanitary control of food, therefore highlighting the need for greater attention on their part. The objective of this study was to evaluate, through a systematic review of scientific articles, the implementation and compliance with good manufacturing practices in restaurants and food services, aiming to guarantee safe and quality food. The methodology was based on the PRISMA method, and the search for articles was carried out in databases such as SciELO, Science Direct, Web of Science and Revista Higiene Alimentar, in addition to references cited in these publications. The results highlighted the importance of implementing and implementing good practices in establishments, covering hygienic-sanitary conditions, documentation, records, handlers, buildings and training in studies. It is concluded that the majority of restaurants and food services



still present non-conformities that can compromise the quality and safety of the food produced. This highlights the need to adopt good practices, combined with consistency and persistence in their implementation and implementation, as well a systematic training of food handlers.

**Keywords:** Hygienic-sanitary, Quality, Resolutions.

## Introdução

A alimentação fora de casa é uma realidade da sociedade atual, seja devido às demandas associada ao estilo de vida contemporânea, do trabalho ou questões sociais, tem contribuído para o crescimento de restaurantes comerciais, cozinhas hospitalares e Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) (RIBEIRO *et al.*, 2018).

Com o rápido crescimento do número de refeições servidas fora de casa, há uma crescente preocupação com as condições higiênicas e a qualidade dos alimentos oferecidos aos consumidores. Em todo o mundo, muitos consumidores são afetados por Doenças Veiculadas por Alimentos (DVAs), tornando a contaminação alimentar um sério problema de saúde (MELO *et al.*, 2018). Portanto, é fundamental aplicar Boas Práticas de Fabricação (BPF) para garantir a produção de alimentos seguros.

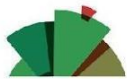
As BPF representam medidas higiênicas e sanitárias essenciais para controlar a contaminação. É obrigatória para todos os estabelecimentos produtores e indústrias de alimentos. Ao longo de décadas, elas têm desempenhado um papel fundamental na orientação de estabelecimentos para adequarem às regulamentações, sejam elas de âmbito federal, estadual ou municipal. Essas práticas devem ser consolidadas no Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento, é recomendado pelas principais legislações relacionadas à indústria de alimentos e serviços de alimentação, sendo elas: a RDC n° 275 de 21 de outubro de 2002 e RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (SILVA, 2021).

As práticas higiênico-sanitárias devem ser obedecidas e aplicadas pelos manipuladores de alimentos desde a seleção do alimento até a compra de produtos a serem utilizados no preparo do alimento (ANVISA, 2020, BUZINARO e GASPAROTTO, 2019).

Os manipuladores de alimentos, desempenham um papel importante no controle higiênico sanitário dos alimentos, dessa maneira, destaca-se a necessidade de maior atenção por parte destes, quanto a higiene do ambiente da produção dos alimentos, haja vista que a falta de higiene no ambiente de produção pode levar a perigos microbianos que são considerados os grandes responsáveis pela contaminação do alimento (ROCHA *et al.*, 2019).

Para a higiene dos produtos e alimentos, é importante ter como princípios a adoção de treinamento de manipuladores, organização de planilhas e checklist da unidade. Pois esses procedimentos são primordiais para deixar claro os pontos a serem melhorados como também um responsável técnico para fazer as correções necessárias e fornecer uma produção de alimentos de qualidade (PEREIRA e ZANARDO, 2020).

A fiscalização da aplicação das Boas Práticas de Fabricação é responsabilidade do nutricionista, no exercício de suas atribuições nos restaurantes, supervisionar as atividades de higienização de ambientes, equipamentos e utensílios, supervisionar e/ou executar programas de



treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores, elaborar e implementar as Boas Práticas de Fabricação, avaliando e atualizando os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) sempre que necessário (BRASIL, 2018).

Desse modo, considerando as Boas Práticas de Fabricação em restaurantes e serviços de alimentação, este estudo teve como finalidade avaliar por meio de uma revisão do tipo sistemática artigos científicos, a implantação e o cumprimento das boas práticas nestes estabelecimentos, visando difundir a prática para garantir alimentos seguros e de qualidade.

## Metodologia

Trata-se de um artigo de revisão sistemática fundamentado nas recomendações do Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and MetaAnalyses - PRISMA (MOHER *et al.*, 2009). Como critérios de elegibilidade foram incluídos artigos originais em português e inglês, publicados nos últimos 5 anos e que avaliaram as boas práticas em restaurantes e serviços de alimentação.

Foram selecionados artigos científicos identificados nas bases de dados SciELO, Science Direct, Web of Science e Revista Higiene Alimentar do período de 2019-2024. Para tanto, foram utilizados os descritores: qualidade, boas práticas de fabricação, boas práticas de manipulação, restaurantes, self-service, serviços de alimentação, melhorias na qualidade, condições higiênico-sanitárias, entre outros. E em inglês na sequência: quality, good manufacturing practices, good handling practices, restaurants, self-service, food services, quality improvements, hygienic-sanitary conditions.

A seleção dos artigos foi realizada pelos autores que avaliaram de forma independente a adequação dos artigos em relação aos critérios de elegibilidade por meio da análise dos títulos e resumos. Posteriormente, os mesmos revisores, também de maneira independente, avaliaram os textos dos artigos na íntegra para seleção final dos artigos que atenderam aos critérios de elegibilidade. Os dados selecionados dos artigos foram extraídos e alocados em uma planilha do programa Microsoft Excel® versão 97-2003, no qual foram registradas as seguintes informações: título dos artigos, ano de publicação, idioma (inglês/português/outro), país do estudo (Brasil/outro), artigo original (sim/não/tipo de delineamento), inclusão do artigo para leitura na íntegra (sim/não/porquê). Em situações em que havia discordância quanto à inclusão do(s) artigo(s), os revisores realizaram discussões para decidir se deveriam ser incluídos ou excluídos.

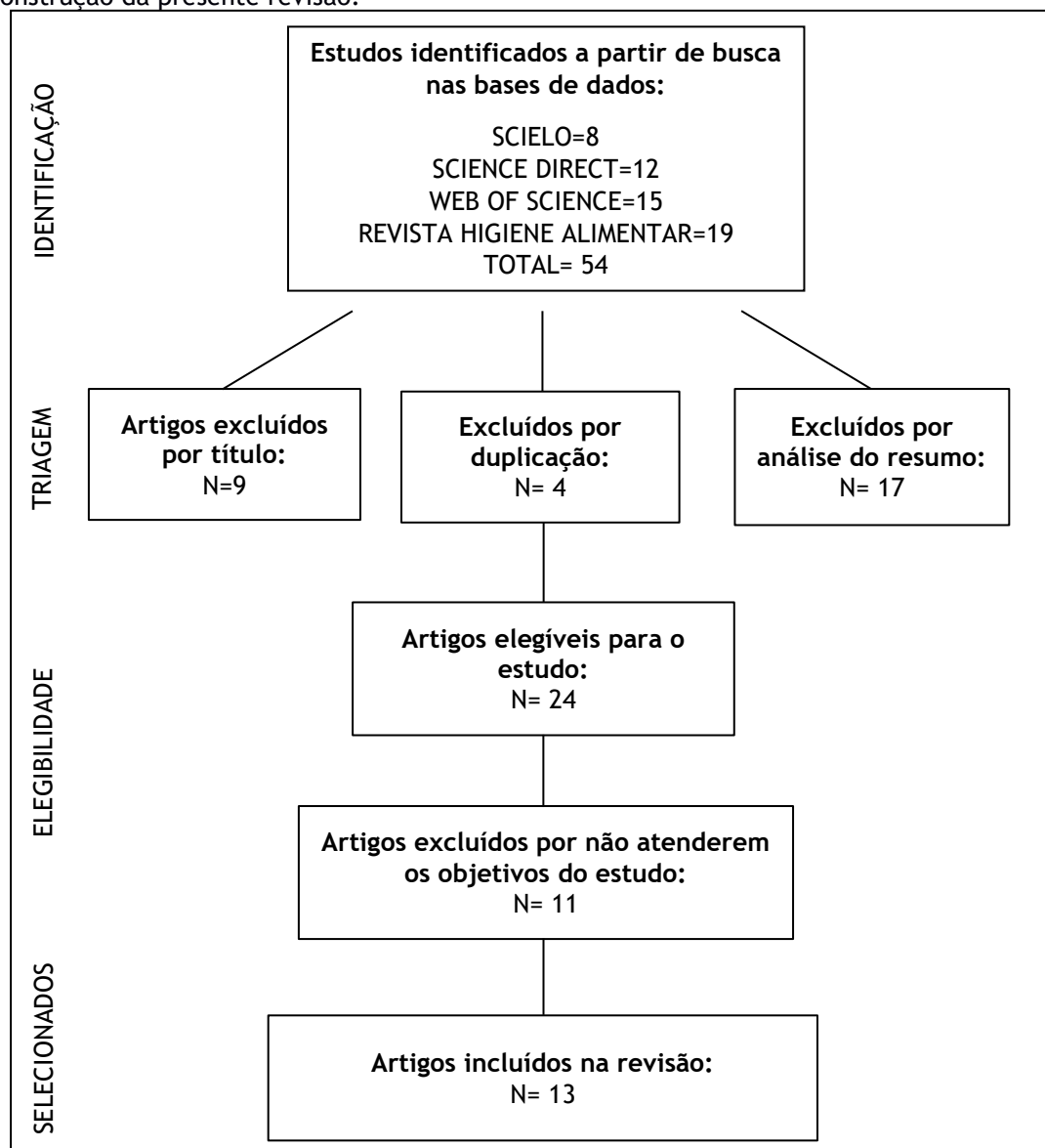
Por fim, os dados obtidos foram apresentados em um quadro elaborado para os resultados contendo os itens: título do estudo, ano de publicação, delineamento do estudo (objetivo) e autor(es). O fluxograma do processo de seleção dos artigos segundo as diretrizes PRISMA, encontra-se detalhado na Figura 1, na seção dos resultados.

## Resultados e discussão

Dos 56 artigos encontrados nas referidas bases de dados, foram incluídos 13 estudos, os quais estavam em conformidade com o objetivo da revisão sistemática e com os critérios de inclusão.

Elaborou-se o Quadro 1, para demonstrar suas respectivas características como: título, ano de publicação e delineamento do estudo (objetivo) e autor(es). A Figura 1, apresenta o fluxograma do processo de seleção dos artigos, segundo a metodologia PRISMA.

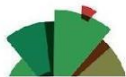
**Figura 1** - Fluxograma de identificação, triagem, elegibilidade e seleção dos artigos para construção da presente revisão.



Fonte: Autores, 2024.

Dentre os 13 artigos selecionados, destacaram-se publicações no ano de 2019 (n=4), 2020 (n=4), 2022 (n=2), 2023 (n=2) e 2021 (n=1), respectivamente. Os estudos analisados predominaram na avaliação da qualidade e das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos (n=7), bem como na avaliação das Boas Práticas de Fabricação e sua implementação como uma ferramenta de qualidade (n=6).

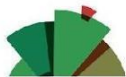
A higiene sanitária dos alimentos abrange diversos aspectos, tais como os manipuladores de alimentos, as instalações, os equipamentos, o controle de vetores e pragas, bem como o



armazenamento e transporte dos alimentos. O objetivo principal é assegurar a entrega de alimentos seguros aos consumidores. A inadimplência nesse aspecto pode resultar em doenças veiculadas por alimentos (DVAs), que podem ter consequências graves, inclusive fatais. Portanto, a manutenção rigorosa da higiene em todas as etapas do processo de alimentos é essencial para prevenir riscos à saúde pública (TIBONI, 2017).

**Quadro 1** - Respectivo título, ano, objetivos dos estudos em questão e autor(es).

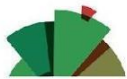
N°	Título	Ano	Objetivos	Autor(es)
1	Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais do tipo self-service da região central do Rio Grande do Sul	2020	Avaliar as condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais de uma cidade da região central do Rio Grande do Sul (RS), com base na legislação estadual vigente.	TAGLIAPIETRA, B. L.; PERES, A. P.
2	Avaliação da qualidade higiênico-sanitárias em restaurantes self-service do município de PICOS-PI	2019	Avaliar a qualidade higiênico-sanitária e o binômio tempo-temperatura em restaurantes do tipo self-service localizados na cidade de Picos-PI. Aplicou-se um check-list baseado na legislação vigente no país.	BARROS, N. V. A.; OLIVEIRA, A. P.; ARAUJO, M. C.; SOARES, I. F.; SILVA, N. C.
3	Importance and level of adoption of food safety tools in foodservices	2019	Avaliar se os serviços de alimentação associados à Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL/DF) adotam os procedimentos estabelecidos pelas ferramentas de segurança alimentar, de acordo com a legislação vigente, e se estes são considerados importantes.	ARAÚJO, W. M. C.; ZANDONADI, R. P.; TENSER, C. M. R.; FARAGE, P.; GINANI, V. C.
4	Avaliação das condições sanitárias em restaurantes self service	2020	Avaliar as condições sanitárias e segurança alimentar apresentadas por restaurantes self service no município de Tremembé/ SP.	DE SOUSA CARDOSO, R.
5	Avaliação das boas práticas na produção de alimentos em escolas públicas do município de Currais Novos, RN	2021	Avaliar os aspectos higiênico-sanitários de UANes do município de Currais Novos (RN), quanto à adoção das Boas Práticas na Alimentação Escolar (BPAE).	ANDRADE, M. E. C.; OLIVEIRA, C. L. A.
6	Padronização da procedimentos higiênico-sanitários de restaurante de culinária japonesa	2020	Elaborar procedimentos higienicossanitários padronizados, voltados especificamente para restaurantes de culinária japonesa.	COUTINHO, M. L.; OLIVEIRA, R. C.
7	Avaliação das boas práticas de fabricação em restaurantes por meio da aplicação de checklist no	2023	Averiguar as Boas Práticas de Fabricação em dois restaurantes por intermédio da aplicabilidade de checklist viabilizado na Resolução	NUNES, G.; COSTA, I. C. M.; LUZIA, D. M. M.



	município de Passos - MG		RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002, no Município de Passos - MG.	
8	Impacto de ações de capacitação em boas práticas de fabricação na condição higiênico-sanitária de restaurantes self-service do município de Valença-RJ	2019	Avaliar o impacto da capacitação em Boas Práticas de Fabricação nas condições higiênico sanitárias (CHS) de três restaurantes self-service (R1, R2 e R3).	ALVES, N. D.; OLIVEIRA, J. M. DE SOUSA.; BARRETO, A. G.; PRAXEDES, C. I. S.
9	Avaliação das condições higiênicas e sanitárias de açougues de um município do Ceará.	2023	Avaliar as condições higiênico-sanitárias dos açougues de uma cidade do interior do Ceará que comercializam carne <i>in natura</i> , identificando os pontos críticos de controle de qualidade na distribuição da carne que podem levar a desenvolver a contaminação microbiana no alimento.	GRANJEIRO, C. D. S.; MORI, E.
10	Análise da implementação das boas práticas em restaurantes de uma rede de supermercados	2019	Analisar a implementação das boas práticas em restaurantes de uma rede de supermercados.	GOMES, M. B.; OLIVEIRA, D DE S.; GOMES, T. C. A.; SERPA, J. L. N. O.; OBERG, M. L. B. DE MELO
11	Condições higiênicossanitárias do comércio ambulante de espetinhos da praia de Boa Viagem, Recife-PE	2020	Avaliar as condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de espetinhos, na orla da praia de Boa Viagem no Recife - PE.	LIMA, N. R. S.; OLIVEIRA, S. D. P.; ANDRADE, S. P.
12	A importância das boas práticas na prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) em unidades de alimentação e nutrição (UAN)	2022	Descrever sobre a influência que a aplicação adequada das boas práticas exerce sobre a prevenção de DTAs em UANs.	VIDAL, B. T. O.; SOUZA, D. N.; SOUZA, M. R.; FREITAS, F. M. N. O.; FERREIRA, J. C. S.
13	Avaliação higiênico-sanitária de um restaurante universitário localizado na região metropolitana do Recife-PE	2022	Avaliar as condições higiênico-sanitárias de um restaurante universitário localizado na cidade do Recife/PE.	AMORIM, E. F.

Fonte: Acervo da pesquisa, 2024.

A avaliação da qualidade e das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos é fundamental para identificar potenciais riscos à saúde pública, como contaminação microbiológica, presença de substâncias tóxicas, entre outros. Por outro lado, a implementação das Boas Práticas de Fabricação é uma estratégia proativa para garantir a qualidade dos produtos desde a sua produção até o consumo final, abordando aspectos como edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, controle integrado de vetores e pragas urbanas, abastecimento de água, manejo de



resíduos, manipuladores, matérias-primas, ingredientes e embalagens, preparação do alimento, armazenamento e transporte, exposição do consumo ao alimento preparado, documentação e registro e responsabilidades.

Coutinho e Oliveira (2020), estudando a padronização de procedimentos higiênicos sanitários de restaurantes de culinária japonesa, detectaram que dos 31 itens avaliados 25,8% (8 itens) estavam em inconformidade com a legislação sanitária, sendo estes relacionados a matéria-prima e a preparação de alimentos, podendo gerar riscos à saúde do consumidor. Com isso, destaca que a padronização dos procedimentos higiênicos sanitários em restaurantes japoneses, podem garantir a qualidade e a segurança dos alimentos.

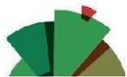
Em estudos de Lima, Saturnino e Tobal (2020), ao avaliarem adequação das Boas Práticas de Fabricação em 17 restaurantes da cidade de Dourados-MS, em que verificaram que os maiores índices de não conformidade foram encontrados nos aspectos manipuladores e documentação, destacando-se com maior frequência a inexistência de manual de BPFs, POPs, alvará de funcionamento, planilhas de controle de qualidade de temperatura e calibração de equipamentos, laudo de potabilidade de água, certificado de higienização do reservatório de água e da caixa de gordura.

Segundo Rodrigues *et al.* (2017), a inexistência de Boas Práticas de Fabricação de alimentos juntamente com os erros da implantação são razões relevantes para a contaminação de alimentos e consequentemente ocorrências de DVAs. Contudo, a segurança dos alimentos é fator crucial para a saúde pública, porém, corresponde a grandes desafios já que a falta deste programa em um estabelecimento representa problemas de âmbito social e econômico.

Com relação aos manipuladores, os artigos de Andrade e Oliveira (2021) comentam a ausência de procedimentos de boas práticas na manipulação de alimentos e as falhas em sua implantação são fatores cruciais que contribuem significativamente para a contaminação dos alimentos e, consequentemente, para o surgimento de doenças transmitidas por alimentos. É fundamental que se estabeleçam e sigam rigorosamente as boas práticas em todas as etapas da cadeia alimentar, desde o armazenamento e preparação até o serviço aos consumidores (RODRIGUES *et al.*, 2017).

Levando em consideração os aspectos mencionados, pôde-se notar que a necessidade da implantação e implementação do programa de Boas Práticas de Fabricação em serviços de alimentação ainda é recorrente, essa deve estar presente em todas as etapas do processamento dos alimentos até a obtenção do produto final. Granjeiro e Mori (2023), citam a importância da fiscalização para a melhoria destes estabelecimentos, assim como a conscientização de seus proprietários com a saúde do consumidor, visando a segurança e a qualidade dos produtos desenvolvidos.

De acordo com NUNES, COSTA e LUZIA, 2023 e GOMES *et al.*, 2019 as edificações e instalações sanitárias possuem necessidade de melhorias em vários aspectos. Os itens mais citados diante do checklist foram: área externa, interna, relação ao tipo de material do piso, tetos, paredes e divisórias, descascamentos, pinturas e área de movimentação. No caso das instalações sanitárias, há deficiências notáveis, como a falta de sanitários e vestiários separados por sexo ou exclusivos para funcionários. Além disso, a quantidade de mecanismos para higiene pessoal, como vasos sanitários, mictórios e lavatórios, é inadequada. Outros problemas incluem a ausência de produtos destinados à higiene pessoal, entre outros.



Segundo Alves *et al.* (2019), programas de capacitação são um canal eficiente para mobilização dos funcionários. Embora a capacitação tenha promovido uma melhora expressiva nas condições higiênico-sanitárias. Ferreira e Franco (2021) enfatiza que utilizando métodos eficazes de higiene, capacitações com os funcionários, podem garantir qualidade aos consumidores e evitar que ocorram surtos decorrentes de alimentos contaminados por microrganismos.

Simplício e Silva (2020) descrevem que a importância da capacitação dos manipuladores ocorre por meio de instruções teóricas com informações básicas no seu trabalho, incentivando o aperfeiçoamento prático para o crescimento e a importância de ter boas práticas e produção de um alimento seguro. COUTINHO e OLIVEIRA, (2020) destaca também a importância dos treinamentos periódicos com os manipuladores de alimentos. A preocupação com a segurança dos alimentos servidos em estabelecimentos destinados a venda de refeições compreende não apenas o alimento pronto, mas todas as etapas que envolvem o processo (BARBOSA *et al.*, 2018).

## Conclusões

É evidente que muitos restaurantes e serviços de alimentação ainda necessitam da implantação e implementação das Boas Práticas de Fabricação, assim como a presença de um responsável técnico nos estabelecimentos, visando o cumprimento do programa (BPF). Contudo, é de fundamental constância e persistência nesta ferramenta da qualidade, como adequação aos itens considerados imprescindíveis, bem como capacitações sistemáticas dos manipuladores de alimentos visando sempre à qualidade da refeição oferecida e à saúde de seus clientes.

## Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Nota Técnica n°49: **Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19**. Brasília-DF, 2020.

ALVES, N. D. *et al.* Impacto de ações de capacitação em Boas Práticas de Fabricação na condição higiênico-sanitária de restaurantes self-service do município de Valença-RJ /**Hig. aliment** ; 33(288/289): 390-393, abr.-maio 2019.

ANDRADE, M. E. C.; OLIVEIRA, C. L. A. Avaliação das boas práticas na produção de alimentos em escolas públicas do município de Currais Novos, RN. **Revista Higiene Alimentar**, 2021.

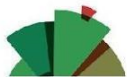
\_\_\_\_\_. **Biblioteca de Alimentos**, 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos>>. Acesso em 29 de agosto de 2023.

BARBOSA, L. B. *et al.* Avaliação das boas práticas higiênico-sanitárias em food trucks. **Revista Motricidade**, v.14, n.1, p.226 - 231, 2018.

BRASIL. Ministério da saúde. Resolução da diretoria colegiada - RDC N° 207, DE 3 DE JANEIRO DE 2018. **Diário Oficial da União**, Brasília - DF, 2018.

BUZINARO, D. V. C., & Gasparotto, A. M. S. (2019). Como a implementação das boas práticas de fabricação (BPF) auxiliam a competitividade e a qualidade em uma indústria. **Revista Interface Tecnológica**, 16(2), 371-382.





COUTINHO, M. L.; OLIVEIRA, R. C DE. Padronização de procedimentos higiênico-ssanitários de restaurantes de culinária japonesa. *Revista Higiene Alimentar*, V. 34 (291): e1005, 2020.

DE LIMA, M. B.; SATURNINO, C. M. M.; TOBAL, T. M. Avaliação da adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. *Research, Society and Development*, v. 9, n. 9, p. e433997418-e433997418, 2020.

FERREIRA, R. P.; FRANCO, N.R. A importância das boas práticas de manipulação dos alimentos ao combate de doenças: revisão de literatura. *Revista Interdisciplinar em Saúde*, Cajazeiras, 8 (único): 365-378, ISSN: 2358-7490, 2021.

GOMES, M. B. *et al.* Análise da implementação das boas práticas em restaurantes de uma rede de supermercados. *Hig. aliment*, p. 118-122, 2019.

GRANGEIRO, C. D. S.; MORI, E. Avaliação das condições higiênicas e sanitárias de açougues de um município do Ceará. *Hig. Aliment.(Online)*, p. e1140-e1140, 2023.

MELO, E. S. *et al.* Doenças transmitidas por alimentos e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos no Brasil. *PUBVET*, v. 12, n. 10, a191, p. 1-9, 2018.

MOHER, D. *et al.* Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and MetaAnalyses: The Prisma Statement. *PLoS Med.* 2009; 6(7): p. e1000097. <<https://doi.org/10.1371/journal.pmed.1000097>>

NUNES, G. N. G.; COSTA, I. C. M.; LUZIA, D. M. M. Avaliação das boas práticas de fabricação em restaurantes por meio da aplicação de checklist no município de Passos-MG. *Revista Interfaces*, v. 15, n. 10, 2023.

PEREIRA, W. B. B.; ZANARDO, V. P. S. Gestão de boas práticas em uma cantina escolar. *Vivências*, 16(30), 193-200, 2020. <<https://doi.org/10.31512/vivencias.v16i30.152>>. Acesso em 30 de agosto de 2023.

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*, v. 7, n. 8, p. 14, 2018.

ROCHA, L. A., *et al.* Análise do controle de temperatura dos alimentos servidos em Unidade de Alimentação e Nutrição universitária na cidade de Picos-PI, Brasil. *Research, Society and Development*, 8(2), e882563, 2019 <<https://doi.org/10.33448/rsd-v8i2.563>>. Acesso em 30 de agosto de 2023.

RODRIGUES, S. P. L. *et al.* Avaliação da qualidade higiênico-sanitária de restaurantes orientais (japonês e chinês) em Aracaju. *Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal*, v.11, n.3, p. 289-306, 2017.

SILVA, H. L. M. D.Boas práticas de fabricação de alimentos em tempo de pandemia: Elaboração e aplicação de check list para mitigar a disseminação da covid-19 em serviços de alimentação. Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Alessandra Carneiro Góes. 2021. 81 f. TCC (Graduação) - Curso de Gastronomia, Instituto de cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2021. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/59088>. acesso: 01 de out.2023.

SIMPLICIO, K. L. R.; SILVA, E. G. Segurança Alimentar: Capacitação em Boas Práticas para Colaboradores de Escolas Públicas de Petrolina-PE. *Revista Semiárido de Visu*, v.8, n.1, p.15-27, 2020.

TIBONI, G. S. Avaliação das condições higienicossanitárias antes e após assessoria do nutricionista em um restaurante comercial do município de Cotia, SP. *Revista Higiene Alimentar*, v.31, n.274/275, p.60-65, 2017.