Pesquisa Multidisciplinar
EM SAÚDE
EDIÇÃO XXII

Capítulo 59

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM SETORES DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS DE UM SUPERMERCADO EM TERESINA-PI

AMANDA BEATRIZ OLIVEIRA DE SOUSA[1]
JOELMA DA SILVA BRAZ ESPINDOLA[1]
KATRYNE NAYARA CASTRO CHAVES[1]
THAYS BARBOSA DE OLIVEIRA[1]
RAVENA KEVLAR ALENCAR MAGALHÃES LOBÃO[1]
ISAURA DE SÁ CARVALHO BELISÁRIO[1]
MARILENE MAGALHÃES DE BRITO[2]

[1]Bacharel em Nutrição pelo Centro Universitário Unifacid Wyden.
[2]Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Unifacid Wyden.

Palavras-chave: Segurança Alimentar; Serviços de Alimentação; Higiene Sanitária.

DOI 10.59290/9821303086

EDITORA PASTEUR

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são ambientes essenciais destinados à produção de refeições em larga escala, atendendo, por exemplo, pacientes em hospitais, estudantes em escolas e trabalhadores em empresas (ENCARNAÇÃO *et al*., 2021). Esses espaços exercem papel relevante na promoção de uma alimentação adequada, assegurando qualidade, segurança e eficiência no atendimento das necessidades nutricionais (SANT'ANA, 2012).

Entretanto, devido ao elevado volume de produção e à intensa manipulação de alimentos, as UANs apresentam maior suscetibilidade à contaminação por micro-organismos, especialmente quando ocorrem falhas nos processos de preparo, armazenamento e distribuição (FERREIRA *et al*., 2011). Dessa forma, a adoção de medidas preventivas torna-se indispensável para reduzir riscos à saúde dos consumidores (VIDAL *et al*., 2022).

Nesse contexto, os supermercados também apresentam intensa produção e manipulação de alimentos, especialmente em setores como açougue, padaria, rotisseria e frios. Esses estabelecimentos exercem importante função na cadeia de abastecimento alimentar, sendo responsáveis não apenas pela comercialização, mas também pelo preparo e fracionamento de alimentos destinados ao consumo imediato ou posterior. Dessa forma, tornam-se locais estratégicos para a promoção da segurança alimentar e, ao mesmo tempo, potenciais pontos de risco quando não atendem às condições higiênico-sanitárias adequadas (ARAÚJO *et al*., 2014).

Diante desse contexto, a segurança alimentar é reconhecida como um dos principais determinantes da saúde pública, sendo amplamente discutida na literatura científica, especialmente no que se refere à necessidade de controle sanitário em todas as etapas envolvidas, desde a manipulação até a exposição e comercialização dos produtos (FERREIRA *et al*., 2020).

No Brasil, as Boas Práticas em serviços de alimentação são regulamentadas pela Resolução RDC nº 216/2004, que estabelece requisitos higiênico-sanitários para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos, contemplando aspectos relacionados às edificações, instalações, equipamentos, móveis, utensílios, higiene dos manipuladores e controle dos processos de produção. Além disso, o adequado planejamento físico-funcional das unidades de alimentação e nutrição favorece um fluxo operacional organizado, reduzindo o risco de contaminação cruzada e contribuindo para a segurança das refeições produzidas (BRASIL, 2004; ABREU *et al*., 2023).

A garantia da segurança dos alimentos tem sido discutida, e assim, estudos sobre condições higiênicas e prática de manipulação e preparo de alimentos são pertinentes. A lista de verificação é uma ferramenta que permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento produtor de refeições. A avaliação inicial permite identificar as não conformidades e, a partir dos dados coletados, propor medidas corretivas para adequação das condições de preparo das refeições (VASQUES & MADRONA, 2016).

Apesar da existência de normativas e da reconhecida importância das boas práticas, observa-se que muitos estabelecimentos ainda apresentam inadequações em suas condições higiênico-sanitárias. Nesse sentido, considerando a relevância dos supermercados como locais de manipulação e oferta de alimentos, emerge o seguinte problema de pesquisa: o supermercado analisado no município de Teresina–PI atende às condições higiênico-sanitárias estabelecidas pela legislação vigente?

Desta forma, o objetivo desse estudo foi verificar as condições higiênico-sanitárias e cumprimento das boas práticas de manipulação e sua relação com a segurança alimentar em unidades de alimentação de um Supermercado de Teresina-PI baseado na RDC 216/2004.

MÉTODO

Trata-se de um estudo observacional, de abordagem quantitativa, caracterizado como pesquisa de campo, realizado em um Supermercado de grande porte localizado na cidade de Teresina, Piauí. A população do estudo foi composta pelos setores: cozinha, açougue, peixaria, padaria, frios e hortifrúti. Foram avaliados os seguintes itens: edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de vetores e pragas urbanas; abastecimento de água; manejo dos resíduos; manipuladores; matérias-primas, ingredientes e embalagens; preparação do alimento; armazenamento e transporte do alimento preparado; exposição ao consumo do alimento preparado; documentação e registro.

A coleta de dados foi realizada por meio de *checklist* estruturado, adaptado a partir dos critérios estabelecidos pela RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Foram contemplados aspectos higiênico-sanitários, e observação das condições de armazenamento e conservação térmica dos alimentos. A aplicação do *checklist* ocorreu no mês de maio, por meio de observação direta das condições higiênico-sanitárias dos setores avaliados, sem interferência nas atividades do estabelecimento e sem envolver coleta de dados individuais, entrevistas, procedimentos ou identificação de seres humanos.

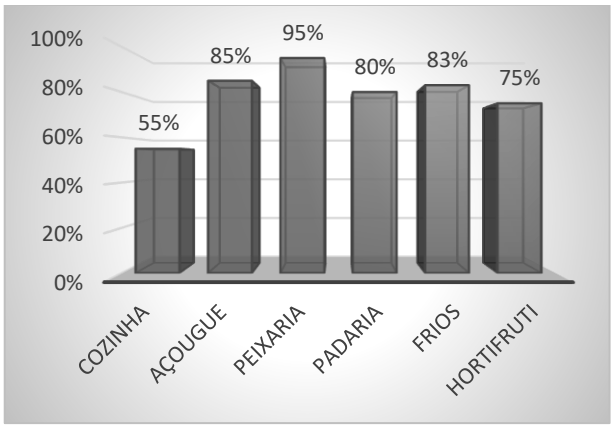
Os dados foram analisados utilizando-se o cálculo de percentual de conformidade, sendo apresentados por meio de gráficos e tabelas, que serão apresentados posteriormente. Os itens foram classificados nas categorias "conforme", "não conforme" e "não se aplica".

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante a aplicação do *checklist* baseado na RDC nº 216/2004 da ANVISA, foram avaliados os setores: cozinha, açougue, peixaria, padaria, frios e hortifrúti do supermercado analisado.

A figura **(Figura 59.1**) apresenta o percentual de conformidades identificado nos setores avaliados do supermercado em Teresina-PI. O setor de peixaria apresentou o maior percentual de conformidades (95%), seguido pelo açougue (85%), frios (83%), padaria (80%) e hortifrúti (75%). A cozinha apresentou o menor percentual de conformidades (55%), evidenciando maior frequência de inadequações em relação aos demais setores. Esses resultados demonstram diferenças no cumprimento das boas práticas entre os setores, reforçando a necessidade de medidas corretivas e monitoramento contínuo, especialmente naqueles com menores percentuais de conformidade.

Figura 59.1 Percentual de conformidades por setores de Supermercado em Teresina-PI, 2026



Condições higiênico-sanitárias da cozinha

No setor da cozinha, observaram-se inadequações relacionadas às condições higiênico-

sanitárias do ambiente e de utensílios. O piso da cozinha apresentava acúmulo de sujidades mesmo diante da existência de cronograma de higienização, demonstrando possível falha na execução ou monitoramento das rotinas de limpeza.

A manutenção do local de trabalho em condições adequadas de limpeza e organização é fundamental para garantir a segurança dos alimentos. Dessa forma, pisos, paredes e tetos devem ser mantidos conservados, sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofos ou descascamentos, a fim de evitar o acúmulo de sujidades. A higienização deve ser realizada sempre que necessário e ao final das atividades, considerando que a sujeira acumulada favorece a multiplicação de microrganismos (BRASIL, 2020).

Em relação às características estruturais da unidade da cozinha, observou-se que o ambiente apresentava aspectos parcialmente adequados às exigências sanitárias previstas pela RDC nº 216/2004 (ANVISA,2004), incluindo presença de iluminação adequada, utilização predominante de superfícies em aço inoxidável e organização geral satisfatória do fluxo produtivo.

Em relação à documentação, observou-se ausência do Manual de Boas Práticas disponível na unidade durante a visita técnica. Este não foi localizado no momento da avaliação, conforme estabelecido pela RDC nº 216/2004, os serviços de alimentação devem possuir obrigatoriamente Manual de Boas Práticas acessível aos funcionários e à fiscalização sanitária, contendo informações relacionadas às rotinas operacionais, higienização, controle de pragas, manejo de resíduos e demais procedimentos executados no serviço de alimentação (BRASIL, 2004). A ausência de fácil acesso ao documento pode demonstrar fragilidade na organização documental e na padronização das práticas realizadas pela unidade.

Outro aspecto observado refere-se à atuação da nutricionista responsável técnica da unidade. Verificou-se que a elaboração do cardápio ofertado aos funcionários era realizada pela gerente da padaria, enquanto a nutricionista exercia predominantemente atividades relacionadas à supervisão de estoque e controle de validade dos produtos. Além disso, a profissional não possuía sala administrativa própria para desenvolvimento de suas atribuições técnicas, sendo o espaço administrativo ocupado pela gerente do setor.

Segundo a Resolução CFN nº 600/2018, compete privativamente ao nutricionista a assistência e educação nutricional, planejamento, elaboração, supervisão e avaliação de cardápios em unidades de alimentação e nutrição (BRASIL, 2018). A elaboração de cardápios por profissional não habilitado pode comprometer significativamente a qualidade nutricional das refeições ofertadas, favorecendo desequilíbrios nutricionais, excesso de alimentos ultraprocessados, inadequação do valor nutricional das preparações e ausência de planejamento alimentar adequado às necessidades dos trabalhadores.

Além disso, a exclusão do nutricionista desse processo compromete a integralidade do cuidado alimentar, já que o cardápio disponibilizado aos funcionários apresentava baixa oferta de alimentos saudáveis, reduzida presença de frutas, verduras e preparações *in natura*. Além de reduzir a valorização da atuação profissional e enfraquecer a autonomia técnica do nutrícionista dentro do serviço de alimentação. A seguir está disponibilizado na tabela **(Tabela 59.1**), a representação do cardápio oferecido aos funcionários.

Tabela 59.1 Representação do Cardápio dos funcionários da Padaria do Supermercado, Teresina-PI, 2026

Dias da Semana	Prato base/Guarnição	Prato Principal
Segunda-feira	Arroz, macarrão, farofa, feijão carioca, batata.	Frango Assado, coxa c/ sobrecoxa, toscana cremosa, Cozidão, lasanha de carne.
Terça-feira	Arroz baião, macarrão, farofa, feijão fraldinha, batata.	Frango assado, coxa com sobrecoxa, toscana, Bisteca ao molho, peixe frito, lasanha de carne.
Quarta-feira	Maria Isabel. Macarrão, farofa, feijão tropeiro, feijão preto, batata, pirão.	Frango assado, toscana simples e cremosa, galinha, filé com fritas, coxa c/ sobrecoxa, fricassé de frango, suíno e almôndegas.
Quinta-feira	Arroz com carne moída, macarrão, farofa, feijão carioca, batata.	Bisteca ao molho, picadinho, frango coxa c/sobrecoxa, toscana de frango.
Sexta-feira	Maria Isabel de costela, macarrão, farofa, feijão preto, batata.	Frango coxa c/ sobrecoxa, lasanha de frango, suíno acebolado, peixe ao molho, calabresa acebolada.

Condições higiênico-sanitárias do açougue

No setor do açougue, observaram-se tanto conformidades quanto não conformidades relacionadas às boas práticas de manipulação de alimentos previstas na RDC nº 216/2004 da ANVISA.

Em relação às inadequações identificadas, estas estavam relacionadas aos manipuladores de alimentos e ao estado de conservação dos equipamentos e utensílios. Segundo a RDC nº 216/2004, os manipuladores devem apresentar asseio pessoal, utilizar roupas adequadas à atividade e mantê-las conservadas e limpas durante a manipulação dos alimentos. Já os utensílios utilizados no açougue, especialmente facas e tábuas de corte, apresentavam sinais avançados de desgaste, com manchas e superfícies deterioradas.

Apesar das inadequações observadas, o setor do açougue apresentou importantes conformidades relacionadas às boas práticas sanitárias. Em relação à conservação, exposição e temperatura das carnes, não foram identificadas inconformidades, demonstrando adequado controle térmico dos produtos expostos à comercialização.

Observou-se também que o piso do ambiente se encontrava limpo e em condições adequadas de higienização, diferentemente do observado no setor da cozinha. Os manipuladores do setor apresentavam-se adequadamente uniformizados e não foram observados funcionários utilizando adornos, perfumes, maquiagem excessiva, unhas grandes ou barba durante a manipulação dos alimentos.

Outro aspecto positivo identificado foi a presença de equipamento sanitizante, na entrada do açougue, um lavador de botas industrial acionado por pedal, utilizado para higienização dos calçados antes da entrada e saída do setor. Esse equipamento auxilia na redução da entrada de resíduos, sujidades e possíveis contaminantes externos no ambiente de manipulação de alimentos, contribuindo para manutenção das condições higiênico-sanitárias do setor.

Os resultados encontrados no setor de açougue do presente estudo, que apresentou 85% de conformidades **(Figura 59.1),** aproximam-se dos achados descritos por Oliveira *et al*. (2020), que identificaram um número reduzido de itens não conformes em açougues avaliados. Entretanto, os autores destacaram que, apesar de algumas irregularidades não representarem risco direto à saúde dos consumidores, foram observadas deficiências nos procedimentos de armazenamento, produção e exposição dos alimentos. No presente, foram identificadas inadequações associadas aos manipuladores e ao estado de conservação de equipamentos e utensílios, evidenciando a necessidade de ações cor-

retivas e monitoramento contínuo das boas práticas de manipulação.

Condições higiênico-sanitárias da peixaria

No setor da Peixaria, o ambiente apresentava piso íntegro, limpo e em adequado estado de conservação, favorecendo melhores condições de higienização e controle sanitário. Os manipuladores encontravam-se em conformidade com as normas de higiene pessoal, utilizando corretamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e sem utilização de adornos durante a manipulação dos alimentos, atendendo às exigências previstas na legislação sanitária vigente (BRASIL, 2004).

Como mostra a Figura 1, o setor de peixaria apresentou o maior grau de conformidade em relação às boas práticas de manipulação avaliadas durante a aplicação do *checklist* baseado na RDC nº 216/2004 da ANVISA.

Em relação ao armazenamento e conservação dos pescados, observou-se adequado controle térmico dos produtos, com peixes e frutos do mar armazenados em temperaturas compatíveis com as recomendações sanitárias para alimentos perecíveis. Também foram identificados registros de temperatura e controle de validade dos produtos, além de embalagens íntegras e corretamente armazenadas.

Assim como nos demais setores avaliados, o manejo de resíduos encontrava-se adequado, sendo observado que todas as lixeiras possuíam tampa acionada por pedal, permanecendo organizadas e higienizadas.

Apesar do elevado nível de conformidade observado no setor, identificou-se uma inadequação relacionada ao armazenamento e exposição dos pescados. Embora os produtos estivessem organizados por categorias, como salmão, camarão e demais pescados, observou-se que alguns alimentos permaneciam parcialmente expostos, sem cobertura integral por plástico filme ou outra barreira de proteção adequada. Durante a avaliação, foram observadas moscas rondando a área de exposição dos alimentos, situação que pode favorecer contaminação ambiental e microbiológica dos produtos expostos.

Condições higiênico-sanitárias da padaria

No setor da padaria foram observadas diversas conformidades relacionadas às boas práticas de manipulação de alimentos previstas na RDC nº 216/2004 da ANVISA. Os utensílios utilizados encontravam-se íntegros e em adequado estado de conservação, assim como os sacos utilizados para armazenamento dos pães e demais produtos panificados. Os alimentos expostos ao consumo permaneciam protegidos por barreiras físicas nos expositores, contribuindo para redução dos riscos de contaminação ambiental e preservação da qualidade higiênico-sanitária dos produtos comercializados.

Também foram observadas conformidades relacionadas ao abastecimento de água, realizado por empresa especializada responsável pelo fornecimento e monitoramento da qualidade da água utilizada na unidade, além do registro periódico das limpezas dos reservatórios.

Entretanto, observou-se uma inconformidade relacionada à ausência de máscaras de proteção salivar por parte dos manipuladores que realizavam atendimento direto ao público. Durante a manipulação, os funcionários mantinham contato verbal constante com os clientes enquanto embalavam, pesavam e entregavam os alimentos, sem utilização de barreiras de proteção respiratória.

Segundo Santos e Ueno (2012) os manipuladores de alimentos constituem um dos principais fatores que podem comprometer a segurança dos alimentos perecíveis comercializados em supermercados. Dessa forma, a orientação e

a capacitação higiênico-sanitária são fundamentais para prevenir a contaminação dos alimentos e reduzir o risco de contaminação cruzada durante as etapas de manipulação.

Segundo a RDC nº 216/2004, os manipuladores devem adotar medidas que minimizem os riscos de contaminação dos alimentos durante todas as etapas de manipulação.

Condições higiênico-sanitárias do setor de frios

O setor de frios em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de supermercado corresponde à área destinada ao armazenamento, manipulação, fracionamento e exposição de alimentos refrigerados e perecíveis (PEREIRA *et al*., 2010). Durante a avaliação do setor de frios, observou-se elevado índice de conformidade em relação às boas práticas.

Não foram identificadas matérias-primas ou produtos fora do prazo de validade durante a avaliação no setor de frios, evidenciando adequado controle de estoque e monitoramento da validade dos alimentos armazenados. Os produtos refrigerados encontravam-se devidamente armazenados e submetidos a controle térmico adequado, fator considerado essencial para preservação da qualidade microbiológica e sensorial dos alimentos perecíveis. Segundo a RDC nº 216/2004, alimentos refrigerados devem ser mantidos em temperaturas seguras capazes de reduzir a multiplicação microbiana e minimizar riscos sanitários.

Nesse contexto a utilização do frio ocorre por meio do resfriamento ou congelamento de produtos *in natura* ou processados, promovendo sua conservação pela inibição total ou parcial de agentes responsáveis por alterações, como a atividade microbiana, enzimática e metabólica dos tecidos animais e vegetais (SOUZA *et al*., 2013).

Condições higiênico-sanitárias do hortifrúti

No setor de armazenamento do hortifruti verificou-se a utilização parcial de *pallets* de madeira e *pallets* plásticos para acondicionamento dos produtos hortifrutigranjeiros. Os *pallets* plásticos apresentavam melhores condições higiênico-sanitárias quando comparados aos *pallets* de madeira, por serem mais resistentes, impermeáveis e de mais fácil higienização, além de oferecerem menor risco de acidentes ocupacionais e menor possibilidade de acúmulo de resíduos, umidade e microrganismos.

Os *pallets* de madeira, embora ainda amplamente utilizados em alguns estabelecimentos, apresentam maior dificuldade de higienização devido à sua superfície porosa, favorecendo absorção de umidade, acúmulo de sujidades e proliferação microbiana.

Outra inadequação observada relacionava-se às paredes do ambiente, que apresentavam sujidades e manchas provenientes do contato frequente com os alimentos manipulados no setor. Segundo a RDC nº 216/2004, paredes devem permanecer íntegras, conservadas, livres de umidade, resíduos e em adequado estado de higienização, de modo a não representar risco de contaminação aos alimentos manipulados.

CONCLUSÃO

Os resultados demonstraram que o estabelecimento apresenta aspectos satisfatórios quanto ao cumprimento das exigências sanitárias, embora tenham sido identificadas não conformidades relacionadas às condições higiênico-sanitárias, aos manipuladores de alimentos e ao estado de conservação de equipamentos e utensílios. Essas inadequações podem comprometer a segurança dos alimentos e representar riscos à saúde dos consumidores, evidenciando

a necessidade de implementar medidas corretivas e manter o monitoramento contínuo dos procedimentos e das condições estruturais.

Nesse contexto, estudos dessa natureza são relevantes por possibilitarem a identificação de não conformidades e fornecerem subsídios para a tomada de decisões. Além disso, contribuem para orientar gestores e responsáveis técnicos na implementação de estratégias de melhoria, ações preventivas e adequações estruturais, fortalecendo as boas práticas de manipulação e promovendo a qualidade e a segurança dos alimentos ofertados à população.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 8. ed. São Paulo: Metha, 416 p. 2023.

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. D. P.; BOTELHO, R. B. A. *et al*. Alquimia dos alimentos. 3. ed. Brasília, DF: Senac, 310 p. 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: Anvisa, 2020. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf. Acesso em: 27 maio 2026.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: Anvisa, 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 27 maio 2026.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Brasília, DF: CFN, 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em: 27 maio 2026.

ENCARNAÇÃO, G. A.; REIS, J. P. D.; FERREIRA, V. L. O. *et al*. Qualidade em serviços de unidade de alimentação e nutrição (UAN) em tempos de Covid-19. Research, Society and Development, v. 10, n. 13, p. e145101321230, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i13.21230.

FERREIRA, C. A.; LIMA, V. S.; AGUIAR, L. P. Condições higiênicos sanitárias dos serviços de alimentação no Brasil: uma revisão integrativa. Research, Society and Development, v. 9, n. 10, p. e499108156, 2020. DOI: 10.33448/rsd-v9i10.8156.

FERREIRA, S. M. R. *et al*. Avaliação das boas práticas de fabricação em unidades de alimentação e nutrição. Ciência & Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 16, n. 2, p. 395–400, 2011. Disponível em: https://www.scielo.br/. Acesso em: 28 maio 2026.

OLIVEIRA, K. A.; LOMBARDI, E. C.; NORONHA, R. A. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de açougues em Uberlândia, Minas Gerais. Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia, v. 8, n. 4, p. 108–115, 2020. DOI: 10.22239/2317-269x.01511. Disponível em: https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/1511. Acesso em: 28 maio 2026.

PEREIRA, V. F.; DORIA, E. C. B.; CARVALHO JÚNIOR, B. C. *et al*. Avaliação de temperaturas em câmaras frigoríficas de transporte urbano de alimentos resfriados e congelados. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, v. 30, n. 1, p. 158–165, 2010. DOI: 10.1590/S0101-20612010000100024.

SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 304 p. 2012.

SANTOS, J. T.; UENO, M. Condições higiênico-sanitárias em setores de produtos perecíveis em supermercados no Vale do Paraíba. Revista Biociências, Taubaté, v. 18, n. esp., p. 5–12, 2012.

SOUZA, M. C.; TEIXEIRA, L. J. Q.; ROCHA, C. T. *et al*. Emprego do frio na conservação de alimentos. Enciclopédia Biosfera, Goiânia, v. 9, n. 16, p. 1027–1046, 2013.

VASQUES, C. T.; MADRONA, G. S. Aplicação de checklist para avaliação da implantação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 30, n. 252/253, p. 53–58, 2016.

VIDAL, G. M. *et al*. Segurança dos alimentos e prevenção de contaminações em serviços de alimentação. Brazilian Journal of Development, Curitiba, v. 8, n. 6, p. 45872–45885, 2022.