



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE  
CURSO DE NUTRIÇÃO

**MARIANA DA SILVA RIBEIRO**

**CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS EM RESTAURANTES POPULARES NO  
BRASIL**

São Luís  
2022

**MARIANA DA SILVA RIBEIRO**

**CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS EM RESTAURANTES POPULARES NO  
BRASIL**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado como requisito para a  
obtenção do grau de Bacharel em  
Nutrição da Universidade Federal do  
Maranhão.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Sueli Ismael  
Oliveira da Conceição.

São Luís  
2022

Ribeiro, Mariana.

CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS EM RESTAURANTES  
POPULARES NO BRASIL / Mariana Ribeiro. - 2022.

54 f.

Orientador(a): Sueli Conceição.

Curso de Nutrição, Universidade Federal do Maranhão,  
São Luís, 2022.

1. Boas Práticas de manipulação. 2. Doenças  
Transmitidas por Alimentos. 3. Higiene. 4. Restaurantes.  
5. Segurança Alimentar. I. Conceição, Sueli. II. Título.

**MARIANA DA SILVA RIBEIRO**

**CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS EM RESTAURANTES POPULARES NO  
BRASIL**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à banca de defesa do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Maranhão para obtenção do Grau de Bacharel em Nutrição.

Aprovado em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Sueli Ismael de Oliveira da Conceição  
Doutora em Saúde Coletiva  
Universidade Federal do Maranhão  
Orientadora

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Isabela Leal Calado  
Doutora em Saúde Coletiva  
Universidade Federal do Maranhão  
Examinadora

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Maria Tereza Borges Araújo Frota  
Doutora em Saúde Pública  
Universidade de São Paulo  
Examinadora

*Dedico este trabalho a toda minha família (pais, irmãs, avós, tios, tias e primos), amigos e namorado que, não mediram esforços para que eu chegasse até esta etapa da minha vida, oferecendo muito apoio em todos os momentos difíceis da minha trajetória acadêmica.*

## **AGRADECIMENTOS**

A minha mãe, Ana Cristina S Silva e minha avó, Joana V Silva que são o meu alicerce e as maiores incentivadoras e apoiadoras das minhas escolhas. Ao meu pai, Mario Carvalho R Junior e ao meu avô, Mario Carvalho Ribeiro, por me oferecerem o suporte necessário para que eu chegasse nesta etapa da minha vida. As minhas irmãs, Juliana S Ribeiro e Fabiana S Ribeiro, por serem minhas companheiras de vida e me auxiliarem nessa jornada.

As minhas tias (Josielma S Paixão, Hemelita S e Silva, Maria de Fátima S Sousa, Jardeline P da Silva e Simária Araújo P Silva) e aos meus tios (Hilton César S Silva, Júlio César S Silva, Carlos César S Silva e Luís Magno P Paixão) que ajudaram e participaram ativamente da minha criação.

Aos meus amigos Yanka Karinna V Souza, Thiago Pacheco Serrão, Fabrício Rocha Costa, Jéssica Marcelly C Lima, Elizabeth Vales S Gomes e Lívia Cristina S Freitas que me acompanharam nessa caminhada e contribuíram com meu crescimento pessoal. A minha amiga Raíssa Bárbara D Santos, por ser a minha companheira inseparável durante esses anos vividos na Universidade.

Ao meu namorado, Macaulay Nascimento da Paixão que está ao meu lado, compartilhando das minhas conquistas e me incentivando em todas as etapas da vida.

À professora Dr<sup>a</sup>. Sueli Ismael O da Conceição, minha orientadora, pelo suporte e contribuições que permitiram a minha chegada até aqui. Aos membros da Banca Examinadora por terem aceito o convite, pela disponibilidade e contribuições na avaliação deste trabalho.

À Universidade Federal do Maranhão, por todas as oportunidades de vivenciar o ensino, a pesquisa e a extensão, e pelo desenvolvimento intelectual. Agradeço à coordenação e técnicos administrativos por todo suporte durante a graduação e aos professores do Curso de Nutrição por me ajudarem na construção dos conhecimentos teórico-práticos na área, adquirindo assim, a competência necessária para exercer com maestria a profissão de Nutricionista.

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico pelo financiamento desta pesquisa e aos gestores e Responsáveis Técnicos dos Restaurantes Populares que concordaram em participar e contribuir para que este estudo fosse realizado.

A todos que direta ou indiretamente contribuíram para esta conquista.

*“Faça o ato de nutrir-se o melhor experimento da sua vida, e através da nutrição, viva!”*

*(Cláudia Nascimento)*

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

<b>Quadro 1 -</b>	Descrição dos grupos e quantidades de itens da Lista de Verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação ....	17
<b>Figura 1 -</b>	Adequação das condições higienicossanitárias em Restaurantes Populares no Brasil .....	19
<b>Tabela 1 -</b>	Média individual e média geral de adequação por grupo da Lista de Verificação .....	21



## LISTA DE SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BPSA	Boas Práticas para Serviços de Alimentação
DTAs	Doenças Transmitidas por Alimentos
NA	Não aplicáveis
POPs	Procedimentos Operacionais Padronizados
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
RP	Restaurante Popular
SA	Serviço de Alimentação
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SI	Sem informação

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	15
<b>2 MÉTODOS</b> .....	16
<b>3 RESULTADOS</b> .....	18
<b>4 DISCUSSÃO</b> .....	22
<b>5 CONCLUSÃO</b> .....	27
REFERÊNCIAS .....	28
ANEXO A – Autorização do Comitê de Ética em Pesquisa .....	31
ANEXO B – Lista de Verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação .....	35
ANEXO C – Revista Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade Ciência e Tecnologia .....	45

**Defesa do Trabalho de Conclusão de Curso no formato de artigo.**

**Título: CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS EM RESTAURANTES  
POPULARES NO BRASIL**

Artigo a ser submetido à Revista Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade Ciência e Tecnologia, ISSN: 2317-269X, Qualis B1 (ANEXO C).

# **Condições higienicossanitárias em restaurantes populares no Brasil**

## **Aspectos higienicossanitários restaurantes populares**

## **Hygienic-sanitary conditions in popular restaurants in Brazil**

Mariana da Silva Ribeiro, Departamento de Ciências Fisiológicas, Universidade Federal do Maranhão, São Luís, Maranhão, Brasil. E-mail: mariana.dsr03@gmail.com, Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-4989-4562>

Sueli Ismael Oliveira da Conceição, Departamento de Ciências Fisiológicas, Universidade Federal do Maranhão, São Luís, Maranhão, Brasil. E-mail: sueli.ismael@gmail.com, Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-6773-2888>

**Autor correspondente:** Sueli Ismael Oliveira da Conceição. Av. dos Portugueses 1966 - Campus Universitário do Bacanga – Departamento de Ciências Fisiológicas - Bacanga, São Luís - MA. Tel: (98) 3272 8530/8531. CEP: 65085-850. Email: sueli.ismael@gmail.com

## RESUMO

**Introdução:** Os Restaurantes Populares visam garantir a Segurança Alimentar e Nutricional para populações socialmente vulneráveis e são responsáveis pelo fornecimento de refeições nutricionalmente balanceadas, em condições higienicossanitárias adequadas. Para tanto, é necessário a elaboração e implantação de medidas de controle sanitário. **Objetivo:** Avaliar as condições higienicossanitárias dos Restaurantes Populares no Brasil. **Método:** Estudo transversal, descritivo, realizado em 11 Restaurantes Populares, nos municípios de São Luís e Paço do Lumiar (MA), São Paulo (SP), Niterói (RJ) e Brasília (DF). Para a avaliação das condições higienicossanitárias, aplicou-se a Lista de Verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação, com base nas RDC nº 216/2004 e nº 275/2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, contendo 156 itens categorizados em 12 grupos de avaliação. Calculou-se o percentual de adequação dos estabelecimentos, sendo classificado em: “Adequado”, “Parcialmente adequado” e “Inadequado”. **Resultados:** As condições higienicossanitárias dos Restaurantes Populares avaliados foram consideradas adequadas, apresentando uma média geral de 85,4%. O grupo “Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios” foi o que apresentou menor média de adequação (73,7%). O grupo “Responsabilidade” exibiu 100,0% de adequação. **Conclusões:** Assim, os Restaurantes Populares apresentaram condições higienicossanitárias adequadas para a produção de refeições. Todavia, há necessidade de corrigir as inadequações encontradas, a fim de garantir a distribuição de refeições mais seguras e a promoção da saúde dos comensais.

**Palavras-chave:** Boas práticas de manipulação; Doenças Transmitidas por Alimentos; Higiene; Restaurantes; Segurança alimentar.

## ABSTRACT

**Introduction:** The Popular Restaurants aim to guarantee Food and Nutrition Security for socially vulnerable populations and are responsible for providing nutritionally balanced meals, in adequate hygienic-sanitary conditions. Therefore, it is necessary to design and implement sanitary control measures. **Objective:** To evaluate the hygienic-sanitary conditions of Popular Restaurants in Brazil. **Method:** Cross-sectional, descriptive study carried out in 11 Popular Restaurants in the cities of São Luís and Paço do Lumiar (MA), São Paulo (SP), Niterói (RJ) and Brasília (DF). For the evaluation of the hygienic-sanitary conditions, the Checklist of Good Practices for Food Services was applied, based on RDC nº 216/2004 and nº 275/2002, of the National Health Surveillance Agency, containing 156 items categorized into 12 groups of evaluation. The percentage of adequacy of the establishments was calculated, being classified as: “Adequate”, “Partially adequate” and “Inadequate”. **Results:** The hygienic-sanitary conditions of the Popular Restaurants evaluated were considered adequate, with an overall average of 85.4%. The group “Buildings, facilities, equipment, furniture and fixtures” had the lowest average adequacy (73,7%). The “Responsibility” group exhibited 100,0% adequacy. **Conclusions:** Thus, Popular Restaurants presented adequate hygienic-sanitary conditions for the production of meals. However, there is a need to correct the inadequacies found, in order to guarantee the distribution of safer meals and the promotion of the health of diners.

**Keywords:** Good handling practices; Foodborne Diseases; Hygiene; Restaurants; Food safety.

## REFERÊNCIAS

- BARBOSA, Alice Rossi. **Avaliação da qualidade sanitária de alimentos em instituições de longa permanência para idosos no município de Belo Horizonte**. 2018. Dissertação (Mestrado). Curso de Pós-Graduação em Ciências de Alimentos da Faculdade de Farmácia. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2018.
- BERNARDES, N. B. *et al.* Intoxicação alimentar: um problema de saúde pública. **Id on line Revista Multidisciplinar e de Psicologia**. v.12, n. 42, p. 894-906, 2018.
- BRANDÃO, T. B. C. *et al.* Adequação numérica de nutricionistas e condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição escolares de Maceió, Alagoas. **Segurança Alimentar Nutricional**. Campinas, v. 27, e020026, p. 1-8, 2020.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Resolução - RDC nº 216/2004. 3. ed. Brasília: ANVISA, 2020. 44p. Disponível em: <<https://www.gov.br>>. Acesso em: 09 ago. 2022.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos**. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 158 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos). Disponível em: <<http://bvsmms.saude.gov.br>>. Acesso em: 15 set. 2021.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**: Brasília, 17 set. 2004. Disponível em: <<https://bvsmms.saude.gov.br>>. Acesso em: Acesso 31 ago. 2021.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial União**: Brasília, 06 nov. 2002. Disponível em: <<https://bvsmms.saude.gov.br>>. Acesso em: 31 ago. 2021.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual Programa Restaurante Popular**. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, set. 2004. Disponível em: <<https://bvsmms.saude.gov.br>>. Acesso em: 15 set. 2021.
- FERRAZ, R. R. N. *et al.* Investigação de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos como ferramenta de gestão em saúde de Unidades de Alimentação e Nutrição. **RACI, Getúlio Vargas**. v. 9, n. 19, p. 1-10, jan./jul, 2015.

FERREIRA, C. A.; LIMA, V. S.; AGUIAR, L. P. Condições higiênicas sanitárias dos Serviços de Alimentação no Brasil: uma revisão integrativa. **Research, Society and Development**. v. 9, n. 10, e499108156, p. 1-17, 2020.

GUIMARÃES, A. *et al.* Tendência do Food Service: oferecer alimentação saudável. **Nutrição em Pauta**. São Paulo, mar./abr. 2001; ano IX;47. Disponível em: <<https://www.nutricaoempauta.com.br>>. Acesso em: 15 set. 2021.

LENZ, B. E. *et al.* Verificação de boas práticas em duas Unidades de Alimentação e Nutrição inseridas em dois municípios do Rio Grande Do Sul. **Revista Simbio-Logias**. v. 11, n.15, p. 62-76, 2019.

LIMA, LUCIANA BATISTA DE. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias de Restaurantes Populares no Rio Grande do Norte**. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. Curso de Nutrição. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Rio Grande do Norte, 2016.

LIRA, C. R. N.; CASTRO, L. N.; FONSECA, M. C. P. Tempo e temperatura em refeições transportadas. **Revista Desafios**. v. 6, n. 3, p. 129-4, 2019.

MACEDO, I. M. E. *et al.* Análise microbiológica da água de consumo em Serviços de Alimentação em municípios de Pernambuco (Nordeste do Brasil). **Brazilian Journal of Development**. Curitiba, v. 7, n. 11, p. 103530-42, 09 nov. 2021.

MATOS, T. M.; FERREIRA, F. V.; GIRÃO, M. V. D. Aspectos higiênico-sanitários e controle do binômio tempo e temperatura em Unidades de Alimentação e Nutrição de um Centro Universitário. **SaBios: Revista Saúde e Biologia**. v. 17, e02205, p. 1-12, 2022.

MELLO, A. G. *et al.* Estrutura físico-funcional de Restaurantes Populares do estado do Rio de Janeiro: influência sobre as condições higiênico-sanitária. **Demetra**. v. 8, n. 2, p. 91-101, 2013.

MORALES, T. S. P.; VIEIRA, V. B. R. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação. **Revista Científica**. v. 1, n. 1, p. 1-10, 2019.

OLIVEIRA, Aline Gomes de Mello de. **Condições higiênico-sanitárias na produção de refeições em Restaurantes Públicos Populares localizados no estado do Rio de Janeiro**. 2009. Dissertação (Mestrado). Curso de Pós-Graduação Strictu Sensu Mestrado em Vigilância Sanitária. Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2009.

PADRÃO, S. M.; AGUIAR, O. B. Restaurante Popular: a política social em questão. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 28, n. 3, e280319, p. 1-20, 22 jun. 2018.

REBOUÇAS, K. C. F. A. *et al.* Avaliação das condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais em Unidades de Alimentação e Nutrição de um estado do nordeste



brasileiro. **Revista Ensaios e Ciência**. v. 25, n. 1, p. 66-71, 2021.

SILVA, J. S.; GIOVANELLA, F. T.; FASSINA, P. Avaliação das boas práticas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um município do Vale do Taquari – RS. **Revista Simbio-Logias**. v. 13, n.18, p. 13-30, 2021.

VIANA, S. S. S. *et al.* Análise de conformidades em Unidades de Alimentação e Nutrição no Brasil. **Research, Society and Development**. v. 10, n. 14, e185101422070, 30 out. 2021.

ZANINI, E.; SILVEIRA, T.; SCHNEIDER, M. Política de Segurança Alimentar e Nutricional e sua relação com os Restaurantes Populares: o caso Toledo-PR. **Fag Journal Of Health**. v. 1, n. 2, p. 24-35, 31 jul. 2019.