

A IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS COMO ESTRATÉGIA PARA PROMOVER A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DOS CONSUMIDORES

Ozeane Lima Barros de Almeida¹

Carina Leite de Araújo Oliveira²

RESUMO

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) têm sido consideradas um relevante problema de saúde pública e tem como principal causa a falta de medidas higiênicas sanitárias satisfatórias durante a manipulação dos alimentos (CARVALHO, 2017). Por isso a preocupação com a qualidade do produto tem motivado o desenvolvimento e a criação de regulamentações e ferramentas de controle de qualidade como forma de garantir ao consumidor a inocuidade dos alimentos que serão consumidos (CUNHA; MAGALHÃES; BONNAS, 2013). Diante disso, o objetivo dessa revisão bibliográfica foi evidenciar a importância de um eficaz sistema de gestão da qualidade na produção de alimentos, a fim de promover a segurança alimentar de consumidores de refeições fora de casa. Após o estudo concluiu-se que um sistema de gestão da qualidade na produção de alimentos eficaz é essencial para que haja segurança alimentar de consumidores de refeições produzidas em unidades produtoras de refeições tanto comerciais como institucionais.

Palavras-chave: Segurança alimentar. Controle de qualidade em alimentos. Doenças transmitidas por alimentos.

THE IMPORTANCE OF GOOD PRACTICES IN FOOD PRODUCTION AS A STRATEGY TO PROMOTE FOOD AND NUTRITIONAL SAFETY OF CONSUMERS

ABSTRACT

¹ Acadêmica do Curso de Especialização em Gestão da Qualidade na Produção de Alimentos do Centro Universitário do Rio Grande do Norte (UNIRN). E-mail: ozeanenutricao@bol.com.br

² Professora do Curso de Especialização em Gestão da Qualidade na Produção de Alimentos do Centro Universitário do Rio Grande do Norte (UNIRN). E-mail: nutricao@unirn.edu.br

Foodborne Diseases (DTA) have been considered a relevant public health problem and have as main cause the lack of satisfactory sanitary hygienic measures during food handling (CARVALHO, 2017). Therefore, the concern with product quality has motivated the development and creation of quality control regulations and tools as a way to guarantee the consumer the safety of the foods that will be consumed (CUNHA; MAGALHÃES; BONNAS, 2013). Therefore, the objective of this literature review was to highlight the importance of an effective quality management system in food production in order to promote the food safety of consumers of meals outside the home. After the study it was concluded that an effective quality management system in food production is essential for food safety of consumers of meals produced in both commercial and institutional meal-producing units.

Keywords: Food Safety. Food quality control. Foodborne illness

1 INTRODUÇÃO

Na segunda metade do século XX, a sociedade brasileira passou por um processo de transformação devido ao desenvolvimento industrial e dentre essas mudanças, destaca-se os novos hábitos sociais e alimentares da população. As dificuldades impostas pelos longos deslocamentos e a extensa jornada de trabalho nas sociedades modernas, impedem que um grande número de pessoas realize suas refeições regulares em família, isso leva a um número cada vez maior de pessoas a fazerem refeições fora de casa, em decorrência do número de mulheres atuantes no mercado de trabalho e do ritmo acelerado da vida moderna. Essa mudança no comportamento do consumidor contribuiu para o desenvolvimento do comércio alimentício (BARBOSA et al., 2016). Diante disso, o setor de alimentação vem se tornando um mercado significativo na economia mundial, principalmente ao que se refere às refeições feitas fora de casa. A preferência dos consumidores por refeições mais convenientes influenciou o mercado de alimentação coletiva, fazendo-o crescer em todo mundo (MOREIRA; CRUZ; ABOURIHAN, 2017).

Atualmente, há grande preocupação do consumidor com a qualidade dos alimentos e com os riscos que eles podem causar a saúde; daí a importância de se seguir padrões obrigatórios de segurança alimentar (ANDREOTTI et al., 2007). O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) define o termo

segurança alimentar e nutricional como “o direito de todos e garantia de condições de acesso aos alimentos básicos, seguros e de qualidade, em quantidade suficiente, de modo regular e permanente, e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais” (MARINHO et al.,2015).

A produção de refeições abrange um conjunto de ferramentas de um serviço organizado, para a garantia da qualidade e segurança aos comensais, possui como fim promover, manter ou mesmo recuperar a saúde individual e coletiva dos usuários que se beneficiam da alimentação servida, compreendendo uma sequência de atos destinados a escolha dos produtos e da matéria-prima, promoção e manutenção da higiene do ambiente e dos manipuladores, respeito à relação entre tempo e temperatura na manipulação e conservação dos alimentos, além de fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos, visando atender às necessidades nutricionais de seus clientes (PROENÇA, 2005; BARBOSA et al, 2016).

Assim, a política de segurança alimentar e nutricional se constitui a partir de dois componentes básicos: o componente alimentar relacionado à produção, disponibilidade, comercialização e acesso ao alimento, e o componente nutricional relacionado às práticas alimentares e a utilização biológica do alimento, e ao estado de nutrição da população (GIOVANNETTI; GUEDES; SOUZA, 2016). O cuidado, a atenção e o cumprimento de todos os procedimentos e diretrizes relacionados com a segurança do alimento nos serviços de alimentação são fatores muito importantes, pois qualquer problema pode comprometer a saúde do consumidor (SOUZA, 2012). Com isso, surge a necessidade da implantação de um sistema de gestão da qualidade eficaz para que este produto reconhecido mantenha suas características tradicionais atendendo aos padrões de qualidade cada vez mais rígidos pela legislação brasileira vigente, coordenados pelo Ministério da Saúde e da Agricultura (ARAÚJO; BITTENCOURT; SANTOS, 2015).

Nesse sentido, o presente artigo teve como objetivo evidenciar através de uma revisão bibliográfica, a importância de um eficaz sistema de gestão da qualidade na produção de alimentos, a fim de promover a segurança alimentar e nutricional de consumidores de refeições fora de casa.

2 METODOLOGIA

Esse estudo se caracteriza como uma pesquisa exploratória bibliográfica de estudos publicados nos últimos 10 anos. As informações foram obtidas nas bases de dados da scielo, periódicos capes e bireme, e no site de busca google acadêmico, usando como palavras e expressões chaves: Segurança Alimentar, Controle de Qualidade em Alimentos, Doenças Transmitidas por Alimentos, durante o período de novembro e dezembro de 2017.

3 RESULTADOS

A segurança alimentar é vista em pleno século XXI como um dos maiores desafios da humanidade, pois visa à oferta de alimentos livres de agentes que podem comprometer a saúde das pessoas, em quantidade e valores nutricionais adequados. Para tanto, é necessário cumprir um conjunto de normas relacionadas à produção, transporte e armazenamento, considerando as características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais dos alimentos, que permeiam todas as etapas da cadeia alimentar, iniciada na produção e finalizada no consumo (CHARAVARA, 2014). A qualidade dos alimentos pode ser comprometida por diversos fatores, nesse estudo iremos nos preocupar com a qualidade microbiológica dos alimentos. Por isso, para fins didáticos, essa revisão foi dividida em três etapas: Identificação das principais doenças transmitidas por alimentos (DTA) e suas causas; esclarecimento sobre as políticas e legislação que regulamentam o controle de qualidade na produção de refeições no Brasil e; descrição dos principais sistemas e processos que garantem o controle de qualidade na produção de alimentos.

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) têm sido consideradas um relevante problema de saúde pública e sua incidência cresce todos os anos no mundo, e tem como principal causa a falta de medidas higiênico sanitárias satisfatórias durante a manipulação dos alimentos (MARINHO et al.,2015; CARVALHO, 2017). As DTA apresentam-se de diferentes formas, desde sintomas brandos, até situações mais graves que podem precisar de auxílio médico ou levar à morte, ocasionando expressivas perdas econômicas, que afetam desde países com economia periférica até países de alto desenvolvimento econômico. Os

alimentos podem sofrer contaminação no decorrer de todas as etapas de produção e distribuição, pela atuação de diferentes agentes etiológicos constituídos por microrganismos patogênicos ou suas toxinas, agentes químicos e agentes físicos, e os agentes biológicos (microrganismos patogênicos) são os principais agentes envolvidos nas DTA (BATISTA; BEZERRA, 2016).

As DTA podem promover surtos que são apresentados quando duas ou mais pessoas se manifestam, num determinado intervalo de tempo, sinais e sintomas similares após ingestão de um mesmo alimento considerado contaminado por método de encerramento da investigação epidemiológica (EPIFÂNIO et al., 2015). Na descrição de um surto de DTA, alguns fatores precisam ser considerados: a situação; o número de pessoas afetadas; o índice de ataque por idade, sexo e raça; o número de pessoas que não foram atingidas, o agente e o período de incubação; a natureza clínica da doença; o veículo alimentar e o modo de transmissão para os alimentos e para as vítimas. Apesar disso, a maioria dos casos não é notificada, pois muitos agentes etiológicos presentes nos alimentos ocasionam ligeiras indisposições, fazendo com que a vítima não procure pelos serviços de saúde (MARINHO et al., 2015). Surtos de DTA são causados por agentes veiculados através da ingestão de água ou alimentos contaminados, que na maioria das vezes apresentavam-se normais, com odor e sabor característicos, porém não foram seguidas as normas de qualidade durante todo o processo de pré-preparo e preparo, comprometendo assim a qualidade do produto (MARINHO et al., 2015).

A investigação epidemiológica das DTA no Brasil ainda é insuficiente, somente uma pequena parcela dos casos é notificada aos órgãos de inspeção de alimentos. A notificação tem a finalidade de coletar dados necessários ao controle do surto, detectar as fontes de transmissão e os fatores de riscos relacionados, bem como diagnosticar a doença, identificar seus agentes etiológicos e apresentar medidas de controle e prevenção (KLEIN; BISOGNIN; FIGUEIREDO, 2017). Os sintomas mais comuns de DTA são vômitos e diarreias, podendo até ocorrer dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros. Para adultos saudáveis, a maioria das DTA dura alguns dias e não deixa sequelas; porém em crianças, grávidas ou idosas as consequências podem tornar-se mais graves, podendo até mesmo ocasionar o óbito (EPIFÂNIO et al., 2015). Com o objetivo de diminuir os riscos de DTA, ferramentas de gestão da segurança de alimentos devem ser implementadas, a fim de prevenir perigos químicos, físicos e

biológicos em toda a cadeia produtiva (SILVA, 2016).

Uma vez que as doenças veiculadas por alimentos são um dos principais fatores que contribuem para os índices de morbidade nos países da América Latina e do Caribe, a qualidade higiênico-sanitária como fator de segurança alimentar tem sido amplamente estudada e discutida. A preocupação com a qualidade do produto tem motivado o desenvolvimento e a criação de regulamentações e ferramentas como forma de garantir ao consumidor o que ele busca e atender às exigências de comercialização. Tal atenção deve-se principalmente pela ocorrência das doenças transmitidas por alimentos as quais geralmente se desenvolvem por múltiplas falhas peculiares aos serviços de alimentação (CUNHA; MAGALHÃES; BONNAS, 2013).

A legislação em segurança do alimento é geralmente entendida como um conjunto de procedimentos, diretrizes e regulamentos elaborados pelas autoridades, direcionados para a proteção da saúde pública (SOUZA, 2012). É importante a existência de legislações que estabeleçam fatores de qualidade que compreendam todas as etapas relacionadas à produção, processamento, armazenamento, conservação e exposição à venda, visando que os mesmos estejam adequados ao consumo. De acordo com a legislação nacional, todas as indústrias e fornecedores de alimentos são obrigados a acompanhar normas e padrões que estabeleçam situações higiênico-sanitárias para armazenagem e manipulação de alimentos.

Essa necessidade de constante melhoramento da qualidade sanitária e das ações de fiscalização na área de alimentos, fez com que o Ministério da Saúde no Brasil gerasse as portarias: 1428 de 26 de dezembro de 1993 e a 326 de 30 de julho de 1997, com o objetivo de orientar as fiscalizações sanitárias por meio do sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e os pontos os quais devem ser considerados na aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) (CECON; COMARELLA, 2016) e em 2004 a ANVISA publicou a RDC nº216 de 15 de setembro de 2004, que abrange os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias do alimento preparado. Essa legislação federal pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estadual, distrital e municipal, visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênicos sanitárias dos serviços de alimentação (CUNHA; MAGALHÃES; BONNAS, 2013). Amparada nas legislações vigentes, a Vigilância Sanitária busca tornar-se cada vez mais abrangente e eficaz, com a flexibilidade necessária para que possa

acompanhar a rápida evolução do setor de produção de alimentos e garantir cada vez mais a qualidade sanitária dos produtos ofertados no mercado (CECON; COMARELLA, 2016).

O Decreto-Lei nº 986/19695, que rege a prática da vigilância sanitária de alimentos no Brasil, institui normas gerais sobre alimentos e delega a responsabilidade do controle ao Ministério da Saúde (MS) e aos órgãos congêneres estaduais. A legislação representa o aprimoramento do controle sanitário e foi um dos passos preparatórios para a inserção do país como membro da Comissão do Codex Alimentarius FAO/OMS, para poder participar da normalização internacional de alimentos e expandir, além de suas fronteiras, o comércio desses produtos – fato que ocorreu já nos anos 1978 (FIGUEIREDO; RECINE; MONTEIRO, 2017).

As normas precisam ser constantemente atualizadas e revisadas, de forma a atender o dinamismo crescente do desenvolvimento tecnológico. Deve-se observar que o cuidado com a qualidade e segurança dos produtos, foi ampliada através dos procedimentos de inspeção com a centralização da fiscalização nos processos produtivos. Segundo a Lei 9782/99, “artigo 8, é de responsabilidade da ANVISA (2009), regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública, incluindo alimentos, bebidas, águas envasadas, seus insumos e suas embalagens” (CHARAVARA, 2014).

A resolução nº RDC 216 de 15 de setembro de 2004 é uma das mais recentes e mais utilizadas para serviços de alimentação e nutrição. Outra resolução amplamente utilizada é a Resolução nº RDC 275 de 21 de outubro de 2002 (CECON; COMARELLA, 2016). Devido à inexistência de portarias e normativas regulamentadoras das Boas Práticas de fabricação (BPF's) em ligação aos estabelecimentos fornecedores de alimentação, em 2004 a ANVISA publicou a RDC nº 216, que engloba os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênicos-sanitárias do alimento preparado. Em 4 de setembro de 1997, o MAPA publicou no Diário Oficial da União a portaria no 368 (BRASIL, 1997), que determina as Boas Práticas de Fabricação como sendo os procedimentos fundamentais para a obtenção de alimentos inócuos e saudáveis. Nessa portaria, encontramos regulamento técnico sobre condições higiênicos-sanitárias de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. De acordo com a Portaria nº 58 de 1993 do Ministério da Saúde, BPF são normas de procedimentos com a finalidade de

atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou serviço na área de alimentos, incluindo-se bebidas, utensílios e materiais em contato com alimentos. Sendo dessa forma, o Ministério da Saúde, dentro da sua competência, elaborou as portarias 1428 de 26/12/1993 e 326 de 30/7/1997, que estabelecem normas necessárias para inspeção sanitária por meio da verificação do Sistema de Análise de Perigo e Ponto Crítico de Controle (APPCC) da empresa produtora e de serviços de alimentos e os aspectos que devem ser levados em conta para a aplicação de boas práticas de fabricação (BPF), respectivamente (CUNHA; MAGALHÃES; BONNAS, 2013).

Já em 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou a RDC 275, que estabeleceu mais especificamente o Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para indústrias de alimentos. Essa Resolução aprovou o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos (CUNHA; MAGALHÃES; BONNAS, 2013). Amparada nas legislações vigentes, a Vigilância Sanitária busca tornar-se cada vez mais abrangente e eficaz, com a flexibilidade necessária para que possa acompanhar a rápida evolução do setor de produção de alimentos e garantir cada vez mais a qualidade sanitária dos produtos ofertados no mercado (CECON; COMARELLA, 2016).

Um sistema de gestão da qualidade eficaz deve ser implantado em todas as etapas envolvidas no processo produtivo, para que a matéria prima mantenha suas características tradicionais atendendo aos padrões de qualidade cada vez mais rígidos pela legislação brasileira vigente. Para que o objetivo seja alcançado, devem ser feitos controles desde a aquisição da matéria prima, passando pelo processamento, até o produto final (ARAÚJO; BITTENCOURT; SANTOS, 2015). A contínua busca pela qualidade, garantindo alimentos seguros e saudáveis e a crescente competitividade de mercado, faz com que os serviços de alimentação estejam, cada vez mais, preocupados com as Boas Práticas de Manipulação (BPM) (MOREIRA; CRUZ; ABOURIHAN, 2017).

Dentre as ferramentas e programas de qualidade mais utilizados pelas organizações encontra-se as Boas Práticas de Fabricação (BPF), Sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e o procedimento operacional

padronizado (POP) (ROSA, 2015).

O controle de qualidade no preparo de alimentos é muito importante e compreende as boas praticas de produção. Segundo a ANVISA, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) correspondem a um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos (GOBIS; CAMPANATTI, 2017). As normas e procedimentos exigidos na elaboração de produtos alimentícios requer avaliação periódica por meio da aplicação de roteiros de inspeção que contemplam os critérios de qualidade higiênico-sanitária para o consumo alimentar. Tal Regulamento estabelece os requisitos gerais essenciais de higiene e de boas práticas de fabricação, e medidas a serem tomadas pelos estabelecimentos que trabalham com elaboração de alimentos aptos para o consumo humano, visando assegurar a qualidade do produto final (ROSA, 2015).

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) significam uma importante ferramenta da qualidade para a obtenção de níveis adequados de segurança dos alimentos. Seu reconhecimento é um requisito da legislação vigente e faz parte dos programas de garantia da qualidade do produto. Além das questões que compreendem a qualidade dos alimentos, as BPF possibilitam um ambiente de trabalho mais operativo, contribuindo para a eficácia do processo de produção. São necessárias para fiscalizar possíveis fontes de contaminação cruzada e para garantir que o produto atenda às especificações de identidade e de qualidade (MACHADO; DUTRA; PINTO, 2015). A implementação de um Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) compreende: a alteração dos métodos de produção, a modificação de projetos das instalações, o desenvolvimento de cuidados com o uso e conservação dos equipamentos, a introdução de mudanças comportamentais e a alteração no sistema de gestão, além do estabelecimento de normas de manutenção e limpeza de equipamentos e instalações (GOBIS; CAMPANATTI, 2017).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabeleceu os POPs, que vão um pouco além do simples controle de higiene e são definidos como procedimentos escritos de forma objetiva, que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos (TOBIAS; PONSANO; PINTO, 2014). O Sistema APPCC, associado às BPF e aos POP, tem se revelado como ferramenta básica do sistema moderno de gestão da qualidade nas indústrias de alimentos,

garantindo a segurança dos produtos, reduzindo custos e aumentando a lucratividade, por meio da diminuição das perdas e do retrabalho. Além disso, essas ferramentas da qualidade aperfeiçoam processos e tornam desnecessárias boa parte das análises laboratoriais realizadas no sistema de controle de qualidade tradicional, tornando o processo de controle transparente e confiável (TOBIAS; PONSANO; PINTO, 2014).

O manual de Boas Práticas em Serviços de Alimentação deve conter todos os procedimentos que precisam ser adotados, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. A implantação do manual de Boas Práticas é fundamental para produção e comercialização de alimentos de qualidade e que garantam a integridade do consumidor, se fazendo necessário o comprometimento de todos para que se cumpram os requisitos que constam no manual.

São as condições mínimas para a produção de alimentos seguros, uma vez que visam diminuir as fontes de contaminação química, física e biológica provenientes das matérias-primas, água, instalações, equipamentos, utensílios, vetores e pragas urbanas, assim como dos manipuladores de alimentos (SILVA, 2016).

4 CONCLUSÃO

Um eficaz sistema de gestão da qualidade na produção de alimentos é essencial para que haja segurança alimentar de consumidores de refeições produzidas em unidades produtoras de refeições tanto comerciais como institucionais. Esse sistema de gestão é regulamentado por órgãos como o Ministério da Saúde e Agência Nacional de vigilância Sanitária (ANVISA) os quais estabelecem através de decretos, resoluções e portarias as normas técnicas que norteiam as boas práticas para a manipulação de alimentos em todas as etapas da cadeia produtiva de alimentos, garantindo a oferta de refeições seguras e adequadas à legislação vigente. Dentre as ferramentas e programas de qualidade mais utilizados pelas organizações encontra-se as Boas Práticas de Fabricação (BPF), Sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e o procedimento operacional padronizado (POP), os quais devem estar descritos no manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, documento obrigatório em

todas as unidades produtoras de refeições e alimentos.

REFERÊNCIAS

ANDREOTTI, A. et al. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. **Iniciação Científica Cesumar**, v. 5, n. 1, p. 29-33, 2007.

ARAÚJO, A. L.; BITTENCOURT, J. V. M.; SANTOS, M. H. R. Implementação das ferramentas da qualidade em gelados comestíveis. **Revista Científica on-line-Tecnologia, Gestão e Humanismo**, v. 5, n. 1, 2015.

BARBOSA, L. G. et al. Avaliação de estafilococos coagulase positiva em uma unidade de alimentação pública do estado de Minas Gerais. **Revista Científica da Faminas**, v. 10, n. 1, 2016.

BATISTA, F. V. B.; BEZERRA, V. M. Ocorrência de doenças transmitidas por alimentos no município de Vitória da Conquista, Bahia. **Cadernos ESP**, v. 9, n. 1, p. 27, 2016.

CARVALHO, Eulália Cristina Costa de. **Segurança alimentar**: situação dos serviços de alimentação no Bairro Vila Esperança, São Luís (MA), Brasil. 2017. 129 f. Dissertação (Programa de Pós-graduação em Saúde e Ambiente/CCBS) – Universidade Federal do Maranhão. São Luis, 2017.

CECON, T. S. F.; COMARELLA, L. Check List de Avaliação Higiênico-Sanitária para Unidades de Alimentação e Nutrição. **Revista Saúde e Desenvolvimento**, v. 8, n. 4, p. 136-158, 2016.

CHARAVARA, Jéssica. **A manutenção da qualidade no armazenamento de frios**: um estudo de caso em um supermercado da região sudoeste do Paraná. 2014. 52 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Pato Branco, 2014.

CUNHA, F. M. F.; MAGALHÃES, M. B. H.; BONNAS, D. S. Desafios da gestão da segurança dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição no Brasil: uma revisão. **Contextos da Alimentação**: Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v. 1, n. 2, 2013.

EPIFÂNIO, I. S. et al. Diagnóstico de risco relacionado a Doenças Transmitidas por Alimentos no Programa de Saúde da Família (PSF). **Ciência Veterinária nos Trópicos**, v. 18, n. 3, p. 13-17, 2015.

FIGUEIREDO, A. V. A.; RECINE, E.; MONTEIRO, R. Regulação dos riscos dos alimentos: as tensões da Vigilância Sanitária no Brasil. **Ciência e Saúde Coletiva**, n. 22, v. 7, 2017.

GIOVANNETTI, A.; GUEDES, R.; SOUZA, C. Segurança alimentar através da conscientização da interferência do preparo, consumo e armazenamento dos alimentos na prevenção de doenças com a mudança de hábitos cotidianos. **Anais do Congresso de Pesquisa e Extensão e da Semana de Ciências Sociais**, UEMG/Barbacena, v. 3, n. 3, 2016.

GOBIS, M. A.; CAMPANATTI, R. Os benefícios da aplicação de ferramentas de gestão de qualidade dentro das indústrias do setor alimentício. **HÓRUS**, v. 7, n. 1, p. 26-40, 2017.

KLEIN, L. R.; BISOGNIN, R. P.; FIGUEIREDO, D. M. Estudo do perfil epidemiológico dos surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar no Rio Grande do Sul: uma revisão dos registros no Estado. **Hygeia**, v. 13, n. 25, p. 48-64, 2017.

MACHADO, R. L. P.; DUTRA, A. S.; PINTO, M. S. V. **Boas Práticas de Fabricação (BPF)**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015.

MARINHO, G. A. et al. Perfil epidemiológico das Doenças Transmitidas por Alimentos e seus fatores causais na região da Zona da Mata Sul de Pernambuco. **Journal of Health Sciences**, v. 17, n. 4, 2015.

MOREIRA, A. M. D. F.; CRUZ, D. F. D.; ABOURIHAN, C. L. S. Atualização do manual de controle higiênico-sanitário de uma instituição de longa permanência para idosos. **Cadernos da Escola de Saúde**, v. 1, n. 7, 2017.

PROENÇA, R. P.R. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: UFSC, 2005.

ROSA, Priscila Tavares. Implantação do manual de boas práticas de manipulação em cozinha pedagógica de uma instituição de ensino na cidade de Campo Mourão – PR. 2015. 176 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Campo Mourão, 2015.

SILVA, D. C. D. **Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) em steaks preparados em serviço de alimentação.** 2016. 57 f. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos. Curso de Engenharia de Alimentos.

SOUZA, M. A. Boas práticas para padarias e confeitarias. 2012. 53 f. Monografia (Engenharia de Alimentos). Universidade Federal do Rio Grande do Sul – Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre, 2012.

TOBIAS, W.; PONSANO, E. H. G.; PINTO, M. F. Elaboração e implantação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle no processamento de leite pasteurizado tipo A. **Ciência Rural**, v. 44, n. 9, 2014.