

AVALIAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UM ESTABELECIMENTO MANIPULADOR DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO-SP

ASSESSMENT OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES IN A FOOD HANDLING ESTABLISHMENT IN THE MUNICIPALITY OF SÃO PAULO-SP

DOI: 10.16891/2317-434X.v14.e1.a2026.id3333

Recebido em: 21.08.2024 | Aceito em: 30.04.2026

Milena Gomes Segantim^a, Priscila Neder Morato^{a*}

Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul – UEMS, Dourados – MS, Brasil^a

***E-mail: primorato@uems.br**

RESUMO

A segurança alimentar é um tema de extrema importância, pois os alimentos apesar de serem essenciais à saúde do corpo humano, se não manuseados adequadamente, podem acarretar diversas doenças. Por esta razão, foram desenvolvidos regulamentos visando à garantia da inocuidade dos alimentos, dentre eles, as Boas Práticas de Fabricação (BPFs), que são requisitos a serem seguidos para que o alimento esteja seguro desde a obtenção da matéria-prima até a chegada desses produtos ao consumidor, evitando a ocorrência de possíveis doenças. Esse trabalho teve como objetivo acompanhar a rotina de um restaurante, localizado em São Paulo-SP, avaliando as condições higiênico-sanitárias e orientar sobre as BPFs. Para avaliar a implementação das BPFs, foram utilizados os checklists da Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a Portaria CVS-5 da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo e a Portaria SMS-G nº 2619/11 da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo. Com relação as leis supracitadas, o estabelecimento enquadrou-se no grupo 2, com 51% a 75% de atendimento aos itens, considerado com a qualidade sanitária satisfatória. As principais não conformidades encontradas foram a ausência dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), alguns hábitos dos manipuladores e certos requisitos das normativas não se aplicavam ao estabelecimento. Como o empreendimento já apresenta o Manual de Boas Práticas de Fabricação, foi proposto a formalização de dois POPs com base na necessidade do restaurante, um sobre Manejo de Resíduos Sólidos e o outro sobre Higieneização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios.

Palavras-chave: Segurança Alimentar; Higiene; Manipulação.

ABSTRACT

Food safety is an extremely important issue, because although food is essential to the health of the human body, if not handled properly, it can cause several diseases. For this reason, regulations have been developed to ensure food safety, including Good Manufacturing Practices (GMPs), which are requirements to be followed so that food is safe from the moment the raw material is obtained until the products reach the consumer, preventing the occurrence of possible diseases. This study aimed to monitor the routine of a restaurant located in São Paulo-SP, evaluating the hygienic and sanitary conditions and providing guidance on GMPs. To evaluate the implementation of GMPs, the checklists of the Collegiate Board Resolution (RDC) No. 275/2002 of the National Health Surveillance Agency (ANVISA), Ordinance CVS-5 of the São Paulo State Health Department, and Ordinance SMS-G No. 2619/11 of the São Paulo Municipal Health Department were used. Regarding the aforementioned laws, the establishment was classified in group 2, with 51% to 75% compliance with the items, considered to have satisfactory sanitary quality. The main non-conformities found were the absence of Standardized Operating Procedures (SOPs), some habits of the handlers and certain requirements of the regulations that did not apply to the establishment. Since the enterprise already has the Good Manufacturing Practices Manual, it was proposed to formalize two SOPs based on the restaurant's needs, one on Solid Waste Management and the other on Sanitation of Facilities, Equipment, Furniture and Utensils.

Keywords: Food Safety; Hygiene; Handling.

INTRODUÇÃO

O alimento é um elemento fundamental para o bom funcionamento do corpo, auxiliando em um cotidiano mais saudável, além de proporcionar prazer e bem-estar aos indivíduos. Atualmente a população, em geral, escolhe o alimento de acordo com alguns aspectos, que podem estar relacionados ao valor nutricional, preço, aparência, certificados de qualidade e entre outros. Porém, quando se considera o aspecto de qualidade para a indústria de alimentos, a segurança do produto é sempre fator determinante, pois qualquer problema pode comprometer a saúde do consumidor (Bregolin. *et al.*, 2021).

Os alimentos, por mais que promovam saúde ao corpo humano, se forem produzidos, processados, armazenados e manuseados da maneira incorreta podem transmitir diversas doenças. A contaminação do alimento pode acontecer por presença de qualquer material estranho, podendo caracterizar-se como perigo químico, físico e biológico (ANVISA, 2004).

Partindo desta premissa, surgiram, na década de 90, os Sistemas de Gestão de Segurança dos Alimentos, conhecidos internacionalmente pela sigla FSMS (Food Safety Management System), como as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que logo foram incorporadas nas legislações sanitárias (Griffith, 2006).

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) representam uma importante ferramenta da qualidade para o alcance de níveis adequados de segurança dos alimentos. Abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos e pelos serviços de alimentação para o correto manuseio de alimentos, abrangendo desde as matérias-primas até o produto, de forma a garantir a segurança e integridade do consumidor. As BPFs estabelecem requisitos fundamentais que vão desde a instalação física, infraestrutura, regras de higiene pessoal e limpeza do local de trabalho, até a descrição dos procedimentos envolvidos no processamento do produto. O Manual de Boas Práticas de Fabricação é um documento que relata todas as boas práticas que devem ser realizadas para que o alimento chegue ao seu destino de forma segura (Brasil, 2004).

Portanto, a aplicação das Boas Práticas de Fabricação é fundamental não apenas para proteger a saúde dos consumidores, diminuindo os riscos de

contaminação, mas também para garantir a viabilidade e o sucesso a longo prazo das empresas, devido a qualidade dos produtos fornecidos. Ademais, o Procedimento Operacional Padrão (POP), oriundo da BPF, foi proposto para padronizar as atividades, a fim de facilitar a compreensão das pessoas que irão aplicá-lo e servir como um guia quando a atividade for realizada. Para o acompanhamento e fiscalização dessas atividades, são usados *checklists* propostos na RDC nº 275 da ANVISA, que facilitam identificar o cumprimento de itens obrigatórios, a necessidade de correção ou revisão, e adequar as condições de produção e comercialização de alimentos. Sendo assim, a garantia da segurança e qualidade de alimentos é de fundamental importância, e estudos que avaliem as condições higiênicas e práticas de manipulação e preparo de alimentos são pertinentes. O objetivo desse trabalho foi acompanhar a rotina de um estabelecimento produtor de alimentos, orientando sobre as Boas Práticas de Fabricação, visando contribuir com a qualidade e segurança dos alimentos produzidos e comercializados

MATERIAIS E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada em um restaurante de comida japonesa, situado na região oeste do município de São Paulo, onde foram aplicados três *checklists* diferentes para verificar as condições higiênicas-sanitárias perante a legislação. Foi implantado o *checklist* da RDC nº 275, promulgada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) em 2002; o *checklist* encontrado na Portaria CVS-5 da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo de 2013, o *checklist* da Portaria SMS-G nº 2619/11 da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo. A observação do local foi efetuada começando pela área externa do estabelecimento e posteriormente pela área interna, partindo primeiramente da área limpa e seguindo para a área suja, seguindo o fluxo de produção até o descarte.

O restaurante foi vistoriado por meio de uma avaliação realizada aplicando os *checklists* da legislação federal, estadual e municipal, de acordo com os requisitos de cada normativa.

Em relação ao *checklist* da normativa federal, os itens preenchidos foram avaliados da seguinte maneira: **SIM**, quando esse item está de acordo com o que foi

descrito; **NÃO**, quando o item não está de acordo com o que foi descrito e por fim, **NÃO SE APLICA (N.A)**, quando o item citado não é compatível com a realidade do estabelecimento. Após os itens serem julgados, o local pode ser classificado em três grupos diferentes: Grupo 1: de 76% a 100% das conformidades foram atendidas; Grupo 2: de 51% a 75% das conformidades foram atendidas; Grupo 3: de 0% a 50% das conformidades foram atendidas.

Para saber em qual dos grupos que o local está enquadrado, foi realizada uma contagem dos itens que estão em conformidade e calculada em porcentagem em relação ao número total de itens.

Com relação ao *checklists* estadual, os itens preenchidos foram analisados do seguinte modo: **SIM**, quando esse item está de acordo com o que foi descrito; **NÃO**, quando o item não está de acordo com o que foi descrito e por fim, **NÃO SE APLICA (NA)**, quando o item citado não é compatível com a realidade do estabelecimento. Após os itens serem julgados, o local pode ser classificado em dois grupos diferentes: Resultado Satisfatório e Resultado Insatisfatório.

Para saber em qual dos grupos que o local estava enquadrado, foi realizada uma contagem dos itens que estavam em conformidade e calculado a porcentagem em relação ao número total de itens. Se o local cumpriu com cerca de 60% das conformidades descritas no *checklists*, o resultado foi considerado satisfatório; se o local cumpriu com um valor inferior a 60% das conformidades, o resultado foi considerado insatisfatório.

De acordo com a normativa municipal, os itens foram averiguados da seguinte forma: **SIM**, quando esse item está de acordo com o que foi descrito; **NÃO**, quando o item não está de acordo com o que foi descrito, **NÃO SE APLICA (NA)**, quando o item citado não é compatível com a realidade do estabelecimento e **NÃO OBSERVADO (NO)**, quando o item citado não foi visto pelo aplicador dos *checklists*. Cada item também estava sendo avaliado como: **IMPRESINDÍVEL (I)**, quando o item é obrigatório, pois influencia no grau crítico de qualidade e segurança dos alimentos; **NECESSÁRIO (N)**, quando o item influencia em um grau menos crítico, o item necessário que não for cumprido na primeira inspeção, será considerado **IMPRESINDÍVEL** na próxima inspeção e **RECOMENDÁVEL (R)**, quando o item não possui grau crítico a qualidade e segurança dos alimentos,

porém se os itens recomendáveis não forem cumpridos na primeira inspeção, ele será considerado **NECESSÁRIO** na próxima inspeção. Para avaliar o local, foi feita uma contagem dos itens considerados imprescindíveis e quais deles foram atendidos, também uma contagem dos itens considerados necessários, e se a maioria desses itens foram cumpridos. Se após essas contagens, 60% dos itens estarem dentro das conformidades, o resultado da inspeção pode ser considerado como resultado satisfatório.

Visando maior qualidade e segurança dos alimentos, foram elaborados dois POPs de acordo com as necessidades que o restaurante apresentava. Um deles é sobre o manejo de resíduos sólidos e o outro sobre a higiene de instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados no local. Os documentos foram encaminhados a gerente proprietária para serem implantados.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

O presente estudo foi desenvolvido no mês de julho de 2024, em um restaurante de comida japonesa, localizado na zona oeste da cidade de São Paulo-SP.

O restaurante apresenta uma equipe de quinze funcionários, que ficam distribuídos na cozinha e na área de manipulação de alimentos e bebidas, atendimento aos clientes, auxiliares de limpeza e setor administrativo.

No *checklist* da normativa Federal, ao todo foram contabilizados 164 (cento e sessenta e quatro) itens, apresentados na Figura 1, 113 (cento e treze) itens que estão dentro das conformidades, correspondendo a 69%; 31 (trinta e um) itens que não estão dentro das conformidades, correspondendo a 19% e 20 (vinte) itens que não se aplicam com a realidade do estabelecimento estudado, correspondendo a 12%.

O estabelecimento enquadrou-se no Grupo 2, tendo em vista que atendeu 51% a 75% das conformidades citadas. Segundo a RDC nº 275, que estabelece padrões para as atividades realizadas em estabelecimentos produtores/industrializadores em todo o território nacional; porém, como o estabelecimento estudado é um produtor de alimentos e não industrializador, alguns tópicos não se aplicaram ao local.

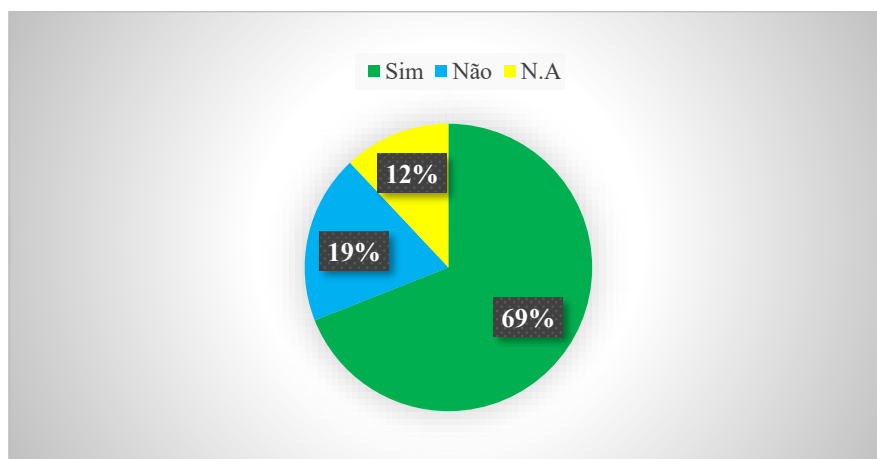
O estabelecimento apresenta a estrutura da edificação conservada, livre de rachaduras, bolores e infiltração; possui paredes lisas e a pintura está preservada; o piso e teto são impermeáveis as janelas e portas estão

em bom estado de conservação. O estado de conservação de uma cozinha é importante pois bolores e infiltrações facilitam o acúmulo de sujeira e a proliferação de microrganismos indesejáveis, que podem influenciar na qualidade do alimento, além de colocar não só os clientes a um perigo biológico, mas também os funcionários

daquele local (Brasil, 2004).

Outro ponto a ser ressaltado, é a ausência dos POPs, que por mais que o estabelecimento possua o Manual de Boas Práticas, os POPs auxiliam o funcionário de maneira clara como realizar os procedimentos descritos no manual.

Figura 1. Resultados do *Checklist* baseado na RDC nº 275 da ANVISA, de 21 de outubro de 2002, realizado no restaurante estudado.



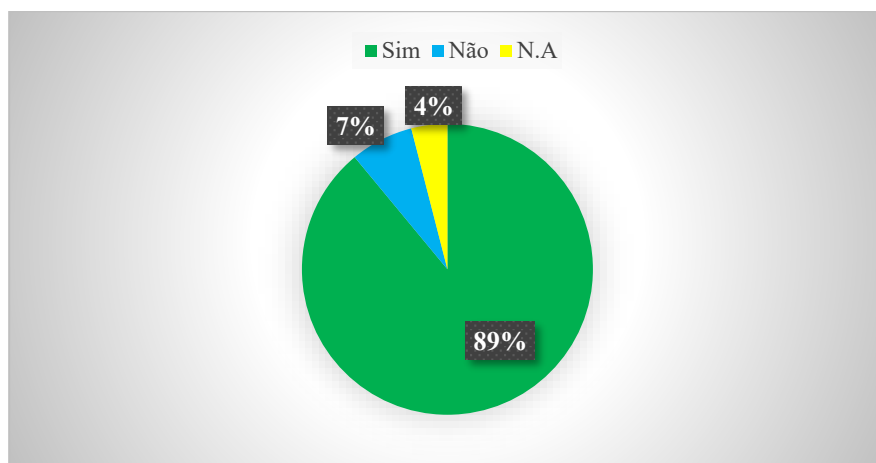
Legenda: Os itens preenchidos foram avaliados da seguinte maneira: SIM, quando esse item está de acordo com o que foi descrito; NÃO, quando o item não está de acordo com o que foi descrito e por fim, NÃO SE APLICA (N.A.), quando o item citado não é compatível com a realidade do estabelecimento.

O *checklist* do Âmbito Estadual possui 55 (cinquenta e cinco) itens, resultando em: 49 (quarenta e nove) foram classificados como **SIM**, correspondendo a 89%; 5 (cinco) itens foram classificados como **NÃO**, correspondendo a 7% e 4 (quatro) itens não se aplicam ao local, correspondendo a 4%, como é observado na Figura 2.

De acordo com as informações citadas acima, como o restaurante teve a porcentagem acima de 60% das conformidades atendidas, o resultado é considerado satisfatório. Os itens considerados **NÃO** e **NÃO SE APLICA**, foi devido a alguns aspectos pontuais que o restaurante não possui, como: não ter uma placa informando sobre a higienização de frutas, legumes e

verduras. Também foi encontrado o uso de ovos crus na elaboração de alguns pratos, o que é proibido de acordo com legislação estadual. Cabe salientar, que entre os principais alimentos relacionados aos surtos de *Salmonella*, um importante patógeno envolvido em casos e surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), estão os ovos e alimentos à base de ovos crus ou mal-cozidos. A complexa epidemiologia de *Salmonella* dificulta seu controle no ambiente de produção avícola e representa uma constante preocupação em termos de segurança alimentar, tanto na produção quanto no processamento e consumo de ovos (Barancelli, Martin, Porto, 2012).

Figura 2. Resultados do *Checklist* da Portaria CVS-5 da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo realizado no restaurante estudado.

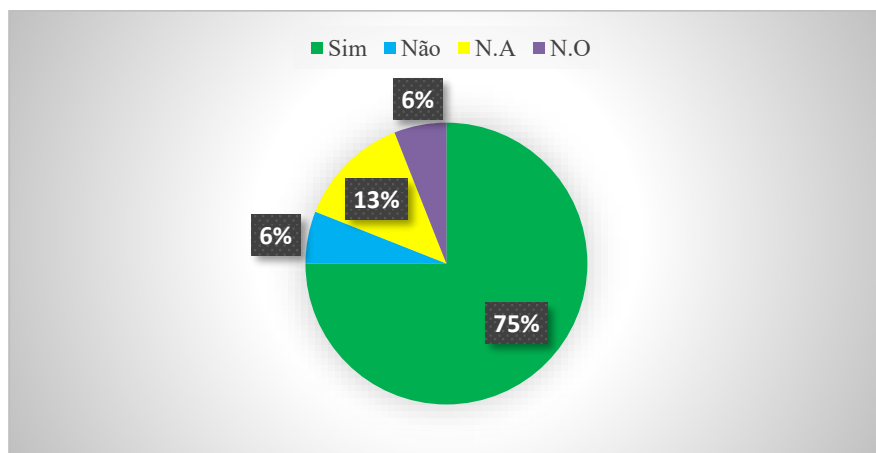


Legenda: os itens preenchidos foram analisados do seguinte modo: **SIM**, quando esse item está de acordo com o que foi descrito; **NÃO**, quando o item não está de acordo com o que foi descrito e por fim, **NÃO SE APLICA (NA)**, quando o item citado não é compatível com a realidade do estabelecimento.

No âmbito municipal, na Análise por Critério de Avaliação, foram contabilizados 145 (cento e quarenta e cinco) itens. Na Figura 3 é possível observar que: 109 (cento e nove) itens classificados como **SIM**, correspondendo a 75%; 9 (nove) itens classificados como

NÃO, correspondendo a 6%; 18 (dezenove) itens classificados como **NÃO SE APLICA (NA)**, correspondendo a 13%; 9 (oito) itens classificados como **NÃO OBSERVADO (NO)**, correspondendo a 6%.

Figura 3. Resultados dos Critérios Gerais do *checklist* da Portaria SMS-G nº 2619/11 da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo realizado no restaurante estudado.



Legenda: os itens foram averiguados da seguinte forma: **SIM**, quando esse item está de acordo com o que foi descrito; **NÃO**, quando o item não está de acordo com o que foi descrito, **NÃO SE APLICA (NA)**, quando o item citado não é compatível com a realidade do estabelecimento e **NÃO OBSERVADO (NO)**, quando o item citado não foi visto pelo aplicador dos *checklists*.

Como nesse *checklist* também apresentam classificação em cada item além dos critérios de avaliação, essas classificações foram analisadas de forma segregada.

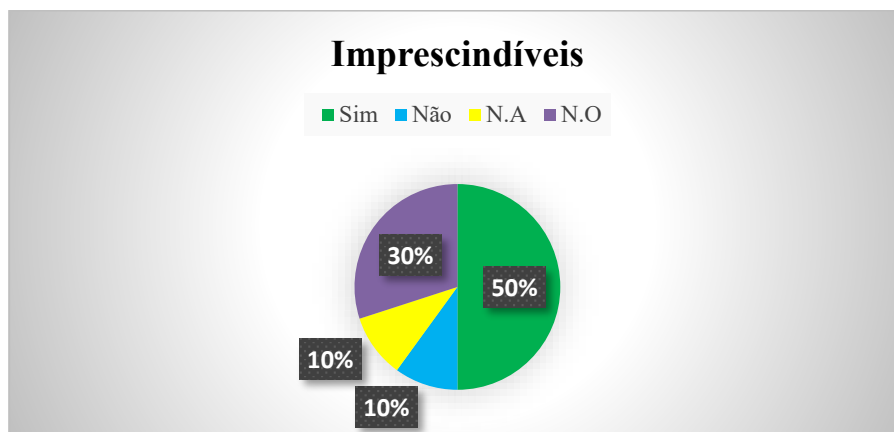
Portanto, a Figura 4 expressa que os itens considerados **IMPREScindÍVEIS (I)** totalizaram em 20 (vinte) itens, onde 10 (dez) itens foram avaliados como **SIM**, correspondendo a 50%; 2 (dois) itens avaliação como **NÃO**, correspondendo a 10%; 2 (dois) itens avaliados como **NÃO SE APLICA (NA)**, correspondendo a 10%; e 6 (seis) itens avaliados como **NÃO OBSERVADO (NO)**, correspondendo a 30%.

Alguns dos aspectos positivos encontrados em relação a este tópico é que estabelecimento está conectado à rede de abastecimento de água de São Paulo, que é a Companhia de Saneamento Básico de São Paulo - SABESP. O gelo é oriundo de água potável quando produzido no local. Os manipuladores estão sempre com as mãos limpas e sem ferimento, caso haja algum

ferimento, são utilizadas luvas. Segundo o Ministério da Saúde, o uso das luvas nesse caso, são importantes para reduzir o risco de disseminação de micro-organismos que estão presentes nas mãos dos manipuladores, afim de evitar contaminação cruzada (Brasil, 2009).

Já os itens que não puderam ser acompanhados, foi a recepção dos alimentos e as mensurações das temperaturas. Um fato não conforme encontrado, é que os alimentos que foram descongelados, são recongelados. Esse tipo de ação além prejudicar os aspectos sensoriais e nutricionais do alimento, possibilita, durante o tempo de descongelamento a proliferação de bactérias. Sendo que o recongelamento não elimina as bactérias, a não ser que o alimento seja cozido e após isso congelado. Assim é importante que o manipulador de alimentos não realize esse tipo de prática (Núcleo de Estudos em Qualidade de Alimentos, 2012).

Figura 4. Resultados dos itens Imprescindíveis do *Checklist* no Âmbito Municipal realizado no restaurante estudado.



Legenda: os itens foram analisados da seguinte forma: SIM, quando esse item está de acordo com o que foi descrito; NÃO, quando o item não está de acordo com o que foi descrito, NÃO SE APLICA (NA), quando o item citado não é compatível com a realidade do estabelecimento e NÃO OBSERVADO (NO), quando o item citado não foi visto pelo aplicador dos *checklists*.

Os itens considerados **NECESSÁRIOS (N)** totalizaram em 121 (vinte) itens, onde 98 (noventa e oito) itens foram avaliados como **SIM**, correspondendo a 81%; 7 (sete) itens avaliação como **NÃO**, correspondendo a 6%; 14 (quatorze) itens avaliados como **NÃO SE APLICA (NA)**, correspondendo a 11% e 2 (dois) itens avaliados como **NÃO OBSERVADO (NO)**, correspondendo a 2%. Como pode ser observado na Figura 5.

A maioria dos aspectos observados foram positivos, levando em consideração que o restaurante conseguiu atender 81% das conformidades. Um item observado foi o cuidado em relação a validade dos alimentos, diariamente os funcionários fazem o controle de qualidade dos produtos. Os itens que não se aplicaram ao restaurante, foi com relação a câmara fria e área de venda, pois o restaurante não possui. Dentre as não

conformidades encontradas, podemos citar o fato de os manipuladores não utilizarem touca para a proteção dos cabelos, e usarem apenas um boné, como uniforme dos funcionários. A RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Anvisa, preconiza a proteção dos cabelos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para essa finalidade

(Brasil, 2004). Uma sugestão foi a utilização de touca abaixo do boné. Cabe salientar, que a presença de cabelos no alimento, além de ser uma experiência desagradável ao cliente, também pode acarretar, a contaminação biológica do alimento (Bertolino, 2019).

Figura 5. Resultados dos itens Necessários do *Checklist* no Âmbito Municipal realizado no restaurante estudado.



Legenda: os itens foram analisados da seguinte forma: SIM, quando esse item está de acordo com o que foi descrito; NÃO, quando o item não está de acordo com o que foi descrito, NÃO SE APLICA (NA), quando o item citado não é compatível com a realidade do estabelecimento e NÃO OBSERVADO (NO), quando o item citado não foi visto pelo aplicador dos *checklists*.

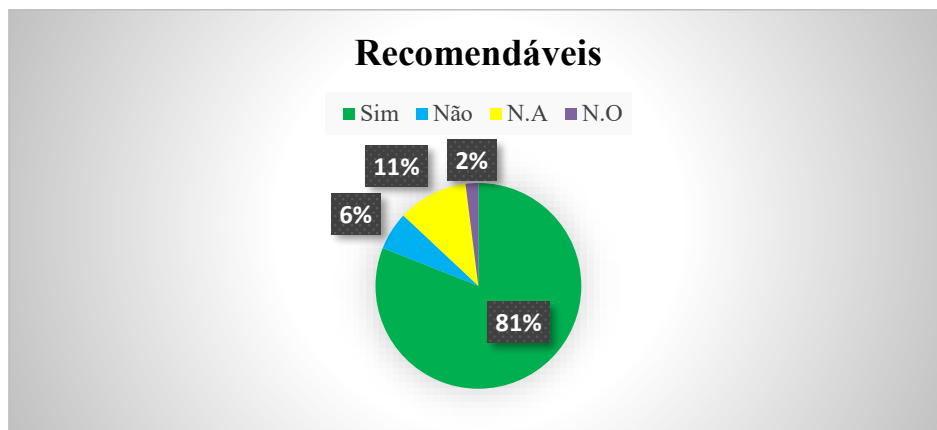
Os itens considerados **RECOMENDÁVEIS (R)** totalizaram em 4 (quatro) itens, onde 2(dois) itens foram avaliados como **SIM**, correspondendo a 50%; 1 (um) item avaliação como **NÃO**, correspondendo a 25% e 1 (um) item avaliados como **NÃO OBSERVADO (NO)**, correspondendo a 25%. Essas porcentagens são encontradas na Figura 6.

A única não conformidade encontrada, foi o fato de não possuir luvas na manipulação dos alimentos já prontos. Das conformidades atendidas, o que chamou atenção, foi a placa fixada em frente a pia, ensinando ao manipulador como lavar as suas mãos adequadamente e essa pia é exclusiva para a higienização dos funcionários. Esse é um critério importante a ser seguido, pois as mãos podem estar contaminadas com microrganismos, e a falta de higienização pode levar a contaminação do alimento. Além disso, se as mãos forem higienizadas no mesmo lavatório no qual os alimentos também são higienizados, os

microrganismos presentes nas mãos podem ser repassados aos alimentos (Brasil, 2009).

Com base nos resultados dos Critérios de Avaliação, constatou-se que o restaurante alcançou mais de 60% das conformidades, permitindo classificar o desempenho como satisfatório. A análise dos itens imprescindíveis, necessários e recomendáveis reforça essa conclusão, uma vez que a maioria dos critérios em cada categoria foi atendida. Entretanto, alguns pontos foram classificados como "NÃO", "NÃO SE APLICA" ou "NÃO OBSERVADO". Por exemplo, o estabelecimento não dispõe de uma câmara fria, utilizando apenas refrigeradores e freezers, que se mostram suficientes para a conservação dos alimentos. Além disso, não houve aferição da temperatura dos pratos quentes, e o local não possui um poço artesiano, entre outros aspectos observados.

Figura 6. Resultados dos itens Recomendáveis do *Checklist* no Âmbito Municipal realizado no restaurante estudado.



Legenda: os itens foram analisados da seguinte forma: SIM, quando esse item está de acordo com o que foi descrito; NÃO, quando o item não está de acordo com o que foi descrito, NÃO SE APLICA (NA), quando o item citado não é compatível com a realidade do estabelecimento e NÃO OBSERVADO (NO), quando o item citado não foi visto pelo aplicador dos *checklists*.

De acordo com as necessidades do restaurante, foram confeccionados dois POPs; um de Manejo de Resíduos Sólidos e outro de Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios.

O POP de Manejo de Resíduos Sólidos, discorre sobre ações para que os resíduos sejam destinados da maneira correta, para que se evite possíveis contaminações entre os resíduos e os alimentos, bem como prevenir a presença de vetores e pragas urbanas. As ações descritas deverão ser realizadas pelos dois funcionários que são os auxiliares de limpeza do local, feitas diariamente e quantas vezes for necessário; a supervisão dessas atividades, deverão ser averiguadas por um dos sócios proprietários. Os profissionais que irão realizar os procedimentos, devem garantir que as lixeiras estejam em bom estado de conservação, ou seja, serem devidamente lavadas e não conter rachaduras ou alguma parte que esteja faltando; os sacos plásticos devem ser resistentes para evitar rasgos e por fim, se possível, realizar a segregação dos resíduos entre orgânicos e recicláveis (Prefeitura de Porto Velho, 2020).

Os resíduos deverão ser levados para a área externa do estabelecimento para fazer a retirada do saco plástico e logo em seguida, as lixeiras devem ser lavadas e desinfetadas utilizando uma solução clorada de 2,0 a 2,5%; as lixeiras devem secar naturalmente. A área de armazenamento de lixo também deverá ser lavada, com o

auxílio de uma vassoura, água corrente e detergente; realizar a desinfecção com a solução clorada e deixar o chão secar naturalmente. Caso seja realizada a segregação dos resíduos, os resíduos recicláveis devem ser higienizados com uma esponja e detergente neutro (Prefeitura de Porto Velho, 2020).

Para o registro das atividades, é necessário anotar as datas em que foram realizadas, o nome do responsável que executou essa ação e alguma observação caso tenha.

O POP de Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios define as atividades que devem ser cumpridas para garantir a higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios. Essas atividades deverão ser feitas por todos os funcionários de cada setor, ou seja, os funcionários que ficam na cozinha, serão responsáveis por sua limpeza, o funcionário que fica no bar, será responsável pela sua limpeza e assim por diante. Um dos sócios proprietários serão responsáveis por verificar se os funcionários estão fazendo os procedimentos de acordo com o que foi mencionado no POP.

A higienização dos móveis e utensílios deverá acontecer diariamente e quantas vezes for necessário; já a higienização das instalações e dos equipamentos, deve ser feita duas vezes na semana, utilizando os produtos de limpeza registrados pelo Ministério da Saúde. Ademais, as condições dos materiais devem estar em bom estado de

conservação.

A higienização das instalações, incluindo piso, ralos, paredes, portas, janelas, pias, torneiras, entre outros, deve ser realizada com detergente neutro e água corrente. O processo deve ser auxiliado por uma vassoura ou jato d'água, seguido da desinfecção utilizando uma solução clorada com concentração entre 2,0% e 2,5%. Após a aplicação, a área deve ser deixada para secar naturalmente (Fundação Hospitalar de Feira de Santana, 2023).

Os equipamentos como freezer, geladeira, fogão, coifa, grelha, devem ser desligados de qualquer fonte de energia, lavados com detergente neutro e água corrente com o ajuda de uma esponja e em equipamentos que apresentam sujeiras gordurosas pelo menos uma vez na semana, também é feita a aplicação de uma solução de hipoclorito a 1,0%; devem ser lavados e posteriormente secos naturalmente (Fundação Hospitalar de Feira de Santana, 2023).

Os móveis, como cadeiras, mesas, armários, prateleiras e outros, devem ser limpos após a remoção de qualquer material que esteja sobre eles. A higienização deve ser feita com detergente neutro, água corrente e o auxílio de uma esponja, e após a limpeza, os móveis devem ser secos com um pano seco descartável (Fundação Hospitalar de Feira de Santana, 2023).

Por fim, os utensílios, como pratos, talheres, copos, bandejas e panelas, devem ser inicialmente removidos os resíduos e descartados em uma lixeira apropriada. Em seguida, devem ser lavados com água corrente e detergente, utilizando uma esponja, e deixados para secar naturalmente (Fundação Hospitalar de Feira de Santana, 2023).

É importante ressaltar que panos de prato não devem ser usados para secar os utensílios, especialmente

se já tiverem sido manuseados em vários utensílios, pois acumulam e proliferam bactérias, tornando seu uso anti-higiênico.

Para a registro das atividades, é necessário anotar as datas em que foram realizadas, o nome do responsável que executou essa ação e alguma observação caso tenha.

CONCLUSÃO

Pela observação dos aspectos analisados, o estabelecimento mostrou por meio dos checklists e no acompanhamento da rotina que houve o atendimento da maioria dos itens analisados. Apesar disso, alguns aspectos poderiam ser melhorados e foram apresentados aos proprietários junto com as sugestões de adequações.

Como o restaurante não possuía os Procedimentos Operacionais Padronizados exigidos na legislação, foi orientado a implementação. Nesse sentido, como uma forma de incentivar a elaboração de todos os POPs exigidos pela legislação foram desenvolvidos dois POPs, um que aborda ações no Manejo de Resíduos Sólidos, pois a proprietária mencionou o interesse em segregar os resíduos em orgânicos e recicláveis e um POP sobre a Higiene dos Equipamentos, Móveis e Utensílios, que é um dos POP obrigatórios segundo a Resolução RDC nº 216 de 2004 da ANVISA.

Sabe-se da necessidade de constante aprimoramento das ações de controle sanitário buscando a produção de alimentos que garantam a proteção à saúde do consumidor. Nesse sentido, o estudo atingiu seus objetivos ao orientar sobre as BPFs e as adequações necessárias para o cumprimento das normativas e da produção de alimentos seguros.

REFERÊNCIAS

BARANCELLI, Giovana Verginia; MARTIN, José Guilherme Prado; PORTO, Ernani. Salmonella em ovos: relação entre produção e consumo seguro. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 19, n. 2, p. 73–82, 2012. DOI: 10.20396/san.v19i2.8634612. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634612>. Acesso em: 3 nov. 2024.

BERTOLINO, Marco Túlio. Os carecas precisam usar touca para manipular alimentos? **Foodto Safety Brazil**. Santa Catarina, 2019. Disponível em: <https://foodsafetybrazil.org/os-carecas-precisam-usar-touca/>. Acesso em: 10 nov. 2024.

Brasil. Manual de Referência Técnica para Higiene das Mãos. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Brasília, 2009. Disponível em:

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/servicosdesaude/prevencao-e-controle-de-infeccao-e-resistencia-microbiana/ManualdeReferenciaTcnica.pdf>. Acesso em: 10 nov. 2024.

Brasil. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviços de Alimentação. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Brasília, 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 25 de out. 2023.

Brasil. Resolução - RDC Nº 275, de 21 de Outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Brasília, 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_r ep.pdf. Acesso em: 25 de out. 2023.

BREGOLIN, J. D.; Zanin, L. M.; Stedefeldt, E.; Venzke, J. G. Cultura de segurança dos alimentos: conceito e elementos para a prática dos profissionais que atuam em empresas do setor alimentar. **Acta Portuguesa de Nutrição** v. 26 p.38-44, 2021.

GRIFFITH, C. P. Food safety: where from and where to?, **British Food Journal**, United Kingdom, v. 108, n. 1, pp.6-15, 2006. Disponível em: Home Page (doi.org). Acesso em: 29 de set. 2023.

Hospital Inácia Pinto dos Santos. Procedimento Operacional Padronizado. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios. **Fundação Hospitalar de Feira de Santana**. Bahia, 2023. Disponível em: <http://www.fhfs.ba.gov.br/doc/pops/NUTRI%C3%87%C3%83O/POP%20HIGIENIZA%C3>

[%87%C3%83O%20DE%20AMBIENTES.pdf](#). Acesso em: 16 de out. de 2024.

Núcleo de Estudos em Qualidade de Alimentos. Alimentos só devem ser recongelados se passarem do estado cru para cozido. **Universidade Federal de Lavras**. Minas Gerais, 2012. Disponível em: <http://www.nucleoestudo.ufla.br/nuquali/?p=385>. Acesso em: 07 nov. 2024.

Porto Velho. Pop 5- Manejo de Resíduos Sólidos. **Prefeitura de Porto Velho**. Porto Velho, 2020. Disponível em: <https://dvs.portovelho.ro.gov.br/uploads/editor/files/SEMUSA/DVS/POP/POP%205%20-%20MANEJO%20DE%20RES%C3%8DDUOS.pdf>. Acesso em: 16 out. 2024.

Prefeitura de São Paulo. Portaria SMS-G Nº 2619/11. **Centro de Vigilância Sanitária**. São Paulo, 2011. Disponível em: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/portaria_2619_1323696_514.pdf. Acesso em: 04 de jul. 2024.

Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo. Portaria CVS 5/2013. **Secretaria de Estado da Saúde**. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas de fabricação para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. São Paulo, 2013. Disponível em: https://cvs.saude.sp.gov.br/up/portaria%20cvs-5_090413.pdf. Acesso em: 04 de jul. 2024.

Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo. Manual de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos. **Prefeitura de São Paulo**. São Paulo, 2019. Disponível em: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/manual_boas_praticas_alimentos_2019.pdf. Acesso em: 04 de nov. 2024.