

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO/FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS EM MUNICÍPIOS PARANAENSES

*Manoella Vieira de Medeiros Scopel
Talita Zolet*
Camila Elizandra Rossi
Cassiani Gôtama Tasca*

RESUMO

A qualidade dos alimentos consumidos pela população é fundamental para garantir saúde e bem-estar e prevenir a ocorrência das denominadas Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). O objetivo deste projeto de extensão é habilitar os trabalhadores dos ramos de manipulação e produção de alimentos, envolvidos com a alimentação escolar e com a alimentação hospitalar, por meio de boas práticas de manipulação/fabricação de alimentos, para que promovam segurança alimentar e previnam a disseminação de doenças transmitidas por alimentos e pela água, bem como elaborar a rotulagem nutricional de produtos de agricultores familiares fornecidos à alimentação escolar. Foram elaboradas oficinas teórico-práticas, com duração de 8 horas, para os municípios de Capanema e Santa Izabel d'Oeste, e de 12 horas para o município de Realeza, que se realizaram em um período de dois meses, em cada um dos município participantes, além de nove rótulos nutricionais dos produtos do empreendedorismo rural. Ao final de cada oficina, foram entregues fichas de avaliação do curso aos participantes. A análise das avaliações mostrou que 98,7% dos participantes consideraram válidos os encontros, classificando-os como: bom (49,3%), muito bom (38,7%), ótimo (10,7%) e regular (1,3%). Considerando as respostas das enquetes, pode-se concluir que os cursos foram bem recebidos pelo público, e que estas apontam para uma continuidade do trabalho com manipuladores, para que possam aperfeiçoar suas condutas e, deste modo, produzir alimentos mais seguros e com qualidade.

Palavras-chave: Manipulação de alimentos. Rotulagem nutricional. Segurança alimentar e nutricional. Alimentação coletiva.

GOOD PRACTICES FOR HANDLING / MANUFACTURING FOOD IN CITIES IN THE STATE OF PARANA

ABSTRACT

Introduction: The quality of the food that people consume is essential to provide health and welfare and to prevent the occurrence of diseases disseminated by food and water contaminated. Objectives: To help employees in the production and manipulation of the

* Bacharelado em andamento em Nutrição (UFFS). Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, PR. Contato: talyzolet@hotmail.com.

food involved with school and hospital alimentation through of good practices to promote safety nutritious and to prevent the dissemination of the diseases by food and water, as well as developing nutrition labeling of the produced products of the familiar agriculture provided to school alimentation. Methods: theoretical and practical workshops were developed for 8 hours to Capanema and Santa Izabel d'Oeste and 12 hours to Realeza, in a period of two months, in each city participant, beyond of the nine nutritional labels of the products of the rural entrepreneurship. Results and Discussion: At the end of each course, participants answered an evaluation sheet The results showed that 98.7% of participants considered the meetings as valid, classifying them as good (49.3%), very good (38.7%), great (10.7%) and regular (1.3%). Conclusion: it can be concluded that the course was well received by the public, and this points to a continuation in the work with tutors that can improve their behavior and produce safer quality food.

Keywords: Food handling. Nutritional labeling. Food security. Collective feeding.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO/FABRICACIÓN DE ALIMENTOS EN MUNICIPIOS DE PARANÁ

RESUMEN

La calidad de los alimentos consumidos por la población es esencial para garantizar la salud y el bienestar y prevenir la aparición de las enfermedades transmitidas por el agua y por la Alimentación (DTHA). El objetivo de este proyecto ha sido capacitar a los empleados de la producción y la manipulación de los alimentos involucrados con las prácticas de alimentación escolar y hospitalar a fin de que, a través de un buen manejo/fabricación de alimentos, pudieran promover la seguridad alimentaria y evitar la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos y por el agua, así como desarrollar el etiquetado nutricional de los productos producidos por la agricultura familiar fornecidos para la alimentación escolar. Además de las nueve etiquetas nutricionales de los productos de la iniciativa empresarial rural, han sido elaboradas actividades teóricas y prácticas con duración de 8 horas para Capanema y Santa Izabel d'Oeste y 12 horas para Realeza, en el período de dos meses, en cada municipio participante,. Al final de cada taller, se entregaron formularios de evaluación del curso a los participantes. los resultados obtenidos por el análisis de las evaluaciones han mostrado que el 98,7% de los participantes consideraron las reuniones válidas, clasificándolas como buenas (49,3%), muy buenas (38,7%), excelentes (10,7%) y regulares (1,3%). Teniendo en cuenta las respuestas de las encuestas, se puede concluir que los cursos fueron bien recibidos por el público lo que nos direcciona a una continuación de la obra con los manipuladores, para que puedan mejorar su comportamiento y puedan producir alimentos más seguros y de calidad.

Palabras clave: Manipulación de alimentos. Etiquetado nutricional. Seguridad alimentaria. Alimentación colectiva.

INTRODUÇÃO

Sabe-se que os alimentos são essenciais para o crescimento e manutenção da vida e a qualidade desses é fundamental na garantia da saúde e bem-estar da população. Se estiverem expostos a algum tipo de contaminação, podem colocar em risco a saúde dos indivíduos, causando algumas doenças. Devido a essa problemática foi realizada uma pesquisa em creches de São Paulo, na qual foram verificadas várias irregularidades como inexistência de classificação de alimentos, má-higienização e temperatura inadequada de distribuição ([OLIVEIRA; BRASIL; TADDEI, 2008](#)).

Outro estudo realizado no município de Maringá-PR, demonstrou que restaurantes self-services apresentam medidas consideradas críticas na produção do alimento seguro, sendo essas no armazenamento, no preparo e distribuição dos alimentos e higienização incorreta dos manipuladores ([GENTA; MAURÍCIO; MATIOLI, 2005](#)). Além disso, conforme [Giaretta, Fatel e Simm \(2006\)](#), mais de 60% dos casos de toxinfecções que ocorrem no Brasil, são provenientes de alimentos servidos fora do domicílio.

Deste modo, preconiza-se a orientação aos manipuladores do uso de boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos, destacando os cuidados na aquisição, acondicionamento, pré-preparo, manipulação, embalagem, conservação, exposição aos riscos físicos, químicos e microbiológicos, para que a qualidade higiênico-sanitária seja preservada, evitando a ocorrência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) ([NASCIMENTO; BARBOSA, 2007](#); [CVE, 2008](#); [MARMENTINI; RONQUI; ALVARENGA, 2014](#)).

Dentre os cidadãos que frequentam estabelecimentos públicos e recebem alimentação institucional, fornecidos por programas governamentais, destacam-se os alunos das escolas das redes públicas de ensino e os pacientes hospitalizados. Por terem vulnerabilidade de saúde, tanto as crianças quanto as pessoas hospitalizadas precisam receber alimentos seguros do ponto de vista higiênico-sanitário, visando a promoção e a recuperação da saúde ([CISAN, 2011](#)).

Com a aprovação da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e da Resolução FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, os produtos da agricultura familiar passaram a fazer parte das refeições oferecidas aos alunos das escolas das redes públicas de educação básica. A implantação de medidas relacionadas às boas práticas de manipulação de alimentos ao público fornecedor destes produtos alimentícios tornou-se necessária, uma vez que se busca a segurança alimentar dos usuários da alimentação escolar ([BRASIL, 2009](#); [SÃO PAULO, 2012](#); [BRASIL, 2013](#)).

A rotulagem de alimentos indica ao consumidor sobre a quantidade e qualidade dos componentes nutricionais dos produtos, podendo promover a escolha alimentar mais adequada. A informação sobre produtos e serviços deve ser clara, “com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como os riscos que apresentam”. O acesso à informação correta sobre o conteúdo dos alimentos é um elemento que impacta na adoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis, configurando-se, em seu conjunto, uma questão de segurança alimentar e nutricional ([CÂMARA et al., 2008](#); [BRASIL, 2002a](#)).

Diante do exposto, em 2012, percebeu-se a importância de implantar o projeto de extensão “Boas práticas de manipulação/fabricação e rotulagem nutricional de produtos alimentícios”, nos municípios de Capanema, Santa Izabel do Oeste e Realeza, localizados no sudoeste do Paraná. Esta é uma região onde a agricultura familiar é de extrema

importância econômica, pois é o subsídio de muitas famílias. Cabe ressaltar que, por serem os manipuladores de alimentos possíveis veiculadores das DTHA, o conhecimento sobre modos de evitar a veiculação e propagação de doenças é de fundamental importância na garantia da segurança alimentar.

METODOLOGIA

O presente projeto teve início no mês de fevereiro de 2012, com a leitura e estudo das Resoluções da Diretoria Colegiada (RDCs), 216/2004, 275/2002 e 259/2002, para posterior elaboração de oficinas voltadas ao público-alvo deste estudo: cozinheiras responsáveis pela alimentação escolar, copeiras de hospitais e agricultores familiares, cujas funções se relacionam diretamente à manipulação e/ou fabricação de alimentos. Os três municípios participantes foram Capanema, Santa Izabel d'Oeste e Realeza, localizados na região sudoeste do Paraná ([BRASIL, 2004](#); [BRASIL, 2002b](#); [BRASIL, 2002a](#)).

Os cursos foram divulgados por meio de cartazes, afixados em pontos estratégicos (sindicatos rurais, prefeituras, associações de agricultores, escolas e igrejas) e também via anúncio em rádio. Nos locais, havia também fichas de inscrição e uma caixa na qual os inscritos colocavam sua inscrição preenchida. Um modelo do cartaz pode ser visualizado na Figura 1.

Em seguida, foram elaboradas oficinas teórico-práticas, com duração de 8 horas para os municípios de Capanema e Santa Izabel d'Oeste, e de 12 horas para o município de Realeza. Tais oficinas foram realizadas em um período de dois meses, em cada um dos municípios participantes. As técnicas utilizadas nos cursos privilegiaram o que se denominou como "Oficinas de educação em saúde na produção de alimentos", com enfoque na promoção da saúde por meio de boas práticas de manipulação/ fabricação de alimentos.

Os temas abordados nas oficinas foram: higiene pessoal do manipulador de alimentos, infraestrutura física e higiene do ambiente nas unidades produtoras de alimentos e rotulagem nutricional, baseados na legislação vigente.

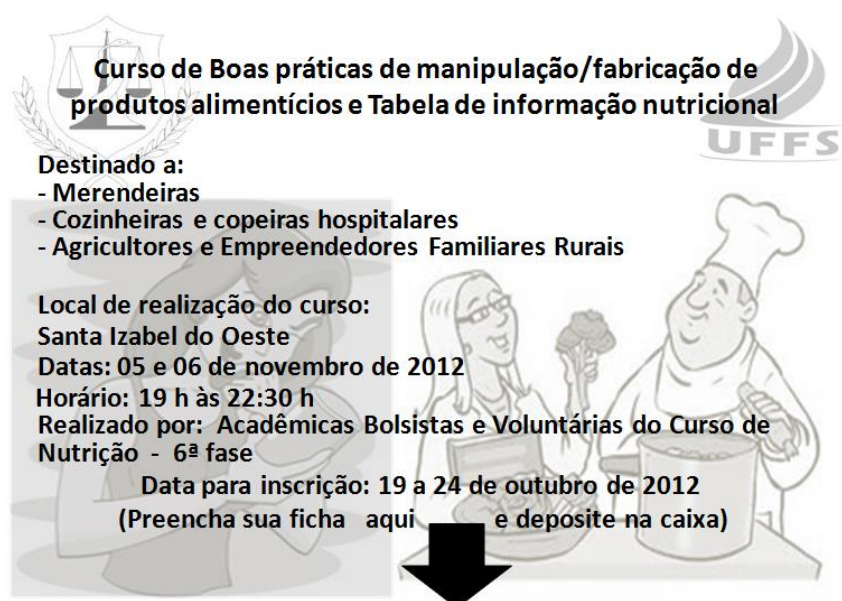


Figura 1. Modelo de cartaz utilizado para divulgação dos cursos, nos três municípios.

Durante a realização das oficinas foram desenvolvidas dinâmicas para compreensão e apropriação dos conteúdos abordados. Uma das dinâmicas realizadas foi a “Dinâmica de lavagem das mãos”, para mostrar a contaminação e a higienização adequada das mãos. Outra dinâmica trabalhada foi a “Dinâmica da Geladeira”, para realização dessa, as acadêmicas confeccionaram uma geladeira de papel pardo e distribuíram várias figuras de alimentos, para que os participantes demonstrassem as formas adequadas de armazenamento dos alimentos. Além disso, foram realizadas outras atividades educativas, tais como a apresentação de placas de *Petri*, para demonstrar como se formam as colônias de microrganismos e como estes podem contaminar os alimentos quando as mãos não são higienizadas corretamente. Também foram intensificadas as ações que discutem a importância da higienização das mãos para reduzir o número de microrganismos, diferenciando o número destes quando as mãos são lavadas apenas com água e sabão e quando há utilização de álcool 70%.

No município de Realeza trabalhou-se com rotulagem nutricional de alimentos: os participantes foram orientados para a leitura das mesmas e, além disso, as acadêmicas elaboraram fichas técnicas de preparo para os participantes do município, após mensurarem todos os ingredientes utilizados nas preparações.

Para finalizar o curso de boas práticas de manipulação, as acadêmicas encenaram um teatro para sistematizar os assuntos abordados no decorrer das palestras. Em seguida, como instrumento de avaliação dos cursos, os participantes receberam uma ficha de avaliação/sugestão a ser preenchida ao final de cada etapa do curso (Oficinas em saúde na produção de alimentos). A ficha apresentava questões como: Qual (is) sugestão (ões) de temas você tem para os próximos encontros?; Qual sua opinião sobre as dinâmicas realizadas?; O bolsista se envolveu com o público do curso de forma cooperativa, integrada, flexível, participativa, com habilidade e sensibilidade?; Como o bolsista abordou o conhecimento do tema?; O bolsista conseguiu articular o conhecimento teórico e as vivências apresentadas na formação pelo público?

O quadro a seguir apresenta um cronograma das atividades realizadas nas oficinas ofertadas nos municípios de Realeza, Santa Izabel d'Oeste e Capanema:

Quadro 1. Cronograma das atividades sobre boas práticas de manipulação de alimentos realizadas, em 2012, nos municípios de Realeza, Santa Izabel d'Oeste e Capanema.

Data	Município	Atividades
Dia 1	Realeza	Preenchimento da lista de presença e entrega dos crachás
		Dinâmica de apresentação (Vogais)
		Palestra sobre higiene pessoal (para o público em geral)
		Dinâmica da tinta para mostrar a contaminação e a lavagem correta das mãos
		Produto de horti-fruti (armazenagem, transporte e entrega do produto)
		Momento para discussão e preenchimento das fichas de avaliação
		Dinâmica de encerramento (desejo-realidade- poder-vontade) e recolhimento dos crachás
Dia 1	Santa Izabel d'Oeste e Capanema	Preenchimento da lista de presença e entrega dos crachás
		Dinâmica de apresentação (Vogais)
		Palestra sobre rotulagem e RDC 275
		Momento para discussão e preenchimento das fichas de avaliação
Dia 2	Santa Izabel d'Oeste e Capanema	Preenchimento da lista de presença e entrega dos crachás
		Dinâmica quebra-gelo
		Palestra sobre Boas Práticas na recepção dos gêneros alimentícios
		Armazenagem (temperatura a frio e temperatura ambiente) e Dinâmica da geladeira
		Cuidados na preparação dos alimentos
		Aula prática sobre manipulação dos alimentos
		1. Contaminação cruzada
		2. Desinfecção dos alimentos (solução clorada)
		3. Realização de atividades "erradas" para os participantes observarem e apontarem os erros
		Momento para discussão e preenchimento das fichas de avaliação
Encerramento e Agradecimentos		

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2014.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram realizados sete encontros formativos, sendo dois em Capanema, dois em Santa Izabel d'Oeste e três em Realeza, abrangendo 150 participações, entre elas de trabalhadores de hospitais, escolas e agricultores familiares.

Para iniciar as oficinas, as acadêmicas realizaram uma dinâmica “quebra-gelo” utilizando as vogais. Tal dinâmica propõe que os participantes devam se apresentar, identificando as vogais dos seus nomes por meio de gestos combinados anteriormente.

Na sequência, as acadêmicas iniciavam a parte teórica do curso (mesclada a dinâmicas e práticas), mostrando os assuntos a serem abordados. A Figura 2 ilustra este momento, ocorrido Capanema – PR.



Figura 2. Momento inicial do curso, no qual as acadêmicas mostram ao público os assuntos a serem abordados – Capanema – PR, 2012.

No decorrer do curso, foram discutidas informações teóricas sobre boas práticas de manipulação/fabricação e rotulagem nutricional de alimentos, bem como realizadas dinâmicas para sistematizar e fixar as informações repassadas. É importante ressaltar que por serem as as dinâmicas estratégias lúdicas para trabalhar com o público, elas possibilitaram a aproximação entre palestrantes e participantes.

Seguindo a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2014/ANVISA, que estabelece critérios para a formulação dos manuais de boas práticas, e que incluem requisitos mínimos quanto a procedimentos de higienização e controles relacionados à preparação e distribuição de alimentos, é imprescindível a higiene do manipulador assim como dos equipamentos, utensílios e do local em todas as etapas do processamento, garantindo a qualidade sanitária do alimento e diminuindo os riscos de contaminação por DTHAs (BRASIL, 2004).

No município de Realeza, uma cozinheira de hospital concedeu um depoimento à equipe de jornalismo da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) sobre a realização da dinâmica com as placas de petri. O relato foi importante para mostrar o impacto da atividade, pelo menos no momento do curso:

“Fiquei surpresa com a quantidade de bactérias que podemos encontrar nas mãos. Isso é um aprendizado que a gente leva para melhorar cada vez mais, cuidar mais da higiene tanto para nossa saúde, como dos pacientes.”

Outro tema debatido, somente nas oficinas de Realeza, foi a rotulagem nutricional: Nove rotulagens nutricionais de nove produtos do empreendedorismo familiar rural, pertencentes a três empreendedoras, foram elaboradas. Por meio do cálculo de “Fichas técnicas de preparo”, foi explicitado o valor energético do alimento e seu valor em carboidratos, proteínas, lipídios e outros nutrientes. Para a execução desta etapa do projeto, os empreendedores rurais foram visitados e os ingredientes de suas receitas foram pesados (gramas) com balança de precisão e/ou medidos (volume – ml). Ainda foram questionados sobre o modo de preparo e o rendimento foi verificado por meio do peso, após uma amostra do produto ficar pronta (em quilogramas). As acadêmicas, sob orientação dos docentes, elaboraram as fichas técnicas de preparo de cada receita, bem como o cálculo do valor nutricional, com base na composição centesimal de cada ingrediente. A partir dessas fichas, a rotulagem nutricional foi calculada com base na legislação vigente ([BRASIL, 2002a](#)).

No último dia do curso, para sistematizar as informações, as acadêmicas apresentaram um teatro, no qual haviam duas personagens representando manipuladoras de alimentos: uma que realizava seu trabalho seguindo as boas práticas de manipulação/fabricação de alimentos e a outra que não seguia nenhuma norma. Ao final, os manipuladores foram convidados a explicitar as condutas que não respeitavam as BPF/M de alimentos. A Figura 3 mostra a dinâmica realizada no município de Santa Izabel do Oeste e no município de Capanema.

Em Realeza, nesse último encontro, houve 30 participantes, e um deles, cozinheira da alimentação escolar, prestou o seguinte depoimento para a equipe de jornalismo da UFFS:

“Achei muito produtivo para nós. Acho que tirou bastante dúvidas do dia a dia. Gostaria que tivessem mais cursos como esse para a gente aprender mais coisas.”

Outro depoimento de uma empreendedora familiar rural:

“Apreendi muitas coisas boas. Vou aplicar esses conhecimentos na minha produção”.



Figura 3. Dinâmica de recapitulação dos conteúdos ministrados, no último do curso em Santa Izabel do Oeste (fotografia de cima) e em Capanema (fotografia de baixo) – PR, 2012.

Considerando os efeitos proporcionados com a realização de treinamento com manipuladores de alimentos, e visando a compreensão destes sobre a importância das boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, [Pittelkow e Bitello \(2014\)](#) avaliaram o efeito deste treinamento com utilização de testes de conhecimento, e

demonstram resultados satisfatórios, já que os participantes ampliam seus conhecimentos e aproveitam o treinamento para sanar dúvidas e melhorar suas condutas. Além disso, [Fernandes \(2010\)](#) avaliou o conhecimento dos manipuladores de alimentos antes do treinamento e conclui que, apesar de os manipuladores demonstrarem conhecimento sobre as boas práticas, o treinamento deve sempre ser incentivando, já que os manipuladores apresentaram técnicas de preparo incorretas, que podem trazer riscos à saúde do consumidor.

De acordo com a percepção dos professores que acompanharam as atividades, o município de Realeza obteve uma participação reduzida de pessoas que representavam o setor da agricultura familiar, sendo o maior número de participantes o de cozinheiras responsáveis pela alimentação escolar. Portanto, os temas abordados não se adequaram para todo o público participante, considerando que a explicação sobre estrutura da cozinha e rotulagem nutricional correspondiam mais ao interesse dos empreendedores rurais, que buscam, por meio deste curso, conhecimentos a serem aplicados em seus estabelecimentos e seus produtos. Esta é uma forma deste setor estar adequado ao que a legislação vigente impõe. Isto posto, consideramos que, para as cozinheiras, os cursos ampliaram tais conhecimentos no campo pessoal, já que não têm autoridade para reformular o local de trabalho.

Além disso, pôde-se perceber que as dinâmicas são boas estratégias para trabalhar com estes públicos, evitando a dispersão e deixando-os atentos aos temas abordados, pois é uma forma de aproximação entre palestrantes e participantes.

Quanto à cidade de Santa Izabel d'Oeste, não foram ofertadas as oficinas sobre rotulagem nutricional, considerando a pouca participação dos agricultores familiares. Os participantes presentes relataram que as políticas e programas para venda aos mercados institucionais não são suficientes e que precisam expandir suas vendas para outros locais, como feiras, domicílios e mercados particulares a varejo.

No município de Capanema, a participação ocorreu de forma dialógica. Observou-se que os participantes mostraram apropriação de conhecimento quanto às condições higiênico-sanitárias dos alimentos, o que poderá proporcionar melhorias em suas práticas diárias.

Os resultados obtidos pela análise das avaliações globais (todos os municípios) mostraram que 98,7% dos participantes consideraram válidos os encontros, classificando-os como: bom (49,3%), muito bom (38,7%), ótimo (10,7%) e regular (1,3%), conforme mostra o gráfico abaixo.

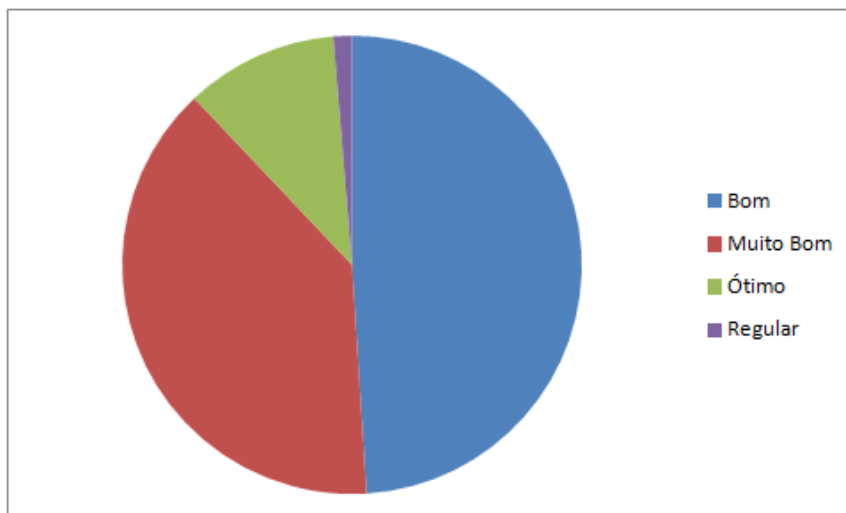


Gráfico 1. Frequência de respostas obtidas por meio da avaliação conferida pelos participantes às atividades realizadas em Realeza, Santa Izabel d'Oeste e Capanema, 2012.

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2014.

Em relação à qualidade das apresentações, 100% dos participantes consideraram como muito boa ou ótima. Os participantes sugeriram temas visando futuros encontros de formação, tais como: alimentação saudável, aproveitamento de alimentos fabricação de conservas doces e salgadas e aprofundamento do curso realizado.

No município de Realeza, as informações nutricionais dos 9 produtos da agricultura familiar foram entregues às 3 empreendedoras rurais em CD-ROM e em cópia impressa, em reunião realizada nas dependências da universidade.

Durante as oficinas realizadas no município de Capanema, observou-se que, da mesma forma que nos municípios supracitados, o público alvo foi composto em sua maioria por funcionários da alimentação escolar, e em minoria por indivíduos que representavam o setor da agricultura familiar. Embora nem todos os temas das oficinas fossem direcionados para a maior parte do público alvo, as palestrantes conseguiram adequar conteúdos e exemplos, buscando contemplar todos os participantes. A dinâmica inicial de quebra-gelo, realizada nos três municípios, foi essencial para promover a integração do grupo entre si e também do grupo com as palestrantes.

Parte significativa dos participantes demonstrou já ter conhecimento sobre as boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos. No entanto, apontaram algumas dificuldades em aplicá-las no dia a dia, citando exemplos de suas práticas, o que contribuiu para a discussão. O teatro foi uma ferramenta educativa muito eficiente, que revisou e construiu conhecimento de forma lúdica e descontraída.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando as respostas das enquetes, pode-se concluir que os cursos foram bem recebidos pelo público. Tais respostas também apontam para uma continuidade do trabalho com manipuladores, a fim de aperfeiçoar suas condutas e, deste modo, produzir alimentos mais seguros e de qualidade.

Conclui-se, ainda, que o treinamento realizado pelas acadêmicas foi considerado satisfatório, em virtude da interação ocorrida entre o público alvo e as palestrantes. A

partir deste trabalho de formação espera-se contribuir para mudanças de comportamento dos indivíduos frente ao seu trabalho.

Ressalta-se a importância da educação continuada, ou seja, a formação deve ser um processo contínuo e planejado para viabilizar possíveis mudanças de comportamento e conscientização dos manipuladores. Além disso, faz-se essencial a supervisão do responsável legal ou técnico, habilitado para exercer tal função, a fim de avaliar a aplicação dos conhecimentos adquiridos, bem como a revisão destes, sempre que necessário, em prol da implantação das boas práticas de fabricação/manipulação dos alimentos.

SUBMETIDO EM 19 fev. 2015
ACEITO EM 10 ago. 2015

REFERÊNCIAS

[BRASIL](#). Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 259 de 20 de setembro de 2002. **Rotulagem geral de alimentos embalados**. Brasília, DF, 2002a.

[BRASIL](#). 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 da União**, Brasília, DF, Poder Executivo, 21 out. 2002b.

[BRASIL](#). 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, DF, Poder Executivo, 15 set. 2004.

[BRASIL](#). Lei n. 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, Poder Executivo, 16 jun. 2009.

[BRASIL](#). Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Resolução n. 26, de 17 de junho de 2013. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE**. Brasília, DF, 2013.

[CÂMARA, M. C. C. et al.](#) A produção acadêmica sobre a rotulagem de alimentos no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Publica**, Washington, v. 23, n. 1, p. 52–58, 2008.

[CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL](#). **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, DF: CAISAN, 2011.

CENTRO DE VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA. **Vigilância Epidemiológica das doenças transmitidas por água e alimentos**: investigação de surtos: normas e instruções. São Paulo, 2008.

FERNANDES, D. S. **Avaliação do nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos de unidades de alimentação e nutrição (UAN) sobre boas práticas de fabricação, após treinamento**. 2010. 21 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Nutrição) - Universidade Estadual do Centro-Oeste, Guarapuava, 2010.

GENTA, T. M. de S.; MAURÍCIO, A. A.; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. **Acta Scientiarum. Health Sciences**, Maringá, v. 27, n. 2, p. 151-156, 2005.

GIARETTA, F. R.; FATEL, E. C. S.; SIMM, K. C. B. Análise microbiológica e higiênico sanitária em uma panificadora do município de Realeza-PR. 2006. 17f. Trabalho de Conclusão de Curso (Nutrição) - Faculdade Assis Gurgacz, Cascavel, 2006. Disponível em: <http://www.fag.edu.br/graduacao/nutricao/resumos2006doc/trabalho62.doc> . Acesso em: 6 jun. 2015.

MARMENTINI, R. P.; RONQUI, L.; ALVARENGA, V. O. **A importância das boas práticas de manipulação para os estabelecimentos que manipulam alimentos**. 2014. Disponível em: <http://www.facimed.edu.br/site/revista/pdfs/8770b901b3aff4febc857ec524d8cb40.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2014.

NASCIMENTO, G. A. do; BARBOSA, J. S. Boas práticas de manipulação uma revisão. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 148, p. 24-30, 2007.

OLIVEIRA, M. N.; BRASIL, A. L. D.; TADDEI, J. A. A. C. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. **Ciência e Saúde Coletiva**, São Paulo, v. 13, n. 3, p. 1051-1060, 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csc/v13n3/28.pdf>. Acesso em: 25 jun. 2014.

PITTELKOW, A.; BITELLO, A. R. A higienização de manipuladores de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). **Revista Destaques Acadêmicos**, Lajeado, v. 6, n. 3, p. 22-27, 2014.

SÃO PAULO (Município). Prefeitura do Município de São Paulo. Secretaria Municipal da Saúde. Coordenação de Vigilância em Saúde. **Manual de boas práticas de manipulação de alimentos**. São Paulo, 2012.