

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE MEDICINA
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

EVELYN PÔRTO LIMA CAMARGO

AVALIAÇÃO DO GRAU DE EFETIVIDADE DE VISITAS TÉCNICAS *ONLINE* A
FORNECEDORES DE ALIMENTOS PERECÍVEIS DE UM HOSPITAL
PÚBLICO UNIVERSITÁRIO

Porto Alegre, 2022

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE MEDICINA
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Avaliação do grau de efetividade de visitas técnicas *online* a fornecedores de alimentos perecíveis de um hospital público universitário

Trabalho de conclusão de Curso de Graduação apresentado como requisito parcial para obtenção de grau de Bacharel em Nutrição à Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Medicina.

Orientador: Prof. Dr. Virgílio José Strasburg

Porto Alegre, 2022

EVELYN PÔRTO LIMA CAMARGO

Avaliação do grau de efetividade de visitas técnicas online a fornecedores de alimentos perecíveis de um hospital público universitário

Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado como requisito parcial para a obtenção do grau de Bacharel em Nutrição à Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Medicina, Curso de Nutrição. Porto Alegre, 09 ou 10 de maio de 2022.

A Comissão Examinadora, abaixo assinada, aprova o Trabalho de Conclusão de Curso "Avaliação do grau de efetividade de visitas técnicas *online* a fornecedores de alimentos perecíveis de um hospital público universitário" elaborado por Evelyn Pôrto Lima Camargo, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Nutrição.

Comissão examinadora:

Prof Dr. Virgílio José Strasburg

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Profª Drª Janaína Guimarães Venzke

Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Nutª Drª Thais Ortiz Hammes

Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA)

FICHA CATALOGRÁFICA

CIP - Catalogação na Publicação

Pôrto Lima Camargo, Evelyn
Avaliação da efetividade de visitas técnicas online
a fornecedores de gêneros perecíveis de um hospital
público universitário / Evelyn Pôrto Lima Camargo. --
2022.
50 f.
Orientador: Virgílio José Strasburg.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) --
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade
de Medicina, Curso de Nutrição, Porto Alegre, BR-RS,
2022.

1. Matérias-primas. 2. Carnes. 3. Vegetais
minimamente processados . 4. Refeições. 5. Serviços de
nutrição. I. José Strasburg, Virgílio, orient. II.
Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, Carla e Claudiomiro, agradeço por todo amor, dedicação, carinho e incentivo durante essa longa trajetória. Obrigada por sonharem comigo e por terem sido a base de tudo. Vocês são o que tenho!

À minha irmã, Emily, por ser minha companheira de vida e minha amiga para todas as horas. Obrigada pelos momentos de escuta, carinho e diversão. A mana te ama.

Aos meus familiares e amigos, que estiveram vibrando comigo desde o início dessa jornada. Vocês foram essenciais.

Ao meu orientador, Prof. Dr. Virgílio, que esteve me orientando desde o meu primeiro estágio da graduação. Sou muito grata pelo suporte e incentivo durante esses anos.

Ao Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, por me acolher como estagiária. Em especial ao setor da Qualidade, que foi minha segunda casa nos últimos anos de graduação. Muito obrigada a minha chefe de estágio e banca, Thais Ortiz Hammes, pelo apoio, incentivo e bons momentos.

Por fim, agradeço pela oportunidade de ter estudado e vivenciado a Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Espero que muitas pessoas, assim como eu, tenham acesso a um ensino público, gratuito e de qualidade.

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

FAO – *Food and Agriculture Organization* (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura)

RDC - Resolução de Diretoria Colegiada

SND - Serviço de Nutrição e Dietética

UAN - Unidade de Alimentação e Nutrição

WHO - *World Health Organization* (Organização Mundial da Saúde)

SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| 1 INTRODUÇÃO | 12 |
| 2 REFERENCIAL TEÓRICO | 13 |
| 2.1 UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO | 13 |
| 2.2 BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA | 14 |
| 2.3 SELEÇÃO DE FORNECEDORES | 15 |
| 2.4 TIPOS DE FORNECEDORES | 15 |
| 2.5 RISCO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS | 16 |
| 3 JUSTIFICATIVA | 17 |
| 4 OBJETIVOS | 18 |
| 4.1 OBJETIVO GERAL | 18 |
| 4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS | 18 |
| 5 REFERÊNCIAS | 19 |
| 6 ARTIGO | 21 |
| 7 APÊNDICES | 37 |
| APÊNDICE I | 37 |
| APÊNDICE II | 43 |
| APÊNDICE III | 44 |

RESUMO

A avaliação e seleção dos fornecedores são etapas importantes para a garantia da qualidade das matérias-primas adquiridas. Conforme legislações vigentes, os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O presente estudo teve como objetivo avaliar o grau de efetividade de visitas técnicas *online* a fornecedores de alimentos perecíveis de um hospital público universitário do sul do Brasil. Trata-se de estudo descritivo com a avaliação de dados secundários, composto por todos os registros de roteiros de avaliação realizados pelo Setor da Qualidade de um Serviço de Nutrição e Dietética. Foram verificados os roteiros de visitas técnicas presenciais realizadas em fornecedores de alimentos perecíveis no período de 2017 a 2019 e os roteiros de visitas técnicas na modalidade *online* realizadas no ano de 2021. Os roteiros de inspeção foram elaborados a partir da Portaria SES/RS nº 78/2009, constando 51 itens distribuídos em seis tópicos de avaliação. No período investigado 13 fornecedores dos grupos de carnes e de vegetais minimamente processados (VMP) foram elegíveis com pontuação de 51% ou mais de conformidade. Desses 13, nove inspeções (69,2%) foram na modalidade presencial e quatro na modalidade *online* (30,8%). Dos seis tópicos avaliados, tanto na modalidade presencial como *online*, os itens de instalações apresentaram o menor percentual de adequação entre os fornecedores. Em contrapartida, os itens referentes à higienização ambiental obtiveram o melhor desempenho para os fornecedores de carnes e o de processos e procedimentos para os de VMP. Observou-se que para o grupo de inspeções de VMP a modalidade presencial teve resultados melhores do que as *online*, e no grupo das carnes foi o oposto. Entretanto, o total de adequação ficou próximo nas duas modalidades de inspeções, sendo 81,2% de adequação para as visitas técnicas *online* e 83,45% para as presenciais. A partir dos resultados do estudo, pode-se concluir que as visitas técnicas *online* podem ser tão efetivas quanto as visitas técnicas presenciais. Contudo, cabe destacar, que é necessário analisar os resultados obtidos conforme a especificidade de cada visita, analisando quais são os pontos críticos, considerando as dificuldades e facilidades de cada modalidade de inspeção. Desta forma, as visitas técnicas realizadas de forma *online* podem ser uma alternativa para garantir o

monitoramento higienicossanitário de fornecedores de gêneros alimentícios mesmo em situação de restrição de circulação de pessoas, no caso do enfrentamento à pandemia do Coronavírus (COVID-19).

Palavras-chave: Matérias-primas; Carnes; Vegetais minimamente processados; Refeições; Serviços de alimentação.

ABSTRACT

The evaluation and selection of suppliers is one of the most important principles for ensuring the quality of raw materials purchased. According to current legislation, food services must specify criteria for evaluating and selecting suppliers of raw materials, ingredients and packaging. The present study aimed to evaluate the degree of effectiveness of online technical visits to perishable food suppliers at a public university hospital in southern Brazil. This is a descriptive study with the evaluation of secondary data, composed of all the records of evaluation scripts carried out by the Quality Sector of a Nutrition and Dietetics Service. The itineraries of in-person technical visits carried out in perishable food suppliers in the period from 2017 to 2019 and all the itineraries of technical visits in the online modality carried out in the year 2021 were verified. The inspection scripts were prepared based on the SES/RS Ordinance N° 78/2009, consisting of 51 items distributed in six evaluation topics. In the investigated period, 13 suppliers of the minimally processed meats and vegetables (VMP) groups were eligible with a score of 51% or more of compliance. Of these 13, nine inspections (69.2%) were in person and four were online (30.8%). Of the six topics evaluated, both in the face-to-face and online modality, the items of facilities showed the lowest percentage of adequacy among suppliers. On the other hand, the items on the topic of environmental hygiene had the best performance for meat suppliers and that of processes and procedures for VMP suppliers. It was observed that for the VMP inspection group, the face-to-face modality had better results than the online inspection, and the opposite was true for the meat group. However, the total adequacy was close between the two types of inspections, with 81.2% adequacy for online technical visits and 83.45% for face-to-face visits. From the results of the study, it can be concluded that online technical visits can be as effective as face-to-face technical visits. However, it is worth noting that it is necessary to analyze the results obtained according to the specificity of each visit, analyzing which are the critical points, considering the difficulties and facilities of each type of inspection. In this way, technical visits carried out online can be an alternative to ensure the hygienic-sanitary monitoring of food suppliers even in a situation of restriction of the movement of people, in the case of facing the Coronavirus (COVID-19) pandemic.

Keywords: raw material; meat; minimally processed vegetables; meals; food service.

1 INTRODUÇÃO

O alimento em uma unidade hospitalar tem um papel imprescindível na recuperação da saúde do paciente. Sendo assim, para promover saúde através de refeições, é necessário, portanto, assegurar a inocuidade dos alimentos em todas as etapas de manipulação, considerando a higiene das matérias-primas, instalações, manipuladores e procedimentos de preparo (SILVA; RITTTTER; SCHLINDWEIN, 2019).

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são unidades que gerenciam desde a produção até a distribuição de refeições, com o intuito de garantir uma melhora ou recuperação da saúde do seu público (CFN, 2018). No âmbito hospitalar, os cuidados com a produção das refeições devem ser ainda maiores, tendo em vista que a alimentação nesse ambiente, possui um papel de restauração na saúde dos pacientes e contribui para o desfecho do tratamento médico (PEDERSSETTI; HAUTRIVE, 2016).

De acordo com a legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de novembro de 2004 (BRASIL, 2004), os serviços de alimentação devem elaborar critérios para realizar a avaliação e seleção de seus fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.

A realização de visita técnica “in loco” a fornecedores é imprescindível para avaliar o fornecedor, pois nesse momento é possível aplicar uma ferramenta de verificação das conformidades que tem como objetivo avaliar as adequações dos fornecedores, tendo como base os itens de legislações vigentes. Essa avaliação pode ser desenvolvida através de um formulário ou lista de verificação, que contenha todos os itens dispostos em legislação. Ao final dessa avaliação, pode-se classificar o grau de conformidade de determinado fornecedor a partir da pontuação obtida (ANTUNES; DAL BOSCO, 2019). Nesse contexto, a visita técnica a fornecedores é uma ferramenta necessária para avaliar a qualidade dos insumos adquiridos.

Entretanto, com as medidas de enfrentamento à pandemia causada pelo Coronavírus (COVID-19), foi necessário seguir medidas de distanciamento social e restrição de circulação. No estado do Rio Grande do Sul (RS) foi publicado o Decreto nº 55.240, que em seu artigo 9º descreve sobre “a

observância do distanciamento social, restringindo a circulação, as visitas e as reuniões presenciais de qualquer tipo ao estritamente necessário” (RIO GRANDE DO SUL, 2020). Nesse sentido, essas medidas também impactaram as rotinas de controle higienicossanitárias de serviços de alimentação.

Desse modo, em um hospital público federal da cidade de Porto Alegre, optou-se por realizar as visitas técnicas de rotina no formato *online*, mantendo a lista de verificação de conformidades utilizada no formato presencial. A lista de verificação possui 39 itens para avaliação, sendo classificados os fornecedores que atendem de 51 a 100% dos itens. Desta forma, manteve-se a verificação higiênico-sanitária das matérias-primas adquiridas, utilizando a mesma lista de verificação das visitas técnicas presenciais.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Segundo o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN, 2018) entende-se por Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) a unidade gerencial em que são desenvolvidas todas as atividades técnicas administrativas necessárias desde a produção de refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas (SACCOL; MESQUITA, 2021).

A área de alimentação coletiva é subdividida em segmentos e subsegmentos. O segmento da Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional (pública ou privada) apresenta subsegmentos sendo eles: Serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento, *spa* clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos e similares (CFN, 2018).

As UAN têm o objetivo de oferecer um alimento com uma qualidade nutricional, sensorial e higienicossanitária adequada. Para isso, as legislações vigentes preconizam instruções para a garantia de sanidade dos alimentos e de responsabilidade técnica. Em serviços de alimentação institucionais, a

presença de um nutricionista é compulsória, e compete a esse profissional, na área de nutrição em alimentação coletiva realizar visitas periódicas aos fornecedores (CFN, 2018).

2.2 BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

A Organização Mundial da Saúde (*World Health Organization - WHO*) juntamente com a FAO descrevem a importância das Boas Práticas de Higiene no auxílio do controle de riscos em alimentos, sendo necessária a implementação de ferramentas que auxiliem na segurança dos alimentos em todas as fases da cadeia alimentar. Além disso, as boas práticas de higiene são relatadas como gerenciadores de riscos relacionados com a contaminação do alimento em sua colheita, fabricação e preparação.

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) desenvolveu no ano de 2004, a RDC nº 216 que contém requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação, constando no item 4.7.1 que “os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens”. Em 2014, foi publicada a RDC nº 52 (BRASIL, 2014), que ampliou a área de aplicação da RDC nº 216/2004 incluindo as UAN dos serviços de saúde. Portanto, um Serviço de Nutrição e Dietética (SND) deve seguir os padrões sanitários dispostos na RDC nº 216/2004.

No ano de 2009, a Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, publicou a Portaria nº 78 em 30 de janeiro, elaborada em formato de lista de verificação em boas práticas para serviços de alimentação que foram baseadas nos itens elencados na RDC nº 216/2004 da ANVISA (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Em 2014, essa Portaria foi atualizada, alterando seu âmbito de aplicação, e adicionando as UAN dos serviços hospitalares (RIO GRANDE DO SUL, 1224/2014). A partir das legislações vigentes, é possível desenvolver ferramentas de verificação da adequação em boas práticas para os serviços de alimentação.

2.3 SELEÇÃO DE FORNECEDORES

No âmbito do serviço público as compras de serviços e produtos acontecem por meio de licitações, sendo necessário o desenvolvimento de um edital que especifique o que o órgão deseja. No contexto da licitação do tipo Pregão Eletrônico instituído pela Lei nº 10.520/2002 (BRASIL, 2002), acontecem propostas e lances por meio de uma sessão pública em que é observado o menor preço proposto.

A elaboração de um edital que conste as necessidades da UAN em questão é imprescindível para que os fornecedores consigam atender os critérios de qualidade esperados da matéria-prima fornecida (TOSCANO, 2016).

A avaliação e seleção dos fornecedores são um dos princípios mais importantes para a garantia da qualidade das matérias-primas adquiridas. É preferível escolher fornecedores que possuam programas de qualidade implantados de acordo com a produção do estabelecimento e dos órgãos competentes. Sendo assim, as legislações determinam programas de qualidade para cada segmento, bem como Manual de Boas Práticas (MBP), Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), entre outros (SACCOL; MESQUITA, 2021).

2.4 TIPOS DE FORNECEDORES

Os fornecedores em um serviço de alimentação, possuem um papel de atender de forma correta todas as demandas de fornecimento de suprimentos para a produção de refeições, além de fornecer mercadorias de qualidade e que atendam às exigências do serviço (CALAZANS *et al.*, 2016).

Geralmente, os fornecedores nos serviços de alimentação, são divididos em fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. Sendo considerado como matéria-prima todo alimento que será processado ou manipulado. A obtenção de matérias-primas de em condições apropriadas irá resultar em um produto final de qualidade.

Além disso, devem ter um cuidado em relação ao controle higienicossanitário dos alimentos recebidos, pois matérias-primas perecíveis

como carnes, vegetais, leites e derivados podem ser alvo de agentes degradadores (TONDO, 2017).

2.5 RISCO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS

Os alimentos possuem uma quantidade de água livre em sua composição, conhecida por atividade de água (A_w), ou seja, a quantidade de água disponível para ocorrer ações enzimáticas e ação de microrganismos. A água livre nos alimentos pode interferir na multiplicação bacteriana visto que a realização de reações enzimáticas e metabólicas geralmente ocorre em um meio aquoso. Sabe-se, então, que os alimentos perecíveis como, por exemplo, carnes frescas, frutas, vegetais e leite possuem uma atividade de água alta, se comparada com alimentos não perecíveis como biscoitos, sal, açúcar e leite em pó (TONDO, 2017).

As frutas e hortaliças após serem submetidas a processos que alteram a sua estrutura natural, no caso dos minimamente processados, podem aumentar a vulnerabilidade a microrganismos deteriorantes. Por isso, é importante que a lavagem correta dos equipamentos e um manuseio adequado podem ser estratégias para diminuir a ação de patógenos e aumentar a vida útil do produto (FAGIANI *et al.*, 2017).

Além disso, a carne é considerada um dos alimentos com maior perecibilidade sofrendo a ação de enzimas e microrganismos. O leite, assim como a carne, apresenta em sua composição química um meio de cultura favorável para ação dos microrganismos deteriorantes, pois possui alta A_w sendo um alimento abundante em substâncias nitrogenadas, minerais e fatores de crescimento (MARTINELLI, 2007).

Manouchehri e colaboradores (2020) ressaltam que os alimentos perecíveis possuem uma vida útil curta e que iniciam o processo de deterioração após a sua produção. Contudo, para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos é necessário realizar um monitoramento de temperatura, sendo constantemente verificada e controlada ao longo da cadeia produtiva. São incluídas nas fases dessa cadeia as etapas de armazenamento, transporte, produção e a distribuição final para o consumidor.

3 JUSTIFICATIVA

A inocuidade dos alimentos durante a produção de refeições é um dos fatores primordiais para a garantia da qualidade das preparações em serviços de alimentação. Em UAN hospitalares, esse cuidado é ainda mais rígido, pois o público geralmente é mais vulnerável e suscetível a contrair doenças.

Sabe-se, que as matérias-primas utilizadas durante a produção de refeições constituem o material básico para a preparação de alimentos, logo, devem ser cuidadosamente selecionadas. Para isso, a obtenção de fornecedores qualificados e que trabalhem com alimentos em condições higienicossanitárias adequadas, é extremamente importante para assegurar a qualidade dos alimentos do ponto de vista microbiológico.

Dessa forma, o desenvolvimento desse estudo se justifica pela necessidade de garantir o monitoramento higiênico-sanitário de fornecedores de gêneros perecíveis mesmo em situação de restrição de circulação de pessoas, no caso do enfrentamento à pandemia do Coronavírus (COVID-19), por meio da realização de visitas técnicas *online* efetivas que possibilitem a aplicação de uma ferramenta avaliativa.

4 OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GERAL

Avaliar a efetividade de visitas técnicas *online* em relação a visitas presenciais em fornecedores de alimentos perecíveis.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Identificar os tipos de fornecedores inspecionados nos dois tipos de visita técnica;
2. Caracterizar os pontos positivos e negativos em relação à modalidade de visita técnica *online*;
3. Quantificar e comparar os percentuais de adequação e inadequação dos fornecedores entre os dois tipos de inspeção.

5 REFERÊNCIAS

ANTUNES, M. T.; DAL BOSCO, S. M. **Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição: da teoria à prática**. 1. ed. Curitiba: Appris, 2019.

BRASIL. **Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002**. Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília; 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o regulamento Técnico de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 20 jul. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução n.52, de 29 de setembro de 2014**. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília 2014.

CALAZANS, D. L. M. E S.; ROCHA, F. A. F. DA; ARAÚJO, A. G. DE; FERREIRA, L. Decisão multicritério como apoio a avaliação de desempenho de fornecedores na gestão de serviços públicos de alimentação coletiva. **Contextus – Revista Contemporânea de Economia e Gestão**, v. 14, n. 2, p. 87-110, 26 out. 2016.

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em: 29 set. 2021.

FAGIANI, M. DE A. B.; TOGAWA, K. N.; MARTINS, T. R.; TASHIMA, N. T.; DILLIO, F. L.; CHAGAS, P. H. N., SILVA, M. A. da. (2018). Avaliação microbiológica e parasitológica de produtos minimamente processados no município de Presidente Prudente - SP. **Colloquium Vitae**. ISSN: 1984-6436, 9(2), 17–21.

MANOUCHEHRI, F.; NOOKABADI, A. S.; KADIVAR, M. **Production routing in perishable and quality degradable supply chains**. Heliyon 6, 2020 (2) e03376.

MARTINELLI, C. **Avaliação Microbiológica de Produtos Cárneos Distribuídos aos Pacientes em um Hospital Particular de Volta Redonda - RJ**. 2007. 81 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição, Instituto de Tecnologia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2007.

PEDERSSETTI, M. T.; HAUTRIVE, T. P. Condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares da Região Oeste de Santa Catarina. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas-SP, v. 23, n. 1, p. 849–858, 2016.

PORTE, A.; MAIA, L. H. **Alterações fisiológicas, bioquímicas e microbiológicas de alimentos minimamente processados**. Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos, 2001. ISSN 19839774.

RIO GRANDE DO SUL. **Decreto no 55.240, de 10 de maio de 2020**. Diário Oficial do Rio Grande do Sul.

SACCOL, A. L. F.; MESQUITA, M. O. de. **Alimentação Coletiva no Dia a Dia**. Rio de Janeiro: Rubio, 2021.

SECRETARIA DA SAÚDE DO RIO GRANDE DO SUL. **Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009**. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <https://www.cevs.rs.gov.br/legislacoes-atualizadas-sobre-vigilancia-de-alimentos> Acesso em: 28 set. 2021.

SILVA, B. B.; RITTE, B. B.; SCHLINDWEIN, A. D. Tempo de exposição e temperatura de distribuição da refeição quente dos funcionários de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Florianópolis-SC. **Revista Uningá**, v. 56, n. 3, p. 132-140, sep. 2019. ISSN 2318-0579. Disponível em: <http://34.233.57.254/index.php/uninga/article/view/2772>. Acesso em: 02 maio de 2022.

SOUSA, C. L.; CAMPOS, GD. Condições higiênico-Sanitárias de uma dieta hospitalar. **Revista de Nutrição**, v.16, p.137-134, 2003. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/gqxLxJWFRXpYMKhwztpph8d/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 20 set. 2021.

TONDO, E. C.; BARTZ, S. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Sulina, 2017.

TOSCANO, G. A. da S. **Critérios utilizados na Seleção de Fornecedores para Unidades de Alimentação e Nutrição: um comparativo entre serviços com autogestão e terceirizado**. 2016. 45 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Santa Cruz, 2016.