ISSN: 2176-5227

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM RESTAURANTES POR MEIO DA APLICAÇÃO DE *CHECKLIST* NO MUNICÍPIO DE PASSOS - MG

DOI 10.5281/zenodo.8165115

Gabriela Nunes [1]

Isabelle Cristyne Martins Costa[2]

Débora Maria Moreno Luzia [3]

RESUMO

Nos últimos tempos, houve um crescimento bastante considerável em vários setores do ramo da alimentação, incluindo os restaurantes. Em consequência desse desenvolvimento, também aumentou a apreensão no que se refere a qualidade higiênico-sanitária desses estabelecimentos. Assim sendo, este trabalho teve como principal objetivo avaliar as boas práticas de fabricação em dois restaurantes localizados no município de Passos-MG. O instrumento empregado para colher as informações foi uma lista de averiguação (*checklist*) disposta na Resolução - RDC nº 275 de 2022, que considera vários itens de apuração, sendo distribuídos em 5 (cinco) parâmetros: I - Edificações e instalações; II - Equipamentos, móveis e utensílios; III - Manipuladores; IV - Produção e transporte do alimento e V - Documentação. Desta forma, os resultados alcançados revelaram algumas inconformidades em ambos os restaurantes avaliados, sendo o restaurante A o de melhor atendimento as boas práticas de fabricação, quando comparado ao restaurante B; ainda assim, nenhum dos restaurantes foram classificados no Grupo 1 - BOM. Então, percebe-se que ambos os estabelecimentos possuem inadequações as boas práticas e em vista disso, podem colocar em risco a saúde de seus clientes.

Palavras-chave: Condições Higiênico-Sanitárias, Resolução, Segurança Alimentar.

EVALUATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES IN RESTAURANTS THROUGH THE APPLICATION OF CHECKLISTS IN THE MUNICIPALITY OF PASSOS - MG

[1] Graduanda em Nutrição pela Universidade do Estado de Minas Gerais – UEMG/ Email: debora.luzia@uemg.br

[2] Graduanda em Nutrição pela Universidade do Estado de Minas Gerais – UEMG/ Email: debora.luzia@uemg.br

[3] Docente - Universidade do Estado de Minas Gerais - UEMG e UNIESP S.A. Doutorado em Engenharia e Ciência dos Alimentos; Graduação em Nutrição; Endereço: Rua Lavras, 803 - Bairro Muarama, Passos/MG; Email: debora.luzia@uemg.br / debora.luzia@uniesp.edu.br; ORCID 0000-0003-1970-5855.

ISSN: 2176-5227

ABSTRACT

In recent times, there has been considerable growth in various branches of food, including restaurants. As a result of this development, there is also concern regarding the sanitary hygienic quality of these establishments. Therefore, we evaluated the main objective as the manufacturing municipality in two restaurants had work as an objective of Passos-MG. The instrument used to collect information from a checklist provided in Resolution - RDC No. 275 of 2022, which considers several items of investigation, being distributed in 5 (five) parameters: I - Buildings and facilities; II - Equipment, furniture and utensils; III - Handlers; IV - Production and transport of food and V - Documentation. In this way, the results of presented results were presented in comparison with restaurant B; yet none of the restaurants were classified in Group 1 - GOOD. So, it is clear that both establishments have inadequacies such as good practices and risk in view of this, which can put their customers' health.

Keywords: Hygienic-Sanitary Conditions, Resolution, Food Safety.

1. INTRODUÇÃO

Devido às intensas e constantes mudanças nos últimos tempos, principalmente no estilo de vida da população, é possível notar o crescimento significativo da alimentação fora do domicílio. Consequentemente o mercado nesta área também está crescendo, trazendo quantidade e diversidade de ofertas nos serviços de alimentação. Com o crescimento do mercado surge também a preocupação com o controle higiênico sanitária desses locais, sendo de extrema importância para garantir a qualidade das preparações e assegurar que estejam livres de contaminação (LEAL, 2015).

Para garantir esta segurança alimentar citada acima, existem diversos itens a serem considerados, um deles por exemplo é a forma que as instalações das unidades devem ser planejadas de maneira que possibilite o fluxo contínuo das etapas, dentre outras medidas que devem ser tomadas, a fim de evitar contaminações cruzadas. Deste modo torna-se indispensável a determinação de normas para a realização de inspeção, fiscalização e vigilância nestes estabelecimentos para garantir qualidade e segurança nutricional e uma das maneiras de ter essa garantia é a implantação das boas práticas de fabricação (MACHADO et al., 2019).

As Boas Práticas de Fabricação - BPF são um conjunto de práticas higiênicas de manipulação, armazenagem, transporte de insumos, matérias primas, embalagens, utensílios, equipamentos e produtos. O objetivo das boas práticas é

ISSN: 2176-5227

garantir a saúde do consumidor, evitando assim a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (MACHADO et al., 2015).

As BPF dizem respeito ao pessoal, instalações, operações, registros e documentação, e também o controle de pragas. Elas oferecem dicas importantes quanto ao acabamento das construções nos quais se vão processar alimentos e também quanto as utilidades, que são água, luz, gás e esgoto (MACHADO et al., 2015).

As BPF é uma ferramenta de qualidade, que necessita da colaboração e participação de todos para ser implementada com êxito. Além disso, deve também cumprir as exigências legais para existir de direito e deve ser formalizada ou reconhecida.

Assim, tanto o Ministério da Saúde através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, quanto o Ministério da Agricultura através da inspeção federal, têm normas específicas sobre esse assunto, pois esses ministérios têm a função de zelar e fiscalizar a produção de alimentos em nosso país (MACHADO et al., 2019).

As doenças transmitidas por alimentos - DTAs são doenças provocadas por microrganismos e suas toxinas, vírus, parasitas, ou substâncias tóxicas, que são conduzidos para os indivíduos através dos alimentos ou bebidas. Por isso, em um serviço de alimentação é essencial conhecer e entender quais são as boas práticas que devem ser utilizadas na fabricação dos alimentos, para garantir a segurança do seu consumo.

Normalmente, os parasitas, as substâncias tóxicas e os microrganismos prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante sua manipulação e preparo, esse processo é conhecido como contaminação. Alguns dos sintomas mais frequentes das doenças transmitidas por alimentos são diarreia, vômito, cólica, náusea e febre (STOLARSKI et al., 2015).

Em adultos sadios, a maioria das doenças transmitidas por alimentos duram poucos dias e não deixam sequelas, porém, já em crianças, idosos e pessoas debilitadas, os efeitos podem ser mais sérios e complexos, podendo inclusive levar a morte. A maioria destas doenças são provocadas pelo grupo de microrganismos conhecidos como bactérias.

ISSN: 2176-5227

Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi averiguar as Boas Práticas de Fabricação em dois restaurantes por intermédio da aplicabilidade de *checklist* viabilizado na Resolução RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002, no Município de Passos-MG.

2. METODOLOGIA

Como primeira etapa deste trabalho foi realizado um levantamento bibliográfico, constando de artigos científicos de revistas relacionadas à área de Nutrição no que tange ao tema escolhido. A busca dessas referências foi realizada utilizando palavras-chave com estreita ligação ao tema do projeto. Por exemplo, *checklist, UAN, segurança alimentar*, entre outros termos. Após a busca dos artigos procurando entender o que se tem nos últimos anos sobre o assunto/tema proposto.

Como segunda etapa foram realizadas visitas em ambos os restaurantes, durante o mês de junho de 2022, sem prévio treinamento e implantação dos manuais, onde foi aplicado o *checklist*, segundo a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que 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 (BRASIL, 2002).

Essa lista de verificação está disponibilizada no Anexo II da Resolução e possui diferentes itens de averiguação às BPF, sendo divididos em 5 (cinco) parâmetros: I - Edificações e instalações; II - Equipamentos, móveis e utensílios; III - Manipuladores; IV - Produção e transporte do alimento e V - Documentação. Esta lista foi a selecionada para ser utilizada como o instrumento da coleta de dados por ser um recurso oficial, com dimensão federal e por abranger itens importantes para uma avaliação higiênico sanitária adequada.

Para averiguar se os restaurantes estão de acordo com as BPF foram analisadas as respostas em cada item de cada módulo do *checklist*. Desta maneira, tendo como possibilidades de respostas: Conforme (C) para os tópicos que seguiam as BPF, Não Conforme (NC) para os tópicos que não seguiam as BPF e Não se Aplica (NA) para os tópicos que não pertenciam aos referentes locais, sendo então não contados para elaboração dos cálculos.

ISSN: 2176-5227

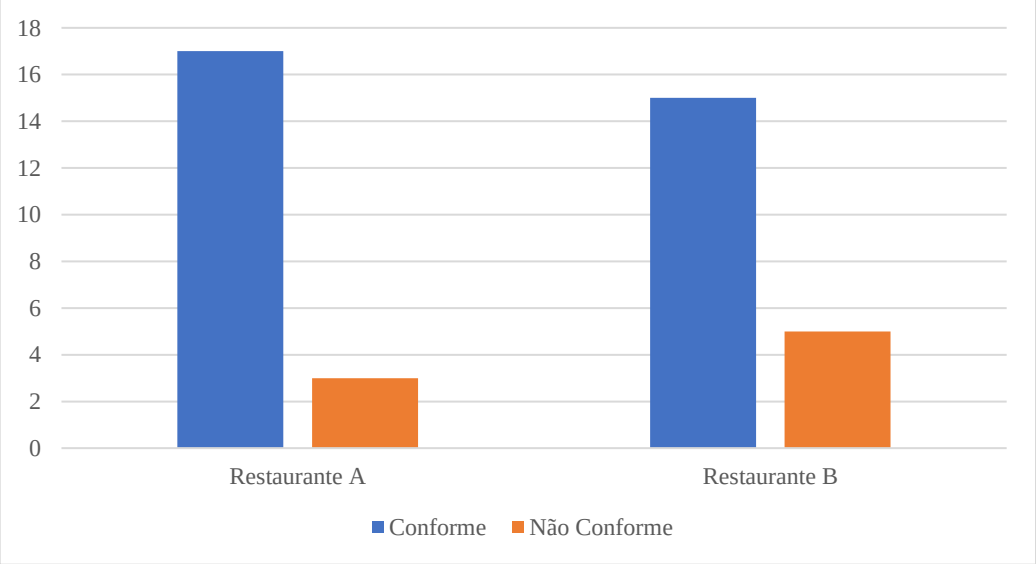
A partir disso, foi realizada a soma da quantidade de itens que foram marcados como conforme e depois a quantidade que foram marcados como não conforme. Depois, o valor foi transformado para porcentagem para averiguar em qual grupo o restaurante se encaixava de acordo com a RDC nº 275/2002: Grupo 1 (BOM) - 76 a 100% de conformidade aos itens; Grupo 2 (REGULAR) - 51 a 75% de conformidade aos itens e Grupo 3 (RUIM) - 0 a 50% de conformidade aos itens.

Visando uma análise justa e precisa, esse processo foi realizado exatamente da mesma maneira em ambas as listas de verificação que foram utilizadas nos restaurantes A e B. Por fim, foram criadas 8 (oito) Gráficos com o objetivo de facilitar a visualização dos resultados obtidos por meio da aplicação do *checklist*, sendo uma Tabela para cada parâmetro analisado, com exceção do parâmetro I - Edificações e Instalações, no qual foi divido em 4 (quatro) gráficos, devido a quantidade de itens a serem analisados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1. EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

A partir da aplicação do *checklist* foi possível verificar o grau de adequação às Boas Práticas nos restaurantes selecionados para o estudo, na qual relata-se a seguir as principais contrariedades que motivaram um percentual baixo quanto às conformidades em cada módulo e interferiram na classificação final dos mesmos, conforme Figuras 1 e 2 apresentadas abaixo.



ISSN: 2176-5227

Figura 1 - Relação da quantidade de itens marcados como Conforme e Não Conforme na lista de verificação que foi aplicada nos restaurantes A e B, referente à Área externa; Acesso; Área interna; Piso; Tetos; Paredes e divisórias; Portas; Janelas e outras aberturas; Escadas, elevadores de serviço, monta cargas e estruturas auxiliares.

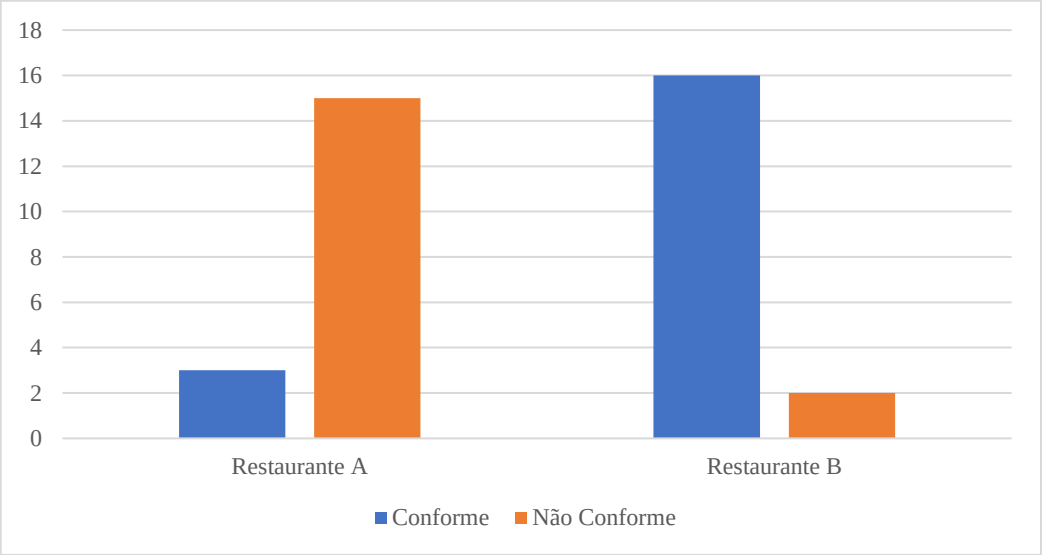


Figura 2 - Relação da quantidade de itens marcados como Conforme e Não Conforme na lista de verificação que foi aplicada nos restaurantes A e B, referente às Instalações sanitárias e vestiários para manipuladores; Instalações sanitárias para visitantes e outros; Lavatórios na área de produção.

Quanto ao módulo das edificações e instalações, a parte referente à área externa; acesso; área interna; piso; tetos; paredes e divisórias; portas; janelas e outras aberturas; escadas, elevadores de serviço, monta cargas e estruturas auxiliares, apresentou poucas não conformidades em ambos os restaurantes, sendo as principais causas: a falta de ralo sanfonado e de portas com fechamento automático. Já a parte referente às instalações sanitárias e vestiários para manipuladores; instalações sanitárias para visitantes e outros; lavatórios na área de produção, verificou uma discrepante diferença entre os restaurantes, visto que o restaurante A apresentou uma grande quantidade de não conformidades, enquanto o restaurante B apresentou uma quantidade bem reduzida de não conformidades, isso porque o restaurante A não possui instalações sanitárias e vestiário de uso exclusivo para os funcionários, diferente do Restaurante B. De modo geral, os estabelecimentos, em relação ao teto, não apresentavam as características adequadas conforme a RDC

ISSN: 2176-5227

216/2004 recomenda, ou seja, acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e desinfecção.

Já conforme ilustrado nas Figuras 3 e 4, no quesito referente à iluminação e instalação elétrica; ventilação e climatização; higienização das instalações; controle integrado de vetores e pragas urbanas, também foi possível verificar uma quantidade pequena de não conformidades similar nos dois restaurantes, sendo a principal causa a falta de equipamento de climatização. E do mesmo modo, na parte referente ao abastecimento de água; manejo dos resíduos; esgotamento sanitário; layout, também se verificou uma pequena quantidade de não conformidades, ocasionada pela falta do controle de potabilidade da água. Em suma, ambos os restaurantes não possuem sistema de climatização, eles contam apenas com sistema de ventilação, porém a higienização das instalações e o controle de vetores e pragas urbanas são realizados seguindo as especificações e recomendações da RDC 216/2004.

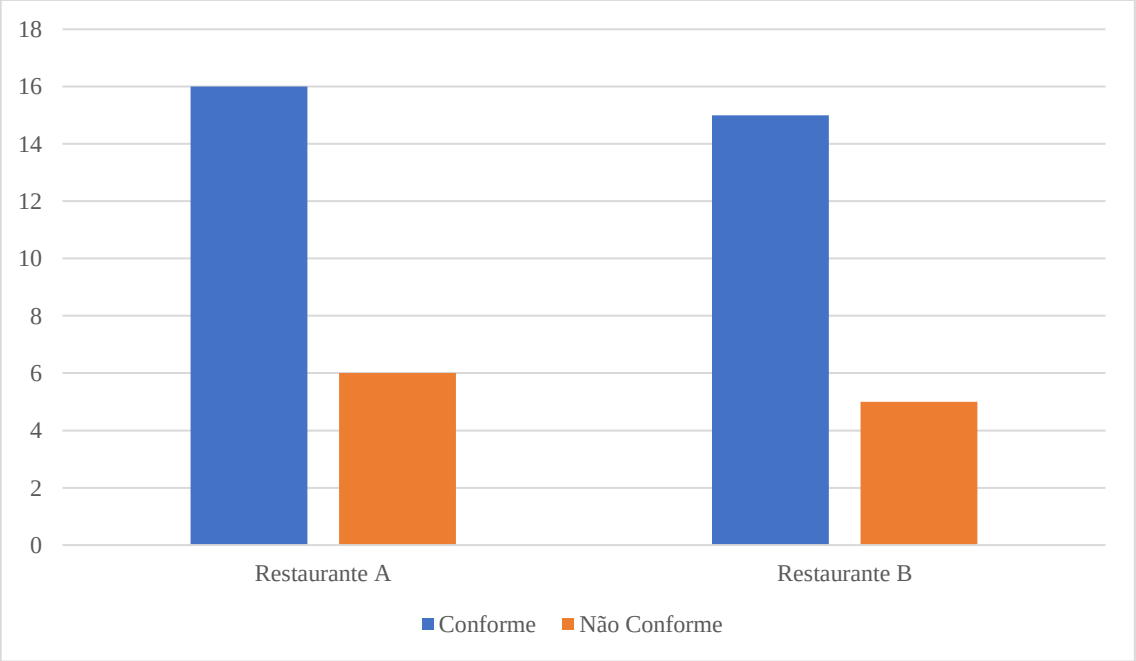


Figura 3 - Relação da quantidade de itens marcados como Conforme e Não Conforme na lista de verificação que foi aplicada nos restaurantes A e B, referente à Iluminação e instalação elétrica; Ventilação e climatização; Higienização das instalações; Controle integrado de vetores e pragas urbanas.

ISSN: 2176-5227

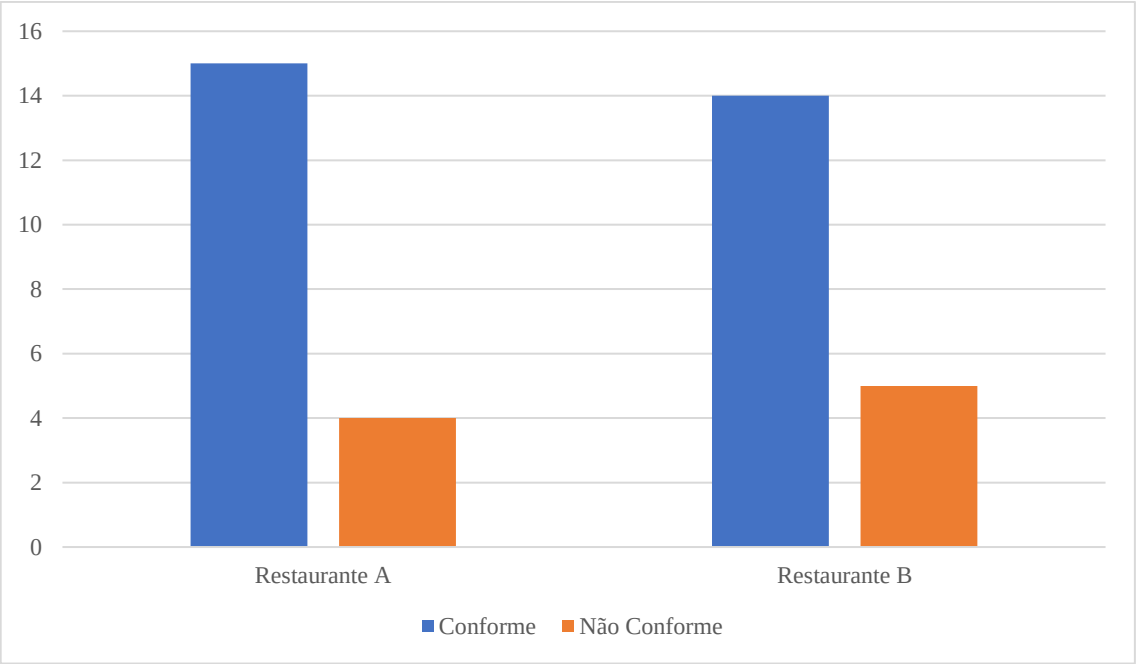


Figura 4 - Relação da quantidade de itens marcados como Conforme e Não Conforme na lista de verificação que foi aplicada nos restaurantes A e B, referente à Abastecimento de água; Manejo dos resíduos; Esgotamento sanitário; Layout.

3.2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

No módulo dos equipamentos, móveis e utensílios, referente à equipamentos; móveis; utensílios; higienização dos equipamentos e maquinários, notou-se um baixo índice de não conformidades (Figura 5), principalmente devido à falta de registros que comprovem a manutenção dos equipamentos utilizados nos estabelecimentos A e B. Embora, durante a realização das visitas observou-se que os equipamentos, móveis e utensílios são devidamente limpos e higienizados em ambos os restaurantes avaliados.

ISSN: 2176-5227

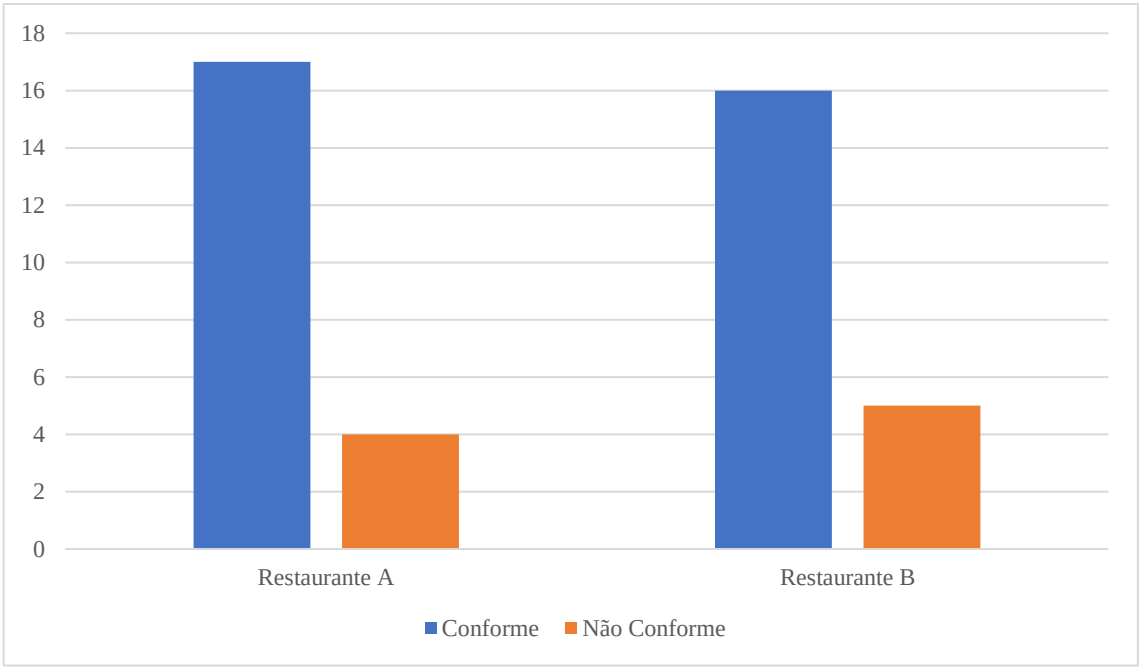


Figura 5 - Relação da quantidade de itens marcados como Conforme e Não Conforme na lista de verificação que foi aplicada nos restaurantes 1 e 2, referente à Equipamentos; Móveis; Utensílios; Higienização dos equipamentos e maquinários, e dos móveis e utensílios.

3.3. MANIPULADORES

Quanto ao módulo dos manipuladores (Figura 6), que diz respeito à vestuário; hábitos higiênicos; estado de saúde; programa de controle de saúde; equipamento de proteção individual; programa de capacitação dos manipuladores e supervisão, verificou-se um número maior de não conformidades em ambos os restaurantes, devido principalmente a ausência de supervisão periódica do estado de saúde, falta de registro dos exames realizados e a inexistência de um programa de capacitação. Em razão da falta de inspeção, notou-se que tanto no restaurante A quanto no restaurante B, os manipuladores não estavam de acordo com as normas, isso porque havia funcionários utilizando adereços, com esmalte e unhas longas, com barba. Os estabelecimentos A e B não possuem a supervisão de um profissional, Nutricionista, para o controle de qualidade dos alimentos, e consequentemente para a segurança alimentar.

ISSN: 2176-5227

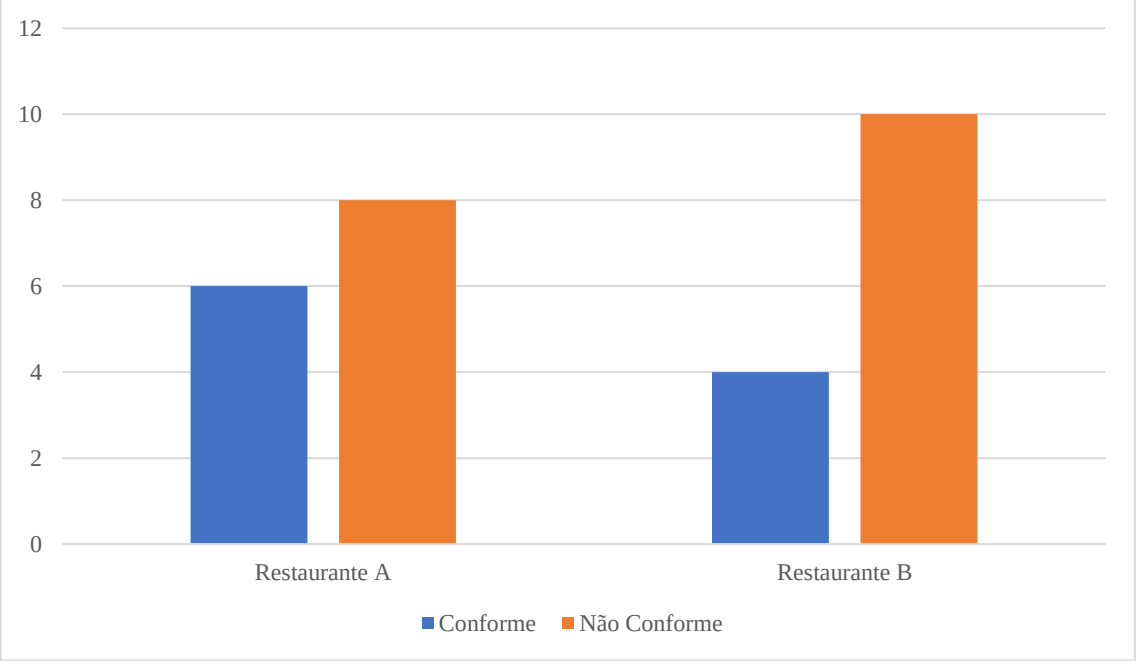


Figura 6 - Relação da quantidade de itens marcados como Conforme e Não Conforme na lista de verificação que foi aplicada nos restaurantes 1 e 2, referente à Vestuário; Hábitos higiênicos; Estado de saúde; Programa de controle de saúde; Equipamento de proteção individual; Programa de capacitação dos manipuladores e supervisão.

3.4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO

O módulo de produção e transporte do alimento, relacionado à matéria-prima, ingredientes e embalagens; fluxo de produção; rotulagem e armazenamento do produto final; controle de qualidade do produto final; transporte do produto final, apresentou uma quantidade significante de não conformidades, ocasionadas pela inexistência de controle na recepção das matérias-primas, falta de controle e registro no que diz respeito aos ingredientes e matérias-primas, controle e registro de temperatura, ausência de controle laboratorial do produto final (Figura 7). Enfim, é de suma importância que seja realizado um controle adequado desde o recebimento da matéria-prima até a saída do produto final, entretanto, percebe-se que nos dois restaurantes essa fiscalização não ocorre, o que pode comprometer a qualidade higiênico sanitária dos alimentos e consequentemente a saúde do consumidor.

ISSN: 2176-5227

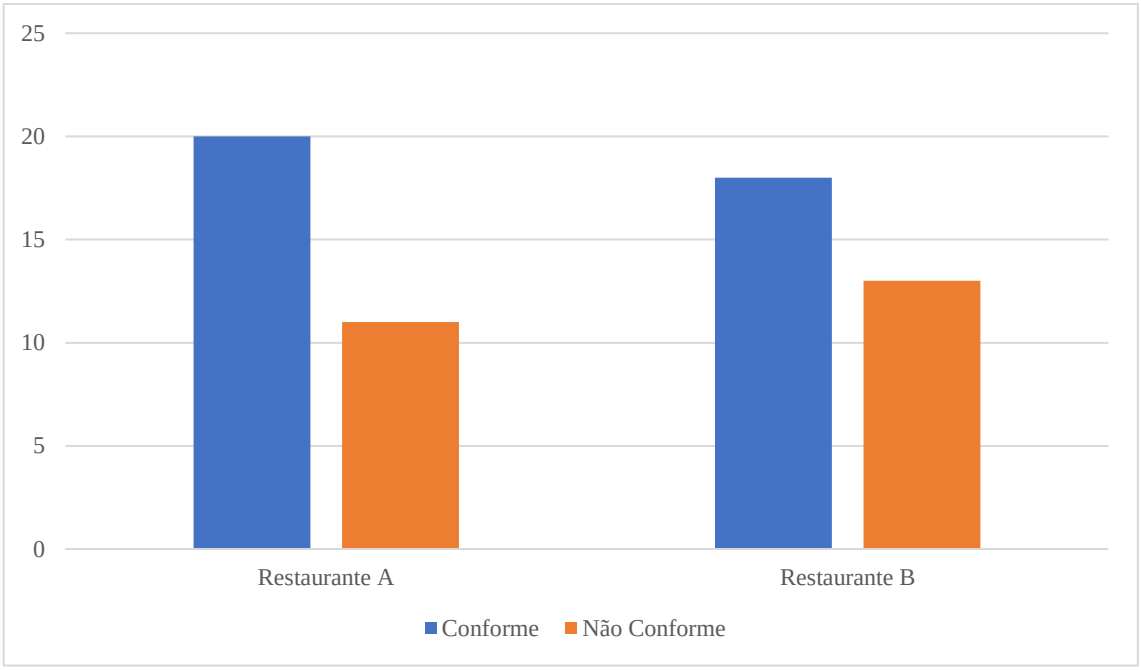


Figura 7 - Relação da quantidade de itens marcados como Conforme e Não Conforme na lista de verificação que foi aplicada nos restaurantes 1 e 2, referente à Matéria-prima, ingredientes e embalagens; Fluxo de produção; Rotulagem e armazenamento do produto final; Controle de qualidade do produto final; Transporte do produto final.

3.5. DOCUMENTAÇÃO

O módulo de documentação, referente ao Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP´s), apontou um resultado destoante entre os restaurantes, visto que o restaurante A apresentou poucas não conformidades enquanto o restaurante B teve total inconformidades (Figura 8), pois o mesmo não possui Procedimentos Operacionais Padronizados instaurado, isto é, não há uma estratégia que reduz erros, desperdícios e desvios, para proporcionar maior qualidade e produtividade para a organização da empresa.

Propõe-se, que os estabelecimentos avaliados passam a elaborar um Manual de Boas Práticas, além de treinamentos e capacitações para os colaboradores a fim de melhorar a qualidade dos alimentos preparados e servidos aos consumidores.

Segundo estudo realizado por Saccol et al. (2009) aplicaram a mesma lista de verificação utilizada neste trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) e constataram que antes de implantar o Manual de Boas Práticas, apenas 17% dos estabelecimentos classificaram-se no Grupo 2, considerando-se como regular, o

ISSN: 2176-5227

restante dos estabelecimentos foi encontrado no Grupo 3 (83%), com classificação considerada como deficiente.

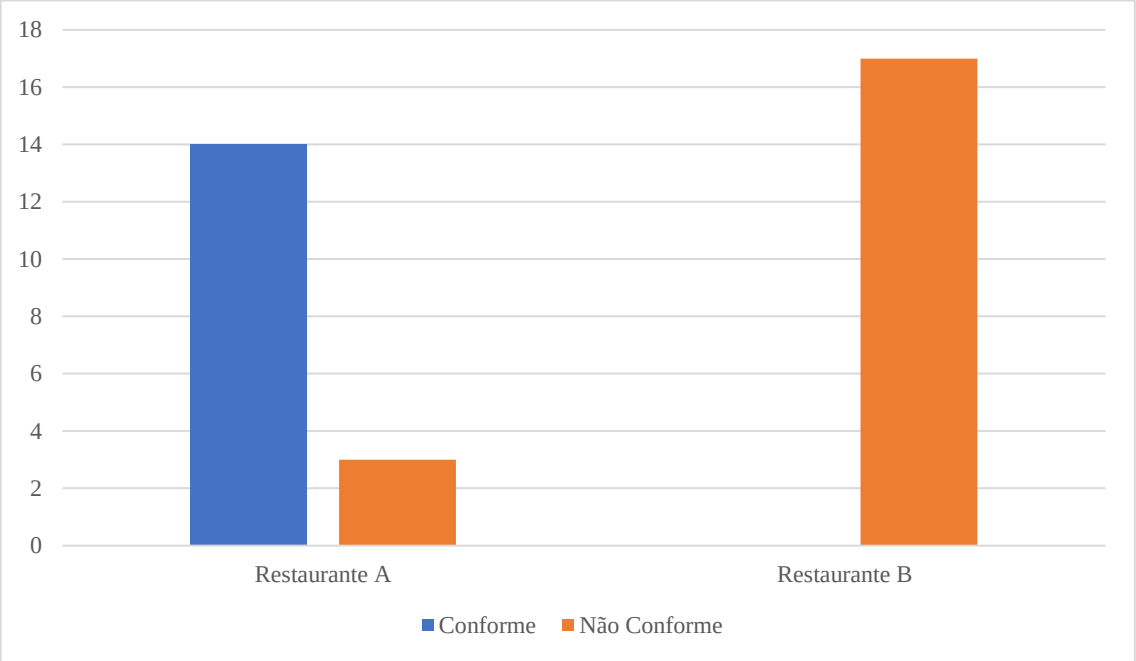


Figura 8 - Relação da quantidade de itens marcados como Conforme e Não Conforme na lista de verificação que foi aplicada nos restaurantes 1 e 2, referente à Manual de boas práticas de fabricação; Procedimentos operacionais padronizados.

Em estudo concretizado por Vasques e Madrona (2016), sobre a aplicação de *checklist* para a avaliação da implantação das boas práticas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, conclui-se que, após as implementações do Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrões - POP´s, na UAN, mudanças significativas ocorreram, principalmente após a capacitação dos manipuladores, sendo que se notou melhora no cuidado com a higiene dos equipamentos, utensílios e instalações internas, assim como melhora significativa na manipulação dos alimentos e higiene pessoal. Entretanto, acredita-se que os resultados de muitos itens ainda precisam melhorar, porém este deve ser um processo gradativo, até que todas as normas e regras estabelecidas no manual tornem-se procedimentos de rotina.

3.6. AVALIAÇÃO FINAL

Por último, com o objetivo de facilitar o entendimento dos resultados, o número de itens marcados como conforme e não conforme foram convertidos para

ISSN: 2176-5227

porcentagem, resultando em 63% de conformidades e 34% de não conformidades para o restaurante A (Figura 9), já o restaurante B resultou em 51% de conformidades e 49% de não conformidades (Figura 10). De acordo com a RDC nº 275 de 2002, utilizando o percentual de conformidades, ambos os restaurantes se classificam no Grupo 2 (Regular) - 51 a 75% de conformidade aos itens.

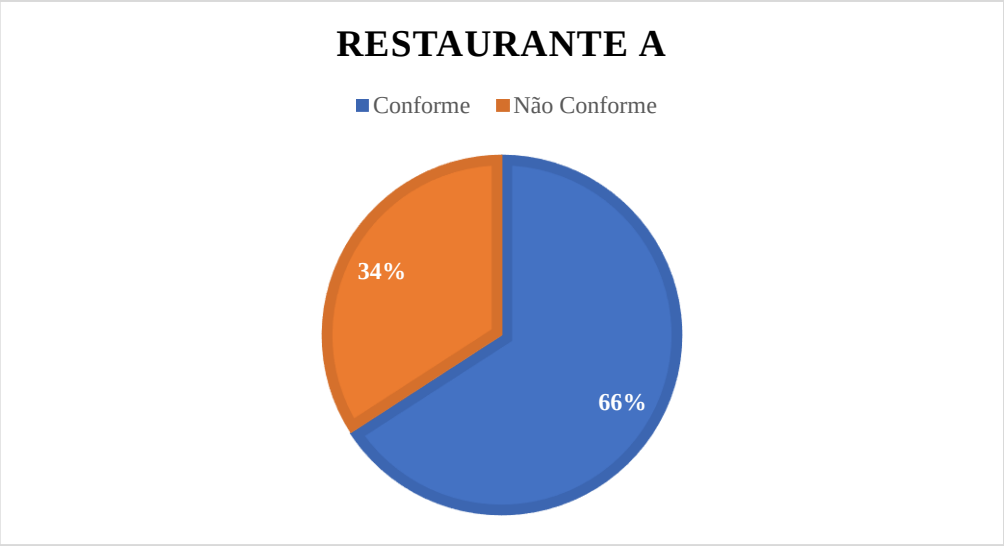


Figura 9 - Resultado em porcentagem da quantidade de itens no total marcados como Conforme e Não Conforme na lista de verificação aplicada no restaurante 1.

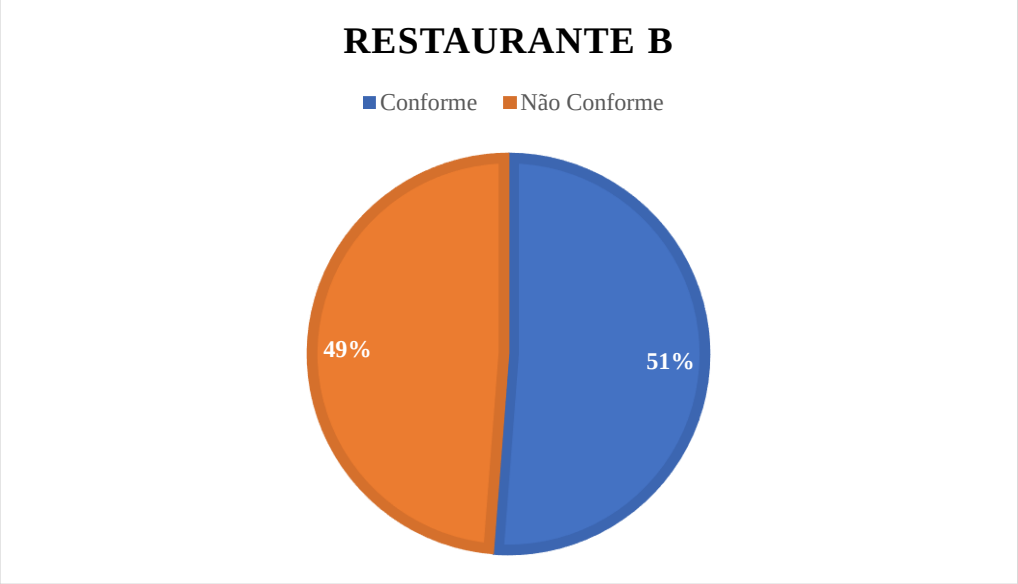


Figura 10 - Resultado em porcentagem da quantidade de itens no total marcados como Conforme e Não Conforme na lista de verificação aplicada no restaurante 2.

ISSN: 2176-5227

Após a análise dos fatores que precisavam ser melhorados na unidade, entendeu-se que se implantado algum sistema de qualidade a exemplo o 5s, consegue-se através de novas ferramentas resultados positivos, sendo o objetivo maior controle e gerenciamento de estoques, para evitar-se acúmulos e perdas de gênero alimentícios; desfazer de equipamentos e utensílios sem utilidades para conseguir um ambiente organizado e com maior espaço, reorganizar áreas das cozinhas para diminuir a circulação pelas mesmas ganhando tempo dos colaboradores nas suas tarefas e por fim qualificar e criar programas para manter os funcionários motivados e com saúde física-mental, para que consigam atingir os resultados não só financeiros, mas também referente a qualidade do serviço para com os clientes (BULGARELLI TONON; COUTINHO; NOGUEIRA FERRAZ, 2018).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nos resultados obtidos através do *checklist*, pode-se concluir que a presente pesquisa demonstrou um certo índice de inconformidades nos restaurantes vistoriados, não apresentando condições higiênico-sanitárias totalmente satisfatórias, uma vez que ambos os estabelecimentos foram classificados no Grupo 2, como regular (51 a 75% de conformidade aos itens). Contudo, é possível constatar que o restaurante 1 obteve percentuais significantemente maiores que do restaurante 2, em relação as Boas Práticas de Fabricação - BPF e os Procedimentos Operacionais Padrões - POP’s.

Nota-se também que entre todos tópicos analisados o que apontou maior percentual de adequação, em ambos os restaurantes, foi o tópico de equipamentos, móveis e utensílios, já o que apontou o maior percentual de inadequação foi o tópico de manipuladores. Entretanto, se faz necessária a capacitação inicial dos funcionários envoltos nas etapas de produção sobre manipulação segura dos alimentos e higiene, a fim de melhorar as adequações das boas práticas.

Sendo necessário também o auxílio de uma empresa de consultoria alimentar e de profissionais capacitados para implementação do Programa de BPF e também dos POP’s com o objetivo de orientar os responsáveis sobre a parte da estrutura física, documentação e a implantação de controles e registros e com isso oferecer alimentos de qualidade sanitária e nutricional, seguros e livres de qualquer perigo. Através da

ISSN: 2176-5227

pesquisa desenvolvida acredita-se que o conteúdo possa servir para esclarecimento de como podem ser realizadas melhorias nos estabelecimentos e também para elaboração de novos trabalhos do mesmo âmbito, com uma proposta de continuidade do estudo e uma aplicação de maior prazo do *checklist*.

5. REFERÊNCIAS

BRASIL, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em: 11 de julho de 2022.

BRASIL. Ministério da saúde. Agência Nacional de vigilância Sanitária. RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. DOU da República Federativa do Brasil, Brasília, p.1-10.16, 2004.

BULGARELLI TONON, M. A.; COUTINHO, V. F.; NOGUEIRA FERRAZ, R. R. Implantação do sistema 5s de qualidade, como ferramenta de melhorias em um serviço de refeição a educandos em uma escola particular no interior de São Paulo, **International Journal of Health Management Review**, v. 4, n. 2, P. 1-6, 2018.

COELHO, M. et al. Avaliação das boas práticas através de checklist aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. **Blucher Biochemistry Proceedings**, v. 1, n. 1, p. 75-76, 2015.

LEAL, D. Crescimento da alimentação fora do domicílio. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 17, n. 1, p. 123-132, 2015.

MACHADO, G. G., COUTINHO, V. F.; FERRAS, R. R. N. Avaliação das boas práticas de fabricação em panificadoras por meio da aplicabilidade de checklist no município de Campinas - SP. **International Journal of Health Management Review**, v. 5, n. 1, p. 1-5, 2019.

MACHADO, R. L. P. et al. Boas Práticas de Fabricação (BPF). **Embrapa Agroindústria de Alimentos**; 1ª ed., p. 9, Rio de Janeiro, RJ, 2015.

SACCOL, A. L. F.; RUBIM, B. A.; MESQUITA, M. O.; WELTER, L. Importância de treinamento de manipuladores em boas práticas. **Revista Ciências da Saúde**, v. 7, n. 1, p. 91-99, 2009.

SÃO JOSÉ, J. F. B.; COELHO, A. Í. M.; FERREIRA, K. R. Avaliação das boas práticas em unidade de alimentação e nutrição no município de Contagem-MG. **Brazilian Journal of Food**, v. 22, n. 3, p. 479-487, 2011.

STOLARSKI, M. C. et al. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Secretaria de Estado da Educação; Curitiba, PR, 1 v., 2015.

ISSN: 2176-5227

VASQUES, C. T.; MADRONA, C. S. Para Avaliação da Implantação das Boas Práticas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Higiene Alimentar**, v. 30, n. 252/253, p. 53-58, 2016.

Artigo submetido em 08-02-2023

Aceito em: 28-04-2022.