REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

UM ESTUDO SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

A STUDY ON GOOD FOOD HANDLING PRACTICES IN FOOD AND NUTRITION UNITS: A LITERATURE REVIEW

ESTUDIO SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN UNIDADES DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN: UNA REVISIÓN DE LA LITERATURA

Elaine Rafaela Ramos de Oliveira[1], Raiane Cristina do Carmo Facundo Cruz [2], Taline Bragado do Carmo[3], Gisela Vergilio Ranolfi Giacon[4]

e6127004
https://doi.org/10.47820/recima21.v6i12.7004

PUBLICADO: 12/2025

RESUMO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) têm papel essencial na promoção da segurança alimentar e nutricional, assegurando que os alimentos servidos aos consumidores estejam em conformidade com padrões higiênico-sanitários adequados. Este trabalho teve como objetivo realizar uma revisão integrativa sobre as boas práticas de manipulação de alimentos em UAN, abordando os principais desafios na implementação dessas práticas e a atuação do nutricionista no controle de qualidade e na gestão da segurança alimentar. A pesquisa foi desenvolvida com base em artigos publicados entre 2015 e 2025, obtidos em bases científicas como SciELO, PubMed, Google Acadêmico e ResearchGate, sendo que foram selecionados dez estudos de artigos incluídos neste trabalho. Os resultados demonstraram que a aplicação efetiva das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) contribui para a redução de doenças transmitidas por alimentos e para a melhoria da qualidade dos serviços de alimentação. Entretanto, dificuldades como resistência à mudança, alta rotatividade de funcionários e falta de capacitação contínua ainda comprometem a consolidação da cultura de segurança alimentar. Conclui-se que o papel do nutricionista é fundamental na supervisão técnica, na educação dos manipuladores e na implementação de estratégias de melhoria contínua, assegurando a eficiência e a credibilidade das UANs.

PALAVRAS-CHAVE: Boas práticas. Unidades de Alimentação e Nutrição. Nutricionista

ABSTRACT

Food and Nutrition Units (FNUs) play an essential role in promoting food and nutritional security, ensuring that the food served to consumers complies with appropriate hygiene and sanitation standards. This study aimed to conduct an integrative review of good food handling practices in FNUs, addressing the main challenges in implementing these practices and the role of nutritionists in quality control and food safety management. The research was developed based on articles published between 2015 and 2025, obtained from scientific databases such as SciELO, PubMed, Google Scholar, and ResearchGate, with ten studies selected from articles included in this work. The results demonstrated that the effective application of Good Manufacturing Practices (GMP) and the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system contributes to the reduction of

[1]Graduanda em Nutrição, Centro Universitário Aparício Carvalho (FIMCA), Porto Velho, Rondônia, Brasil.
[2]Graduanda em Nutrição, Centro Universitário Aparício Carvalho (FIMCA), Porto Velho, Rondônia, Brasil.
[3]Graduanda em Nutrição, Centro Universitário Aparício Carvalho (FIMCA), Porto Velho, Rondônia, Brasil.
[4]Especialista em Gestão e Gastronomia em Serviço de Alimentação, Centro Universitário Aparício Carvalho (FIMCA), Porto Velho, Rondônia, Brasil.

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

foodborne illnesses and the improvement of the quality of food services. However, difficulties such as resistance to change, high employee turnover, and lack of continuous training still compromise the consolidation of a food safety culture. It is concluded that the role of the nutritionist is fundamental in technical supervision, in the education of food handlers, and in the implementation of continuous improvement strategies, ensuring the efficiency and credibility of food service units.

KEYWORDS: *Good practices. Food and Nutrition Units. Nutritionist.*

RESUMEN
Las Unidades de Alimentación y Nutrición (UAN) desempeñan un papel esencial en la promoción de la seguridad alimentaria y nutricional, garantizando que los alimentos servidos a los consumidores cumplan con los estándares de higiene y saneamiento adecuados. Este estudio tuvo como objetivo realizar una revisión integral de las buenas prácticas de manipulación de alimentos en unidades de servicio de alimentos, abordando los principales desafíos en la implementación de estas prácticas y el rol de los nutricionistas en el control de calidad y la gestión de la inocuidad alimentaria. La investigación se desarrolló con base en artículos publicados entre 2015 y 2025, obtenidos de bases de datos científicas como SciELO, PubMed, Google Scholar y ResearchGate, con diez estudios seleccionados para su inclusión en este trabajo. Los resultados demostraron que la aplicación efectiva de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) contribuye a la reducción de las enfermedades transmitidas por alimentos y a la mejora de la calidad de los servicios de alimentación. Sin embargo, dificultades como la resistencia al cambio, la alta rotación de personal y la falta de capacitación continua aún comprometen la consolidación de una cultura de seguridad alimentaria. Se concluye que el rol del nutricionista es fundamental en la supervisión técnica, la formación de los manipuladores de alimentos y la implementación de estrategias de mejora continua, garantizando la eficiencia y la credibilidad de las unidades de servicio de alimentos.

PALABRAS CLAVE: *Buenas prácticas. Unidades de Alimentación y Nutrición. Nutricionista.*

INTRODUÇÃO

O nutricionista possui papel fundamental na gestão das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), atuando desde o planejamento de cardápios e controle de qualidade até a supervisão das condições higiênico-sanitárias e capacitação dos manipuladores (Garcia; Fernandes, 2021). Entre suas atribuições, destacam-se o desenvolvimento de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), o monitoramento contínuo da produção e a avaliação de riscos relacionados às Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), contribuindo para a consolidação de práticas que garantam a oferta de alimentos seguros (Castro *et al.,* 2023).

A implementação efetiva das boas práticas em UANs exige uma abordagem estruturada, que inclua um diagnóstico inicial da realidade da unidade, o planejamento das ações corretivas, o engajamento da equipe e a realização contínua de capacitações. Ferramentas como *checklists* de inspeção, indicadores de qualidade e auditorias internas contribuem para fortalecer a gestão e favorecer a melhoria permanente dos processos (Carneiro *et al.,* 2020; Moraes *et al.,* 2022).

A segurança dos alimentos constitui um dos pilares das UANs, uma vez que falhas operacionais podem ocasionar surtos de DTAs, comprometendo a saúde dos consumidores.

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

A adoção de práticas higiênico-sanitárias adequadas é decisiva para prevenir contaminação cruzada, reduzir a carga microbiana e assegurar a produção das refeições (Garcia; Fernandes, 2021). Em ambientes de grande fluxo e com públicos mais vulneráveis como hospitais e escolas, o rigor no cumprimento das normas sanitárias é ainda mais essencial (Marinho *et al.,* 2021; Rocha; Borges, 2019).

Nesse contexto, a adoção integrada das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) torna-se essencial para fortalecer a organização das atividades e garantir segurança ao longo do processo produtivo. As BPF constituem a base operacional da qualidade, pois reúnem orientações relacionadas à higiene dos manipuladores, ao controle adequado de temperaturas, à manutenção dos equipamentos e ao ordenamento do fluxo de trabalho, elementos amplamente discutidos na literatura como fundamentais para a produção segura de alimentos (Costa *et al.,* 2018).

O APPCC, por sua vez, introduz uma abordagem analítica e preventiva, permitindo identificar os pontos de maior vulnerabilidade do processo e definir medidas específicas para evitar que falhas ocorram. Essa metodologia se destaca justamente por estruturar o monitoramento dos perigos críticos e orientar ações de controle direcionadas a cada etapa da produção, conforme demonstrado em diferentes estudos sobre segurança dos alimentos (Carvalho *et al.,* 2017; Barbosa *et al.,* 2022).

A literatura põe em evidência que a implantação e manutenção das boas práticas dependem de uma abordagem multidisciplinar que envolve planejamento, revisão de processos, investimento em infraestrutura e engajamento de todos os colaboradores. Unidades que conseguem consolidar uma cultura de qualidade apresentam melhor desempenho sanitário e maior conformidade com as normas vigentes (Barbosa *et al.,* 2022). Por isso, compreender os fatores que influenciam esse processo é fundamental para a eficiência dos serviços de alimentação coletiva. A segurança alimentar é um conceito central nas Unidades de Alimentação e Nutrição, envolvendo práticas que previnem a contaminação dos alimentos e protegem a saúde dos consumidores. Estudos recentes destacam que a gestão adequada de riscos sanitários em UANs reduz significativamente a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) (Vidal *et al.,* 2022). Em hospitais, por exemplo, a segurança alimentar é essencial para pacientes imunocomprometidos, enquanto em escolas protege crianças em fase de desenvolvimento, evidenciando a necessidade de protocolos rigorosos e monitoramento constante (Souza *et al.,* 2021).

Assim, este estudo tem como objetivo geral realizar uma revisão bibliográfica atualizada, destacando os desafios enfrentados e os efeitos das boas práticas na promoção da segurança alimentar. Como objetivos específicos, busca-se compreender as estratégias e recomendações para a implementação das Boas Práticas de Manipulação em UAN.

ISSN: 2675-6218 - RECIMA21
Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

1. REFERENCIAL TEÓRICO

A segurança alimentar é um conceito central nas Unidades de Alimentação e Nutrição, envolvendo práticas que previnem a contaminação dos alimentos e protegem a saúde dos consumidores. Estudos recentes destacam que a gestão adequada de riscos sanitários em UANs reduz significativamente a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) (Vidal *et al.,* 2022). Em hospitais, por exemplo, a segurança alimentar é essencial para pacientes imunocomprometidos, enquanto em escolas protege crianças em fase de desenvolvimento, evidenciando a necessidade de protocolos rigorosos e monitoramento constante (Souza *et al.,* 2021).

1.1. Boas práticas de fabricação

A implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) é um requisito legal estabelecido pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 da ANVISA. Este regulamento técnico define os requisitos mínimos de higiene e de procedimentos operacionais para todos os serviços de alimentação no Brasil, visando garantir a segurança dos alimentos ofertados. A legislação estabelece responsabilidades para gestores e manipuladores, incluindo limpeza e desinfecção, conservação de alimentos, controle de pragas e monitoramento ambiental.

Além das BPF, o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é amplamente recomendado. O APPCC permite identificar riscos potenciais em cada etapa da produção e aplicar medidas preventivas, sendo considerado uma ferramenta estratégica para a segurança alimentar (Gomes *et al*., 2015). A literatura indica que a implementação das BPF envolve não apenas a definição de normas técnicas, mas também capacitação contínua da equipe**,** monitoramento e registro das atividades (Persch; Brasil, 2020). Tais medidas são essenciais para reduzir erros operacionais, controlar riscos sanitários e promover a melhoria contínua nos serviços de alimentação.

1.2. O papel do nutricionista na gestão de UAN

Entre suas principais atribuições do profissional nutricionista estão: a elaboração de cardápios adequados às necessidades do público, considerando restrições e especificidades de diferentes contextos, como hospitais e escolas (Castro *et al.,* 2023), supervisão das BPF, garantindo higiene, segurança e prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) (Costa *et al.,* 2018; Barbosa *et al.,* 2022), elaboração e atualização de POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados), (Carvalho *et al.,* 2017), treinamento da equipe, promovendo educação continuada para melhoria das práticas de manipulação (Bezerra *et al.,* 2020; Persch; Brasil, 2020), monitoramento e auditorias**,** avaliando conformidades, indicadores e adotando medidas corretivas

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

quando necessário (Ramos *et al.,* 2020; Moraes *et al.,* 2022), **e** gestão da segurança alimentar**,** integrando BPF, POPs e APPCC para garantir processos seguros e eficientes (Blaiotta *et. al*, 2025).

A literatura mostra que a atuação ativa do nutricionista contribui para o melhor desempenho sanitário, maior conformidade com a legislação e redução de riscos à saúde dos consumidores. Além disso, essa atuação fortalece a cultura de qualidade, segurança alimentar e boas práticas dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição (Sartor; Alves, 2019; Grieco; Santos, 2022; Ribeiro *et al.,* 2023). Em diferentes serviços, como hospitais e escolas, sua atuação é decisiva para promover alimentação adequada e saúde pública (Vidal *et al.,* 2022).

1.3. Controle de qualidade

O Controle de Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição é um componente essencial para garantir a segurança alimentar, a higiene dos alimentos e a conformidade com as normas sanitárias vigentes. Esse controle abrange o monitoramento de parâmetros físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais**,** além da supervisão das condições estruturais, equipamentos e manipulação de alimentos (Bezerra *et al.,* 2020; Ramos *et al.,* 2020).

O controle de qualidade envolve auditorias externas e registros documentados**,** que são exigidos pela legislação sanitária e por órgãos reguladores. A manutenção de uma documentação organizada e detalhada serve como prova de conformidade, facilita inspeções e permite a análise de tendências, possibilitando ajustes estratégicos para o aprimoramento dos serviços (Santos *et al.,* 2025).

As planilhas e *checklists* permitem monitorar diariamente as boas práticas, identificar não conformidades e organizar tarefas, sendo recomendados como instrumentos permanentes de controle (Vasques; Madrona, 2016; Silva *et al.,* 2015). Contudo, a capacitação limitada dos manipuladores e a cultura organizacional também influenciam a adesão às normas (Carvalho; Almeida; Molina, 2021; Solera; Gaspar; Santos, 2018; Blaiotta; Akil, 2025), sendo importante a realização de treinamentos integrados que permite manter padrões elevados de qualidade e segurança alimentar nas unidades.

2. MÉTODOS

A metodologia descreve o percurso adotado para alcançar os resultados desta pesquisa, detalhando os métodos, técnicas e abordagens empregados. O presente estudo caracteriza-se como uma revisão integrativa, de natureza qualitativa e descritiva, com o objetivo de analisar de forma sistemática a literatura recente sobre a implementação das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Quanto aos procedimentos técnicos, este trabalho caracteriza-se em pesquisas de materiais previamente publicados entre os anos de 2015 e 2025, em língua portuguesa, abrangendo

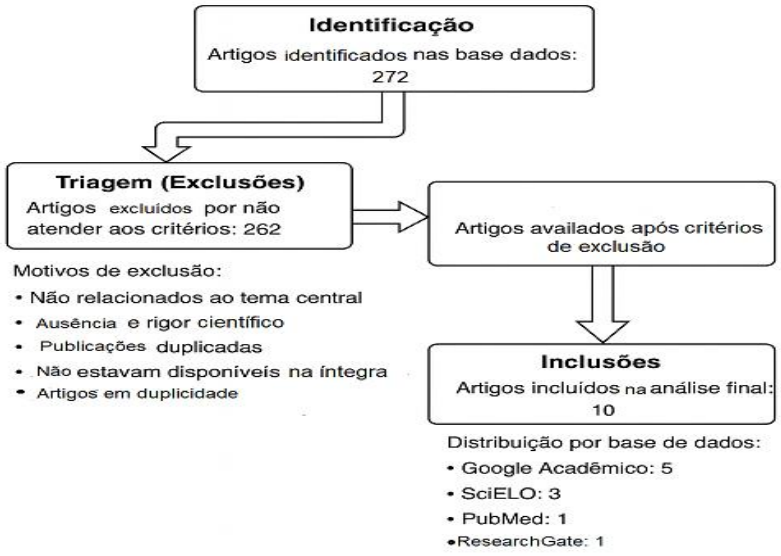
Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

revisões bibliográficas. Utilizou-se um levantamento em bases acadêmicas nas plataformas eletrônicas como *SciELO*, *PubMed, Google Scholar* e *ResearchGate*, utilizando os descritores “boas práticas de fabricação”, “unidades de alimentação e nutrição”, “segurança alimentar”, “nutricionista” e “doenças transmitidas por alimentos”.

Os dados coletados foram analisados e organizados de forma sistemática, resultando inicialmente na identificação de 272 artigos. Após a aplicação dos critérios de exclusão, que consideraram apenas publicações em língua portuguesa, textos completos, revisões bibliográficas e trabalhos com pertinência ao tema proposto, permaneceram 10 artigos para composição da análise final, sendo 6 artigos de revisão bibliográfica, 3 artigos sobre pesquisa de campo e 1 artigo sobre estudo de intervenção. Foram excluídos estudos que não se alinhavam ao eixo temático central, publicações sem rigor científico adequado e registros duplicados.

Figura 1. Fluxograma de seleção de artigos



Fonte: pelos autores (2025)

3. RESULTADOS

As análises dos artigos incluídos nesta revisão estão sistematizadas em um quadro sinóptico, contemplando informações relevantes como ano de publicação, autores, ano, título do estudo, tipo de estudo, objetivo e resumo, de modo a facilitar a síntese e a comparação crítica das evidências encontradas.

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

Quadro 1. Resultados selecionados nas bases de dados

Autor(es)	Ano		Título do Estudo	Tipo de Estudo	Objetivo	Resumo
ALVES, M. F.; VIANA, T. M.; PAZ, M. E. A.; SÁ, D. M. A. T.	2024		Boas práticas de fabricação em restaurantes e serviços de alimentação: uma revisão sistemática	Revisão bibliográfica	Avaliar a aplicação das BPF em serviços de alimentação	Revisão sobre a aplicação das BPF em restaurantes e serviços, destacando controle higiênico-sanitário, capacitação de manipuladores.
GIACON, G. V. R.; BRAGA, Y. R. S.	2024		Impacto da consultoria nutricional em Unidades de Alimentação e Nutrição: uma revisão bibliográfica	Revisão bibliográfica	Avaliar o papel do nutricionista e da consultoria nutricional em UAN	Mostra que a consultoria nutricional melhora qualidade das refeições, segurança dos alimentos e eficiência dos processos.
FERREIRA, R. P.; FRANCO, N. R.	2024		A importância das boas práticas de manipulação dos alimentos ao combate de doenças: revisão de literatura	Revisão bibliográfica	Analisar a importância das BPF na prevenção de doenças transmitidas por alimentos	Destaca que as BPF previnem contaminações e reduzem incidência de doenças, garantindo segurança e qualidade.
CORREA, L. F.; SILVA, M. A.; SOARES, P. R.	2021		Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de intervenção	Estudo de intervenção	Avaliar condições sanitárias de uma UAN antes e após intervenção	Conclui ações de intervenção e capacitação dos manipuladores de alimentos.
SILVA, A. R.; SILVA, M. A.; SOARES, D. S. B.	2015		Boas práticas na manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição	Revisão bibliográfica	Avaliar adesão às boas práticas de manipulação em UAN	Ressalta que a adoção das BPF garante qualidade higiênico-sanitária e previne contaminações.

ISSN: 2675-6218 - RECIMA21
Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

CUNHA, C.; MYLIUS, C.	2024		Avaliação das boas práticas dos manipuladores de alimentos em UAN	Pesquisa de campo	Analisar a prática de manipuladores e necessidade de treinamentos	Treinamento contínuo e supervisão adequada são fundamentais para garantir segurança e qualidade das refeições.
LIMA, A. L. D.; COSTA, R. F.	2024		A importância do nutricionista na gestão de UAN	Revisão bibliográfica	Avaliar a atuação do nutricionista na gestão de UAN	Destaca que o nutricionista garante qualidade nutricional, segurança alimentar e eficiência operacional.
RUDAKOFF, L. C. S.; NASCIMENTO, A. R.	2018		Qualidade e segurança alimentar em UAN escolares da rede municipal de educação de São Luís do Maranhão.	Pesquisa de campo	Avaliar condições higiênico-sanitárias e riscos em UAN escolares	Ressalta a importância de boas práticas e supervisão para prevenir contaminações e garantir refeições seguras.
LUNA, I. R. P. *et. al*	2015		O nutricionista e a gestão de qualidade de alimentos em UAN	Revisão bibliográfica	Abordar o papel do nutricionista no controle de qualidade e supervisão	Destaca a importância do nutricionista na segurança alimentar, planejamento nutricional e eficiência das UAN.
RODRIGUES, C. V.; CUNHA, M. S. O. M.; BARRADAS, A. M.; LIMA, S. K. R.; ARAUJO, A. M.	2019		Avaliação do sistema de Boas Práticas de Fabricação de alimentos em uma UAN no município de São Raimundo das Mangabeiras	Pesquisa de campo	Avaliar a adequação de uma UAN ao sistema de BPF	Identifica pontos de conformidade e áreas que necessitam melhorias qualidade dos alimentos.

Fonte: pelos autores (2025)

ISSN: 2675-6218 - RECIMA21
Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

4. DISCUSSÂO

Os estudos de caráter teórico e empírico analisados evidenciam que a implementação efetiva das BPF resulta em redução significativa dos riscos microbiológicos ao longo do processo produtivo. Pesquisas como as de Alves *et al*., (2024) e Ferreira e Franco (2024) enfatizam que a adoção sistemática das normas higiênico-sanitárias está associada à maior segurança dos alimentos ofertados, reafirmando a necessidade de monitoramento contínuo. Entretanto, investigações de campo, como as de Correa *et al*., (2021), indicam que a simples existência de protocolos não garante sua execução integral, destacando a influência da infraestrutura física, das condições ambientais e da supervisão operacional.

Ao comparar os estudos selecionados, observam-se divergências relevantes quanto aos fatores que dificultam a implementação das boas práticas. Enquanto Cunha e Mylius (2024) atribuem as maiores fragilidades à conduta dos manipuladores, à ausência de treinamentos regulares e às lacunas de conhecimento técnico, autores como Correa *et al.,* (2021) apontam entraves institucionais, como rotatividade de funcionários, resistência às mudanças e *déficit* de padronização dos processos internos. Essas diferenças reforçam que a gestão da segurança alimentar em UAN não depende apenas de aspectos técnicos, mas também de elementos organizacionais e comportamentais que influenciam a consolidação de uma cultura de qualidade, corroborando Silva, Silva e Soares (2015), que destacam a importância da avaliação da adesão às boas práticas para assegurar a qualidade higiênico-sanitária.

A literatura consultada também é unânime ao reafirmar a importância do nutricionista na gestão das UAN. Estudos como os de Giacon e Braga (2024) e Lima e Costa (2024) sustentam que esse profissional desempenha papel estratégico, atuando na supervisão das operações, na capacitação das equipes e na avaliação de conformidade com a legislação sanitária. Contudo, diversos autores destacam que a eficácia de sua atuação depende de condições institucionais adequadas, tais como apoio gerencial, disponibilidade de recursos e estrutura compatível com as demandas operacionais.

Observa-se que nos resultados Rudakoff e Nascimento (2018) a segurança alimentar em UAN escolares depende da adoção rigorosa das boas práticas e da supervisão contínua para prevenir contaminações. De forma complementar, Luna (2015) ressalta o papel essencial do nutricionista na gestão da qualidade, no planejamento das refeições e na conformidade sanitária.

Adicionalmente, trabalhos como os de Rodrigues *et al*. (2019) ressaltam a relevância da adequação da infraestrutura física, do controle de temperatura, das condições de armazenamento e da manutenção preventiva dos equipamentos, elementos frequentemente negligenciados, mas essenciais para o cumprimento das normas de segurança alimentar. Tais achados demonstram que a qualidade sanitária depende de um conjunto de fatores interdependentes que incluem instalações, procedimentos e comportamento humano.

ISSN: 2675-6218 - RECIMA21
Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

5. CONSIDERAÇÕES

A análise dos estudos demonstra a necessidade de aprofundar estratégias de capacitação contínua e modelos de gestão participativa nas UANs, bem como desenvolver pesquisas de intervenção que permitam mensurar o impacto das boas práticas na redução de DTAs e na percepção dos consumidores. Também se destaca a relevância de investigar o papel das políticas públicas do suporte institucional. Para um aprofundamento da temática, sugere-se a condução de estudos que avaliem o papel das políticas públicas e do suporte gerencial em contextos de risco, integrando a análise dos desafios impostos por crises sanitárias e pela adoção de ferramentas digitais na gestão da segurança alimentar em UAN.

Diante disso, o aprimoramento das ações de segurança alimentar, aliado à qualificação dos nutricionistas e manipuladores, contribui para elevar a eficiência e a credibilidade dos serviços de alimentação coletiva, reforçando a promoção da saúde pública e a prevenção de agravos relacionados aos alimentos.

REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. de C. *et al*. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005**.**

ALVES, M. F. *et al.* As boas práticas de fabricação em restaurantes e serviços de alimentação: uma revisão sistemática. **Revista Semiárido De Visu**, Mossoró, v. 12, n. 2, p. 625-633, 2024. DOI: 10.31416/rsdv. v12i2.708**.**

BARBOSA, A. P. et al. Boas práticas de fabricação em serviços de alimentação: revisão de literatura. **Nutrição Brasil,** São Paulo, v. 24, n. 3, p. 1610-1634, 2022. DOI: 10.62827/nb. v24i3.3073.

BEZERRA, A. R. *et al.* Importância das condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista Brasileira de Gestão Ambiental**, Campo Grande, v. 14, n. 2, p. 198-204, 2020. DOI: 10.18378/rbga. v14i2.7915.

BLAIOTTA, A. C. F.; AKIL, E. Avaliação da conformidade às boas práticas de fabricação em serviços de alimentação no Brasil: uma revisão de literatura. **Nutrição Brasil**, [São Paulo], v. 24, n. 3, p. 1610-1634, 2025. DOI: 10.62827/nb.v24i3.3073. Disponível em: https://ojs.atlanticaeditora.com.br/index.php/Nutricao-Brasil/article/view/526. Acesso em: 23 nov. 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 23 nov.2025.

CARVALHO, H. D.; ALMEIDA, K. K. F.; MOLINA, V. B. C. Percepção dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição: revisão bibliográfica. **Revista MultiSaúde**, Jundiaí, v. 3, n.2, 2021. Disponível em:

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

https://revistas.anchieta.br/index.php/RevistaMultiSaude/article/view/1728. Acesso em: 01 nov. 2025.

CASTRO, F. L.; VASCONCELOS, M. P.; OLIVEIRA, R. A. Papel do nutricionista em UAN: gestão e segurança alimentar. **Revista FNU**, 2023.

CORREA, C. B. F. *et al.* Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de intervenção. **Disciplinarum Scientia. Série: Ciências da Saúde**, Santa Maria, v. 22, n. 1, p. 153-164, 2021. DOI: 10.37777/dscs. v22n1-013.

CUNHA, C.; MYLIUS, C. Avaliação das boas práticas dos manipuladores de alimentos em UAN. International Journal of Scientific Management and Tourism, *[S. l.],* v. 10, n. 5, p. e1129, 2024., 2024. Disponível em: https://ojs.scientificmanagementjournal.com/ojs/index.php/smj/article/view/1129.

ENCARNAÇÃO, G. A. da et al. Qualidade em serviços de Unidade Alimentação e Nutrição – UAN em tempos de Covid-19. **Research, Society and Development**, *[S. l.]*, v. 10 n. 13 2021. DOI: http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i13.21230. Acesso em: 05 out. 2025.

FERREIRA, R. P.; FRANCO, N. R. A importância das boas práticas de manipulação dos alimentos ao combate de doenças: revisão de literatura. **Revista Interdisciplinar em Saúde**, Cajazeiras, v. 8, p. 365-378, 2021.

FORTES, M. S. *et al.* Boas práticas de manipulação de alimentos em municípios paranaenses. **Revista PROEX**, São Paulo, v. 14, n. 1, 2018. Disponível em: https://ojs.unesp.br/index.php/revista_proex/article/view/1545. Acesso em: 01 nov. 2025.

GIACON, C. Impacto da consultoria nutricional em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Revista Acadêmica Online**, Curitiba, v. 3, n. 2, p. 54-65, 2024. Disponível em: https://www.revistaacademicaonline.com/index.php/rao/article/view/405. Acesso em: 05 out. 2025.

GOMES, T. V. D. *et al.* Proposta de plano para Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) para o processo de industrialização da água mineral. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 18, n. 1, p. 31–42, 2015. DOI: 10.20396/san.v18i1.8634686. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/323022003_Proposta_de_plano_para_Analise_de_Perigos_e_Pontos_Criticos_de_Controle_APPCC_para_o_processo_de_industrializacao_da_agua_mineral. Acesso em: 02. Nov.2025.

GRIECO, P.; SANTOS, L. B. Papel do nutricionista em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Revista Liberum Accessum**, Patos de Minas, v. 14, n. 2.2022. Disponível em: https://revista.liberumaccesum.com.br/index.php/RLA/article/view/169. Acesso em: 02 nov. 2025.

LUNA, I. R. P.; STAMFORD, T. L. M**.** O nutricionista e a gestão de qualidade de alimentos em serviços de alimentação. **Hig. Aliment. (Online)**, São Paulo, v. 29, n. 244/245, p. 39-45, maio-jun. 2015.

MORAES, F. S.; LIMA, P. R.; BARBOSA, A. P. Auditorias internas e indicadores de desempenho em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Nutrição Brasil**, São Paulo, v. 23, n. 2, 2022.

PERSCH, F. L. *et al.* Eficácia da implantação das boas práticas de manipulação de alimentos em uma instituição de longa permanência para idosos. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 27, n. 0, e020007, 2020. DOI: 10.20396/san.v27i0.8650110. Disponível em: https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8650110. Acesso em: 20 nov.2025.

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

RAMOS, C. I. *et al.* Avaliação das boas práticas em Unidades de Alimentação Escolar da zona rural do município de Pelotas, RS**. Semina: Ciências Biológicas e da Saúde**, Londrina, v. 41, n. 1, p. 67-78, 2020. DOI: 10.5433/1679-0367.2020v41n1p67**.** Acesso em: 23 nov. 2025.

RIBEIRO, N. J. S.; FREITAS, F. M. N. de O.; LIMA, L. E. R. O papel do nutricionista na gestão de projetos em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN. **Revista FT,** v. 26 e.151, 2023. DOI: 10.69849/revistaft/ra10202510232355. Disponível em: https://revistaft.com.br/o-papel-do-nutricionista-na-gestao-de-projetos-em-unidades-de-alimentacao-e-nutricao-uan/. Acesso em: 02 nov. 2025.

RODRIGUES, C. V. *et al.* Avaliação da adequação ao sistema de Boas Práticas de Fabricação de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição no município de São Raimundo das Mangabeiras - MA. **Hig. Aliment. (Online)**, São Paulo, v. 33, n. 288/289, p. 153-156, abr./maio. 2019.

RUDAKOFF, Lívia Carolina Sobrinho; MOUCHRECK, Adenilde Nascimento; FROTA, Maria Tereza Borges Araújo; BASTOS, Luciana da Silva. Qualidade e Segurança Alimentar em unidades de alimentação e nutrição escolares da rede municipal de educação de São Luís, Maranhão. **Vigilância Sanitária em Debate**, Rio de Janeiro, v. 6, n. 3, p. 46-53, 2018. DOI: 10.22239/2317-269X.01094.

SANTOS, D. S. dos; SIQUEIRA, T. A.; ARRUDA, H. A. S. de. Avaliação das boas práticas em serviços de alimentação nas cidades de Olinda e Recife. **Revista Saúde – UNG Ser**, Guarulhos, v. 19, n. 1, 2025. DOI**:** https://doi.org/10.33947/saude.v19i1.4920. Acesso em: 02 nov. 2025.

SARTOR, J.; ALVES, M. K. Percepção do perfil de liderança do nutricionista gestor em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Saúde e Desenvolvimento Humano**, Canoas, v. 7, n. 3, p. 13-19, 2019. DOI: 10.18316/sdh.v7i3.4888.

SILVA, A. dos S. Boas práticas de manipulação em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Brazilian Journal of Health Review**, Curitiba, v. 7, n. 2, p. 15612-15624, 2024. Disponível em: https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJHR/article/view/70282. Acesso em: 05 out. 2025.

SILVA, L. C*. et al*. Boas práticas na manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. V. 10 n 4, 2015. DOI: https://doi.org/10.12957/demetra.2015.16721

SOARES, L. S. *et al.* Condições higiênico-sanitárias em Unidades de Alimentação e Nutrição escolares. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, p. 4185-4196, 2018. Disponível em: https://www.scielo.br/j/csc/a/mHcCsBVCbXXqMnnsb39tLTJ. Acesso em: 02 nov. 2025.

VASQUES, C. T.; MADRONA, G. S. Aplicação de checklist para avaliação da implantação das boas práticas em uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 30, n. 252/253, p. 53-58, jan./fev. 2016.

VIDAL, S. P. G.; LISBOA, V. V.; SILVA, A. P. D. da. Avaliação da conformidade às boas práticas de fabricação em serviços de alimentação no Brasil. **Nutrição Brasil**, v. 2, n. 11, p. e935, 2021.

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.