



**Universidade de Brasília**  
**Faculdade de Ciências da Saúde**  
**Departamento de Nutrição**

**Trabalho de Conclusão de Curso**

**Estudo preliminar sobre o Diagnóstico**  
**Situacional em relação às Boas Práticas no setor**  
**de Alimentos e Bebidas de Hotéis localizados no**  
**Setor Hoteleiro Norte e Sul de Brasília, DF**

Jaqueline Cintra Belém

Brasília – DF

2013

**Universidade de Brasília**  
**Faculdade de Ciências da Saúde**  
**Departamento de Nutrição**

**Trabalho de Conclusão de Curso**

**Estudo preliminar sobre o Diagnóstico Situacional em  
relação às Boas Práticas no setor de Alimentos e  
Bebidas de Hotéis localizados no Setor Hoteleiro Norte  
e Sul de Brasília, DF**

Jaqueline Cintra Belém

---

Verônica Cortez Ginani, Dra.

Orientadora

Brasília – DF

2013

## **Sumário**

Resumo.....	4
Introdução.....	6
Metodologia.....	8
Resultados e Discussão .....	8
Conclusão.....	16
Referências Bibliográficas.....	17

## Resumo

**Introdução:** Em 2013 e 2014 o Brasil sediará a Copa das Confederações e a Copa do Mundo, eventos que aumentaram o fluxo de turistas no país. Para oferecer um produto de qualidade, os hotéis devem se preocupar em oferecer alimentos seguros. No Brasil, um conjunto de órgãos é responsável por estabelecer procedimentos e padrões de qualidade obrigatórios na produção de alimentos. **Objetivo:** Avaliar a adequação do setor de Alimentos e Bebidas em hotéis quanto à RDC 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Metodologia:** A amostra foi selecionada a partir da lista de hotéis pertencentes à Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH). Participaram efetivamente da pesquisa aqueles que forneceram autorização, totalizando três hotéis. O instrumento de avaliação utilizado foi uma lista de verificação proposta por Araújo (2011) baseada na RDC 216/2004, que é dividida em 8 grupos referentes a estrutura, manipulação e documentação. **Resultados:** Os principais problemas encontrados foram quanto ao monitoramento e manutenção da temperatura dos alimentos, o fácil acesso de vetores externos e o desenvolvimento inadequado dos Manuais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. **Conclusão:** Grande parte das operações realizadas nas unidades visitadas está em desacordo com as normas da RDC 216/2004, sendo esses fatores diretamente envolvidos com o desenvolvimento de surtos de DTAs e possível comprometimento da saúde do consumidor. O setor de A&B deve estar atento às melhorias necessárias em seus serviços para oferecer alimentos seguros para seus consumidores. O profissional nutricionista possui capacidade técnica para adequar o setor de A&B à legislação brasileira, podendo ele ser a chave para o fornecimento de um produto de qualidade para o hóspede.

**Palavras-chave:** Boas Práticas de Manipulação; Setor Hoteleiro; Unidade de Alimentação e Nutrição; Segurança Alimentar; Lista de Verificação.

## **1 Introdução**

O Brasil sediará dois importantes eventos esportivos nos anos de 2013 e 2014: a Copa das Confederações e a Copa do Mundo de Futebol, respectivamente. Brasília será uma das cidades sede, o que significa um importante aumento na quantidade de turistas. Segundo o Portal da Copa (2013), o evento atrairá aproximadamente 3,7 milhões de turistas, brasileiros e estrangeiros, para o Brasil.

Nos últimos anos, o turismo vem se desenvolvendo velozmente, juntamente com o setor hoteleiro. Para acompanhar este crescimento é necessário oferecer produtos de qualidade, que atenda as necessidades e exigências do consumidor. Neste contexto, observa-se a relevância do serviço de hotelaria, fundamental para o suporte de um roteiro turístico (CASTELLI, 2001; PIVARO, 2002).

Entre os serviços prestados pelo hotel, o setor de Alimentos e Bebidas (A&B) desempenha um importante papel na qualidade da estadia do hóspede. Deve garantir uma alimentação segura do ponto de vista higiênico-sanitário, promovendo assim a manutenção da saúde, dentre outros aspectos (NASCIMENTO, 2003a).

Para a WORLD TOURISM ORGANIZATION – WTO (1991), a prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) deve ser uma das principais preocupações do setor de A&B de estabelecimentos turísticos. Segundo o WTO (1991), a contaminação de alimentos é o principal causador de doenças em turistas. Problemas gastrintestinais como diarreia atingem entre 20 a 50% dos viajantes.

As DTAs causam problemas à saúde do consumidor, além da depreciação do nome da empresa fornecedora do produto. No caso de megaeventos como a Copa das Confederações e a do Mundo, a repercussão é internacional, e a ocorrência de um surto pode também prejudicar a imagem do país (SERAFIM, 2010).

Para prevenção e combate às DTAs, o Estado brasileiro atua na definição dos procedimentos e padrões de qualidade obrigatórios na produção de alimentos. As Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais, e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária são os responsáveis por essa tarefa (RODRIGUES, 2006).

Uma das ações é a regulamentação dos aspectos relevantes para a fiscalização. Nesse sentido, os procedimentos estabelecidos pela legislação sanitária objetiva à garantia de uma boa qualidade higiênico-sanitária na produção de alimentos, contribuindo para a promoção da saúde e melhoria da qualidade de vida do indivíduo e da coletividade (SOUZA, 2006).

Especificamente para restaurantes e similares, a ANVISA aprovou em 15 de setembro de 2004 a Resolução RDC n°216. O referido regulamento tem como objetivo estabelecer procedimentos de Boas Práticas nesses locais a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado (BRASIL, 2004).

Para atender as necessidades e expectativas dos clientes, a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH) deve se adequar aos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação. Além disso, os consumidores têm se mostrado com maiores níveis de consciência e cobrança. Para não só atender as exigências higiênico-sanitárias, mas também atender com segurança os seus clientes, o setor de Alimentos e Bebidas devem buscar o aperfeiçoamento contínuo de seus produtos e processos (NASCIMENTO,2003a).

Neste contexto, o objetivo deste estudo foi avaliar a adequação do setor de Alimentos e Bebidas em hotéis quanto à Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) n° 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

## **2 Métodos**

Esta é uma pesquisa exploratório-descritiva. A amostra foi definida de acordo com a lista de associados à Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH), disponibilizada pela própria entidade. Os responsáveis pelos restaurantes foram contatados para apresentação dos objetivos da pesquisa e foi solicitada a permissão para visita e avaliação. Participaram da pesquisa somente aqueles que concederam autorização, totalizando três Unidades de Alimentação e Nutrição pertencentes ao setor de A&B de hotéis do Setor Hoteleiro Norte e Sul de Brasília.

O instrumento de avaliação utilizado foi uma lista de verificação proposta por Araújo (2011) baseada na RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. A lista de verificação é dividida em oito blocos referentes a: edificações e instalações, higienização, produção e transporte de alimentos, distribuição, manipuladores de alimentos, abastecimento de água e esgotamento sanitário, controle integrado de vetores e pragas urbanas, documentação e registro.

Os blocos podem ser classificados como satisfatório (acima de 70%), satisfatório com restrição (entre 50% e 69%) e insatisfatório (menor que 50%), de acordo com o percentual de itens atendidos (ARAÚJO, 2011).

## **3 Resultados e Discussão**

A lista de verificação utilizada como instrumento de diagnóstico da produção de alimentos seguros à saúde do consumidor facilita a visualização dos pontos positivos e negativos de cada unidade, possibilitando uma análise detalhada (AKUTSU *et al*,

2005). A tabela 1 traz os valores de adequação de cada grupo e também a adequação, permitindo a análise dos principais problemas encontrados nas UANs.

Tabela1. Atendimento dos itens imprescindíveis da lista de verificação

	<b>Hotel 1 (%)</b>	<b>Hotel 2 (%)</b>	<b>Hotel 3 (%)</b>
<b>Bloco 1</b>	74,2	<b>48,2</b>	<b>58,2</b>
<b>Bloco 2</b>	<b>62,9</b>	<b>56,3</b>	<b>52,4</b>
<b>Bloco 3</b>	<b>64,0</b>	<b>62,7</b>	<b>47,9</b>
<b>Bloco 4</b>	<b>49,0</b>	<b>36,0</b>	<b>64,0</b>
<b>Bloco 5</b>	<b>62,3</b>	<b>60,5</b>	80,1
<b>Bloco 6</b>	<b>64,0</b>	81,0	100
<b>Bloco 7</b>	100	100	<b>69,4</b>
<b>Bloco 8</b>	<b>56,3</b>	<b>25,0</b>	<b>0</b>

As inadequações verificadas no bloco de Edificações e Instalações (Tabela 1) resultam da situação do piso, que se encontra em mal estado de conservação com presença de buracos e rachaduras, e da ausência de ambientes próprios para cada etapa do preparo. O fato é alarmante, uma vez que poderá facilitar a contaminação cruzada. Além disso, na unidade 2 existe o fácil acesso de vetores externos à área de produção, devido portas não ajustadas aos batentes.

A RDC 216/2004 (BRASIL, 2004), que regulamenta as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, traz que os edifícios e instalações devem impedir a entrada de insetos, roedores e/ou pragas, e outros contaminantes do meio. Traz ainda que os pisos devem ser de material resistente ao trânsito, sem frestas e fáceis de limpar e desinfetar. Quanto ao layout da unidade, deve ser projetado de forma que permita uma separação

por áreas, setores e outros meios eficazes que definam o fluxo de pessoas e alimentos, de forma a evitar contaminação cruzada.

Quanto à Higienização (2), todos os hotéis estão satisfatórios com restrição. Os hotéis 1 e 2 não possuem planilhas de registro de temperatura, de manutenção e calibração dos instrumentos e equipamentos. No caso do hotel 3 os recipientes para coleta de resíduos não são dotados de pedal, nem são de fácil higienização, e o equipamento para conservação de alimentos não possui volume adequado e está em mau estado de conservação.

Para Mikkelse e Sondergad (2006) a presença de planilhas demonstra um monitoramento adequado das ações de higienização e sanitização na UAN, sendo esses fatores diretamente ligados ao surgimento de DTAs nos países ocidentais.

Estudo realizado por Silva Neto (2006) observou que apenas 50% das unidades acompanhadas possuíam planilhas de manutenção preventiva, calibração dos equipamentos e planilhas de temperatura devidamente preenchidas.

Frantz *et al* (2008) traz que os registros dos processos das UANs são ferramentas bastante úteis, sendo importantes no monitoramento e garantia da qualidade das preparações. Segundo ela, a ausência desses registros é muitas vezes consequência de uma rotina dinâmica e estressante na UAN, atrelada frequentemente a falta de conscientização dos funcionários (FRANTZ *et al*, 2008).

Os hotéis 1 e 2 encontram-se satisfatórios com restrição quanto a Produção e Transporte de Alimentos (3), enquanto o hotel 3 está insatisfatório. Isso porque as unidades cometem erros quanto ao controle de temperatura dos alimentos. Não existem planilhas de controle, e os alimentos perecíveis são expostos à temperatura ambiente por

tempo indeterminado. No hotel 3 ocorre ainda descongelamento de carnes à temperatura ambiente.

Para evitar a ocorrência de surtos relacionados ao não controle da temperatura, a RDC n° 216 (BRASIL, 2004), define que as matérias primas e ingredientes perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário. O descongelamento de alimentos deve ocorrer de forma que se evite condições favoráveis à multiplicação microbiana, sendo efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.

A não conformidade observada em relação ao item temperatura pode gerar problemas importantes e é observada em diversos tipos de estabelecimento. Araújo (2011) observou que 60% das unidades estudadas realizavam o descongelamento de forma inapropriada. Cardoso et al (2005) verificou que em 65% das cantinas avaliadas, o descongelamento de carnes, aves e pescados ocorria à temperatura ambiente, e apenas 20% realizavam o descongelamento em geladeira.

Como resultado dessas não conformidades, o estudo de Silva (2001) relata que o aquecimento inadequado de alimentos está relacionado à 41% dos surtos de DTA, a conservação inadequada sob refrigeração à 79%, a tempo prolongado entre preparo e consumo relacionado a 83%, e a falta de higiene à 45%.

O bloco de Distribuição (4) foi classificado como insatisfatório para os hotéis 1 e 2, sendo o 3 satisfatório com restrição. Neste item, o principal problema é a ausência de monitoramento dos produtos durante a exposição. No caso dos hotéis 1 e 2, não há barreira de proteção à contaminação do consumidor. O hotel 1 não possui equipamento

para exposição de alimentos frios de forma que mantenha o adequado estado de conservação.

Durante a exposição, os alimentos devem ser mantidos em equipamentos que mantenham temperatura controlada, sendo esta regularmente monitorada. A Vigilância Sanitária exige ainda que o equipamento de exposição do alimento possua barreiras que impeçam a contaminação pelo consumidor (BRASIL, 2004).

Segundo Zandonadi (2007), os consumidores possuem importante papel na prevenção da contaminação de alimentos. Além de manter uma boa higiene pessoal e higienizar as mãos antes de se servir, observa-se a necessidade de os consumidores serem conscientizados quanto às atitudes corretas durante a montagem de seus pratos, a fim de serem evitadas contaminações e DTAs.

No bloco de Manipuladores de Alimentos (5) apenas o hotel 3 se classificou como satisfatório, os hotéis 1 e 2 estão satisfatórios parcialmente. Isso porque os exames clínicos e bioquímicos não são realizados pelos manipuladores. Outro problema é a ausência de treinamentos relacionados à higiene pessoal e à manipulação de alimentos.

Araújo (2011) observou que 62,2% das UAN investigadas não possuíam programa de capacitação adequado e contínuo sobre higiene pessoal e manipulação. Segundo estudo realizado por Panza et al. (2006), após a capacitação/treinamento do manipulador, há aumento no percentual de conformidades nas condições higiênico-sanitárias nas UAN.

Os manipuladores de alimentos devem receber periodicamente capacitação em higiene pessoal, manipulação de alimentos e DTAs, sendo a capacitação comprovada mediante documentação. Eles devem ainda ser submetidos a exames médicos e

laboratoriais para avaliar sua condição de saúde antes do início das atividades, esses exames devem ser repetidos periodicamente. Segundo a OMS (1989) a principal via de contaminação dos alimentos é o manipulador, o que torna sua capacitação fundamental. (BRASIL, 2004; BRASIL, 1997).

Quanto ao Abastecimento de Água e Esgotamento Sanitário (6), o hotel 1 está satisfatório com restrições e os demais estão satisfatórios. O hotel 1 não realiza a higienização dos reservatórios de água nem das caixas de gordura na frequência recomendada. A potabilidade da água deve ser analisada em um prazo máximo de 6 meses, e as caixas de gordura higienizadas semanalmente (BRASIL, 2004).

Uma vez que é utilizada em diversos momentos do preparo, como higienização dos alimentos, utensílios, cocção, entre outros, é fundamental que a unidade possua práticas rotineiras de análise e controle de sua qualidade (CARDOSO *et al.*, 2007).

Cardoso *et al.* (2007) ao investigar a qualidade da água utilizada em escolas em Salvador atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), observou que em 51% delas não havia higienização periódica dos reservatórios. Observou-se também que em 41% das escolas (34 unidades) a qualidade microbiológica da água utilizada na produção de alimentos não estava adequada. No estudo de Siqueira *et al.* (2010) 62,5% das unidades analisadas estavam impróprias para o consumo humano.

Os hotéis 1 e 2 estão satisfatórios quanto ao Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas (7), e o hotel 3, satisfatório parcialmente. Apesar de possuir comprovante de serviço de desinsetização e dotar de barreiras físicas que proíbam sua entrada, foi encontrado pragas urbanas dentro da unidade. A entrada do inseto provavelmente ocorreu pela janela que possui tela milimetrada, mas não é utilizada a

todo o momento. A presença de pragas podem comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos (NASCIMENTO, 2003b).

Mello (2009) em seu estudo também identificou unidades que, apesar de possuírem um programa de controle de pragas, tinha presença de insetos urbanos como, baratas, moscas e vestígios de roedores, o que demonstra um programa não eficaz.

Arruda (2002) traz em seu trabalho que pragas podem causar danos às estruturas e instalações, além de transmitir enfermidades. Erros dos manipuladores nas execuções das tarefas, como disponibilidade de abrigo, água e alimentos são responsáveis por criar um ambiente ideal para sua presença.

Segundo a portaria RDC 216/2004, quando as medidas de controle integrado de vetores e pragas urbanas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada (BRASIL, 2004).

Por último, o bloco Documentação e Registro (8) está satisfatório com restrições para o hotel 1 e insatisfatório para os 2 e 3. No hotel 1 o Manual de Procedimentos Operacionais Padronizados, além de incompleto, encontra-se desatualizado. Não há instrução de todas as operações realizadas, e as planilhas são de mais de um ano atrás. No hotel 2 os Manuais não se encontravam disponíveis aos funcionários e à vigilância sanitária, além de, assim como no hotel 1, o mesmo encontrava-se incompleto e desatualizado. O hotel 3 não possui Manual de Boas Práticas nem de Procedimentos Operacionais Padronizados. Os serviços de alimentação devem dispor destes documentos, de forma que estejam acessíveis aos funcionários e autoridades sanitárias (BRASIL, 2004).

Estudo de Araújo (2011) observou que apenas 5,4% das UANs investigadas foram classificadas como satisfatórias quanto aos Manuais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados.

Mello (2009) relata que, das UAN avaliadas, 40% apresentaram o MBPF, sendo que apenas 20% desses estavam de acordo com a legislação. Apenas 30% possuíam o referente aos POPs, estando nenhum adequado a legislação. Apenas 40% das unidades deixavam os manuais disponíveis para os funcionários. Moraes et al. (2010) observou que de 45 panificadoras do município de Taubaté, apenas uma possuía os manuais de acordo com as exigências da RDC 216/2004.

Os Manuais devem descrever as operações realizadas pelo estabelecimento, possuindo no mínimo a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado (BRASIL, 2004).

A implementação das boas práticas tem como objetivo adotar rotineiramente as ações que foram planejadas para a UAN e se criar um padrão. Os documentos são fundamentais para o monitoramento das atividades e dos fatores que envolvem a produção segura de alimentos. (BRASIL, 2004).

#### **4 Conclusão**

Apesar de estarem se preparando para a chegada de uma grande quantidade de turistas nos anos de 2013 e 2014, os hotéis devem ter como objetivo realizar operações adequadas em qualquer época do ano, para receber muitos ou poucos clientes.

O instrumento de Araújo (2011) se apresenta como um bom instrumento de análise, pois examina individualmente cada grupo e aponta as falhas de operação que podem comprometer a qualidade do produto.

O resultado deste estudo mostra que grande parte das operações realizadas nas UAN está em desacordo com as normas da RDC 216/2004. Os principais problemas encontrados foram quanto ao monitoramento e manutenção da temperatura dos alimentos, o fácil acesso de vetores externos e o desenvolvimento inadequado dos Manuais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, fatores diretamente envolvidos com o desenvolvimento de surtos de DTAs.

Conclui-se que o setor de A&B deve estar atento as melhorias necessárias em seus serviços para oferecer alimentos seguros para seus consumidores. O profissional nutricionista possui capacidade técnica para adequar o setor de Alimentos e Bebidas à legislação brasileira, podendo ele ser a chave para o fornecimento de um produto de qualidade para o hóspede.

## **5 Referências bibliográficas**

AKUTSU, R.C.; BOTELHO, R.A.; CAMARGO, E.B.; SÁVIO, K.E.O.; ARAÚJO, W.C. **Adequação das boas práticas de fabricação de serviços de alimentação.** Ver. Nutr, Campinas, 18(3): 419-427, maio/jun., 2005.

ARAÚJO, T.G. **Conformidade de Unidades de Alimentação e Nutrição à resolução da Diretoria Colegiada nº 216/04 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.** Brasília, 2011.

ARRUDA, GA. Implantando qualidade nos restaurantes de coletividade. **Rev. Nutrição em Pauta.** v. 3, 2002

BRASIL, ANVISA – Resolução RDC 216, de 15 de setembro 2004. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da União. 2004, 16 de setembro.

BRASIL, ANVISA – Resolução RDC 275, de 21 de outubro 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. 2002, 06 de novembro.

CARDOSO, RCV; SOUZA, EVA; SANTOS, PQ. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Rev.de Nutrição.** Campinas: v. 18, n. 5, p. 669-680, 2005.

CARDOSO R.C.V.; ALMEIDA, R.C.C., GUIMARÃES, A.G. *et al.* **Qualidade da água utilizada em escolas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação**

**Escolar (PNAE), em Salvador, BA.** Ver. Inst. Adolfo Lutz. Vol. 66 n.3 São Paulo, 2007

CASTELLI, G. **Administração hoteleira.** 6. Ed. – Caxias do Sul: EDUCS, 1999.  
**Excelência em hotelaria: uma abordagem prática.** Rio de Janeiro: Qualityamrk, 2000.

FRANTZ, C.B.; BENDER, B.; OLIVEIRA, A.B.A.; TONDO, E.C. **Avaliação de registros de processos de quinze unidades de alimentação e nutrição.** Rev. Alim. Nutr. V. 19, n.2, p. 167-175, abr/jun. Araraquara, 2008.

PIVARO J. e MARCHIORI E.. **Novas Tendências no Mercado Hoteleiro.** Revista Nutrins. São Paulo. N° 190 pg 12-17, 2002.

MELLO, A.G. **Condições higiênico-sanitárias na produção de refeições em restaurantes públicos populares localizados no estado do Rio de Janeiro.** Rio de Janeiro, 2009.

MIKKELSEN, B.E.; SONDERGARD, K.G. **Street-level bureaucrats and the implementation of cleaning and sainting practices in foodservice: case findings from a study in Danish hospitals and nursing homes.** Jornal of Food Service. V. 17, n. 1, p.49 – 59, 2006.

MORAES, DFTJ; GAMA, CA; UENO MARIKO. **Panificadoras de conveniência e panificadoras de serviço: avaliação das condições higiênico-sanitárias.** Rev. Higiene Alimentar. São Paulo: v. 25, nº. 194-195, p. 32, 2010.

NASCIMENTO, L.B. **Aplicação das boas práticas de fabricação no preparo de refeições como garantia de qualidade do produto final oferecido aos hóspedes nos hotéis dos setores hoteleiros norte e sul da cidade de Brasília.** Brasília, 2003a.

NASCIMENTO, N.F. **Roteiro para elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em restaurantes.** Editora SENAC. São Paulo, 2003b.

OMS. Organização Mundial da Saúde. **Métodos de vigilância sanitária y gestión para manipuladores de alimento.** Genebra, 1989. Disponível em: [http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO\\_TRS\\_785\\_spa.pdf](http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_785_spa.pdf) Acessado em 28 de fevereiro de 2013.

PANZA, SGA; SPONHOLZ, TK. Manipulador de alimentos: um fator de risco na transmissão de enteroparasitoses. **Rev. Higiene alimentar.** São Paulo: v.22, nº. 158, p.42-47, 2006.

RODRIGUES, M.F. **Avaliação da aplicação da RDC 216/2004/ANVISA, nas unidades produtoras de refeição (UPRs), localizadas na quadra comércio local sul 402 do plano piloto, Brasília, DF.** Brasília, 2006.

SERAFIM, A.L. **Avaliação dos procedimentos de Boas Práticas na área de Alimentos e Bebidas em hotéis.** Santa Maria, RS, 2010.

SILVA, Júnior E da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** São Paulo: Varela, 2001.

SILVA, Neto M. **Diagnóstico situacional da utilização das ferramentas de segurança na produção de alimentos nas cozinhas das Unidades de Alimentação e Nutrição dos Hospitais de Brasília-DF.** Brasília, 2006.

SIQUEIRA, L.P.; SHINOHARA, N.K.S.; LIMA, R.M.T.; PAIVA, J.E.; LIMA FILHO, J.L.; CARVALHO, I.T. **Avaliação microbiológica da água de consumo empregada em unidades de alimentação.** Ver. Ciência e Saúde Coletiva, 15(1: 63-66), 2010.

SOUZA, R.V. **Manipuladores de Alimentos: um desafio para implementação da RDC 216/04.** Brasília, 2006.

WORLD TOURISM ORGANIZATION – WTO. **Securité alimentaire et tourisme / Food Safety and Tourism.** (s.n.) Madri, 1991.

<http://www.copa2014.gov.br/pt-br/sobre-a-copa/copa-de-2014>. Acessado em 19 de fevereiro de 2013.

ZANDONADI, R.P.; BOTELHO, R.B.A.; SÁVIO, K.E.O.; AKUTSU, R.C.; ARAÚJO, W.M.C. **Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço.** Ver. Nutr., Campinas, 20(1): 19-26, jan./fev., 2007.