

## SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: O PAPEL DAS BOAS PRÁTICAS EM RESTAURANTES

RAFAELA MAGALHÃES JORGE HALLAL<sup>1</sup>; GABRIEL AFONSO MARTINS<sup>2</sup>;  
LUCAS BECKER MARQUES<sup>3</sup>; KETELLEN NUNES TRINDADE<sup>4</sup>; ERICO KUNDE  
CORREA<sup>5</sup>; LUCIARA BILHALVA CORREA<sup>6</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas- [rafinhamj18@gmail.com](mailto:rafinhamj18@gmail.com)

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas- [gabrimartins1@hotmail.com](mailto:gabrimartins1@hotmail.com)

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas- [mlucasbecker@gmail.com](mailto:mlucasbecker@gmail.com)

<sup>4</sup>Universidade Federal de Pelotas- [ketellentrink@gmail.com](mailto:ketellentrink@gmail.com)

<sup>5</sup>Universidade Federal de Pelotas- [ericokundecorrea@yahoo.com.br](mailto:ericokundecorrea@yahoo.com.br)

<sup>6</sup>Universidade Federal de Pelotas- [luciarabc@gmail.com](mailto:luciarabc@gmail.com)

### 1. INTRODUÇÃO

A segurança alimentar e as boas práticas de fabricação são princípios essenciais para que o processo de produção de alimentos seja feito de forma eficaz e garanta a qualidade dos alimentos oferecidos. A contaminação microbiana ocorre devido à negligência dos manipuladores de alimentos, sendo um fator que prejudica as boas práticas de higiene no manuseio (Feitosa; Andrade, 2022).

A segurança alimentar reside no desenvolvimento de uma boa base ou conjunto de Boas Práticas de Fabricação (BPF) que são construídas para abranger todos os aspectos do sistema de segurança alimentar e promover a produção segura de alimentos saudáveis para os consumidores desfrutarem (Bucknavage; Campbell, 2020).

A implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) no setor alimentício é uma medida de qualidade e controle no processo produtivo, que juntamente com os Procedimentos Operacionais Padrão (POP), os Procedimentos Operacionais Padrão de Higiene (POS) e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) garantem as condições higiênico-sanitárias da produção de alimentos (Feitosa; Andrade, 2022).

No contexto dos restaurantes, ambientes de grande circulação de consumidores e intensa produção de refeições, a adoção de medidas preventivas torna-se essencial para reduzir riscos de contaminação física, química e biológica, assegurando alimentos de qualidade e evitando prejuízos à saúde coletiva.

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são um grave problema de saúde pública mundial, resultando de alimentos contaminados por bactérias, vírus, parasitas ou toxinas. Elas afetam milhões de pessoas anualmente, causando desde quadros leves até hospitalizações e mortes, com impacto significativo em crianças e populações vulneráveis. De acordo com (Lee; Yoon, 2020), alimentos contaminados resultam em 600 milhões de casos de doenças transmitidas por alimentos e 420.000 mortes em todo o mundo a cada ano.

Nesse sentido, observa-se uma forte relação do presente artigo com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) estabelecidos pela Organização

das Nações Unidas. Destacam-se, em especial, o ODS 3 (Saúde e Bem-Estar), pela prevenção de doenças e o ODS 12 (Consumo e Produção Responsáveis), por promover a gestão adequada de resíduos e práticas de consumo consciente.

Dessa forma, investigar a importância das Boas Práticas em restaurantes permite compreender não apenas sua função na prevenção de contaminações, mas também seu potencial como estratégia de sustentabilidade, constituindo uma temática relevante para novos estudos.

## **2. METODOLOGIA**

Este estudo caracteriza-se como uma revisão bibliográfica, com abordagem qualitativa e caráter exploratório-descritivo. A pesquisa foi realizada entre julho e agosto de 2025 em bases de dados eletrônicas (SciELO, PubMed, Google Scholar e ScienceDirect), utilizando os descritores: “boas práticas”, “segurança dos alimentos”, “sustentabilidade” e “restaurantes”.

Foram incluídos artigos científicos publicados entre 2017 e 2024, em português e inglês, que abordassem a relação entre Boas Práticas em serviços de alimentação, segurança alimentar e sustentabilidade ambiental. Foram excluídos trabalhos duplicados, resumos simples de congressos e documentos sem acesso ao texto completo. Após a busca, os materiais foram lidos integralmente e organizados em categorias temáticas: Boas Práticas de Fabricação (BPF), segurança alimentar, redução da contaminação em restaurantes e redução do desperdício.

## **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

O aumento da ingestão alimentar fora do domicílio vem aumentando, seja por questões sociais ou econômicas ou pela viabilidade em relação à rotina e estilo de vida, esses fatores levam ao crescimento contínuo na área de produção de refeições, podendo ser designadas como Unidades de Alimentação e Nutrição (Zão; Oliveira; Moraes, 2020).

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) representam um problema recorrente de saúde pública, afetando milhares de pessoas todos os anos, sobretudo em países com fragilidades estruturais nos sistemas de vigilância sanitária, como o Brasil. (Rocha et. al, 2025).

O número crescente de doenças transmitidas por alimentos e surtos de intoxicação alimentar exige um melhor apelo por melhores práticas de manipulação de alimentos (Nkhebenyane; Lues, 2020). Durante 2017-2019, foram relatados um total de 800 surtos de doenças transmitidas por alimentos em estabelecimentos de varejo de alimentos, sendo o norovírus e a Salmonella os patógenos mais comuns, e apenas 16,1% dos estabelecimentos tinham políticas abrangentes sobre o gerenciamento de trabalhadores doentes (Moritz et al., 2023).

A contaminação de alimentos com agentes microbianos pode ocorrer em qualquer estágio da cadeia alimentar. Por esse motivo, boas práticas de higiene e fabricação devem ser seguidas ao longo de toda a produção para evitar a contaminação microbiológica dos alimentos devido a microrganismos que podem

causar alta incidência de morbidade e mortalidade entre os consumidores (Tropea, 2022). Tornando de extrema importância identificar e controlar possíveis fontes de contaminação microbiana em restaurantes para reduzir o número de doenças transmitidas por alimentos (Patel et.al, 2017).

De origem alimentar as doenças são causadas pela contaminação dos alimentos e ocorrem em qualquer etapa da cadeia de produção, entrega e consumo de alimentos. Eles podem resultar de várias formas de contaminação ambiental, incluindo poluição na água, solo ou ar, bem como armazenamento e processamento inseguros de alimentos (ONU, 2024).

Sendo a contaminação com patógenos transmitidos durante a preparação e armazenamento de alimentos, um fator contribuinte significativo para muitos desses surtos (Hoover et.al, 2023). Além disso, evidenciou-se durante a realização de um estudo que as falhas no processo de limpeza e desinfecção de utensílios desempenham um papel importante na manutenção das fontes de contaminação dos alimentos, que poderiam ser eliminadas com a adoção de medidas de higiene padronizadas para proporcionar condições seguras durante o manuseio (Aline et.al, 2018).

A cultura de segurança alimentar pode estabelecer o ambiente adequado para o manuseio e gerenciamento adequado de alimentos, reduzindo as violações da regulamentação de segurança alimentar, especialmente aquelas relacionadas a surtos de doenças transmitidas por alimentos (Andrade et. al, 2020).

#### **4. CONCLUSÕES**

A segurança alimentar acontece quando há o desenvolvimento efetivo e constante de boas práticas de fabricação, que são construídas com o objetivo de promover a produção segura de alimentos, abrangendo desde a higiene até o controle de processos e registros. A sua adoção é indispensável para prevenir contaminações durante o processo de produção de alimentos, atender à legislação vigente e garantir a confiança do consumidor.

Ao pesquisar na literatura podemos encontrar várias fontes de contaminação e com as mais diversas medidas de controle, a qual retrata um cenário, em que a maioria dos casos é evitável na rotina dos serviços de alimentação, com a utilização de BPF e com a devida fiscalização e treinamento.

Portanto, para que haja uma redução de contaminação em restaurantes é preciso haver uma integração de treinamento, higiene rigorosa, limpeza eficiente, controle de processos e sistemas de gestão. A supervisão contínua e a cultura de segurança alimentar são indispensáveis para proteger a saúde coletiva e garantir alimentos seguros.

Espera-se que possam existir mais trabalhos que tratem de forma mais prática sobre a contaminação de alimentos, os quais muitas vezes acabam não sendo notificados para as entidades competentes, dificultando a análise de dados. Sendo interessante que haja políticas públicas que evidenciem a importância da disseminação de conhecimentos a cerca do tema abordado neste artigo para toda a população.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Andrade, M. L.; Stedefeldt, E.; Zanin, I. M.; Cunha, D. T. Food safety culture in food services with different degrees of risk for foodborne diseases in Brazil. **Food Control**, v. 112, 107152, 2020.

<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107152>.

Bucknavage, M; Campbell, J. Good Manufacturing Practices and Other Programs in Support of the Food Safety System, **Food Safety Engineering**, 159-173, 2020.

<https://doi.org/10.1007/978-3-030-42660-6>.

Feitosa, J; Andrade, P. Segurança dos alimentos e ferramentas da qualidade. **Enciclopédia Biosfera**, 2022. [https://doi.org/10.18677/encibio\\_2022a21](https://doi.org/10.18677/encibio_2022a21).

Rickamer H.E; Masters M; Johnson J; McKelvey W; Hedeem N; Ripley D; Brown L. Restaurant and Staff Characteristics Related to Practices that Could Contribute to Cross-Contamination. **J Food Prot.** 2023 Dec;86(12):100182. doi: 10.1016/j.jfp.2023.100182. Epub 2023 Oct 18. PMID: 37863320.

Lee, H; Yoon, Y. Etiological Agents Implicated in Foodborne Illness World Wide. **Food Science of Animal Resources**, 41, 1-7, 2020.

<https://doi.org/10.5851/kosfa.2020.e75>.

Moritz, E; Ebrahim-Zadeh, S; Wittry, B; Holst, M; Daise, B; Zern, A; Taylor, T; Kramer, A; Brown, L. Foodborne Illness Outbreaks at Retail Food Establishments — National Environmental Assessment Reporting System, 25 State and Local Health Departments, 2017–2019. **MMWR Surveillance Summaries**, 11., 72, pp. 1 – 11, 2023. <https://doi.org/10.15585/mmwr.ss7206a1>.

Nkhebenyane J.S; Lues R. The knowledge, attitude, and practices of food handlers in central South African hospices. **Food Sci Nutr.** 2020 May 12;8(6):2598-2607. doi: 10.1002/fsn3.1499.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Foodborne diseases. In: Health topics. Geneva: WHO, 2025. Disponível em: <https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases>. Acesso em: 21 ago. 2025.

Rocha, M. K. S. F.; Souza, L. A.; Reis, A. C. S.; Cabral, A. L. V.; Bueno, B. B. N.; Sousa Neto, E. A.; Silva, G. S. A.; Sousa, H. S.; Costa, N.; Sousa, R. L. Doenças transmitidas por alimentos: um estudo de revisão das estratégias de intervenção em surtos e a importância da saúde pública. **Ciências da Saúde**, v. 29, ed. 145, abr. 2025. DOI: 10.69849/revistaft/fa10202504270015.

Tropea A. Microbial Contamination and Public Health: An Overview. **Int J Environ Res Public Health.** 2022 Jun 17;19(12):7441. doi: 10.3390/ijerph19127441.

Zão, A; Oliveira, A; Moraes, C. (2020). Avaliação De Boas Práticas Ambientais Em Um Serviço De Alimentação / **Evaluation Of Good Environmental Practices In A Food Service.** 6, 102438-102449. <https://doi.org/10.34117/bjdv6n12-661>.