

Revisão da Literatura – Alimentação Fora do Lar e os Desafios das Boas Práticas para a produção de alimentos de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN.

Milene Boaretto Constancio¹

Rita de Cássia Coelho de Almeida Akutsu²

Izabel Cristina Rodrigues da Silva³

Érika Barbosa Camargo⁴

1 – Pós Graduação em Gestão Pública pela Instituição IMP.

2;3;4 - Docentes da Universidade de Brasília.

Resumo

Nos dias atuais a preocupação em ter uma boa alimentação e uma alimentação de qualidade vem aumentando e se tornando frequente na população. De fato essa preocupação alerta os produtores de alimentações fora do lar a garantir a inocuidade dos alimentos focando no controle dos perigos potenciais de contaminação e dando maior atenção aos alimentos que apresentam maiores riscos à saúde da população. Pautando-se nesses pressupostos, este artigo retrata uma revisão da literatura buscando descrever o perfil da alimentação dos brasileiros, e pontuar se os estabelecimentos estão de fato atentos às legislações vigentes de inspeção sanitária, visto que existe ainda barreiras a serem enfrentadas na implementação dessas legislações.

Palavras Chaves: Boas Práticas de Fabricação; Serviço de Alimentação; Inspeção Sanitária; Legislação Sanitária, Segurança Alimentar.

Abstract

Nowadays the concern having good quality feeding is increasing and becoming frequent in the population. Indeed this concern makes these producers of feeds outside the home provide with guarantee food safety focusing on control of the potential dangers of contamination and giving greater attention to the foods that present greater risks to public health. And are based on these assumptions, the this article portrays a literature review trying to describe the Brazilian feed profile, and score if the establishments are in fact aware of the existing laws of sanitary inspection, since there is still barriers to be overcome in implementing these legislations.

Keywords: Good Manufacturing Practices; Food Services; Sanitary Inspection; Health Legislation.

Introdução

A intensa urbanização e industrialização ocorridas a partir da segunda metade do século XX estimularam o crescimento e desenvolvimento do segmento do mercado que oferece refeições fora do lar (Esperança, 2011).

A alimentação e a nutrição são condições básicas para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando a expressão plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania (Badaró; Azeredo; Almeida, 2007).

Estima-se que, no Brasil, uma a cada cinco refeições é feita fora de casa, enquanto na Europa são duas em cada seis e, nos Estados Unidos uma em cada duas. Segundo dados da Associação Brasileira de Refeições Coletivas, a dimensão e a importância deste segmento na economia nacional podem ser medidas a partir dos números gerados pelo segmento no ano 2006 que forneceu como um todo 11,5 milhões de refeições/dia ofereceu 175 mil empregos diretos e movimentou uma cifra de quase oito bilhões de reais (Badaró; Azeredo; Almeida, 2007).

Em 2011, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE publicou a Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 - Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil (POF 2008- 2009 – IBGE). Seu objetivo foi compreender o perfil de consumo alimentar pessoal dos brasileiros, em que foram coletadas informações sobre a ingestão individual dos moradores, dos domicílios selecionados, com 10 ou mais anos de idade. Os resultados desse estudo mostraram que cerca de 40% das pessoas comem fora de casa, diariamente (IBGE, 2011).

Uma crescente demanda por refeições pode resultar em uma sobrecarga dos serviços de alimentação que podem impactar negativamente o seu desempenho e contribuir para um aumento do risco de doenças transmitidas por alimentos (DTAs). O controle efetivo de higiene e segurança alimentar em estabelecimentos de serviços

alimentares é essencial para evitar perdas devido a doenças e danos à saúde humana e a economia (Codex Alimentarius, 2003).

Com o crescimento dos serviços de consumo alimentar extradomiciliar, os alimentos ficaram mais expostos a uma série de perigos representados pelas chances de contaminação microbiana, associadas às práticas incorretas de manipulação e processamento (Oliveira; Rangel; Diniz, 2010).

Outro fator bastante relevante na abordagem do recorte escolhido foi à entrada do segmento alimentício na era da qualidade, onde as empresas produtoras, industrializadoras, comercializadoras e transportadoras, tiveram que se adequar às normas determinadas para oferecer, cada vez mais, produtos qualificados e seguros ao mercado (Nascimento; Barbosa, 2007).

Os requisitos básicos para que o alimento tenha um ótimo padrão de qualidade são baseados em ações de higiene em todas as etapas da produção (Badaró; Azeredo; Almeida, 2007).

Dentre os vários aspectos relativos à crescente demanda pelos serviços de refeição fora do lar, a qualidade sanitária dos produtos oferecidos configura como questão fundamental, principalmente considerando a amplitude do público atendido. Segundo Germano e Germano (2003), esses serviços representam locais que têm se destacado na epidemiologia dos surtos de doenças transmitidas por alimentos que, embora subestimados, apresentam prevalência elevada principalmente nos países em desenvolvimento. O conceito de ambiente higiênico não é e nem deve ser uma prerrogativa de países desenvolvidos, mas deve se estender a todos os países, não importando seu grau de desenvolvimento (Badaró; Azeredo; Almeida, 2007).

Preocupados com o assunto, segmentos do governo e do ramo vêm adotando as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e o sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), como bases para formular suas legislações e adequarem a produção/manipulação de alimentos, buscando garantir a segurança alimentar e

oferecer aos consumidores produtos de qualidade, que não ofereçam danos à saúde de quem os consomem (Nascimento; Barbosa, 2007).

A saúde pública dispõe de vários instrumentos para o controle e prevenção das doenças de origem alimentar que se complementam ao acompanhar o alimento ao longo da cadeia alimentar, desde o produtor até o consumidor. Um dos objetivos da vigilância sanitária é garantir que alimentos e bebidas sejam disponibilizados à população de forma segura, e desenvolver atividades voltadas à qualidade e inocuidade. Com o propósito de proteger o consumidor contra a ingestão de alimentos nocivos, os países vêm ao longo da história, buscando mecanismos organizacionais e a instrumentalização das ações em saúde pública (Badaró; Azeredo; Almeida, 2007).

A vigilância sanitária, com amparo na legislação, tem procurado tornar-se mais abrangente e eficaz e também flexível o bastante para permitir sua implementação por meio de normas técnicas que acompanhem a evolução científica e tecnológica no setor de produção e fabricação de alimentos (Badaró; Azeredo; Almeida, 2007).

Dessa forma este presente artigo tem como objetivo realizar uma revisão referente aos artigos sobre os desafios e adequações ao atendimento às legislações vigentes de inspeção sanitária, nos estabelecimentos bem como se estão executando de forma correta e, se não estão executando quais são as dificuldades apontadas.

Metodologia

Estratégia de busca para identificação dos estudos

Pesquisa realizada por meio do *PubMed* via Mesh, utilizando as seguintes estratégias de busca:

1. Good Manufacturing Practices; Sanitary Inspection.
2. Handling; Food Handling; Legislation; Jurisprudence; Methods; Statistics e Numerical data.
3. Food Services; Legislation; Jurisprudence e Manpower.

4. Health Legislation.

5. Food Safety; Legislation as Topic; Prevention; Control.

6. Inspection; Food Inspection; Quality Control; Food Services, Hospital; Food Inspection.

Segue o detalhamento da busca:

1. Good Manufacturing Practices; Sanitary Inspection. porém com as palavras chaves acima descritas nenhum resultado encontrado via Mesh, apenas artigos a serem pesquisados no *PubMed* com o total de 612 artigos para a palavra Good Manufacturing, já para a palavra Sanitary Inspection obtive um total de 527 artigos, dessa pesquisa nenhum estava relacionado com o tema do meu trabalho, dessa forma outras palavras chaves foram pesquisadas.

2. Handling achando 5 nomes relacionados, porém excluí 4 por não atingir o objetivo previsto para o desenvolvimento do meu trabalho, uma palavra foi selecionada Food Handling e adicionada para a procura (add to search builder) e a pesquisa *PubMed* foi realizada, total de 37.780 artigos, para melhor seleção dos artigos e restrição na busca o seguinte passo foi realizado ("Food Handling"[Mesh]) AND ("Food Handling/legislation and jurisprudence"[Mesh] AND "Food Handling/methods"[Mesh] AND "Food Handling/statistics and numerical data"[Mesh]) resultado de 3 artigos, porém nenhum foi selecionado, por não ter relação com o tema em questão, voltado a busca, outra forma foi selecionada ("Food Handling/legislation and jurisprudence"[Mesh] OR "Food Handling/methods"[Mesh] OR "Food Handling/statistics and numerical data"[Mesh]) e obtive como resultado 11.633 sendo selecionado de imediato os seguintes artigos: Analyses of the contributing factors associated with foodborne outbreaks in school settings (2000-2010); Risk assessment for food preparation, cooking and service; Survival of Salmonella Typhimurium in poultry-based meat preparations during grilling, frying and baking; Large outbreak of salmonella thompson related to smoked salmon in the netherlands,

august to december 2012. Por ainda conter um número bem significativo de artigos da seleção acima, outras buscas, manualmente, foram feitas a partir dos artigos similares e por busca nas referências bibliográficas dos artigos selecionados e foram encontrados os artigos descritos nas referências bibliográficas.

As próximas palavras chaves foram:

3. Food Services achando 2 palavras, uma foi excluído ficando apenas com Food Services e a ela foi feita a seguinte pesquisa ("Food Services"[Mesh]) AND ("Food Services/legislation and jurisprudence"[Mesh] AND "Food Services/manpower"[Mesh]) achando 16 artigos e depois selecionando com datas de publicações de 5 anos e 6 artigos foram encontrados, e nenhum escolhido para o desenvolvimento deste artigo.

4. Health Legislation achando 2 palavras e as duas foram selecionadas ficando a busca: "Legislation as Topic"[Mesh] AND "Legislation" [Publication Type] 1090 artigos foram encontrados, e por ser um número muito grande e não muito direcionado com a temática, demais palavras foram acrescentadas conforme detalhamento dos itens desta metodologia;

5. Food Safety achando 2 palavras e 1 excluída por não estar relacionado ao tema do meu trabalho, manteve-se Legislation as Topic e a ela feita a seguinte pesquisa: "Legislation as Topic/prevention and control"[Mesh] nenhum artigo encontrado e por fim a palavra Inspection.

6. Inspection com o total de 10 palavras e 8 excluído por fugir do tema em questão, ficando da seguinte forma: "Food Inspection"[Mesh] AND "Quality Control"[Mesh] *search PubMed* e 202 artigos foram encontrados sendo os seguintes selecionados de imediato: Microbiological quality of Burrata cheese produced in Puglia region: southern Italy; Design of an HACCP program for a cocoa processing facility; Application of hyperspectral imaging in food safety inspection and control: a review; Factors affecting quality and safety of fresh-cut produce.

Para restringir a busca após essa pesquisa foi selecionado todas as palavras de interesse *add to search builder* com a palavra *and* a cada nova palavra chave e após esse passo cliquei no *search PubMed*: (((("Food Handling"[Mesh]) AND ("Food Services"[Mesh] AND "Food Service, Hospital"[Mesh])) AND ("Legislation" [Publication Type] AND "Legislation as Topic"[Mesh])) AND "Food Safety"[Mesh]) AND ("Food Inspection"[Mesh] AND "Quality Control"[Mesh]) e nenhum artigo foi encontrado.

Dessa forma, foi selecionado um número menor de palavras chaves (((("Food Handling"[Mesh] AND ("Food Services"[Mesh] AND "Food Safety"[Mesh])) AND ("Food Inspection"[Mesh] e encontrado 47 artigos, desse total de artigos encontrados ocorreu a exclusão de todos por se tratar de um tema mais amplo do que o escolhido para este artigo.

A pesquisa foi feita na data 26/03/2015 e revisada nos dias 02/06/2015 e 08/06/2015.

Resultados e Discussão

Após a aplicação dos critérios de exclusão conforme detalhado na metodologia, 21 artigos foram selecionados para o desenvolvimento deste artigo. Os resultados gerais desta busca estão resumidos na Tabela abaixo.

Foram colocados em ordem decrescente para mostrar que até os dias de hoje ocorre uma busca pela alimentação fora do lar o que requer maior atenção à qualidade na produção dessas refeições.

Autor	Referência	Ano	Resultados
CUNHA, Diogo Thimoteo da; OLIVEIRA, Ana Beatriz de; SACCOL, Ana Lucia de Freitas;	Cunha; Oliveira; Saccol, 2014.	2014	Elaboração de um instrumento com base no risco para avaliar as condições e classificação dos serviços de alimentação higiênicas e sanitárias nas cidades-sede da Copa 2014 Fifa World. A divulgação dos resultados da avaliação e classificação dos serviços de alimentação tem o

<i>et. al.</i>			<p>potencial de melhorar os serviços de alimentação nos domínios abrangidos pela legislação sanitária brasileira.</p> <p>O governo brasileiro deve, portanto, investir científica e financeira em um sistema de vigilância da saúde integral e permanente, adotando estratégias para reduzir o risco de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e protegendo, assim, não só os turistas que participarão da Copa do Mundo de 2014, mas também a população brasileira.</p>
SILVEIRA, Joice Trindade; Carla Bauermann; FLORIANO, Jassana Moreira; <i>et. al.</i>	Silveira; Brasil; Floriano, 2014.	2014	<p>Há necessidade de melhorias nos serviços de alimentação do país.</p> <p>Revisão aponta para a necessidade de ampliação das pesquisas na área de segurança de alimentos, com abordagens que, além do diagnóstico, avaliem o impacto de intervenções nos estabelecimentos.</p>
CUNHA, Fernanda Maria Magalhães; MAGALHÃES, Maida Blandina Honório; BONNAS, Deborah Santesso.	Cunha; Magalhães; Bonnas, 2013.	2013	<p>O conceito de segurança alimentar teve origem no início do século XX, a partir da II Grande Guerra quando mais de metade da Europa estava devastada e sem condições de produzir alimentos. A partir daí, observou-se que a fome e a desnutrição eram oriundas não só da produção, como também da falta do acesso ao alimento seguro e, com isso, houve ampliação do conceito de segurança alimentar para o acesso ao alimento em quantidade e qualidade suficiente sem comprometimento das outras necessidades básicas do ser humano. Assim surgiram várias legislações e sistemas no sentido de auxiliar a gestão das empresas do setor alimentício como as Boas Práticas na Fabricação de Alimentos (BPF's), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle</p>

			<p>(APPCC) com objetivo principal de evitar as DTA's.</p> <p>Diante dos trabalhos avaliados, verificou-se uma evolução no processo histórico da segurança alimentar no Brasil bem como dos sistemas de gestão que a regem, o que possibilitou a constatação de que a implantação desses sistemas necessita estar associada à capacitação efetiva de gestores e manipuladores de alimentos para favorecer o fornecimento do alimento seguro em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).</p>
<p>ESPERANÇA, L. C.; MARCHIONI, D. M. L.</p>	<p>Esperança, 2011.</p>	<p>2011</p>	<p>A intensa urbanização e industrialização ocorridas a partir da segunda metade do século XX estimularam o crescimento e desenvolvimento do segmento do mercado que oferece refeições fora do lar.</p> <p>22 restaurantes foram avaliados de acordo com a legislação sanitária vigente no país, com o objetivo de verificar as condições do processo de produção de refeições em restaurantes comerciais, situados na região de Cerqueira César.</p> <p>Os resultados encontrados demonstram a qualidade deficiente dos serviços oferecidos pelos restaurantes avaliados, e sugerem a necessidade de intervenções para que se melhore a qualidade higiênico-sanitária da produção das refeições vendidas.</p>
<p>RODRIGUES, Kelly Lameiro.</p>	<p>Rodrigues, 2010.</p>	<p>2010</p>	<p>Nos últimos anos houve um grande aumento no número de estabelecimentos dedicados ao serviço de alimentos, especialmente na área de refeições coletivas. Contudo, este aumento nem sempre é acompanhado da preocupação com a qualidade higiênico sanitária das refeições servidas.</p> <p>A implantação de sistemas de controle de qualidade nas UAN é de fundamental importância para a produção de refeições seguras do ponto de</p>

			<p>vista microbiológico, além de ser uma exigência da legislação sanitária brasileira.</p> <p>Ainda possui resultados indicando falhas na implantação e execução de procedimentos de controle de qualidade nas etapas de preparação, conservação e distribuição dos alimentos em uma UAN analisada em Caxias do Sul.</p>
LEAL, Daniele	Leal, 2010.	2010	<p>Em decorrência das intensas mudanças nas últimas décadas, notadamente no estilo de vida da população, ocorreu o aumento significativo da alimentação fora do domicílio. Alguns fatores influenciaram este fato, como ampliação dos serviços dos restaurantes (<i>fast food, self servisse, "prato feito"</i>), proporção da despesa destinada à alimentação, envolvimento com programa de alimentação institucional, como é o caso do programa de alimentação do trabalhador, alimentação escolar, crescimento do segmento de serviços de alimentação, entre outros.</p> <p>Com grande frequência observa que os responsáveis pelos estabelecimentos não detém conhecimento e em muitos casos os estabelecimentos não possuem estrutura e pior, esses locais não são rotineiramente fiscalizados pelos órgãos responsáveis.</p> <p>A qualidade dos serviços de alimentação, oferecidos para trabalhadores e estudantes, é essencial para que os mesmos tenham acesso à segurança alimentar e nutricional.</p>
OLIVEIRA, Maria Elizete Vieira de; RANGEL, Francisca Eritânia Passos; DINIZ, Derlange Belizário.	Oliveira; Rangel; Diniz, 2010	2010	<p>As Doenças Transmitidas pelos Alimentos são problemas de saúde pública em países desenvolvidos e em desenvolvimento, devido à ausência de sistemas de qualidade e principalmente pela falta de qualificação profissional dos manipuladores de alimentos,</p>

			<p>principalmente dos especializados em serviços de alimentação fora do lar.</p> <p>Entrevista direta com vinte manipuladores de nove restaurantes <i>self-service</i> conclui-se que os manipuladores de alimentos possuem atitudes de risco que podem comprometer a sanidade dos alimentos e a saúde dos consumidores.</p>
NASCIMENTO, Giuliano Alencastro; BARBOSA, Juliana dos Santos.	Nascimento; Barbosa, 2007	2007	<p>Sabe-se que é de grande importância manter a integridade, capacidade de higiene do ser humano e para tanto depende da ingestão diária de alimentos quantitativamente e qualitativamente adequados, saudáveis e que não coloquem em risco a saúde.</p> <p>Outro fator bastante relevante é a entrada do segmento alimentício na era da qualidade, onde as empresas produtoras, industrializadoras, comercializadoras e transportadoras, tiveram que se adequar às normas determinadas para oferecer, cada vez mais, produtos qualificados e seguros ao mercado.</p>
BADARÓ, Andréa Cátia Leal; AZEREDO, Raquel Monteiro Cordeiro de; ALMEIDA, Martha Elisa Ferreira de.	Badaró; Azeredo; Almeida, 2007.	2007	<p>Mudanças no estilo de vida da população têm levado ao aumento do consumo de alimentos preparados fora do ambiente domiciliar.</p> <p>A vigilância sanitária é o órgão público que trabalha para garantir que os produtos disponibilizados para a população não ofereçam riscos à sua saúde, adotando como instrumento de controle e segurança sanitária o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Prestação de Serviços e na APPCC que se fundamenta nas recomendações da Organização Mundial do Comércio (OMC) e do <i>Codex Alimentarius</i>.</p> <p>Os requisitos básicos para que o alimento tenha um ótimo padrão de qualidade são baseados em ações de higiene em todas as etapas da produção.</p>

AKUTSU, Rita de Cássia.; BOTELHO, Raquel Assunção; CAMARGO, Erika Barbosa; <i>et. al.</i>	Akutsu; Botelho; Camargo, 2005.	2005	<p>50 estabelecimentos foram avaliados de acordo com o cumprimento dos itens imprescindíveis do formulário publicado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a fim de avaliar as boas práticas da fabricação de alimentos, situados na região de Brasília – Distrito Federal.</p> <p>Os resultados revelam que as condições de produção de refeições no Distrito Federal revelam que as UAN estão bem classificadas nos itens equipamentos e existência do Manual de Boas Práticas. Os Hotéis destacam-se nos itens edificações, manipulação e fluxo de produção. Os restaurantes comerciais obtiveram os resultados mais deficientes, quando comparados aos dos demais estabelecimentos.</p>
---	---------------------------------	------	---

Considerações Finais

A escolha pela revisão da literatura e desenvolvimento deste artigo se deu devido a diversos fatores, sendo eles: conhecimento dos manipuladores em relação às boas práticas de fabricação; estabelecimentos atentos às legislações; e a preocupação da população em se alimentar em locais que visem um padrão de qualidade no produto final, visto que a demanda em alimentações fora do lar vem crescendo a cada dia. Demais bibliografias não citadas na tabela serviram de base para a construção e desenvolvimento da procura para os artigos citados.

Referências

AKUTSU, R.C.; BOTELHO, R.A.; CAMARGO, E.B.; *et. al.* Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-27, maio/jun., 2005.

BADARÓ, Andréa Cátia Leal; AZEREDO, Raquel Monteiro Cordeiro de; ALMEIDA, Martha Elisa Ferreira de. Vigilância Sanitária De Alimentos: Uma Revisão Sanitary Surveillance Of Foods: A Review. ago- dez. 2007.

CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, A. 4, 2004a. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene. Disponível em: <ftp://ftp.fao.org/codex/Circular_Letters/CXCL2003/CXCL2003.pdf>. Acesso em 16 jun. 2015.

CUNHA, Diogo Thimoteo da; OLIVEIRA, Ana Beatriz de; SACCOL, Ana Lucia de Freitas; *et. al.* Food safety of food services within the destinations of the 2014 FIFA World Cup in Brazil: Development and reliability assessment of the official evaluation instrument.

CUNHA, Fernanda Maria Farias; MAGALHÃES, Maida Blandina Honório; BONNAS, Deborah Santesso. Desafios da gestão da segurança dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição no Brasil: uma revisão. Revista Contextos da Alimentação, vol. 1, p.4-14, 2013.

ESPERANÇA, L. C.; MARCHIONI, D. M. L. Qualidade na produção de refeições em restaurantes comerciais na região de Cerqueira César, São Paulo. *Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr.*, São Paulo, SP, v. 36, n. 1, p. 71-83, abr. 2011.

FENG, Yao-Ze; SUN, Da-Wen. Application of Hyperspectral Imaging in Food Safety Inspection and Control: A Review, 2012.

FRANCIS, G. A.; GALLONE, A.; NYCHAS, G. J.; *et. al.* Factors Affecting Quality and Safety of Fresh-Cut Produce, 2012.

FRIESEMA, I; JONG, A. de; HOFHUIS, A; *et. al.* Large outbreak of *Salmonella* Thompson related to smoked salmon in the Netherlands, August to December 2012, 2014.

GORGULHO, Bartira Mendes; FISBERG, Regina Mara; MARCHIONI, Dirce Maria Lobo. Nutritional quality of major meals consumed away from home in Brazil and its association with the overall diet quality, 2013.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares 2008/2009, 2011.

LEAL, Daniele. Crescimento da Alimentação Fora do Domicílio, 2010.

NASCIMENTO, Giuliano Alencastre do; BARBOSA, Juliana dos Santos. BPF – Boas Práticas de Fabricação: uma revisão/BPF – Good Manufacturing Practices: a revision. *Hig. Alimente*; 21 (148): 24-30, jan.-fev. 2007.

OLIVEIRA, Maria Elizete Vieira de; RANGEL, Francisca Eritânia Passos; DINIZ, Derlange Belizário. Atitudes de Risco dos Manipuladores de Alimentos Frente às Doenças Transmitidas por Alimentos, 2010.

ROCCATO, Anna; UYTENDAELE, Mieke; CIBIN, Veronica; *et. al.* Survival of *Salmonella* Typhimurium in poultry-based meat preparations during grilling, frying and baking, *International Journal of Food Microbiology*, 2014.

RODRIGUES, Kelly Lameiro. Segurança Alimentar em Unidades de Alimentação e Nutrição. 2010. 150f. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas.

SETUBAL, Flávia Meneguelli Ribeiro; ARAUJO, Geliani Alves de. Consumo e Hábitos Alimentares Fora do Lar: Um estudo na Secretaria Municipal de Cidadania e Direitos Humanos, 2012.

SILVA, Matheus Alberto Rodrigues. Alimentação Fora Do Lar Como Um Fenômeno De Consumo Pós-Moderno: Um Estudo Etnográfico, 2011.

SILVEIRA, Joice Trindade; BRASIL, Carla Cristina Bauermann; FLORIANO, Jassana Moreira; *et. al.* Condições higiênico-sanitárias de serviços de alimentação em escolas: uma revisão sistemática, 2014.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes, *et al.* Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2006. 219 p.