

Condições higiênico-sanitárias de serviços de alimentação em hotéis de Uruguaiana, Rio Grande do Sul

Higienic conditions of food services in hotels from Uruguaiana city, Rio Grande do Sul

1. Letícia Lima **Lopes**
2. Joice Trindade **Silveira**
3. Jassana Moreira **Floriano**

Correspondência para:

 leticia_l13@hotmail.com

 Borges do Canto, 1456, Itaqui/RS.

1. Graduanda em Nutrição pela Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA).
2. Doutoranda em Educação em Ciências Química da Vida e Saúde pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Mestre em Microbiologia Agrícola e do Ambiente pela UFRGS. Graduada em Nutrição pela UFRGS.
3. Graduada em Nutrição pela UNIPAMPA.

RESUMO

As unidades produtoras de refeições de hotéis devem cumprir os preceitos sanitários. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênicas das Unidades de Alimentação e Nutrição do setor hoteleiro da cidade de Uruguaiana, Rio Grande do Sul. Foi utilizada uma lista de verificação integrante da Portaria nº 817/2013, que considera 51 itens de maior impacto à saúde, com categorização de 1 – não são observadas falhas críticas – até 5 – com observação de falhas críticas. Dos dez hotéis analisados, dois qualificaram-se como grupo 3 e sete categorizaram-se no grupo 4. Ainda houve um hotel classificado no grupo 5, por não cumprir um dos itens eliminatórios. A média geral de inadequação dos estabelecimentos somou 672,73 pontos, enquadrando-se no grupo 4. Estes resultados demonstram que os serviços de alimentação não apresentaram boas condições higiênicas, indicando um possível risco de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, sendo necessárias intervenções para melhorar os processos.

Palavras-chave: boas práticas de manipulação, hotéis, lista de verificação, segurança do alimento.

ABSTRACT

Food and nutrition services from hotels should abide to the sanitary law. The aim of this study was evaluate hygienic conditions of food services in hotels from Uruguaiana city, in the state of Rio Grande do Sul. It was applied a good practice checklist, part of Ordinance nº 817/2013, which considers 51 major impact for health items, and ranges from group 1 – there are no observed critical faults – to 5 – there are observed critical faults. Among the ten hotels analysed, two were classified as group 3 and seven as group 4. One hotel was classified at group 5 because it didn't attend some obligatory items. The average of irregularities was 672,3 points, being rated at group 4. These results show that food services did not present good hygienic conditions, and indicated a possible risk of occurrence of foodborne diseases, being necessary interventions to improve the process.

Keywords: good manipulation practices, check list, food safety, hotels.

INTRODUÇÃO

Hotel é definido como um estabelecimento com serviço de recepção, alojamento temporário, com ou sem alimentação, ofertados em unidades individuais e de uso exclusivo dos hóspedes, mediante cobrança de diária (BRASIL, 2011). O Ministério do Turismo relata que a cortesia de um hotel mais valorizada pelos viajantes é o café da manhã, sendo este um item de hospitalidade que mais aproxima o turista do meio que o hospeda. É um serviço que fideliza e conquista o viajante. Para a hotelaria brasileira este resultado é uma boa notícia, pois nos hotéis brasileiros, esta refeição costuma ser farta e variada, além de, na maioria das vezes, estar inclusa na diária de hospedagem (BRASIL, 2014).

A alimentação corresponde ao segundo maior investimento dos turistas brasileiros, contribuindo com cerca de 20% de seus gastos. É, também, o segundo item mais bem avaliado pelos viajantes brasileiros. Dentre os estrangeiros que visitam o Brasil, a gastronomia brasileira recebeu avaliação positiva de 94% dos entrevistados (BRASIL, 2014).

Em um estudo sobre a satisfação dos viajantes com os serviços de hotelaria, a qualidade do café da manhã obteve a sétima posição em importância (BRANCO *et al.*, 2010). Aparentemente, muitos poderiam se questionar sobre a preocupação com a nutrição em uma indústria como a hotelaria, cujos clientes são pessoas que estão de passagem, que não se hospedam em hotéis pensando no valor nutricional das refeições. Pode parecer que a cozinha e o restaurante de um hotel deveriam preocupar-se apenas em oferecer comidas agradáveis, bem temperadas, bem apresentadas e decoradas, e a preços razoáveis, conforme a categoria do estabelecimento, e sem nenhuma necessidade de considerar os aspectos nutricionais. Porém, a reivindicação dos hóspedes por uma alimentação balanceada e segura, exigiu do mercado hoteleiro a percepção e os benefícios de uma boa alimentação, proporcionando a satisfação de seus clientes (OMT, 2003).

Sob o aspecto conceitual, a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é considerada como a unidade de trabalho ou órgão de uma empresa que desempenha atividades relacionadas à alimentação e à nutrição, independentemente da situação que ocupa na escala hierárquica da entidade (CARDOSO; SOUZA; SANTOS, 2005). As cozinhas de hotéis que preparam o café-da-manhã ou demais refeições são consideradas uma UAN, e devem atender às normas sanitárias para estes estabelecimentos.

A qualidade higiênico-sanitária como fator de segurança alimentar tem sido amplamente estudada e discutida, uma vez que as doenças transmitidas por alimentos são algum dos principais fatores que contribuem para os índices de morbidade nos países da América Latina. O Comitê WHO/FAO (1999), admite que as doenças oriundas de alimentos, provavelmente sejam um dos principais problemas de saúde no mundo.

Todos os estabelecimentos que prestam serviços de alimentação, envolvendo a manipulação, preparação,

fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda ou entrega de alimentos preparados ao consumo devem cumprir o estabelecido na Resolução RDC N°216 de 15/09/2004, na qual a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) instituiu o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, abrangendo 180 itens que devem ser adotados nos estabelecimentos (BRASIL, 2004).

Em 2013, a ANVISA, em articulação com o Ministério da Saúde, propôs a categorização dos serviços de alimentação no Brasil. Ela consiste em uma classificação com base em um instrumento de avaliação que prioriza os aspectos de higiene de maior impacto para a saúde. A proposta de categorização foi apresentada em forma de um projeto-piloto, e a Copa do Mundo FIFA 2014 foi considerada como o momento apropriado para a execução desse projeto (BRASIL, 2013).

Ao se considerar que as boas práticas de manipulação são normas para se alcançar um padrão de qualidade em um serviço na área da alimentação, e diante da escassez de estudos em UANs do setor de hotelaria na fronteira Brasil-Argentina, o objetivo deste trabalho foi conhecer as condições higiênicas das áreas de preparações de alimentos do setor hoteleiro.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo descritivo para avaliar as condições higiênicas dos serviços de alimentação de hotéis da cidade de Uruguaiana, no Rio Grande do Sul. Realizou-se o levantamento das instituições vinculadas ao Sindicato dos Hotéis do município e todos os 16 hotéis foram convidados a participar. Entretanto, somente dez hotéis aceitaram participar da pesquisa, que só foi realizada após a assinatura do termo de autorização e de confidencialidade. Após agendamento de data e horário, os hotéis foram visitados.

Como ferramenta de avaliação foi utilizada uma lista de verificação integrante da Portaria N° 817/2013 que considera os 51 itens de maior impacto à saúde dentre os critérios previstos na RDC N° 216/2004 (BRASIL, 2004; 2013). Os itens são distribuídos em três tipos: eliminatórios, pontuados e classificatórios (BRASIL, 2013). O não cumprimento de qualquer item eliminatório exclui o estabelecimento da categorização. Já os itens classificatórios podem melhorar o desempenho dos estabelecimentos. Os itens pontuados são utilizados no cálculo da nota do estabelecimento e só pontuam quando o estabelecimento não cumpre o requisito, que então é classificado em 5 grupos (Quadro 1) (BRASIL, 2013).

Assim, quanto maior a nota, maior o número de não conformidades. Para a pontuação do item, são utilizados o Índice de Impacto (Iip), que representa a relevância do item na prevenção de uma doença transmitida por alimento, e a Carga Fatorial (CF), conforme a fórmula: $Iip \times CF$ (BRASIL, 2013). Após os cálculos, os estabelecimentos foram classificados em cinco grupos, de acordo com a classificação definida pela legislação (BRASIL, 2013) (Quadro 1).

Categoria	Pontuação	Condição Necessária
Grupo 1	0	Não são observadas falhas críticas, cumprimento dos itens eliminatórios e dos itens classificatórios 1 e 2.
Grupo 2	Maior que 0 e menor que 13,3	Observado uma ou mais falhas críticas, todas com índice de impacto menor ou igual a 10, cumprimento dos itens eliminatórios e do item classificatório 1.
Grupo 3	Igual ou maior que 13,3 e menor que 502,7	Observado falhas críticas, todas com índice de impacto menor ou igual a 90, e cumprimento dos itens eliminatórios.
Grupo 4	Igual ou maior que 502,7 e menor que 1152,3	Observado falhas críticas, todas com índice de impacto menor ou igual a 125, e cumprimento dos itens eliminatórios.
Grupo 5	Igual ou maior que 1152,3	Observado falhas críticas, com índice de impacto superior a 125, e ou descumprimento dos itens eliminatórios.

Quadro 1:

Categorias dos serviços, pontuação e condições necessárias. Adaptado de: Brasil (2013).

A lista de verificação é dividida em categorias, e cada uma delas possui um peso, definido de acordo com a importância para prevenção de doenças transmitidas por alimentos (Tabela 1). No presente trabalho as categorias foram avaliadas em termos de percentual de atendimento aos itens, os dados foram tabulados no programa Microsoft Office Excel 2010 em termos de frequência.

Itens avaliados	Pontuação
1. Abastecimento de água	60
2. Estrutura	90
3. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	278
4. Controle integrado de vetores e pragas urbanas	12
5. Manipuladores	124
6. Matéria-prima, ingredientes e embalagens	236
7. Preparação do alimento	839
8. Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado	539

Tabela 1: Pontuação de cada categoria. Fonte: BRASIL, 2013

Após a finalização da etapa do projeto, os resultados encontrados foram apresentados aos hotéis participantes em forma de relatório.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Utilizando a categorização de serviços de alimentação, pode-se identificar que dos dez hotéis analisados, dois (20%) qualificaram-se como grupo 3, sete (70%) hotéis categorizaram-se no grupo 4 e um (10%) no grupo 5 (Figura 1). Este último foi o único que não cumpriu um dos itens eliminatórios.

A média geral de não conformidades foi de 672,73 pontos (Figura 1), classificando o grupo de hotéis no grupo 4. Apesar de cumprirem os itens eliminatórios, são observadas falhas críticas nas unidades, com não conformidades que necessitam ser reparadas.

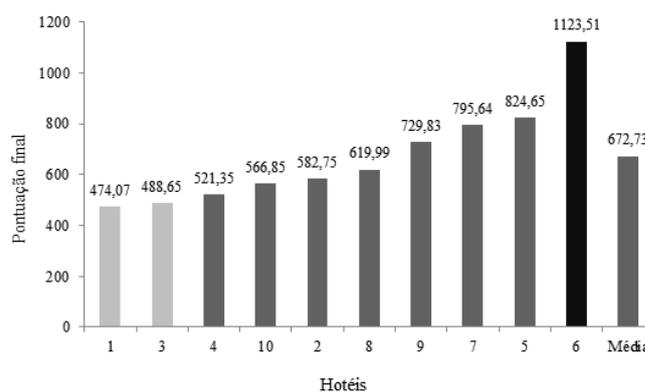


Figura 1: Pontuação dos hotéis (1-10) quanto às não conformidades. Rio Grande do Sul, Brasil, 2014.

As categorias com melhor avaliação na ferramenta de avaliação foram abastecimento de água (1,47 pontos), manipuladores (4,26 pontos) e controle de vetores e pragas urbanas (9,03 pontos) todos com mais de 85% de conformidades (Figura 2).

Já percentuais de conformidades superiores a 70% foram observados nos itens higienização, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (63,69 pontos), armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado (137,44 pontos) e matérias-primas, ingredientes e embalagens (64,80 pontos). As categorias preparação do alimento (348,34 pontos) e estrutura (43,69 pontos) apresentaram percentual de conformidade superior a 50%.

Dos dez hotéis avaliados 90% utilizavam água de abastecimento público, e apenas um estabelecimento utilizava água de fonte alternativa (poço) e não possuía laudos laboratoriais de potabilidade. Cerca de 80% dos estabelecimentos realizam a higienização dos reservatórios de água em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros de operação em oito dos nove hotéis.

Na categoria manipuladores 80% dos estabelecimentos avaliados relatam afastar os manipuladores quando estão enfermos ou com alguma lesão.

Em relação ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, foi constatado que 90% dos hotéis realizavam o controle por meio de empresa especializada e possuíam os registros.



Figura 2: Percentuais de conformidades quanto à qualidade higiênica nos hotéis nas categorias avaliadas. Rio Grande do Sul, Brasil, 2014

Quanto à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, somente 20% dos hotéis seguiam as orientações dos fabricantes de produtos saneantes. Nos demais estabelecimentos tanto a diluição dos produtos quanto o tempo de contato era realizada conforme definição do funcionário do turno. As operações de higienização são realizadas pelos próprios manipuladores, que não são capacitados para esta função.

Na categoria armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado à temperatura dos equipamentos de exposição não é regularmente monitorada e apresentou resultado 100% de não conformidade.

Na categoria matéria-prima, ingredientes e embalagens 100% dos hotéis avaliados referiram que estes são inspecionados na recepção e somente utilizados para preparação quando estão em condições higiênicas adequadas e apresentam as embalagens em condições íntegras. Conforme o informado, as mercadorias eram utilizadas de acordo com a ordem de chegada ou o prazo de validade. Dentre os hotéis 40% referiram que fazem o fracionamento e a identificação de matérias-primas após a abertura ou retirada da embalagem original. Ainda nesta categoria 100% dos estabelecimentos relataram utilizar gelo fabricado a partir de água potável.

Na categoria preparação de alimentos os itens destinados a descongelamento não se aplicam aos hotéis avaliados devido ao fato destes estabelecimentos não utilizarem esse tipo de matérias-primas. Nos itens relativos ao tratamento térmico, 100% dos locais estudados apresentaram inadequação, pois, nenhum dos estabelecimentos possuía termômetro.

Quanto à estrutura, 80% dos hotéis não apresentavam separação entre as diferentes atividades, seja por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada. Estes estabelecimentos possuíam apenas uma bancada para a manipulação dos alimentos.

Dentre os hotéis avaliados, um deles não entraria na categorização dos estabelecimentos, pois, conforme a Portaria nº 817/2013 (BRASIL, 2013), os estabelecimentos

classificados no Grupo 5 não seriam categorizados, devido ao fato de apresentarem qualidade sanitária inaceitável. Nestes casos, deveriam ser aplicadas as medidas legais cabíveis. Os primeiros itens da lista de verificação são de caráter eliminatório, pois não é aceitável que um serviço de alimentação funcione sem o abastecimento de água potável. O uso de água de poço é permitido, desde que possuam laudos comprovando a potabilidade da água, no mínimo, semestralmente. Nessa situação, não se pode considerar o desconhecimento por parte dos responsáveis, pois legislação está disponível a qualquer cidadão e é obrigação dos estabelecimentos atendê-la.

A média de não conformidades encontrada neste estudo classifica os estabelecimentos no grupo 4, evidenciando uma precária qualidade higiênica sanitária dos hotéis avaliados. Em estudo avaliando as condições higiênico-sanitárias em restaurantes comerciais, Esperança e Marchioni (2011), constataram que 90% dos estabelecimentos foram considerados como deficientes em medidas de prevenção de DTAs.

Em relação às categorias avaliadas, a que apresentou a melhor adequação foi o abastecimento de água, pois a grande maioria dos estabelecimentos era abastecida pela rede pública de água e esgoto, e possuíam registro de higienização periódica do reservatório de água. Este resultado se assemelha ao encontrado por Mello *et al.* (2013), que descrevem que 100% das UANs avaliadas apresentaram conformidade neste item. Em restaurantes, Silva e Oliveira (2009) observaram que 60% deles realizava a higienização do reservatório de água em intervalo máximo de seis meses. Souza *et al.* (2009) encontraram 100% de adequação na categoria abastecimento de água em estudo realizado em UANs hoteleiras. A água dentro da cozinha é utilizada não só para a preparação de alimentos, mas também para a higienização de instalações físicas, equipamentos, móveis e utensílios. Ela pode ser veículo de muitos microrganismos patogênicos, por isso a necessidade desse controle de qualidade (BRASIL, 2004).

A categoria manipuladores apresentou um elevado índice de conformidades, demonstrando que as atitudes avaliadas pela lista de verificação estavam, em sua maioria, adequadas. Este resultado equipara-se ao encontrado por Akutsu *et al.* (2005), em que foram relatados índices de até 70% de adequação em hotéis, valor considerado satisfatório. A maioria das pessoas envolvidas na manipulação de alimentos necessita de conhecimentos sobre medidas básicas de higiene a serem aplicadas a produtos alimentícios, pois muitos desconhecem a possibilidade de serem vetores de microrganismos, contribuindo para a contaminação do alimento (GERMANO *et al.*, 2003). Por este motivo, preconiza-se o constante treinamento dos manipuladores a temas relacionados à qualidade do alimento em todas as etapas da produção.

Ao avaliar a categoria controle de vetores e pragas urbanas, também foi observado um elevado índice de conformidades. Para Messias, Tabai e Barbosa (2007) o controle de vetores e pragas urbanas foi considerado eficaz na maior parte das lanchonetes analisadas (83%). Souza *et al.* (2009) encontraram 100% de adequação neste item. O controle adequado desse componente da lista tem como finalidade garantir a adoção de medidas para combater vetores e pragas urbanas, assegurando um ambiente inócuo para a manipulação e preparação dos alimentos (FELIX; MARTINS, 2013). Dentre todas as categorias, a controle integrado de vetores e pragas urbanas é a com menor pontuação (BRASIL, 2013). Lupchinski (2013) considera esta categoria importante, mas não essencial no controle de contaminações de alimentos em preparo.

As categorias higienização, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado e matérias-primas, ingredientes e embalagens apresentaram percentual de conformidade superior a 70%. Os valores diferem daqueles encontrados por Souza *et al.* (2009), que observaram valores entre 0-15% nestas categorias. Já Akutsu *et al.* (2005) identificaram no item equipamentos que 80% dos hotéis avaliados encontravam-se com percentual de 30,0% a 69,9% de atendimento dos itens. Segundo Messias, Tabai e Barbosa (2007) há uma necessidade de adequação do processo de higienização através da conscientização dos manipuladores de alimentos, a fim de garantir a qualidade das refeições coletivas. De acordo com legislação, as operações de higienização devem ser realizadas por pessoas comprovadamente capacitadas, de forma a garantir a manutenção e minimizar o risco de contaminação do alimento (BRASIL, 2004).

Dentre as não conformidades no processo de higienização, foi observada a utilização de produtos de limpeza e desinfecção de procedência duvidosa e/ou a diluição dos produtos e o tempo de contato variável de acordo como o funcionário do turno. Esse resultado difere do encontrado por Souza *et al.* (2009) em que o índice de conformidade foi 93% neste quesito. Já Messias *et al.* (2007) relataram que 50% dos estabelecimentos avaliados realizavam as

higienizações corretamente. O uso correto de produtos de limpeza e de higienização pode ser alcançado através de trabalhos de capacitação dos manipuladores de alimentos, a fim de garantir a qualidade das refeições.

A ausência de monitoramento da temperatura dos equipamentos de armazenamento e exposição compromete a inocuidade dos alimentos produzidos. O resultado foi distinto do encontrado por Souza *et al.* (2009), que observaram 100% de conformidade em estudo realizado com hotéis. A temperatura é um fator essencial de controle da propagação de microrganismos (WHO, 1999).

Nas categorias com percentual de conformidade superior a 50% – preparação do alimento e estrutura – foram observados percentuais semelhantes na literatura (SOUZA *et al.* 2009). Estes percentuais explicam-se pela ausência de termômetro e a inexistência de separação entre as diferentes atividades. Pesquisas relatam que a manipulação de alimentos crus e cozidos pelos mesmos manipuladores utilizando uma mesma superfície e utensílios levam a disseminação dos microrganismos dos alimentos crus para os cozidos (NETA; HOLLAND; DAMACENO, 2004). Sendo assim, a situação observada, de uso da mesma bancada para a manipulação dos alimentos e outras operações concomitantemente, diverge do preconizado pela legislação (BRASIL, 2004).

Todos os estabelecimentos referiram utilizar apenas matéria-prima em condições higiênico-sanitárias adequadas, o que configura cumprimento das especificações da legislação (BRASIL, 2004). Resultado idêntico ao verificado por Cardoso, Souza e Santos (2005) que descrevem que 100% dos responsáveis pelo recebimento nos estabelecimentos tinham o hábito de verificar a validade dos alimentos. Ainda nesta categoria, 40% dos hotéis estudados apresentaram conformidades quanto ao fracionamento, acondicionamento e identificação de matérias-primas. O recebimento é a primeira etapa de controle higiênico sanitária nos estabelecimentos e deve englobar atividades de conferência dos produtos recebidos, para que se tenha a garantia de utilização de produtos seguros. Todos os hotéis avaliados utilizavam gelo fornecido por uma empresa terceirizada, encontrando-se de acordo com a RDC nº 216/2004 que prevê o uso de água potável nos seus diversos estados físicos para usos diretos e indiretos com alimentos (BRASIL, 2004).

Em serviços de alimentação, as falhas técnicas ocorrem por diferentes motivos, como a falta de profissionais qualificados, o desinteresse dos gestores dos estabelecimentos em capacitar seus funcionários, a utilização de materiais de qualidade inferior por motivos econômicos, à deficiência de estrutura e/ou pela falta de conhecimento dos responsáveis pelos estabelecimentos quanto à legislação vigente. Dados da literatura indicam que maiores investimentos nos processos de gestão resultam em melhoria do desempenho dos aspectos da qualidade, inclusive a sanitária (BOLTON *et al.*, 2008; ESPERANÇA; MARCHIONI, 2011; SERAFIM *et al.*, 2011).

CONCLUSÃO

Os resultados observados demonstram a fragilidade dos serviços de alimentação de hotéis do município, no que se refere à qualidade higiênico-sanitária. Dos dez hotéis analisados, sete classificaram-se no grupo 4. A média geral de inadequação dos estabelecimentos somou 672,73 pontos, classificando o grupo de hotéis também no grupo 4. Avaliando os resultados obtidos, percebe-se a necessidade de modificações de diversos processos que englobam a produção de refeições dos serviços de alimentação. Nestes estabelecimentos a adequação das práticas de higiene, da preparação, do armazenamento de matéria-prima, exposição dos alimentos prontos para consumo e estrutura são os itens que merecem atenção prioritária, devido aos perigos que podem representar para a saúde do consumidor. A adesão dos serviços de alimentação às boas práticas é essencial para garantir métodos seguros de produção de alimentos. A presença de um responsável capacitado pode contribuir com a melhoria das condições dos serviços, proporcionando aos hóspedes um produto final de qualidade.

REFERÊNCIAS

- AKUTSU, R. D. C. C. D.; BOTELHO, R. B. A.; CAMARGO, E. B.; OLIVEIRA, K. E. S. D.; ARAÚJO, W. M. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, maio/jun., 2005.
- BRANCO, G. M.; RIBEIRO, J. L. D.; TINOCO, M. A. C. Determinantes da satisfação e atributos da qualidade em serviços de hotelaria. **Ver. Produção**, v. 20, n. 4, p. 576-588, 2010
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n. 216**, 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. 2004.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria n.º 817**, de 10 de maio de 2013. Aprova as diretrizes nacionais para a elaboração e execução do projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação para a Copa do Mundo FIFA. 2014.
- BRASIL. Ministério do Turismo. **Portaria n.º 100**, de 16 de junho de 2011. Institui o Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem (SBClass), estabelece os critérios de classificação destes, cria o Conselho Técnico Nacional de Classificação de Meios de Hospedagem (CTClass) e dá outras providências. 2011.
- BRASIL. Ministério do Turismo. **A importância da alimentação na escolha do hotel**. 2014. Disponível em <http://www.turismo.gov.br>. Acesso em 16 de maio de 2014.
- BOLTON, D. J. *et al.* Food safety knowledge of head chefs and catering managers in Ireland. **Food Control**, v. 19, p. 291-300, 2008
- CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 5, p. 669-680, 2005.
- ESPERANÇA, L. C.; MARCHIONI, D. M. L. Qualidade na produção de refeições em restaurantes comerciais na região de Cerqueira César, São Paulo. **Nutrire: Revista Da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição**, São Paulo, SP, v. 36, n. 1, p. 71-83, abr. 2011.
- FELIX, F. G.; MARTINS, M. L. A. Turismo e segurança alimentar: um estudo de caso na Costa Verde do Rio de Janeiro. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro, v. 13, n. 3., p.354-371, dez. 2013.
- GERMANO, P. M. L. **Higiene Vigilância Sanitária de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003. 655p.
- LUPCHINSKI, C. D. S. **Boas práticas e a categorização de serviços de alimentação para a copa fifa 2014 no brasil: processo de criação e análise crítica dos critérios de avaliação**. Monografia Bacharel em Engenharia de Alimentos, UFRGS, Porto Alegre: Brasil, 2013.
- MELLO, J. F.; SCHNEIDER, S.; LIMA, M. S.; FRAZZON, J.; COSTA, M. Avaliação de higiene e das boas práticas em UAN. **Brazilian Journal Food Nutrition.**, v. 24, n.2, abr./jun. 2013.
- MESSIAS, G. M.; TABAI, K. C.; BARBOSA, C. G. Condições higiênico-sanitárias: situação das lanchonetes do tipo fast food do Rio de Janeiro, RJ. **Revista Universo Rural: Série Ciência Vida**, v. 27, n. 1, p. 19-29, 2007.
- NETA, R. X. B.; HOLLAND, N.; DAMASCENO, K. S. F. S. C. Análise dos perigos e pontos críticos de controle durante o preparo da alface servida no restaurante universitário da UFRN. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 126, p. 36-43, 2004.
- SERAFIM, A. L.; HECKTHEUER, L. H. R.; SACCOL, A. L. F.; STANGARLIN, L. Conhecimento da legislação higiênico-sanitária vigente por responsáveis de hotéis. **Revista Higiene Alimentar**, v. 25, n. 194/195, 2011.
- SILVA, C. B.; OLIVEIRA, A. B. Avaliação da qualidade higiênico-sanitária em restaurantes indicados por Guia de Estabelecimentos da Cidade de Porto Alegre; **Nutrire Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição**, v. 34, n. 3, 2009.
- SOUZA, C. H.; SATHLER, J.; JORGE, M. N.; HORST, R. F. M. L. Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo-MG. **Nutrir Gerais**, v. 3, n. 4, p. 312-29, 2009.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO (OMT). **Manual de Qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de consulta para funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo**. São Paulo: Roca, 2003. 234p.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. Strategies for implementing HACCP in small and/or less developed businesses. **The Hague**, 16-19 Jun. Genebra: WHO; 1999.

Recebido em 24-NOV-2014
Aceito em 25-FEV-2015