



**UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL  
CATARINENSE**



**Curso de Tecnologia em Alimentos**

**Trabalho de Conclusão de Curso**

**DIAGNÓSTICO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PELA AÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA-SC**

**Merieli da Rosa  
Miquelle Lazarin Padula<sup>1</sup>**

Resumo: Os estabelecimentos que comercializam alimentos devem obedecer a regras e padrões previstos em leis e decretos dos três níveis da administração pública, municipal, estadual e federal. Este trabalho teve por objetivo quantificar as não conformidades encontradas nos serviços de alimentação inspecionados pela Vigilância Sanitária (VISA) de Criciúma - SC, classificados como: Bar, Cozinha Industrial, Fábrica de Biscoito, Fábrica de Salgado (congelado), Fruteira, Lanchonete, Loja de Conveniência, Mercado, Padaria e Restaurante. Neste contexto, a inspeção ou fiscalização sanitária pode ser compreendida como a ação verificadora do cumprimento de uma norma de caráter sanitário. Os estabelecimentos mais vistoriados no período acompanhado foram: Mercado, Restaurante, Padaria e Bar, esse número maior de estabelecimentos inspecionados deve-se a razão de os mesmos atenderem a demanda de um público que visa mais praticidade em serviços de alimentação no município. Em geral as não conformidades mais encontradas nos estabelecimentos inspecionados foram: “desorganização da área de manipulação e depósito” e “produtos a venda sem a tabela nutricional, procedência e origem”. A segurança alimentar é um desafio atual à saúde pública, uma vez que visa a oferecer alimentos inócuos aos cidadãos e a manter a integridade da saúde do consumidor.

---

<sup>1</sup> Professor orientador

Palavras-chave: Inspeção, Vigilância Sanitária, não conformidades e Serviços de alimentação.

## **1. Introdução**

As refeições realizadas fora do domicílio vêm aumentando em razão das dificuldades impostas pelos longos deslocamentos e pelas jornadas de trabalho extensas, fazendo com que os serviços de alimentação se tornem uma alternativa para a realização da refeição. Nos estabelecimentos que oferecem esse serviço, rigorosas práticas higiênicas no preparo são essenciais para garantir a produção de um alimento seguro (MEDEIROS et al, 2012).

Os estabelecimentos que comercializam alimentos devem obedecer a regras e padrões previsto em leis e decretos dos três níveis da administração pública, municipal, estadual e federal. A adequação, a conservação e a higiene das instalações e dos equipamentos, os técnicos responsáveis pelos estabelecimentos, a origem e a qualidade das matérias primas e o grau de conhecimento e preparo dos manipuladores são imprescindíveis para garantir a segurança dos alimentos (GERMANO, 2011).

Neste contexto, a inspeção ou fiscalização sanitária pode ser compreendida como a ação verificadora do cumprimento de uma norma de caráter sanitário, que se realiza mediante a inspeção do estabelecimento, das atividades desenvolvidas e do ambiente, ou seja, sobre os serviços e produtos, podendo ser de rotina, no atendimento de denúncia, na investigação epidemiológica de uma Doença Transmitida por Alimento (DTA), ou outro agravo à saúde, e ainda para libertação de documentos pertinentes à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (RIBEIRO et al, 2010).

Este trabalho tem como objetivo quantificar as não conformidades, de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação (BRASIL, 2004) e a Legislação Estadual de Santa Catarina pelo Decreto n.º 31.455, de 20 de fevereiro de 1987, que regulamenta os artigos 30 e 31 da Lei n.º 6.320/83 que dispõe sobre Alimentos e Bebidas (GOVERNO DE SANTA CATARINA, 1987)

encontradas nos serviços de alimentação inspecionados pela Vigilância Sanitária (VISA) de Criciúma- SC no período compreendido entre abril e maio de 2013.

## **2. Revisão de Literatura**

### **2.1 Alimentação fora do domicílio**

A vida nas grandes cidades minimizou a importância do ato alimentar. Parece não importar muito o que se come, com que se come e como se come. O típico habitante da cidade grande come, no intervalo para almoço, um sanduíche ou um pedaço de pizza, e bebe um refrigerante, sozinho e de pé, no balcão de alguma lanchonete. As modificações nos estilos de vida, graças à urbanização e à industrialização crescentes, a intensificação do trabalho feminino, a evolução das formas de distribuição dos alimentos e do marketing, entre outros, são alguns fatores responsáveis pelas mudanças nos hábitos alimentares nas últimas décadas. É assim que se observa a evolução do consumo de alimentos industrializados e da alimentação fora do domicílio (NOVAES, 2004).

#### **2.1.1. Serviços de Alimentação**

O *food service* é o termo utilizado para refeições preparadas fora do lar e que abrange as refeições realizadas nos locais de trabalho, lazer, em hotéis e hospitais, refeições (adquiridas pelos consumidores) consumidas no domicílio, porém preparadas em outro local. Este segmento abrange desde cozinhas industriais, redes de *fast food*, empresas de *catering*, bares, restaurantes e similares, escolas, sorveterias e padarias até vendedores ambulantes (SILVA, 2013).

Entende-se por serviço de alimentação o estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos (BRASIL, 2004).

## 2.2 Vigilância Sanitária (VISA) em Alimentos

Inspeção Sanitária é o procedimento da fiscalização pela autoridade que avalia em toda a cadeia alimentar as Boas Práticas de Produção e/ou as Boas Práticas de Prestação de Serviços (BRASIL, 1993).

A definição de VISA está contida no artigo 6º parágrafo 1º da Lei Federal 8.080 de 19/09/1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e das outras providências (BRASIL, 1990). A circulação de bens-produtos relacionados à saúde, entre eles os alimentos, está entre as competências da VISA (GERMANO, 2011).

O objetivo da VISA com relação aos alimentos é fiscalizar estabelecimentos que produzem, comercializam, distribuem e/ou armazenam os alimentos, licenciar e cadastrar estabelecimentos que produzem ou comercializam alimentos. As equipes de fiscalização têm a finalidade primordial de avaliar as condições higiênicas sanitárias dos estabelecimentos e produtos alimentícios por eles comercializados (GERMANO, 2011).

Ações da VISA desenvolvidas pelo município de Criciúma na área de alimentos:

- Fiscalização em mercados, minimercados, supermercados, atacados, transportadoras, bares, lanchonetes, ambulantes, fabricantes, cozinhas industriais, restaurantes, lojas de conveniências, cantinas escolares, pizzarias, x-saladas, feira livre, açougues, peixarias, fruteiras, dentre outros, coleta de amostras para análise de alimentos conforme os programas federais e atendimento à intoxicações por alimentos.

Atividades burocráticas da VISA tais como:

- ✓ Elaboração de autos de infração, de intimação, de penalidades;
- ✓ Emissão de alvarás sanitários, de certidões, (baixa de responsabilidade, nada consta);
- ✓ Capacitação e treinamentos na área de alimentos.

### **2.2.1 A RDC 216 e o Decreto Estadual 31.455 como instrumento de controle da qualidade dos alimentos**

Considerando-se a necessidade de ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção da saúde do consumidor, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) regulamenta, por meio da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, as Boas Práticas para os Serviços de Alimentação (BPSA) (BRASIL, 2004). As BPSA são procedimentos necessários para garantir a qualidade sanitária dos alimentos e representam uma importante ferramenta para garantir a qualidade do produto final (MEDEIROS et al, 2012).

No Brasil, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) em serviços de alimentação são legisladas pela Portaria n.º 1.428, do Ministério da Saúde (BRASIL, 1993) e a RDC n.º 216 (BRASIL, 2004). Em Santa Catarina, a Lei n.º 6.320 dispõe sobre normas gerais de saúde, estabelece penalidades e dá outras providências (GOVERNO DE SANTA CATARINA, 1983) e o Decreto Estadual n.º 31.455 regulamenta os artigos 30 e 31 da Lei n.º 6.320/83 que dispõe sobre Alimentos e Bebidas (GOVERNO DE SANTA CATARINA, 1987).

Pontos a serem observados durante a inspeção segundo a RDC 216/04:

- Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios;
- Higienização de instalações, equipamentos, móveis e Utensílios;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Abastecimento de água;
- Manejo dos resíduos;
- Manipuladores;
- Matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- Preparação do alimento;
- Armazenamento e transporte do alimento preparado;
- Exposição ao consumo do alimento preparado;
- Documentação e registro;
- Responsabilidade.

Pontos e Estabelecimentos a serem observados segundo o Decreto Estadual 31.455/87:

- Qualidade e Proteção dos Alimentos e Bebidas:
- Manipulação de Alimentos e Bebidas, dos Utensílios e dos Equipamentos;
- Estabelecimentos Industriais e Comerciais de Gêneros Alimentícios;
- Estabelecimentos de Preparação e/ou Serviços de Alimentos e Bebidas:
- Comércio Ambulante de Alimentos e Bebidas;
- Transportes de Alimentos e Bebidas;
- Controle de Alimentos e Bebidas;

### **3. Materiais e Métodos**

Foram quantificadas as não conformidades, de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre o Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004) e a Legislação de Santa Catarina pelo Decreto Estadual 31.455, de 20 de fevereiro de 1987 (GOVERNO DE SANTA CATARINA, 1987) que regulamenta os artigos 30 e 31 da Lei Estadual nº 6.320 de 20 de dezembro de 1983, que dispõe sobre Alimentos e Bebidas (GOVERNO DE SANTA CATARINA, 1983) encontradas nos serviços de alimentação inspecionados pela VISA de Criciúma - SC, no período compreendido entre abril e maio de 2013, com o objetivo de diagnosticar este tipo de atividade no município.

### **4. Resultados e Discussões**

A VISA do município de Criciúma é responsável pela fiscalização dos estabelecimentos distribuídos nos 63 bairros do município, sendo eles 2.100 cadastrados no setor de serviço de alimentação.

As ações sujeitas a VISA é fiscalizar e orientar esses estabelecimentos, sendo que no período acompanhado foram inspecionados os seguintes serviços de

alimentação: Bar, Cozinha Industrial, Fábrica de Biscoito, Fábrica de Salgado (congelado), Fruteira, Lanchonete, Loja de Conveniência, Mercado, Padaria e Restaurante.

Foram inspecionados 89 serviços de alimentação, totalizando 50 alvarás entregues a esses estabelecimentos, apenas 34 estabelecimentos receberam alvará estando em conformidade, houve três interdições sendo: 2 padarias e 1 restaurante.

#### 4.1 Inspeções.

Tabela 1 – Número de inspeções acompanhadas por tipo de estabelecimento

<b>Estabelecimento</b>	<b>Inspeções</b>	<b>%</b>
<b>Bar</b>	11	12,5
<b>Cozinha industrial</b>	4	4,5
<b>Fábrica de biscoito</b>	1	1,1
<b>Fábrica de salgados</b>	7	8,0
<b>Fruteira</b>	1	1,1
<b>Lanchonete</b>	7	8,0
<b>Loja de conveniência</b>	2	2,2
<b>Mercado</b>	24	27,0
<b>Padaria</b>	14	15,5
<b>Restaurante</b>	18	20,0
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100</b>

Fonte: Autora, 2013.

Conforme pode ser observado na Tabela 1, os estabelecimentos mais vistoriados foram Mercado (24/27%), Restaurante (18/20%), Padaria (14/15,5%) e Bar (11/12,5%), esses três estabelecimentos representam cerca de 75% (67) dos 89 estabelecimentos vistoriados. Esse número maior de estabelecimentos inspecionados deve-se a razão de os mesmos atenderem a demanda de um público que visa mais praticidade em serviços de alimentação no município de Criciúma.

Resultados semelhantes foram encontrados no estudo de Larentis (2010), destacando o Mercado como o estabelecimento mais vistoriado na cidade de Bento Gonçalves - RS, em razão de os mesmos atenderem um público em quantidade superior aos outros tipos de estabelecimentos e uma maior complexidade, pois há diversas áreas de manipulação de alimentos.

Segundo Pilla (2009) dentre os estabelecimentos mais denunciados por consumidores na cidade de Viamão – RS, no comércio de alimentos está o supermercado com 30% (27 mercados) devido a sua maior complexidade por possuir diversas áreas de manipulação predispondo maiores riscos e com isso também maior número de denúncias.

Os supermercados representam hoje o principal local de comércio de alimentos nas cidades de médio e grande porte, constituindo, portanto, setor significativo da economia brasileira e elo sensível e relevante quando se analisa a segurança alimentar (VALENTE, 2004).

Segundo Pilla (2009), a segurança alimentar é um desafio atual à saúde pública, uma vez que visa a oferecer alimentos inócuos aos cidadãos e a manter a integridade da saúde do consumidor. Dentre os principais fatores relacionados à ocorrência de Doenças de Origem Alimentar (DTAs), destacam-se: más condições de higiene na manipulação, no armazenamento e na conservação dos alimentos; falta de adequação e conservação da estrutura física dos estabelecimentos; entre outros (SILVA, 2005).

Tabela 2 – Estabelecimentos conformes e não conformes constatados nas inspeções

<b>Estabelecimento</b>	<b>Inspeção</b>	<b>Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>
<b>Bar</b>	11	3	8
<b>Cozinha industrial</b>	4	1	3
<b>Fábrica de biscoito</b>	1	-	1
<b>Fábrica de salgados</b>	7	1	6
<b>Fruteira</b>	1	-	1
<b>Lanchonete</b>	7	2	5
<b>Loja de conveniência</b>	2	1	1
<b>Mercado</b>	24	14	10
<b>Padaria</b>	14	5	9
<b>Restaurante</b>	18	7	11
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>34</b>	<b>55</b>

Fonte: Autora, 2013.

Referente ao número total de inspeções, podemos observar na Tabela 2, apenas que 34 estabelecimentos (38%) estiveram em conformidade com a RDC nº 216 (BRASIL, 2004) e o Decreto Estadual nº 31.455 (GOVERNO DE SANTA CATARINA, 1987).

Segundo Germano (2011), os estabelecimentos que comercializam alimentos devem obedecer a regras e padrões previsto em leis e decretos dos três níveis da administração pública, municipal, estadual e federal.

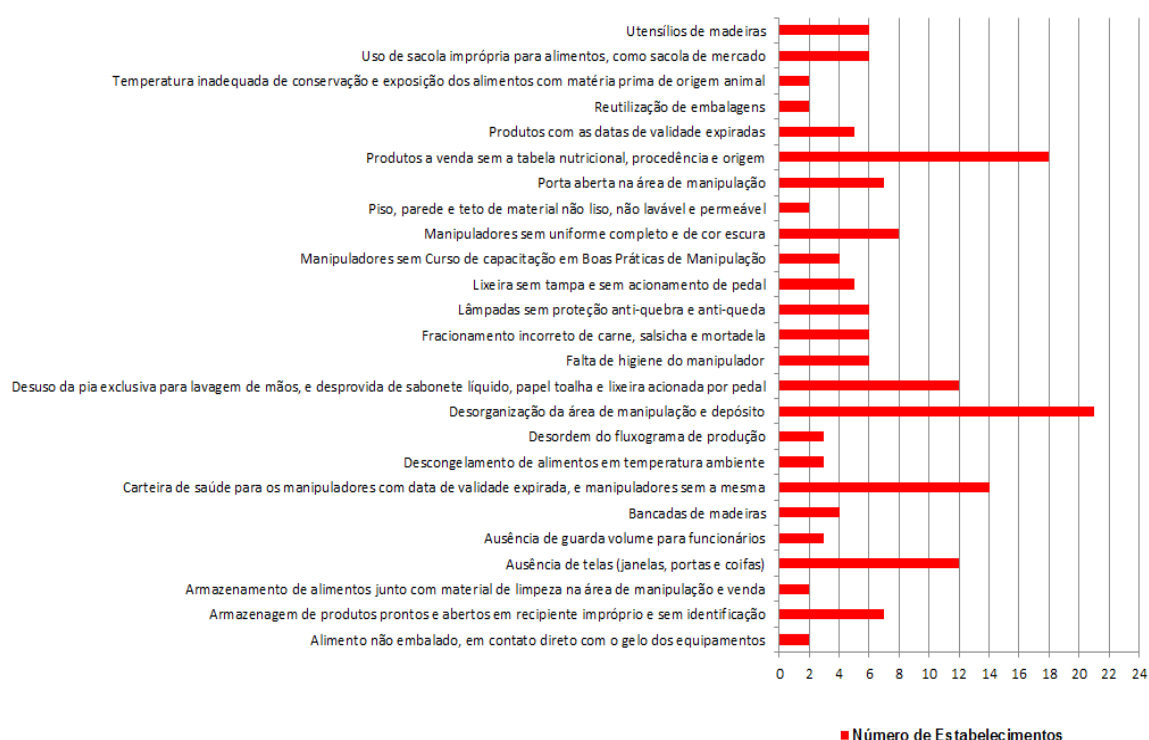
As ações da VISA além de fiscalizar, licenciar e cadastrar os estabelecimentos para a confecção anual dos alvarás, este órgão municipal também tem como objetivo orientar os responsáveis dos estabelecimentos, garantindo a saúde do cidadão.

O Código de Proteção e Defesa do Consumidor considera como direito básico do consumidor o direito à vida, a segurança contra os riscos provocados por práticas de fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos (BRASIL, 1990).

Os resultados mostrados na Tabela 2 afirmam que 62% dos estabelecimentos inspecionados não estão conforme com a legislação vigente.

Segundo Tancredi (2006) a grande maioria dos estabelecimentos, principalmente àqueles de médio e pequeno porte, torna-se difícil o acesso a estas normas, dificultando muito o cumprimento das condições higiênico-sanitárias pelos responsáveis.

Figura 1 – Não conformidades por Estabelecimentos:



Fonte: Autora, 2013.

Observamos na figura 1, que dentre as não conformidades encontradas nos estabelecimentos, a “desorganização da área de manipulação e depósito” se repetiu em 21 estabelecimentos. Sendo um percentual de inadequação o equivalente de 23,5 desse item nos estabelecimentos. No termo desorganização, verificou-se a retirada de objeto em desuso, tapete e papelão sobre o piso, colocação de estrados nos produtos em depósito e na manipulação, e a limpeza do local.

Segundo o Decreto Estadual 31.455 no artigo 86, seção II que dispõe sobre os equipamentos e utensílios, cita que os mesmos devem ser mantidos limpos e livre

de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações (GOVERNO DE SANTA CATARINA, 1987).

Ainda neste quesito, a limpeza é a operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades (BRASIL, 2004).

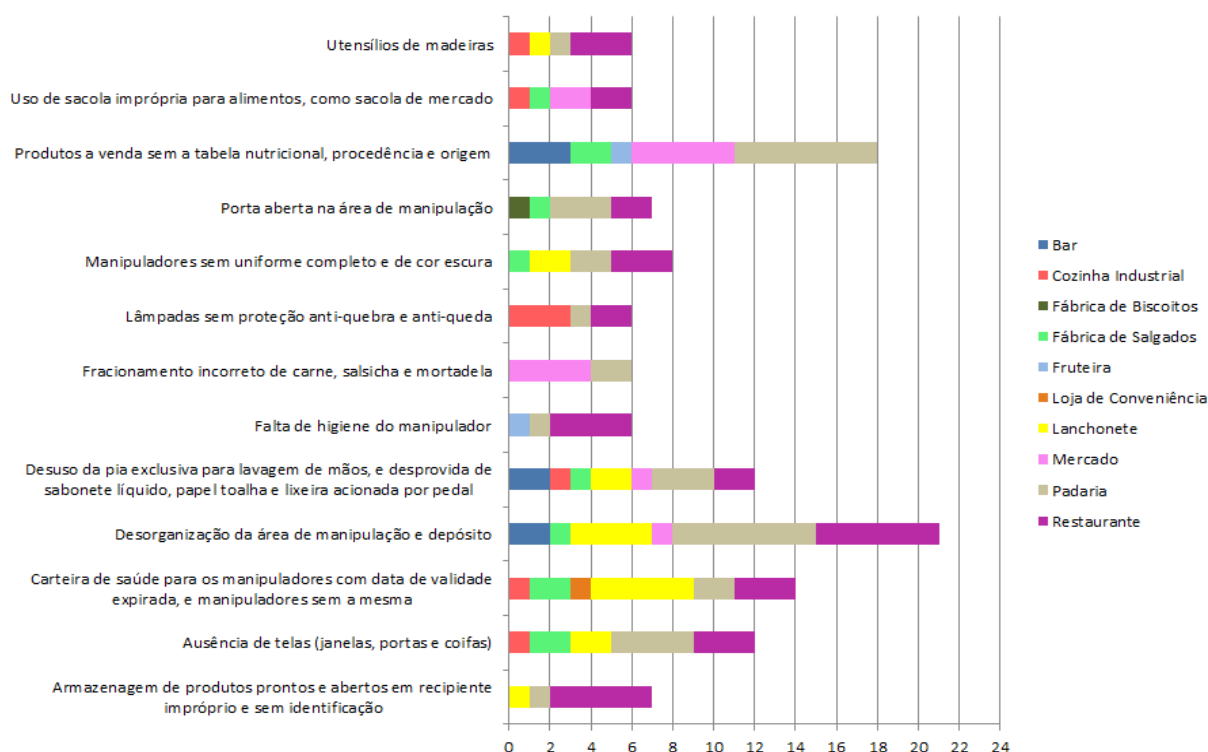
Dentre os estabelecimentos inspecionados muitos não tinham o depósito separado da área de manipulação, afetando assim a produção e higiene do produto fabricado.

No Decreto Estadual 31.455 no artigo 96 no paragrafo VIII cita a proibição de se ter no local matérias primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação ou preparo licenciado, bem como depositar produtos, objetos, e materiais estranhos às finalidades das dependências (GOVERNO DE SANTA CATARINA, 1987)

Os objetos mais frequentes encontrados eram maquinários quebrados esperando o conserto.

As Boas Práticas de Fabricação são procedimentos que devem ser adotados pelos prestadores de serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a Legislação Sanitária (LARENTIS, 2010).

Figura 2 - Não conformidades mais encontradas por tipo de estabelecimento



Fonte: Autora, 2013.

Pode-se observar na Figura 2, as não conformidades mais encontradas por tipo de estabelecimento.

A não conformidade encontrada em maior número de estabelecimentos (21) foi a “desorganização da área de manipulação e depósito”, representando uma não conformidade verificada em 23,5% dos estabelecimentos inspecionados, seguida da não conformidade “produtos a venda sem a tabela nutricional, procedência e origem”, verificada em 20% dos estabelecimentos (18) inspecionados. Essa não conformidade se repetiu em 7 padarias, e segundo o Decreto nº 31.455 no artigo 56 no paragrafo I e II descreve as seguintes normas para a comercialização de produtos de panificação e padaria: o produto quando destinado a exposição e/ou venda que não seja a própria firma produtora, o produto deve estar acondicionado em involucro fechado e rotulado. Já no fornecimento a granel os produtos devem ser acondicionados em involucro fechado (GOVERNO DE SANTA CATARINA, 1987).

Segundo Brasil (2003) rotulagem nutricional é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, declarando o valor energético e nutrientes; e propriedades nutricionais (informação nutricional complementar). Declaração de nutrientes é uma relação ou enumeração

padronizada do conteúdo de nutrientes de um alimento. Declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar) é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

No Decreto Estadual nº 31.455 no artigo 9 cita que alimentos e bebidas não podem ser comercializados sem que estejam rotulados, e se não puder ser comprovado a sua procedência, sendo descrito no paragrafo III, (GOVERNO DE SANTA CATARINA, 1987).

Consumidores são pessoas físicas que compram ou recebem alimentos com o objetivo de satisfazer suas necessidades alimentares e nutricionais (BRASIL, 2003).

Ao comprar um alimento que não disponha de procedência, o consumidor fica sem a garantia de possíveis reclamações, e verificação de controle nutricional a sua saúde.

## **5. Considerações Finais**

De acordo nos resultados obtidos através das inspeções acompanhadas pela Vigilância Sanitária do município de Criciúma – SC, no período compreendido entre abril e maio de 2013, conclui-se que os estabelecimentos com maior número de inspeções foram: Mercado, Restaurante, Padaria e Bar, devido os mesmos atenderem a demanda de um público que visa mais praticidade em serviços de alimentação no município.

Em geral as não conformidades mais encontradas nos estabelecimentos inspecionados foram: “desorganização da área de manipulação e depósito” e “produtos a venda sem a tabela nutricional, procedência e origem”. Esses resultados demonstraram o total desconhecimento da legislação vigente por parte dos proprietários e manipuladores.

A partir do relevante número de inspeções nos serviços de alimentação, foi possível observar o quanto é fundamental a ação da Vigilância Sanitária no controle e fiscalização destes estabelecimentos. Sendo de suma importância a presença de um profissional qualificado neste órgão público para a orientação dos proprietários e

funcionários nesses estabelecimentos, visando à educação. Pois a orientação e a educação têm um papel fundamental para transformar a concepção dos envolvidos nesta atividade. É só por meio de uma mudança de mentalidade que é possível mudar hábitos que geram potenciais riscos à saúde humana.

## **6. Referências Bibliográficas**

BRASIL. Ministério da Justiça. Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990. **Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.** Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF. Disponível em:

[www.planalto.gov.br/ccivil/leis/18078.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil/leis/18078.htm). Acessado em: 15 de junho de 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.

**Aprova o Regulamento Técnico para inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.** Diário Oficial d República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 02 de dez. 1993. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/e-legis>. Acessado em 01 de junho de 2013.

BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

**Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.**

Disponível em:

[http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/1c2998004bc50d62a671ffbc0f9d5b29/RDC\\_N\\_360\\_DE\\_23\\_DE\\_DEZEMBRO\\_DE\\_2003.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/1c2998004bc50d62a671ffbc0f9d5b29/RDC_N_360_DE_23_DE_DEZEMBRO_DE_2003.pdf?MOD=AJPERES). Acessado em: 16 de junho de 2013.

BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.**

Disponível em:

[http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/aa0bc300474575dd83f2d73fbc4c6735/RDC\\_N\\_216\\_DE\\_15\\_DE\\_SETEMBRO\\_DE\\_2004.pdf?MOD=%20AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/aa0bc300474575dd83f2d73fbc4c6735/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf?MOD=%20AJPERES). Acessado em: 25 de maio de 2013.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo, Manole, 2011.

GOVERNO DE SANTA CATARINA. Vigilância Sanitária do Estado de Santa Catarina. **Lei Nº 6.320 de 20 de dezembro de 1983. Normas Gerais de Saúde estabelece penalidade e dá outras providencias**. Disponível em:

[http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php?](http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=506)

[option=com\\_docman&task=doc\\_download&gid=506](http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=506). Acessado em: 28 de maio de 2013.

GOVERNO DE SANTA CATARINA. Vigilância Sanitária do Estado de Santa Catarina. Decreto Nº 31.445 de 20 de fevereiro de 1987. **Regulamenta os artigos 30 e 31 da Lei no. 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõem sobre Alimentos e Bebidas**. Disponível em:

[http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php?](http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=84&Itemid=341)

[option=com\\_docman&task=cat\\_view&gid=84&Itemid=341](http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=84&Itemid=341). Acessado em: 28 de maio de 2013.

LARENTIS, Bruno Z. **Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias e das boas práticas de fabricação nos estabelecimentos de preparo e comercialização de alimentos no município de Bento Gonçalves – RS**. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul Campus de Bento Gonçalves. Novembro de 2010. Disponível:

<http://www.bento.ifrs.edu.br/site/midias/arquivos/2012429101512203brunolarentis.pdf>. Acessado em: 18 de junho de 2013.

MEDEIROS, Laissa B. et al. **Diagnóstico das condições higiênicas de serviços de alimentação de acordo com a NBR 15635:2008**. Brazilian Journal of Food Technology [periódico eletrônico], novembro de 2012. Disponível em:

[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1981-67232012000500008&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1981-67232012000500008&script=sci_arttext)  
Acessado em: 20 de abril de 2013.

NOVAES, Amilton L. **Alimentação fora do domicílio: levantamento bibliográfico e mudanças no comportamento do consumidor**. IV JCEA, Campo Grande – MS, Brasil, outubro de 2004. Disponível em:

<http://www.ufms.br/dea/oficial/HTM/artigos/administra%E7%E3o/Marketing/alimenta%E7%E3o%20fora.pdf>. Acessado em: 20 de abril de 2013.

PILLA, C. S. **Perfil das denúncias recebidas pelo programa de alimentos da Vigilância Sanitária de Viamão/RS**. 2009. 45p. Monografia (Graduação em Medicina Veterinária) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS. Disponível em:

<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/22912/000734571.pdf?sequence=1>. Acesso em: 13 de junho de 2013.

RIBEIRO, Leomara F. et al. **A importância da capacitação profissional dos manipuladores dos estabelecimentos alimentícios - um estudo no município de Ivaiporã/pr**. Associação Brasileira de Engenharia de Produção – ABEPRO, XXX Encontro Nacional de Engenharia de Produção, outubro de 2010, São Carlos – SP, Brasil. Disponível em:

[http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2010\\_TN\\_STO\\_113\\_739\\_17380.pdf](http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2010_TN_STO_113_739_17380.pdf). Acessado em: 06 de abril de 2013.

SILVA, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6 ed. São Paulo: Varela. 2005.

SILVA, Junior JH. **Food service: serviço requer profissionais do futuro**. Food Service News [periódico eletrônico], Julho de 2005. Disponível em: <http://www.foodservicenews.com.br/artigos.php?id6>. Acessado em 07 de abril de 2013.

TANCREDI, R.P.; DA SILVA, Y.; MARIN, V.A. **Regulamento Técnico Sobre Condições Higiênico-sanitárias, Manual de Boas Práticas e POPs para Indústrias/Serviços de Alimentação**. 1ª Ed. Rio de Janeiro: L.F. Livros, 2006.

VALENTE, D. PASSOS, A. D. **Avaliação higiênico-sanitária e físico –estrutural dos supermercados de uma cidade do sudeste do Brasil**. Revista Brasileira de Epidemiologia. São Paulo, 2004. Disponível em:

<http://www.scielo.br/pdf/rbepid/v7n1/10.pdf>. Acessado em 13 de junho de 2013.