



ANÁLISE DE DADOS FORNECIDOS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE CATANDUVA/SP, REFERENTE AO ROTEIRO DE INSPEÇÃO DA PORTARIA CVS 05/13.

Cássio Favorato Casemiro¹, Viniccuis Silva de Almeida², Fernanda Colosio Calil³, Maria Luiza Silva Fazio⁴

RESUMO: A partir do crescimento dos serviços de alimentação observa-se que os alimentos ficam expostos a uma série de perigos ou oportunidades de contaminações microbianas, aliados a um crescimento urbano desordenado e a necessidade de uma grande oferta de alimentos como também a um deficiente controle dos órgãos públicos e privados tem se contribuído para o aumento na incidência das Doenças Transmitidas por Alimentos. O poder público através da Vigilância Sanitária (VISA) utiliza vários instrumentos para o controle e prevenção de doenças, dentre estes instrumentos estão as legislações / normas técnicas. Considerando o mencionado, este trabalho teve como objetivo analisar os dados fornecidos pela VISA de Catanduva, referente a utilização do roteiro de inspeção da portaria CVS 05/13, verificando se os estabelecimentos estão cumprindo o prescrito na legislação. O estudo avaliou os dados fornecidos pela VISA e através da análise dos dados foi possível constatar como está o atendimento à portaria CVS 05/13 por parte dos estabelecimentos, pois com o roteiro de inspeção foi abordado todos os artigos elencados na portaria. O atendimento aos requisitos da portaria CVS 05/13 se deu de forma satisfatória, pois dos 10 estabelecimentos estudados apenas 8,91 % dos itens avaliados estavam em desacordo com a norma e apesar da condição satisfatória é necessária a conscientização dos proprietários principalmente com relação ao item 26 e a capacitação dos funcionários.

Palavras-chave: CVS 05/13, Roteiro de Inspeção, Boas Práticas.

¹Graduado em Nutrição, Instituto Municipal de Ensino Superior (IMES), Catanduva-SP, Brasil, cfavorato@gmail.com

²Graduado em Nutrição, Instituto Municipal de Ensino Superior (IMES), Catanduva-SP, Brasil, viniccuisalmeida@yahoo.com.br

³Graduada em Nutrição, Centro Universitário São Camilo, São Paulo, Brasil. Pós Graduada em Nutrição Clínica e Hospitalar, Universidade de Rio Preto (unirp), São José do Rio Preto, Brasil, fer_calil@hotmail.com

⁴Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto de Biociência Letras e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista (UNESP), São José do Rio Preto-SP, Brasil. Docente do Curso de

ANALYSIS OF DATA PROVIDED BY CATANDUVA / SP SANITARY SURVEILLANCE, REGARDING THE INSPECTION SCRIPT CVS 05/13.

ABSTRACT: From the growth of food services, it is observed that foods are exposed to a number of dangers or opportunities of microbial contamination, allied to a urban disorderly growth. The necessity for a large supply of food as also to poor control of public and private agencies. It has contributed to the increase in incidence of Diseases transmitted by food. The government through the Health Surveillance (VISA) uses various instruments for the control and prevention of diseases, among these instruments are the laws and technical standards. Considering the foregoing, this study aimed to analyze the data provided by VISA Catanduva, related the use of the inspection checklist of CVS 05/13 ordinance, making sure that the establishments are fulfilling the requirements in the legislation. The study evaluated the data provided by VISA and through analysis of the data it was established as was the service to CVS 05/13 ordinance by the establishments, because with the inspection checklist were addressed all items listed in the ordinance. It was found that compliance with the CVS 05/13 ordinance requirements was satisfactory, because of the 10 establishments studied, only 8.91% of the items evaluated were in disagreement with the norm, but despite the satisfactory condition, it is necessary the owners' awareness mainly with respect to the item 26 and the employee training.

Keywords: CVS 05/13, Inspection Guide, Good practice.

INTRODUÇÃO

Com o crescimento dos serviços de alimentação em todo o mundo, observa-se que os alimentos ficam expostos a uma série de perigos ou oportunidades de contaminações microbianas associadas a práticas incorretas de manipuladores e processamento. (ALMEIDA et al., 1995).

Diante deste crescimento na produção, comercialização e nos serviços de alimentação, o aumento da população e grupos populacionais vulneráveis ou mais expostos, o crescimento urbano desordenado, a necessidade da produção / oferta de alimentos em grande escala, somados ao deficiente controle dos órgãos públicos e privados no tocante à qualidade dos alimentos oferecidos às populações; tais fatores tem contribuído para o aumento na incidência das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). (BRASIL, 2010).

As DTAs são caracterizadas pela multiplicidade de agentes causais, que associados a fatores como os já elencados resultam em um número significativo de possibilidades para ocorrência de infecções e intoxicações, tendo como características, surtos ou casos isolados, apresentando-se de forma crônica ou aguda. (BRASIL, 2010).

Essas doenças são um dos principais fatores de morbidades nos países, e provavelmente o consumo de alimentos contaminados seja o maior problema de saúde do mundo contemporâneo. (AKUTSU et al., 2005).

A prevenção de DTA é uma tarefa dos serviços de saúde pública, sendo a inspeção sanitária ferramenta imprescindível

para a garantia dos níveis de qualidade higiênicos sanitária dos serviços de alimentação. Da mesma forma é importante para a prevenção de DTA o comprometimento da empresa visando o atendimento das exigências impostas pelas autoridades sanitárias, por meio de treinamentos e capacitações dos funcionários, visando sempre a aquisição de conhecimento e a mudança de hábitos errôneos. (XAVIER, 2013)

Através da promulgação da Constituição Federal de 1988, o Brasil passou a ter definido a promoção da saúde como uma de suas diretrizes, e a partir daí a Vigilância Sanitária entra no contexto com suas ações.

A saúde pública procura garantir, através de ações da Vigilância Sanitária (VISA), que sejam disponibilizados à população alimentos e bebidas de forma segura, utilizando-se de vários instrumentos para o controle e prevenção de doenças de origem alimentar. (FIDÉLIS, 2005).

A Vigilância Sanitária busca proteger o consumidor contra a ingestão de alimentos nocivos, tornando-se mais abrangente, eficaz e flexível, buscando através da legislação e implantação de normas técnicas que acompanhem a evolução científica e tecnológica no setor de produção / fabricação e comércio de alimentos. (MIGUEL et al., 2000).

Os estabelecimentos de preparo e comercialização de alimentos tem um papel importante na qualidade da alimentação oferecida à população urbana e é competência do serviço de vigilância

sanitária fiscalizar esses estabelecimentos, no sentido de salvaguardar a saúde pública. As ações se concentram, dentre outras, em supervisionar e inspecionar as condições higiênicas sanitárias dos estabelecimentos; as práticas de manipulação dos alimentos; a origem das matérias-primas e ingredientes; e as condições dos produtos prontos para consumo em termos de higiene e conservação. (SOTO et al., 2009)

Com o advento da Lei Federal 8080/90, que regula as ações de saúde em todo território nacional, e a Lei Federal 9782/99 que define as ações da VISA, o estado tem procurado através de mecanismos organizacionais e instrumentalização das ações em saúde pública garantir e promover a proteção da saúde da população e um dos principais instrumentos são os regulamentos técnicos, como por exemplo a Resolução RDC 216/04 e o mais recente a Portaria CVS 05/13.

Vale destacar a portaria 1428/93, que mudou o foco de atenção do produto final para as Boas Práticas, e posteriormente com as publicações das Portarias SVS/MS 326/97, RDC 218/05, RDC 275/02, RDC 216/04 e recentemente as portarias RDC 43/15 e CVS 05/13.

Buscando garantir uma padronização, e melhorar as ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde, os órgãos públicos buscam a elaboração de regulamentos técnicos, como é o caso da Portaria CVS 05/13, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo (CVS), que busca estabelecer os requisitos essenciais de Boas Práticas e de

Procedimentos Operacionais Padronizados para os estabelecimentos comerciais de alimentos e para os serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias dos alimentos.

A Portaria CVS 05/13 tem como objetivo estabelecer os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para os estabelecimentos comerciais de alimentos e para os serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos. (SÃO PAULO, 2013).

Para o cumprimento do que está regulamentado na Portaria CVS 05/13, o Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo disponibilizou o Roteiro de Inspeção das Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e Serviços e Alimentação, que é um importante subsídio para a Autoridade Sanitária na elaboração do relatório de inspeção. (SÃO PAULO, 2013).

É através do Roteiro de Inspeção e do conhecimento científico que a Autoridade Sanitária se fundamenta para a avaliação do risco sanitário nos estabelecimentos comerciais e de serviços de alimentação. (SÃO PAULO, 2013).

Esta portaria traz avanços em relação a sua antecessora, portaria CVS 06/99, que foi a principal norma, no estado de São Paulo, durante vários anos, como por exemplo, o roteiro de inspeção com citação dos referentes artigos e cada item de avaliação, além de ser muito mais organizada e didática, descreve em seu escopo todas as informações necessárias à

aplicação da norma, diferentemente da portaria CVS 06/99 que traz isto de forma bem mais genérica.

Sendo a segurança alimentar um desafio atual visando à oferta de alimentos livres de agentes que podem pôr em risco a saúde do consumidor. Em razão da complexidade dos fatores, a questão deve ser analisada ao longo de toda a cadeia alimentar. Assim, a fiscalização da qualidade dos alimentos deve ser feita não só no produto final, mas em todas as etapas da produção, desde o abate ou a colheita, passando pelo transporte, armazenamento e processamento, até a distribuição final ao consumidor. (VALENTE; PASSOS, 2004).

Para que se obtenha um controle adequado e busque estabelecer boas práticas os estabelecimentos devem ficar atentos aos itens elencados na portaria CVS 05/13 e demais normas editadas pelo poder público através do Ministério da Saúde e Secretarias Estaduais e Municipais de Saúde, sempre tendo como base as Boas Práticas e observando os requisitos fundamentais para elas, tais como, saúde dos funcionários, higiene ambiental, higiene pessoal, qualidade na produção de alimentos, qualidade das instalações e equipamentos, procedimentos de higiene e limpeza, responsabilidade técnica, controle integrado de pragas e vetores e treinamento dos funcionários.

Diante do exposto, o presente trabalho é de grande importância, pois avaliou o cumprimento da norma regulamentadora por parte dos estabelecimentos em face aos esforços do

poder público em tentar normatizar as ações de vigilância junto aos estabelecimentos comerciais e prestadores de serviços.

Ao analisar os dados fornecidos foi possível traçar um parâmetro entre a legislação vigente sobre controle dos estabelecimentos e serviços de alimentos e a importância da legislação e vigilância nos cuidados adotados para garantir alimentos seguros, prevenindo assim as DTAs.

OBJETIVOS

Objetivo geral

Analisar os dados fornecidos pela VISA Municipal de Catanduva/SP, referente à utilização do roteiro de inspeção da portaria CVS 05/13.

Objetivos Específicos

Através dos dados verificar se os estabelecimentos vistoriados pela VISA estão cumprindo o prescrito na norma em tela, especificamente os itens elencados no roteiro de inspeção.

METODOLOGIA

Delineamento do estudo

O estudo avaliou os dados fornecidos pela VISA Municipal de Catanduva/SP, através do roteiro de inspeção baseado na portaria CVS 05/13, onde foram avaliados 10 estabelecimentos, sendo: 2 restaurantes, 2 supermercados, 2 açougues, 2 lanchonetes e 2 padarias.

O Roteiro de Inspeção é um instrumento que auxilia no raciocínio sobre o risco sanitário que pode existir num determinado estabelecimento, portanto, a análise dos dados fornecidos pela VISA ajuda a traçar um perfil sanitário dos

estabelecimentos manipuladores de alimentos no município de Catanduva.

Procedimentos

Através da análise dos dados referentes a cada item do roteiro de inspeção que faz referência aos artigos da portaria CVS 05/13, buscou-se verificar o cumprimento das boas práticas para serviços de alimentação e também a caracterização do Roteiro de Inspeção como um instrumento primordial da autoridade sanitária na avaliação do risco sanitário.

Metodologia de Análise de Dados:

Os dados obtidos junto a VISA foram avaliados pela análise descritiva dos dados para expressar a média e a frequência, sendo utilizado o programa MICROSOFT EXCEL.

Local do Estudo

Município de Catanduva

Autorização

Os dados para a pesquisa foram fornecidos pela Vigilância Sanitária Municipal de Catanduva / SP, conforme autorização exarada em Processo VISA N° 46592/2015.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Tabela 1 estão exibidos o percentual dos resultados obtidos após análise dos dados fornecidos pela VISA Municipal de Catanduva – SP, onde foram analisados os dados de 10 estabelecimentos, sendo: 2 restaurantes, 2 supermercados, 2 açougues, 2 lanchonetes e 2 padarias.

Tabela 1: Itens avaliados pelo roteiro de inspeção da Portaria CVS 05/13.

ITENS AVALIADOS	% de acordo	% desacordo	% NA
1	80	20	0
2	100	0	0
3	90	10	0
4	100	0	0
5	100	0	0
6	50	50	0
7	70	30	0
8	50	50	0
9	80	20	0
10	80	20	0
11	100	0	0
12	100	0	0
13	100	0	0
14	100	0	0
15	80	20	0
16	60	0	40
17	30	30	40
18	90	0	10
19	40	40	20
20	60	0	40
21	100	0	0
22	30	20	50

23	80	0	20
24	100	0	0
25	40	0	60
26	10	60	30
27	20	0	80
28	100	0	0
29	100	0	0
30	100	0	0
31	100	0	0
32	80	10	10
33	70	10	20
34	20	10	70
35	100	0	0
36	90	10	0
37	100	0	0
38	90	0	10
39	90	10	0
40	100	0	0
41	90	10	0
42	90	10	0
43	60	40	0
44	100	0	0
45	100	0	0
46	100	0	0
47	100	0	0
48	90	10	0
49	90	10	0
50	100	0	0
51	100	0	0
52	100	0	0
53	100	0	0
54	80	0	20
55	80	20	0

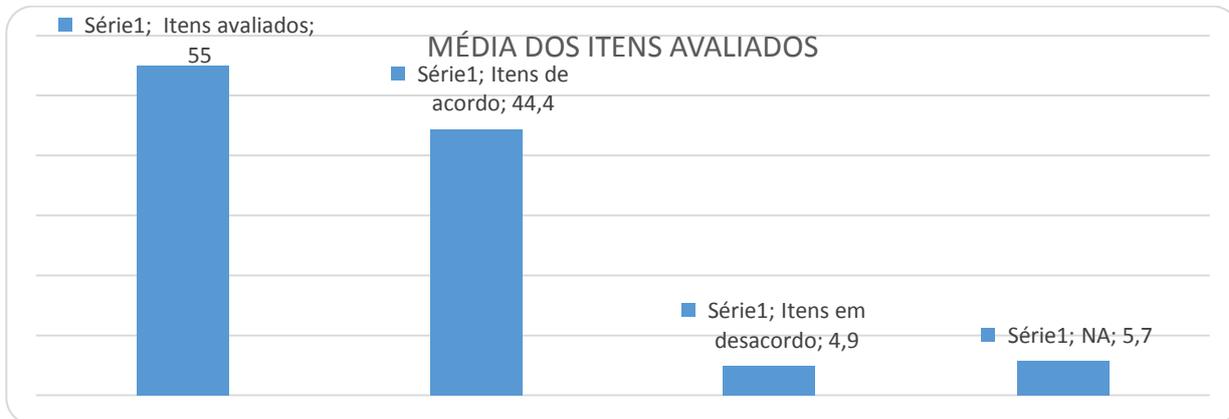
NA – Não se aplica

se o mesmo percentual de conformidades e não conformidades.

Em relação aos itens avaliados, verificamos no item 26, referente a guarda de amostras das refeições preparadas, que apenas 10% dos estabelecimentos estavam em conformidade com a legislação vigente. No que se refere aos itens 6, 8, 17, 19 observou-

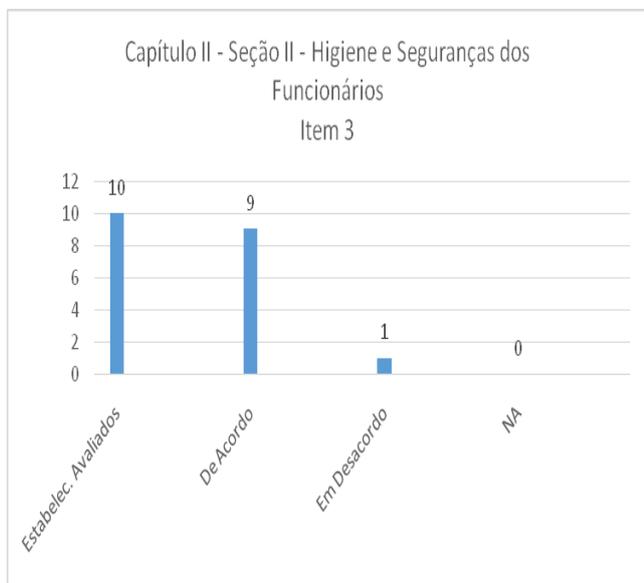
A menor porcentagem de fatores em desacordo, foi constatada em 24 itens que obtiveram 100% de conformidade com relação às exigências da legislação.

Figura 1: Média geral dos itens avaliados pela Portaria CVS 05/13.



A Figura 1 mostra uma média dos itens avaliados, sendo que 44,4 (80,73%) itens avaliados atenderam o preconizado pela Portaria CVS 05/13, enquanto que 4,9 (8,91%) encontravam-se em desacordo e 5,7 (10,36%) não se aplicam aos estabelecimentos inspecionados.

Figura 2: Os funcionários apresentam-se aseados, com mãos limpas, unhas curtas, sem esmaltes ou adornos.



Manipulador de alimentos é toda pessoa que direta ou indiretamente entra em

contato com substâncias alimentícias, desta forma qualquer funcionário de um serviço de

alimentação é considerado um manipulador, não importando uma maior ou menor proximidade do contato direto com o alimento. (RIEDEL, 2005).

Por ser praticamente impossível impedir a entrada de um consumidor doente em estabelecimentos alimentícios, os manipuladores devem tomar medidas de autoproteção utilizando para isto medidas preventivas e hábitos higiênicos. (RIEDEL, 2005).

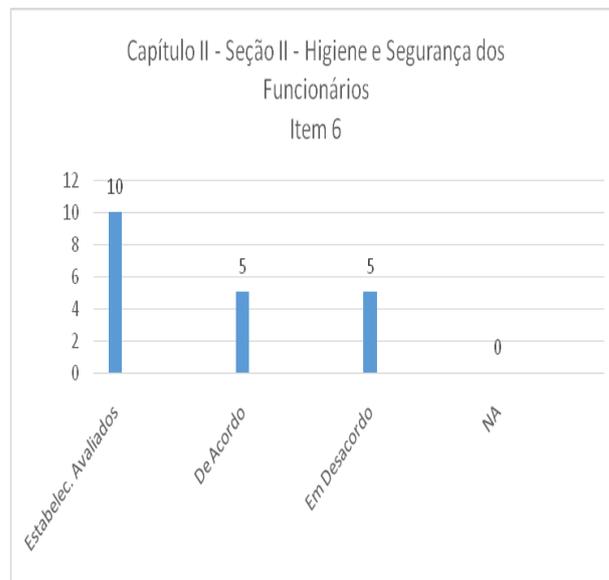
A Portaria CVS 05/13 em parágrafo único dá instruções quanto à higienização correta das mãos: “umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica. Massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 3 minutos; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual”. (SÃO PAULO, 2013).

A Figura 2 evidencia que 9 entre 10 estabelecimentos encontravam-se em acordo

com o estabelecido pela Portaria CVS 05/13, o que demonstra que os manipuladores dos estabelecimentos avaliados apresentam conhecimento sobre bons hábitos higiênicos e medidas preventivas oferecendo desta forma uma segurança aos consumidores.

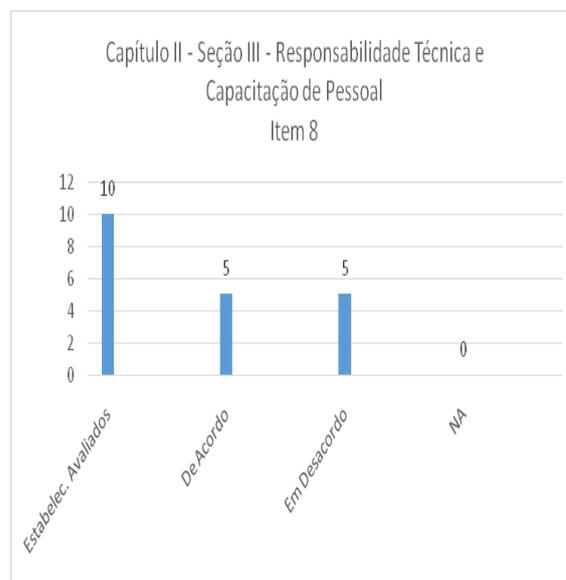
Em contraste com o apresentado anteriormente, Strohbahn et al. (2008) propuseram um estudo onde manipuladores de restaurantes de Iowa, Estados Unidos, foram observados durante diferentes etapas do processo de manipulação dos alimentos. Tomando por base o recomendado pelo FoodCode da Food and Drug Administration (FDA), avaliou-se os comportamentos dos manipuladores, onde a frequência de lavagem das mãos foi muito baixa de acordo com os índices de conformidade com o FoodCode, pois das 1763 vezes em que os manipuladores deveriam lavar suas mãos em apenas 5% isso ocorreu totalizando 92 vezes.

Figura 3: Há cartazes educativos sobre a higienização das mãos nas instalações sanitárias e lavatórios.



Através da Figura 3, observa-se que metade dos estabelecimentos não possuíam instruções sobre higienização das mãos dos manipuladores.

Figura 4: O estabelecimento possui um programa de capacitação do pessoal em Boas Práticas.



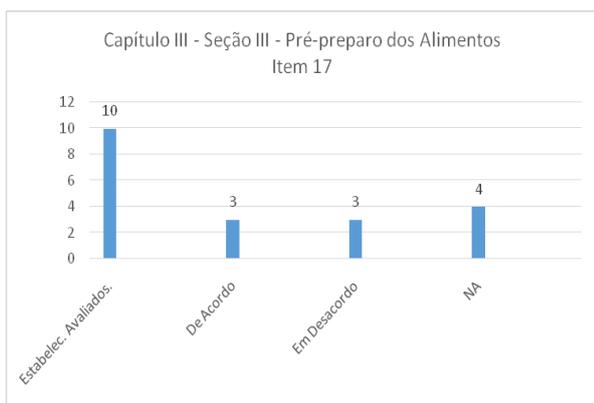
Observa-se que a capacitação em Boas Práticas não foi atendida em 50% dos estabelecimentos avaliados conforme Figura 4.

Todo manipulador deve passar por programas de capacitação, a fim de diminuir os riscos de contaminação dos alimentos,

nesta capacitação devem ser abordados itens relacionados às atividades cotidianas dos manipuladores e respectivas peculiaridades de cada tipo de manipulação de alimentos, sempre observando aspectos de higiene pessoal, ambiental, manipulação higiênica dos alimentos, qualidade da água, controle integrado de pragas e doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser realizada por profissional capacitado documentando todo processo conforme portaria RDC 216/2004 e CVS 05/13.

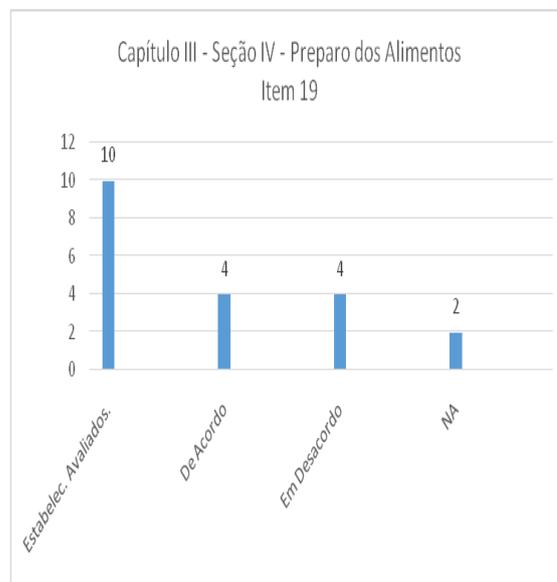
Conforme estabelece a Portaria CVS 05/13, os estabelecimentos comerciais de alimentos devem possuir um programa próprio ou terceirizado de capacitação em Boas Práticas de Fabricação, mantendo registros nominais da participação dos funcionários.

Figura 5: Há instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre a higienização dos hortifrutícolas no local dessa operação.



Observa-se que 3 estabelecimentos cumpriram as exigências da legislação enquanto que 3 não atenderam a norma e para 4 não se aplicaram as exigências da Portaria CVS 05/13 conforme Figura 5.

Figura 6: Existe controle de temperatura do procedimento de fritura e as características sensoriais dos óleos utilizados nesse procedimento encontram-se adequados



Observa-se que 4 estabelecimentos cumpriram as exigências da legislação enquanto que 4 não atenderam a norma e para 2 não se aplicaram as exigências da Portaria CVS 05/13, conforme Figura 6.

Nos processos de fritura os alimentos são submersos no óleo quente deixando assim o óleo exposto a três agentes que causam mudanças em sua estrutura: água, oxigênio e temperatura. (GERMANO, 2001).

A temperatura tem sido vista como um dos principais aspectos da qualidade dos alimentos e do óleo de fritura, pois quando a temperatura está acima de 180°C ocorre a emissão de fumaça e oxidação.

Estudos com óleos aquecidos por longos períodos, a temperaturas elevadas, demonstraram que os produtos resultantes contêm mais de 50 tipos de Compostos Polares Totais, e esses elevados teores

provocaram severas irritações do trato gastrointestinal, diarreia, redução do crescimento e, em alguns casos, morte de animais (ratos) em laboratório. (FREIRE et al., 2013).

Figura 7: A cozinha industrial ou o serviço de alimentação guarda amostras das refeições preparadas conforme as determinações desta Portaria.



De acordo com a Portaria CVS 05/13, a guarda de amostra de pratos prontos elaborados em serviços de alimentação serve como auxílio no esclarecimento de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

As análises microbiológicas possuem como objetivo diagnosticar qual o agente etiológico causador do surto de DTAs. Entende-se como surto de DTAs, um episódio no qual, duas ou mais pessoas apresentam, num determinado período de tempo, sinais e sintomas semelhantes. (SILVA JUNIOR, 2005).

Os surtos de DTAs se desenvolvem geralmente ocasionados por falhas nos serviços de alimentação, ao manterem alimentos em temperaturas inadequadas, longos períodos de preparo antes do consumo, manipuladores infectados/contaminados, procedimentos

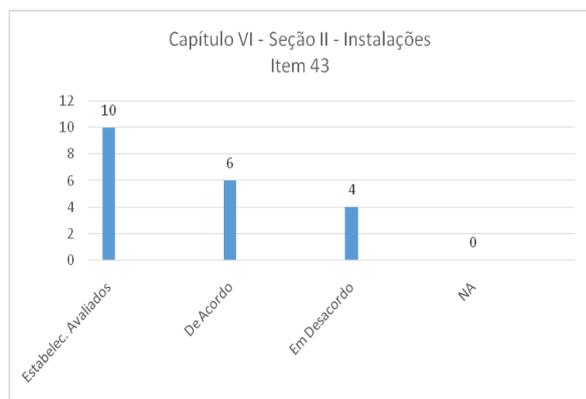
insuficientes de cocção, contaminação cruzada, higienização incorreta, produtos clandestinos, alimentos contaminados, uso de sobras. (CARDOSO, 2005).

As amostras devem ser colhidas na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando os mesmos utensílios empregados na distribuição, de acordo com o seguinte método; (1) identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita; (2) proceder à higienização das mãos; (3) abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo; (4) colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas); (5) retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem; (6) temperatura e tempo de guarda dos alimentos; (A) alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a quatro graus Celsius, por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição; (B) alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a dezoito graus negativos Celsius por setenta e duas horas. (SÃO PAULO, 2013).

Observa-se que apenas 1 estabelecimento cumpriu as exigências da legislação enquanto que 6 não atenderam a norma e para 3 não se aplicaram as exigências da Portaria CVS 05/13, conforme Figura 7. Portanto verifica-se que caso ocorra um surto o trabalho de investigação ficará comprometido, pois os serviços de

alimentação avaliados não cumprem o que está estabelecido na referida norma.

Figura 8: Existe lavatório exclusivo para higiene das mãos, com um cartaz educativo sobre isso, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparações dos alimentos.



De acordo com a Figura 8, 6 estabelecimentos encontravam-se em conformidade e 4 em desacordo com a legislação atual.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que para os 10 estabelecimentos avaliados 80,73 % dos itens encontravam-se de acordo, 8,91% em desacordo e 10,36% não se aplicavam ao solicitado pela Portaria CVS 05/13.

Constatou-se também a necessidade de uma atenção maior por parte dos responsáveis pelos estabelecimentos e pelas Autoridades Sanitárias no que se refere aos itens 6 (Há cartazes educativos sobre higienização das mãos nas instalações sanitárias e lavatórios), 8 (O estabelecimento possui um programa de capacitação do pessoal em Boas Práticas), 17 (Há instruções

facilmente visíveis e compreensíveis, sobre a higienização dos hortifrutícolas no local dessa operação), 19 (Existe controle de temperatura do procedimento de fritura e as características sensoriais dos óleos utilizados nesse procedimento encontram-se adequados), 26 (a cozinha industrial ou o serviço de alimentação guarda amostras das refeições preparadas conforme as determinações desta Portaria) e 43 (Existe lavatório exclusivo para higiene das mãos, com um cartaz educativo sobre isso. Em posição estratégica em relação ao fluxo de preparações dos alimentos), pois foram os que apresentaram os maiores percentuais de desacordo para o estabelecido pela Portaria CVS 05/13.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, C. C. R. et al. **Avaliação e controle de qualidade microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos.** Saúde Pública, 1995. p. 290-294.
- AKUTSU, R.C. et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.18, n. 3, p. 419-427, mai/jun. 2005.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitida por Alimentos.** Brasília, 2010. 158 p. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_vigilancia_doencas_alimentos.pdf> Acesso em: 07 mar 2015.

- CARDOSO, RENATO. Unidade de alimentação e nutrição no campus da universidade da Bahia. Um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Revista Nutrição**. Campinas, v.18, n. 5, set/out. 2005.
- FREIRE, P. C. M; MANCINI-FILHO, J; FERREIRA, T. A. P. C. Principais alterações físico-químicas em óleos e gorduras submetidos ao processo de fritura por imersão: regulamentação e efeitos na saúde. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.26, n. 3, mai/jun. 2013.
- FIDÉLIS, G. A. **Avaliação das Boas Práticas de Preparação em restaurantes institucionais. 2005**. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Departamento de Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal de Viçosa. Viçosa, 2005.
- GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2001.
- MIGUEL, M. et al. Legislação em higiene alimentar e suas aplicações. **Revista Higiene Alimentar**. v.14, n. 68/69, p 44-49. 2000.
- RIEDEL, G. **CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS**. SÃO PAULO: Editora Atheneu, 2005.
- SÃO PAULO. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. **Diário Oficial** [do Estado], São Paulo, 19 abr. 2013, n. 73, Poder Executivo, Seção I, p. 32-35.
- SILVA JÚNIOR, ENIO. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 6º ed. São Paulo: Varela, 2005.
- SOTO, F. R. M. et al. Aplicação experimental de um modelo de conduta de inspeção sanitária no comércio varejista de alimentos. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v.29(2), p. 371-374, abr/jun. 2009.
- STROHBEHN, C. et al. Hand washing frequencies and procedures used in retail food services. **Journal of food protection**. v.71, n. 8, p. 1641-1650. 2008.
- VALENTE, D; PASSOS, A. D. C. Avaliação higiênico-sanitária e físico-estrutural dos supermercados de uma cidade do sudeste do Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v.7, n. 1, p. 37-42. 2004.
- XAVIER, D. **Caracterização higiênico-sanitária de restaurantes comerciais do município de Botucatu – SP**. BOTUCATU, 2013.