

# **A IMPORTÂNCIA DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS EM LANCHONETES E RESTAURANTES DE INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR NO DISTRITO FEDERAL**

**THE IMPORTANCE OF THE GOOD PRACTICES MANUAL IN SNACK BARS  
AND RESTAURANTS OF HIGHER EDUCATION INSTITUTIONS IN THE  
FEDERAL DISTRICT**

Ciências da Saúde • 15/10/2026

REGISTRO DOI: [10.70773/revistatopicos/792018495](https://doi.org/10.70773/revistatopicos/792018495)

---

Sabrina Bernardes Nogueira Chagas<sup>1</sup>

---

## RESUMO

Os serviços de alimentação instalados em instituições de ensino superior apresentam uma dinâmica própria, marcada por elevada circulação de consumidores, concentração da demanda nos intervalos entre aulas, necessidade de rapidez no atendimento e diversidade de preparações. Essas características tornam o controle higiênico-sanitário essencial para a prevenção de doenças transmitidas por alimentos e para a manutenção da qualidade dos serviços. Nesse contexto, o Manual de Boas Práticas (MBP) deve ser compreendido não apenas como exigência sanitária, mas como instrumento de organização, padronização, capacitação e acompanhamento das atividades da unidade. Este artigo analisa a importância do MBP em lanchonetes e restaurantes de instituições de ensino superior no Distrito Federal, com enfoque nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Trata-se de revisão narrativa, bibliográfica e documental, fundamentada em legislação sanitária federal e distrital e em literatura científica sobre segurança dos alimentos e capacitação de manipuladores. A análise evidencia a relevância da RDC nº 216/2004, da RDC nº 52/2014 e da Instrução Normativa nº 16/2017. Conclui-se que a efetividade do MBP depende de sua adequação à realidade de cada unidade, da capacitação contínua, do monitoramento dos processos e da adoção de ações corretivas, integrando a gestão cotidiana da segurança dos alimentos.

**Palavras-chave:** Boas práticas; Segurança dos alimentos; Serviços de alimentação; UAN; Ensino superior.

## ABSTRACT

Food services located in higher education institutions have a particular operational dynamic, characterized by high consumer turnover, concentrated demand during class breaks, the need for

fast service, and a wide variety of preparations. These characteristics make hygienic and sanitary control essential for preventing foodborne diseases and maintaining service quality. In this context, the Good Practices Manual (GPM) should be understood not only as a sanitary requirement but also as a tool for organization, standardization, staff training, and monitoring of the activities performed in the unit. This article discusses the importance of the GPM in snack bars and restaurants located in higher education institutions in the Federal District of Brazil, with emphasis on Food and Nutrition Units. This is a narrative bibliographic and documentary review based on federal and Federal District sanitary regulations and scientific literature on food safety and food-handler training. The analysis shows that RDC No. 216/2004, amended by RDC No. 52/2014, provides the national basis for Good Practices in Food Services, while Normative Instruction No. 16/2017 of the Federal District Health Department establishes additional requirements for food establishments and food services in the Federal District. The study concludes that the effectiveness of the GPM depends on its adaptation to the reality of each unit, continuous training of food handlers, process monitoring, and corrective actions. Thus, the document becomes more than a formal requirement and is incorporated into the daily management of food safety.

**Keywords:** Good practices; Food safety; Food services; Food and Nutrition Units; Higher education.

## 1. INTRODUÇÃO

Os serviços de alimentação inseridos em faculdades e universidades ocupam posição estratégica no cotidiano acadêmico, pois atendem estudantes, professores, trabalhadores terceirizados, servidores e visitantes que, muitas vezes, realizam parte significativa de suas

refeições durante a permanência na instituição. A dinâmica desses estabelecimentos é marcada por picos de produção e atendimento, sobretudo nos intervalos entre aulas, elevada rotatividade de consumidores, necessidade de agilidade, diversidade de produtos e, em determinados campi, limitações de espaço físico. Essas características tornam a organização dos processos e o controle dos perigos sanitários particularmente relevantes.

No Brasil, os serviços de alimentação estão sujeitos às normas de controle sanitário destinadas a prevenir riscos à saúde relacionados ao consumo de alimentos. A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004, estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e alcança, entre outros estabelecimentos, cantinas, lanchonetes, padarias, restaurantes e serviços congêneres. A norma foi alterada pela RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014, que atualizou seu âmbito de aplicação e outros dispositivos (Brasil, 2004, 2014).

No Distrito Federal, a Instrução Normativa nº 16, de 23 de maio de 2017, atualizou o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação. O texto define serviço de alimentação de forma abrangente, incluindo restaurantes, lanchonetes e serviços instalados em instituições como escolas, o que torna a norma diretamente pertinente ao ambiente universitário. A regulamentação distrital determina a existência de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, além de requisitos específicos de capacitação, registros, controle de temperaturas, recebimento, armazenamento, preparo e distribuição (Distrito Federal, 2017).

Apesar da exigência legal, o Manual de Boas Práticas não deve ser tratado como documento meramente burocrático, elaborado apenas para apresentação durante uma inspeção sanitária. Seu valor está na capacidade de transformar requisitos técnicos em rotinas compreensíveis, executáveis e verificáveis. Quando corretamente elaborado e implantado, o manual funciona como ferramenta de gestão, educação permanente, padronização e prevenção de falhas.

Diante disso, este artigo tem como objetivo analisar a importância do Manual de Boas Práticas em lanchonetes e restaurantes localizados em instituições de ensino superior no Distrito Federal, destacando sua função na segurança dos alimentos, na organização das operações, na capacitação dos manipuladores e na formação de estudantes e profissionais da área de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

## **2. METODOLOGIA**

Trata-se de uma revisão narrativa, de caráter bibliográfico e documental. Foram consultados documentos normativos oficiais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal, com destaque para a RDC nº 216/2004, a RDC nº 52/2014 e a Instrução Normativa nº 16/2017. Também foram consideradas publicações científicas relacionadas à segurança dos alimentos, ao conhecimento e às práticas de manipuladores e à efetividade de ações educativas. A análise foi orientada pela realidade operacional de lanchonetes e restaurantes localizados em instituições de ensino superior, sem a pretensão de constituir uma revisão sistemática.

Para a fundamentação científica, foram considerados estudos de revisão e pesquisas sobre conhecimento, atitudes e práticas de manipuladores de alimentos, bem como evidências sobre intervenções educativas. A seleção buscou contemplar materiais relevantes para a realidade de serviços comerciais e institucionais de alimentação. O recorte normativo e documental foi atualizado até 6 de outubro de 2026, devendo eventual submissão a periódico ser acompanhada de nova conferência da legislação e das normas editoriais específicas da revista.

### **3. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS: CONCEITO E FINALIDADE**

Na regulamentação distrital, o Manual de Boas Práticas é definido como o documento que descreve as operações específicas realizadas no estabelecimento, abrangendo requisitos higiênico-sanitários das edificações, manutenção e higienização de instalações, equipamentos e utensílios, qualidade da água, controle integrado de vetores e pragas, capacitação profissional, higiene e saúde dos manipuladores, manejo de resíduos e controle e garantia da qualidade do produto final (Distrito Federal, 2017).

Essa definição evidencia que o manual deve representar a realidade operacional de cada unidade. Uma lanchonete universitária que produz hambúrgueres, sanduíches, saladas e bebidas apresenta perigos e fluxos diferentes de um restaurante que trabalha com refeições completas, buffet, sobremesas e preparações para consumo posterior. Portanto, a reprodução de um modelo genérico, sem adaptação ao estabelecimento, reduz a utilidade do documento e pode gerar inconsistências entre o procedimento escrito e a prática.

A RDC nº 216/2004 determina que os serviços de alimentação disponham de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária quando requeridos. Os POP devem apresentar instruções sequenciais, frequência de execução e identificação dos responsáveis, além de serem aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento (Brasil, 2004).

Assim, o MBP e os POP possuem funções complementares. O manual apresenta a organização geral do sistema de boas práticas e as características da unidade; os POP detalham o modo de executar atividades críticas e rotineiras. No Distrito Federal, a regulamentação local exige, no mínimo, POP relacionados à higiene e saúde dos funcionários, capacitação em boas práticas, controle de qualidade na recepção de mercadorias, transporte quando pertinente, higienização e manutenção de instalações/equipamentos/móveis, higienização do reservatório e controle da potabilidade da água e controle integrado de vetores e pragas (Distrito Federal, 2017).

#### **4. PARTICULARIDADES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO UNIVERSITÁRIOS**

A realidade de uma lanchonete ou restaurante universitário exige que o profissional de UAN compreenda o contexto institucional antes de elaborar o manual. O primeiro aspecto é a concentração da demanda. Em poucos minutos, um grande número de estudantes pode solicitar alimentos simultaneamente. Essa pressão favorece atalhos operacionais, aumento de manipulações, utilização intensa de equipamentos e possibilidade de falhas na higienização, na organização das bancadas e no controle de tempo e temperatura.

O segundo aspecto é a diversidade de produtos. Uma unidade pode trabalhar simultaneamente com alimentos crus, pré-preparados, preparados quentes, preparações refrigeradas, produtos de panificação, bebidas, sobremesas e itens industrializados. Quanto maior a variedade, maior a necessidade de fluxos bem definidos e de prevenção de contaminação cruzada.

O terceiro aspecto é a rotatividade da mão de obra. Serviços localizados em ambientes acadêmicos podem apresentar contratação de trabalhadores com diferentes níveis de experiência, substituições, jornadas variadas e necessidade de integração rápida de novos funcionários. Por isso, o manual precisa ser escrito em linguagem objetiva e acompanhado de treinamento prático.

Outro ponto relevante é o compartilhamento de áreas e infraestrutura. Praças de alimentação, corredores, áreas de carga e descarga, depósitos, sistemas de abastecimento de água e locais de descarte de resíduos podem envolver mais de uma operação. Nesses casos, o MBP deve delimitar responsabilidades, fluxos e interfaces entre a unidade de alimentação, a instituição de ensino e eventuais empresas terceirizadas.

A Portaria SES/DF nº 578/2020 foi editada em contexto específico de enfrentamento da COVID-19 e, por isso, não deve ser utilizada isoladamente como referência para a rotina sanitária ordinária. Sua menção neste artigo serve apenas para demonstrar que os serviços de alimentação instalados em instituições de ensino já foram expressamente contemplados em atos sanitários distritais. Para a elaboração e manutenção do MBP, devem ser observadas as normas sanitárias vigentes e aplicáveis ao estabelecimento na data de sua utilização.

## 5. ELEMENTOS QUE DEVEM SER CONTEMPLADOS NO MANUAL

Para fins didáticos, a elaboração de um MBP destinado a uma lanchonete ou restaurante universitário pode ser organizada em blocos que acompanhem o fluxo real da operação. A estrutura deve ser adaptada às exigências do órgão sanitário competente e às características da unidade.

| <b>Bloco do MBP</b>               | <b>Conteúdo recomendado para o ambiente universitário</b>                                                                                                       |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Identificação e responsabilidade  | Razão social, endereço, atividade, capacidade/horário de funcionamento, responsáveis, contatos e descrição das atividades.                                      |
| Edificação e fluxos               | Layout, áreas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, higienização, distribuição, atendimento e resíduos; fluxos de pessoas, alimentos e resíduos. |
| Fornecedores e recebimento        | Critérios de homologação, conferência de integridade, validade, características sensoriais, temperatura e documentação de produtos.                             |
| Armazenamento                     | Organização de estoque seco, refrigerado e congelado; identificação, validade, separação entre crus e prontos e controle de temperatura.                        |
| Pré-preparo e preparo             | Higienização, descongelamento, prevenção de contaminação cruzada, cocção, resfriamento, porcionamento e manipulação.                                            |
| Distribuição e atendimento        | Proteção dos alimentos, tempo/temperatura, utensílios, barreiras de proteção, reposição e separação entre manipulação e recebimento de pagamentos.              |
| Higiene e saúde dos manipuladores | Uniforme, higiene das mãos, condutas pessoais, afastamento em situações de risco e documentação de saúde conforme legislação aplicável.                         |

|                           |                                                                                                                                           |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Água, resíduos e pragas   | Potabilidade, higienização do reservatório, manejo de resíduos, prevenção e controle integrado de vetores e pragas.                       |
| Equipamentos e manutenção | Higienização, manutenção preventiva, calibração quando aplicável e registros de funcionamento.                                            |
| Capacitação e registros   | Treinamentos, integração de novos colaboradores, listas de presença, avaliações e registros de monitoramento.                             |
| Controle da qualidade     | Planilhas de temperaturas, recebimento, higienização, validade, não conformidades, ações corretivas e verificação do cumprimento dos POP. |

Em unidades que realizam produção e venda de alimentos preparados, o controle de temperatura deve ocupar posição central. A regulamentação do Distrito Federal determina o monitoramento e registro das temperaturas de equipamentos de conservação a frio e a quente, áreas de armazenamento e distribuição à venda. Também estabelece parâmetros específicos para recebimento, armazenamento, resfriamento, cocção e exposição. Por exemplo, para alimentos preparados, a norma distrital estabelece que o resfriamento reduza a temperatura de 60 °C para 10 °C em até duas horas, seguido de conservação abaixo de 5 °C ou congelamento a -18 °C ou menos; para alimentos quentes expostos ao consumo imediato, estabelece manutenção mínima de 60 °C por até seis horas (Distrito Federal, 2017).

Esses parâmetros não devem ser apresentados aos estudantes como números isolados para memorização. O profissional deve ensinar a lógica do controle: identificar o perigo, definir o parâmetro, medir, registrar, avaliar o desvio e executar ação corretiva. O registro

só tem valor quando existe uma conduta previamente definida para situações de não conformidade.

## **6. O MANUAL COMO FERRAMENTA DE GESTÃO DE RISCOS**

Do ponto de vista da gestão de UAN, o MBP deve funcionar como instrumento de prevenção. A Anvisa destaca que o controle sanitário dos alimentos alcança as diferentes etapas da cadeia, desde matérias-primas, transporte e armazenamento até manipulação e consumo, sendo necessária a identificação e atuação sobre os pontos de risco (ANVISA, 2026).

Em uma lanchonete universitária, por exemplo, um único erro na recepção de um alimento refrigerado pode repercutir em várias etapas posteriores. Se a matéria-prima é recebida fora das condições estabelecidas, armazenada sem identificação ou utilizada sem controle de validade, o risco acompanha o produto até o preparo. O MBP permite transformar esse risco em uma rotina de controle: definir o que verificar, quem verifica, qual parâmetro deve ser atendido, como registrar e o que fazer quando o critério não é cumprido.

A literatura demonstra que conhecimento e atitudes dos manipuladores estão relacionados à segurança dos alimentos, mas também evidencia que conhecimento, isoladamente, nem sempre se transforma automaticamente em comportamento adequado. Revisões apontam benefícios das intervenções educativas, especialmente sobre conhecimento, enquanto a manutenção das práticas exige reforço, supervisão e estratégias adaptadas ao contexto (Rosso et al., 2017; Young et al., 2019).

Essa constatação é especialmente importante para ambientes universitários. Não basta entregar o manual ao funcionário ou realizar treinamento anual. É necessário transformar o conteúdo em comportamento cotidiano, por meio de integração de novos colaboradores, reciclagens, observação direta, feedback, checklists, registros e reuniões curtas de acompanhamento.

## **7. PAPEL DO NUTRICIONISTA E DO RESPONSÁVEL PELA UAN**

O nutricionista que atua em UAN possui papel estratégico na integração entre segurança dos alimentos, qualidade, produção, custos, planejamento e educação da equipe. No contexto de lanchonetes e restaurantes universitários, sua atuação ultrapassa a elaboração documental: envolve diagnóstico, implantação, supervisão e atualização das boas práticas.

A legislação distrital prevê a figura do Responsável Técnico e, nos estabelecimentos dispensados da obrigatoriedade de profissional de nível superior, admite a atuação de Responsável Operacional devidamente capacitado. A norma também determina que o responsável tenha autoridade e competência para supervisionar a aplicação do Manual de Boas Práticas e dos POP, acompanhar inspeções e prestar as informações necessárias à autoridade sanitária (Distrito Federal, 2017).

Na prática, a responsabilidade deve ser acompanhada de autoridade operacional. Um manual que determina uma rotina que a equipe não consegue cumprir por falta de equipamentos, espaço, tempo, pessoal ou insumos não representa um sistema efetivo de boas práticas. Cabe ao gestor identificar essas incompatibilidades e promover correções estruturais e organizacionais.

## **8. CAPACITAÇÃO: DO DOCUMENTO À PRÁTICA**

A capacitação é uma das principais pontes entre o conteúdo do manual e a execução. A Instrução Normativa nº 16/2017 exige programa de capacitação continuada em Boas Práticas e determina que seja mantido registro nominal da participação dos funcionários. A capacitação deve ocorrer na admissão e periodicamente ou sempre que necessário (Distrito Federal, 2017).

Para estudantes e futuros profissionais de UAN, essa exigência representa uma importante oportunidade de compreender que educação sanitária é processo contínuo. Treinamentos eficazes devem partir dos riscos reais da unidade e utilizar exemplos do próprio serviço: higienização de hortifrutícolas, organização de geladeiras, troca de óleo, descongelamento, montagem de sanduíches, controle de validade, uso de termômetros, higienização de equipamentos e prevenção de contaminação cruzada.

Revisões sistemáticas indicam que intervenções de treinamento tendem a melhorar conhecimento e, em diferentes estudos, atitudes e práticas dos manipuladores, embora a magnitude dos efeitos varie e a mudança de comportamento seja mais complexa do que a aquisição de conhecimento (Insfran-Rivarola et al., 2020; Young et al., 2020). Portanto, a estratégia mais consistente é combinar treinamento, demonstração prática, supervisão, avaliação e reforço.

## **9. O MBP COMO INSTRUMENTO DE FORMAÇÃO PARA ESTUDANTES DE UAN**

Para estudantes de Nutrição, Gastronomia, Engenharia de Alimentos e áreas correlatas, o Manual de Boas Práticas constitui uma ferramenta didática de grande valor. Sua elaboração exige a

compreensão integrada de microbiologia, tecnologia de alimentos, legislação sanitária, gestão de pessoas, planejamento físico-funcional, custos, equipamentos e processos produtivos.

Em atividades acadêmicas, o estudante pode ser estimulado a construir o manual a partir de um diagnóstico real ou simulado, identificando os perigos presentes em cada etapa. O exercício favorece o raciocínio profissional porque obriga a responder perguntas práticas: onde ocorre o recebimento? Quem confere a temperatura? Como o alimento é identificado após abertura? Qual é o prazo de utilização? Como é feito o descongelamento? Quem higieniza o equipamento? Como se comprova que a atividade foi realizada? O que acontece quando o parâmetro não é atingido?

Essa abordagem contribui para formar profissionais que não apenas conhecem a legislação, mas conseguem transformá-la em processos. O estudante deve compreender que a qualidade sanitária de uma unidade não depende de um documento isolado, e sim de um sistema formado por estrutura adequada, equipamentos, pessoas capacitadas, procedimentos, monitoramento, registros, liderança e cultura de segurança dos alimentos.

## **10. DESAFIOS E RECOMENDAÇÕES PARA A REALIDADE DO DISTRITO FEDERAL**

Na realidade das instituições de ensino superior, a qualidade sanitária precisa acompanhar o ritmo do serviço. Um procedimento que funciona no papel, mas não considera o horário de pico, o espaço disponível, a quantidade de equipamentos ou a equipe presente em cada turno, tende a ser pouco efetivo. Por isso, a elaboração do MBP deve começar pela observação da rotina e pela

identificação dos pontos em que a operação realmente pode falhar. A partir desse diagnóstico, os procedimentos podem ser escritos de forma objetiva, compatível com a estrutura existente e compreensível para quem executará as tarefas.

Um dos principais desafios é evitar a elaboração de manuais padronizados de forma excessivamente genérica. A própria lógica da legislação exige que os documentos descrevam as rotinas desenvolvidas no local. Assim, cada lanchonete ou restaurante universitário deve possuir manual compatível com sua estrutura, cardápio, equipamentos, fluxo, número de colaboradores, fornecedores e modalidades de atendimento.

Outro desafio é a atualização. Mudanças de cardápio, equipamentos, layout, fornecedores, processos de entrega, uso de aplicativos e formas de atendimento podem alterar os riscos sanitários. O manual deve ser revisado sempre que houver mudanças relevantes e, adicionalmente, conforme a política interna e os requisitos da autoridade sanitária.

Recomenda-se, para unidades universitárias no Distrito Federal, a adoção de um ciclo contínuo de gestão: diagnóstico inicial; elaboração ou revisão do MBP e POP; treinamento; implantação; monitoramento; análise de registros; correção das não conformidades; verificação da efetividade; e nova revisão. Esse ciclo aproxima o documento da lógica de melhoria contínua e reduz a distância entre a conformidade documental e a conformidade real.

Também é recomendável que contratos e instrumentos de concessão de espaços para lanchonetes e restaurantes em instituições de ensino incluam requisitos sanitários objetivos,

responsabilidades das partes, obrigação de manutenção da documentação atualizada, acesso à fiscalização e critérios de monitoramento. Quando a operação é terceirizada, a instituição de ensino continua tendo interesse direto na proteção da saúde da comunidade acadêmica e deve estabelecer mecanismos de acompanhamento compatíveis com suas responsabilidades contratuais e institucionais.

## **11. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O Manual de Boas Práticas é um dos principais instrumentos de organização e controle sanitário dos serviços de alimentação. Em lanchonetes e restaurantes inseridos em instituições de ensino superior, sua importância é ampliada pelas características do ambiente universitário, marcado por alta circulação de consumidores, picos de demanda, diversidade de preparações, necessidade de agilidade e, em muitos casos, estruturas compartilhadas.

No Distrito Federal, a aplicação conjunta da legislação federal e da regulamentação sanitária distrital exige atenção especial dos profissionais e estudantes de UAN. A RDC nº 216/2004, alterada pela RDC nº 52/2014, estabelece a base nacional das Boas Práticas para Serviços de Alimentação, enquanto a Instrução Normativa nº 16/2017 detalha requisitos aplicáveis aos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação no território distrital, incluindo a obrigatoriedade do Manual de Boas Práticas e de POP e diversos mecanismos de registro e monitoramento.

Conclui-se que o MBP não deve ser entendido como um arquivo produzido exclusivamente para atender à fiscalização. Seu

verdadeiro valor está em servir como instrumento de gestão, treinamento, padronização, prevenção de riscos e melhoria contínua. Para estudantes da área de UAN, aprender a elaborar um manual significa aprender a enxergar a unidade como um sistema de processos interdependentes. Para o profissional, significa transformar conhecimento técnico e legislação em práticas efetivas capazes de proteger o consumidor e qualificar a operação.

Por fim, ressalta-se que a legislação sanitária é dinâmica e que requisitos federais, distritais e eventualmente locais podem ser atualizados. Antes da implantação ou publicação definitiva de um manual, o estabelecimento deve verificar a legislação vigente, as exigências do licenciamento sanitário e as orientações da autoridade sanitária competente. Para submissão deste artigo a periódico, devem ser observadas também as normas editoriais específicas da revista escolhida.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação: Resolução-RDC nº 216/2004. Brasília, DF: Anvisa, 2005. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>. Acesso em: 6 out. 2026.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Fiscalização. Brasília, DF: Anvisa, 2026. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/fiscalizacao>. Acesso em: 6 out. 2026.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 1 out. 2014. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2014/2014/rdc0052\\_29\\_09\\_2014.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2014/2014/rdc0052_29_09_2014.pdf). Acesso em: 6 out. 2026.

DISTRITO FEDERAL. Secretaria de Estado de Saúde. Instrução Normativa nº 16, de 23 de maio de 2017. Aprova a atualização do Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Brasília, DF, 2017. Disponível em: [https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/91e623e116984c1fb1dafa2c3c91d4eb/Instru\\_o\\_Normativa\\_16\\_23\\_05\\_2017.html](https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/91e623e116984c1fb1dafa2c3c91d4eb/Instru_o_Normativa_16_23_05_2017.html). Acesso em: 6 out. 2026.

DISTRITO FEDERAL. Secretaria de Estado de Saúde. Portaria nº 578, de 3 de agosto de 2020. Regulamenta medidas sanitárias relacionadas aos serviços de alimentação no contexto da pandemia de COVID-19. Brasília, DF, 2020. Disponível em: [https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/4f65c4ed80f04a179208231c718a69d0/Portaria\\_578\\_03\\_08\\_2020.html](https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/4f65c4ed80f04a179208231c718a69d0/Portaria_578_03_08_2020.html). Acesso em: 6 out. 2026.

INSFRAN-RIVAROLA, Andrea et al. A systematic review and meta-analysis of the effects of food safety and hygiene training on food

handlers. *Foods*, v. 9, n. 9, p. 1169, 2020. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods9091169>.

ROSSO, Veridiana et al. Knowledge, attitudes and practices of food handlers in food safety: an integrative review. *Food Research International*, 2017. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28873718/>. Acesso em: 6 out. 2026.

SOUZA, Camila Valdejane Silva de; AZEVEDO, Paulo Roberto Medeiros de; SEABRA, Larissa Mont'Alverne Jucá. Food safety in Brazilian popular public restaurants: food handlers' knowledge and practices. *Journal of Food Safety*, v. 38, n. 5, e12512, 2018. DOI: <https://doi.org/10.1111/jfs.12512>.

YOUNG, Ian et al. A systematic review and meta-regression of single group, pre-post studies evaluating food safety education and training interventions for food handlers. *Food Research International*, v. 128, 108711, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108711>.

YOUNG, Ian et al. Effectiveness of food handler training and education interventions: a systematic review and meta-analysis. *Journal of Food Protection*, v. 82, n. 10, p. 1714-1728, 2019. DOI: <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-19-108>.

---

<sup>1</sup> Nutricionista e estudante de Gastronomia. Brasília, DF, Brasil. E-mail: [acesse o artigo original para visualizar o e-mail](#).