

IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE CRÍTICA DE NÃO CONFORMIDADES EM BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE-MS

IDENTIFICATION AND CRITICAL ANALYSIS OF NON-CONFORMITIES IN GOOD MANUFACTURING PRACTICES IN FOOD SERVICES IN THE MUNICIPALITY OF CAMPO GRANDE-MS

Audrei Caroline Cogo Gonçalves¹, Diana Steica de Almeida², Andreia de Oliveira Massulo³

 <https://doi.org/10.70630/rspms.v9.2026.343>

RESUMO

Introdução: Os serviços de alimentação são estabelecimentos onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local. As boas práticas de fabricação de alimentos possibilitam mitigar os riscos para doenças de transmissão hídrica e alimentar. **Objetivo:** Este trabalho objetivou realizar a identificação e a análise crítica de não conformidades em boas práticas de fabricação nos serviços de alimentação em Campo Grande, Mato Grosso do Sul. **Materiais e métodos:** Foi realizada uma pesquisa transversal, mediante consulta aos dados apontados nos Boletins de Vistoria e Orientação emitidos pelo Serviço de Fiscalização de Alimentos no ano de 2023. **Resultados:** Foram consultados 179 processos, cuja maior frequência foi para restaurantes/marmitaria (42,5%), seguida de lanchonete, cafeteria, sorveteria (35%). As não conformidades quanto edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios ocorreram em 39,77% dos 2220 registros analisados. O Manual de Boas Práticas de Fabricação foi requerido em 40,78% dos 179 serviços inspecionados. A obrigatoriedade do Treinamento de Higiene e Manipulação dos Manipuladores, conforme Decreto Municipal nº 15306/2022 foi registrada em 88,82% dos estabelecimentos. **Discussão:** A presença de não conformidades no segmento estudado é descrita na literatura, em consonância com os resultados encontrados. Os serviços inspecionados em Campo Grande seguiram para as melhorias exigidas. As ações do Serviço de Fiscalização de Alimentos são essenciais na oferta de alimentos seguros no município, em parceria com o profissional atuante na responsabilidade técnica. **Conclusão:** As empresas avaliadas atenderam às exigências para a correção de não conformidades e obtenção da licença sanitária.

Palavras-chave: Inspeção sanitária. Segurança e qualidade dos alimentos. Boas práticas de fabricação de alimentos. Controle e fiscalização de alimentos e bebidas.

ABSTRACT

Introduction: Food services are establishments where food is handled, prepared, stored and/or displayed for sale, and may or may not be consumed on site. Good manufacturing practices in food services makes it possible to mitigate the risks of waterborne and foodborne diseases. **Objective:** This work aimed to identify and critically analyze nonconformities in good manufacturing practices in food services in Campo Grande, Mato Grosso do Sul. **Materials and methods:** A cross-sectional survey was carried out, by consulting the data indicated in the Inspection and Guidance Bulletins and their respective processes in 2023. **Results:** 179 processes were consulted, the highest frequency of which was for restaurants/lunchboxes (42.5%), followed by snack bars, cafeterias, and ice cream shops (35%). Non-conformities regarding buildings, facilities, equipment, furniture, and utensils occurred in 39.77% of the 2,220 records analyzed. The Good Manufacturing Practices Manual was required in 40.78% of the 179 services inspected. Mandatory Hygiene and Handling Training for Handlers, according to Municipal Decree No. 15306/2022, was recorded in 88.82% of the establishments. **Discussion:** The presence of non-conformities in the segment studied is described in the literature, in line with the results found. The services inspected in Campo Grande proceeded with the required improvements. The actions of the Food Inspection Service are essential in offering safe food in the municipality, in

¹ Centro Universitário Unigran Capital, Campo Grande - MS, Brasil. ORCID: 0009-0004-8055-902X. E-mail: audreicarolinecogo@gmail.com

² Serviço de Fiscalização de Alimentos (SEFAL), Coordenadoria de Vigilância Sanitária, Secretaria Municipal de Saúde, Campo Grande - MS, Brasil. ORCID: 0009-0007-0184-8862. E-mail: dianasteica@gmail.com

³ Centro Universitário Unigran Capital, Campo Grande - MS, Brasil. ORCID: 0000-0002-8345-1661. E-mail: andreia.massulo@unigran.br



partnership with the professional responsible for technical oversight. **Conclusion:** The companies evaluated met the requirements for correcting non-conformities and obtaining a health license.

Keywords: Health inspection. Food safety and quality. Good food manufacturing practices. Food and beverage inspection.

INTRODUÇÃO

A busca por alimentos prontos ou pré-prontos para consumo vem aumentando nas últimas décadas. A transição demográfica, epidemiológica e nutricional, as mudanças culturais, profissionais e econômicas têm sido associadas às transformações na vida da população brasileira, como o crescimento da frequência e do hábito de as pessoas se alimentarem fora do domicílio. Simultaneamente, a abertura de novos estabelecimentos de alimentação vem crescendo para suprir a demanda apresentada, com uma variedade na oferta dos serviços (Brasil, 2014; Leal, 2010).

Os serviços de alimentação, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), por meio da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de setembro de 2004, são estabelecimentos onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local (Brasil, 2004). Para que esses estabelecimentos garantam uma alimentação segura e operem de forma adequada, é necessário que estabeleçam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, visando garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado nos serviços de alimentação (Brasil, 2004).

A melhoria das ações de controle sanitário na área de alimentos objetiva a proteção à saúde da população, visto que os surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) ocorrem em nosso país. Dados do Ministério da Saúde apontam que, entre 2014 a 2023, 6784 surtos de DTHA foram notificados no país, com mais de 110 mil pessoas doentes e 12 mil hospitalizações (Brasil, 2024).

As DTHAs podem ser causadas por bactérias, vírus, parasitas intestinais ou substâncias químicas e representam uma preocupação para a saúde pública, pois, além dos sintomas digestivos, podem apresentar infecções extraintestinais (Brasil, 2024). Segundo Oliveira *et al.* (2020), as práticas sanitárias de fabricação são essenciais à segurança nos serviços de alimentação, uma vez que ajudam no controle desde a seleção da matéria-prima até a distribuição das refeições.

Com isso, o monitoramento das boas práticas de fabricação deve ser contínuo, tendo os órgãos sanitários papel fundamental em todo o país. Campo Grande, capital do Mato Grosso do Sul, realiza a inspeção desse setor por meio do Serviço de Fiscalização de Alimentos (SEFAL) da Coordenadoria de Vigilância Sanitária (CVS), órgão ligado à Secretaria Municipal de Saúde (SESAU) (Campo Grande, 2024).

As boas práticas de fabricação são procedimentos obrigatórios, segundo a RDC nº 216/2004 e em Campo Grande/MS, para que os funcionários atuem nesses serviços, é obrigatória a formação em higiene na manipulação dos alimentos, conforme rege o Decreto Municipal nº 15306/2022 (Campo Grande, 2022). Nesse processo, a verificação ao atendimento da legislação vigente é observada e registrada pela autoridade

sanitária municipal em Boletim de Vistoria e Orientação (BVO), cujo prazo concedido para os estabelecimentos adotarem as providências sanitárias é 30 dias, podendo ser prorrogado mediante solicitação (Campo Grande, 2021).

Dada a relevância do serviço para a saúde da população e para se conhecer o perfil deste segmento, sugeriu-se o presente trabalho, objetivando realizar a análise crítica de não conformidades em boas práticas de fabricação nos serviços de alimentação em Campo Grande, Mato Grosso do Sul, no ano de 2023.

MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizada uma pesquisa retrospectiva descritiva, mediante consulta direta a dados secundários apontados nos Boletins de Vistoria e Orientação (BVO) e seus respectivos processos arquivados no Serviço de Fiscalização de Alimentos (SEFAL), da Secretaria Municipal de Saúde de Campo Grande/MS, no período entre janeiro e dezembro de 2023.

Os dados de interesse para a pesquisa, considerados como critérios de inclusão, foram: tipo de estabelecimento, bairro, data do primeiro BVO e data de encerramento do processo, não conformidades apontadas segundo as legislações vigentes RDC nº 216/2004, Decreto Municipal nº 15306/2022 e demais, se houvesse, transcritos diretamente para um formulário padronizado (Apêndice 1), *in loco*, no período de 20/05/2024 a 19/06/2024, considerando os processos iniciados e finalizados no ano anterior (2023). O critério de exclusão foi a presença de processos finalizados após o ano de 2023. Nenhuma documentação foi retirada, nem fotografada ou fotocopiada do Serviço de Fiscalização de Alimentos.

Para o desenvolvimento da pesquisa, foram considerados os seguintes critérios éticos: preservação da identidade das empresas, não sendo anotadas, nem divulgadas informações que possam identificá-las, tais como nome, número de telefones e CNPJ. O acesso aos processos administrativos foi realizado apenas pelas pesquisadoras autorizadas e os dados analisados única e exclusivamente para esta pesquisa.

A coleta de dados ocorreu após a aprovação da Coordenadoria Geral de Educação em Saúde (CGES), sob número 026/2024, conforme estabelecido pela Resolução SESAU nº 766, de 6 de outubro de 2023, que dispõe sobre a execução de projetos de pesquisa e extensão no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde e dá outras providências (Campo Grande, 2023).

O projeto não foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), considerando o que rege a Resolução nº 510, de 7 de abril de 2016:

art. 1º - Parágrafo único. Não serão registradas nem avaliadas pelo sistema CEP/CONEP:
V - pesquisa com bancos de dados, cujas informações são agregadas, sem possibilidade de identificação individual; e
VII - pesquisa que objetiva o aprofundamento teórico de situações que emergem espontânea e contingencialmente na prática profissional, desde que não revelem dados que possam identificar o sujeito (Brasil, 2016).

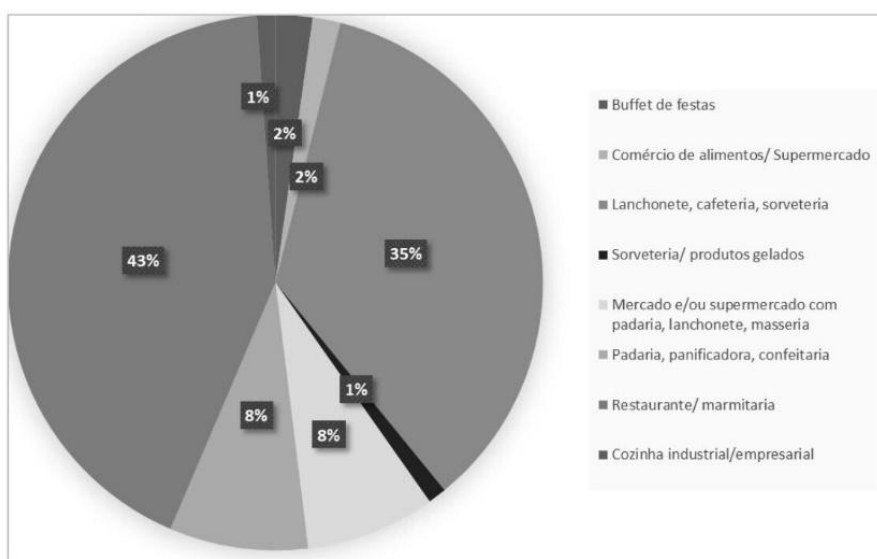
O processamento dos dados ocorreu em planilha eletrônica para compor o quantitativo de registros por requisito, calculando-se a porcentagem de estabelecimentos avaliados e de não conformidades encontradas. A expressão dos resultados ocorreu de forma descritiva e ilustrada com gráfico, tabelas e quadro.

RESULTADOS

Os arquivos disponíveis para consulta nas dependências do Serviço de Fiscalização de Alimentos (SEFAL), da Coordenadoria de Vigilância Sanitária (CVS) da Secretaria Municipal de Saúde (SESAU) de Campo Grande/MS totalizaram 189 processos que, após a devida avaliação, considerando os critérios de inclusão e exclusão, resultaram em 179 processos para a composição desta pesquisa, por se tratarem de despachos iniciados e finalizados no ano de 2023 em empresas classificadas como serviços de alimentação, para fins de liberação de licença sanitária municipal.

Os serviços de alimentação inspecionados pela autoridade sanitária do município de Campo Grande no ano de 2023 foram: restaurantes, marmitarias, lanchonetes, confeitarias, cafeterias e padarias, mercados e supermercados com produção de alimentos, serviços de alimentação para eventos (buffet), cozinha comercial (fornecimento de refeições para empresas), sorveterias, dentre outros. A classificação dos estabelecimentos está demonstrada na Figura 1. O serviço avaliado com maior frequência foi restaurante/marmitaria, com 42,5% das inspeções.

Figura 1 – Estabelecimentos inspecionados pelo Serviço de Fiscalização de Alimentos, SEFAL/CVS/SESAU, Campo Grande, 2023.



Fonte: Elaborado pelas autoras (2024)

Os serviços localizavam-se predominantemente na área central (34,6%), no entanto, foram inspecionadas empresas nas sete regiões do município de Campo Grande e zona rural, conforme demonstrado na Tabela 1.

Tabela 1 – Distribuição por região dos Estabelecimentos inspecionados pelo Serviço de Fiscalização de Alimentos, SEFAL/CVS/SESAU, Campo Grande, 2023.

Região	n	%
Centro	62	34,6
Prosa	29	16,2
Bandeira	27	15,1
Segredo	21	11,7
Anhanduizinho	15	8,4
Lagoa	13	7,3
Imbirussu	11	6,1
Zona rural	1	0,6
Total	179	100

Fonte: Elaborado pelas autoras (2024)

Considerando as inspeções realizadas em Campo Grande e a verificação das informações contidas nos BVO, observou-se que as não conformidades, quanto aos grupos de requisitos da Resolução RDC nº 216/2004, totalizaram 2220 anotações, cuja maioria refere-se a 4.1 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (39,77%) e 4.11 Documentação e registro (15,59%) (Tabela 2).

Tabela 2 – Distribuição dos registros de não conformidades em Boletim de Vistoria e Orientação, por grupos de requisitos da RDC nº 216/2004, SEFAL/CVS/SESAU, Campo Grande, 2023

Item	n	%
4.1 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	883	39,77
4.2 Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	190	8,56
4.3 Controle integrado de vetores e pragas urbanas	1	0,05
4.4 Abastecimento de água	149	6,71
4.5 Manejo de resíduos	46	2,07
4.6 Manipuladores	215	9,68
4.7 Matérias-primas, ingredientes e embalagens	162	7,30
4.8 Preparação do alimento	202	9,10
4.9 Armazenamento e transporte do alimento preparado	8	0,36
4.10 Exposição ao consumo do alimento preparado	8	0,36
4.11 Documentação e registro	346	15,59
4.12 Responsabilidade	10	0,45
Total	2220	100

Fonte: Elaborado pelas autoras (2024)

Quanto à formação em higiene na manipulação dos alimentos, conforme Decreto Municipal nº 15306/2022, foram observadas não conformidades relacionadas à presença de pessoal sem a qualificação obrigatória ou necessidade de atualização, uma vez que a orientação para a capacitação foi apontada em 158 BVO (88,27%). Além dessas também foi observada a falta do cartaz obrigatório da Lei Anti-Fumo (Campo Grande, 2009), apontada em 34 boletins (18,99%).

Para as edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, dentre as não conformidades identificadas, podem ser citadas: presença de objetos em desuso na área de produção, ralos sem sistema abre e fecha, falta de telas milimetradas, fiação elétrica exposta, coletores inadequados para os resíduos, falta de abastecimento de sabonete líquido e/ou papel toalha, presença de objetos danificados, presença de utensílios de madeira. Quanto à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, houve inadequações dos procedimentos e dos utensílios utilizados na higienização e na guarda de produtos de limpeza.

Para controle integrado de vetores e pragas urbanas, foi identificada falta de medidas de controle químico para a sua prevenção. E, em questão ao abastecimento de água, o não uso de água da rede pública, a falta de licença sanitária e potabilidade do gelo, a apresentação/atualização do laudo de higienização da caixa d'água e a ausência do reservatório de água.

Já para o manejo de resíduos, foram registradas a falta de recipientes íntegros e adequados para conter os resíduos, incluindo o não uso de saco plástico, o acúmulo de resíduos e a falta de um local fechado e sem acesso à área de manipulação.

Em relação aos manipuladores, a apresentação/atualização da carteira sanitária, a falta de um local adequado para guardar os pertences dos funcionários, a utilização do uniforme incompleto, a falta de higienização correta das mãos e a presença de visitantes descumprindo os requisitos de higiene e manipulação de alimentos foram as identificações mais recorrentes.

Para matérias-primas, ingredientes e embalagens, as não conformidades apontadas foram: a falta de critérios para seleção e inspeção de alimentos durante o recebimento, presença de alimentos sem certificação de origem, falta de identificação dos alimentos reprovados durante a inspeção, alimentos acondicionados de forma incorreta e sem identificação e validade após abertos, falta de organização dos alimentos em prateleiras e nos equipamentos com temperatura controlada, armazenamento inadequado de embalagens e reaproveitamento de embalagens descartáveis.

No requisito preparação dos alimentos, a não identificação da procedência dos alimentos, a quantidade inadequada de equipamentos para o volume de produção, a existência do risco de contaminação cruzada, o acondicionamento incorreto, a falta de identificação e validade dos alimentos após aberto, a desorganização dos alimentos nos equipamentos com temperatura controlada, a presença de descongelamento e congelamento de forma inadequada e alimentos prontos com temperatura menor a 60°C foram observadas.

Quanto ao armazenamento e transporte do alimento preparado, foi verificada a falta de proteção e identificação dos alimentos prontos e a presença de veículos que transportam alimentos sem vistoria. Na exposição ao consumo do alimento preparado, observaram-se presença de alimentos prontos com temperatura menor a 60°C e expositor de alimentos sem barreira física.

Para documentação e registro, dentre as não conformidades identificadas, podem ser citadas: a apresentação/elaboração do Manual de Boas Práticas, a implementação de Boas Práticas, a apresentação/atualização do laudo do controle integrado de vetores e pragas urbanas e do laudo de higienização da caixa d'água.

E, por fim, no requisito responsabilidade, o registro correspondente foi a apresentação/ atualização do documento do responsável técnico.

No Quadro 1 são destacados os 20 itens apontados com maior percentual de frequência nos boletins expedidos pelo serviço de fiscalização.

Quadro 1 – Frequência de não conformidades identificadas em Boletim de Vistoria e Orientação, por percentual de estabelecimentos, SEFAL/CVS/SESAU, Campo Grande, 2023.

Item	Requisito*	Frequência	Observações pertinentes
Manipuladores	4.6.1	94,41%	Apresentação/ atualização da carteira sanitária.
Decreto 15306/2022	Documento Obrigatório	88,82%	Apresentação do certificado/realização de Treinamento em Higiene na Manipulação de Alimentos.
Abastecimento de Água/ Documentação e Registro	4.4.4/4.11.7	79,88%	Apresentação/ atualização do laudo de higienização da caixa d'água.
Documentação e Registro	4.11.6	56,98%	Apresentação/atualização do laudo do controle integrado de vetores e pragas urbanas.
Documentação e Registro	4.11.1	40,78%	Apresentação/elaboração do Manual de Boas Práticas.
Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	4.1.14	40,78%	Disposição, de modo a não faltar, de sabonete líquido inodoro antisséptico e toalha de papel não reciclado.
Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	4.1.14	27,93%	Aquisição/ reposição de coletor de resíduos com tampa sem acionamento manual.
Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	4.1.14	22,34%	Reposição de itens danificados e/ou instalação: suporte para sabonete líquido, suporte para papel toalha.
Preparação do Alimento	4.8.6	35,75%	Adequação no acondicionamento de matérias-primas que não forem utilizadas em sua totalidade, que devem ser acondicionadas e identificadas com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
Preparação do Alimento	4.8.3	35,19%	Substituição da utilização de pano de algodão, risco para contaminação cruzada.

(continua)

(conclusão)

Quadro 1 – Frequência de não conformidades identificadas em Boletim de Vistoria e Orientação, por percentual de estabelecimentos, SEFAL/CVS/SESAU, Campo Grande, 2023.

Item	Requisito*	Frequência	Observações pertinentes
Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	4.1.4	32,96%	Instalação/ reposição de telas milimetradas nas aberturas externas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.
Matérias-primas, ingredientes e embalagens	4.7.5	30,16%	Adequação de procedimento após abertura de embalagem original, pois as matérias-primas e os ingredientes depois de abertos devem ser acondicionados e identificados com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	4.2.1	29,05%	Adequação das condições higiênico-sanitárias de equipamentos.
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	4.2.1	17,87%	Adequação das condições higiênico-sanitárias das instalações.
Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	4.1.13	20,11%	Disposição, de modo a não faltar, de sabonete líquido inodoro antisséptico e toalha de papel não reciclado. Reposição de itens danificados e/ou instalação: suporte para sabonete líquido, suporte para papel toalha e coletor de resíduos com tampa sem acionamento manual. Remoção de itens inadequados: toalha de tecido.
Lei nº 150/2009	Documento Obrigatório	18,99%	Exposição do cartaz de Lei Antifumo.
Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	4.1.7	17,87%	Remoção de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente em áreas internas e externas do estabelecimento.
Manejo de Resíduos	4.5.2	17,31%	Adequação/ aquisição de coletores para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos que devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.
Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	4.1.5	17,31%	Adequação/ instalação de ralos sifonados com dispositivo que permitam seu fechamento.
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	4.2.5	16,75%	Adequação no armazenamento de produtos saneantes que devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

Fonte: Elaborado pelas autoras (2024)

Nota: Requisito refere-se à numeração determinada pela RDC nº216/04 para cada item verificado. Alguns requisitos foram destacados mais de uma vez, por se tratarem de não conformidades distintas distribuídas aos mesmos.

Os serviços de alimentação que apresentaram não conformidades receberam prazo de 30 dias para as devidas adequações. Para 114 estabelecimentos (63,69%) houve a necessidade de prorrogação deste prazo, mediante requerimento/ justificativa para atendimento às solicitações de melhorias ou associados à solicitação de documentos complementares, como licença sanitária de fornecedores parceiros.

DISCUSSÃO

A cidade de Campo Grande/MS tem uma área de 8.086,051 Km² e é composta por 74 bairros, divididos em 9 Regiões (Campo Grande, 2017). As áreas Centro e Prosa se destacam com 50,8% dos processos de inspeção, devido à grande presença de estabelecimentos comerciais na área de alimentos e na massa populacional que se encontram diariamente nessas regiões.

O Centro, apesar de possuir a menor população total da cidade em residências, detém um maior agrupamento comercial, trazendo para essa área uma maior evidência (Castilho; Rezende, 2022). Já a região do Prosa se destaca por possuir as duas principais avenidas de Campo Grande, Avenida Afonso Pena e Avenida Mato Grosso, além de bairros importantes como Chácara Cachoeira, Jardim dos Estados, Santa Fé, Tiradentes, Noroeste, Chácara dos Poderes, entre outros (Cruz-Silva *et al.*, 2014).

Os resultados descritos vão ao encontro da reflexão abordada por Oliveira *et al.* (2020), a qual indica que a maioria dos serviços de alimentação apresentam não conformidades que comprometem a qualidade e segurança dos alimentos produzidos, cujos quesitos de documentação, registro e responsabilidades apresentam maior necessidade de adequações, devido à falta de manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados em 94,1% dos serviços avaliados no estudo por eles realizado.

Trabalhar com a gestão de um serviço de alimentação é um desafio, principalmente quando é necessário estabelecer as Boas Práticas de Fabricação (BPF), pois no setor de alimentação frequentemente são contratados profissionais sem experiência na função. Isso acarreta o baixo conhecimento sobre a manipulação higiênica dos alimentos e, em função disso, os funcionários acabam se descuidando dos procedimentos de preparo e armazenamento, e predominantemente constituem um modo de transmissão de doença (Sangioni *et al.*, 2019), por isso o aumento da consciência e das práticas de higiene dos envolvidos em relação às BPF é de suma importância (Cunha *et al.*, 2020).

O município de Campo Grande, por meio do Decreto Municipal nº 15306/2022, reconhece a relevância da qualidade na prestação desse serviço, pois 88,27% dos registros nos BVO sinalizaram para a necessidade de treinamento em higiene na manipulação de alimentos.

A exigência de formação continuada dos colaboradores nos serviços de alimentação está diretamente relacionada ao atendimento do requisito de elaboração e apresentação do Manual de Boas Práticas. Nesse setor, a alta rotatividade de pessoal é uma realidade, o que implica que, ainda que o manual descreva um quadro de profissionais completo e capacitado, a saída de um colaborador exige a

implementação de novos protocolos que precisam ser novamente atendidos, o que pode dificultar o seu cumprimento.

Uma série de circunstâncias poderia impactar nessa questão, como demonstra uma pesquisa realizada por Oliveira e Martins (2020) com 22 colaboradores de um restaurante, na qual observou-se que o apoio da chefia e a recompensa possuem maior relação nos níveis da intenção de rotatividade, indicando serem estes os principais fatores que podem levar os funcionários a saírem da organização em algum momento futuro.

Em estudos anteriormente publicados, como o de Oliveira *et al.* (2020) observou-se que os manipuladores de alimentos falavam enquanto manipulavam os alimentos, usavam adornos pessoais, além de manterem unhas grandes cobertas com bases e esmaltes, não utilizavam uniformes adequados e nem toucas na área de preparação do alimento. Esses autores também verificaram a antissepsia inadequada das mãos, bem como manipuladores trabalhando com alimentos mesmo quando apresentavam lesões, o que se configura em risco biológico aos pratos produzidos.

Para o requisito 4.1.14, da RDC nº 216/2004, que trata da necessidade de lavatórios exclusivos na área de manipulação, dotados de material de higiene adequado, esta pesquisa revela 91,06% de não conformidade, considerando desde a ausência de sabonete líquido inodoro antisséptico e toalha de papel não reciclado, necessidade de coletor adequado até a recomendação de dispor a não faltar, uma vez que suportes, embalagens e demais itens apresentavam-se danificados ou em número insuficiente. A separação de lavatório exclusivo para higienização das mãos com todas as facilidades e cartazes informativos é uma medida estrutural que apresenta relevância no cumprimento de metas para implantação das BPF (Borges *et al.*, 2020a).

A respeito de irregularidades em instalações, Bezerra *et al.* (2021) evidenciaram situações comuns dentro dos ambientes de produção de alimentos, como: objetos em desuso; insetos; espaços insuficientes para a produção e expedição; pisos de material de cor escura, não antiderrapante e em estado de conservação inadequado; paredes que não apresentam cores claras, e que possuem algumas infiltrações, portas e janelas com poeira e sem telas para impedir a invasão de roedores e insetos, além de ventilação insuficiente. No presente trabalho, 48,35% dos boletins apontaram não conformidades relacionadas a edificações, instalações, equipamentos, móveis, utensílios e sua higienização.

Já em relação as maiores dificuldades encontradas em alguns estabelecimentos Borges *et al.* (2020a) ressaltaram que, das empresas participantes, 70% não possuíam Manual de BPF, Procedimentos Operacionais Padronizados, planilhas de controle de temperaturas, planilhas e cronograma de manutenções e higienização de equipamentos/instalações, laudos de prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e laudos de limpeza da caixa de água. A ausência do Manual de Boas Práticas nos serviços de alimentação de Campo Grande representou um quantitativo de 40,78%.

A identificação e aprofundamento da discussão dos fatores envolvidos na produção e distribuição de refeições, para que estas sejam seguras do ponto de vista microbiológico é de grande importância (Borges *et al.*, 2020a). Por exemplo, em 15 estabelecimentos (8,38%) inspecionados, foi observado o descongelamento de alimentos de forma inadequada. O requisito 4.8.13 da RDC nº216/2004 delibera que o descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

Almeida (2019) destaca que panos e esponjas de limpeza propiciam um meio favorável ao desenvolvimento e crescimento de micro-organismos que podem ser patogênicos. Neste aspecto, a sensibilização do proprietário e manipulador para o combate à contaminação cruzada deve ser incentivada para minimizar os casos, conforme explica o requisito 4.8.3. Isto, pois, em 35,19% dos estabelecimentos inspecionados foram observadas não conformidades relacionadas ao uso de pano de algodão não descartável na área de preparação do alimento.

O produto final do serviço de fiscalização no cenário dos 179 processos analisados foi a liberação da licença sanitária, cuja validade é de 1 ano. A atuação dos auditores sanitários é fundamental para se alcançar o nível de segurança na produção de alimentos. Com as não conformidades apontadas, os estabelecimentos seguiram para as melhorias, demonstrando que a legislação não somente deve ser cumprida, mas ser compreendida como uma ferramenta de qualidade.

Diante do exposto, o sistema de gestão de qualidade deve ser administrado com responsabilidade primária devendo ser monitorado, vistoriado e levado ao nível seguro para quem consome. Vale ressaltar a grande importância da participação das autoridades sanitárias nesse processo, pois além da implantação das BPF, por parte da empresa, é fundamental que a implementação seja validada pelos órgãos sanitários fiscalizadores (Borges *et al.*, 2020b).

Por isso, os dados da presente pesquisa são considerados pertinentes tanto para o conhecimento a respeito das não conformidades mais frequentemente encontradas nos serviços de alimentação inspecionados em Campo Grande, quanto para a sugestão de ações futuras, tais como processos de melhorias e atividades educativas, de modo a mitigar riscos e otimizar uma produção segura de alimentos em prol da saúde do consumidor, valorizando a atuação dos auditores sanitários neste contexto. As ações do Serviço de Fiscalização de Alimentos são essenciais na oferta de alimentos seguros no município.

A presença de profissional responsável técnico ou envolvido em atividades de consultoria e assessoria, como um nutricionista, também deve ser considerado neste processo de adequação dos serviços de alimentação, como parceiro nas ações, facilitador na sistematização da implementação e monitor constante das boas práticas de fabricação de alimentos.

CONCLUSÃO

Os estabelecimentos mais frequentemente avaliados pelo Serviço de Fiscalização de Alimentos (SEFAL), da Coordenadoria de Vigilância Sanitária (CVS) da Secretaria Municipal de Saúde (SESAU) de Campo Grande-MS, no ano de 2023, foram restaurantes/marmitaria (42,5%) seguidos de lanchonete, cafeteria, sorveteria (35%), predominantemente na região central do município (34,6%). Foram elencadas 2220 não conformidades em todos os grandes grupos de requisitos de boas práticas presentes na RDC nº 216/2004, sendo os mais frequentes: edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (39,77%) e documentação e registro (15,59%). Dos 179 serviços de alimentação inspecionados, foi requerido o Manual de Boas Práticas de Fabricação em 40,78% e a obrigatoriedade do Treinamento de Higiene e Manipulação dos Manipuladores, conforme Decreto Municipal nº 15306/2022 em 88,82%. As empresas avaliadas atenderam às exigências para obtenção da licença sanitária. As boas práticas de fabricação devem ser constantemente monitoradas, uma vez que a oferta de alimentos seguros impacta diretamente na saúde do consumidor. O serviço municipal de fiscalização tem um papel fundamental neste contexto, em conjunto com demais atores envolvidos, como nutricionistas e proprietários dos serviços de alimentação.

AGRADECIMENTOS

Às equipes e gestores da Coordenação-Geral de Educação em Saúde; Coordenadoria de Vigilância Sanitária e Serviço de Fiscalização de Alimentos, da Secretaria Municipal de Saúde de Campo Grande-MS, os sinceros agradecimentos pela pronta autorização e valiosa disponibilidade de acesso aos dados desta pesquisa.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, A. P. M. **Análise da contaminação microbiológica e de procedimentos de desinfecção de panos e esponjas utilizadas em serviços de alimentação hospitalar.** 2019. 54f. Dissertação (Mestrado em Nutrição e Alimentos) - Universidade Federal de Pelotas, Faculdade de Nutrição, Pelotas, 2019. 54p. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/ppgna/files/2021/03/ANA-PAULA-Maia-Almeida-ok-cf.-Augusto.pdf>. Acesso em: 30 set. 2024.
- BEZERRA, N. M. *et al.* Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias e Treinamento de Manipuladores de Alimentos em Instituições Públicas no Município de Ipaumirim-CE. **Revista Brasileira de Extensão Universitária**, [s. l.], v. 12, n. 3, p. 339-348, 23 set. 2021. Disponível em: <https://periodicos.uffs.edu.br/index.php/RBEU/article/view/11728/8159>. Acesso em: 02 abr. 2024.
- BORGES, E. V. A. *et al.* Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias de Serviços de Alimentação do Município de Unaí-MG: Antes e Depois. **Ensaios e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**, [s. l.], v. 24, n. 2, p. 153-158, 2020a. Disponível em: <https://ensaioseciencia.pgscogna.com.br/ensaioeciencia/article/view/8673>. Acesso em: 01 abr. 2024.
- BORGES, P. J. *et al.* Avaliação de Treinamento com Manipuladores de Alimentos Após Ocorrência de Surto de Toxinfecção Alimentar em Restaurante Universitário. **Revista Univap**, [s. l.], v. 26, n. 52, p. 80-92, jun. 2020b. Disponível em: <https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/2298/1623>. Acesso em: 2 abr. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 02 abr. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução nº 510, de 07 de abril de 2016**. Dispõe sobre as normas aplicáveis a pesquisas em Ciências Humanas e Sociais cujos procedimentos metodológicos envolvam a utilização de dados diretamente obtidos com os participantes ou de informações identificáveis ou que possam acarretar riscos maiores do que os existentes na vida cotidiana, na forma definida nesta Resolução. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2016. Disponível em: <https://www.gov.br/conselho-nacional-de-saude/pt-br/aceso-a-informacao/atos-normativos/resolucoes/2016/resolucao-no-510.pdf/view>. Acesso em: 02 de abr. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde e Ambiente. **Surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar Informe – 2024**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha/situacao-epidemiologica/surtos-de-doencas-de-transmissao-hidrica-e-alimentar-no-brasil-informe-2024.pdf>. Acesso em: 17 nov. 2025.

CAMPO GRANDE. Lei Complementar nº 150, de 30 de dezembro de 2009. Dispõe sobre a proibição do consumo de quaisquer produtos fumígenos, derivados ou não do tabaco, em recintos de uso coletivo no Município de Campo Grande e dá outras providências. **Diário Oficial de Campo Grande-MS**: parte 1, Campo Grande, MS, ano 12, n. 2.942, p. 1-2, 31 dez. 2009. Disponível em: https://diogrande.campogrande.ms.gov.br/download_edicao/eyJjb2RpZ29kaWEiOiI2NDUzIn0%3D.pdf. Acesso em: 17 nov. 2025.

CAMPO GRANDE. **Mapa das regiões urbanas e bairros**. 2017. Disponível em: <https://prefcg-repositorio.campogrande.ms.gov.br/wp-cdn/uploads/sites/18/2017/12/ANEXO-4.pdf>. Acesso em: 26 set. 2024.

CAMPO GRANDE. **Plano Municipal de Saúde 2022-2025**. Campo Grande: Secretaria Municipal de Saúde, dez. 2021. Disponível em: <https://prefcg-repositorio.campogrande.ms.gov.br/wp-cdn/uploads/sites/30/2021/12/pms-2022-2025-1639061218.pdf>. Acesso em: 30 mar. 2024.

CAMPO GRANDE. Decreto nº 15306, de 06 de julho de 2022. Estabelece normas e procedimentos para a capacitação de trabalhadores que manipulam alimentos, desde a produção até o consumo final, no Município de Campo Grande e dá outras providências. **Diário Oficial de Campo Grande – MS**: parte 1, Campo Grande, MS, ano 25, n. 6.699, p. 1-4, 7 jul. 2022. Disponível em: https://diogrande.campogrande.ms.gov.br/download_edicao/eyJjb2RpZ29kaWEiOiI4MjAyIn0%3D.pdf. Acesso em: 4 abr. 2024.

CAMPO GRANDE. Secretaria Municipal de Saúde. Resolução SESAU n. 766, de 6 de outubro de 2023. Dispõe sobre a execução de projetos de pesquisa e extensão no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde e dá outras providências. **Diário Oficial de Campo Grande-MS**: parte 1, Campo Grande, MS, ano 26, n. 7.232, p. 16-17, 9 out. 2023. Disponível em: https://diogrande.campogrande.ms.gov.br/download_edicao/eyJjb2RpZ29kaWEiOiI4ODgyIn0%3D.pdf. Acesso em: 30 mar. 2024.

CAMPO GRANDE. Muito além das fiscalizações, Vigilância Sanitária cumpre papel crucial da proteção da saúde e defesa do consumidor. **CG NOTÍCIAS**, Campo Grande, 22 mar. 2024. Disponível em: <https://www.campogrande.ms.gov.br/cgnoticias/noticia/muito-alem-das-fiscalizacoes-vigilancia-sanitaria-cumpre-papel-crucial-da-protecao-da-saude-e-defesa-do-consumidor/>. Acesso em: 30 mar. 2024.

CASTILHO, M. A.; REZENDE, E. C. P. Novas centralidades: um estudo luz da cidade de campo grande/ms. **Boletim do Tempo Presente**, [s. l.], v. 11, n. 2, p. 63-64, fev. 2022. Disponível em: <https://ufs.emnuvens.com.br/tempopresente/article/download/17345/12580>. Acesso em: 27 nov. 2024.

CRUZ-SILVA, S. C. B. da *et al.* Dinâmicas de evolução do uso e ocupação da região urbana do prosa, Campo Grande, MS: análise multitemporal. In: SIMPÓSIO DE GEOTECNOLOGIAS NO PANTANAL, 5., 2014, Campo Grande. **Anais [...]**. Campo Grande, MS: Embrapa Informática Agropecuária/INPE, 2014. p. 661-670. Disponível em: <https://www.geopantanal.cnptia.embrapa.br/2014/cd/p105.pdf>. Acesso em: 27 nov. 2024.

CUNHA, M. G. A. *et al.* Alimentação segura em Creche Filantrópica no Município de Viçosa – MG. **Revista ELO – Diálogos em Extensão**, Viçosa, MG, v. 9, p. 1-16, 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufv.br/elo/article/view/1320/5944>. Acesso em: 2 abr. 2024.

LEAL, D. Crescimento da alimentação fora do domicílio. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 17, n. 1, p. 123-132, 2010. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634806/2725>. Acesso em: 17 nov. 2025.

OLIVEIRA, A. M. C. *et al.* Adequação de Serviços de Alimentação às Boas Práticas de Fabricação. **Conexões - Ciência e Tecnologia**, Fortaleza, CE, v. 14, n. 1, p. 30-36, mar. 2020. Disponível em: <https://conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/article/view/1830/1410>. Acesso em: 2 abr. 2024.

OLIVEIRA, K. I. C.; MARTINS, V. A. Relação entre clima organizacional e intenção de rotatividade em uma empresa do ramo restaurante em Foz do Iguaçu/PR. **Cadernos de Gestão e Empreendimento**, [s. l.], v. 8, n. 2, p. 49-67, 2020. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/cge/article/view/42414/25343>. Acesso em: 01 nov. 2024.

SANGIONI, L. A. *et al.* Impactos do curso de boas práticas de manipulação de alimentos em estabelecimentos de serviços de alimentação de Santa Maria, Rio Grande do Sul. **Veterinária e Zootecnia**, [s. l.], v. 26, p. 1-8, 25 fev. 2019. Disponível em: <https://rvz.emnuvens.com.br/rvz/article/view/163/97>. Acesso em: 02 abr. 2024.

Conflito de Interesse: Os autores declaram não haver conflito de interesse.

RECEBIDO: 21/08/2025

ACEITO: 17/12/2025

Apêndice A - Formulário de coleta de dados das não conformidades

Pesquisa identificação e análise crítica de não conformidades em boas práticas de fabricação nos serviços de alimentação do município de Campo Grande-MS.		
Ficha nº:		Data do registro:
Estabelecimento: Classificar o estabelecimento como: restaurante, lanchonete, confeitaria, churrascaria, bar, ou outra denominação.		
Bairro/distrito onde o estabelecimento está localizado:		
Número de funcionários (se houver):		
Data do preenchimento do primeiro BVO:		
Não conformidades encontradas:		
Nº	Identificação da não conformidade	Requisito da RDC nº216/2004 e/ou Decreto nº15306/2022
Outras legislações referenciadas para a identificação de não conformidades:		
Ações deliberadas pela VISA para correção das não conformidades:		
Incluir prazos estabelecidos, cumprimento ou não dos prazos e medidas cabíveis tomadas.		
Observações relevantes quanto boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos:		
Data de fechamento do processo:		
Responsável pela coleta de dados neste formulário:		