

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE RESTAURANTES LOCALIZADOS NA PRAIA DO ATALAIA, SALINÓPOLIS, PARÁ, BRASIL

ASSESSMENT OF HYGIENE AND SANITATION CONDITIONS IN RESTAURANTS LOCATED ON ATALAIA BEACH, SALINÓPOLIS, PARÁ, BRAZIL

EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LOS RESTAURANTES UBICADOS EN LA PLAYA DE ATALAIA, SALINÓPOLIS, PARÁ, BRASIL

Antônia Nonata de Oliveira Sampaio¹, Marília do Socorro do Rosário Souza², Tania de Sousa Pinheiro Medeiros³, Tatiane Bahia do Vale Silva⁴, Thiago Nicolau Magalhães de Souza Conte⁵, Natália Karina Nascimento da Silva⁶, Elaine Lopes Figueiredo⁷

DOI: 10.54899/dcs.v23i94.6778

Recibido: 25/07/2026 | **Aceptado:** 18/08/2026 | **Publicación en línea:** 25/08/2026.

RESUMO

A elevada demanda por serviços de alimentação em áreas turísticas torna a avaliação das condições higiênico-sanitárias relevante para a segurança dos alimentos e a proteção da saúde dos consumidores. Este estudo objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias de oito restaurantes localizados na orla da praia do Atalaia, em Salinópolis, Pará, Brasil. Foram realizadas duas visitas técnicas em cada estabelecimento, com intervalo de 30 dias, utilizando-se uma Lista de Verificação fundamentada nas Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 e nº 275, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Os itens avaliados foram classificados quanto à conformidade, e os estabelecimentos foram categorizados, de acordo com os percentuais de adequação, em BOM (76–100%), REGULAR (51–75%) ou RUIM (0–50%). Após o diagnóstico, foi realizada uma ação de capacitação em boas práticas direcionada aos proprietários e funcionários dos estabelecimentos participantes. Os resultados mostraram que somente um restaurante (A) apresentou percentual médio total de 85,28 %, sendo classificado como BOM. Os demais, foram classificados como REGULAR (restaurantes B, E, G e H) e RUIM (restaurantes C, D e F), evidenciando diferentes níveis de não conformidade higiênico-sanitária

¹Graduanda em Tecnologia em Gastronomia, Universidade do Estado do Pará, Belém, Pará, Brasil.
E-mail: antonianmsampaio@gmail.com

²Graduanda em Tecnologia em Gastronomia, Universidade do Estado do Pará, Belém, Pará, Brasil.
E-mail: mariliamercres9@gmail.com

³Mestra em Enfermagem, Universidade do Estado do Pará, Belém, Pará, Brasil. E-mail: tania.medeiros@uepa.br
Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-7805-9457>

⁴Doutora em Epidemiologia em Saúde Pública, Universidade do Estado do Pará, Belém, Pará, Brasil.
E-mail: tatiane.silva@uepa.br Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-3726-175X>

⁵ Doutor em Engenharia Elétrica (Computação Aplicada), Universidade do Estado do Pará (UEPA), Belém, Pará, Brasil. E-mail: thiagonconte@uepa.br Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-1288-366X>

⁶Doutora em Genética e Biologia Molecular, Universidade do Estado do Pará (UEPA), Belém, Pará, Brasil.
E-mail: nataliakarina.silva@uepa.br Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-5681-0414>

⁷Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade do Estado do Pará (UEPA), Belém, Pará, Brasil.
E-mail: elaine.figueiredo@uepa.br Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-4087-5023>

entre os estabelecimentos avaliados. Os achados indicam a necessidade de adequações nas práticas e condições higiênico-sanitárias dos restaurantes avaliados, bem como reforçam a importância de ações contínuas de orientação, capacitação dos manipuladores e acompanhamento do cumprimento dos requisitos sanitários aplicáveis aos serviços de alimentação.

Palavras-chave: Segurança dos Alimentos. Serviços de Alimentação. Boas Práticas. Condições Higiênico-Sanitárias. Restaurantes.

ABSTRACT

The high demand for food services in tourist areas makes the assessment of hygienic-sanitary conditions crucial for food safety and consumer health protection. This study aimed to evaluate the hygienic-sanitary conditions of eight restaurants located along the Atalaia Beach waterfront in Salinópolis, Pará, Brazil. Two technical visits were conducted at each establishment, with a 30-day interval, using a checklist based on Resolutions RDC No. 216/2004 and No. 275 from the National Health Surveillance Agency (ANVISA). Evaluated items were classified regarding compliance, and establishments were categorized based on their percentage of adequacy as GOOD (76–100%), FAIR (51–75%), or POOR (0–50%). Following the assessment, training on good practices was provided to the owners and staff of the participating establishments. The results showed that only one restaurant (A) achieved an overall average score of 85.28%, classifying it as GOOD. The others were classified as FAIR (restaurants B, E, G, and H) and POOR (restaurants C, D, and F), revealing varying levels of hygienic-sanitary non-compliance among the evaluated establishments. These findings indicate a need to improve hygienic-sanitary practices and conditions in the evaluated restaurants and underscore the importance of continuous guidance, training for food handlers, and monitoring compliance with sanitary requirements applicable to food services.

Keywords: Food Safety. Food Services. Good Practices. Hygienic-Sanitary Conditions. Restaurant.

RESUMEN

La elevada demanda de servicios de restauración en zonas turísticas hace que la evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias sea fundamental para la seguridad alimentaria y la protección de la salud de los consumidores. El objetivo de este estudio fue evaluar las condiciones higiénico-sanitarias de ocho restaurantes situados en el paseo marítimo de la playa de Atalaia, en Salinópolis, Pará (Brasil). Se realizaron dos visitas técnicas a cada establecimiento, con un intervalo de 30 días, utilizando una lista de verificación basada en las Resoluciones de la Dirección Colegiada (RDC) n.º 216/2004 y n.º 275 de la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA). Los aspectos evaluados se clasificaron en función de su conformidad, y los establecimientos se categorizaron, según los porcentajes de adecuación, en BUENO (76-100 %), REGULAR (51-75 %) o MALO (0-50 %). Tras el diagnóstico, se llevó a cabo una acción de formación en buenas prácticas dirigida a los propietarios y empleados de los establecimientos participantes. Los resultados mostraron que solo un restaurante (A) presentó un porcentaje medio total del 85,28 %, por lo que se clasificó como BUENO. Los demás se clasificaron como REGULAR (restaurantes B, E, G y H) y MALO (restaurantes C, D y F), lo que pone de manifiesto diferentes niveles de incumplimiento de las normas de higiene y salud entre los establecimientos evaluados. Los resultados indican la necesidad de introducir mejoras en las prácticas y

condiciones higiénico-sanitarias de los restaurantes evaluados, además de reforzar la importancia de llevar a cabo acciones continuas de orientación, formación del personal que manipula alimentos y seguimiento del cumplimiento de los requisitos sanitarios aplicables a los servicios de restauración.

Palabras clave: Seguridad Alimentaria. Servicios de Restauración. Buenas Prácticas. Condiciones Higiénico-Sanitarias. Restaurantes.



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución- NoComercial 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

INTRODUÇÃO

O turismo constitui uma atividade relevante para a dinâmica econômica de Salinópolis, município costeiro do estado do Pará, contribuindo para a geração de emprego, renda e demanda por diferentes serviços, entre os quais se destacam os estabelecimentos de alimentação. A intensificação do fluxo de visitantes em períodos de maior procura turística amplia o consumo de alimentos preparados e comercializados em restaurantes, bares e quiosques, tornando as condições higiênico-sanitárias desses estabelecimentos uma questão relevante para a segurança dos alimentos e a saúde dos consumidores (Costa, 2018).

Do ponto de vista econômico, o município conta com um comércio variado que depende direta e indiretamente da atividade turística, com a presença de bares, restaurantes, supermercados, entre outros estabelecimentos comerciais e de serviços (Souza, 2012).

Salinópolis destaca-se entre os destinos turísticos do Pará, apresentando aumento expressivo do fluxo de visitantes nos períodos de maior movimentação turística. Segundo dados da Prefeitura de Salinópolis (2024), o município recebe, em média, cerca de 300 mil visitantes no período indicado pela fonte como de maior fluxo turístico.

A Praia do Atalaia, localizada no município, constitui uma das áreas de maior concentração de atividades turísticas, reunindo meios de hospedagem, casas de veraneio, restaurantes e barracas destinadas ao atendimento da população local e dos visitantes (Prefeitura de Salinópolis, 2024).

Nesse contexto, o aumento da demanda por refeições prontas para consumo exige atenção às condições de produção, manipulação, armazenamento e distribuição dos alimentos. A qualidade em serviços de alimentação envolve diferentes dimensões, incluindo características

nutricionais e sensoriais, atendimento e, especialmente, aspectos relacionados à segurança e às condições higiênico-sanitárias dos alimentos oferecidos aos consumidores (Assis *et al.*, 2018).

A manutenção de condições higiênico-sanitárias adequadas requer o cumprimento dos requisitos estabelecidos pela legislação sanitária e a adoção sistemática de boas práticas durante as diferentes etapas de produção dos alimentos. A inadequação desses procedimentos pode favorecer a ocorrência de perigos capazes de comprometer a segurança dos produtos e aumentar o risco de doenças transmitidas por alimentos (Portugal *et al.*, 2015).

Os alimentos podem apresentar potenciais riscos à saúde, associados à presença de perigos biológicos, químicos e físicos ao longo das etapas de produção, armazenamento, manipulação e distribuição (Ferreira, 2023).

De acordo com a Norma ISO 22000, a segurança dos alimentos refere-se ao conceito de que o alimento não causará danos ao consumidor quando preparado ou consumido de acordo com o seu uso pretendido. E para garantir essa segurança, é fundamental seguir corretamente todas as etapas de produção, desde a seleção e classificação da matéria-prima até a elaboração do produto final, dando especial atenção às condições higiênico-sanitárias associados à presença de perigos biológicos, químicos e físicos ao longo das etapas de produção, armazenamento, manipulação e distribuição (Gonçalves; Carvalho, 2017).

Os alimentos quando preparados em condições higiênico-sanitárias inadequadas, podem comprometer a qualidade dos mesmos e causar problemas gastrointestinais aos consumidores. Além disso, acondicionamento de forma incorreta, ou manipulação sem os devidos cuidados, podem provocar problemas de contaminação de alimentos e toxinfecções alimentares aos indivíduos (Lima *et al.*, 2020; Assis *et al.*, 2018).

São várias as formas de contaminação dos alimentos, por isso, devem-se monitorar todas as etapas do processo, como manipulação, conservação, transporte, armazenamento, preparo e distribuição. Uma ferramenta comumente utilizada para verificação das etapas descritas é a Lista de Verificação, pertencente ao programa de qualidade Boas Práticas de Fabricação- BPF, que possibilita quantificar o grau de adequação vigente (Portugal *et al.*, 2015).

As Boas Práticas compreendem procedimentos destinados a assegurar condições adequadas de produção e manipulação dos alimentos, contribuindo para a prevenção de contaminações e para o fornecimento de produtos seguros aos consumidores (Brasil, 2002; Brasil, 2004).

Instrumentos legais como as Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária

(ANVISA), especialmente a RDC nº 275/2002 e nº 216/2004, estabelecem requisitos relacionados às boas práticas e constituem importantes referências regulatórias para avaliação das condições de produção e prestação de serviços de alimentação (Brasil, 2002; Brasil, 2004).

A avaliação das boas práticas abrange diferentes componentes dos serviços de alimentação, incluindo condições das edificações e instalações, equipamentos e utensílios, higiene e saúde dos manipuladores, armazenamento, produção, transporte e procedimentos relacionados à higienização (Germano; Germano, 2019). A análise integrada desses componentes permite identificar pontos críticos que podem comprometer a segurança dos alimentos e orientar medidas corretivas nos estabelecimentos avaliados (Germano; Germano, 2019; Silva Junior, 2008).

Entre os fatores associados às condições inadequadas em serviços de alimentação destacam-se deficiências de infraestrutura, conservação e higienização de equipamentos e utensílios, práticas inadequadas dos manipuladores e falhas relacionadas ao armazenamento e à produção dos alimentos. Esses fatores podem atuar isoladamente ou de forma combinada, favorecendo condições incompatíveis com os requisitos de segurança dos alimentos (Germano; Germano, 2019; Magalhães, 2017).

Apesar da importância econômica e turística dos serviços de alimentação localizados na Praia do Atalaia, o manuscrito identifica a necessidade de produzir um diagnóstico sistematizado das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos participantes, considerando diferentes dimensões das boas práticas. A obtenção dessas informações pode contribuir para a identificação das principais não conformidades e subsidiar ações de orientação e adequação sanitária direcionadas às características dos serviços avaliados.

Dessa forma, este estudo teve como avaliar as condições higiênico-sanitárias, de oito (08) restaurantes que produzem e comercializam alimentos na orla da Praia do Atalaia, em Salinópolis, Pará, Brasil com base nos requisitos de boas práticas estabelecidos pela legislação sanitária aplicável.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de caráter descritivo, desenvolvido em oito restaurantes localizados na orla da Praia do Atalaia, no município de Salinópolis, Pará, Brasil. O estudo foi realizado de Janeiro a Novembro de 2022.

Inicialmente, os responsáveis pelos restaurantes foram contatados por meio de carta convite para apresentação dos objetivos e procedimentos da pesquisa e solicitação de autorização para a realização das visitas técnica e aplicação da Lista de Verificação. Todos os responsáveis pelos estabelecimentos participantes assinaram termo de autorização para a realização dos procedimentos previstos no estudo.

Participaram do estudo oito restaurantes, identificados por códigos alfabéticos de A a H, com a finalidade de preservar a identificação dos estabelecimentos.

Inicialmente, foram coletadas informações destinadas à caracterização dos estabelecimentos, incluindo localização, área ocupada (m²), número de funcionários e número médio de clientes nos períodos de baixa e alta temporada. O nome fantasia foi coletado para fins de identificação durante a pesquisa, não sendo utilizado na apresentação dos resultados.

Para a avaliação das condições higiênico-sanitárias dos restaurantes, foram realizadas duas visitas técnicas em cada estabelecimento, com intervalo de 30 dias ~~para cada visita~~ entre as avaliações. (Brasil, 2004; Brasil, 2002).

Em cada visita, as condições higiênico-sanitárias foram avaliadas por meio de Lista de Verificação (checklist), elaborada com base nos requisitos sanitários aplicáveis aos serviços de alimentação, considerando a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 e a RDC nº 275/2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (Brasil, 2002; Brasil, 2004). Para fins de análise, os itens foram organizados nas dimensões: edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; e produção e transporte dos alimentos.

Os itens da Lista de Verificação foram classificados como: conformes (C), itens que atendem aos requisitos da resolução; não conforme (NC), itens que não atendem aos requisitos da resolução; e não aplicável (NA), itens que não se enquadram com a realidade dos estabelecimentos.

Para a quantificação do percentual de adequação, aos itens que obtiverem como resposta (“SIM”), foi atribuído o valor um (1). Para os itens que obtiverem como resposta NÃO, foi atribuído o valor zero (0). As respostas SIM foram somadas e em seguida calculadas a % de adequação. Para a realização deste cálculo, utilizou-se a equação 1, para cada item correspondente da Lista de Verificação.

$$X = \frac{\text{itens atendidos} \times 100}{\text{itens julgados}} \quad (1)$$

Onde:

Itens atendidos = número de respostas Sim

Itens julgados = número total de respostas (Sim e Não)

A partir do resultado do *Check-list*, os restaurantes foram classificados em três grupos, de acordo com os critérios de pontuação estabelecidos pela RDC nº275/2002, quanto à adequação dos itens avaliados: Grupo 1 – BOM, para estabelecimentos com 76 a 100% de adequação; Grupo 2 – REGULAR, para aqueles com 51 a 75% de adequação; e Grupo 3 – RUIM, para estabelecimentos com 0 a 50% de adequação (Brasil, 2002; Brasil, 2004).

Os dados obtidos por meio da Lista de Verificação foram quantificados em planilhas eletrônicas do Microsoft Excel e submetidos à análise descritiva, mediante cálculo de frequências e percentuais de adequação por estabelecimento e por dimensão avaliada.

Após a avaliação das condições higiênico-sanitárias, foi realizada uma ação educativa destinada aos proprietários e funcionários dos estabelecimentos participantes. O treinamento foi ministrado em três dias consecutivos, com duração de duas horas por dia, totalizando seis horas de capacitação.

O conteúdo programático contemplou Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA, técnicas práticas adequadas de higiene pessoal, higiene ~~da~~ durante a produção e manipulação dos alimentos, higienização de equipamentos e utensílios, conservação e armazenamento dos alimentos. ~~Após o~~ Ao término da capacitação, foram entregues certificados aos participantes. A atividade educativa foi realizada posteriormente às avaliações higiênico-sanitárias e não foi utilizada para composição dos percentuais de adequação apresentados neste estudo.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Resultado da Avaliação das Condições Higiênico-sanitárias dos Restaurantes

Os percentuais de adequação das condições higiênico-sanitária dos oito restaurantes, distribuídos segundo as dimensões avaliadas pela Lista de Verificação, são apresentados na Tabela 1.

Tabela 1. Percentuais de adequação das condições higiênico-sanitárias dos restaurantes avaliados da Praia do Atalaia, em Salinópolis, Pará

Restaurantes	Edificações e instalações (%)	Equipamentos, móveis e utensílios (%)	Manipuladores (%)	Produção e Transporte do alimento (%)	Média total (%)
A	76,68	85,71	78,57	100	85,28
B	40,50	57,14	71,42	66,66	58,93
C	30,37	33,33	50,00	33,33	36,75
D	20,25	33,33	42,85	20,00	29,10
E	67,08	66,66	57,14	60,00	62,72
F	46,83	71,42	64,28	21,21	50,93
G	48,10	76,19	64,28	21,21	52,44
H	46,83	76,19	64,28	21,21	52,18

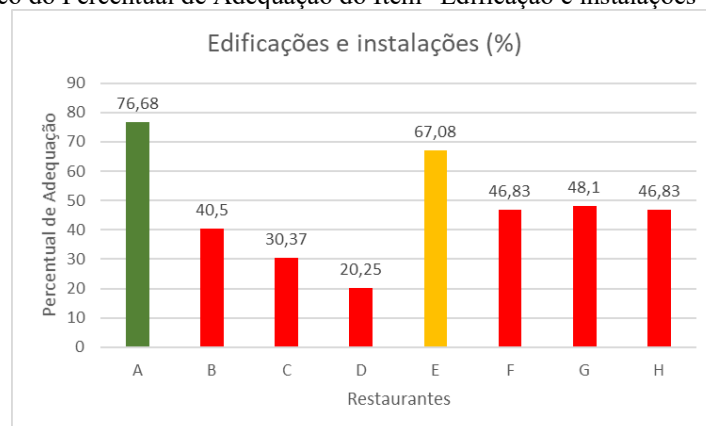
Fonte: elaborado pelos autores (2026).

Como pode-se observar na tabela, o restaurante A apresentou o maior percentual de adequações higiênico-sanitárias para todos os itens avaliados no programa de qualidade Boas Práticas de Fabricação, com média de 85,28 %. Todos os itens deste restaurante enquadraram o mesmo no Grupo I – BOM (76 a 100 % dos itens atendidos). Em contrapartida, o restaurante D apresentou a menor percentagem de adequações (média de 29,10 %), e todos os itens avaliados o enquadraram no Grupo III – RUIM (0 a 50 % dos itens atendidos).

Edificações e Instalações

Em relação a item “Edificações e instalações”, os maiores de adequações foram observados para o restaurante A, sendo classificado como BOM, como pode ser observado na Figura 1 (Gráfico do Percentual de Adequação do Item “Edificação e instalações” dos restaurantes).

Figura 1. Gráfico do Percentual de Adequação do Item “Edificação e instalações” dos restaurantes.



Fonte: elaborado pelos autores (2026).

Os demais estabelecimentos apresentaram este item classificado como REGULAR (restaurante E) e RUIM (restaurantes B, C, D, F, G e H). Os maiores problemas observados estão relacionados com as desconformidades nas portas, janelas, paredes e tetos dos restaurantes.

Portugal *et al.* (2015) avaliaram dez quiosques localizados em Vila Velha-ES e verificaram que o item “edificações e instalações” apresentou percentual de adequação bem abaixo dos observados na presente pesquisa, com valores variando de 13,33 a 26,66 %.

Outro ponto verificado nos restaurantes da Praia do Atalaia foi que a maioria, por serem construídos na praia e seguirem as recomendações da legislação ambiental, possuem as suas estruturas físicas de madeira. E de acordo com as resoluções vigentes do programa de qualidade BPF (Brasil, 2002; Brasil, 2004), essas estruturas devem ser de alvenaria, com lajotas nos pisos e paredes dos estabelecimentos até uma altura pré-estabelecida. Também foram observadas desconformidades nas instalações sanitárias em 80 % dos restaurantes, principalmente no que se refere às suas estruturas físicas e condições higiênico-sanitárias.

De acordo com Portugal *et al.* (2015) um dos pontos fundamentais para implementação das Boas Práticas de alimentos preparados é a adequação de edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios. Quando estas são projetadas adequadamente, facilitam a ordenação do fluxo de produção e evitam cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos, e contribuem para as operações de manutenção, limpeza e sanitização.

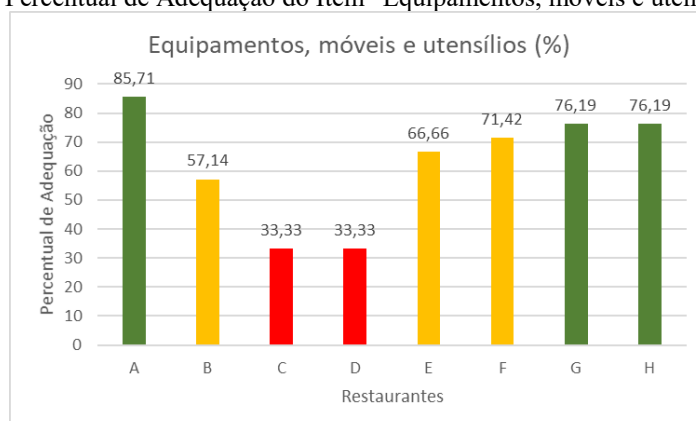
Equipamentos, Móveis e Utensílios

Em relação ao item “Equipamentos, móveis e utensílios”, somente 2 restaurantes (C e D) foram classificados como RUIM. Pode-se verificar que os equipamentos de refrigeração e congelamento dos alimentos estavam em seu perfeito estado de manutenção e funcionamento. No entanto, não estavam higienizados corretamente. Os restaurantes A, G e H foram os que obtiveram as melhores notas, classificados com BOM, enquanto que os restaurantes B, E e F foram classificados como REGULAR.

Outro ponto observado foi que os utensílios utilizados nos restaurantes são higienizados corretamente, porém não estão em perfeito estado de conservação, sendo necessário a troca de algumas panelas e utensílios utilizados para o preparo de alimentos e mistura de ingredientes.

A Figura 2 apresenta o Gráfico do Percentual de Adequação do Item “Equipamentos, móveis e utensílios”.

Figura 2. Gráfico do Percentual de Adequação do Item “Equipamentos, móveis e utensílios dos restaurantes.



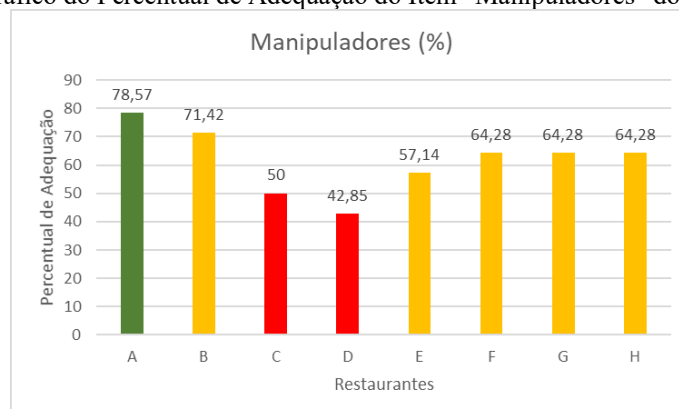
Fonte: elaborado pelos autores (2026).

Manipuladores

No que se refere ao item “Manipulador”, os restaurantes C e D, foram os que obtiveram as menores notas, sendo classificados como RUIM (50 % e 42,85 %, respectivamente). O restaurante A foi classificado com BOM (78,57 %), e os demais foram classificados como REGULAR (51 a 75% dos itens atendidos).

Na Figura 3 está o Gráfico do Percentual de Adequação do Item “Manipuladores”.

Figura 3. Gráfico do Percentual de Adequação do Item “Manipuladores” dos restaurantes.



Fonte: elaborado pelos autores (2026).

Os maiores problemas detectados foram relacionados com o uso inadequado dos uniformes e de equipamentos de proteção individual (EPI's), além dos hábitos higiênicos pessoais, incluindo principalmente a higiene das mãos, as quais não eram realizadas a cada troca de função, conforme preconiza a resolução atual. Observou-se que a maioria dos manipuladores/funcionários não possuem o hábito de fazer a higiene das mãos regularmente, e

principalmente após qualquer interrupção e nas trocas de atividades.

Pode-se verificar também que nenhum restaurante possuía sabonete antisséptico para a higienização das mãos e cartaz de orientação da lavagem correta das mãos, possuindo somente sabonete comum. Este fato pode evidenciar a ausência e/ou inadequado conhecimento sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos, como preconiza a resolução vigente.

Conforme estabelecido na RDC nº 216 (Brasil, 2004), é imprescindível que os manipuladores de alimentos sigam diretrizes específicas em relação à higiene pessoal. Isso inclui a necessidade de manter as mãos limpas por meio de uma adequada higienização, garantindo a remoção de sujidades e microrganismos potencialmente prejudiciais.

Barreiro *et al.* (2022) avaliaram pontos de venda de alimentos na orla ~~da praia da~~ de uma praia em Santos/SP, e relataram que 61,11 % dos manipuladores não realizavam o procedimento correto de higienização das mãos, a qual era realizada em um pano que também era utilizado para a limpeza do local ou no próprio traje. Nascimento; Chiradia (2007) também avaliaram restaurantes nas praias de Camburi e Curva da Jurema, em Vitória, Espírito Santo, e também detectaram irregularidades no que se refere à higiene dos manipuladores.

Ao avaliar restaurantes/quiosques na praia de Vila Velha-ES, Portugal *et al.* (2015) constataram que o item “manipulador” teve média de 33,33% de adequação em todos os estabelecimentos.

A convergência desses achados demonstra que práticas relacionadas à higiene dos manipuladores permanecem como componente relevante na avaliação de serviços de alimentação em ambientes turísticos. Entretanto, o risco sanitário não deve ser atribuído exclusivamente ao manipulador, uma vez que resulta da interação entre práticas individuais, infraestrutura, equipamentos, organização do processo produtivo e condições de armazenamento.

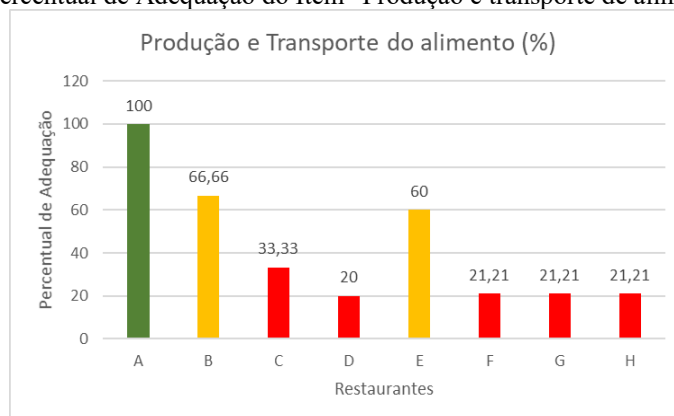
Produção e Transporte dos Alimentos

Em relação ao item “Produção e transporte de alimentos”, o restaurante A foi classificado como BOM, com 100% dos itens atendidos, estando totalmente de acordo com o programa de qualidade BPF. Em contrapartida, cinco restaurantes (C, D, F, G e H) foram classificados como RUIM, com percentual de adequação abaixo de 50 % em relação ao programa BPF. Nestes estabelecimentos, o armazenamento dos alimentos de origem animal e vegetal estavam em desacordo com a resolução vigente, estando acondicionados de forma incorreta, o que pode causar

problemas com contaminações cruzadas.

Na Figura 4 está o Gráfico do Percentual de Adequação do Item “Produção e transporte de alimentos”.

Figura 4. Gráfico do Percentual de Adequação do Item “Produção e transporte de alimentos” dos restaurantes.



Fonte: elaborado pelos autores (2026).

Também que alguns foram observados alimentos ~~que se encontravam~~ armazenados em refrigeradores e armários não estavam sem acondicionadamente ~~em embalagens~~ adequados ou em embalagens sem condições satisfatórias integridades, podendo contribuir também para a contaminação microbiana e diminuição de sua vida útil. Fato similar também foi observado por Ferreira (2023) ao avaliar quiosques e restaurantes na Praia de Boa Viagem, em Recife.

De acordo com Lima; Oliveira; Andrade (2020), o armazenamento dos alimentos é uma questão de grande relevância, uma vez que, quando o mesmo é realizado de forma inadequada, pode contribuir para sua deterioração, favorecendo a proliferação de microrganismos e aumentando o risco de contaminação.

Ao comparar as médias totais dos itens do programa de qualidade BPF, dos oito restaurantes, pode-se dizer que o restaurante A foi o que obteve a melhor média, sendo classificado assim como BOM, com percentual de 85,28 %, enquanto que o restaurante D, foi classificado como RUIM, com percentual de adequação de 29,10 %

Capacitação de Proprietários e Funcionários

Após a conclusão das avaliações higiênico-sanitárias, foi realizada uma ação educativa com proprietários e funcionários dos oito estabelecimentos participantes. A capacitação ocorreu durante em três dias consecutivos, totalizando seis horas, e foi disponibilizado uma cartilha

contendo temas como Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA, técnicas adequadas de higiene pessoal, higiene da produção/elaboração de alimentos, higienização de equipamentos e utensílios, e conservação e armazenamento de alimentos.

A capacitação oferecida aos proprietários e funcionários dos restaurantes foi bastante proveitosa e, de acordo com os participantes, muitos tópicos que foram abordados no treinamento são fundamentais para a melhoria na qualidade dos produtos preparados e oferecidos nos estabelecimentos. Além disso, o treinamento sobre práticas adequadas de higiene pessoal e de produção de alimentos, quando abordados de forma simples e prática, se torna mais fácil de assimilar. Ressaltou-se a importância de todos os manipuladores terem consciência da responsabilidade de produzir alimentos em condições seguras para o consumo humano.

De acordo com os participantes do treinamento, órgãos competentes oferecem poucos treinamentos sobre estes assuntos no município. De forma similar, Portugal *et al.* (2015) também ofereceram treinamentos em restaurantes na praia de Vila Velha-ES e constataram que nenhum dos quiosques avaliados realizava os treinamentos e capacitação dos manipuladores.

Segundo Pagotto *et al.* (2018), é de suma importância a realização de treinamentos constantes em locais de serviços de alimentação, uma vez que o treinamento posto em prática possibilita a minimização dos riscos de contaminação dos alimentos, a formação e capacitação de corretos hábitos de higiene no local de trabalho. Para o melhor planejamento destes treinamentos é fundamental realizar uma avaliação de conhecimento, atitudes e práticas dos manipuladores.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A avaliação das condições higiênico-sanitárias dos oito restaurantes localizados na Orla da Praia do Atalaia, em Salinópolis, demonstrou que apenas um estabelecimento apresentou percentual global de adequação compatível com a classificação BOM. Os demais apresentaram diferentes níveis de não conformidade em relação aos requisitos sanitários avaliados, evidenciando a necessidade de adequações nas condições e práticas relacionadas à produção de alimentos.

As principais fragilidades identificadas envolveram aspectos relacionados às estruturas físicas dos restaurantes, deficiência quanto à manipulação de alimentos, problemas na produção, preparação e armazenamento dos produtos, falta de investimento para melhorias no setor, além

da falta de informações básicas de educação sanitária dos funcionários, evidenciam tal afirmação. Todos esses aspectos em conjunto, podem comprometer a saúde dos consumidores e alertam a comunidade para a importância de execução de melhorias no setor.

Os achados reforçam a importância de ações contínuas de orientação, capacitação e acompanhamento das boas práticas nos serviços de alimentação, envolvendo proprietários, responsáveis técnicos e manipuladores. A atuação articulada entre os estabelecimentos e os órgãos responsáveis pelo controle sanitário pode contribuir para a identificação e correção de não conformidades e para o aprimoramento das condições de produção e manipulação dos alimentos.

REFERÊNCIAS

ASSIS, G. O. S., *et al.* (2018) Adequação das Boas Práticas de manipulação na execução de contratos de comodato em uma unidade de alimentação e nutrição no município do Rio de Janeiro. **Revista Uningá**. 51(3),15-21.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2002.

COSTA, M. R. F. **Geoeecologia das paisagens: bases para o planejamento ambiental do Município de Salinópolis - Pa**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso. Faculdade de Geografia, da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará.

FERREIRA, S. L. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos do comércio ambulante na praia de Boa Viagem – Recife/PE**. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso, Bacharelado em Nutrição. Faculdade Pernambucana de Saúde. 2023.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6º Edição, 2019.

GONÇALVES, I. C.; CARVALHO, T. C. **Perfil microbiológico de amostras alimentares analisadas em laboratório**. Goiânia: Universidade Federal de Goiás, 2017.

LIMA, N. R. S.; OLIVEIRA, S. D. P.; ANDRADE, S. P. Condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de espetinho da praia de Boa Viagem, Recife-PE. **Higiene alimentar**, v. 34, n. 290, p. 01–05, 2020.

MAGALHÃES, J. A. *et al.* Comércio ambulante de alimentos: condições higiênico-sanitárias nos pontos de venda no município de Umuarama, Paraná, Brasil. **Arquivos de Ciências**

Veterinárias e Zoologia da UNIPAR, v. 19, n. 3, 4 abr. 2017.

NASCIMENTO G. A., CHIRADIA A. C. N. Levantamento das condições sanitárias dos quiosques das praias de Camburi e Curva da Jurema, da cidade de Vitória, Espírito Santo. **Higiene alimentar**, 2007; 21(152):18-24.

PAGOTTO, H. Z.; ESPÍNDULA, L. G.; VITÓRIA, A. G.; MACHADO, M. C. M. M.; SÃO JOSÉ, J. F. B. Nível de conhecimento, atitudes e práticas dos manipuladores de alimentos em serviços de alimentação. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 13, n. 1, p. 293-305, 2018.

PORTUGAL, A. S. B.; IULIANELLO, J. M.; GOLTARA, M. C. A. B.; MEDEIROS, L. S.; SÃO JOSÉ, J. F. B.; SILVA, E. M. M. Condições higiênico-sanitárias em quiosques de praia em Vila Velha-ES. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 4, p. 845-856, 2015.

SILVA JÚNIOR E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6ª ed. São Paulo: Varela; 2008.

SOUZA, G. B. N. de. **Uso do solo da Ilha do Atalaia no Município de Salinópolis (PA): desafios para o reordenamento territorial**. Belém: UFPA, 2012.