

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS EM DOIS
SUPERMERCADOS NOS MUNICÍPIO DE CUIABÁ E VÁRZEA GRANDE-MT

Jhonatan Rodrigo Silva FREITAS¹

Helton Matos FERNANDES²

Aline Emyly Pereira ANDRADE³

Amanda Cristina da Silva CUNHA⁴

Julia Marques Gomes da SILVA⁵

Marisa Luzia HACKENHAAR⁶

¹Discente do curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG), ORCID:0009-0001-1471-4114

²Discente do curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG), ORCID: 0009-0008-1517-662x

³Discente do curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG), ORCID: 0009-0002-3521-6998

⁴Discente do curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG), ORCID: 0009-0009-7102-9955

⁵Discente do curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG), ORCID: 0009-0004-6588-1547

⁶Mestre em Biociências. Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG). E-mail: marisa.luzia@univag.edu.br ORCID: 0009-0005-9125-9273

RESUMO

Introdução: O grande avanço do setor supermercadista varejista tem se destacado principalmente como fonte de aquisição de produtos alimentícios, desempenhando um papel importante na qualidade e segurança desses produtos. Devido a esse significativo avanço, surge a necessidade de um controle rigoroso por parte das autoridades fiscalizadoras, visando verificar os padrões estabelecidos pela legislação. **Objetivo:** Logo, o objetivo deste trabalho foi analisar as condições higiênico sanitárias dos supermercados nos municípios de Cuiabá e Várzea Grande, MT, Brasil. **Materiais e Métodos:** Trata-se de um estudo transversal com abordagem quantitativa onde decorreu o uso do *checklist* da RDC 275/2002 referente à avaliação das condições higiênico sanitárias. Os supermercados foram selecionados por conveniência, no período de março a maio de 2024, pelos idealizadores do projeto. Os responsáveis pelos estabelecimentos foram informados sobre a pesquisa e solicitada a autorização para a realização da mesma. Para a tabulação dos dados, utilizou-se o programa Microsoft Office Excel®, ano 2016, onde a análise estatística empregada dirigiu-se para a descritiva através de porcentagem para verificar as conformidades e não conformidades dos supermercados pesquisados. **Resultados:** Após a análise dos *checklists* aplicado nos supermercados, os principais percentuais de não conformidades foram dos blocos de edificações, variando entre 45,8% a 47,2%, equipamento, móveis e utensílios 33,3% a 38,1%, manipuladores 28,6% a 57,1% e por fim do bloco de documentação com percentual de 40% em ambas as lojas. **Conclusão:** Os supermercados avaliados apresentaram importantes não conformidades higiênico-sanitárias e foram classificados como grupo 2 (regular) segundo a RDC 275/2002, indicando condições aquém do ideal. A presença do nutricionista é fundamental para garantir a segurança alimentar, com orientações preventivas e supervisão dos manipuladores.

Palavras-Chaves: Supermercados; higiênicos sanitárias; *Checklist*.

ABSTRACT

Introduction: The significant advancement of the retail supermarket sector has stood out primarily as a source of food product acquisition, playing an important role in the quality and safety of these products. Due to this considerable growth, the need arises for strict control by regulatory authorities to verify compliance with the standards established by legislation. **Objective:** Thus, the objective of this study was to analyze the hygienic and sanitary conditions of supermarkets in the municipalities of Cuiabá and Várzea Grande, MT, Brazil. **Materials and Methods:** This is a cross-sectional study with a quantitative approach, using the checklist from RDC 275/2002 regarding the evaluation of hygienic and sanitary conditions. Supermarkets were selected by convenience from March to May 2024 by the project organizers. The establishments' managers were informed about the research, and authorization for its implementation was requested. For data tabulation, Microsoft Office Excel® (2016 version) was used, and the statistical analysis employed was descriptive, using percentages to assess the conformities and non-conformities of the surveyed supermarkets. **Results:** After analyzing the checklists applied to the supermarkets, the main percentages of non-conformities were observed in the building block, ranging from 45.8% to 47.2%; equipment, furniture, and utensils, from 33.3% to 38.1%; handlers, from 28.6% to 57.1%; and finally, the documentation block, with a percentage of 40% in both stores. **Conclusion:** The evaluated supermarkets presented significant hygienic and sanitary non-conformities and were classified as Group 2 (regular) according to RDC 275/2002, indicating suboptimal conditions. The presence of a nutritionist is essential to ensure food safety, providing preventive guidance and supervising handlers.

Keywords: Supermarkets; Sanitary Hygiene; Checklist.

INTRODUÇÃO

O grande avanço do setor supermercadista tem se destacado principalmente como fonte de aquisição de produtos alimentícios, desempenhando um papel importante na qualidade e segurança desses produtos. Devido a esse significativo avanço, surge a necessidade de um controle rigoroso por parte das autoridades fiscalizadoras, visando atender aos padrões estabelecidos pela legislação. Além disso, os próprios consumidores também elevaram suas expectativas, buscando não apenas produtos nas prateleiras, mas também um serviço de maior qualidade e segurança alimentar (Mota *et al.* 2019).

Nesta perspectiva, a alimentação é um fator extremamente importante na promoção e proteção da saúde de todos. No entanto, se os alimentos forem consumidos de forma inadequada e insegura, podem causar diversas doenças. Neste sentido, a atenção às condições higiênico sanitárias é essencial para controlar a contaminação, evitando problemas de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), devido ao consumo e, por fim, preservar a saúde e o bem-estar dos consumidores (Faria, 2016).

Assim, para otimizar o controle das condições higiênico sanitárias, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que tem por objetivo garantir a qualidade dos alimentos que são ofertados para a população através de leis que propõem realizar o controle sanitário da produção e comercialização dos produtos e serviços prestados à fiscalização sanitária (Silva, 2021).

Neste contexto, foi criada a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 de 2004 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e a RDC nº 275 de 2002 pela Diretoria Colegiada da ANVISA, que dispõe do regulamento técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e lista de verificação das boas práticas de fabricação. Estas resoluções da diretoria colegiada têm como o propósito garantir o avanço da melhoria do controle higiênico-sanitário, sempre com o objetivo de melhorar continuamente com as ações de controle no setor alimentar e visando proteger a saúde da população através da implantação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) (ANVISA, 2002; Silva, 2021).

Como os supermercados são a fonte principal para a aquisição de produtos alimentícios, sabemos que os alimentos são de extrema importância para os seres humanos, e que a má qualidade dos alimentos e as condições higiênico sanitárias não adequadas são fatores que resultam em riscos à saúde como as DTHA. Desta forma, o grau de atendimento às boas práticas nos estabelece parâmetros preventivos de segurança alimentar evitando assim quaisquer tipos de contaminação (Santos, 2018).

Diante do exposto, é de imprescindível importância que o estabelecimento possua ações de fiscalização com métodos desenvolvidos, por exemplo, o manual de boas práticas e POPs, além do cumprimento das normas estabelecidas através da descrição de operações específicas que deve ser realizada, principalmente com os requisitos higiênicos sanitários que visam garantir que os alimentos não contenham riscos à saúde do consumidor (São Paulo, 2013).

Logo, o objetivo deste trabalho foi analisar as condições higiênico sanitárias em dois supermercados nos municípios de Cuiabá e Várzea Grande, MT, Brasil.

MATERIAIS E MÉTODOS

O estudo foi conduzido em dois supermercados varejistas localizados nos municípios de Cuiabá e Várzea Grande - MT, ambos com a presença de nutricionistas em suas equipes. Trata-se de uma pesquisa descritiva, com abordagem quantitativa, visando a avaliação das condições higiênico-sanitárias desses estabelecimentos. Para a coleta de dados, foi utilizado o *checklist* da RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da ANVISA, que dispõe sobre os procedimentos operacionais padronizados aplicáveis aos serviços de alimentação e o controle das condições higiênico-sanitárias. Para análise, o *checklist* dispõe de três respostas sendo SIM (S), NÃO (N) e NÃO SE APLICA (NA), os itens que se encaixam na última resposta não foram analisados. A classificação foi realizada com base no percentual de números atendidos, sendo grupo 1 (bom) 76% a 100%, grupo (regular) 51% a 75% e grupo 3 (ruim) 0% a 50%.

Os supermercados selecionados para o estudo foram escolhidos por conveniência, considerando a disponibilidade e facilidade de acesso para a aplicação do *checklist* de boas práticas, no período de março a maio de 2024. A escolha dos estabelecimentos foi realizada pelos idealizadores do projeto, que buscaram assegurar que os locais selecionados atendessem aos critérios estabelecidos para a pesquisa. Os responsáveis pelos supermercados foram previamente informados sobre os objetivos do estudo e foi solicitada a devida autorização para a realização das verificações *in loco*.

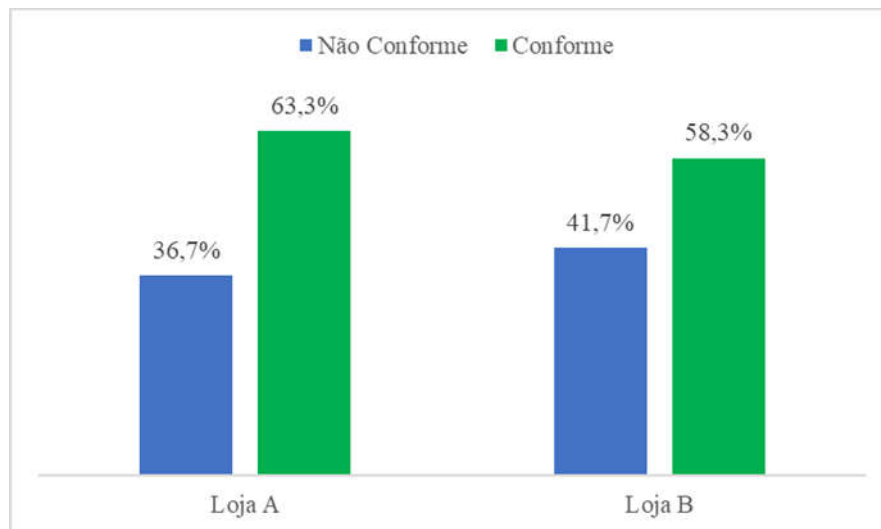
Foram excluídos da pesquisa supermercados dos municípios de Várzea Grande e Cuiabá que apresentavam dificuldades para a verificação por não condizer com os critérios avaliados, como aqueles cujas estruturas não eram similares, tais como açougues, padarias e rotisseries. Essa exclusão visou garantir a homogeneidade dos dados coletados e a comparabilidade entre os estabelecimentos.

Para a tabulação dos dados coletados, foi utilizado o software Microsoft Office Excel®, ano 2016. A análise estatística empregada consistiu na utilização de métodos descritivos, com o cálculo de porcentagens para avaliar a conformidade e não conformidade dos itens analisados nos supermercados estudados.

RESULTADOS

Foram avaliadas duas unidades de supermercados denominados loja A e loja B nos municípios de Várzea Grande e Cuiabá no período de junho/2024, onde aplicou-se a lista de checagem estabelecida pela RDC 275/2002 da ANVISA, após a tabulação dos dados verificou-se que a loja A apresentou 43,8% de não conformidade enquanto a loja B mostrou 47,9%. Segundo os parâmetros da RDC 275/2002, ambas foram classificadas no grupo 2 que preconiza um percentual de 51% a 75% dos itens conforme mostra a Figura 1.

Figura 1. Apresenta a classificação dos estabelecimentos de acordo com os itens em conformidade e não conformidade.



Fonte: Os autores, 2024.

A Tabela 1 apresenta os resultados obtidos na análise das não conformidades dos blocos de edificações e instalações, equipamentos móveis e utensílios e manipuladores.

Tabela 1. Mostra a distribuição das não conformidades por blocos.

Blocos avaliados	Loja A		Loja B	
	N	%	N	%
Edificação e instalações	33	45,8	34	47,2
Equipamentos, móveis e utensílios	7	33,3	8	38,1
Manipuladores	4	28,6	8	57,1
Produção e transporte	1	5,9	2	11,8
Documentação	6	40,0	6	40,0

Fonte: Os autores, 2024.

No bloco edificações e instalações, os itens que apresentaram maior percentual de não conformidades total na loja A, 45,8%, distribuídos entre os quesitos piso, tetos, paredes e portas, 24,2%, instalações sanitárias e vestiários, 27,3%, ventilação e climatização, 9,1%, e higienização das instalações, 12,1%, abastecimento de água, 9,1%, e manejo de resíduo, 3,0%, enquanto na loja B, 47,2%, piso, tetos, paredes e portas, 20,6%, instalações sanitárias e vestiários, 20,6%, ventilação e climatização, 11,8%, higienização das instalações, 8,8%, abastecimento de água, 17,6%, e manejo de resíduo, 5,9%.

Referente ao bloco equipamentos, móveis e utensílios, a loja A apresentou 33,3% de não conformidade distribuídos entre equipamentos 42,9% e higienização dos equipamentos 57,1%, enquanto a loja B 38,1%, equipamentos 37,5%, utensílios 12,5% e higienização dos equipamentos 50,0%.

Ainda sobre a tabela 1, o bloco de manipuladores na loja A obteve 28,6% de não conformidade sendo eles subdividido em vestuário 50,0% e hábitos higiênicos 50,0%, já na loja B 57,1%, vestuário 25%, hábitos higiênicos 37,5% e programa de capacitação dos manipuladores e supervisão 37,5%.

Conforme demonstrado na tabela 1, o bloco de documentação tanto na loja A quanto na loja B apresentou 40,0% de não conformidade, sendo elas divididas em manual de boas práticas 16,7% e POPs 83,3%.

Os resultados referentes ao bloco de produção e transporte de alimentos não foram discutidos neste estudo, pois apresentaram altos percentuais de conformidade. Assim, a análise concentrou-se nos blocos com maior número de não conformidades, buscando abordar e discutir as principais falhas observadas.

DISCUSSÃO

Após a avaliação dos dois supermercados, localizados nos municípios de Cuiabá e Várzea Grande, no estado de Mato Grosso, foram encontrados 36,7% de não conformidade na loja A e 41,7% na loja B. Silva (2019), avaliou um supermercado na cidade de Palmas-TO, obteve um resultado de 38,6% de não conformidade, sendo semelhante ao desta pesquisa. Em contrapartida, estudo desenvolvido por Araújo (2019) em supermercado denominado de H na região metropolitana de Recife- PE, encontrou resultado superior, com 88,4% de não conformidades. Estes resultados podem estar relacionados a diferentes estratégias de trabalho realizadas no escopo das ações da Vigilância Sanitária (VISA), que são executadas de maneiras diferentes nos estados ou por ineficiência de gestão e acompanhamento na adoção das boas práticas nos estabelecimentos que comercializam alimentos.

Os resultados obtidos indicam uma taxa de não conformidades relacionadas a edificações e instalações semelhantes entre as lojas, com 45,8% na loja A e 47,2% na loja B. Os percentuais apresentados pelas lojas do item pisos, tetos, paredes e portas são próximos, com percentuais entre 20% a 24% de não conformidades. Em ambas as lojas, foram encontrados pisos, tetos, paredes e portas em condições inadequadas, e as portas externas careciam de barreiras eficazes contra vetores e outros animais. Esses achados são consistentes com o estudo de Silva (2019), que relatou 41,8% de não conformidades nesse bloco, destacando que os pisos desgastados dificultavam a higienização adequada e favoreciam a proliferação de microrganismos e insetos. Além dos pisos, relata também teto apresentando abertura e portas desgastadas, facilitando a entrada de pragas e vetores.

As não conformidades nas instalações sanitárias e vestiários foram o item de maior ocorrência na loja A, com uma taxa de 27,3%, enquanto a loja B apresentou um percentual menor, de 20,6%. Segundo estudo realizado por Santos (2018) que avaliou 19 supermercados na região metropolitana de Curitiba-PR, foram encontrados altos níveis de irregularidades em sanitários e vestiários exclusivos de funcionários, com índices de não conformidade de 64,6%. Esses resultados demonstram que existe uma certa frequência de não conformidades sobre esse item nos supermercados, porém uma das não conformidades citadas são a falta de pia com sabonete líquido, produto antissépticos e papel toalha em 84,21% dos sanitários destinados aos funcionários, porém no estudo presente ambas as lojas apresentaram conformidades nesse aspecto.

Ainda sobre o bloco de edificações e instalações, as lojas A e loja B apresentaram 9,1% e 11,8%, respectivamente, de não conformidades nos requisitos de ventilação e

climatização, com problemas similares. Ambas as lojas apresentaram falhas em garantir conforto térmico, filtros inadequados e sem registros periódicos dos procedimentos de limpeza. De acordo com os resultados obtidos por Almeida *et al.* (2019) ao analisar 13 supermercados do município de São Bento do Una-PE, constatou que a média de não conformidades do bloco de edificações e instalações foi 58,5% e relatou também que 46,2% dos supermercados apresentavam falhas na em garantir renovação de ar pela ventilação, resultado que assemelha ao presente estudo.

O quesito de higienização das instalações apresentou 12,1% de não conformidade na loja A e 8,8% na loja B, ambas as lojas apresentaram um mesmo erro no que envolve a identificação e o armazenamento dos produtos de higienização, pois em ambas as lojas foram identificados que produtos como detergente neutro ficavam dentro dos setores, no início do estudo realizado por Vieira *et al.* (2020) que avaliou um supermercado no município de Patos-PB, o item de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios apresentou 35,4% de não conformidade, este estudo também apresentou a mesma falha sobre a falta de identificação nos produtos saneantes, de acordo com Brasil (2004), os produtos saneantes utilizados devem ser produtos regularizados pelo Ministério da Saúde ou com a frase “Produto notificado na Anvisa/MS”. Esses produtos também devem ser identificados corretamente e não ser armazenados juntos com produto alimentício a fim de evitar uma contaminação química.

No abastecimento de água na loja A teve 9,1% de não conformidades e a loja B 17,6%, quando comparados, observa-se que a loja A teve um percentual menor, porém ambas possuem um grave erro envolvendo o estado de conservação dos encanamentos, e a loja B não tinha uma frequência apropriada da higienização do reservatório de água, quando comparado ao estudo de Mota *et al.* (2019) que avaliou um supermercado da região metropolitana do Cariri no Ceará, obteve um resultado superior de 45,5%, mostrou que em seu supermercado de estudo também não havia uma frequência adequada de higienização e nem uma adequada higienização, tais erros também são encontrados no presente estudo, ambos os resultados não se assemelha com os achados por Araújo (2019) que ao analisar tal item em um dos supermercados do estudo denominado de A, obteve 100% de conformidades.

Em relação ao manejo de resíduos, ambas as lojas tiveram valores semelhantes de não conformidade na qual a Loja A obteve 3,0% e a loja B 5,9%, e em ambas as lojas cursaram com erros semelhantes, como por exemplo, na retirada frequente dos resíduos dos setores de manipulação, esses achados são inferiores quando comparado aos achados por Mota *et al.* (2019) e Silva (2021) no município de Pombal-PB que evidenciou 66,7% de não conformidade, na qual apresentam erros semelhantes no que se refere à retirada dos resíduos e

separação. Quando não realizado da maneira e frequência correta, os resíduos produzidos pelos setores de manipulação podem se tornar grandes focos de contaminação dentro e fora dos supermercados, e o ideal é que seja realizada a retirada frequente e deixá-los armazenados em local adequado.

Na avaliação do bloco de equipamentos, móveis e utensílios, a loja B apresentou maior percentual de não conformidades, porém, ambas tiveram percentuais entre 33,3% a 38,1%. As duas lojas apresentaram armazenamento inadequado dos utensílios de higienização. Esse resultado corrobora com os achados por Silva (2019), que ao analisar o bloco de equipamentos, móveis e utensílios de um supermercado da cidade de Palmas-TO que apresentou 42,8% de não conformidade, foi identificado que os utensílios como: escova, pano de chão (tal utensílio não deve ser utilizado segundo a Brasil (2004), rodo, vassoura, etc., estavam em local inapropriado, apresentando assim ponto de contaminação.

Estes achados discordam da pesquisa feita por Araújo (2019), que identificaram na região metropolitana de Recife-PE um índice de 100% de não conformidade, um dos principais fatores citados que contribuíram para esse resultado foi a ausência de auxiliares de serviços gerais, o que fez com que a higienização do local fosse realizada pelos próprios colaboradores dos setores.

Essa situação pode estar relacionada à falta de treinamento adequado dos funcionários, a carência de utensílios adequados para a limpeza e até mesmo à ausência de produtos de higienização corretos. Segundo Brasil (2004), as instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições adequadas de higiene e sanitização, as operações de limpeza e desinfecção devem ser realizadas regularmente por funcionários devidamente treinados, assegurando a realização desses procedimentos e reduzindo os riscos de contaminação dos alimentos.

No que diz respeito sobre higienização de equipamentos e maquinários, a loja A apresentou 57,1% de não conformidade, enquanto a loja B apresentou 50,0%. As principais falhas identificadas foram a falta de produtos adequados para higienização dos setores de manipulação e o uso incorreto na diluição dos mesmos. Apesar de haver equipamentos para diluição correta de produtos como detergente neutro e cloro, os colaboradores aplicavam-nos diretamente nas superfícies, sem diluição adequada. Isso resultou em falta de produtos de higienização e evidenciou a ausência de treinamentos dos funcionários, com maior frequência de erros na padaria, açougue, peixaria e rotisseria. Em contrapartida, os resultados encontrados na pesquisa Santos (2018) que avaliou supermercados na cidade de Curitiba-PR, quando foi observada a frequência inadequada de limpeza contribuindo para um alto índice de

irregularidades, com 36,8% nas áreas de padaria e rotisseria e 47,4% no setor de açougue, sendo estes achados semelhantes a este estudo.

Conforme Silva (2021), um dos supermercados do município de Pombal-PB analisados apresentou 26,3% de não conformidade nesse bloco, a higienização era realizada ao final do expediente, porém não seguia os POPs. Como resultado, os colaboradores não conseguiam realizar a higienização de forma padronizada. Esses achados são insatisfatórios quando comparados com os resultados do presente estudo, onde as lojas A e B seguem corretamente o POP de higienização dos setores, realizam os procedimentos com a frequência adequada e registram todas as operações em planilhas ao término da higienização, garantindo o controle e monitoramento eficaz.

Esses dados reforçam a importância de uma rotina de higienização mais rigorosa e bem estruturada para minimizar os riscos e garantir a segurança alimentar nos diferentes setores.

O bloco de manipuladores apresentou discrepâncias de não conformidade entre as lojas, a Loja A obteve 28,6%, enquanto a Loja B 57,1%. Em ambas as lojas, foram identificados problemas como mau estado dos uniformes, uso de adornos, falta de higiene pessoal e ausência de cartazes orientativos. Além disso, a Loja B registrou 37,5% de não conformidade no programa de capacitação e supervisão, evidenciando assim a causa dos erros observados. Esse resultado se assemelha com os achados por Silva (2021), que ao analisar o supermercado denominado de MERC3 obteve 50,0% de não conformidade no bloco de manipuladores que apresentou inconformidades em relação aos maus hábitos de higienização das mãos e não usavam o uniforme completo e em boas condições de cor branca.

Nos achados de Carvalho *et al.* (2023), foi observado que os maiores índices de não conformidades estavam nos supermercados C 37,5% e D 62,5%, na qual foi observado uma deficiência na capacitação dos manipuladores e a falta de cartazes orientativos. E com esses achados só deixa mais evidente a necessidade de capacitação dos manipuladores, utilização de POPs nos diferentes setores e uma maior supervisão em relação ao vestuário dos manipuladores.

Ao analisar o bloco de documentação em ambas as lojas, revelou 40,0% de não conformidades, devido principalmente ao descumprimento do manual de boas práticas de fabricação e à ausência de alguns POPs, como por exemplo o POP de manutenção preventiva e calibração de equipamentos. Esse percentual é inferior ao de Mota *et al.* (2019), que encontrou 100% de não conformidade em seu estudo, onde faltavam essas ferramentas, além disso, o responsável desconhecia a obrigatoriedade do mesmo, e ao de Santos (2018),

com 80,5% de não conformidade, evidenciando a omissão de documentos exigidos pela legislação sanitária vigente da época, o que representa um risco à saúde do consumidor. O cumprimento e o preenchimento correto dessas ferramentas devem ser realizados conforme a execução das atividades, com o objetivo de garantir uma segurança alimentar mais eficaz ao consumidor.

CONCLUSÃO

Conclui-se que os dois estabelecimentos apresentaram não conformidades extremamente relevantes, pois quando se trata de alimentos, espera-se que as condições higiênico sanitárias sejam próximas das ideais, realidade que está aquém nestes estabelecimentos. Ambos os supermercados foram classificados no grupo 2 (regular) de itens atendidos pela Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

As principais irregularidades foram observadas na documentação e nas edificações, especialmente em pisos, tetos, paredes e instalações sanitárias, possivelmente devido a estruturas antigas e falta de manutenção. A loja B também se destacou pela alta taxa de não conformidades sobre manipuladores, evidenciando a necessidade de treinamentos mais eficazes para garantir a segurança alimentar e reduzir riscos de contaminação.

A presença do nutricionista capacitado e atualizado em supermercados é essencial para assegurar a segurança e a qualidade dos alimentos, por meio da orientação e supervisão dos manipuladores e do cumprimento das normas sanitárias. Este profissional atua preventivamente, reduzindo o risco de doenças alimentares e garantindo um ambiente seguro para todos. Recomenda-se a realização de novos estudos em supermercados, visando atualizar dados sobre condições higiênico-sanitárias e embasar políticas mais eficazes para a melhoria da segurança alimentar e à promoção de melhores condições de higiene para a população.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, T. J. de O.; FRANQUE, M. P.; LIMA, C. L. de; ALMEIDA, T. V. de O.; ASSIS, A. S. de. Perfil higienicossanitário e físico-estrutural de supermercados da cidade de São Bento do Una, Agreste de Pernambuco, Brasil. **Medicina Veterinária (UFRPE)**, Recife, v.13, n.4 (out-dez), p.629-636, 2019. Disponível em: <https://core.ac.uk/display/327167411>. Acesso em: 10 nov. 2024.

ARAÚJO, V.J.D. **Avaliação higiênico - sanitária de estabelecimentos varejistas de alimentos da região metropolitana de Recife-PE**. 2019. 39 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Medicina Veterinária) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2019. disponível em: <https://repository.ufrpe.br/handle/123456789/2014>. Acesso em: 8 Set. 2024.

BRASIL -**RDC no 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 05 Out. 2024.

BRASIL -**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. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_r ep.pdf. Acesso em: 1 Set. 2024.

CARVALHO, A. C. T.; BOFF, V. A.; SILVA, J. M. **Avaliação higiênico-sanitária de supermercados da cidade de Montenegro - RS**. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Montenegro, 2023. Disponível em: <https://dx.doi.org/10.37885/221211533>. Acesso em: 10 nov. 2024.

FARIA, D. B. **Contaminação cruzada durante o fatiamento de produto cárneo pronto para o consumo: foco em Listeria monocytogenes**. 2016. São Paulo-SP. 62f. Dissertação de (Mestrado em Ciência dos Alimentos). Universidade de São Paulo. Faculdade de Ciências Farmacêuticas. disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/314e/483af6c130f199656c57bd92c9684e93253a.pdf>. Acesso em: 15 Set 2024.

MOTA, M. L. S.; MOTA, M. P. S.; MORI, E. AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM UM SUPERMERCADO DO CARIRI CEARENSE. **Revista E-Ciência**, [S.L.], v. 7, n. 2, p. 17-22, 15 fev. 2020. **Revista E-Ciência**. disponível em: https://www.researchgate.net/publication/339822652_AVALIACAO_DAS_BOAS_PRATICAS_EM_UM_SUPERMERCADO_DO_CARIRI_CEARENSE. Acesso em: 28 Out. 2024.

SANTOS, D. M. **Diagnóstico situacional da adesão às boas práticas higiênicas em supermercados de um município da região metropolitana de Curitiba-PR**. 2018. 67 f. Trabalho de Conclusão de Residência (Especialização em Saúde da Família) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2018. disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/328069539.pdf>. Acesso em: 22 Set 2024.

SÃO PAULO. **Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013**. Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. SÃO

PAULO - SP, 2013. Disponível em: https://cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf. Acesso em: 29 Set 2024.

SILVA, B. L. A. T. **Aplicabilidade das boas práticas em serviços de alimentação - supermercados no município de Pombal-PB**. 2021. 57 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal de Campina Grande, Pombal, 2021. disponível em: <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8/riufcg/19666>. Acesso em: 1 Set. 2024.

SILVA, T. Q.D. **Verificação da implementação das boas práticas de fabricação (BPF) em um supermercado de Palmas-TO**. 2019. 94 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal do Tocantins, Palmas, 2019. disponível em: <https://umbu.uft.edu.br/handle/11612/3178>. Acesso em: 2 Set. 2024.

VIEIRA, F. J. A.; PEREIRA, M. S.; SANTOS, E. N.; SOUSA, C. P.; DINIZ, K. M. A. Importância da implantação das boas práticas de manipulação em um supermercado no Município de Patos-PB. **Revista Brasileira de Gestão Ambiental, Brasileira de Gestão Ambiental** (Pombal, PB), Paraíba, v.14, n1 (jan-mar), p.49-53. 2020. Disponível em: <https://www.gvaa.com.br/revista/index.php/RBGA/article/view/7627/7209>. Acesso em: 10 Nov. 2024.