

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

FERNANDA PEROTI APOLI

**CONDIÇÕES HIGIÊNICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS EM
RESTAURANTES DO TIPO *SELF-SERVICE* NO MUNICÍPIO DE ITAQUI-RS.**

Itaqui

2015

FERNANDA PEROTI APOLI

**CONDIÇÕES HIGIÊNICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS EM
RESTAURANTES DO TIPO *SELF-SERVICE* NO MUNICÍPIO DE ITAQUI-RS.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Pampa, como requisito parcial para obtenção do Título de Bacharel em Nutrição.

Orientador (a): Prof^a Cintia dos Santos Moser

Coorientador (a): Prof^aDr^a Cássia Regina Nespolo

Itaqui

2015

Ficha catalográfica elaborada automaticamente com os dados fornecidos pelo(a) autor(a) através do Módulo de Biblioteca do Sistema GURI (Gestão Unificada de Recursos Institucionais) .

Apoli, Fernanda Peroti

Condições higiênicas na produção de alimentos em restaurantes do tipo self-service no município de Itaqui-RS / Fernanda Peroti Apoli.

31 p.

A643c Trabalho de Conclusão de Curso(Graduação)-- Universidade Federal do Pampa, BACHARELADO EM NUTRIÇÃO, 2015.

"Orientação: Cintia dos Santos Moser".

1. Serviços de alimentação. 2. Lista de verificação. 3. Boas práticas de manipulação. I. Título.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente eu agradeço aos meus pais, por quem tenho muita admiração por todas as oportunidades que me proporcionaram, pelo apoio e por não poupar esforços para me educar e oferecer as condições necessárias para que eu estudasse e nunca deixando me faltar nada.

Aos professores do curso de Nutrição, que me transmitiram conhecimentos valiosos e a minha ex-colega Ida Rita Bastos Finger que me auxiliou na coleta de dados, pela qual tenho muita admiração.

A minha orientadora Cintia dos Santos Moser pelas orientações que possibilitaram a finalização desta etapa e por todo apoio recebido, os meus sinceros agradecimentos.

Para terminar não poderia deixar de agradecer a Deus, que me permitiu chegar até aqui, bem como, pelo tamanho presente de ser graduada em um curso superior que tanto sonhei.

Sumário

Resumo.....	7
Abstract	7
Introdução.....	8
Material e métodos.....	10
Resultados.....	11
Discussão.....	13
Conclusão	18
Referências.....	19
Apêndices	23
Anexo	25

**Condições higiênicas na produção de alimentos em restaurantes do tipo *self-service*
no município de Itaqui-RS.**

**Hygienic conditions in food production in self-service restaurants in the city of
Itaqui-RS.**

Higiene na produção de alimentos

Fernanda Peroti APOLI – Universidade Federal do Pampa - Discente

Cintia dos Santos MOSER – Bacharela em Nutrição pela Universidade Federal
do Pampa - Coordenador

Cássia Regina NESPOLO – Doutora Universidade Federal do Rio Grande do
Sul - Docente colaborador

**Condições higiênicas na produção de alimentos em restaurantes do tipo *self-service*
no município de Itaqui-RS.**

**Hygienic conditions in food production in self-service restaurants in the city of
Itaqui-RS.**

Resumo

O objetivo deste estudo foi verificar as condições higiênicas de restaurantes do tipo *self-service* na cidade de Itaqui/RS. Trata-se de um estudo descritivo observacional realizada através da aplicação da lista de verificação de Boas Práticas da Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009 da Secretaria de Saúde do estado do Rio Grande do Sul. Foram avaliados quatro restaurantes e nenhum dos restaurantes foi classificado como Bom quanto à condição higiênica. A categoria Exposição ao Consumo do Alimento Preparado foi a que apresentou um número maior de restaurantes conformes. Destacam-se as categorias Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; Manipuladores; Responsabilidade; e Documentação e Registro como as categorias com maiores percentuais de não conformidades. Os resultados demonstram que é imprescindível que estes restaurantes revejam os procedimentos de higiene e executem de forma efetiva as boas práticas nas rotinas de produção e distribuição de alimentos.

Palavras-chave: Serviços de alimentação, Lista de verificação, Boas práticas de manipulação.

Abstract

The objective of this study was to check the hygienic conditions of self-service restaurants in the city of Itaqui/RS. This is a descriptive observational study through the application of the checklist of Portaria 78/09-RS (governmental Law). No one of the restaurants was rated as Good hygienic condition. The category of Exposure to Food Prepared for Consumption presented a larger number of conformity restaurants. The categories Hygiene Installations, Equipment, Furniture and Fixtures; Handlers; Responsibility; and Documentation and Record were the categories with the highest percentage of non-conformity. The results show that it is necessary that these restaurants review hygiene procedures and perform effectively the good practices in routine of production and distribution of food.

Key-words: Food Services, Checklist, Good manipulation practices.

Introdução

A alimentação é um fator de extrema importância para a saúde do ser humano, uma vez que deve suprir suas necessidades básicas de nutrientes, em quantidades adequadas para cada indivíduo e ser de boa qualidade higiênico-sanitária.¹

Atualmente, as pessoas têm menos tempo para preparar suas refeições no lar, devido ao estilo de vida que levam, com isso, a procura por restaurantes tem aumentado. Com esta grande procura, os estabelecimentos produtores de alimentos vêm crescendo. No entanto, em alguns casos, esse crescimento não é acompanhado de ações efetivas que almejam a segurança dos alimentos, o que pode acarretar em um aumento de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).²⁻³

No Brasil, foram registrados 8857 surtos de DTAs no período de 2000 a abril de 2013, e foi na região Sul onde houve o maior número de notificações (38,9%). Na maioria dos casos o agente etiológico é desconhecido e os alimentos mais envolvidos são os alimentos mistos e com ovos. O local de maior ocorrência de surtos ainda é a própria residência das pessoas, mas o restaurante aparece logo após, em segundo lugar.⁴

Para que se possa atingir um padrão de qualidade higiênico-sanitária na produção de alimentos, a implementação do programa de Boas Práticas é de extrema importância, visto que é composto por um conjunto de normas e princípios para o manuseio adequado de alimentos, que abrange desde a recepção das matérias-primas até seu produto final. O programa tem como principal objetivo garantir a integridade dos alimentos e da saúde do consumidor.⁵ As Boas Práticas quando empregadas corretamente auxiliam na redução de contaminação microbiológica em alimentos, o que contribui para a produção de alimentos seguros.⁶

Apesar da importância da adoção das Boas Práticas na maioria dos restaurantes sua aplicação é deficiente ou inexistente, contribuindo para falhas na higienização de utensílios, instalações e equipamentos, ou na distribuição, pré-preparo e preparo de alimentos, os quais podem ser submetidos a temperaturas inadequadas. Ainda, manipuladores que não adotam as Boas Práticas na produção de alimentos, podem ser fonte de contaminação por microrganismos.⁷

Em setembro de 2004 entrou em vigência no Brasil a resolução RDC nº 216, do Ministério da Saúde, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Tal regulamento dispõe de uma ferramenta que nos permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênicas de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. As categorias avaliadas são relativas a instalações, edificações e saneamento; equipamentos; sanitização; produção; embalagem e rotulagem; controle de qualidade. Esta avaliação inicial permite levantar conformidades ou não conformidades e, a partir dos dados coletados, buscar reduzir riscos físicos, químicos e biológicos, que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor.⁸⁻⁹

A alimentação em restaurante vem aumentando no município de Itaqui-RS nos últimos anos com o aumento da população universitária vinda de fora da cidade. Ocorreu um aumento do número de restaurantes, bem como do número de serviços prestados pelos estabelecimentos já existentes. Assim, há necessidade de conhecer a situação dos serviços de alimentação quanto as Boas Práticas na produção de alimentos.

O presente estudo tem como objetivo verificar as condições higiênicas de restaurantes do tipo *self-service* na cidade de Itaqui/RS.

Material e métodos

Tratou-se de um estudo observacional descritivo. O objeto de estudo da pesquisa foram restaurantes do tipo *self-service* da cidade de Itaqui-RS. A partir do levantamento junto à Vigilância Sanitária do município sobre os restaurantes do tipo *self-service* que funcionam ao meio dia, foi avaliada a possibilidade da realização desta pesquisa em todos os estabelecimentos. A coleta de dados consistiu em uma visita em cada restaurante para observação do processo de produção e distribuição de alimentos e aplicação de uma lista de verificação em boas práticas. As visitas foram sempre realizadas por duas alunas do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pampa, previamente capacitadas para a realização da pesquisa.

A realização da pesquisa deu-se através da aplicação da lista de verificação da Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, que considera a resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, a qual dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas em serviços de alimentação. Esta lista contempla 12 grupos: (1) Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; (2) Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; (3) Controle Integrado de Pragas; (4) Abastecimento de Água; (5) Manejo de Resíduos; (6) Manipuladores; (7) Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens; (8) Preparação do Alimento; (9) Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado; (10) Exposição ao Consumo do Alimento Preparado; (11) Documentação e Registro; (12) Responsabilidade.¹⁰ A lista de verificação totalizou 149 itens avaliados em: conforme (os itens que atenderam a lista de verificação), não conforme (aqueles itens que não atenderam a lista de verificação), não aplicável (quando o item não atendeu à realidade do local) e não observado (quando não foi possível realizar a verificação do processo).

A classificação dos estabelecimentos foi determinada segundo a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, a partir da porcentagem de adequações do local: grupo 1- Bom (76 a 100% de adequação), grupo 2 - Regular (51 a 75% de adequação) e grupo 3 - Deficiente (0 a 50% de adequação).¹¹ A cada restaurante avaliado foi atribuída uma letra, a fim de manter o sigilo dos mesmos.

Os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Office Excel 2007, para verificação da porcentagem de adequação geral dos restaurantes avaliados e por categoria da lista de verificação.

Resultados

O levantamento junto à Vigilância Sanitária indicou um total de seis restaurantes que se encaixavam no critério de inclusão. Destes, foram estudados quatro restaurantes, os quais aceitaram participar e assinaram o termo de participação para a presente pesquisa. Os quatro restaurantes são de pequeno porte e estão localizados no centro da cidade, contam com um quadro de dois a três funcionários envolvidos no preparo dos alimentos, em média, e servem de 50 a 150 almoços por dia. Os proprietários são os próprios gerentes dos restaurantes, e nenhum dos estabelecimentos estudados conta com um profissional nutricionista.

A porcentagem de adequação higiênica geral dos restaurantes avaliados, quanto aos itens da lista de verificação da Portaria nº 78/2009, variou de 41,28 a 60,36%, de acordo com a Figura 1. Portanto, observa-se que nenhum dos restaurantes pode ser classificado como Bom quanto às condições higiênicas. Apenas um restaurante encontra-se na classificação Deficiente e os demais encontram-se na mesma classificação, Regular.

A fim de obter um bom diagnóstico dos problemas encontrados através da aplicação da lista de verificação da Portaria nº 78/2009 é de grande importância analisar as categorias separadamente.

Analisando a categoria Exposição ao Consumo do Alimento Preparado, a porcentagem de adequação variou de 66,57 a 87,5%. A maioria dos restaurantes foram classificados como Bom em relação a essa categoria, somente um restaurante foi classificado como Regular [Tabela 1].

Na categoria Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios, a porcentagem de adequação variou de 50 a 78,57%, no entanto apenas um restaurante pode ser classificado como Bom. Já, na categoria Abastecimento de Água a porcentagem de adequação variou de 50 a 100%, sendo que os dois restaurantes que foram classificados como Bom obtiveram percentual máximo de adequação nesta categoria [Figura 2].

Os restaurantes avaliados apresentaram grande variação nas porcentagens de adequação em relação às categorias Controle Integrado de Pragas e Manejo de Resíduos. No controle integrado de pragas houve uma variação de 0 a 85,71%, no entanto, apenas um restaurante foi classificado como Bom. Na categoria de Manejo de Resíduos a variação de porcentagem de adequação foi de 0 a 100%. Sendo que dois restaurantes se destacaram com classificação Bom e outros dois restaurantes apresentaram classificação Deficiente no manejo de seus resíduos [Tabela 1]. Na Figura 2, pode ser observada a porcentagem de adequação por categoria de verificação de cada restaurante (A, B, C e D).

Em relação à categoria Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado, como pode ser observado na Tabela 1, somente um restaurante conta com esse serviço,

tendo sua classificação Deficiente. Nos demais restaurantes não se aplicou essa categoria, pois não havia transporte de alimentos.

Verificou-se que nenhum restaurante foi classificado como Bom nas categorias Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; Manipuladores; Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens; e Preparo do Alimento. Analisando as porcentagens em relação a Manipuladores, esta variou de 28,57 a 61,54%. A porcentagem de adequação de Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens variou de 33,33 a 70%. A porcentagem de adequação da categoria Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios variou de 33,33 a 57,14%. E na categoria Preparo do Alimento, houve variação na porcentagem de adequação de 47,06 a 70,59%. Na Figura 3, pode ser observada a porcentagem de adequação que cada restaurante (A, B, C e D) obteve nestas categorias.

Nas categorias Responsabilidade, Documentação e Registro todos os restaurantes estudados apresentaram 0% de adequação, sendo então classificados como Deficiente. Isso se deve ao fato de não haver nenhum documento ou registro que possa comprovar as ações de Boas Práticas nos restaurantes [Tabela 1].

Discussão

Quanto a porcentagem de adequação higiênica geral, um trabalho realizado por Rocha et al. (12), também em restaurantes do tipo *self-service*, mostrou resultados semelhantes do presente estudo, onde a maioria (94,1%) dos estabelecimentos não teve adequação higiênica satisfatória. Porém, diferentemente do presente estudo, um dos restaurantes foi classificado como Bom, sendo o único que possui nutricionista no seu quadro de funcionários. Nas Unidades de alimentação e nutrição (UAN), a qualidade do

alimento está associada a aspectos nutricionais e sensoriais dos mesmos, além da segurança do ponto de vista higiênico-sanitário. Um dos principais objetivos em uma UAN é oferecer refeições seguras no ponto de vista higiênico sanitário, visto que as unidades produtoras de alimentos são um dos principais locais onde ocorrem surtos de DTAs. Sendo assim, nota-se a importância da atuação do nutricionista em UAN, de fora que este possa garantir a qualidade e a segurança dos alimentos não apresentando contaminação nem causando surtos de DTAs.¹³

Ao analisarmos separadamente a adequação higiênica dos restaurantes por categoria de verificação, a categoria Exposição ao Consumo do Alimento Preparado foi a que apresentou o maior número de restaurantes classificados como Bom. Resultado semelhante foi encontrado por Mello et al. (14), onde todas UANs estavam adequadas quanto à área de distribuição das refeições, com boas condições de higiene e ausência de ornamentos que representassem fontes de contaminação aos alimentos. O fato da categoria de Exposição ao alimento preparado ter apresentado maior porcentagem de adequação mostrou que os gestores dos restaurantes têm uma maior preocupação com a aparência do local frequentado pelos clientes. No entanto, é indispensável que estes revejam os procedimentos de higiene e executem de forma efetiva as boas práticas nas rotinas não somente na distribuição, mas também em todas as etapas da produção dos alimentos.

Dentre os restaurantes estudados, em relação à categoria Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios, 25% estavam adequadas, resultados diferentes dos apresentados por Couto et al. (15) e São José et al. (16) que encontraram 78% e 76% de adequação para essa categoria. Algumas não conformidades encontradas pelos autores nos restaurantes foram semelhantes às encontradas neste estudo, onde todos os restaurantes apresentaram portas e/ou janelas sem proteção facilitando a

entrada de vetores; nas instalações sanitárias e na área de produção dos alimentos não existem avisos sobre o correto procedimento de lavagem de mãos. A utilização de equipamentos e utensílios em bom estado de conservação em locais que produzem refeições também é importante, pois previne a contaminação dos alimentos por microrganismos, uma vez que estes quando em mal estado não permitem a correta higienização tornam-se fontes de contaminação cruzada.

Em relação à categoria Abastecimento de água, nos estudos realizados por Mello et al. (14), Saccol (17) e Souza et al. (18) nenhuma unidade apresentou uso de fonte alternativa de água, assim como no presente estudo. Mello et al. (14), apresentou classificação Bom para os restaurantes avaliados em relação a esta categoria, sendo diferente do presente estudo, que a inexistência de registro de higienização periódica do reservatório de água foi encontrado como não conformidade. Portanto, a falta desses registros compromete a qualidade da água, mesmo sendo de uma fonte segura para consumo, pois não está livre de contaminação cruzada através dos reservatórios.

Na categoria Controle de Pragas 50% dos restaurantes apresentou Deficiente, sendo esses resultados diferentes nos estudos de Mello et al. (14), onde as UANs apresentaram classificação Bom. Mariano et al. (19), Akutsu et al. (20) e Genta et al. (9), também encontraram elevada conformidade nesta categoria. O Controle de Pragas é um item importante em UANs, segundo Finger (21) a presença de pragas representa risco de transmissão de doenças, foco de disseminação de micro-organismos e sujidades.

Em relação à categoria Manejo de Resíduos, em estudos realizados por Mello et al. (14), Quintiliano et al. (22) e São José et al. (16) foram encontradas não conformidades semelhantes as deste estudo, onde a maioria das UANs não possuíam

todos os coletores de resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos dotados de tampas acionadas sem contato manual, identificados, íntegros, em número suficiente e com uso adequado. Um bom manejo de resíduos garante melhores condições de saúde para os consumidores, evitando a contaminação e proliferação de microrganismos, também contribui diretamente no controle de pragas, uma vez que resíduos servem de abrigo e alimento para estas.

Na categoria Manipuladores, todos os restaurantes estudados apresentaram inadequações. Os manipuladores apresentaram uso de adornos, cabelos desprotegidos, sem uso do uniforme ou, quando apresentavam, não estavam adequados para o tipo de serviço. Os calçados utilizados não são apropriados para a área de preparação de alimentos, ou seja, não estavam dotados de boa apresentação. Em um estudo feito por Mello et al. (14), também 100% dos restaurantes apresentaram inadequação nesta categoria, onde, assim como neste estudo, todas as UANs apresentaram carência de capacitação periódica sobre temas pertinentes exigidos pela legislação sanitária.

Em relação à Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios, a taxa de não conformidades em um dos locais avaliados por Genta et al. (9) foi de 75%, semelhante a do presente estudo. Estando entre as não conformidades mais preocupantes a inexistência de limpeza periódica das caixas de gordura, e os panos de limpeza e esponjas que não são higienizados corretamente após o uso. Podendo então, as inadequações encontradas comprometerem diretamente a qualidade higiênica dos alimentos preparados.

Diferente das inadequações referentes à categoria Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios que requer recursos financeiros, as inadequações apresentadas na categoria Manipuladores, bem como aquelas referentes à categoria

Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios podem ser facilmente corrigidas com a capacitação e treinamento periódico dos manipuladores. A capacitação e o treinamento possibilita ao manipulador adquirir hábitos que possam garantir a manipulação segura de alimentos e que entendam a importância do correto manuseio dos alimentos e da adoção de técnicas de manipulação para reduzir ao máximo os riscos de contaminação. Estudos como de Berto (23) mostraram que ao implementar as Boas Práticas em um estabelecimento comercial produtor de alimentos, a categoria Manipuladores passou de 0% para 66,67% de conformidade, salientando que a capacitação e o treinamento possibilitam ao manipulador adquirir hábitos que possam garantir a manipulação segura de alimentos.

As categorias que apresentaram os piores índices de adequação neste estudo foram Documentação e Registro e Responsabilidade. A legislação brasileira e a Portaria nº 78/2009 tornam obrigatório, para os serviços de alimentação, a existência dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que são procedimentos escritos de forma objetiva, e que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos. (RDC, nº 216).¹⁰⁻⁸ Os quatro POPs que são obrigatórios em uma UAN são: Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis; Controle integrado de Vetores e Pragas Urbanas; Higienização do Reservatório; Higiene e Saúde dos Manipuladores. Na categoria Documentação e Registro os autores encontraram as mesmas inconformidades do presente estudo. Apesar de possuírem registro Silva & Oliveira (24) também observaram que 40% dos restaurantes analisados, não possuíam POP documentados, mostrando descaso com as Boas Práticas.

Na categoria Responsabilidade, em um estudo realizado por Akutsu et al. (20), pelo menos 10% das unidades avaliadas obtiveram 70% de adequação, mostrando-se

diferente dos resultados apresentados neste estudo. Outro estudo realizado por Mello et al. (14), constatou que na categoria Responsabilidade, todas as UANs possuíam responsável técnico com comprovação de atualização sobre boas práticas para serviços de alimentação. Neste estudo nenhum dos restaurantes apresentou responsável técnico, o que pode indicar um problema local, por não haver fiscalização nos restaurantes.

Conclusão

As condições higiênicas dos estabelecimentos de alimentação e nutrição estão diretamente relacionadas com a forma de preparação e de controle dos processos de produção. Analisando os resultados obtidos, onde três restaurantes foram classificados como Regular e um restaurante foi classificado como Deficiente, pode-se comprovar a extrema necessidade de modificações de diversos processos que envolvem a produção de alimentos dos restaurantes que integram este estudo. Dentre as não conformidades encontradas, a capacitação e o treinamento dos manipuladores, assim como a realização de controles e registros dos processos são as mais preocupantes, pois são indispensáveis aos serviços de alimentação. Uma vez que foi constatada ausência destes controles e registros nos restaurantes que participaram deste estudo, verifica-se a falta de monitoramento de órgãos fiscalizadores para por efetivamente em vigor a legislação vigente. Para os serviços de alimentação, adotar às Boas Práticas é fundamental para garantir procedimentos de produção de refeições seguros e ter um produto final de alta qualidade.

Referências

1. GERMANO, M.I.S. Treinamento de Manipuladores de Alimentos: fator de segurança alimentar e promoção de saúde. São Paulo: Varela, 2003. 165 p.
2. WORLD HEALTH ORGANIZATION – WHO. Foodborne diseases, emerging. Factsheet. n. 130. January, 2009. Disponível em: <<http://www.who.int/en/>> Acessado em: 27 de outubro de 2014.
3. CHAPMAN, B. et al. Assessment of Food Safety Practices of Food Service Food Handlers (Risk Assessment Data): Testing a Communication Intervention (Evaluation of Tools). Journal of Food Protection, v. 73, n. 6, p. 1101-1107, 2010.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em saúde, 2013. Disponível em: <<http://foodsafetybrazil.com/surtos-alimentares-no-brasil-dados-atualizados-em-2013/>> Acesso em: 30 de outubro de 2014.
5. NASCIMENTO. G.A. et al. BPF, boas práticas de fabricação: uma revisão. Hig. Aliment., São Paulo, v. 21, n. 148, p. 24-30, 2007.
6. ROSSI, C. Condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais do tipo *self-service* de Belo Horizonte - MG. Belo Horizonte: UFMG, 2006. Disponível em: <<http://www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/handle/1843/MBSA-6WGNL9>> Acessado em: 27 de outubro de 2014.
7. MESSIAS, G. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes do tipo *self service* e do conhecimento dos manipuladores de alimentos quanto a segurança do alimento na cidade do Rio de Janeiro, RJ. Revista eletrônica Novo Enfoque. 2013. v. 17. n. 17. p. 73-88.

8. BRASIL. Resolução RDC nº 216, 15 setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Diário Oficial da União, 16 de setembro de 2004.
9. GENTA, T.; MAURÍCIO, A.; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de *check-list* aplicados em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. Maringá, v. 27, n. 2, p. 151-156, 2005.
10. RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria n. 78 de 28 de janeiro de 2009. Aprova a lista de verificação em boas práticas para serviços de alimentação, aprova normas para cursos de capacitação em boas práticas para serviços de alimentação e dá outras providências. Diário Oficial [do] Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 30 jan. 2009. p. 35.
11. BRASIL. Resolução 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, 06 de nov. 2002.
12. ROCHA, B.; BATISTA, L.; BORGES, B.; PAIVA, A. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e da temperatura das refeições servidas em restaurantes comerciais do tipo self-service. Perquirere. Patos de Minas: UNIPAM, n. 7. vol. 1: 30-40, ago. 2010.
13. CAVALLI, S. B.; SALAY, E. Segurança do Alimento e Recursos Humanos: estudo exploratório em restaurantes comerciais dos municípios de Campinas, SP e Porto Alegre, RS. HigieneAlimentar, v. 18, n. 126, 2001. p. 29-35.

14. MELLO, J. F.; SCHNEIDER, S.; LIMA, M. S.; FRAZZON, J.; COSTA, M. Avaliação de higiene e das boas práticas em UAN. *Alim. Nutr. Braz. J. Food Nutr.*, v. 24, n.2, abr./jun. 2013.
15. COUTO, S.R.M. et al. Diagnóstico higiênico-sanitário de uma unidade hoteleira de produção de refeições coletivas. *Hig. Aliment.*, v.19, n.31, p.15-18, 2005.
16. SÃO JOSÉ, J.F.B.; COELHO, A.I.M.; FERREIRA, K.R. Avaliação das boas práticas em unidade de alimentação e nutrição no município de Contagem-MG. *Alim. Nutr.*, Araraquara, v.22, n.3, p.479-487, 2011.
17. SACCOL, A.L.F. Sistematização de ferramentas de apoio para boas práticas em serviços de alimentação. 2007. 192f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal de Santa Maria, Rio Grande do Sul, 2007.
18. SOUZA, M.S.; MEDEIROS, L.B.; SACCOL, A.L.F. Implantação das boas práticas em UAN. *Alim. Nutr. = Braz. J. Food Nutr.*, Araraquara, v.24, n.2, p. xx-xx, abr./jun. 2013.
19. MARIANO, C.G.; MOURA, P.N. Avaliação das boas práticas de fabricação em unidade produtora de refeições (UPR) auto-gestão do interior do Estado de São Paulo. *Rev. Salus-Guarapuava*, v.2, n.2, p.73-81, 2008.
20. AKUTSU, R.C. et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. *Rev. Nutr. PUCCAMP*, v.18, n. 3, p.419-427, 2005.
21. FINGER, I.; Condições higiênicas do comércio ambulante de alimentos de Itaqui-rs. Universidade Federal do Pampa. 2015.

22. QUINTILIANO, C.R. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em restaurantes, com aplicação de ficha de inspeção baseada na legislação federal, RDC 216/2004. Hig. Aliment., v.22, n.160, p.25-30, 2008.
23. BERTO, J.A. Implementação das boas práticas higiênicas e de procedimentos operacionais padronizados em um supermercado no município de Pinhais – PR. 2008. 52f. Monografia (Pós – Graduação em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal) - Universidade Castelo Branco, Paraná. 2008.
24. SILVA, C.B.; OLIVEIRA, A.B.A. Avaliação da qualidade higiênico-sanitária em restaurantes indicados por guia de estabelecimentos da cidade de Porto Alegre. Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr., v.34, n.3, p.109-123, 2009.

Apêndices

Tabelas e figuras

Tabela 1. Classificações dos restaurantes por categorias de acordo conforme a Portaria nº 78/2009.

Categoria de verificação	Restaurantes por categoria		
	BOM	REGULAR	DEFICIÊNTE
Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	B	C, D	A
Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	-	B	A, C, D
Controle Integrado de Pragas	B	C	A, D
Abastecimento de Água	A, B	C	D
Manejo de Resíduos	A, D	-	B, C
Manipuladores	-	C	A, B, D
Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens	-	B, C, D	A
Preparo do Alimento	-	B, C, D	A
Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado	-	-	B
Exposição ao Consumo do Alimento Preparado	A, C, D	B	-
Documentação e Registro	-	-	A, B, C, D
Responsabilidade	-	-	A, B, C, D

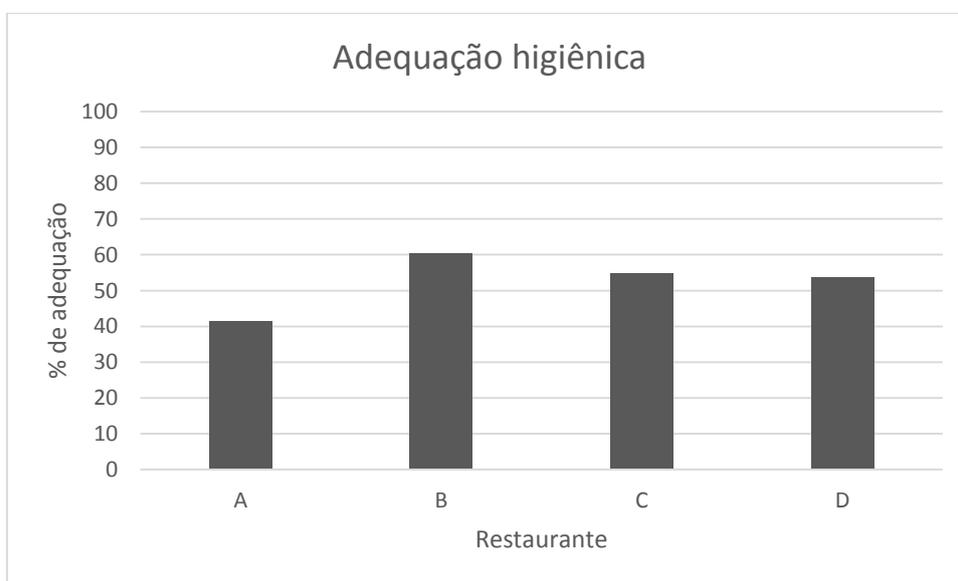


Figura 1. Porcentagem de adequação higiênica de restaurantes do tipo *self-service* conforme Portaria nº 78/2009, Itaquí-RS.

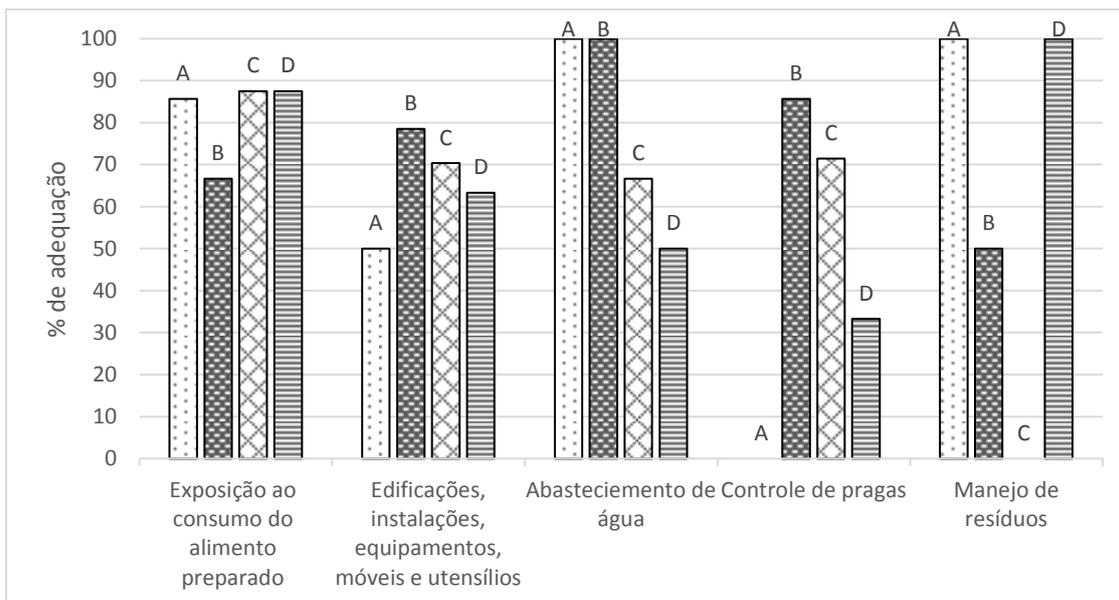


Figura 2. Porcentagem de adequação de restaurantes do tipo *self-service* de acordo com as categorias de Exposição ao Consumo do Alimento Preparado, Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios, Abastecimento de Água, Controle de Pragas e Manejo de Resíduos.

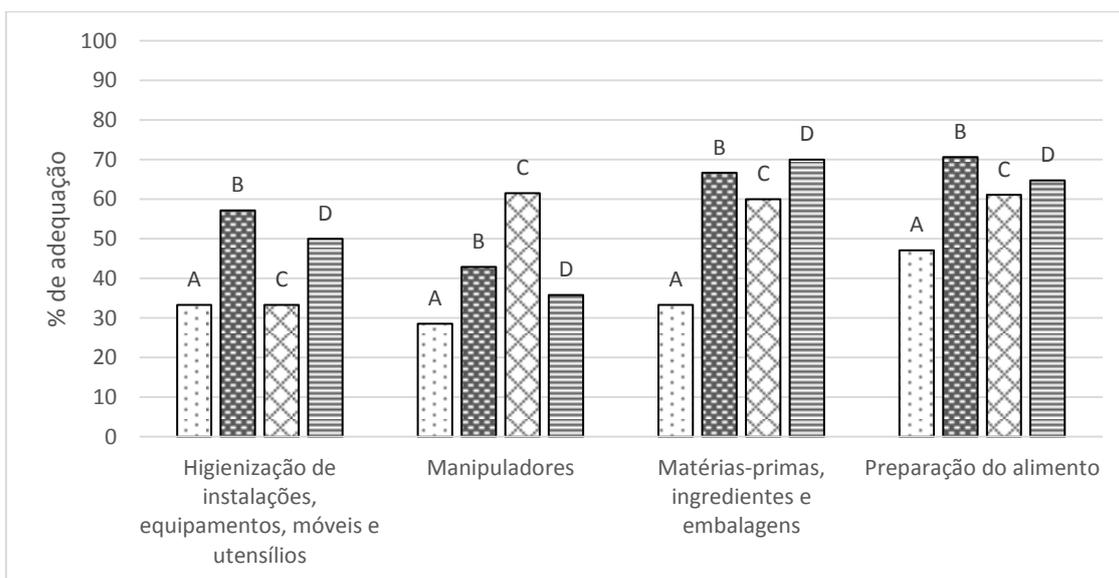


Figura 3. Porcentagem de adequação de restaurantes do tipo *self-service* de acordo com as categorias de Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e utensílios, Manipuladores, Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens e Preparação do Alimento.

Anexo

Normas revista Alimentos e Nutrição

Diretrizes para Autores

Escopo e Política

A revista de Alimentos e Nutrição/BrazilianJournalofFoodandNutrition é um periódico científico de conteúdo multidisciplinar que recebe contribuição da comunidade nacional e internacional. A revista publica trabalhos de pesquisa de todos os campos de Alimentos e Nutrição, envolvendo tópicos relacionados à pesquisa básica e aplicada nos seguintes campos: nutrição em suas subáreas e interfaces, análise de alimentos, tecnologia química e bioquímica de alimentos. Os manuscritos podem ser submetidos em português, inglês e espanhol, devem ser originais e não serem submetidos em partes ou na totalidade em outros periódicos. Os autores são totalmente responsáveis pelo conteúdo de seus manuscritos, que deverão estar de acordo com as normas da revista. A revista publica um volume por ano organizado em quatro fascículos.

A revista não publica revisão de literatura apenas artigos originais. Textos de revisão poderão ser publicados apenas a convite do Conselho Editorial.

SUBMISSÃO DE TRABALHO

Os manuscritos deverão ser submetidos via internet no seguinte endereço:

<http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos>

A submissão eletrônica deve ser realizada na seguinte ordem:

A) A página de identificação deve ser enviada como arquivo suplementar contendo:

1 - Título completo do artigo em português e inglês. 2. Título Resumido. 3 - Os nomes dos autores, títulos acadêmicos máximos. 4 - A Instituição a que estão vinculados e respectivas funções. 5 - O endereço completo do autor correspondente, seus telefones, e-mails e fax.

6 - Suporte financeiro se houver.

B) O arquivo texto do manuscrito deve incluir o Título do artigo em português e inglês omitindo a autoria do artigo e informações Institucionais garantindo desta forma o critério de sigilo da revista, a fim de que fique assegurado o anonimato no processo de avaliação.

C) As tabelas, figuras e outros documentos referentes ao manuscrito também devem ser submetidos como arquivo suplementar respeitando sempre o limite de 2MB por arquivo.

D) Cada manuscrito deve ser acompanhado da carta de direitos autorais assinada por todos os autores. Modelo

A carta de direitos autorais deve ser enviada para o e-mail: revistas@fcfar.unesp.br

Preparação de artigo original

Os manuscritos devem ser digitados em fonte Times New Roman 12, formato A 4 (210x297mm), com alinhamento justificado, mantendo margens laterais de 3 cm e espaço duplo em todo o texto, apenas o Resumo, Abstract e as Tabelas devem ser confeccionadas com espaçamento simples entre linhas. O recuo para elaboração do parágrafo deve ser: tab=1,25cm.

Todas as páginas devem ser numeradas no canto superior direito

Os artigos não devem ultrapassar 20 páginas considerando desde o título até as Referências incluindo as Tabelas, Figuras e Anexos.

O manuscrito deve ser organizado de acordo com a seguinte ordem: Título em português, Título em inglês, Resumo, Palavras-chave, Abstract, Key-words, Introdução, Material e Métodos, Resultados, Discussão, Conclusão, Agradecimentos, Referências, Tabelas e Figuras com os seus respectivos títulos. Todos os títulos das diferentes seções do texto devem ser apresentados em Negrito e ter apenas a primeira letra de cada palavra em letra maiúscula. Caso seja necessária utilização de subtópicos nas seções do texto esses devem ser apresentados sem negrito e em itálico.

Exemplo:

Material e Métodos

Desenho de estudo e delineamento amostral

Página de identificação

a) Título do artigo: deve ser conciso, informativo e completo, evitando palavras supérfluas. Os autores devem apresentar versão para o inglês, quando o idioma do texto for português ou espanhol e para o português, quando redigido em inglês ou espanhol. Os autores devem inserir no final do título, em nota de rodapé, um asterisco para indicação de apoio financeiro, caso haja. O título deve ser elaborado em negrito e não deve ser apresentado em caixa alta, as letras maiúsculas devem ser utilizadas apenas no início da frase ou quando da utilização de nomes próprios. b) Autores: nome e sobrenome de cada autor por extenso, sendo que o último sobrenome deve ser apresentado em caixa alta (maiúsculo). Deve-se utilizar alinhamento à direita para elaboração da lista de autores e cada autor deve ser inserido em uma linha. c) Afiliação: indicar a afiliação institucional de cada um dos autores, utilizando sistema numérico sobrescrito. d) Autor correspondente: indicar o autor para o qual a correspondência deve ser enviada, com endereço completo, incluindo e-mail, telefone e fax. e) Título resumido: deve ser apresentado na página de identificação e não deve exceder 40 caracteres. O título resumido deverá ser inserido também no corpo do texto como cabeçalho em todas as páginas.

Resumo e Abstract

Os artigos deverão vir acompanhados do Resumo em português e em inglês (Abstract) que deverão ser apresentados em parágrafo único com espaçamento simples entre linhas e redigidos de maneira estruturada, ou seja, destacando-se as Seções: Objetivos, Material e Métodos, Resultados, Conclusão. O nome das seções deve ser apresentado em negrito apenas com a primeira letra maiúscula. O Resumo/Abstract devem apresentar no máximo 250 palavras. O resumo em inglês (Abstract) deve ser fiel ao resumo em português. Ao fim do Resumo, listar de 3 a 6 palavras-chave em português. O termo

palavras-chave deverá ser redigido em negrito apenas com a primeira letra maiúscula e deve ser seguido de dois pontos (**Palavras-chave:**). O mesmo deve ser realizado para a versão em inglês do Resumo. As Palavras-chave/Key-words devem, obrigatoriamente, seguir os termos indexadores em português e inglês de acordo com Tesaurus da área, por ex. **FSTA, Medline, DeCS-BIREME Lilacs, etc.**

Introdução

Deve definir o assunto a ser tratado em termos de sua relevância e delimitar o assunto à luz de evidências científicas. Nessa Seção deve-se destacar a importância do estudo fornecendo antecedentes que justifiquem sua realização. A Introdução deve ser finalizada com a apresentação clara do objetivo do estudo. Recomenda-se que a mesma seja redigida de forma concisa (com aproximadamente 6-8 parágrafos).

Material e Métodos

Essa seção refere-se à descrição completa dos procedimentos metodológicos utilizados para responder ao objetivo do trabalho. Devem ser apresentadas informações detalhadas sobre: Desenho de estudo, delineamento amostral (incluindo cálculo de tamanho mínimo de amostra), variáveis de estudo, instrumentos de medida, procedimentos de coleta de dados, técnicas utilizadas para coleta dos dados, estudo piloto, informação sobre a qualidade dos dados (validade e confiabilidade), análise dos dados e aspectos éticos. Quando da utilização de técnicas padronizadas e amplamente aceitas essas podem ser apenas referenciadas. Quando da realização de estudos com seres humanos a nomenclatura Material e Métodos deve ser substituída por Casuística e Métodos. Nessa seção devem ser claramente apresentados os métodos de análise estatística utilizados e os aspectos éticos envolvidos no trabalho. Os pesquisadores que utilizam em seus trabalhos experimentos com animais, seres humanos ou material biológico humano, devem observar as normas éticas vigentes editadas pelos órgãos oficiais. Os trabalhos que envolvem experimentos que necessitam de avaliação do Comitê de Ética deverão ser acompanhados de cópia do parecer favorável.

Resultados

Devem ser apresentados de forma clara, objetiva e lógica de modo a oferecer uma descrição dos principais achados do estudo. Deve-se evitar comentários e comparações. Deve ser apresentado de forma independente da Seção Discussão. Não devem ser descritos no texto os dados das Tabelas e/ou Figuras (sobreposição de informações) deve-se destacar apenas as observações mais importantes que deverão ser discutidas na Seção Discussão. Serão consideradas Figuras: Fotografias, gráficos, mapas ou ilustrações que deverão ser apresentadas com os respectivos títulos. As Tabelas e Figuras devem ser apresentadas numeradas consecutivamente em algarismos arábicos segundo a ordem que aparecem no texto. Os locais aproximados das figuras deverão ser indicados no texto entre colchetes conforme exposto nas normas. A elaboração dos gráficos, mapas e ilustrações deverá ser feita em preto e branco ou em tons de cinza. As fotografias deverão ser encaminhadas em preto e branco, em cópiadigitalizada em formato .tif ou .jpg com no mínimo 300dpi.

As Tabelas e Figuras devem ser auto explicativas e complementar o texto. Devem sempre ser acompanhadas de título que descreva claramente o conteúdo apresentado nas mesmas. Para Tabela o título deve ser apresentado na parte superior e para as Figuras na parte inferior das mesmas.

Não utilizar Tabelas e Figuras para apresentar a mesma informação. As palavras Tabela e Figura devem ser escritas em negrito com a primeira letra maiúscula e acompanhadas do número. Quando no título da Tabela e/ou Figura, após o número deve-se inserir um ponto (Exemplo: Tabela 1. Distribuição...). Na citação do texto as palavras Tabela e Figura devem ser acompanhadas do número, não devem ser escritas em negrito e a primeira letra deve ser maiúscula. Deve-se indicar no texto o local de inserção das Tabelas e Figuras utilizando a seguinte informação entre colchetes: Exemplo: [Inserir Tabela 1]. O número de Tabelas+Figuras é limitado a 6. Quando da apresentação de fórmulas matemáticas no texto, essas devem ser confeccionadas utilizando-se a ferramenta Microsoft Equation 3.0 implementada no Word® e devem ser numeradas no canto direito da mesma com numeração entre parênteses. Quando necessário deve-se utilizar legenda para descrever os componentes das fórmulas. A legenda deve ser apresentada em espaçamento simples com letra tamanho 10. Exemplo:

$$W = BS^{-1}$$

Onde:

W: matriz dos pesos de regressão

S: matriz de covariâncias entre as variáveis manifestas

B: é a matriz de covariâncias entre as variáveis latentes e manifestas

Tabelas

As Tabelas têm por finalidade sintetizar dados numéricos, de um modo geral com tratamento estatístico. As Tabelas não devem apresentar grades laterais e as grades internas devem ser utilizadas apenas se necessário. As notas tem por função conceituar ou esclarecer o conteúdo da tabela e se necessária deve ser indicada, no rodapé da tabela, por letras ou símbolos gráficos, e em tamanho de letra pelo menos um ponto menor que aquela utilizada no corpo da tabela.

Figuras: Os Gráficos deverão ser nomeados como Figuras

Gráficos em 3 dimensões (3D) apenas serão aceitos quando existirem 3 eixos de informação (x,y,z) (Exemplo: Gráfico de Superfície), caso contrário os mesmos não deverão ser utilizados. Quando da utilização de gráficos, os valores numéricos não devem ser apresentados sobrepostos às barras/pontos/linhas, com exceção apenas para os diagramas de setores circulares. Os gráficos devem ser apresentados em tons de cinza. Os rótulos dos eixos devem ser apresentados com alinhamento horizontal. Recomenda-se evitar a utilização de cores de fundo (mesmo que em tons de cinza).

Testes estatísticos

Todos os testes estatísticos utilizados devem ser adequadamente descritos e justificados no item Material/Casuística e Métodos. É obrigatória apresentação do nível de significância adotado para tomada de decisão. Abaixo apresenta-se algumas normas para reportar os resultados advindos do teste de qui-quadrado, teste t Student, Análise de Variância (ANOVA) e estudo de correlação que são análises comumente utilizadas. Sugere-se que um estatístico seja consultado para auxiliar na descrição dos métodos de análise e para orientar a forma mais adequada para reportar os resultados.

Teste do qui-quadrado

As frequências absolutas observadas devem ser apresentadas em Tabela de Contingência juntamente com os valores do qui-quadrado e de p.

Teste t Student

O número de observações, a média e o desvio-padrão devem ser reportados. Tanto os valores da estatística t quanto os valores de p devem ser apresentados.

Análise de Variância

A média e o desvio-padrão para cada nível de cada fator devem ser reportados. Quando o número de análises não for excessivo, a tabela Resumo da Análise de Variância (contendo a Soma de Quadrados, os graus de liberdade, quadrado médio, estatística F e o valor de p) deve ser apresentada. Essa tabela é especialmente necessária quando a análise envolver 2 ou mais fatores a fim de explicitar os efeitos das interações. Recomenda-se também a apresentação dos valores da dimensão do efeito (effectsize) e poder da análise.

Estudos de Correlação

Os valores de p devem ser reportados juntamente com o Coeficiente de Correlação. Quando o número de correlações entre pares de observações for elevado recomenda-se a elaboração da Matriz de Correlação contendo o valor de r e de p. Quando o número de observações variar entre os pares é obrigatória a apresentação do n e a variação do tamanho da amostra deve ser justificada.

Discussão

Deve demonstrar que os objetivos que levaram ao desenvolvimento do trabalho foram atingidos evidenciando a contribuição do estudo para o conhecimento científico. Deve restringir-se aos resultados alcançados enfatizando os principais achados discutindo-os à luz da literatura. Contudo, os autores não devem relatar novamente todos os resultados nem realizar exposição de todos os achados da literatura (revisão de literatura). Os autores devem ser capazes de realizar uma Discussão concisa e assertiva que aponte a contribuição do estudo para a ciência da área e/ou sociedade realizando uma argumentação sustentada em evidências da literatura. As limitações do estudo também devem ser apresentadas. Poderão ser mencionadas sugestões para continuidade do estudo.

Conclusão

As conclusões devem ser relevantes e congruentes com os objetivos, ou seja, deveresponder à pergunta de pesquisa. Não devem conter citações bibliográficas, nem sugestões e/ou considerações adicionais nesta seção.

Agradecimentos

Devem se restringir ao necessário (nome de empresas e/ou pessoas que auxiliaram na execução do trabalho).

Anexos e/ou Apêndices

Serão incluídos somente quando imprescindíveis à compreensão do texto.

Notas

Devem ser reduzidas ao mínimo e colocadas no rodapé de página. As remissões para o rodapé devem ser feitas por asteriscos, na entrelinha superior.

Informações Adicionais

Unidades de medida e símbolos devem restringir-se apenas àqueles usados convencionalmente ou sancionados pelo uso. Unidades não-usuais devem ser claramente definidas no texto. Nomes comerciais de drogas citados entre parênteses, utilizando-se no texto o nome genérico das mesmas.

Recomenda-se que o(s) autor(es) busque(m) assessoria linguística profissional (revisores e/ou tradutores certificados em língua portuguesa e inglesa) antes de submeter(em) originais que possam conter incorreções e/ou inadequações morfológicas, sintáticas, idiomáticas ou de estilo. Devem ainda evitar o uso da primeira pessoa "meu estudo...", ou da primeira pessoa do plural "percebemos...", pois em texto científico o discurso deve ser impessoal, sem juízo de valor e na terceira pessoa do singular. Originais identificados com incorreções e/ou inadequações morfológicas ou sintáticas serão devolvidos antes mesmo de serem submetidos à avaliação quanto ao mérito do trabalho e à conveniência de sua publicação.

Referências

Para confecção das referências recomenda-se a utilização de programas de organização de referências como, por exemplo, o EndNote®, EndNoteWeb® e Mendeley®.

Devem ser citadas apenas aquelas essenciais ao conteúdo do artigo. As referências deverão ser reunidas no final do mesmo, e numeradas de acordo com sua primeira citação no texto, usando o estilo Vancouver. **Os autores são responsáveis pela exatidão das referências.**

Livros e outras monografias (até 6 autores colocar todos os nomes começando pelo sobrenome seguido dos prenomes abreviados separados por “,” virgula, quando tiver mais que 6 colocar os 6 primeiros autores e usar et al.)

Stone H, Sidel JL. Sensory evaluation practices. 2nd ed. New York: Academic Press; 1993. 338 p.

Capítulos de livros

Benavides H, Fritz MA, Dean AG, et al. An exceptional bloom of *Alexandrium catenella* in the Beagle Channel, Argentina. In: Lassus P, Mollon JD, editors. Harmful marine algal blooms. 3rd ed. Paris: Lavoisier Intercept; 1995. p.113-9.

Entidades

American Association of Cereal Chemists. Approved methods. Washington: The Association; 2000. p.49-51.

Meio eletrônico

Stone H, Sidel JL. Sensory evaluation practices [Internet]. 2nd ed. New York: John Wiley & Sons, Inc; 1993. [cited 2007 Sep 25]. Available from: <http://www.academicpress.com>.

Dissertações e teses

Veiga ER Neto. Aspectos anatômicos da glândula lacrimal e de sua inervação no macaco-prego (*Cebus apella*), (Linnaeus, 1758). [Dissertação]. Botucatu: Instituto de Biociências, Universidade Estadual Paulista; 1988. 63f.

Artigos de periódicos

Os títulos de periódicos deverão ser abreviados conforme o Index Medicus.

Delgado MC. Potassium in hypertension. *Curr Hypertens Rep*. 2004 Jan 22; 6(1): 31-5.

Trabalho de congresso ou similar (publicado)

Traina C Jr. Sistema de gerenciamento de base de dados orientado a objeto: estado atual de desenvolvimento e implementação. In: 6. Simpósio Brasileiro De Bancos De Dados; 1991; Manaus. Manaus: Imprensa Universitária da FUA; 1991. p.193-207.

Legislação

Brasil. Medida provisória n. 1.569-9, de 11 de dezembro de 1997. Estabelece multa em operações de importação, e dá outras providências. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 14 dez. 1997. Seção 1, p. 29514.*

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução. RDC n. 216, 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 16 set. 2004. p. 1-10.*

Brasil. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria n. 368, de 04 de setembro de 1997. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 5 set. 1997. p.20.*

Citação no texto

Utilizar sistema sequencia numérico para a chamada no texto, as referências são numeradas na lista conforme a ordem em que aparecem pela primeira vez no texto. Ex: ... entendido por Silva (1). No caso de dois autores, os sobrenomes devem ser separados por “e”. Ex: ... entendido por Silva e Rocha (1). Mais de dois autores, indicar apenas o sobrenome do primeiro seguido de et al. Ex: ...entendido por Silva et al. (1). Quando não utilizar nome do autor(es) colocar entre parênteses o numero da referencia sem sobrescrito. Ex: ...tudo entendido. (1).

Processo de Avaliação

Os manuscritos recebidos eletronicamente e que estiverem de acordo com as normas da revista e que forem considerados como potencialmente publicáveis serão encaminhados pelo editor para Editores Associados ou para avaliadores ad hoc. Os Editores

Associados farão o encaminhamento de manuscritos de suas áreas de especialidade a avaliadores ad hoc e Conselheiros. Os avaliadores poderão recomendar aos editores a aceitação sem modificações, aceitação condicional a modificações, ou a rejeição do manuscrito. O texto encaminhado aos avaliadores não terá identificação da autoria. A identidade dos avaliadores não será informada aos autores dos manuscritos. Os pareceres dos avaliadores serão enviados aos autores. Versões reformuladas serão apreciadas pelos avaliadores que deverão emitir novo parecer.

Após o recebimento de parecer favorável para publicação por parte de pelo menos dois avaliadores o artigo deverá ser avaliado por um Conselheiro Editorial que poderá solicitar tantas mudanças quantas forem necessárias para a aceitação final do texto. Caso as solicitações não sejam atendidas o artigo não será publicado. A decisão final sobre a publicação de um manuscrito será sempre do Editor Geral. O Conselho Editorial reserva-se o direito de fazer pequenas modificações no texto dos autores para agilizar seu processo de publicação. Casos específicos serão resolvidos pelo Conselho Editorial.

Os autores poderão acompanhar todas as etapas do processo editorial via internet.

No último número de cada ano da revista serão publicados os nomes dos avaliadores que realizaram a seleção dos artigos daquele ano, sem especificar quais textos foram analisados individualmente.

Antes de enviar os manuscritos para impressão, o Editor enviará uma prova gráfica para a revisão dos autores. Esta revisão deverá ser feita em cinco dias úteis e devolvida à revista. Caso os autores não devolvam indicando correções, o manuscrito será publicado conforme a prova. Os artigos aceitos e editados estarão disponíveis eletronicamente.

Quando da publicação impressa, o autor principal receberá 01 separata de seu artigo impresso para cada autor do trabalho.

Os manuscritos que não estiverem de acordo com as Instruções aos autores não serão analisados e serão devolvidos aos autores.

Envio dos artigos: Os manuscritos devem ser submetidos online: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/>

Juliana Alvares Duarte Bonini Campos - Editora Chefe