Aplicação de Boas Práticas em Buffets e seus Impactos na Qualidade e Segurança Alimentar

Autor(res)

Caroline Travasso Casarin Dos Reis
Fernanda Franchini De Souza

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Introdução

A segurança alimentar garante acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e livres de riscos, abrangendo higiene, armazenamento, transporte, preparo e consumo. Em buffets e restaurantes, devido ao grande fluxo de clientes e variedade de preparações, o risco de contaminações e surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) é elevado, representando problema de saúde pública (ANVISA, 2016; SILVA et al., 2020). Falhas na higiene, armazenamento, cocção e refrigeração estão entre as principais causas de surtos, afetando consumidores e gerando prejuízos econômicos e legais (OLIVEIRA; SOUSA, 2017). As boas práticas envolvem seleção de fornecedores, preparo higiênico, monitoramento e padronização de procedimentos, exigindo capacitação contínua. Documentos como o Manual de Boas Práticas e os POP são essenciais para conformidade legal e prevenção de DTA, embora sua aplicação enfrente desafios como alta rotatividade e capacitação insuficiente (ANVISA, 2016; SILVA et al., 2020).

Objetivo

Analisar a importância das boas práticas de manipulação de alimentos em buffets, destacando seu papel na promoção da segurança alimentar e nutricional, bem como na prevenção de contaminações e surtos alimentares, a fim de assegurar a qualidade das preparações e a proteção da saúde dos consumidores.

Material e Métodos

Trata-se de uma revisão de literatura com abordagem de análise qualitativa dos achados. A pesquisa foi conduzida nas bases Scientific Electronic Library Online (SciELO), MEDLINE, LILACS e Google Acadêmico. Foram incluídos artigos publicados entre 2016 e 2025, nos idiomas português e inglês, que abordassem de forma direta a segurança alimentar e as boas práticas em serviços de alimentação coletiva. Foram excluídos estudos que não contemplassem o tema central.

Resultados e Discussão

Foram identificados 10 artigos, dos quais 7 atenderam aos critérios, foram analisados (ANVISA; LIMA et al., 2019; COSTA et al., 2018). A análise destacou estratégias eficazes de manipulação, desafios e medidas para garantir a qualidade dos alimentos servidos em UAN. A literatura evidencia que a aplicação das boas práticas está

diretamente associada à redução de riscos de contaminação e à prevenção de surtos de DTA. Procedimentos como higienização das mãos, controle de temperatura, uso de EPI'S e monitoramento do tempo de exposição são cruciais (SILVA et al., 2020; OLIVEIRA; SOUSA, 2017; SILVA; TAVARES, 2024). Entre as dificuldades, destacam-se alta rotatividade, capacitação insuficiente e desafio em manter padrões de higiene. A educação continuada mostrou-se eficaz na redução de não conformidades através utilização de documentos como o Manual de Boas Práticas e POP. Enfim, a segurança alimentar depende da integração de ações desde a seleção das matérias-primas até a distribuição final.

Conclusão

A adoção das boas práticas de manipulação em buffets é essencial para a segurança alimentar, prevenindo surtos de DTA e protegendo a saúde dos consumidores. Além de atender às exigências legais, tais práticas reforçam o compromisso com a qualidade, a credibilidade e a sustentabilidade dos serviços prestados de alimentação coletiva (ANVISA, 2016; SILVA et al., 2020; WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2006).

Referências

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004

COSTA, A. C.; ALMEIDA, R. C.; LIMA, M. V. Desafios na implementação das boas práticas em serviços de alimentação coletiva. Revista de Nutrição e Saúde, v. 10, n. 2, p. 45-53, 2018.

LIMA, J. S.; FERREIRA, A. P.; MORAES, L. P. Boas práticas de manipulação em restaurantes self-service: barreiras e estratégias. Higiene Alimentar, v. 33, n. 289/290, p. 56-61, 2019.

OLIVEIRA, M. E.; SOUSA, A. C. A importância da manipulação correta de alimentos na prevenção de doenças transmitidas por alimentos. Revista Científica de Saúde, v. 5, n. 1, p. 12-20, 2017.

SILVA, D. E. DOS S.; TAVARES, J. F. Boas práticas de manipulação em UAN: uma revisão da literatura.

SILVA, R. F.; PEREIRA, T. M.; ANDRADE, V. C. Segurança alimentar em serviços de alimentação coletiva: revisão da literatura. Revista Segurança Alimentar e Nutricional, v. 27, n. 1, p. 1-11, 2020.