

## AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOTELEIRAS

Rhayra Priscilla Moraes Nóbrega (1); Ludmyla Albuquerque Santos de Souza (2); Sandyerlly da Paz do Nascimento (3); Laine de Carvalho Guerra Pessoa Mamede (4)

*Universidade Federal da Paraíba*

*rhayra.moraes@gmail.com (1); ludmyla.ass@gmail.com (2); sandyerlly@gmail.com (3);  
laineaguerra@ig.com.br (4).*

**Resumo:** No ambiente de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) são desenvolvidas atividades técnico-administrativas necessárias à produção e distribuição de alimentos e refeições, direcionadas a coletividades sadias e enfermas. Em empreendimentos hoteleiros, o Setor de Alimentos e Bebidas (A&B) destaca-se como segundo mais importante, logo após a hospedagem propriamente dita, proporcionando, em termos médios de mercado, a segunda maior fonte de receita nos estabelecimentos com oferta mais diversificada em alimentação e refeições. Paralelamente, o crescimento dos empreendimentos hoteleiros nos últimos anos reforça a importância das condições higiênico-sanitárias e a necessidade de capacitação dos manipuladores de alimentos, bem como a otimização da estrutura física da unidade e a disponibilidade de recursos que viabilizem as Boas Práticas de Produção (BPP). O presente artigo tem como objetivo analisar através de uma revisão de literatura de artigos científicos de que maneira essas Boas Práticas são implementadas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em hotelaria.

**Palavras-chave:** Nutrição, Hotelaria, Unidade de alimentação, Controle sanitário de alimentos.

### INTRODUÇÃO

O Conselho Federal de Nutrição através da Resolução nº 380/2005, define Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) como uma “unidade gerencial do serviço de nutrição e dietética onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de alimentos e refeições, [...] para coletividades sadias e enfermas”. Para realização dessas atribuições, no entanto, muitos aspectos devem ser levados em consideração, como a estrutura física do local, a presença de uma equipe qualificada e apta a realizar a manipulação de alimentos e a disponibilidade de recursos que viabilizem as Boas Práticas de Produção (BPP) (BRASIL, 2005). O crescimento do turismo trouxe consigo a necessidade de profissionais qualificados, muitas vezes trazidos pela grande cadeia de hotéis, tornando o setor uma fonte de receita mais rentável e evidente, representando percentuais significativos no faturamento do hotel (CASTELLI, 2015).

O setor hoteleiro no Brasil possui grande relevância no cenário econômico atual. De acordo com o Censo encomendado pelo Ministério do Turismo (2016), o país oferece cerca de 31.299 meios de hospedagem, indicando um crescimento de 15% entre os anos de 2011 e

(83) 3322.3222

contato@conbracis.com.br

[www.conbracis.com.br](http://www.conbracis.com.br)

2016. Ainda em 2016, o Conselho Mundial de Viagens e Turismo (WTTC) identificou uma contribuição direta do Turismo de 3,2% ao PIB nacional, totalizando 198,8 bilhões de reais.

Prova disso é possível encontrar através do crescimento dos hotéis *All Inclusive*, que consistem no sistema de diária em que todas as refeições, bebidas, serviços de quarto e atividades esportivas estão acertados por um pacote de preço fixo (ÇIFTÇI; DÜZAKIN; ÖNAL, 2007). Essa estratégia acaba impulsionando a necessidade de uma administração eficiente das Unidades de Alimentação e Nutrição, visto que há também o aumento do número de refeições ofertadas nesses ambientes. Em busca de informações sobre o perfil do viajante brasileiro e estrangeiro, o Ministério do Turismo (2014) realizou duas pesquisas de largo espectro. A alimentação corresponde ao segundo maior investimento dos turistas brasileiros, contabilizando cerca de 20,2% de seus gastos, mesmo com o café da manhã incluso em boa parte dos hotéis, de acordo com a Demanda Turística Doméstica.

Como definição, os restaurantes são espaços destinados ao serviço de refeição e podem ser classificados de maneiras distintas, uma delas os distingue em categorias, tais quais luxo, primeira, segunda e terceira categorias, onde são levados em consideração a tipicidade da cozinha, o tipo de serviço, o tamanho, e no ramo de hotelaria, entre outras peculiaridades (CASTELLI, 2015). A organização dá-se de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004). Todavia, algumas outras práticas são adotadas de maneira a oferecer ao comensal um ambiente que harmonize os espaços físicos, o mobiliário, a decoração, a sonorização do ambiente e a climatização do restaurante (CASTELLI, 2015).

Nesse contexto, as condições higiênico-sanitárias adequadas e as Boas Práticas em Manipulação de Alimentos devem ser uma das principais propostas de uma UAN, estando ela inserida nas mais diversas modalidades de atendimento (SERAFIM, 2010). No ramo de hotelaria então, essa prática deve ser equivalente aos demais serviços prestados pelo hotel, executando as normas e procedimentos quanto aos cuidados de preparo, armazenamento, transporte, exposição, comercialização e consumo de maneira eficiente, seja o hotel inserido em uma categoria mais simples ou de luxo (CASTELLI, 2015). Para tanto, os objetivos do presente estudo são analisar de que maneira essas Boas Práticas são implementadas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em hotelaria, além de estabelecer a importância da capacitação contínua dos manipuladores de alimentos e da presença de um responsável técnico nestes estabelecimentos.

## METODOLOGIA

A metodologia empregada no presente artigo consiste numa revisão narrativa de cunho exploratório. A pesquisa foi realizada em bases de dados bibliográficas - A Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), O Google Acadêmico e o Scielo -, através das palavras-chave *alimentação*, *hotelaria*, *UAN*, *boas práticas* e *higiene*. Foram selecionados sete artigos científicos, seis em português e um em inglês, publicados entre os anos de 2009 e 2017, que desenvolveram pesquisas em Unidades de Alimentação e Nutrição do ramo de hotelaria, evidenciando a necessidade das boas práticas e os possíveis assuntos relacionados ao tema. Os artigos foram lidos e as abordagens principais de cada um deles foram elencadas em forma de fichamento, facilitando assim a análise comparativa dos conteúdos expostos.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com o intuito de compreender os elementos relevantes do presente estudo, os artigos selecionados foram ordenados de maneira a facilitar a compreensão do tema, conforme apresentados na Tabela 1.

Tabela 1 - Revisão de literatura sobre condições higiênico-sanitárias em UANs do ramo de hotelaria

Autores / Ano	Objetivos	Participantes	Metodologia	Resultados
<b>Santos et al. (2016)</b>	Avaliar as condições higiênico-sanitárias das mãos dos manipuladores e das superfícies de manipulação através de lista de verificações e análise microbiológica.	Manipuladores dos setores de alimentos e bebidas de dois hotéis do município de Curitiba/PR.	Estudo transversal. Foi realizada a contagem de microrganismos aeróbios mesófilos após a intervenção de um profissional de Nutrição aos nutricionistas dos hotéis.	Acompanhamento deve ser contínuo. Após a intervenção, das 8 amostras coletadas para a análise microbiológica das mãos dos manipuladores, 2 delas apresentaram, contagem de bactérias mesófilas acima do permitido.

---

<b>Cantalice et al. (2014)</b>	Analisar através da aplicação de um checklist, unidades hoteleiras produtoras de alimentos.	Duas unidades hoteleiras produtoras de alimentos, no município de Caruaru/PE.	Estudo transversal, o checklist aplicado possui 182 itens de especificações em UANs, foi preenchido mediante observação empírica e informações obtidas com a equipe.	Inadequação ao preparo do alimento (28%), à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios (27%), abastecimento de água (25%). Os manipuladores não passaram por treinamento sobre Boas Práticas e higiene pessoal pelo menos nos últimos três meses.
<b>Saccol et al. (2006)</b>	Analisar através de um <i>checklist</i> as mesmas temáticas citadas no estudo anterior.	Unidade de Alimentação e Nutrição de um hotel no centro da cidade no município de Timóteo/MG.	Estudo exploratório, descritivo, qualitativo. O checklist foi aplicado por duas alunas do oitavo período do curso de Nutrição do Centro Universitário do Leste de Minas Gerais.	Lixeiras sem acionamento por pedal, depósitos de lixo expostos, Manual de Boas Práticas e POPs com 100% de inadequação em ambos os casos. A UAN também não tinha um profissional de Nutrição.
<b>Bernardo et al. (2014)</b>	Avaliar a aplicação das boas práticas na produção de refeições em hotéis no município de Belo Horizonte/MG.	Dez hotéis localizados na região.	Estudo transversal. Foram preenchidos formulários para caracterização do espaço e aplicada a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.	A média em Boas Práticas de Fabricação foi de 76,4%. A maioria fornecia treinamentos anuais sobre boas práticas de manipulação aos funcionários. Manual de BPF e dos POPs apresentou 45,2%. 40% possuíam o MBPF e apenas 30% possuíam pelo menos um POP.

---

<b>Floriano et al. (2014).</b>	Avaliar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo de refeições em estabelecimentos produtores de alimentos.	Vinte e quatro estabelecimentos da cidade de Itaqui/RS, sendo dez restaurantes comerciais, sete lanchonetes, cinco padarias e dois hotéis.	Estudo exploratório descritivo foi aplicado o roteiro de inspeção por observação direta e análise documental. A lista de verificação utilizada foi adaptada da Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/ 2004, ANVISA.	Os hotéis que apresentaram alimentos com melhor qualidade sanitária foram aqueles onde os manipuladores haviam recebido cursos de manipulação de alimentos.
<b>Lopes et al. (2015)</b>	Conhecer as condições higiênicas das áreas de preparações de alimentos do setor hoteleiro.	Dez hotéis vinculados ao Sindicato de Hotéis do município.	Estudo descritivo, foram estabelecidos 51 itens de maior impacto à saúde, distribuídos como eliminatórios, pontuados e classificatórios, onde o não cumprimento de qualquer item eliminatório exclui o estabelecimento da categorização, enquanto os itens classificatórios melhoram o desempenho e os pontuados entram no cálculo da nota do estabelecimento.	Fragilidade dos serviços de alimentação de hotéis do município, no que se refere à qualidade higiênico-sanitária. Dos dez hotéis analisados, sete classificaram-se no grupo 4, que indica falhas críticas com o cumprimento de itens eliminatórios.
<b>Fletcher et al. (2009)</b>	Determinar o conhecimento, a atitude e o nível de compromisso com o programa de segurança alimentar dos estabelecimentos e como eles o observaram em relação à Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC).	Um total de 33 hotéis localizados em uma área turística específica em Kingston, capital da Jamaica.	Estudos transversais, os hotéis foram classificados em 100 ou mais quartos (10) e aqueles com menos de 100 quartos (23), foi estudada uma amostra de 70% de cada categoria de hotel que atendessem aos critérios de inclusão.	Um terço dos hotéis avaliados não usou uma abordagem de equipe nem teve um plano de APPCC documentado, bem como uma política de segurança alimentar.

Um estudo transversal realizado em setores de Alimentos e Bebidas de hotéis do município de Curitiba/PR buscou avaliar as condições higiênico-sanitárias das mãos dos manipuladores de alimentos e das superfícies de manipulação através de lista de verificações e análise microbiológica antes e depois de intervenção implementada nas unidades. Neste estudo foram levados em consideração os requisitos de higiene pessoal e ambiental exigidos pela RDC nº 216/2004 da ANVISA, de ambas unidades. Foi possível notar que através de contagem de microrganismos aeróbios mesófilos uma melhora nessas condições de higiene dos manipuladores e das superfícies após a intervenção de um profissional de Nutrição que inicialmente auxiliou os nutricionistas dos hotéis na elaboração de um plano de ação, para que estes viessem realizar capacitações com os manipuladores em seguida e implementar possíveis soluções às inadequações encontradas na aplicação da lista (SANTOS et al., 2014). O que foi possível constatar com esse estudo é que ainda assim, alguns aspectos demandam de acompanhamento contínuo, visto que mesmo após a intervenção, das 8 amostras coletadas para a análise microbiológica das mãos dos manipuladores, duas delas ainda apresentavam uma contagem de bactérias mesófilas acima do permitido. Além da necessidade de capacitações frequentes que garantam a sensibilização para as mudanças necessárias, o estudo também legitima a conscientização dos manipuladores, a necessidade de comprometimento dos gestores e de sua equipe e a padronização dos procedimentos de higienização com o objetivo de inviabilizar métodos inadequados do ponto de vista higiênico-sanitário (SANTOS et al., 2014).

Já um estudo transversal realizado por Cantalice et al. (2014) no município de Caruaru/PE através de uma aplicação de checklist analisou duas unidades hoteleiras produtoras de alimentos com determinação do grupo amostral embasada em estudos de Souza et al. (2009), Santos et al. (2010) e Fonseca et al. (2010). O checklist possui 182 itens de especificações essenciais em UANs e fundamenta-se mediante a Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA, e foi preenchido mediante observação empírica e informações obtidas com a equipe. Os pontos principais abrangiam as edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (n=55); a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios (n=17); o controle integrado de vetores e pragas urbanas (n=6); o abastecimento de água (n=8); o manejo dos resíduos (n = 4); os manipuladores (n=13); as matérias-primas, ingredientes e embalagens (n = 13); a preparação do alimento (n = 24); o armazenamento e transporte do alimento preparado (n = 24); a exposição ao consumo do alimento preparado (n=10); a documentação e registro (n=24) e, a responsabilidade (n=2). O percentual de inadequação desses itens foi predominante no que diz respeito ao preparo do alimento (28%),

à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios (27%) e ao abastecimento de água (25%). Foi observado também que os manipuladores dos estabelecimentos não passaram por nenhum treinamento sobre Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos e higiene pessoal pelo menos nos últimos 3 meses, evidenciando a falta de preparo desses indivíduos no controle e manuseio desses insumos. O estudo também reforça a necessidade do acompanhamento técnico e da implantação de um Manual de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos e Higiene dos Manipuladores, visando otimizar o serviço e minimizar os riscos de contaminação.

Estudo semelhante foi realizado no município de Timóteo/MG, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um hotel localizado no centro da cidade que produz cerca de 200 refeições diárias. O estudo caracteriza-se como exploratório, descritivo, qualitativo e tem como foco a produção e comercialização de alimentos seguros. Foi realizado através de *checklist* proposto por Saccol et al. (2006), envolvendo as mesmas temáticas citadas no estudo anterior, sendo aplicado por duas alunas do oitavo período do curso de Nutrição do Centro Universitário do Leste de Minas Gerais. Nesse estudo, os principais problemas encontrados foram nos itens que dizem respeito ao manejo de resíduos, com a identificação de lixeiras sem acionamento por pedal e depósitos de lixos expostos, e a documentação e registros, como Manual de Boas Práticas disponíveis aos funcionários e os POPs, com 100% de inadequação em ambos os casos. A UAN também não dispunha de um profissional de Nutrição como responsável técnico, o que dificultava ainda mais a correção das inadequações existentes. Novamente é reforçada a importância do profissional no controle e acompanhamento da manipulação desses alimentos, bem como a implementação de um Manual de Boas Práticas a fim de promover segurança alimentar aos hóspedes.

O estudo realizado por Bernardo et al. (2014), teve como objetivo avaliar a aplicação das boas práticas na produção de refeições em hotéis no município de Belo Horizonte/MG, com amostragem de dez hotéis localizados na região mediante um estudo transversal realizado entre agosto e novembro de 2012. Durante a visita a esses estabelecimentos, foram preenchidos formulários para caracterização do espaço e aplicada a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos contida na Resolução RDC 275/2002. Dos hotéis avaliados, 60% (n=6) tinham estrutura física horizontal e já passaram por reforma; 50% eram administrados por empresas terceirizadas e apenas 30% possuíam um profissional como responsável técnico, em todos eles um nutricionista. A média de adequação dos hotéis aos requisitos das Boas Práticas de Fabricação foi de 76,4% e a maioria dos locais fornecia treinamentos anuais sobre boas práticas de



manipulação de alimentos aos funcionários da UAN. O critério de documentação que analisa a presença e implementação do Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e dos POPs foi o que apresentou a menor média de adequação, 45,2%. Dos hotéis visitados, 40% possuíam o MBPF e apenas 30% possuíam pelo menos um POP, indicando uma certa carência de padronização dos processos, visto que a figura do nutricionista ainda se mostra tímida nessas unidades.

Já um estudo mais amplo foi realizado na cidade de Itaqui/RS em 24 estabelecimentos da cidade, sendo dez restaurantes comerciais, sete lanchonetes, cinco padarias e dois hotéis. Na média geral, os serviços de alimentação foram identificados com 38,23% de conformidades no quesito de Boas Práticas. Já quando abordados isoladamente, os hotéis apresentaram o menor percentual de adequação entre os estabelecimentos avaliados (32,56%). Apesar disso, também são apresentados outros estudos que indicam valores acima de 70% de adequação nesse setor. Isso ocorre, segundo os autores, mediante uma questão estratégica dos empreendimentos hoteleiros por serem serviços turísticos e envolverem não só a imagem da atividade específica, mas a reputação do estabelecimento como um todo e, por consequência, maiores riscos frente aos seus clientes. O estudo também destacou que os estabelecimentos que apresentaram alimentos com melhor qualidade sanitária foram aqueles em que os manipuladores haviam recebido cursos e capacitações acerca da manipulação de alimentos. Dentre as temáticas já abordadas, o presente estudo também evidencia a investigação de surtos de DTAs como ferramenta ao avanço na prevenção de riscos à saúde do consumidor.

Outro estudo desenvolvido no Rio Grande do Sul, este no município de Uruguai, avaliou as condições higiênico-sanitárias de dez hotéis vinculados ao Sindicato de Hotéis do município. Através de um estudo descritivo, foram estabelecidos 51 itens de maior impacto à saúde dentre os critérios previsto na RDC nº 216/2004, sendo distribuídos como eliminatórios, pontuados e classificatórios, onde o não cumprimento de qualquer item eliminatório exclui o estabelecimento da categorização, enquanto os itens classificatórios melhoram o desempenho e os pontuados entram no cálculo da nota do estabelecimento. Esse estudo se diferencia dos outros porque agrega a cada tipo de irregularidade existente um peso de acordo com a importância para prevenção de DTAs. Por exemplo, os itens preparação do alimento (839) e armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado (539) fornecem uma maior pontuação de irregularidades quando comparados a outros critérios, como controle integrado de vetores e pragas urbanas (12) e abastecimento de água (60). A média geral de não conformidades foi de 672,73 pontos e em 70% dos hotéis foram observadas falhas críticas, todas com índice de impacto menor ou igual a 125, e cumprimento



dos itens eliminatórios. As categorias com melhor avaliação foram abastecimento de água (1,47 pontos), manipuladores (4,26 pontos) e controle de vetores e pragas urbanas (9,03 pontos) todos com mais de 85% de conformidades. Já com relação à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, somente 20% dos hotéis seguiam as orientações dos fabricantes de produtos saneantes, enquanto que a inconformidade no monitoramento das temperaturas dos equipamentos de exposição apresentou 100% de não conformidade. A adequação de práticas em higiene e controle sanitário dessas unidades surgem mediante a presença de um profissional capacitado e à adesão da equipe às estratégias que viabilizem minimizar a contaminação.

Em um estudo publicado no *Journal of Travel Medicine*, Fletcher et al. (2009) sugere, mediante outros autores (CHEUNG et al., 2000), que 17% dos 100 cidadãos britânicos relataram doenças transmitidas por alimentos, enquanto viajavam internacionalmente nos últimos 5 anos; enquanto que 35% dos 290 passageiros aéreos internacionais sofreram com doenças transmitidas por alimentos. Diante desses dados, Fletcher et al. (2009) desenvolveu um desenho de estudo transversal e descritivo mediante coleta de dados quantitativos e qualitativos. Um total de 33 hotéis localizados em uma área turística específica em Kingston, capital da Jamaica, onde foram classificados entre aqueles com 100 ou mais quartos (10) e aqueles com menos de 100 quartos (23). Usando o método de amostragem aleatória estratificada, foi estudada uma amostra de 70% de cada categoria de hotel que atendesse aos critérios de inclusão, compondo 18 hotéis (1 dos 18 hotéis selecionados foi fechado para remodelação e outro optou pelo estudo, o que resultou em 16 hotéis que compõem a amostra).

A coleta de dados quantitativos foi feita mediante um questionário estruturado, enquanto que os dados qualitativos foram obtidos mediante entrevistas com os responsáveis pelo setor de Alimentação dos hotéis. O objetivo da pesquisa foi determinar o conhecimento, a atitude e o nível de compromisso com o programa de segurança alimentar desses estabelecimentos e como eles o observaram em relação à Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC), sistema que auxilia no controle da segurança alimentar mediante riscos físicos, químicos e biológicos. O que foi possível identificar nesse estudo é que mais de um terço dos hotéis avaliados não usou uma abordagem de equipe nem teve um plano de APPCC documentado, bem como uma política de segurança alimentar, indicando uma maior necessidade de planos documentados mediante conhecimentos técnicos e recursos para desenvolver planos de APPCC, que auxiliem na prevenção de contaminantes de alimentos e viabilizem sua inocuidade (FLETCHER et al., 2009).

## CONCLUSÕES

Considerando a revisão bibliográfica e as temáticas exploradas no presente artigo, podemos inferir que, apesar dos empreendimentos hoteleiros terem sido classificados como satisfatórios mediante as condições higiênico-sanitárias apresentadas, foram recorrentes a presença de irregularidades no setor, ainda que em menor proporção. Dentre as possíveis causas elucidadas estão o despreparo dos manipuladores de alimentos devido à escassez de aperfeiçoamento e capacitação da função exercida, a falta de interesse dos gestores em realizar o controle e o acompanhamento do setor, viabilizando a segurança alimentar, bem como a privação de documentos que auxiliem no exercício das funções atribuídas ao setor através dos MBPF e os POPs. Toda essa problemática gira em torno da ausência de um responsável técnico, representado pela figura do nutricionista, que atue no controle e na administração do setor de Alimentos e Bebidas, mediante a elaboração de um Plano de Ação que seja eficaz e busque estratégias de melhoria na manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

## REFERÊNCIAS

BERNARDO, P. et al. Avaliação das Boas Práticas na Produção de Refeições na Rede Hoteleira de Belo Horizonte, MG. UNOPAR Científica. **Ciências Biológicas e da Saúde**, p. 265-270, 2014.

BRASIL. Conselho Federal dos Nutricionistas. Resolução CFN Nº 380, de 28 de Dezembro de 2005. Dispõe sobre o registro e cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, 28 de dezembro de 2005.

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. **Pesquisa com estrangeiros mostra crescimento na aprovação de 14 dos 16 itens de infraestrutura e serviços**. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/7967-cresce-aprova%C3%A7%C3%A3o-de-14-dos-16-itens-de-infraestrutura-e-servi%C3%A7os-avaliados-por-estrangeiros-em-pesquisa-do-minist%C3%A9rio-do-turismo.html>> Acesso em 07 de set. 2017

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. **Alimentação é ponto importante na escolha do hotel**. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/turismo/2014/04/alimentacao-e-ponto-importante-na-escolha-do-hotel>> Acesso em 30 de out. 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC 216, de 15 de setembro 2004**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União. 2004, 16 de setembro.

CANTALICE, J. et al. Condições higiênico-sanitárias das unidades produtoras de alimentos em hotéis do município de Caruaru, Pernambuco. **Veredas – Revista Eletrônica de Ciências**, v. 7, n. 2, 2014.

CAON, M. **Gestão estratégica de serviços de hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2008.

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2015.

CONSELHO MUNDIAL DE TURISMO E VIAGENS. **Travel & Tourism Economic Impact 2017 Brazil**. Disponível em: <<https://www.wttc.org/-/media/files/reports/economic-impact-research/countries-2017/brazil2017.pdf>> Acesso em 07 de set. 2017.

ÇIFTÇI, H.; DÜZAKIN, E.; ÖNAL, B. All Inclusive System and Its Affects on the Turkish Tourism Sector. **Problems and Perspectives in Management** , v. 5, 2007.

FLETCHER, S. et al. Description of the Food Safety System in Hotels and How It Compares With HACCP Standards. **Journal of Travel Medicine**. v. 16, p. 35-41, 2009.

HORST, R. et al. Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo-MG. **Revista Digital de Nutrição**. Ipatinga, v. 3, n. 4, p. 312-329, fev./jul. 2009

LOPES, L.; SILVEIRA, J.; FLORIANO, J. Condições higiênico-sanitárias de serviços de alimentação em hotéis de Uruguaiana, Rio Grande do Sul. **Nutrivisa – Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v. 2, n. 1, 2014.

MAMEDE, G. **Manual de Direito para Administração Hoteleira**: incluindo Análise dos Problemas e Dúvidas Jurídicas, Situações Estranhas e as Soluções Previstas no Direito. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

SERAFIM, A. **Avaliação dos procedimentos de boas práticas na área de alimentos e bebidas em hotéis**. (Dissertação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos). Universidade Federal de Santa Maria, 2010, 67 p.

SACCOL, A. et al. **Lista de Avaliação Para Boas Práticas em Serviços de Alimentação RDC 216**. São Paulo: Varela, 2006.

SANTOS, B. et al. Diagnóstico e adequação das Boas Práticas em área de alimentos e bebidas de hotéis: aspectos relacionados à higiene pessoal e ambiental. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**. 2016.

SILVEIRA, J. et al. Condições higiênicas e boas práticas de manipulação em serviços de alimentação da cidade de Itaqui-RS. **Revista Vigilância Sanitária em Debate**, p. 144-149, 2015.