

Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Faculdade de Medicina Graduação em
Nutrição

Rafaela Rodrigues Beltrame

**Desenvolvimento e validação de um instrumento para avaliação das condições
higiênico-sanitárias no fornecimento de alimentos na Arena Porto-Alegrense**

Porto Alegre

2015

CIP - Catalogação na Publicação

Rodrigues Beltrame, Rafaela
Desenvolvimento e validação de um instrumento para
avaliação das condições higiênico-sanitárias no
fornecimento de alimentos na Arena Porto-Alegrense /
Rafaela Rodrigues Beltrame. -- 2015.
47 f.

Orientador: Luciana Dias de Oliveira.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) --
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade
de Medicina, Curso de Nutrição, Porto Alegre, BR-RS,
2015.

1. Alimentação coletiva. . 2. Higiene dos
alimentos.. 3. Segurança alimentar e nutricional.. I.
Dias de Oliveira, Luciana, orient. II. Título.

Rafaela Rodrigues Beltrame

Desenvolvimento e validação de um instrumento para avaliação das condições higiênico-sanitárias no fornecimento de alimentos na Arena Porto-Alegrense

Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação apresentado como requisito parcial para obtenção de grau de bacharel em Nutrição à Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Orientador: Prof^a. Dr^a. Luciana Dias de Oliveira

Porto Alegre

2015

Desenvolvimento e validação de um instrumento para avaliação das condições higiênico-sanitárias no fornecimento de alimentos na Arena Porto-Alegrense

Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação apresentado como requisito parcial para obtenção de grau de bacharel em Nutrição à Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Porto Alegre, ____de _____de 2015.

A Comissão Examinadora, abaixo assinada, aprova o Trabalho de Conclusão de Curso, elaborado por Rafaela Rodrigues Beltrame, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Nutrição.

Comissão Examinadora:

Prof^a. Dr^a. Janaína Guimarães Venzke - UFRGS

Prof^o. Ms. Virgílio Strasburg - UFRGS

Prof^a. Dr^a. Luciana Dias de Oliveira – orientadora – UFRGS

Dedico este trabalho aos meus pais, minha fonte de energia, força e dedicação. Aos meus irmãos e noivo pelo amor e compreensão em todos os momentos.

AGRADECIMENTOS

A capacidade de conquista é aumentada quando há pessoas por perto que estimulam e incentivam. Mais do que isso, essas pessoas energizam e impulsionam. Quando não estão na frente puxando, estão atrás empurrando. Meu imenso agradecimento aos incentivadores de minha vida: Paulo, Gisela, Bruno, Paola e Felipe.

Agradeço à minha avó Joaquina de Moura Rodrigues por sempre rezar por mim e auxiliar na minha caminhada.

À minha querida professora e orientadora Luciana Dias de Oliveira por tantas horas de ensino, pela paciência e carinho dispensados a mim e ao meu projeto.

Às amigas da graduação, que deixaram esses anos mais leves e alegres, por sempre estarem presentes trocando energia, dando forças e incentivo para seguir adiante.

Aos colegas e amigos da Arena Porto-Alegrense, que alegravam meu dia, mesmos cansados após as maratonas de jogos realizados. Ao meu chefe, que priorizou meus estudos na universidade, sendo sempre flexível e compreensível aos meus horários. À nutricionista da Arena Porto-Alegrense Adriana Vargas que contribuiu para meu aprendizado e crescimento, sendo generosa em todos os momentos ao dar espaço para demonstrar meu trabalho.

Agradeço à Universidade, especialmente aos mestres do Curso de Nutrição, pelo conhecimento compartilhado e por oportunizar minha formação em uma das melhores universidades do Brasil.

Principalmente a Deus por me presentear com esta vida cheia de pessoas boas por perto, por me dar saúde e proteger meu caminho.

Vamos observar como fazemos as coisas e encontrar maneiras de melhorá-las cada vez mais.' (...) A melhoria por rupturas diz: 'Todos os fatos estão à tona. Isso não é uma questão de melhorar cada vez mais o que fazemos atualmente e sim de se encontrar maneiras novas e melhores de fazer as coisas.'

GUASPARI, J. *Pensamento ortodoxo prejudica avanços*. CQ - Qualidade, p.26, março 1999

RESUMO

Devido ao aumento da prática de consumir refeições fora de casa, aumenta também a preocupação no setor de fornecimento de alimentos em relação à higiene desde o preparo, até a mesa do consumidor. Este é um fator predominante nos estabelecimentos e até mesmo em locais onde o objetivo não é a refeição, mas nos quais ela está inserida, como eventos, festas, eventos esportivos, entre outros. O objetivo deste trabalho foi criar uma lista de verificação para avaliar condições higiênico-sanitárias em estabelecimentos que comercializam alimentos, a partir da Portaria 78/2009 (RS), no intuito de atender esta demanda em um estádio de futebol na cidade de Porto Alegre durante os jogos e eventos realizados no local e testar a sua viabilidade de utilização através da sua aplicação e validação de conteúdo mediante apreciação por especialistas no assunto. O estudo foi realizado em três etapas: 1) Desenvolvimento do instrumento a partir da Portaria 78/2009 (RS); 2) Validação da lista de verificação por especialistas e 3) Aplicação da lista de verificação das condições higiênico-sanitárias em sete bares participantes do estudo no ano de 2015. A lista foi enviada para especialistas no assunto e o conteúdo de cada item foi avaliado de acordo com sua relevância e importância. Na avaliação dos especialistas, a ferramenta mostrou-se apta para a utilização. Com relação à aplicação, os bares foram classificados de acordo com o percentual de adequação, mostrando que 60% estavam adequados para operar e os demais precisavam adequar alguns pontos considerados de risco. A Lista de Verificação, elaborada e validada, mostrou-se uma importante ferramenta de controle higiênico-sanitário no fornecimento de alimentos em locais de eventos, como é o caso da Arena Porto-Alegrense.

Palavras-chave: Alimentação coletiva. Segurança alimentar e nutricional. Higiene dos alimentos.

ABSTRACT

Because of increasing meal consumption out of home, there is an increasing concern about food supply from the hygiene before cooking until customer's consumption. This is a predominant factor on food establishments, even in locations where meals are not the main objective but it's present, for example events, parties, sport events. The aim of this study was to create a checklist to evaluate sanitary conditions of food supply, based on Portaria 78/2009 (RS), to the public in a soccer stadium located in Porto Alegre during soccer plays and events made in this place and test its feasibility of application and content validity by experts in this subject. This study was planned in three steps: 1) Development of a checklist based on Portaria 78/2009 (RS); 2) Validation of the checklist by experts and 3) Application of the checklist to evaluate sanitary conditions in between seven bars that took part in this study in 2015. This checklist was sent to experts concerning this subject. Each item was evaluated considering its relevance and importance, and the experts considered it able to use. After applying the checklist, bars were classified according to the percentage of adequacy, showing that 60% of the bars were able to operate. Those bars not considered capable to operate needed to adjust some details, being considered at risk. The developed and validated checklist was shown to be an important tool to sanitary conditions control when it concerns to food supply at event places, like Porto Alegre Arena Stadium.

Keywords: Collective Feeding. Food and Nutrition Security. Food Hygiene.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	09
2 OBJETIVOS	12
2.1 GERAL	12
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	12
3 ARTIGO CIENTÍFICO A SER SUBMETIDO À REVISTA DE NUTRIÇÃO	15
APÊNDICE	32
4 NORMAS PARA A PUBLICAÇÃO NA REVISTA DE NUTRIÇÃO	38

1. INTRODUÇÃO

De acordo com informações fornecidas pela Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), do ano de 2008-2009, o aumento da renda total leva ao aumento do consumo alimentar fora de casa, para muitos itens da alimentação. O consumo médio de energia, nessas refeições, correspondeu a aproximadamente 16% da ingestão calórica total, sendo maior em áreas urbanas, da Região Sudeste e no sexo masculino (IBGE-POF, 2008).

A Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA) divulgou que o chamado *food service* teve um crescimento da taxa anual de 14.3%, na última década. Segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), em março de 2014, esse fenômeno foi desencadeado pela falta de tempo para o preparo dos alimentos em casa, a maior participação das mulheres no mercado de trabalho e ao aumento do número de pessoas que moram sozinhas (ABIA, 2012 & ABRASEL, 2014).

Com esse crescimento, as preocupações com as condições higiênico-sanitárias das unidades de alimentação aumentam. As condições sanitárias dos alimentos são fatores essenciais para a promoção da saúde e devem ter um controle eficiente. Segundo o Guia Alimentar da População Brasileira de 2008, procedimentos incorretos na manipulação dos alimentos podem causar as Doenças Transmitidas por Alimentos e Água (DTA). As DTAs são definidas como as doenças onde os alimentos e a água são os veículos de transmissão de organismos prejudiciais à saúde ou de substâncias tóxicas. Essas doenças podem ser de origem infecciosa, no caso de quando ingerimos um alimento com organismos como a salmonelose, hepatite viral A e toxoplasmose; intoxicações alimentares, ingestão de alimentos com substâncias tóxicas, incluindo toxinas produzidas por microrganismos como bactérias e fungos; e toxinfecção causada por alimentos que contenham organismos prejudiciais à saúde que liberam substâncias tóxicas (BRASIL, 2008).

De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), as principais formas de contaminação do alimento são: infecção pelos manipuladores de alimentos, contaminação cruzada, uso de materiais contaminantes, temperaturas de conservação inadequadas, presença de animais, má higienização de saladas, entre outros (WHO,

2008).

SUMÁRIO

Para um controle maior das DTAs e pela necessidade de definir padrões de uniformização do preparo e da fiscalização, em nível nacional, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) desenvolveu a Resolução RDC nº216 de 15 de novembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, com o objetivo de regulamentar os procedimentos para garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados (BRASIL, 2004). Essa norma, de âmbito federal, norteia os comerciantes quanto à maneira segura de manipulação, preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte e exposição dos produtos.

Além disso, a *Codex Alimentarius* (do latim, Código de Alimentos) de 2006, que executa o Programa Conjunto da FAO/OMS sobre normas alimentares, trouxe uma coleção de normas aprovadas, de caráter consultivo, com o objetivo de promoverem definições aos requisitos aplicáveis aos alimentos, facilitando o comércio internacional, pois consideram que uma alimentação segura é direito de todos, evitando doenças que podem ser de impacto, na melhor das hipóteses, desagradáveis e na pior delas, fatais. Uma das recomendações da *Codex* se baseia na aplicação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que é aplicável em toda a cadeia alimentar, da produção primária até o consumo. É uma ferramenta que contém os pontos críticos para a produção de alimentos seguros, estabelecendo sistemas com enfoque preventivo e otimizando a avaliação das autoridades reguladoras (CODEX ALIMENTARIUS, 2006). É uma conduta abrangente do processo, onde a empresa deverá promover ajustes às suas necessidades (PAULA; RAVAGNANI, 2011).

De acordo com Ebone et al (2011), em um estudo em Unidades Produtoras de Refeições (UPR) Comerciais de Florianópolis, a adesão de sistemas de segurança e qualidade higiênico-sanitária é baixa. Somente 58,8% dos estabelecimentos possuíam Boas Práticas (BP) e 18,6% o APPCC, ressaltando a importância dos proprietários se adequarem aos regulamentos para o setor.

Quanto aos *checklists*, 12% dos locais onde o estudo foi realizado utilizavam-no como único método de controle. Os *checklists* associados às Boas Práticas, 3,6% dos estabelecimentos, e os *checklists* com mais dois métodos de controle, 10,8%.

No Rio Grande do Sul, a Secretária de Saúde, considerando a RDC nº 216 e necessidades de aperfeiçoamento, padronização e harmonização das ações de controle sanitário em serviços de alimentação, desenvolveu a Portaria nº 78/2009 (RIO

GRANDE DO SUL, 2009). Essa portaria tem o objetivo de estabelecer itens para as boas práticas que devem ser adotadas nos serviços de alimentação, em forma de lista de verificação.

A lista de verificação da Portaria Estadual engloba itens relacionados à (1) Edificação, 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 e (12) Responsabilidade Técnica (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

No trabalho de Mello et al (2013), conforme seu interesse de estudo para os serviços de alimentação, a lista de verificação foi ajustada. Ele contemplou 86 itens do questionamento e aplicou em sete unidades de alimentação do município de Porto Alegre (RS). Os resultados obtidos demonstraram que os pontos em conformidade variam de 31,7 a 47,4%, apresentando deficiências às Boas Práticas e à legislação vigente.

Cardoso et al (2005), acredita que o papel dos manipuladores de alimentos é fator imprescindível na produção de alimentos seguros, e para isso, treinamentos com esses funcionários contribuiriam para melhores resultados nas situações encontradas.

É preciso aderência aos manuais de Boas Práticas e às legislações para garantirmos métodos seguros de produção. Por consequência, obteremos um produto de qualidade, preservando a saúde do consumidor (Mello et al, 2013). Em estádios de futebol, que suportam diversos tipos de instalações para alimentos e bebidas, há indicadores de desempenho que abrangem a qualidade dos produtos entre os requisitos. Fazem parte das recomendações, de acordo com *Recomendações e Exigências Técnicas*, 5ª edição, 2011 – *Federation Internationale de Football Association (FIFA)*, a necessidade de espaços para armazenagem com controle de temperatura dos alimentos, manejo de rejeitos, instalações para atendimento adequado aos espectadores e necessidade de um espaço central para receber produtos, manusear e despachar os alimentos que serão servidos em todos os níveis do estádio (FIFA, 2011).

Considerando-se os riscos de uma alimentação contaminada e a necessidade de avaliar e implementar condutas adequadas aos serviços de alimentação, justifica-se a realização do presente projeto que objetiva desenvolver e testar uma ferramenta para controle das condições higiênico-sanitárias de bares da Arena Porto-Alegrense.

2. OBJETIVOS

2.1 GERAL

Criar lista de verificação para avaliar as condições higiênico-sanitárias no fornecimento de alimentos na Arena Porto-Alegrense.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Validar o conteúdo da lista de verificação desenvolvida para avaliar as Condições Higiênico-Sanitárias no fornecimento de alimentos na Arena Porto-Alegrense;
- Identificar as Condições Higiênico-Sanitárias dos bares participantes do estudo, através da aplicação da ferramenta.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTAÇÃO. ABIA, 2012. Disponível em: <<http://www.abia.org.br/anexos2012/b8f22f61-df0a-426f-a18c-e696f68116d.pdf>>. Acesso em: 12 set. 2014.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. ABRASEL, 2014. Disponível em: <<http://pe.abrasel.com.br/index.php/component/content/article/7-noticias/519-07032014-8-startups-que-apostam-no-setor-de-alimentacao-fora-do-lar>>. Acesso em 12 set. 2014.

IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008 – 2009**. Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro 2011. 150 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação**. Diário Oficial da União. Brasília, DF.

CARDOSO, R. C. V; SOUZA, E. V. A; SANTOS, P. Q. Unidades de Alimentação e Nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 5, p. 669-680, set./out. 2005.

EBONE, M. V; CAVALLI, S. B; LOPES, S. J. Segurança e qualidade higiênico-sanitária em unidades produtoras de refeições comerciais. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 24, n. 5, p. 725-734, set./out. 2011.

FIFA. Publicação oficial da Federation Internacionale de Football Association – Recomendações e Exigências Técnicas – Estádios de Futebol. 5ª edição, 2011. Disponível em: <http://img.fifa.com/mm/document/tournament/competition/01/37/17/76/p_sb2010_stadiumbook_ganz.pdf>. Acesso em: 13 jan. 2015.

MELO, R. P. *et al.* Critérios de Seleção de Experts para Estudos de Validação de Fenômenos de Enfermagem. **Revista Rene**, Fortaleza, v. 12, n. 2, p. 424-431, abr./jun. 2011

MELLO, J. F. *et al.* Avaliação das Condições de Higiene e da Adequação às Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição no Município de Porto Alegre- RS. **Alimentação e Nutrição Braz. J. Food Nutr.**, Araraquara, v. 24, n. 2, p. 175-182, abr./jun. 2013.

MONTEIRO, G. T. R.; HORA, H. R. M. **Pesquisa em Saúde Pública**: como desenvolver e validar instrumentos de coleta de dados. Curitiba: Appris, 2014.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE; AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA; FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **Codex Alimentarius**: Higiene dos Alimentos Textos Básicos. Brasília, 2006.

PAULA, S. L.; RAVAGNANI, M. A. S. S. Sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) de acordo com a NBR ISSO 22000. **Revista Tecnológica**, Maringá, v. 20, p. 97-104, 2011.

RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº 78/2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. 2009.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Foodborne Disease Outbreaks**: guidelines for investigation and control. 2008.

3. ARTIGO CIENTÍFICO A SER SUBMETIDO À REVISTA DE NUTRIÇÃO

**Development and validation of checklist to evaluate sanitary conditions of food supply at
Arena Stadium in Porto Alegre**

Sanitary hygienic food

**Desenvolvimento e validação de um instrumento para avaliação das condições higiênico-
sanitárias no fornecimento de alimentos na Arena Porto-Alegrense**

Condições higiênico-sanitárias de alimentos

Rafaela Rodrigues Beltrame - Aluna do Curso de Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Rio Grande do Sul – Brasil.

Luciana Dias de Oliveira - Professora do Curso de Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Rio Grande do Sul – Brasil.

Adriana Romulo de Vargas - Nutricionista, responsável Técnica da Arena Porto Alegre – Brasil.

Faculdade de Medicina - Endereço: Rua Ramiro Barcelos, 2400. Comissão de Graduação em Nutrição - COMGRAD NUTRIÇÃO, 4º andar. Telefone: (51) 3308-5941.

Rafaela Beltrame – Endereço: Rua Marcílio Dias, 890/04. Bairro: Menino Deus. Porto Alegre – RS, 90130-000. **Telefone:** (51) 3233-6465 / 8587-8072. **E-mail:** rafah_rb@hotmail.com

RESUMO**Objetivo**

O objetivo deste trabalho foi criar e validar uma lista de verificação de condições higiênico-sanitárias no fornecimento de alimentos ao público em um estádio de futebol na cidade de Porto Alegre, RS.

Métodos

Estudo realizado em três etapas: 1) Desenvolvimento do instrumento a partir da Portaria 78/2009 (RS); 2) Validação da lista de verificação por especialistas e 3) Aplicação da lista de verificação das condições higiênico-sanitárias em sete bares participantes do estudo.

Resultados

A lista foi enviada para especialistas no assunto, convidados para realizar a validação. Cada item foi avaliado de acordo com sua relevância e importância, onde os especialistas concordaram inteiramente ou parcialmente na maioria deles. Através da aplicação, os bares foram classificados de acordo com o percentual de adequação, mostrando que a 60% dos bares estavam adequados para operar. Os demais bares precisavam ajustar alguns pontos, sendo então, considerados de risco.

Conclusão

A Lista de Verificação elaborada e validada mostrou-se uma importante ferramenta de controle higiênico-sanitário no fornecimento de alimentos em locais de eventos, como é o caso da Arena Porto-Alegrense.

Termos de indexação: Alimentação coletiva. Segurança alimentar e nutricional. Higiene dos alimentos.

ABSTRACT**Objective**

The aim of this study is to create and validate a checklist to evaluate sanitary conditions of food supply to the public in a soccer stadium located in Porto Alegre.

Methods

This study was planned in three steps: 1) Development of a checklist based on Portaria 78/2009 (RS); 2) Validation of the checklist by experts and 3) Application of the checklist to evaluate sanitary conditions in between seven bars that took part in this study.

Results

This checklist was sent to experts concerning this subject, invited to validate this instrument. Each item was evaluated concerning its relevance and importance, and the experts agreed entirely or partially in most of them. After applying the checklist, bars were classified according to the percentage of adequacy, showing that 60% of the bars were able to operate. Those bars not considered capable to operate needed to adjust some details, being considered at risk.

Conclusion

The developed and validated checklist was shown to be an important tool to sanitary conditions control when it concerns to food supply at event places, like Porto Alegre Arena Stadium.

Keywords: Collective Feeding. Food and Nutrition Security. Food Hygiene.

Introdução

A partir de dados levantados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), na Pesquisa de Orçamento Familiar (2008-2009), há um aumento de refeições realizadas fora de casa¹. Pela falta de tempo e aumento do número de pessoas que moram sozinhas, muitas optam pela facilidade dos *food service*^{2,3}. E assim, cada vez mais, há a preocupação com a higiene dos alimentos que são oferecidos ao consumidor. As condições sanitárias dos alimentos são fatores essenciais para a promoção da saúde e devem ter um controle eficiente. Segundo o Guia Alimentar da População Brasileira de 2005, procedimentos incorretos na manipulação dos alimentos podem causar as Doenças Transmitidas por Alimentos e Água (DTA)⁴.

Para um controle maior das DTAs e pela necessidade de definir padrões de uniformização do preparo e da fiscalização, em nível nacional, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) desenvolveu a Resolução RDC nº216 de 15 de novembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, com o objetivo de regulamentar os procedimentos para garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados⁵. No Rio Grande do Sul, a Secretária de Saúde, considerando a RDC nº 216 e necessidades de aperfeiçoamento, padronização e harmonização das ações de controle sanitário em serviços de alimentação, desenvolveu a Portaria nº 78/2009. Essa portaria tem o objetivo de estabelecer itens para as boas práticas que devem ser adotadas nos serviços de alimentação, em forma de lista de verificação⁶. Pois de acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), as principais formas de contaminação do alimento são: infecção pelos manipuladores de alimentos, contaminação cruzada, uso de materiais contaminantes, temperaturas de conservação inadequadas, presença de animais, má higienização de saladas, entre outros⁷.

Devido aos perigos que podem surgir, a adequação das práticas de higiene, preparação e armazenamento de alimentos, merecem atenção especial e prioritária. É preciso aderência aos manuais de Boas Práticas e às legislações para garantirmos métodos seguros de produção. Por consequência, obteremos um produto de qualidade, preservando a saúde do consumidor⁸.

Assim, considerando-se os riscos de uma alimentação contaminada e a necessidade de avaliar e implementar condutas adequadas aos serviços de alimentação, justificou-se a realização do presente trabalho que teve por objetivo desenvolver e testar uma ferramenta para controle das condições higiênico-sanitárias de bares da Arena Porto-Alegrense.

Métodos

O presente estudo caracterizou-se, em parte, como de delineamento transversal e em parte como um trabalho de desenvolvimento, realizado na Arena Porto-Alegrense, localizada na cidade de Porto Alegre, RS e ocorreu em três momentos distintos:

- 1) Desenvolvimento do instrumento a partir da Portaria 78/2009 (RS)⁶;
- 2) Validação da lista de verificação por especialistas;
- 3) Aplicação da lista de verificação das condições higiênico-sanitárias em sete bares da Arena Porto-Alegrense;

Desenvolvimento do Instrumento

A lista de verificação foi criada a partir da Portaria 78/2009 de âmbito estadual. Esta portaria foi criada a partir da RDC nº 216 de 15 de novembro de 2004, e tem o objetivo de estabelecer itens para as boas práticas que devem ser adotadas nos serviços de alimentação em forma de *checklist*^{5,6}.

Foram selecionados itens da Portaria considerados importantes e que atendessem objetivamente a operação, no espaço e tempo em que ocorrem os eventos, incluindo: equipamentos, móveis e utensílios das operações; condições apresentadas nos estabelecimentos em relação à organização; higiene e ausência de vetores e pragas urbanas; existência de instrumentos ou equipamentos de medição crítica para a segurança dos alimentos; coletores de resíduos dos estabelecimentos de fácil higienização e transporte, identificados, íntegros, sem contato manual, dotados de tampas, retirados frequentemente e acondicionados em local fechado e isolado; saúde, higiene, apresentação e hábitos dos manipuladores de alimentos; copos descartáveis ofertados ao público devidamente acondicionados; temperaturas das matérias-primas, ingredientes e alimentos preparados; procedência dos gêneros utilizados na confecção dos alimentos; e separação dos funcionários que manipulam alimentos dos responsáveis pelo recebimento de dinheiro e cartão⁶.

De acordo com a pontuação recebida, os estabelecimentos avaliados, mediante a utilização da ferramenta proposta, foram classificados em adequado, de risco ou inadequado. Considerando-se a natureza do local onde a ferramenta foi testada, os pesquisadores estipularam que a porcentagem de pontos adequados deveria ser igual ou maior a 80%, para que o serviço fosse considerado adequado. Se a pontuação de itens adequados estivesse entre 60-79%, o bar seria classificado como de risco e abaixo de 60% seria classificado como inadequado.

A Figura 1 apresenta a classificação dos bares participantes do estudo pontuado a partir do *checklist* desenvolvido. Foram elaboradas três categorias de classificação, as quais

possuíam as cores do semáforo para identificação da situação em que o bar se encontrava: adequados em verde, em risco em amarelo, e inadequados em vermelho.

Validação da lista de verificação por especialistas

A validação da lista desenvolvida contextualizou-se pela elaboração de um questionário enviado à especialistas na área de produção de refeições.

Para a seleção dos especialistas foram utilizados alguns critérios, baseados na escala de Fehring adaptados para a área de alimentação coletiva para assim podermos abranger profissionais especializados em nutrição⁹.

Os critérios foram: possuir graduação em nutrição; ter experiência em docência ou técnica na área alimentação coletiva; possuir especialização na área de alimentos; possuir experiência na área de produção de refeições; possuir doutorado na área de alimentos; possuir publicações na área de interesse¹⁰. Para ser selecionado o profissional deveria possuir no mínimo os dois primeiros critérios.

A base de dados da Plataforma Lattes foi utilizada para a busca por currículos. Para refinar a pesquisa foram usadas palavras chaves como: “nutrição área de produção refeições” e “alimentos – controle higiênico-sanitário”, além de selecionar apenas profissionais brasileiros. A busca aconteceu no mês de março do ano de 2015.

O primeiro contato com os profissionais escolhidos foi com o envio de um convite para a participação da avaliação a estes profissionais, entre os meses de abril e maio. Após estes responderem com a afirmativa ou negativa da vontade e disponibilidade em participar lhes foram enviados os instrumentos a serem avaliados.

Estes profissionais tiveram prazos de duas a três semanas para enviarem suas respostas, com críticas e/ou sugestões aos itens dos *checklists*.

Após a seleção foram identificados sete profissionais que receberam o convite para participar, dos quais três aceitaram e completaram o questionário à eles enviado.

Os especialistas selecionados receberam o instrumento desenvolvido e um questionário para avaliar a representatividade e relevância dos itens com o uso da escala nominal tipo Likert¹¹ de avaliação para responderem e emitirem seu parecer.

A Escala Likert possui cinco pontos, e pode-se expressar o nível de concordância: 1) Concordo inteiramente, 2) Concordo parcialmente, 3) Não concordo nem discordo, 4) Discordo parcialmente, 5) Discordo inteiramente. Além deste, para cada item os especialistas podiam colocar comentários e/ou sugestões.

Aplicação da lista de verificação das condições higiênico-sanitárias

A lista de verificação desenvolvida foi aplicada, em maio do mesmo ano, em dias de eventos na Arena Porto-Alegrense, em diferentes bares. Nenhum dos bares foi comunicado previamente sobre o estudo, apenas no momento que aconteceria, com o objetivo de verificar a realidade da operação, dando à lista maior funcionalidade.

Os itens analisados eram repassados aos responsáveis dos bares, visando verificar pontos importantes para a operação que poderiam e deveriam ser aperfeiçoados e reorganizados. Além dos pontos inadequados, medidas de solução eram sugeridas, visando corrigir as irregularidades e melhorar a qualidade higiênico-sanitária.

O estudo examinou, a partir da lista de verificação desenvolvida, sete bares que possuíam, em média, dez funcionários cada.

Considerações éticas

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. A empresa Arena Porto-Alegrense foi informada e consultada sobre a realização do estudo e assinou Termo de Consentimento Livre e Esclarecido expressando concordância e possibilitando a execução do protocolo de pesquisa.

No momento da coleta dos dados os manipuladores e funcionários receberam explicação sobre o procedimento da pesquisa, e foram convidados a participar do estudo. Após aquiescência, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O sigilo sobre as informações foi garantido e todos os critérios éticos respeitados.

Análise estatística

As informações obtidas foram armazenadas em banco de dados criado no programa Microsoft Excel. Para as variáveis da lista de verificação utilizou-se análise de frequência e resultados expressos em percentuais, posteriormente criou-se um escore para classificação das condições higiênico-sanitárias.

Resultados

A ferramenta foi desenvolvida em forma de *checklist* (apêndice 1), organizada em duas partes: 1) Levantamento dos principais tópicos abordados na RDC nº 216 de 15 de novembro de 2004⁵ e na Portaria 78/2009 (RS)⁶ e 2) Contemplação dos principais pontos à serem observados nos bares que fornecem alimentos ao público na Arena Porto-Alegrense.

A partir da aplicação do *checklist* desenvolvido, classificaram-se os sete bares do estudo, verificando os 28 itens da lista onde conforme pontuação de itens adequados, resultou em 60% de bares considerados adequados, 40% em risco e nenhum dos bares inadequados.

A Tabela 1 demonstra a frequência em que os itens apareciam de forma adequada, inadequada e ainda, quando aquele item não aplicava-se àquela operação de bar. Os itens frequentemente inadequados, encontrados nos bares do estudo, estavam relacionados à conservação do alimento quente em temperatura acima de 60°C; ao ambiente, que deveria ser livre de objetos em desuso; ao manejo de resíduos; e à existência de instrumentos de medição. Os itens que encontravam-se em conformidade, estavam relacionados à edificações, instalações, equipamentos, móveis, utensílios livres de pragas e higienizados, e aos manipuladores que estavam em condições adequadas de apresentação e higiene.

Com relação à validação do instrumento desenvolvido, o questionamento feito aos especialistas selecionados foi em escala Likert. Para cada item dizia-se sobre sua importância e relevância, através das opções: concordo inteiramente, concordo parcialmente, não concordo/nem discordo, discordo parcialmente e discordo inteiramente.

Nos itens relacionados à higiene da área interna do local, edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, dois especialistas relataram concordar inteiramente na verificação desses pontos dos bares. Assim como, nos itens que verificam o acondicionamento correto dos resíduos e suas separações de acordo com o material rejeitado. Mas sobre a coleta da área de produção dos mesmos, foi considerado um item onde concordaram parcialmente.

Quando o item refere-se a manipuladores de alimentos, a questão de estarem uniformizados corretamente (cor clara, limpos, em bom estado de conservação e completo), de terem boa apresentação, com as mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmaltes, adornos, barba ou bigode e fazendo o uso de touca, sem hábitos de falar, assobiar, espirrar, tossir, comer sob o Buffet, houve unanimidade quanto à avaliação, onde concordam inteiramente. Assim como sobre a questão de higienização regular das mãos de forma correta, na interrupção ou troca de atividade e sobre o uso de luvas descartáveis, que devem ser trocadas com frequência.

Ainda neste tópico, sugeriu-se que o manuseio de celulares seja incluído no item da ferramenta, que hoje em dia está cada vez mais dentro das unidades e a higienização após seu

uso faz-se necessária e é de extrema importância, considerando-o como um veículo de contaminação.

Quando o assunto é temperatura adequada dos alimentos, tanto a existência de equipamentos para fazer este controle, quanto a correta conservação, são considerados importantíssimos pelos especialistas, que concordam inteiramente. Considerando que desta forma estaremos oferecendo ao público um alimento seguro.

E para o item onde se fala da não entrega de latas e garrafas ao público, um especialista discordou inteiramente, por não interferir na qualidade e segurança do produto. Mas sabe-se que em um estádio de futebol há prevenção por parte da segurança e faz-se importante a cobrança desta ação aos operadores de bar. Outros especialistas avaliam este item concordando parcialmente ou ainda não concordam ou nem discordam.

Discussão

Hoje em dia, há o aumento do número de pessoas que consomem alimentos fora de casa¹. Em estádios de futebol, há a preocupação em fornecer uma alimentação segura, pois o torcedor tem direito à higiene e a qualidade tanto das instalações físicas, quanto dos alimentos vendidos no local¹².

Neste sentido, foi possível observar, através da realização do presente trabalho, que a maioria das operações encontrava-se adequada, assim como no estudo de Souza¹³ et al. (2009), onde foi encontrado 93% de adequação na Unidade de Alimentação (UAN) hoteleira estudada, com bom estado de conservação e higiene. As operações de higienização devem ser realizadas por profissionais capacitados comprovadamente, garantindo a manutenção e minimizando os riscos de contaminação⁵.

Os bares participantes do estudo estavam 100% adequados quando se refere a ausência de vetores e pragas urbanas. O mesmo resultado foi encontrado por Souza¹³ et al. (2009), que ao avaliar a UAN hoteleira, encontrou além deste resultado, regularidade de controle feito trimestralmente por uma empresa especializada.

Ainda, a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, estabelece que para prevenir ou minimizar a presença de vetores e pragas, o local deve implementar procedimentos eficazes e contínuos⁵.

O manejo de resíduos apresentou 71% de adequação, com coletores íntegros, identificados, com pedal e em bom estado de conservação. Souza¹³ et al. (2009) encontrou 100% de inadequações neste item, onde os lixos eram expostos em local aberto e próximo à área de armazenamento. Segundo a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 os resíduos

sólidos devem ser estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas⁵.

O problema frequentemente encontrado nos bares relacionava-se a separação correta dos resíduos, que de acordo com o Programa de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da Arena Porto-Alegrense¹⁴ (2012), deve obedecer: os sacos de lixo de cor marrom são destinados a produtos orgânicos, os de cor azul são destinados para papel e papelão, os de cor vermelha são destinados a plásticos e os de cor amarela são destinados a metais (latas de alimentos e bebidas).

Seis dos sete bares participantes do estudo apresentaram-se adequados em relação a matérias-primas, ingredientes e embalagens.

Quanto à exposição do alimento preparado, foi observado que 42% dos bares participantes do estudo apresentavam temperaturas inferiores às preconizadas, mesmo em balcões e passthrough térmicos.

Os locais devem dispor de instrumentos de controle de temperatura para avaliar a condição que aquele alimento encontra-se exposto. Tanto na questão de fornecer o produto agradável ao consumidor, quanto nas condições seguras sob o ponto de vista microbiológico. É preconizado 60°C ou superior por até 6 horas⁵.

No estudo de Cardoso *et al*¹⁵ (2005), dos 18 lugares que dispunham de balcão térmico, metade deles mantinham a temperatura inferior a 60°C e a outra metade mantinham-na igual ou superior a este limite, com a média de 3 horas de exposição.

Em relação aos manipuladores de alimentos, sua apresentação e as suas ações no local de trabalho, observou-se cuidado e adequação nos bares participantes do estudo. Ao contrário de Oliveira¹⁶ et al. (2008) que evidenciou práticas inadequadas nas cinco creches analisadas, onde os manipuladores falavam, espirravam, cantavam e tossiam durante as preparações dos alimentos e não faziam a higiene correta das mãos. Entretanto, é conhecido através da literatura científica, a importância que a correta higiene das mãos representa na segurança alimentar.

Na etapa de validação, a lista de verificação obteve, na maioria dos itens, a concordância dos especialistas, indicando que o instrumento atende de forma objetiva e adequada as necessidades do âmbito de controle higiênico-sanitário dos bares da Arena Porto-Alegrense. Com isso, o instrumento criado e validado, pode ter maior aplicabilidade por estar próximo a realidade do local.

Conclusão

A partir da aplicação do *checklist* e da quantidade de itens adequados e inadequados observados nos bares participantes do estudo, foi possível verificar os principais problemas deste tipo de operação.

Ao mesmo tempo em que, ao discutir estas condições higiênico-sanitárias no fornecimento de alimentos, deparou-se com a dificuldade de encontrar na literatura trabalhos que abordem o tema em lugares semelhantes.

Com um instrumento objetivo e de fácil aplicação, este estudo, através da observação, propõe um escore de classificação das operações da Arena Porto-Alegrense.

Sabemos que modificar as práticas de manipulação de alimentos não é fácil, visto que mesmo em estabelecimentos formais de produção ou em nível doméstico, os baixos níveis de higiene durante a preparação dos alimentos e a ausência de conhecimento sobre a segurança sanitária têm sido apontados como fatores associados às DTAs, ressaltando a importância das verificações e controles.

A criação e validação do *checklist* desenvolvido para o controle higiênico-sanitário dos bares atendeu a função de identificar os principais problemas das operações em curto prazo de observação. E, apesar da amostra pequena diante do grande número de operações que o local oferece, identificou-se inadequações que acreditamos ser comum à maioria dos bares. Com as classificações encontradas, nenhum dos locais de fornecimento de alimentos produzia uma operação totalmente inadequada. A maioria estava com alguns pontos a melhorar. Isso demonstra que mesmo se o número de operações estudadas fosse maior, os resultados não teriam mudanças significativas.

REFERÊNCIAS

1. Brasil. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Pesquisa de Orçamento Familiar 2008 – 2009. Rio de Janeiro; 2011.
2. Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação – ABIA. 2012 [acesso em 2014 set 12]. Disponível em: <http://www.abia.org.br/anexos2012/b8f22f61-df0a-426f-a18c-e696f68116d.pdf>
3. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL. 2014 [acesso em 2014 set 12]. Disponível em: <http://pe.abrasel.com.br/index.php/component/content/article/7-noticias/519-07032014-8-startups-que-apostam-no-setor-de-alimentacao-fora-do-lar>
4. Ministério da Saúde (BR). Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde; 2008.
5. Brasil. Ministério da Saúde. Resolução RDC ANVISA/MS nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] União. 2004 set. 15.
6. Rio Grande do Sul. Secretaria da Saúde. Portaria nº 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. 2009 jan. 30; p. 35.
7. World health organization. Foodborne Disease Outbreaks: guidelines for investigation and control. 2008.
8. Mello JF, Schneider S, Lima MS, Frazzon J, Costa M. Avaliação das Condições de Higiene e da Adequação às Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição no Município de Porto Alegre- RS. Alimentação e Nutrição Braz. J. Food Nutr. 2013; 24(2):175-182
9. Fehring R. Methodos to Validate Nursing Diagnoses. Nursing Faculty Research and Publications. 1987 [acesso em 2015 jan 13]. Disponível em: http://epublications.marquette.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1026&context=nursing_fac
10. Melo RP, Moreira RP, Fontenele FC, Aguiar ASC, Joventino ES, Carvalho EC. Critérios de Seleção de Experts para Estudos de Validação de Fenômenos de Enfermagem. Revista Rene. 2011; 12(2):424-31.

11. Monteiro, GTR, Hora HRM. Pesquisa em Saúde Pública: como desenvolver e validar instrumentos de coleta de dados. 1.ed. Curitiba: Appris; 2014.
12. Brasil. Poder Executivo. Lei nº 10.671, de 15 de maio de 2003. Dispõe sobre o estatuto dos direitos do torcedor. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF; 2003.
13. Souza CH, Sathler J, Jorge MN, Horst RFML. Evaluation of the sanitary hygienic conditions in an food and nutrition unit hostelry, in the city of Timóteo-MG. Revista Digital de Nutrição. 2009; 3(4):312-329.
14. Engenharia e Ambiente Ltda – PROFILL. Programa de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da Arena Porto Alegrense. Porto Alegre, 2012.
15. Cardoso RCV, Souza EVA, Santos PQ. Unidades de Alimentação e Nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. Revista de Nutrição. 2005; 18(5):669-680.
16. Oliveira MN, Brasil ALD, Taddei JAAC. Evaluation of the hygienic-sanitary conditions of kitchens in public and philanthropic daycare centers. Ciência & Saúde Coletiva. 2008; 3(3):1051-1060.

FIGURA 1. Classificação dos bares da Arena Porto-Aiegreense participantes do estudo. pontuado a partir do *check/ist* desenvolvido. Porto Alegre. 2015.

GRUPO	PONTUAÇÃO	CONDIÇÃO NECESSARIA
ADEQUADO	80% ADEQUAÇÃO	
RISCO	6().79% ADEQUAÇÃO	
INADEQUADO	MENOR 60% ADEQUAÇÃO	

TABELA 1. Frequência dos itens adequados e inadequados. Porto Alegre, 2015.

	Adequado	Inadequado	Não Aplicável
Área interna do estabelecimento livre de objetos em desuso. Roupas e objetos pessoais guardados em armários reservados para esse fim, fora da área de produção.	3	4	0
Edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.	7	0	0
Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos preparados com desenhos que permitam a higienização, em estado de conservação adequados, elaborados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos.	6	1	0
Superfícies em contato com alimentos, lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.	6	1	0
Operações de higienização das instalações realizadas com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias.	6	1	0
Utensílios, equipamentos e materiais utilizados na higienização, próprios para a atividade, conservados limpos, em número suficiente e guardados em local reservado para essa atividade.	6	0	1
Utilização de produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.	6	0	1
Coletores de resíduos do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados, íntegros, sem contato manual, dotados de tampas, sacos plásticos e em número suficiente.	5	2	0
Os sacos de lixo de cor marrom são destinados à produtos orgânicos, os de cor azul são destinados para papel e papelão, os de cor vermelha são destinados à plásticos e os de cor amarela são destinados à metais (latas de alimentos e bebidas).	3	4	0

Resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos retirados frequentemente e estocados em local fechado e isolado.	5	2	0
Manipuladores afastados quando apresentam doenças de pele, tais como micoses de unhas e mãos, lesões e ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	7	0	0
Uniforme dos manipuladores de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme com mangas curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões ou com botões protegidos, calças compridas, calçados fechados), exclusivo à área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente.	6	1	0
Manipuladores dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos.	7	0	0
Manipuladores adotam o hábito de não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento.	7	0	0
Manipuladores higienizam cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários. As luvas descartáveis, quando utilizadas, são descartadas a cada troca de atividade.	5	2	0
Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.	4	3	0
Procedência dos gêneros utilizados na confecção dos lanches.	6	1	0
Existência de instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos, tais como termômetros, relógios, entre outros.	3	3	1
Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas em local limpo e organizados de forma a garantir proteção contra contaminantes e armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização.	6	1	0

Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento (máximo 30 minutos).	2	0	5
---	---	---	---

Temperatura do alimento preparado e conservado a quente superior a 60° C, por no máximo 6 horas.	2	3	2
--	---	---	---

Temperatura das matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados armazenados conforme indicações do fabricante ou de acordo com os seguintes critérios: I. Alimentos congelados: - 18° C ou inferior; II. Alimentos refrigerados: inferior a 5° C; III. Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no armazenamento, verificados, datados e rubricados.	4	1	2
--	---	---	---

Equipamentos de refrigeração e congelamento em número suficiente com as necessidades e tipos de alimentos a serem armazenados.	6	0	1
--	---	---	---

Equipamentos de calor e frio necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.	5	1	1
---	---	---	---

O responsável técnico do estabelecimento tem Curso de Boas Práticas de Fabricação para responsáveis - 16 hs.	7	0	0
--	---	---	---

As latas de bebidas não são entregues ao público. É aberta em frente ao consumidor e a bebida servida em copos.	7	0	0
---	---	---	---

Copos plásticos estão emborcados sem contato direto com a superfície da bancada.	6	1	0
--	---	---	---

Funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulam alimentos.	7	0	0
--	---	---	---

APÊNDICE 1 • CHECKLIST

e		CHECKLIST CATERING ARENA PORTO- ALEGRENSE SA.		
		DATA:	BAR:	OPERADOR:
ITEM	DESCRIÇÃO	SIM	NAO	NA
1	Área interna do estabelecimento livre de objetos em desuso. Roupas e objetos pessoais guardados em armários reservados para esse fim, fora da área de produção.			
2	Edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.			
3	Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos preparados com desenhos que permitam a higienização, em estado de conservação adequados, e elaborados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e			
4	Superfícies em contato com alimentos, lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não			
5	Operações de higienização das instalações realizadas com frequência que garanta a manutenção das condições higiênicossanitárias.			
6	Utensílios e equipamentos e materiais utilizados na higienização próprios para a atividade, conservados limpos, em número suficiente e guardados em local reservado para essa atividade.			
7	Utilização de produtos saneantes regularmenteizados pelo Ministério da Saúde.			
8	Coletores de resíduos do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados, íntegros, sem contato manual, dotados de tampas, sacos plásticos e em número suficiente.			
9	Os sacos de lixo de cor marrom são destinados à produtos orgânicos, os de cor azul são destinados para papel e papelão, os de cor vermelha são destinados à plásticos e os de cor amarela são destinados à metais (latas de alimentos e bebidas).			
10	Resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos retirados frequentemente e estocados em local fechado e isolado.			
11	Manipuladores afastados quando apresentam doenças de pele, tais como micose de unhas e mãos, lesões e ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênicossanitária dos alimentos.			
12	Uniforme dos manipuladores de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme com mangas curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos			
13	Manipuladores dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos.			

14	Manipuladores adotam o hábito de não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento.			
15	Manipuladores higienizam cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários. As luvas descartáveis, quando utilizadas, são descartadas a cada troca de atividade.			
16	Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
17	Procedência dos gêneros utilizados na confecção dos lanches.			
18	Existência de instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos, tais como termômetros, relógios, entre outros.			
19	Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminantes e armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização.			
20	Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento (máximo 30 minutos).			
21	Temperatura do alimento preparado e conservado a quente superior a 50°C, por no máximo 6 horas.			
22	Temperatura das matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados armazenados conforme indicações do fabricante ou de acordo com os seguintes critérios: I. Alimentos congelados: - 18°C ou inferior; II. Alimentos refrigerados: inferior a 5°C; III. Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no			
23	Equipamentos de refrigeração e congelamento em número suficiente com as necessidades e tipos de alimentos a serem armazenados.			
24	Equipamentos de calor e frio necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.			
25	O responsável técnico do estabelecimento tem Curso de Boas Práticas de Fabricação para responsáveis - 16 hs.			
26	As latas de bebidas não são entregues ao público. É aberta em frente ao consumidor e a bebida servida em copos.			
27	Copos plásticos estão emborcados sem contato direto com a superfície da bancada.			

Funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não

manipulam alimentos.

TOTAL (PONTOS)	0	0	0
TOTAL(;>:)	OY.	OY.	OY.

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

ESTUDO: Desenvolvimento e Validação de um Instrumento para Avaliação das Condições Higiênico Sanitários no Fornecimento de Alimentos na Arena Porto Alegre.

Prezado Sr. _____
_____ da Empresa _____

Sua empresa está sendo convidada a participar do projeto de pesquisa acima citado. Abaixo apresentamos, de maneira resumida, as principais informações relativas ao projeto. Colocamos-nos à disposição para maiores esclarecimentos.

Informações sobre a Pesquisa:

O objetivo da presente pesquisa é avaliar a eficácia de uma lista de verificação criada com base na Portaria 78/2009 (RS) com o intuito de avaliar as condições higiênico-sanitárias dos alimentos fornecidos pelos serviços de alimentação nas dependências da Arena Porto Alegre. Essa portaria estadual foi elaborada a partir da resolução RDC 216/2004, criada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de âmbito federal que regulamenta as normas técnicas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. O instrumento será aplicado nos estabelecimentos que fornecem alimentos e, terá o seu conteúdo avaliado por *Experts*.

Pesquisador Responsável: Luciana de Oliveira

Telefones para contato: (51) 3308-5941

Pesquisadora Aluna do Curso de Nutrição: Rafaela Rodrigues Beltrame

Telefone para contato: (51) 8587-8072 / (51) 3233-6465

Faculdade de Medicina – Rua Ramiro Barcelos, 2400. Comissão de Graduação em Nutrição - COMGRAD NUTRIÇÃO, 4º andar.

Eu _____, RG _____, abaixo assinado (a), concordo de livre e espontânea vontade que a empresa *Arena Porto Alegre* situada à *Rua Padre Leopoldo Brentano, nº 110, Porto Alegre/RS*, assim como os colaboradores da mesma, por mim representados, sejam campo de coleta de dados do estudo “**Desenvolvimento e Validação de um Instrumento para Avaliação**

das Condições Higiênico Sanitários no Fornecimento de Alimentos na Arena Porto Alegre.”, e esclareço que obtive todas as informações necessárias.

Estou ciente que:

A Empresa tem a liberdade de desistir ou interromper a colaboração neste estudo no momento em que desejar, desde que comunique por escrito o pesquisador com antecedência de 15 (quinze) dias;

I) Os resultados obtidos durante este ensaio serão mantidos em sigilo, mas concordo que sejam divulgados em publicações científicas;

II) Caso a Empresa desejar, poderá tomar conhecimento dos resultados ao final desta pesquisa.

() Desejo conhecer os resultados desta pesquisa.

() Não desejo conhecer os resultados desta pesquisa.

III) Caso tenham sido tiradas fotografias,

() concordo que sejam incluídas em publicações científicas, se necessário

() concordo que sejam apresentadas em aulas para profissionais da área.

() não concordo que sejam incluídas em nenhum tipo de publicação ou apresentação.

Porto Alegre, _____ de _____ de 2014.

Participante:

Dados da Empresa	
Nome:	
Endereço:	
Contato:	Cargo:
Telefone:	E-mail:

Pesquisador Responsável pelo Projeto: _____

Assinatura do Responsável pelo Consentimento: _____

(Com firma reconhecida)

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

PROJETO DE PESQUISA: DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO DE UM INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS NO FORNECIMENTO DE ALIMENTOS NA ARENA PORTO ALEGRENSE

Pesquisador responsável: Luciana Dias de Oliveira – fone: (51) 3308-5122

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Curso de Nutrição Faculdade de Medicina – Rua Ramiro Barcelos, 2400. Comissão de Graduação em Nutrição – COMGRAD, 4º andar.

O Sr. (a) está sendo convidado(a) a participar do projeto de pesquisa “**Desenvolvimento e validação de um instrumento para avaliação das condições higiênico sanitárias no fornecimento de alimentos na Arena Porto Alegrense**”, que será realizado nos bares da Arena Porto Alegrense, de responsabilidade da pesquisadora Luciana Dias de Oliveira.

Este projeto tem por objetivo avaliar o funcionamento de uma lista de verificação criada com base na Portaria 78/2009 (RS) para avaliar as condições higiênico-sanitárias dos alimentos fornecidos pelos serviços de alimentação nas dependências da Arena Porto Alegrense. Você está convidado a participar da pesquisa na qual uma pesquisadora irá observar seu ambiente de trabalho e as tarefas desenvolvidas no mesmo. É importante que o Sr (a) saiba que:

- Todos os dados pessoais serão mantidos em sigilo, evitando constrangimentos ou prejuízos aos participantes;
- Não haverá prejuízos a quem se recusar a participar da pesquisa;
- Qualquer esclarecimento necessário será feito, antes, durante ou após a pesquisa;
- Não haverá despesas decorrentes da participação na pesquisa, bem como, não haverá remuneração pela participação na mesma;
- Os dados colhidos serão utilizados apenas para essa pesquisa.

Caso queira mais informações, você poderá entrar em contato com a pesquisadora Luciana Das de Oliveira no telefone citado acima.

Agradeço seu apoio e atenção!

Eu, _____, RG nº _____ declaro ter sido informado e recebido cópia do presente Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e concordo em participar, como voluntário, do projeto de pesquisa acima descrito.

Nome do funcionário

_____/_____/_____
Assinatura do funcionário

Data

Nome do pesquisador

Assinatura do Pesquisador

4. NORMAS PARA PUBLICAÇÃO NA REVISTA DE NUTRIÇÃO DE CAMPINAS

Escopo e política

A **Revista de Nutrição** é um periódico especializado que publica artigos que contribuem para o estudo da Nutrição em suas diversas subáreas e interfaces. Com periodicidade bimestral, está aberta a contribuições da comunidade científica nacional e internacional.

Os manuscritos podem ser rejeitados sem comentários detalhados após análise inicial, por pelo menos dois editores da **Revista de Nutrição**, se os artigos forem considerados inadequados ou de prioridade científica insuficiente para publicação na Revista.

Categoria dos artigos

A Revista aceita artigos inéditos em português, espanhol ou inglês, com título, resumo e termos de indexação no idioma original e em inglês, nas seguintes categorias:

Original: contribuições destinadas à divulgação de resultados de pesquisas inéditas, tendo em vista a relevância do tema, o alcance e o conhecimento gerado para a área da pesquisa (limite máximo de 5 mil palavras).

Especial: artigos a convite sobre temas atuais (limite máximo de 6 mil palavras).

Revisão (a convite): síntese de conhecimentos disponíveis sobre determinado tema, mediante análise e interpretação de bibliografia pertinente, de modo a conter uma análise crítica e comparativa dos trabalhos na área, que discuta os limites e alcances metodológicos, permitindo indicar perspectivas de continuidade de estudos naquela linha de pesquisa (limite máximo de 6 mil palavras). Serão publicados até dois trabalhos por fascículo.

Comunicação: relato de informações sobre temas relevantes, apoiado em pesquisas recentes, cujo mote seja subsidiar o trabalho de profissionais que atuam na área, servindo de apresentação ou atualização sobre o tema (limite máximo de 4 mil palavras).

Nota Científica: dados inéditos parciais de uma pesquisa em andamento (limite máximo de 4 mil palavras).

Ensaio: trabalhos que possam trazer reflexão e discussão de assunto que gere questionamentos e hipóteses para futuras pesquisas (limite máximo de 5 mil palavras).

Seção Temática (a convite): seção destinada à publicação de 2 a 3 artigos coordenados entre si, de diferentes autores, e versando sobre tema de interesse atual (máximo de 10 mil palavras no total).

Categoria e a área temática do artigo: Os autores devem indicar a categoria do artigo e a área temática, a saber: alimentação e ciências sociais, avaliação nutricional, bioquímica nutricional, dietética, educação nutricional, epidemiologia e estatística, micronutrientes, nutrição

clínica, nutrição experimental, nutrição e geriatria, nutrição materno-infantil, nutrição em produção de refeições, políticas de alimentação e nutrição e saúde coletiva.

Pesquisas envolvendo seres vivos

Resultados de pesquisas relacionadas a seres humanos e animais devem ser acompanhados de cópia de aprovação do parecer de um Comitê de Ética em pesquisa.

Registro de Ensaio Clínicos

Artigos com resultados de pesquisas clínicas devem apresentar um número de identificação em um dos Registros de Ensaio Clínicos validados pelos critérios da Organização Mundial da Saúde (OMS) e do *International Committee of Medical Journal Editors* (ICMJE), cujos endereços estão disponíveis no site do ICMJE. O número de identificação deverá ser registrado ao final do resumo.

Os autores devem indicar três possíveis revisores para o manuscrito. Opcionalmente, podem indicar três revisores para os quais não gostaria que seu trabalho fosse enviado.

Procedimentos editoriais

Autoria

A indicação dos nomes dos autores logo abaixo do título do artigo é limitada a 6. O crédito de autoria deverá ser baseado em contribuições substanciais, tais como concepção e desenho, ou análise e interpretação dos dados. Não se justifica a inclusão de nomes de autores cuja contribuição não se enquadre nos critérios acima.

Os manuscritos devem conter, na página de identificação, explicitamente, a contribuição de cada um dos autores.

Processo de julgamento dos manuscritos

Todos os outros manuscritos só iniciarão o processo de tramitação se estiverem de acordo com as Instruções aos Autores. Caso contrário, serão devolvidos para adequação às normas, inclusão de carta ou de outros documentos eventualmente necessários.

Recomenda-se fortemente que o(s) autor(es) busque(m) assessoria lingüística 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.

Pré-análise: a avaliação é feita pelos Editores Científicos com base na originalidade, pertinência, qualidade acadêmica e relevância do manuscrito para a nutrição.

Aprovados nesta fase, os manuscritos serão encaminhados aos revisores ad hoc selecionados pelos editores. Cada manuscrito será enviado para dois revisores de reconhecida competência na temática abordada, podendo um deles ser escolhido a partir da indicação dos autores. Em caso de desacordo, o original será enviado para uma terceira avaliação.

Todo processo de avaliação dos manuscritos terminará na segunda e última versão.

O processo de avaliação por pares é o sistema de *blind review*, procedimento sigiloso quanto à identidade tanto dos autores quanto dos revisores. Por isso os autores deverão empregar todos os meios possíveis para evitar a identificação de autoria do manuscrito.

Os pareceres dos revisores comportam três possibilidades: a) aprovação; b) recomendação de nova análise; c) recusa. Em quaisquer desses casos, o autor será comunicado.

Os pareceres são analisados pelos editores associados, que propõem ao Editor Científico a aprovação ou não do manuscrito.

Manuscritos recusados, mas com possibilidade de reformulação, poderão retornar como novo trabalho, iniciando outro processo de julgamento.

Conflito de interesse

No caso da identificação de conflito de interesse da parte dos revisores, o Comitê Editorial encaminhará o manuscrito a outro revisor *ad hoc*.

Manuscritos aceitos: manuscritos aceitos poderão retornar aos autores para aprovação de eventuais alterações, no processo de editoração e normalização, de acordo com o estilo da Revista.

Provas: serão enviadas provas tipográficas aos autores para a correção de erros de impressão. As provas devem retornar ao Núcleo de Editoração na data estipulada. Outras mudanças no manuscrito original não serão aceitas nesta fase.

Preparo do manuscrito

Submissão de trabalhos

Serão aceitos trabalhos acompanhados de carta assinada por todos os autores, com descrição do tipo de trabalho e da área temática, declaração de que o trabalho está sendo submetido apenas à Revista de Nutrição e de concordância com a cessão de direitos autorais e uma carta sobre a principal contribuição do estudo para a área.

Caso haja utilização de figuras ou tabelas publicadas em outras fontes, deve-se anexar documento que ateste a permissão para seu uso.

Enviar os manuscritos via site <<http://mc04.manuscriptcentral.com/rn-scielo>>, preparados em espaço entrelinhas 1,5, com fonte Arial 11. O arquivo deverá ser gravado em editor de texto similar ou superior à versão 97-2003 do Word (Windows).

É fundamental que o escopo do artigo não contenha qualquer forma de identificação da autoria, o que inclui referência a trabalhos anteriores do(s) autor(es), da instituição de origem, por exemplo.

O texto deverá contemplar o número de palavras de acordo com a categoria do artigo. As folhas deverão ter numeração personalizada desde a folha de rosto (que deverá apresentar o número 1). O papel deverá ser de tamanho A4, com formatação de margens superior e inferior (no mínimo 2,5cm), esquerda e direita (no mínimo 3cm).

Os artigos devem ter, aproximadamente, 30 referências, exceto no caso de artigos de revisão, que podem apresentar em torno de 50. Sempre que uma referência possuir o número de *Digital Object Identifier* (DOI), este deve ser informado.

Versão reformulada: a versão reformulada deverá ser encaminhada via <<http://mc04.manuscriptcentral.com/rn-scielo>>. O(s) autor(es) deverá(ão) enviar apenas a última versão do trabalho.

O texto do artigo deverá empregar fonte colorida (cor azul) ou sublinhar, para todas as alterações, juntamente com uma carta ao editor, reiterando o interesse em publicar nesta Revista e informando quais alterações foram processadas no manuscrito, na versão reformulada. Se houver discordância quanto às recomendações dos revisores, o(s) autor(es) deverão apresentar os argumentos que justificam sua posição. O título e o código do manuscrito deverão ser especificados.

Página de rosto deve conter

- a) título completo - deve ser conciso, evitando excesso de palavras, como "avaliação do....", "considerações acerca de..." 'estudo exploratório....";
- b) *short title* com até 40 caracteres (incluindo espaços), em português (ou espanhol) e inglês;
- c) nome de todos os autores por extenso, indicando a filiação institucional de cada um. Será aceita uma única titulação e filiação por autor. O(s) autor(es) deverá(ão), portanto, escolher, entre suas titulações e filiações institucionais, aquela que julgar(em) a mais importante.
- d) Todos os dados da titulação e da filiação deverão ser apresentados por extenso, sem siglas.
- e) Indicação dos endereços completos de todas as universidades às quais estão vinculados os autores;
- f) Indicação de endereço para correspondência com o autor para a tramitação do original, incluindo fax, telefone e endereço eletrônico;

Observação: esta deverá ser a única parte do texto com a identificação dos autores.

Resumo: todos os artigos submetidos em português ou espanhol deverão ter resumo no idioma original e em inglês, com um mínimo de 150 palavras e máximo de 250 palavras.

Os artigos submetidos em inglês deverão vir acompanhados de resumo em português, além do *abstract* em inglês.

Para os artigos originais, os resumos devem ser estruturados destacando objetivos, métodos básicos adotados, informação sobre o local, população e amostragem da pesquisa, resultados e conclusões mais relevantes, considerando os objetivos do trabalho, e indicando formas de continuidade do estudo.

Para as demais categorias, o formato dos resumos deve ser o narrativo, mas com as mesmas informações.

O texto não deve conter citações e abreviaturas. Destacar no mínimo três e no máximo seis termos de indexação, utilizando os descritores em Ciência da Saúde - DeCS - da Bireme <<http://decs.bvs.br>>.

Texto: com exceção dos manuscritos apresentados como Revisão, Comunicação, Nota Científica e Ensaio, os trabalhos deverão seguir a estrutura formal para trabalhos científicos:

Introdução: deve conter revisão da literatura atualizada e pertinente ao tema, adequada à apresentação do problema, e que destaque sua relevância. Não deve ser extensa, a não ser em manuscritos submetidos como Artigo de Revisão.

Métodos: deve conter descrição clara e sucinta do método empregado, acompanhada da correspondente citação bibliográfica, incluindo: procedimentos adotados; universo e amostra; instrumentos de medida e, se aplicável, método de validação; tratamento estatístico.

Em relação à análise estatística, os autores devem demonstrar que os procedimentos utilizados foram não somente apropriados para testar as hipóteses do estudo, mas também corretamente interpretados. Os níveis de significância estatística (ex. $p < 0,05$; $p < 0,01$; $p < 0,001$) devem ser mencionados.

Informar que a pesquisa foi aprovada por Comitê de Ética credenciado junto ao Conselho Nacional de Saúde e fornecer o número do processo.

Ao relatar experimentos com animais, indicar se as diretrizes de conselhos de pesquisa institucionais ou nacionais - ou se qualquer lei nacional relativa aos cuidados e ao uso de animais de laboratório - foram seguidas.

Resultados: sempre que possível, os resultados devem ser apresentados em tabelas ou figuras, elaboradas de forma a serem auto-explicativas e com análise estatística. Evitar repetir dados no texto.

Tabelas, quadros e figuras devem ser limitados a cinco no conjunto e numerados consecutiva e independentemente com algarismos arábicos, de acordo com a ordem de menção dos dados, e

devem vir em folhas individuais e separadas, com indicação de sua localização no texto. É imprescindível a informação do local e ano do estudo. A cada um se deve atribuir um título breve. Os quadros e tabelas terão as bordas laterais abertas.

O(s) autor(es) se responsabiliza(m) pela qualidade das figuras (desenhos, ilustrações, tabelas, quadros e gráficos), que deverão ser elaboradas em tamanhos de uma ou duas colunas (7 e 15cm, respectivamente); não é permitido o formato paisagem. Figuras digitalizadas deverão ter extensão jpeg e resolução mínima de 400 dpi.

Gráficos e desenhos deverão ser gerados em programas de desenho vetorial (*Microsoft Excel, CorelDraw, Adobe Illustrator* etc.), acompanhados de seus parâmetros quantitativos, em forma de tabela e com nome de todas as variáveis.

A publicação de imagens coloridas, após avaliação da viabilidade técnica de sua reprodução, será custeada pelo(s) autor(es). Em caso de manifestação de interesse por parte do(s) autor(es), a Revista de Nutrição providenciará um orçamento dos custos envolvidos, que poderão variar de acordo com o número de imagens, sua distribuição em páginas diferentes e a publicação concomitante de material em cores por parte de outro(s) autor(es).

Uma vez apresentado ao(s) autor(es) o orçamento dos custos correspondentes ao material de seu interesse, este(s) deverá(ão) efetuar depósito bancário. As informações para o depósito serão fornecidas oportunamente.

Discussão: deve explorar, adequada e objetivamente, os resultados, discutidos à luz de outras observações já registradas na literatura.

Conclusão: apresentar as conclusões relevantes, considerando os objetivos do trabalho, e indicar formas de continuidade do estudo. Não serão aceitas citações bibliográficas nesta seção.

Agradecimentos: podem ser registrados agradecimentos, em parágrafo não superior a três linhas, dirigidos a instituições ou indivíduos que prestaram efetiva colaboração para o trabalho.

Anexos: deverão ser incluídos apenas quando imprescindíveis à compreensão do texto. Caberá aos editores julgar a necessidade de sua publicação.

Abreviaturas e siglas: deverão ser utilizadas de forma padronizada, restringindo-se apenas àquelas usadas convencionalmente ou sancionadas pelo uso, acompanhadas do significado, por extenso, quando da primeira citação no texto. Não devem ser usadas no título e no resumo.

Referências de acordo com o estilo Vancouver

Referências: devem ser numeradas consecutivamente, seguindo a ordem em que foram mencionadas pela primeira vez no texto, conforme o estilo *Vancouver*.

Nas referências com dois até o limite de seis autores, citam-se todos os autores; acima de seis autores, citam-se os seis primeiros autores, seguido de *et al.*

As abreviaturas dos títulos dos periódicos citados deverão estar de acordo com o *Index Medicus*.

Não serão aceitas citações/referências de monografias de conclusão de curso de graduação, de trabalhos de Congressos, Simpósios, *Workshops*, Encontros, entre outros, e de textos não publicados (aulas, entre outros).

Se um trabalho não publicado, de autoria de um dos autores do manuscrito, for citado (ou seja, um artigo *in press*), será necessário incluir a carta de aceitação da revista que publicará o referido artigo.

Se dados não publicados obtidos por outros pesquisadores forem citados pelo manuscrito, será necessário incluir uma carta de autorização, do uso dos mesmos por seus autores.

Citações bibliográficas no texto: deverão ser expostas em ordem numérica, em algarismos arábicos, meia linha acima e após a citação, e devem constar da lista de referências. Se forem dois autores, citam-se ambos ligados pelo "&"; se forem mais de dois, cita-se o primeiro autor, seguido da expressão *et al.*

A exatidão e a adequação das referências a trabalhos que tenham sido consultados e mencionados no texto do artigo são de responsabilidade do autor. Todos os autores cujos trabalhos forem citados no texto deverão ser listados na seção de Referências.