

FACULDADE LABORO
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM GESTÃO DE UAN, GASTRONOMIA E
EMPREENDEDORISMO EM NEGÓCIOS DE ALIMENTAÇÃO

RAYANNA CADILHE DE OLIVEIRA COSTA

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E FÍSICO-
ESTRUTURAIS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE UM HOSPITAL
PÚBLICO, DA CIDADE DE SÃO LUÍS – MA**

São Luís
2016

RAYANNA CADILHE DE OLIVEIRA COSTA

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E FÍSICO-
ESTRUTURAIS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE UM HOSPITAL
PÚBLICO, DA CIDADE DE SÃO LUÍS – MA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Especialização em Gestão de UAN, Gastronomia e empreendedorismo em Negócios de Alimentação, da Faculdade Laboro, para obtenção do título de Especialista em Gestão de UAN, Gastronomia e empreendedorismo em Negócios de Alimentação.

Orientadora: Prof^a Mestre Joelma Ximenes Prado Teixeira Nascimento

São Luís
2016

Costa, Rayanna Cadilhe de Oliveira

Avaliação das condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais do serviço de nutrição e dietética de um hospital público, da cidade de São Luís – MA/Rayanna Cadilhe de Oliveira Costa-. São Luís, 2016.

Impresso por computador (fotocópia)

17 f.

Trabalho apresentado ao Curso de Especialização em Gestão de UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação da Faculdade LABORO como requisito para obtenção de Título de Especialista em Gestão de UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação. -. 2016.

Orientadora: Profa. Mestre Joelma Ximenes Prado Teixeira Nascimento

1. Nutrição. 2. Dietética. 3. Higiênico-sanitárias. 4. Hospitalar. I. Título.

CDU:612.39

RAYANNA CADILHE DE OLIVEIRA COSTA

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E FÍSICO-
ESTRUTURAIS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE UM HOSPITAL
PÚBLICO, DA CIDADE DE SÃO LUÍS – MA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Especialização em Gestão de UAN, Gastronomia e empreendedorismo em Negócios de Alimentação, da Faculdade Laboro, para obtenção do título de Especialista em Gestão de UAN, Gastronomia e empreendedorismo em Negócios de Alimentação.

Aprovado em: ___/___/___

BANCA EXAMINADORA

RESUMO

A adoção de medidas que previnam a contaminação nas diferentes etapas do processo produtivo é de extrema importância para evitar que as Doenças Transmitidas por Alimentos se propaguem rapidamente e com alta patogenicidade. Este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais do Serviço de Nutrição e Dietética de uma UAN hospitalar da cidade de São Luís-MA. Utilizou-se uma abordagem observacional, descritiva e quantitativa, no âmbito dos critérios da ANVISA, por meio da aplicação de uma lista de verificação (check-list), conforme Resolução de Diretoria Colegiada nº 275, de 21 de outubro de 2002. A Unidade de Alimentação e Nutrição apresentou 66,46% de conformidade, sendo 29,87% não conformes e 3,65% não aplicáveis. O bloco 1, referente à edificações e instalações, teve seus aspectos classificados com 64,55% de adequação. O bloco 2, referente a equipamentos, móveis e utensílios, apresentou 71,42% de adequação. No que se refere a ao bloco 3, item de manipuladores, foram obtidos os valores mais expressivos, atingindo 92,85% de conformidade. Já no bloco 4, referente a produção e transporte dos alimentos, o percentual de adequação foi de 66,66%. Por fim, dos itens avaliados, a documentação, bloco 5, foi a que obteve a menor porcentagem de adequação de conformidades (47,05%). Pode-se considerar que a UAN em questão alcançou um índice de conformidade geral inserido no Grupo 2.

Palavras-chave: Serviço de Nutrição e Dietética; Higiênico-sanitárias; Hospitalar.

ABSTRACT

The adoption of measures to prevent contamination in the different stages of the production process is of utmost importance to prevent Foodborne Diseases are spreading rapidly and highly pathogenic. This study aimed to evaluate the hygienic-health and physical-structural conditions of Nutrition and Dietetics Service of a hospital UAN city of Sao Luis, MA. We used an observational approach, descriptive and quantitative under the ANVISA criteria, through the application of a checklist (checklist) as Collegiate Board Resolution No. 275 of 21 October 2002. The Unit Food and Nutrition showed 66.46% compliance, with 29.87% and 3.65% non-compliant not applicable. Block 1, referring to buildings and facilities, has had its issues classified with 64.55% of adequacy. Block 2, related to equipment, furniture and fixtures, showed 71.42% of adequacy. With regard to the block 3, item manipulators, the higher values were obtained in accordance reach 92.85%. In the block 4, related to the production and transportation of food, the adequacy percentage was 66.66%. Finally, the assessed items, documentation, Block 5, was the one with the lowest percentage of adequacy of compliance (47.05%). It can be considered that the UAN in question reached an overall compliance rate inserted in Group 2.

Keywords: Nutrition and Dietetics Service; Hygienic and sanitary; Hospital.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	7
2	MATERIAL E MÉTODOS	8
3	RESULTADOS E DISCUSSÃO	9
4	CONCLUSÃO.....	12
	REFERÊNCIAS	13
	ANEXO.....	15

1 INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) constituem importantes setores dentro das empresas onde estão instaladas. Nos hospitais, o Serviço de Nutrição e Dietética (SND) desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição com o objetivo de prevenir, manter e recuperar a saúde de pessoas enfermas ou sadias, através do fornecimento de refeições nutricionalmente completas e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário (SOUZA et al., 2012).

Um dos fatores primordiais para a garantia da qualidade é a inocuidade do alimento, sendo essencial o controle das condições higiênico-sanitárias nos locais onde os alimentos são manipulados para o consumo humano (FARIAS; PEREIRA; FIGUEIREDO, 2011). A adoção de medidas que previnam a contaminação nas diferentes etapas do processo produtivo é de extrema importância para evitar que as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) se propaguem rapidamente e com alta patogenicidade (AKUTSU et al., 2005).

De acordo com a Organização Mundial de Saúde (WHO, 2010), mais de 60% dos casos de doenças de origem alimentar decorrem do descuido higiênico-sanitário de manipuladores, das técnicas inadequadas de processamento e da deficiência de higiene da estrutura física, utensílios e equipamentos. A preocupação com a qualidade dos alimentos tem levado órgãos governamentais ao desenvolvimento de diversos sistemas de controle de qualidade, com o objetivo de garantir a obtenção de alimentos seguros e a proteção da saúde do consumidor.

Nesse contexto, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) aprovou a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (ANVISA, 2002), com objetivo de estabelecer os Procedimentos Operacionais Padronizados que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de alimentos, e a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (ANVISA, 2004), como complemento às Boas Práticas de Fabricação.

Dessa forma, a qualidade higiênico-sanitária como fator de segurança alimentar tem sido amplamente estudada e discutida. Essa avaliação de qualidade pode ser realizada a

partir de listas de verificação apropriadas, propiciando uma análise detalhada das condições dos estabelecimentos (AKUTSU et al., 2005).

A lista de verificação (check-list) é uma ferramenta que nos permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento de produção de alimentos. Os requisitos avaliados são relativos a recursos humanos; condições ambientais; instalações, edificações e saneamento; equipamentos; sanitização; produção; embalagem e rotulagem; controle de qualidade e controle no mercado (SENAC/DN, 2001a). Esta avaliação inicial permite levantar pontos críticos ou não conformes e, a partir dos dados coletados, traçar ações corretivas para adequação de instalações, procedimentos e processos produtivos, buscando eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos e biológicos, que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor.

Considerando o exposto acima, esta pesquisa teve por objetivo investigar e avaliar as condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital da cidade de São Luís, MA.

2 MATERIAL E MÉTODOS

Foi utilizada abordagem observacional, descritiva e quantitativa, no âmbito dos critérios da ANVISA, com enfoque nas condições higiênico-sanitárias dos ambientes, equipamentos, utensílios, manipuladores e segurança alimentar, através da aplicação de uma lista de verificação baseado na legislação vigente no país, de forma a verificar o nível de não conformidades apresentadas pelo estabelecimento usuários.

O levantamento de dados foi realizado no mês de janeiro de 2016, no Setor de Nutrição e Dietética de um hospital público destinado ao atendimento de servidores públicos da cidade, composto por um quadro de 38 colaboradores, sendo 33 distribuídos nas diferentes atividades da unidade, 3 nutricionistas, e 2 técnicas em nutrição. A unidade tem uma produção média mensal de 28.000 refeições, e oferece diariamente seis: café da manhã, colação, almoço, lanche, jantar e ceia. A visita foi realizada após autorização da Responsável Técnica pelas instalações da UAN. Os dados foram coletados através da observação do pesquisador, por meio da aplicação de um instrumento de medição de qualidade, ou seja, o guia de verificação (check-list), pautado no anexo II da RDC 275 de 21 de outubro de 2002 do Ministério da Saúde, que permite a detecção de não conformidades nas unidades de

alimentação (comerciais, institucionais, cantinas, hoteleira, fast food) e propicia uma análise detalhada da condição higiênico-sanitária.

Os critérios de avaliação foram divididos em 5 blocos que contemplam: 1º) edificações e instalações; 2º) equipamentos, móveis e utensílios; 3º) manipuladores; 4º) produção e transporte do alimento e 5º) documentação. Após a aplicação foi calculado o percentual de conformidade geral e por bloco sendo o hospital enquadrado em um dos três grupos de percentuais de adequação, conforme critério da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC 275, 2002). Foi classificado: Grupo 1: com adequação de 76% a 100%; Grupo 2: de 51% a 75%; e Grupo 3: igual ou inferior a 50%.

O percentual de adequação geral foi calculado utilizando o somatório total do número de conformidades dos itens avaliados, multiplicado por 100 e dividido pelo somatório total de itens avaliados, conforme equação a seguir: Adequação geral (%) = (somatório total de conformidades*100 ÷ somatório total de itens avaliados). O percentual de adequação por bloco foi calculado utilizando a equação a seguir: Adequação do bloco (%) = (número total de conformidades do bloco*100 ÷ número total de itens avaliados do bloco).

Para apresentação dos resultados os grupos foram agrupados nas categorias de adequação. Após a análise foi entregue para o hospital o relatório de não-conformidades e sugestões para a melhoria das cantinas.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a aplicação da lista de verificação, o resultado da análise demonstrou que de acordo com o total dos itens avaliados, o SND hospitalar está com 66,46% de conformidade, sendo 29,87% não conformes e 3,65% não aplicáveis, como mostra a Tabela 1. Esse percentual de adequações permite classificar a SND como pertencente ao Grupo 2, o qual atende de 51 a 75% dos itens, apresentando um atendimento regular, conforme o check-list proposto na RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

Tabela 1 – Distribuição do percentual das conformidades e não conformidades, verificadas por meio de check-list aplicado no Serviço de Nutrição e Dietética de um Hospital público da cidade de São Luís – MA.

Itens avaliados*	Nº total de itens avaliados	Nº de Conformidades	Nº de Não Conformidades	Não se Aplica
Edificações e Instalações	79	51	24	4
Equipamentos, Móveis e Utensílios	21	15	6	0
Manipuladores	14	13	1	0
Produção e Transporte de alimentos	33	22	9	2
Documentação	17	8	9	0
Total (n)	164	109	49	6
Percentual	100%	66,46%	29,87%	3,65%

*Conforme Lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos da RDC Nº 275, de 21/10/2002.

Analisando individualmente os blocos pertencentes ao check-list, o bloco 1, referente à edificações e instalações, teve seus aspectos classificados com 64,55% de adequação das conformidades, como mostra a tabela 2, estando inserido no grupo 2 de atendimento aos itens.

As adequações de conformidades das edificações e instalações do SND estão diretamente relacionadas com a conformidade em todo o processo de manipulação e produção dentro da unidade, pois se sabe que o layout, bem como o processo de manipulação, devem seguir um “fluxo higiênico” adequado e ininterrupto (JORGE et al., 2013). Condições insatisfatórias de edificação podem comprometer o desempenho em itens como manipulação e fluxo de produção (FONSECA et al., 2010).

Tabela 2: Percentual de adequação dos itens avaliados por blocos

Itens avaliados	% de Adequação de Conformidades	Classificação de Grupo
Edificações e Instalações	64,55	2
Equipamentos, Móveis e Utensílios	71,42	2
Manipuladores	92,85	1
Produção e Transporte de Alimentos	66,66	2
Documentação	47,05	3

Fonte: Dados da pesquisa

No item de equipamentos, móveis e utensílios, verificou-se que 71,42% estão em adequação, ou seja, inseridos no Grupo 1 (TABELA 2). De acordo com Almeida (1998), os equipamentos, móveis e utensílios, são potenciais focos de contaminação, devido à dificuldade de higienização correta de alguns aparelhos e por higienização precária, relacionada ao uso de materiais inadequados para este fim. A má utilização destes, ou a falta

dos mesmos limita a execução do cardápio, desgaste dos equipamentos e mobiliários, propicia acidentes de trabalho colocando em risco a segurança dos colaboradores e ainda eleva os custos (SOUZA et al., 2012).

No que se refere a manipulação de alimentos, a educação em serviço ou treinamento de manipuladores deve ser um processo contínuo. No ambiente analisado, o item de manipuladores obteve os valores mais expressivos, atingindo 92,85% de conformidade, estando inserido no grupo 1, com conformidade satisfatória de acordo com a referida legislação. A importância da capacitação é dar aos manipuladores conhecimentos técnico-práticos necessários ao desenvolvimento de habilidades e atitudes de trabalho específico na área de alimentos, contribuindo não somente para a melhoria da qualidade higiênico-sanitária, mas, sobretudo para o aperfeiçoamento das técnicas e processamentos utilizados (GOÉS et al., 2001).

Na produção e transporte dos alimentos o percentual de adequação foi de 66,66%, valor este que engloba principalmente o não monitoramento do tempo e temperatura em várias etapas da preparação como cozimento, óleo para fritura, descongelamento, armazenamento e distribuição.

Por fim, dos itens avaliados, a documentação foi a que obteve a menor porcentagem de adequação de conformidades (47,05%), apresentando ausência de alguns manuais e normas de rotinas, além da ausência de alguns dos procedimentos operacionais padronizados (POPs) dificultando a organização das atividades, que facilitam o manuseio dos colaboradores da unidade.

Diversos estudos já abordaram que a grande maioria de serviços de alimentação não dispõe de Manual de Boas Práticas e POP. Segundo Saccol (2007), uma das principais dificuldades encontradas nos serviços de alimentação estudados é a elaboração desses documentos. Já Stangarlin et al. (2008), observaram que 92% dos estabelecimentos não tinham a todos os manuais e normas, evidenciando a falta de comprometimento dos locais quanto à legislação vigente que exige a elaboração e descrição destes (BRASIL, 2004).

Embora muitos serviços de alimentação e mesmo indústrias de alimentos operem sem fazer nenhum tipo de registro, a importância deles é muito grande, visto que estes são a prova sobre a execução dos procedimentos previstos na legislação (Tondo e Bartz, 2012).

4 CONCLUSÃO

Diante dos resultados obtidos sobre as condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais do Serviço de Nutrição e Dietética do hospital, percebeu-se que o conjunto de itens avaliados propostos pela RDC 275/2002, são fundamentais para a produção de alimentos com qualidade, do ponto de vista nutricional e da segurança alimentar. Nesse sentido, pode-se considerar que o SND em questão alcançou um índice de conformidade geral inserido no grupo 2.

Os dados oferecem subsídios para adoção de medidas corretivas afim de garantir um controle efetivo das condições higiênico-sanitárias para a produção dos alimentos, oferecendo segurança aos pacientes. A iniciativa deve partir do poder público, seguido da atuação do Nutricionista nesse ambiente, com na implementação de ações e processos visando a qualidade físico-estrutural e dos serviços prestados, visto que estes fatores são limites cruciais para a prevenção da maioria das doenças veiculadas por alimentos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AKUTSU, R.C. et al. Adequação de boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.

ALMEIDA, C.R.O. Sistema HACCP como instrumento para garantir a inocuidade dos alimentos. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 12, n. 53, p. 12-20, 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília: 16 set. 2004. Disponível em: <<http://in.gov.br>>. Acesso em: 16 jan. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília: 11 nov. 2002. Disponível em:< <http://in.gov.br>>. Acesso em: 16 jan. 2016.

FARIAS, J.K.R.; PEREIRA, M.M.S.; FIGUEIREDO, E.L. Avaliação de boas práticas e contagem microbiológica das refeições de uma unidade de alimentação hospitalar, do município de São Miguel do Guamá – Pará. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v. 22, n. 1, p. 113-119, jan./mar. 2011.

FONSECA, M.P. et al. Avaliação das condições físico funcionais de restaurantes comerciais para implementação das boas práticas. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v. 21, n. 2, p. 251-257, 2010.

GÓES, J.A. et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Revista Higiene Alimentar**. v.15, n.82, p.20-22. São Paulo, mar., 2001.

JORGE, M.P. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais do serviço de nutrição e dietética de um hospital, no município de viçosa. **Anais V SIMPAC**. v.5, n.1, p. 227-234, 2013.

SACCOL, A.L.F. **Sistematização de Ferramenta de Apoio para Boas Práticas em Serviços de Alimentação**. 2007. 192 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de alimentos)-Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2007.

SENAC/DN. Guia passo a passo: Implantação de Boas Práticas e Sistema APPCC. Qualidade e Segurança Alimentar. **Projeto APPCC Mesa**. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. Rio de Janeiro, 2001a.

SOUZA, R.A.; SOUZA, S.G.; FLÁVIO, E. F. Avaliação das Condições Higiênico Sanitárias do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário Clemente de Faria, Montes Claros, MG. **In: VI FEPE, FORUM**. Universidade Estadual de Montes Claros: UNIMONTES, 2012.

STANGARLIN, L.; DELEVATI, M.T.S.; SACCOL, A.L.F. Vigência da RDC 216/04 para serviços de alimentação do centro de Santa Maria, RS (1ª parte). **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 22, n. 166, p. 20-23, 2008.

TONDO, E.C.; BARTZ, S. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos**. Porto Alegre: Ed. Sulina, p. 263, 2º Ed, 2012.

WHO. World Health Organization. **Foodborne disease**. Disponível em: <http://www.who.int/topics/foodborne_diseases/en/>. Acesso em: 15 jan. 2016.

ANEXO

REVISTA HIGIENE ALIMENTAR

www.higienealimentar.com.br

Em circulação desde 1982, o periódico é enviado a todo o território nacional e já está indexado no ISSN (nº 0101-9171) e em outras quatro bases de dados: CAB Abstracts (Inglaterra), LILACS-BIREME (Brasil), PERI-ESALQ-USP (Brasil) e AGROBASE-MAPA (Brasil). Com tiragem atual de 8.000 exemplares (já se estuda a possibilidade de dobrá-la), sua distribuição abrange os profissionais ligados às empresas, como restaurantes industriais e comerciais, hospitais, escolas, redes de fast-foods, hotéis, supermercados, bem como professores e pesquisadores ligados aos institutos de pesquisa, às universidades e aos cursos técnicos em geral. Particularmente para os estudantes, constitui-se valioso material bibliográfico para os trabalhos acadêmicos.

Normas de Publicação

ORIENTAÇÃO AOS NOSSOS COLABORADORES**PARA REMESSA DE MATÉRIA TÉCNICA**

01. As colaborações enviadas à Revista Higiene Alimentar na forma de artigos, pesquisas, comentários, atualizações bibliográficas, notícias e informações de interesse para toda a área de alimentos, devem ser elaboradas utilizando *softwares* padrão IBM/PC (textos em *Word nas mais variadas versões do programa*; gráficos em *Winword, Power Point* ou *Excel*) ou *Page Maker 7*, ilustrações em *Corel Draw* nas mais variadas versões do programa (verificando para que todas as letras sejam convertidas para curvas) ou *Photo Shop*.

02. Os trabalhos devem ser digitados em caixa alta e baixa (letras maiúsculas e minúsculas), evitando títulos e/ou intertítulos totalmente em letras maiúsculas e em negrito. **Tipo da fonte Times New Roman, ou similar, no tamanho 12.**

03. Do trabalho deverão constar as seguintes partes: **Título, Resumo, Palavras-chave, Abstract, keywords, Introdução, Material e Métodos, Resultados e Discussão, Conclusão e Referências Bibliográficas.** Os gráficos, tabelas e figuras devem fazer parte do corpo do texto e o **tamanho total do trabalho deve ficar entre 6 e 9 laudas (aproximadamente 9**

páginas em fonte TNR 12, com espaçamento entre linhas 1,5 e margens superior e esquerda 3 cm, inferior e direita 2 cm).

04. Resultados de pesquisas relacionados a seres humanos deverão ser apresentados acompanhados do número do parecer junto ao Comitê de Ética da instituição de origem ou outro relacionado ao Conselho Nacional de Saúde.

05. Do trabalho devem constar: o nome completo do autor e co-autores (respeitando o máximo de quatro), e-mail de todos (será publicado apenas o e-mail do primeiro autor, o qual responde pelo trabalho) e nome completo das instituições às quais pertencem, com três níveis hierárquicos (Universidade, Faculdade, Departamento), também a cidade, estado e país.

06. As referências bibliográficas devem obedecer às normas técnicas da ABNT-NBR-6023 e as citações conforme NBR 10520 sistema autor-data.

07. Para a garantia da qualidade da impressão, são indispensáveis as fotografias e originais das ilustrações a traço. Imagens digitalizadas deverão ser enviadas mantendo a resolução dos arquivos em, no mínimo, 300 pontos por polegada (300 dpi).

08. Será necessário que os colaboradores mantenham seus programas anti-vírus atualizados.

09. Todas as informações são de responsabilidade do primeiro autor com o qual faremos os contatos, através de seu e-mail que será também o canal oficial para correspondência entre autores e leitores.

10. Juntamente com o envio do trabalho deverá ser encaminhada declaração garantindo que o trabalho é inédito e não foi apresentado em outro veículo de comunicação. Na mesma deverá constar que todos os autores estão de acordo com a publicação na Revista.

11. Não será permitida a inclusão ou exclusão de autores e co-autores após o envio do trabalho. Após o envio do trabalho, só será permitido realizar mudanças sugeridas pelo Conselho Editorial.

12. Os trabalhos deverão ser encaminhados exclusivamente *on-line*, ao *e-mail* autores@higienealimentar.com.br

13. Recebido o trabalho pela Redação, será enviada declaração de recebimento ao primeiro

autor, no prazo de dez dias úteis; caso isto não ocorra, comunicar-se com a redação através do *e-mail* autores@higienealimentar.com.br

14. As colaborações técnicas serão devidamente analisadas pelo Corpo Editorial da revista e, se aprovadas, será enviada ao primeiro autor declaração de aceite, via *e-mail*.

15. As matérias serão publicadas conforme ordem cronológica de chegada à Redação. Os autores serão comunicados sobre eventuais sugestões e recomendações oferecidas pelos consultores.

16. Para a Redação viabilizar o processo de edição dos trabalhos, o Conselho Editorial solicita, a título de colaboração e como condição vital para manutenção econômica da publicação, que pelo menos um dos autores dos trabalhos enviados seja assinante da Revista.

17. Por ocasião da publicação dos trabalhos aprovados será cobrada uma taxa de R\$ 50,00 por página diagramada.

18. Quaisquer dúvidas deverão ser imediatamente comunicadas à Redação através do *e-mail* autores@higienealimentar.com.br