

## A CONTRIBUIÇÃO DO NUTRICIONISTA CONSULTOR PARA A CONFORMIDADE HIGIÉNICO-SANITÁRIA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN): UMA REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA

### THE CONTRIBUTION OF THE CONSULTING NUTRITIONIST TO HYGIENE AND SANITARY COMPLIANCE IN FOOD AND NUTRITION UNITS (FNU): AN INTEGRATIVE LITERATURE REVIEW

**Jayne Oliveira dos Santos**

Graduanda em Nutrição, Centro Universitário Mario Pontes Jucá, Maceió, Brasil  
E-mail: [hellojayneoliveira@gmail.com](mailto:hellojayneoliveira@gmail.com)

**Jullyan Silva Goes Estevam de Godoy**

Docente, Mestre, Centro Universitário Mario Pontes Jucá, Maceió, Brasil  
E-mail: [jullyan.goes@umj.edu.br](mailto:jullyan.goes@umj.edu.br)

**Mateus de Lima Macena**

Docente, Doutor, Centro Universitário Mario Pontes Jucá, Maceió, Brasil  
E-mail: [mateus.macena@umj.edu.br](mailto:mateus.macena@umj.edu.br)

**Délis Barbosa Soares**

Especialista, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Alagoas, Maceió, Brasil  
E-mail: [delis.soares@fanut.ufal.br](mailto:delis.soares@fanut.ufal.br)

**André Eduardo da Silva Júnior**

Docente, Doutor, Centro Universitário Mario Pontes Jucá, Maceió, Brasil  
E-mail: [andre.junior@umj.edu.br](mailto:andre.junior@umj.edu.br)

### Resumo

A atuação do nutricionista consultor tem se consolidado como estratégia fundamental para fortalecer a conformidade higiênico-sanitária em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Este estudo realizou uma revisão integrativa da literatura com o objetivo de analisar as contribuições desse profissional para a melhoria das práticas de segurança dos alimentos, da organização dos processos produtivos e do cumprimento da legislação sanitária vigente, especialmente a RDC nº 216/2004. Os resultados apontam que o nutricionista consultor desempenha papel determinante na identificação de não conformidades, na elaboração e implementação de Manuais de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, e na capacitação contínua das equipes de manipulação. Evidenciou-se ainda que a consultoria nutricional promove avanços na cultura de segurança dos alimentos, reduz riscos de contaminação e melhora o desempenho das UAN, embora persistam desafios relacionados à adesão da equipe, limitações estruturais e necessidade de acompanhamento contínuo. Conclui-se que a presença do nutricionista consultor contribui de maneira significativa para a padronização,

qualificação e segurança dos serviços de alimentação.

Palavras-chave: Nutricionista consultor; Unidades de Alimentação e Nutrição; Segurança dos alimentos; Boas práticas.

## Abstract

The role of the consulting nutritionist has emerged as a key strategy for strengthening hygienic-sanitary compliance in Food and Nutrition Units (FNU). This integrative review aimed to analyze the contributions of this professional to improving food safety practices, production processes, and compliance with sanitary regulations, particularly Brazilian Resolution RDC No. 216/2004. The findings demonstrate that consulting nutritionists play a central role in identifying nonconformities, developing and implementing Good Practices Manuals and Standard Operating Procedures, and providing continuous training for food handlers. The literature also shows that nutritional consulting enhances food safety culture, reduces contamination risks, and improves the overall performance of foodservice operations, although challenges remain regarding staff adherence, structural limitations, and the need for ongoing monitoring. Thus, consulting nutritionists significantly contribute to standardization, quality improvement, and safety in foodservice establishments.

Keywords: Consulting nutritionist; Food and Nutrition Units; Food safety; Good practices.

## 1. Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) desempenham um papel essencial na promoção da saúde coletiva ao fornecer refeições em larga escala para diferentes públicos, como trabalhadores, estudantes, pacientes hospitalizados e usuários de instituições públicas e privadas (PROENÇA et al., 2017). A crescente expansão do setor de alimentação coletiva no Brasil reforça a necessidade de garantir padrões elevados de qualidade e segurança dos alimentos, uma vez que o grande volume de produção, a variedade de preparações e a rotatividade de manipuladores aumentam a complexidade operacional e o risco de falhas (VASCONCELOS et al., 2020).

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) constituem um desafio global, sendo responsáveis por mais de 600 milhões de casos e 420 mil mortes por ano, segundo a Organização Mundial da Saúde (WHO, 2015). No Brasil,

levantamentos epidemiológicos apontam que grande parte dos surtos alimentares está associada a serviços de alimentação, especialmente devido à contaminação cruzada, inadequado controle de temperatura, manipulação incorreta e deficiências na higiene das instalações (BRASIL, 2023; GERMANO; GERMANO, 2015). Esses eventos impactam não apenas a saúde dos consumidores, mas também acarretam prejuízos econômicos, perda de credibilidade institucional e responsabilização legal.

A regulamentação sanitária brasileira, especialmente a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), estabelece diretrizes para a implementação das Boas Práticas de Manipulação (BPM) em serviços de alimentação, abrangendo desde requisitos estruturais até condutas operacionais. Entretanto, estudos mostram que muitas UAN, especialmente de pequeno e médio porte, enfrentam dificuldades na adequação às exigências legais, tanto pela carência de profissionais capacitados quanto pela falta de compreensão da complexidade das normas (SILVA JUNIOR, 2017; SANTOS; ARAÚJO; BOTELHO, 2021).

Nesse cenário, a atuação do nutricionista consultor emerge como uma estratégia eficaz para elevar o nível de conformidade higiênico-sanitária. Sua intervenção envolve diagnóstico situacional, elaboração e atualização do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), capacitação de manipuladores, monitoramento dos pontos críticos e implementação de sistemas de gestão da qualidade (ABREU; SPINELLI; SOUZA PINTO, 2016). Evidências apontam que a consultoria nutricional contribui significativamente para a redução de inconformidades sanitárias e melhoria dos indicadores de segurança dos alimentos (CARVALHO; ZANDONADI; BOTELHO, 2017; QUEIROZ et al., 2019).

Contudo, desafios persistem, como resistência da equipe à mudança de práticas consolidadas, alta rotatividade de funcionários e necessidade de capacitação contínua, o que reforça a importância da presença de um profissional especializado capaz de promover cultura de segurança alimentar dentro da UAN (MOHER et al., 2020; GURGEL et al., 2021).

Diante disso, torna-se relevante sistematizar as evidências científicas sobre

a atuação consultiva do nutricionista e sua contribuição para a conformidade higiênico-sanitária em UAN. Assim, este estudo busca reunir e analisar a literatura disponível sobre o tema, oferecendo subsídios para profissionais, gestores e pesquisadores interessados em qualificação dos serviços de alimentação.

## 2. Métodos

A revisão integrativa da literatura é um método amplamente utilizado na área da saúde por permitir a síntese de evidências provenientes de diferentes abordagens metodológicas, proporcionando uma compreensão abrangente sobre determinado fenômeno (MENDES; SILVEIRA; GALVÃO, 2008). No presente estudo, buscou-se mapear a produção científica recente acerca da atuação do nutricionista consultor em UAN, especialmente no que se refere à melhoria da qualidade higiênico-sanitária e à promoção da segurança dos alimentos.

A busca foi realizada nas bases Google Acadêmico, LILACS e SciELO, escolhidas por sua ampla cobertura de artigos nacionais e internacionais na área de Nutrição e Alimentação Coletiva. Foram utilizados os descritores “atuação do nutricionista em unidades de alimentação”, “consultoria nutricional”, “segurança dos alimentos”, “UAN” e “boas práticas”, combinados por operadores booleanos. O recorte temporal compreendeu o período de 2018 a 2024, permitindo identificar a produção científica mais atual e alinhada às exigências contemporâneas de gestão de serviços de alimentação.

## 3. Resultados

Foram inicialmente identificados 264 estudos. Após a aplicação dos critérios de exclusão — duplicatas, artigos sem relação direta com o tema, estudos de caráter estritamente técnico sem abordagem de consultoria ou que não contemplavam parâmetros higiênico-sanitários — restaram 10 artigos considerados pertinentes para compor a análise. Esse número reflete a escassez de pesquisas que abordem especificamente a consultoria nutricional em UAN, indicando uma lacuna relevante no campo científico.

### 3.1 O Contexto da Segurança Alimentar e a RDC nº 216/2004

A segurança dos alimentos refere-se ao conjunto de condições e medidas necessárias para garantir que o alimento não cause danos ao consumidor quando preparado e ingerido conforme o uso pretendido (FAO; WHO, 2019). Em UAN, esse princípio é estruturado a partir de regulamentações sanitárias, sendo a RDC nº 216/2004 da ANVISA a principal norma que regula as BPM em serviços de alimentação no Brasil (ANVISA, 2004).

A literatura demonstra que a não conformidade com a RDC 216 permanece como um desafio recorrente no país, influenciada por falhas estruturais, desconhecimento dos manipuladores, ausência de capacitação contínua e falta de supervisão técnica qualificada (GERMANO; GERMANO, 2015; BOTELHO et al., 2021). A inadequação às BPM está diretamente associada à ocorrência de DTAs, que representam importante problema de saúde pública com impacto econômico e social significativo (BRASIL, 2023).

### 3.2 Eixos de Risco Crítico da RDC nº 216/2004

A RDC 216 estrutura os requisitos sanitários em diferentes eixos críticos, considerados fundamentais para a prevenção de riscos:

#### a) Edificações e Instalações

O layout deve seguir um fluxo ordenado de produção, evitando o cruzamento entre áreas suja e limpa. Estudos apontam que falhas estruturais, como áreas de pré-preparo próximas ao porcionamento, aumentam substancialmente o risco de contaminação cruzada (PROENÇA et al., 2017).

#### b) Equipamentos e Utensílios

Equipamentos devem ser confeccionados em materiais que permitam higienização adequada e não apresentem superfícies danificadas. Trincas, ferrugem e desgaste são pontos críticos frequentemente observados em UAN que não atendem plenamente à legislação (SILVA JUNIOR, 2017).

#### c) Manipuladores de Alimentos

O fator humano é apontado como um dos principais determinantes de risco. A falta de conhecimento técnico, o uso inadequado de uniformes e a má higienização das mãos constituem práticas amplamente relatadas em surtos de DTA (WHO, 2015; CARVALHO; ZANDONADI; BOTELHO, 2017).

#### d) Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens

O recebimento inadequado e a ausência de critérios de procedência e temperatura elevam a probabilidade de entrada de patógenos na cadeia produtiva (QUEIROZ et al., 2019).

#### e) Controle de Temperatura

Temperaturas superiores a 5 °C e inferiores a 60 °C favorecem a multiplicação microbiana, sendo está uma das principais causas de surtos registrados em serviços de alimentação (GERMANO; GERMANO, 2015).

### 3.3 O Nutricionista Consultor

A atuação do nutricionista consultor é regulamentada pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), que estabelece competências relacionadas ao planejamento, avaliação, monitoramento e capacitação em serviços de alimentação (CFN, 2018). Diferentemente da função operacional exercida pelo nutricionista responsável técnico, a consultoria oferece uma visão estratégica externa, capaz de identificar inconformidades e orientar processos de melhoria contínua.

Estudos recentes sugerem que a intervenção do nutricionista consultor está associada ao aumento da conformidade sanitária, à redução de riscos e ao aprimoramento da cultura de segurança dos alimentos nas UAN (CUNHA et al., 2018; VIDIGAL, 2023).

#### 3.3.1 Ferramentas e Atribuições da Consultoria Nutricional

A atuação do consultor se estrutura em pilares fundamentais:

- Elaboração e Implementação de Documentos Técnicos
  - Manual de Boas Práticas: documento que descreve a estrutura, organização e procedimentos da UAN.
  - Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs): instruções detalhadas para execução de atividades críticas, como higienização de instalações, desinfecção de hortifrutigranjeiros e controle integrado de vetores (ABREU; SPINELLI; SOUZA PINTO, 2016).

A literatura mostra que a presença de Manual de Boas Práticas e POPs atualizados é um indicador-chave de conformidade (OLIVEIRA et al., 2020).

- Educação Continuada dos Manipuladores

Treinamentos sistemáticos influenciam diretamente o comportamento dos manipuladores e reduzem a ocorrência de práticas inadequadas. Intervenções educativas demonstram eficácia comprovada na redução de contaminações e na melhoria do desempenho operacional das UAN (CARVALHO; ZANDONADI; BOTELHO, 2017; GURGEL et al., 2021).

### 3.4 Desafios da Consultoria na Promoção da Qualidade Higiênico-Sanitária

Embora a consultoria nutricional apresente resultados positivos, sua implementação enfrenta barreiras significativas. Estudos apontam a resistência de colaboradores e gestores como um dos principais entraves, especialmente em ambientes onde práticas inadequadas estão culturalmente enraizadas (VIDIGAL, 2023).

Além disso, a alta rotatividade de manipuladores, a limitação de recursos financeiros e as inadequações estruturais dificultam a manutenção das melhorias alcançadas, exigindo do consultor habilidades de liderança, comunicação e gestão de pessoas (SANTOS; ARAÚJO; BOTELHO, 2021).

### 3.5 Sustentabilidade e Manutenção do Padrão

Um dos maiores desafios identificados na literatura é assegurar a continuidade das Boas Práticas após o encerramento da consultoria. A sustentabilidade das ações depende da consolidação de uma cultura interna de segurança alimentar, que demanda acompanhamento contínuo, compromisso gerencial e processos educativos permanentes (OLIVEIRA et al., 2020; MOHER et al., 2020). Sem esse engajamento institucional, as boas práticas tendem a se perder ao longo do tempo, levando ao retorno das inconformidades.

#### 4. Considerações Finais

A revisão integrativa realizada evidencia que a atuação do nutricionista consultor representa uma estratégia essencial para a garantia da conformidade higiênico-sanitária em UAN. Os estudos analisados demonstram de forma consistente que a presença desse profissional, com olhar técnico e externo ao cotidiano da unidade, contribui significativamente para a identificação de não conformidades, o fortalecimento das Boas Práticas e o cumprimento dos requisitos estabelecidos pela RDC nº 216/2004 e demais normativas sanitárias.

A consultoria nutricional possibilita diagnósticos situacionais mais precisos, elaboração e implementação de documentos técnicos como POPs e Manuais de Boas Práticas, além da capacitação continuada dos manipuladores. Tais ações se traduzem em melhorias concretas na segurança dos alimentos, na padronização das operações e na redução dos riscos de DTAs. Entretanto, os estudos também apontam desafios persistentes, como a resistência de equipes a mudanças, limitações estruturais das UANs e dificuldades na sustentabilidade das adequações ao longo do tempo sem acompanhamento contínuo.

Assim, conclui-se que o nutricionista consultor desempenha um papel central e insubstituível no aprimoramento da qualidade higiênico-sanitária das UAN. Sua prática qualificada, articulada com gestores e colaboradores, fortalece a cultura de segurança dos alimentos e contribui para a oferta de refeições mais seguras e adequadas à população atendida. Investir na atuação consultiva, na educação permanente e na consolidação de processos padronizados revela-se fundamental para a manutenção da conformidade e para a promoção de ambientes alimentares

mais saudáveis e seguros.

## Referências

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO E SILVA, M. E. M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). 6. ed. São Paulo: Metha, 2016.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004.

BOTELHO, R. B. A. et al. Avaliação de boas práticas de manipulação em serviços de alimentação. *Higiene Alimentar*, v. 35, n. 294, p. 45–52, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Surto de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil – Informações Epidemiológicas. Brasília, DF, 2023.

CARVALHO, D. A.; ZANDONADI, R. P.; BOTELHO, R. B. A. Food safety: knowledge and practices of food handlers in food services. *Journal of Culinary Science & Technology*, v. 15, n. 2, p. 136–150, 2017.

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a atuação do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição. Brasília: CFN, 2018.

CUNHA, D. T.; OLIVEIRA, A. B. A.; ROSSO, V. V. Food safety in food services: Evaluation of sanitary practices in school kitchens. *Food Control*, v. 79, p. 382–391, 2017.

FAO; WHO. Principles and guidelines for national food control systems. Rome: FAO/WHO, 2019.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 4. ed. São Paulo: Varela, 2015.

GURGEL, M. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e impacto do

treinamento de manipuladores. *Revista de Nutrição*, v. 34, p. 1–10, 2021.

MENDES, K. D. S.; SILVEIRA, R. C. C. P.; GALVÃO, C. M. Revisão integrativa: método de pesquisa para a incorporação de evidências na saúde e na enfermagem. *Texto & Contexto – Enfermagem*, v. 17, n. 4, p. 758–764, 2008.

MOHER, D. et al. Food safety culture: building and sustaining safer food handling practices. *Food Control*, v. 110, p. 107018, 2020.

OLIVEIRA, A. B. A.; GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Doenças transmitidas por alimentos e a importância das boas práticas. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*, v. 76, p. 1–10, 2020.

PROENÇA, R. P. C. et al. Organização e gestão do processo produtivo em Unidades de Alimentação e Nutrição. *Nutrire*, v. 42, p. 1–12, 2017.

QUEIROZ, M. T. et al. Qualidade higiênico-sanitária no recebimento de alimentos em unidades de alimentação. *Demetra*, v. 14, p. 1–15, 2019.

SANTOS, J. A.; ARAÚJO, W. C.; BOTELHO, R. B. A. Barreiras e facilitadores para implantação de boas práticas de manipulação. *Demetra*, v. 16, p. 1–15, 2021.

SILVA JUNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 8. ed. São Paulo: Varela, 2017.

VASCONCELOS, E. et al. Diagnóstico de serviços de alimentação quanto às boas práticas. *Revista de Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 27, p. 1–12, 2020.

VIDIGAL, M. P.; SANTOS, C. S.; FIGUEIREDO, A. M. Barreiras e facilitadores para boas práticas em UAN: revisão sistemática. *Demetra*, v. 18, p. 1–20, 2023.

WHO – World Health Organization. Estimates of the global burden of foodborne diseases. Geneva: WHO, 2015.