

DOI: 10.35621/23587490.v8.n1.p365-378

## A IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS AO COMBATE DE DOENÇAS: REVISÃO DE LITERATURA

*THE IMPORTANCE OF GOOD PRACTICES IN FOOD HANDLING IN THE FIGHT OF DEESEASES: LITERATURE REVIEW*

Rhaissa Pinheiro Ferreira<sup>1</sup>  
Nathália dos Reis Franco<sup>2</sup>

**RESUMO: OBJETIVOS:** Descrever e analisar as produções científicas sobre a atual situação dos restaurantes em relação às Boas Práticas de Manipulação. **MÉTODOS:** O presente estudo foi executado por meio de revisão bibliográfica em línguas inglesa, portuguesa e espanhola, utilizando as bases de dados LILACS, PUBMED e SCIELO, utilizando publicações científicas dos últimos 5 anos. **RESULTADOS:** Foram selecionados 14 artigos que estavam dentro da temática definida e dos critérios de inclusão para realização deste estudo. De forma genérica os restaurantes nos últimos cinco anos estão realizando as boas práticas de manipulação, precavendo-se o público de doenças originadas por alimentos contaminados, todavia até agora carecem aprimorar o aspecto higiênico. **CONCLUSÃO:** Consequentemente, é importante que os estabelecimentos alimentícios possam assegurar higiene sanitária apropriada e treinamento satisfatório para os funcionários que manipulam alimentos, visando benefícios como a preservação da saúde dos consumidores.

**Palavras chave:** Segurança alimentar. Higiene. Serviços de alimentação. Microbiologia dos alimentos.

**ABSTRACT: OBJECTIVES:** Describe and analyze the scientific production about the current situation of the restaurants in relation to the Good Handling Practices. **METHODS:** The present study was carried out through bibliographic review in English, Portuguese and Spanish, using the LILACS, PUBMED and SCIELO databases, using scientific publications from the last 5 years. **RESULTS:** 14 articles were selected that were within the defined theme and inclusion criteria for this study. Generically, restaurants in the last five years are performing good handling practices, preventing the public from diseases caused by contaminated food, however, until now they need

<sup>1</sup> Discente do curso de graduação em Nutrição da Universidade da Amazônia.

<sup>2</sup> Nutricionista residente da faculdade de medicina da universidade de São Paulo - Incor.

to improve the hygienic aspect. **CONCLUSION:** Consequently, it is important that food dietary requirements ensure proper sanitary hygiene and satisfactory training for employees who handle food, benefits such as preserving consumers' health.

**Keywords:** Food security. Hygiene. Food services. Food microbiology.