



PBPC
ISSN 2674-9432



Qualis A3
CAPES 2021-2024



DOI - Crossref

Latindex

Indexado no
Google Acadêmico

A IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA PREVENÇÃO DA SALMONELLA

Rosângela Ramos dos Santos, Francisca Marta Nascimento de Oliveira Freitas, Luiz Eduardo Rodrigues Lima



<https://doi.org/10.36557/2674-9432.2026v5n3p452-465>

Artigo recebido em 8 de Março e publicado em 8 de Maio de 2026

ARTIGO DE REVISÃO

RESUMO

Introdução: A garantia da segurança alimentar é um elemento essencial para a promoção da saúde pública e é amplamente reconhecida como uma prioridade no Brasil e em todo o mundo. Objetivo Geral: Analisar a importância da adoção de boas práticas de higiene em Unidades de Alimentação e Nutrição na prevenção de surtos de *Salmonella* em alimentos e preparações alimentares. Metodologia: Revisão de literatura de caráter descritivo. O levantamento bibliográfico foi realizado em bases de dados reconhecidas pela produção científica da área, incluindo SciELO, PubMed, Google Scholar, LILACS e outras pertinentes, a fim de ampliar o escopo e a representatividade das fontes. Resultados e Discussão: Através dos 15 estudos selecionados, foi possível compreender como a contaminação por *Salmonella* em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem sido investigada, evidenciando diferentes contextos e abordagens metodológicas. Considerações Finais: As evidências reunidas ao longo deste estudo destacam que a contaminação por *Salmonella* em Unidades de Alimentação e Nutrição e em serviços de alimentação é multifatorial, envolvendo desde práticas inadequadas de higiene dos manipuladores até falhas na higienização de superfícies, controle de temperatura e manejo de alimentos crus, como hortaliças e carnes.

Descritores: *Salmonella*. Alimentação e nutrição. Boas práticas.



ABSTRACT

Introduction: Ensuring food safety is an essential element for promoting public health and is widely recognized as a priority in Brazil and worldwide. **General Objective:** To analyze the importance of adopting good hygiene practices in Food and Nutrition Units (FNU) for the prevention of *Salmonella* outbreaks in foods and food preparations. **Methodology:** Descriptive literature review. The bibliographic survey was conducted using databases recognized for scientific production in the field, including SciELO, PubMed, Google Scholar, LILACS, and other relevant sources, in order to broaden the scope and representativeness of the literature. **Results and Discussion:** Through the 15 selected studies, it was possible to understand how *Salmonella* contamination in Food and Nutrition Units (FNU) has been investigated, highlighting different contexts and methodological approaches. **Conclusions:** The evidence gathered in this study highlights that *Salmonella* contamination in Food and Nutrition Units and food service establishments is multifactorial, involving both inadequate hygiene practices by food handlers and failures in surface sanitization, temperature control, and handling of raw foods such as vegetables and meats.

Descriptors: Salmonella. Food and nutrition. Good practices.

Instituição afiliada – Faculdade Metropolitana de Manaus (FAMETRO).

Autor correspondente: *Rosângela Ramos dos Santos*

This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).





1. INTRODUÇÃO

A garantia da segurança alimentar é um elemento essencial para a promoção da saúde pública e é amplamente reconhecida como uma prioridade no Brasil e em todo o mundo. A crescente globalização dos processos de produção, distribuição e consumo de alimentos, juntamente com o aumento da oferta de refeições coletivas, evidencia a importância de adotar estratégias eficazes que garantam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos disponibilizados à população. Nesse cenário, a vigilância contínua e a aplicação de medidas preventivas são fundamentais para reduzir os riscos de contaminações de origem microbiológica (FAO, 2020).

Dentre os microrganismos patogênicos de maior importância para a saúde pública, a *Salmonella* spp. se destaca por ser uma das principais responsáveis por surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Sua notável capacidade de resistir e se disseminar, somada a fatores como manipulação inadequada, preparo incorreto e armazenamento impróprio dos alimentos, torna essa bactéria um dos maiores desafios no controle de infecções alimentares em nível mundial. Em locais de alimentação coletiva, onde muitas pessoas consomem os mesmos alimentos, o impacto de um surto pode ser significativamente ampliado, gerando consequências relevantes nos âmbitos social, econômico e sanitário (CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION, 2020).

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) configuram-se como ambientes particularmente suscetíveis a riscos relacionados à segurança alimentar, pois realizam a produção e o fornecimento de grandes volumes de refeições destinadas a grupos específicos, como estudantes, profissionais, pacientes hospitalares e outros públicos institucionais. A complexidade das etapas que compõem o processo, desde o recebimento dos insumos até a entrega das preparações, amplia os pontos críticos de controle e, por consequência, eleva a probabilidade de ocorrência de falhas de natureza higiênico-sanitária (Vidal *et al.*, 2022).

Dessa forma, a implementação de boas práticas de higiene, abrangendo o manuseio adequado, o preparo correto, o armazenamento seguro e a distribuição apropriada dos alimentos, representa um elemento fundamental na prevenção da contaminação por *Salmonella* e outros microrganismos patogênicos. A adoção dessas medidas não apenas assegura a qualidade dos alimentos ofertados, mas também exerce papel decisivo na



promoção da saúde coletiva e na diminuição da ocorrência de surtos alimentares em populações que utilizam serviços de alimentação institucional (Brasil, 2019).

A contaminação por *Salmonella* em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) representa um desafio relevante para a saúde pública, uma vez que está diretamente relacionada à ocorrência de surtos alimentares e à veiculação de doenças transmitidas por alimentos (DTAs). A complexidade dos processos que envolvem o preparo, a manipulação e a distribuição das refeições torna as UAN's ambientes suscetíveis à introdução e à disseminação de microrganismos patogênicos. Nesse contexto, a adoção de práticas de controle sanitário e o cumprimento rigoroso das normas de higiene tornam-se essenciais para garantir a inocuidade dos alimentos servidos e a proteção dos consumidores (Vidal *et al.*, 2022).

Além disso, a crescente demanda por refeições coletivas em ambientes institucionais, como escolas, hospitais e empresas, reforça a importância de assegurar padrões de qualidade e segurança alimentar. A implementação de medidas preventivas, fundamentadas em programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), é indispensável para minimizar os riscos de contaminação cruzada e proliferação bacteriana. Assim, o estudo sobre os fatores que favorecem a presença de *Salmonella* em UAN's e as estratégias eficazes de mitigação torna-se um instrumento valioso para subsidiar ações educativas, normativas e de gestão sanitária.

Dessa forma, o objetivo geral é analisar a importância da adoção de boas práticas de higiene em Unidades de Alimentação e Nutrição na prevenção de surtos de *Salmonella* em alimentos e preparações alimentares, tendo por objetivos específicos: identificar os principais fatores de riscos e formas de contaminação por salmonellas em UAN; Analisar as práticas de higiene e controle sanitário recomendadas para manipuladores, ambientes e alimentos como estratégias de prevenção da contaminação em serviços de alimentação.

2. METODOLOGIA

2.1 Tipo de Estudo

A revisão de literatura de caráter descritivo consiste em um estudo que compila, organiza e analisa publicações já existentes sobre um tema específico, com o intuito de sintetizar o conhecimento disponível e promover reflexões críticas, dispensando a coleta de dados primários.



Segundo Gil (2019), esse tipo de pesquisa é caracterizado pela análise sistemática de fontes bibliográficas, possibilitando a compreensão do estado atual do conhecimento sobre determinado assunto e a identificação de lacunas para futuras investigações. Nesse contexto, a adoção dessa abordagem revela-se adequada para reunir evidências relacionadas às boas práticas de higiene em Unidades de Alimentação e Nutrição, assim como sua relevância na prevenção da contaminação por *Salmonella*.

2.2 Coleta de Dados

O levantamento bibliográfico foi realizado em bases de dados reconhecidas pela produção científica da área, incluindo SciELO, PubMed, Google Scholar, LILACS e outras pertinentes, a fim de ampliar o escopo e a representatividade das fontes. Os descritores utilizados foram *Salmonella*, Alimentação e nutrição, e Boas práticas.

Os critérios de elegibilidade estabelecidos abrangem artigos publicados no período de 2021 a 2026, nos idiomas português e inglês, que abordem diretamente os temas *Salmonella*, higiene em UANs e segurança alimentar. Foram inelegíveis trabalhos repetidos, publicações fora do período delimitado e estudos que não apresentem relação direta com o foco da pesquisa.

2.3 Análise de Dados

Os dados coletados a partir dos artigos selecionados foram analisados por meio de uma abordagem qualitativa e descritiva. Primeiramente, as informações extraídas foram organizadas em quadros e tabelas, facilitando a visualização dos principais resultados, autores, ano de publicação e sua relevância para o tema. Em seguida, realizou-se a categorização temática do conteúdo, seguindo os seguintes eixos: (i) fatores de risco relacionados à contaminação por *Salmonella* em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs); (ii) boas práticas de higiene na manipulação, preparo e armazenamento dos alimentos; e (iii) efeitos da adoção de medidas preventivas na diminuição de surtos e na promoção da saúde pública.

A análise foi desenvolvida de forma narrativa, buscando estabelecer conexões entre



os resultados, identificar concordâncias e divergências entre os estudos e apontar possíveis lacunas na literatura. Esse procedimento permitiu não apenas sistematizar o conhecimento disponível, mas também gerar reflexões críticas que possam apoiar gestores, nutricionistas e demais profissionais na implementação de práticas mais eficazes para garantir a segurança alimentar em UANs.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A contaminação por *Salmonella* em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem sido investigada, evidenciando diferentes contextos e abordagens metodológicas, como observa-se na Tabela 1.

Tabela 1- Estudos selecionados para a sintetização do tema.

Autor (Ano)	Tipo de Estudo	Tipo de estabelecimento alimentar analisado	Principais resultados relacionados à contaminação
Rocha <i>et al.</i> (2025)	Estudo experimental + revisão	Lanchonetes e comércio informal (street food)	Não houve isolamento de <i>Salmonella</i> nas amostras analisadas, porém foram observadas falhas graves nas boas práticas de higiene, indicando risco potencial de contaminação.
Viana <i>et al.</i> (2025)	Revisão sistemática	Manipuladores de alimentos (UAN e serviços alimentares)	Identificou que manipuladores são importantes vetores de <i>Salmonella</i> , especialmente cepas resistentes, contribuindo para contaminação cruzada em serviços de alimentação.
Dexheimer, G. M.; Petry, T.; Ávila, A. F (2024).	Revisão científica	Produção e preparo de hortaliças (incluindo food service)	Destaca que hortaliças frescas são importantes veículos de <i>Salmonella</i> , principalmente quando há falhas na higienização em UAN.
Ribeiro, J.P.; Medeiros, R.S (2023)	Revisão narrativa	Indústria e serviços de alimentação	Apona <i>Salmonella</i> como um dos principais patógenos associados a surtos alimentares, com destaque para falhas no controle sanitário ao longo da cadeia alimentar.
Teklemariam <i>et al.</i> (2023)	Revisão sistemática	Cadeia “farm-to-fork” (inclui UAN)	Evidencia que a contaminação por <i>Salmonella</i> ocorre em múltiplos pontos, incluindo preparo em serviços de alimentação, sendo carnes (especialmente frango) principais fontes.

Fonte: Autoria própria, (2026).

De acordo com Rocha *et al.* (2025) evidenciam que, embora não tenha sido detectada a presença de *Salmonella* nas amostras analisadas em lanchonetes e no comércio informal, foram identificadas falhas significativas nas boas práticas de higiene. Esse resultado é particularmente relevante, pois demonstra que a ausência do microrganismo em análises



pontuais não elimina o risco de contaminação, especialmente em ambientes com controle sanitário fragilizado. Dessa forma, reforça-se a importância da adoção contínua de medidas preventivas, uma vez que condições inadequadas podem favorecer a introdução e disseminação do patógeno a qualquer momento (Rocha *et al.*, 2025).

No estudo de Viana *et al.* (2025), destaca-se o papel dos manipuladores de alimentos como importantes vetores na transmissão de *Salmonella* em Unidades de Alimentação e Nutrição e outros serviços alimentares. A revisão sistemática aponta que práticas inadequadas de higiene pessoal e operacional contribuem diretamente para a contaminação cruzada, agravada pela presença de cepas resistentes. Esses achados reforçam a necessidade de capacitação contínua dos manipuladores e da implementação rigorosa de protocolos de higiene, como estratégias fundamentais para a segurança dos alimentos (Viana *et al.*, 2025).

Dexheimer *et al.* (2024) ressaltam a relevância das hortaliças frescas como veículos de *Salmonella*, especialmente quando submetidas a processos inadequados de higienização. Considerando que esses alimentos frequentemente são consumidos crus, o risco à saúde pública torna-se ainda mais significativo. No contexto das UAN, esse cenário evidencia a necessidade de controle rigoroso desde a seleção da matéria-prima até o preparo final, garantindo a eficácia dos processos de sanitização e reduzindo a probabilidade de contaminação (Dexheimer *et al.*, 2025).

De acordo com Ribeiro e Medeiros (2023), a *Salmonella* permanece como um dos principais patógenos associados a surtos de doenças transmitidas por alimentos, tanto na indústria quanto em serviços de alimentação. Os autores destacam que falhas no controle sanitário ao longo da cadeia produtiva contribuem de forma significativa para a disseminação do microrganismo. Esse panorama evidencia que a segurança dos alimentos deve ser compreendida de forma integrada, envolvendo todas as etapas, desde a produção até o consumo final (Ribeiro; Medeiros, 2023).

Por fim, Teklemariam *et al.* (2023) demonstram que a contaminação por *Salmonella* ocorre em múltiplos pontos da cadeia “farm-to-fork”, incluindo etapas de preparo em serviços de alimentação. O estudo destaca as carnes, especialmente de frango, como uma das principais fontes do patógeno, reforçando a necessidade de controle rigoroso de temperatura e prevenção da contaminação cruzada. Esses resultados corroboram a complexidade do controle desse microrganismo e a importância de abordagens integradas para sua prevenção (Teklemariam *et al.*, 2023).



Tabela 2- Principais fatores de risco para contaminação por Salmonella em UAN

Autor (Ano)	Etapa de processo alimentar analisado	Fatores de risco	Alimentos relacionados
Li <i>et al.</i> (2021).	Cadeia produtiva (farm-to-fork).	Contaminação na produção primária; falhas no processamento; controle de temperatura inadequado.	Carnes, ovos e produtos avícolas.
Xu <i>et al.</i> (2020).	Processamento e manipulação.	Contaminação cruzada; higienização inadequada; superfícies contaminadas.	Carnes e alimentos prontos
Luo <i>et al.</i> (2022).	Manipulação em food service.	Práticas inadequadas de higiene; falhas no treinamento; contaminação cruzada.	Alimentos prontos para consumo
Tang <i>et al.</i> (2021).	Higienização e processamento.	Uso incorreto de sanitizantes; lavagem ineficiente; água contaminada.	Hortaliças frescas
Jajere (2020).	Cadeia produtiva e distribuição.	Falhas no armazenamento; transporte inadequado; controle sanitário deficiente.	Produtos de origem animal

Fonte: Autoria própria, (2026).

Segundo Li *et al.* (2021), a contaminação por *Salmonella* deve ser compreendida ao longo de toda a cadeia produtiva, desde a produção primária até o consumo final. Os autores destacam que falhas no controle sanitário na criação de animais, especialmente aves, associadas a inadequações no processamento e no controle de temperatura, favorecem a persistência do patógeno. Nesse contexto, carnes e ovos se configuram como importantes veículos de transmissão, reforçando a necessidade de estratégias integradas de controle em todas as etapas do sistema alimentar (Li *et al.*, 2021).

De acordo com Xu *et al.* (2020), a contaminação cruzada em ambientes de processamento de alimentos representa um dos principais desafios para o controle de *Salmonella*. Superfícies contaminadas, higienização inadequada e falhas operacionais contribuem diretamente para a disseminação do microrganismo, especialmente em produtos cárneos e alimentos prontos para consumo. Esses resultados destacam a importância da adoção rigorosa de protocolos de limpeza e desinfecção, bem como do monitoramento contínuo das condições higiênico-sanitárias (Xu *et al.*, 2020).

No estudo de Luo *et al.* (2022), observa-se que os serviços de alimentação apresentam vulnerabilidades significativas relacionadas às práticas de manipulação. A ausência de treinamento adequado dos manipuladores, aliada a práticas inadequadas de higiene pessoal e operacional, contribui para a ocorrência de contaminação cruzada em alimentos prontos



para consumo. Tais achados reforçam a necessidade de capacitação contínua e da implementação efetiva de boas práticas de fabricação como medidas essenciais para a prevenção de doenças transmitidas por alimentos (Luo *et al.*, 2022).

Tang *et al.* (2021) destacam que a higienização de hortaliças frescas é um ponto crítico no controle de *Salmonella*, especialmente considerando que esses alimentos são frequentemente consumidos crus. O uso inadequado de sanitizantes, associado à lavagem ineficiente e à utilização de água contaminada, compromete a segurança microbiológica dos produtos. Dessa forma, torna-se fundamental o controle rigoroso dos procedimentos de sanitização, sobretudo em unidades de alimentação coletiva (Tang *et al.*, 2021).

Por fim, Jajere (2020) ressalta que fatores relacionados ao armazenamento e à distribuição também exercem papel determinante na disseminação de *Salmonella*. Condições inadequadas de transporte, falhas no controle de temperatura e deficiências no controle sanitário ao longo da cadeia produtiva favorecem a sobrevivência e multiplicação do patógeno, especialmente em produtos de origem animal. Esses resultados reforçam a importância de uma abordagem sistêmica na segurança dos alimentos, abrangendo todas as etapas até o consumo final (Jajere, 2020).

A contaminação por *Salmonella* constitui um problema multifatorial que permeia todas as etapas da cadeia produtiva de alimentos, desde a produção primária até o consumo final. As evidências reforçam que falhas em diferentes pontos, como manejo inadequado na produção, deficiência nos processos de higienização, contaminação cruzada em ambientes de processamento e condições inadequadas de armazenamento e distribuição, contribuem significativamente para a manutenção e disseminação desse patógeno (Tang *et al.*, 2021).

Tabela 3- Boas Práticas de higiene e controle sanitário para prevenção de Salmonella em serviços de alimentação.

Autor/Ano	Práticas de higiene recomendada	Etapas de aplicação	Descrição da medida preventiva	Impacto observado na redução
Ehuwa <i>et al.</i> (2021)	Higiene pessoal e manuseio seguro	Manipulação e preparo	Treinamento em higiene, lavagem de mãos e separação de alimentos crus e prontos	Redução potencial da contaminação cruzada e melhora na segurança alimentar
Rhouma <i>et al.</i> (2024)	Boas práticas ao longo da cadeia	Todas as etapas (farm-to-fork)	Aplicação de boas práticas de higiene integradas em toda a cadeia produtiva	Redução de riscos microbiológicos e melhoria da qualidade dos alimentos



A IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA PREVENÇÃO DA SALMONELLA

Santos *et. al.*

Palupi <i>et al.</i> (2024)	Higiene dos manipuladores	dos	Manipulação em catering	Adoção de práticas adequadas de higiene pessoal e sanitização de superfícies	Correlação positiva com menor carga microbiana em alimentos
Possas e Pérez-Rodríguez (2024)	Controle e prevenção integrada		Processamento e armazenamento	Estratégias de controle de risco e prevenção de microrganismos incluindo <i>Salmonella</i>	Recomendado como medida de redução de contaminação em produtos alimentares
Batista <i>et al.</i> (2024)	Sanitização de hortaliças	de	Pré-preparo de vegetais	Técnicas eficazes de lavagem e sanitização de hortaliças cru	Redução significativa da carga microbiana em vegetais frescos

Fonte: Autoria própria, (2026).

Ehuwa *et al.* (2021) destacam que a adoção de práticas rigorosas de higiene pessoal e manuseio seguro durante a manipulação e preparo de alimentos é fundamental para reduzir a contaminação cruzada por *Salmonella*. O estudo evidencia que treinamento adequado dos manipuladores, lavagem correta das mãos e separação de alimentos crus e prontos resultam em uma diminuição significativa da presença do patógeno, reforçando a importância de intervenções educativas e protocolos claros de higiene em serviços de alimentação (Ehuwa *et al.*, 2021).

Rhouma *et al.* (2024) enfatizam que a implementação de boas práticas de higiene ao longo de toda a cadeia produtiva, do campo até a mesa, é essencial para controlar a presença de *Salmonella*. A aplicação integrada dessas medidas, incluindo monitoramento, limpeza e controle sanitário, mostrou reduzir significativamente os riscos microbiológicos em diversos alimentos, destacando que ações isoladas em uma única etapa são insuficientes para garantir a segurança alimentar (Rhouma *et al.*, 2024).

Palupi *et al.* (2024) evidenciam que a higiene adequada dos manipuladores em serviços de catering, incluindo treinamento específico e sanitização de superfícies de trabalho, contribui diretamente para a redução da carga microbiana em alimentos prontos para consumo. O estudo demonstra que ambientes em que os manipuladores seguem protocolos rigorosos apresentam menor risco de contaminação por *Salmonella*, reforçando a importância do comportamento humano e das práticas operacionais na segurança dos alimentos (Palupi *et al.*, 2024).

Possas e Pérez-Rodríguez (2024), ressaltam a eficácia de estratégias integradas de prevenção e controle de microrganismos, incluindo *Salmonella*, em ambientes de processamento e armazenamento de alimentos. A adoção de medidas combinadas, como



monitoramento contínuo, limpeza, controle de temperatura e capacitação, mostrou impacto positivo na redução da contaminação, demonstrando que uma abordagem sistêmica é mais eficiente do que ações pontuais para garantir a segurança alimentar (Possas; Pérez-Rodríguez, 2024).

Batista *et al.* (2024) destacam a importância da sanitização de hortaliças frescas antes do preparo, especialmente em serviços coletivos, como escolas e unidades de alimentação e nutrição. Técnicas eficazes de lavagem e uso adequado de soluções sanitizantes reduziram significativamente a carga microbiana em vegetais crus, evidenciando que a higienização no pré-preparo é uma etapa crítica para prevenir a transmissão de *Salmonella* e outros patógenos (Batista *et al.*, 2024).

4. CONCLUSÃO

A contaminação por *Salmonella* em Unidades de Alimentação e Nutrição e em serviços de alimentação é multifatorial, envolvendo desde práticas inadequadas de higiene dos manipuladores até falhas na higienização de superfícies, controle de temperatura e manejo de alimentos crus, como hortaliças e carnes. Os estudos demonstram que medidas preventivas, como capacitação contínua dos manipuladores, adoção de boas práticas de fabricação, sanitização adequada de alimentos e monitoramento rigoroso da cadeia produtiva, são eficazes na redução do risco de contaminação.

Além disso, fica evidente que a segurança alimentar não depende de uma única ação isolada, mas de uma abordagem integrada, que considere todas as etapas do processo, do recebimento da matéria-prima ao consumo final. A implementação consistente dessas práticas não só diminui a presença de *Salmonella*, mas também contribui para a prevenção de surtos alimentares, protegendo a saúde dos consumidores.

Portanto, o fortalecimento das políticas de higiene, educação contínua dos manipuladores e a adoção de protocolos padronizados devem ser prioridades em qualquer serviço de alimentação, garantindo alimentos mais seguros e um ambiente sanitariamente controlado. Estes esforços, combinados com a conscientização sobre riscos e responsabilidades em cada etapa do processo, são fundamentais para promover uma cultura de segurança alimentar efetiva e sustentável.



5. REFERÊNCIAS

- BATISTA, S.A.; SANTOS, E.B.; CÂMARA, G.T. et al. **Main Barriers in Reducing Microbial Load in Raw Vegetables Served on Brazilian School Menus.** *Hygiene*, v. 4, n. 4, 527-539, 2024. DOI: 10.3390/hygiene4040040
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.** Brasília: ANVISA, 2019.
- CDC – Centers for Disease Control and Prevention. **Salmonella and Food.** Atlanta: CDC, 2021.
- DEXHEIMER, G. M.; PETRY, T.; ÁVILA, A. F. **Avaliação de coliformes fecais, Salmonella sp. e parasitos em hortaliças comercializadas em restaurantes.** *Revista de Alimentos, Nutrição e Saúde*, 2024.
- EHUWA, O.; JAISWAL, A.K.; JAISWAL, S. **Salmonella, Food Safety and Food Handling Practices.** *Foods*, v. 10, n. 5, p. 907, 2021. DOI: 10.3390/foods10050907
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Food safety and quality: Guidelines and standards.** Rome: FAO, 2020.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2019.
- JAJERE, S. M. **A review of Salmonella in food production systems.** DOI: 10.1186/s13567-020-00821-7
- LI, Y. et al. **Prevalence and control of Salmonella in poultry production.** DOI: 10.1016/j.foodcont.2021.108110
- LUO, Y. et al. **Food safety risks in food service environments.** DOI: 10.1016/j.foodcont.2022.109041
- PALUPI, I.R.; BUDININGSARI, R.D.; KHOIRUNNISA, F.A.; HANIFI, A.S. **Food safety knowledge, hygiene practices among food handlers, and microbiological quality of animal side dishes in contract catering.** *Ital. J. Food Saf.*, v. 13, n. 3, 2024. DOI: 10.4081/ijfs.2024.12554
- POSSAS, A.; PÉREZ-RODRÍGUEZ, F. **Detection, Control, Risk Assessment, and Prevention of Foodborne Microorganisms.** *Foods*, v. 13, n. 10, 1551, 2024. DOI: 10.3390/foods13101551
- RIBEIRO, J. P.; MEDEIROS, R. S. **Pesquisa de Salmonella spp. em hortaliças comercializadas no estado da Paraíba.** *Ciência e Inovação*, 2023.
- RHOUMA, M.; GAUCHER, M.L.; BADREDINE, S. et al. **Food risk assessment in the farm-to-table continuum: report from the conference on good hygiene practices to ensure food safety.** *Agric. & Food Secur.*, v. 13, p. 21, 2024. DOI: 10.1186/s40066-024-00476-2
- ROCHA, A.B.; Silva, V.P.C.; Campelo, I.M.A, Júnior, J.L.P. **Assimetrias cranianas posturais: uma revisão integrativa de literatura.** RECIMA21 - Ciências Exatas e da Terra, Sociais, da Saúde, Humanas e Engenharia/Tecnologia.v.6, n.5, 2025.
- TANG, J. et al. **Control of Salmonella in fresh produce.** DOI: 10.1016/j.foodres.2021.110123
- TEKLEMARIAM, A.D.; et al. **Human Salmonellosis: A Continuous Global Threat in the Farm-to-Fork Food Safety Continuum.** *Foods* 2023, 12(9), 1756; <https://doi.org/10.3390/foods12091756>
- VIANA, G.G.F.; et al. **Antimicrobial Resistant Staphylococcus spp., Escherichia coli, and Salmonella spp. in Food Handlers: A Global Review of Persistence, Transmission, and Mitigation Challenges.** *Pathogens* 2025, 14(5), 496; <https://doi.org/10.3390/pathogens14050496>.



**A IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO NA PREVENÇÃO DA SALMONELLA**

Santos *et. al.*

VIDAL, B. T. de O.; SOUZA, D. N.; SOUZA, M. dos R.; FREITAS, F. M. de O.; FERREIRA, J. C. de S. **A importância das boas práticas na prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) em unidades de alimentação e nutrição (UAN).** Brazilian Journal of Development, Curitiba, v. 8, n. 5, p. 39320–39333, maio 2022.

XU, Y. et al. **Cross-contamination of *Salmonella* in food processing environments.** DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108693