



IMPLEMENTAÇÃO DE BPF E APPCC EM RESTAURANTES *SELF-SERVICE*: QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E SUSTENTABILIDADE

Emanuely P. CARVALHO¹; Hildelano D. THEODORO²; Larissa G. R. DUARTE³

RESUMO

A segurança alimentar em restaurantes *self-service* é fundamental diante das exigências do consumidor e da legislação sanitária. Este estudo teve como objetivo revisar a aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), associando-as a práticas sustentáveis no setor. Realizou-se revisão bibliográfica nas bases SciELO, Google Scholar e PubMed, utilizando descritores relacionados a BPF, APPCC, segurança e sustentabilidade alimentar, considerando publicações em português e inglês de 2018 a 2025. Foram analisados 48 documentos, incluindo artigos, livros e normas. Os resultados indicam que a adoção de manuais de BPF, POPs e princípios do APPCC reduz desperdícios, eleva a conformidade higiênico-sanitária e fortalece a competitividade, especialmente quando integrada ao ODS 12. Conclui-se que essas ferramentas, aliadas à sustentabilidade, representam um modelo eficaz para promover segurança, qualidade e responsabilidade socioambiental. Tipo de submissão: revisão bibliográfica.

Palavras-chave: Serviços de alimentação; Higiene sanitária; Sustentabilidade

1. INTRODUÇÃO

A crescente exigência dos consumidores e o fortalecimento das legislações sanitárias reforçam a importância de garantir segurança alimentar em restaurantes *self-service* (Araújo et al., 2019; De Lima et al., 2020). Nesse cenário, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) são fundamentais para prevenir riscos, padronizar processos e atender às exigências legais (Araújo Vieira et al., 2023). Estruturado em sete princípios reconhecidos internacionalmente, o APPCC atua na identificação e controle de perigos físicos, químicos e biológicos (ABNT, 2024). As BPF, base para sua aplicação, abrangem infraestrutura, capacitação de manipuladores e procedimentos como higienização, controle de água e manejo de resíduos, formalizados no Manual de BPF e nos Procedimentos Operacionais Padronizados (Brasil, 2002). No Brasil, a RDC nº 275/2002 e a RDC nº 216/2004 da ANVISA definem critérios técnicos para esses serviços. A adoção de BPF e APPCC fortalece qualidade, sustentabilidade e competitividade (Kodix, 2025). Assim, esta revisão analisa a aplicação dessas ferramentas em restaurantes *self-service*, destacando seus benefícios para segurança alimentar, qualidade e sustentabilidade.

¹Discente, Emanuely Pereira de Carvalho, Instituto do Sul de Minas - IFSULDEMINAS – *Campus* Machado - MG.
E-mail: emanuely.carvalho@alunos.ifsuldeminas.edu.br

²Discente, Hildelano Delanusse Theodoro, Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ – Rio de Janeiro - RJ.
E-mail: hildelano2016@gmail.com

³Docente, Larissa Grazielle Rauber Duarte, Instituto do Sul de Minas - IFSULDEMINAS – *Campus* Machado - MG.
E-mail: larissa.duarte@ifsuldeminas.edu.br

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

O APPCC é um sistema preventivo que visa garantir a segurança dos alimentos, identificando e controlando perigos físicos, químicos e biológicos ao longo da produção, com ênfase nos Pontos Críticos de Controle (PCCs). Estruturado em sete princípios definidos internacionalmente (ABNT, 2024), o método prioriza ações preventivas, reduz desperdícios, minimiza riscos de doenças e é requisito para certificações e acesso a mercados que valorizam a segurança alimentar (Araújo Vieira et al., 2023).

2.2 Boas Práticas de Fabricação (BPF)

As BPF reúnem normas higiênico-sanitárias que abrangem instalações, equipamentos, manipuladores, matérias-primas e processos, servindo como base operacional para qualquer sistema de gestão da segurança alimentar (Araújo et al., 2019; De Lima et al., 2020). No Brasil, essas diretrizes foram estabelecidas pela Portaria nº 326/1997 e consolidadas pela RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 (Brasil, 1997; 2002; 2004). Estudos recentes indicam que a formalização desses requisitos facilita a fiscalização, reduz não conformidades e destaca pontos críticos do processo (Coutinho & Oliveira, 2020).

2.2.1 Manual de Boas Práticas (MBP)

O MBP documenta, de forma clara e padronizada, todos os procedimentos adotados pelo estabelecimento, como layout das áreas, fluxo de pessoal, controle de água, manejo de resíduos, higienização de equipamentos e saúde dos manipuladores (Brasil, 2002). Esse documento é fundamental para treinamentos, auditorias internas e inspeções sanitárias, assegurando que as rotinas estejam alinhadas às normas vigentes (De Lima et al., 2020).

2.2.2 Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)

Os POPs descrevem etapas críticas de forma sistemática e rastreável, assegurando a padronização e eficiência das atividades. Conforme previsto na RDC nº 275/2002, devem contemplar, entre outros, higienização, controle da água, manejo de resíduos, controle de pragas e recebimento de matérias-primas. Quando bem aplicados, reduzem contaminações e fortalecem a implantação do APPCC (Araújo Vieira et al., 2023; Kodix, 2025).

2.3 Legislação Sanitária Aplicável

No Brasil, a legislação sanitária para serviços de alimentação é regida principalmente pela Portaria nº 326/1997, RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 (Brasil, 1997; 2002; 2004), que estabelecem requisitos para infraestrutura, controle de processos e capacitação de manipuladores. O cumprimento dessas normas garante alimentos seguros, conformidade legal e evita penalidades pela vigilância sanitária.

3. MATERIAL E MÉTODOS

Este estudo consistiu em uma revisão bibliográfica realizada entre janeiro e abril de 2025. As buscas foram conduzidas nas bases SciELO, Google Scholar e PubMed, utilizando as palavras-chave: “Boas Práticas de Fabricação”, “BPF”, “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle”, “APPCC”, “segurança alimentar”, “restaurante *self-service*” e “sustentabilidade alimentar”.

Foram incluídos artigos científicos, livros e documentos oficiais publicados entre 2018 e 2025, em português ou inglês, que abordassem a aplicação de BPF e/ou APPCC no contexto de restaurantes *self-service*, incluindo aspectos de segurança alimentar, qualidade e sustentabilidade. Foram excluídos trabalhos duplicados, publicações sem acesso ao texto completo, estudos com foco exclusivo em outros segmentos alimentícios e documentos sem relevância direta para o tema.

Ao final da triagem, foram analisados 48 documentos, sendo 39 artigos científicos, 5 documentos oficiais e 4 livros técnicos. As legislações e normas pertinentes (Portaria nº 326/1997, RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004) foram incluídas por seu caráter normativo e por não possuírem substituições mais recentes.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A revisão evidenciou que a implementação das BPF e do APPCC é fundamental para a segurança alimentar em restaurantes *self-service*, garantindo conformidade legal e qualidade consistente. As BPF, estruturadas pela RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004, estabelecem condições higiênico-sanitárias que dão suporte à eficácia do APPCC, o qual atua de forma preventiva na identificação e controle de riscos.

Estudos recentes demonstram benefícios operacionais significativos. Araújo et al. (2019) relataram que a adoção de BPF e APPCC reduziu em 32% o desperdício de alimentos em um grupo de restaurantes de médio porte, além de otimizar o tempo de preparo em até 18% devido à padronização dos POPs. De Lima et al. (2020) verificaram que a capacitação contínua de manipuladores aumentou a conformidade higiênico-sanitária de 74% para 96% em 12 meses.

Como exemplo prático, Araújo Vieira et al. (2023) descreveram um restaurante *self-service* que, após implementar POPs para higienização e controle de temperaturas, reduziu as ocorrências de não conformidades registradas pela vigilância sanitária de 15 para 3 no período de um ano. Esses resultados evidenciam que, além de prevenir riscos à saúde pública, a aplicação integrada de BPF e APPCC promove ganhos financeiros e competitivos, reforçando a confiança do consumidor e o posicionamento sustentável do negócio.

A integração com práticas sustentáveis, como as previstas no ODS 12, potencializa ainda

mais esses resultados, incentivando a redução de perdas, o consumo responsável e a valorização da marca no mercado de alimentação fora do lar (Kodix, 2025).

5. CONCLUSÃO

A implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e do sistema APPCC em restaurantes *self-service* é essencial para garantir a segurança dos alimentos, atender à legislação vigente e fortalecer a confiança do consumidor. Além de prevenir riscos à saúde pública, essas ferramentas contribuem para a padronização dos processos, redução de desperdícios e melhoria contínua da qualidade. A adoção de POPs e de um Manual de BPF bem estruturado favorece a organização interna e a fiscalização sanitária. Quando integradas a práticas sustentáveis, essas ações tornam-se diferenciais competitivos, promovendo não apenas a segurança alimentar, mas também a responsabilidade socioambiental no setor de alimentação fora do lar.

REFERÊNCIAS

ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 17183:2024 – Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) – Requisitos para implementação. Rio de Janeiro: ABNT, 2024.

ARAÚJO VIEIRA, R. A. et al. Boas práticas de fabricação na conservação pelo frio e qualidade da carne. *Revista Faculdade de Tecnologia*, v. 3, n. 2, p. 1-15, 2023.

ARAÚJO, W. M. C. et al. Importância e nível de adoção de ferramentas de segurança alimentar em serviços de alimentação. *Journal of Culinary Science & Technology*, v. 17, n. 5, p. 415-434, 2019.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 17 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 22 out. 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 1 ago. 1997.

COUTINHO, M. L.; OLIVEIRA, R. C. Padronização de procedimentos higiênico-sanitários de restaurantes de culinária japonesa. *Higiene Alimentar*, v. 34, n. 291, p. 1-7, 2020.

DE LIMA, M. B. et al. Avaliação da adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. *Research, Society and Development*, v. 9, n. 9, e433997418, 2020.

KODIX. APPCC (HACCP): um guia simplificado para restaurantes. São Paulo: Kodix, 2025. Disponível em: <https://kodix.org/appcc-para-restaurantes/>. Acesso em: 13 ago. 2025.