ConBRepro
XVI CONGRESSO BRASILEIRO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO
EVENTO ON-LINE
02 a 04 de dezembro de 2026
Inovação e Transformação Digital como Estratégia Competitiva nas Engenharias

Entre o obrigatório e o possível: a implementação das POP's em restaurantes de pequeno porte no litoral paranaense

Percepções, dificuldades e práticas relacionadas à segurança dos alimentos

Autor 1
Ana Clara da Silva de Oliveira – Discente de Administração - UFPR litoral
anaclaradasilvadeoliveira31@gmail.com
Autor 2
Rafaela Aquino Machado – Discente de Administração - UFPR litoral
rafaelaaquinomachado71@gmail.com
Autor 3
Rafael Henrique Mainardes Ferreira – Docente de Administração - UFPR litoral
ferreirarafael@ufpr.br

Resumo: Este estudo analisou o conhecimento, a aplicação e as dificuldades relacionadas aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) em estabelecimentos de alimentação de pequeno e maior porte, considerando aspectos de fiscalização, regularização sanitária e práticas relacionadas à segurança dos alimentos. Trata-se de uma pesquisa de abordagem mista, descritiva e comparativa, realizada com restaurantes e marmitarias localizados nos municípios de Matinhos e Guaratuba, no litoral do Paraná, por meio de questionários aplicados presencialmente a proprietários e gerentes. Os resultados evidenciaram diferenças relevantes entre os grupos, estabelecimentos de maior porte apresentaram maior frequência de fiscalização, todos possuíam alvará sanitário e a maioria declarou aplicar todos ou alguns POP's. Em contraste, entre os pequenos estabelecimentos, a maioria nunca havia recebido visita da Vigilância Sanitária, predominou a ausência de alvará sanitário e todos os participantes afirmaram desconhecer e não aplicar os POP's. Também foram identificadas dificuldades relacionadas à rotatividade de funcionários, manutenção de registros, treinamento e orientação. Os achados demonstram que a existência de exigências sanitárias não garante, por si só, sua efetiva aplicação, evidenciando a necessidade de estratégias de orientação, capacitação e instrumentos mais acessíveis à realidade dos pequenos estabelecimentos, sem comprometer os requisitos de segurança dos alimentos.

Palavras-chave: POP's; Restaurantes; Higiene; Fiscalização; Regularização.

Between What Is Required and What Is Possible: Implementing Standard Operating Procedures in Small Restaurants in Coastal Paraná

Perceptions, Challenges, and Practices Related to Food Safety

Abstract: This study analyzed the knowledge, implementation, and difficulties related to Standard Operating Procedures (SOPs) in small and larger food-service establishments, considering aspects of sanitary inspection, regulatory compliance, and food safety practices. This mixed-method, descriptive, and comparative study was conducted with restaurants and meal-preparation

establishments located in the municipalities of Matinhos and Guaratuba, on the coast of Paraná, Brazil, through questionnaires administered in person to owners and managers. The results revealed relevant differences between the groups. Larger establishments reported more frequent sanitary inspections; all had sanitary licenses, and most reported implementing all or some SOPs. In contrast, among small establishments, most had never received a sanitary inspection, the absence of sanitary licenses predominated, and all participants reported being unfamiliar with and not implementing SOPs. Difficulties related to employee turnover, record keeping, training, and guidance were also identified. The findings demonstrate that the existence of sanitary requirements alone does not ensure their effective implementation, highlighting the need for guidance and training strategies, as well as more accessible tools suited to the reality of small establishments, without compromising food safety requirements.

Keywords: SOPs; Restaurants; Hygiene; Inspection; Compliance.

1. Introdução

O aumento do consumo de refeições fora do ambiente doméstico reforça a importância dos serviços de alimentação na proteção da saúde pública, especialmente na prevenção de contaminações e Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's). Nesse contexto, a Resolução da Diretoria Colegiada — RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, estabelece requisitos de Boas Práticas para os serviços de alimentação, incluindo a adoção de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), utilizados para organizar e padronizar atividades relacionadas às condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos (BRASIL, 2004).

Embora os POP's constituam instrumentos importantes para orientar os manipuladores, definir responsabilidades e reduzir falhas nos processos, sua existência normativa não garante aplicação uniforme entre os diferentes tipos de estabelecimentos. Restaurantes de maior porte podem apresentar maior disponibilidade de recursos humanos e técnicos, enquanto estabelecimentos de pequeno porte podem enfrentar limitações relacionadas ao conhecimento da legislação, disponibilidade de funcionários, tempo, recursos financeiros e acesso à orientação técnica.

Diante dessas diferenças, torna-se necessário compreender não apenas se os estabelecimentos possuem e aplicam os POP's, mas também se conhecem sua finalidade e quais dificuldades interferem em sua utilização cotidiana. Assim, este estudo busca responder à seguinte questão: em que medida restaurantes de pequeno porte conhecem e implementam os POP's obrigatórios e quais dificuldades interferem em sua aplicação, quando comparados aos estabelecimentos de maior porte?

Dessa forma, o objetivo deste estudo é analisar o conhecimento, a aplicação e as principais dificuldades relacionadas à implementação dos POP's obrigatórios em restaurantes, com ênfase nos estabelecimentos de pequeno porte e comparação com os de maior porte. Busca-se ainda compreender aspectos relacionados à fiscalização sanitária, regularização e organização das práticas higiênico-sanitárias, contribuindo para a discussão sobre estratégias que favoreçam a aplicação dos procedimentos na rotina dos serviços de alimentação.

O artigo está organizado em seis partes. A primeira corresponde à introdução, na qual são apresentados o contexto, a problemática e os objetivos do estudo. A segunda apresenta a fundamentação teórica, abordando as Boas Práticas, as Doenças Transmitidas por Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados. A terceira descreve a metodologia utilizada na realização da pesquisa. A quarta apresenta e discute os resultados obtidos. A quinta reúne as considerações finais do estudo e, por fim, a sexta apresenta as referências utilizadas.

2. Fundamentação Teórica

2.1 Procedimentos Operacionais Padronizados e segurança dos alimentos

Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) são instruções documentadas que descrevem de forma sequencial atividades rotineiras dos serviços de alimentação. Sua utilização contribui para a padronização dos processos, definição de responsabilidades e redução de falhas, constituindo importante ferramenta para o controle higiênico-sanitário e a segurança dos alimentos.

A RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, estabelece requisitos de Boas Práticas para os serviços de alimentação e determina a existência de Manual de Boas Práticas e POP's acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária. A norma estabelece quatro POP's obrigatórios: higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório; e higiene e saúde dos manipuladores (BRASIL, 2004).

Além do cumprimento legal, a formalização desses procedimentos favorece a uniformidade das atividades, o treinamento das equipes e a identificação de falhas. Entretanto, sua existência documental não garante aplicação efetiva. Belphman e Szczerepa (2019) identificaram documentos desatualizados, de difícil compreensão ou incompatíveis com a realidade dos estabelecimentos, evidenciando a necessidade de que os POP's estejam relacionados às práticas efetivamente desenvolvidas.

2.2 Licenciamento sanitário e atuação da Vigilância Sanitária

O licenciamento sanitário é um dos instrumentos utilizados pelo poder público para regular atividades de interesse à saúde, sendo seus procedimentos definidos conforme a legislação aplicável, o grau de risco da atividade e as competências dos órgãos responsáveis.

A Vigilância Sanitária compreende ações destinadas a eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde relacionados, entre outros aspectos, à produção e circulação de bens e à prestação de serviços de interesse sanitário (BRASIL, 1990). Nos serviços de alimentação, sua atuação contribui para o acompanhamento das condições higiênico-sanitárias e para a prevenção de riscos relacionados à produção e manipulação dos alimentos.

O funcionamento em desacordo com as exigências sanitárias pode resultar em medidas administrativas previstas na legislação, como advertências, multas e, conforme a gravidade da situação, interdição do estabelecimento (BRASIL, 1977). Entretanto, a atuação da Vigilância Sanitária também pode apresentar caráter orientador e educativo. A RDC nº 49/2013, direcionada a determinados pequenos empreendimentos, prevê simplificação de procedimentos e fiscalização prioritariamente orientadora, considerando o risco sanitário (BRASIL, 2013).

2.3 Práticas de higienização e padronização por meio dos POP's

A realização cotidiana da limpeza não representa, isoladamente, a existência de um processo padronizado. Quando as atividades são executadas apenas com base na experiência dos trabalhadores, podem ocorrer diferenças nos métodos, produtos, diluições, frequência e responsabilidades atribuídas aos funcionários.

A RDC nº 216/2004 estabelece que os procedimentos de higienização contemplem informações necessárias à correta execução das atividades, como método, produto utilizado, concentração e tempo de contato (BRASIL, 2004). Dessa forma, os POP's contribuem para reduzir variações na execução das tarefas e facilitar o acompanhamento e a continuidade dos processos diante de mudanças na equipe.

Para que sejam efetivos, entretanto, esses documentos precisam apresentar linguagem compreensível e corresponder à realidade do estabelecimento. Procedimentos

excessivamente técnicos, extensos ou incompatíveis com a rotina podem dificultar sua aplicação pelos manipuladores (BELPHMAN; SZCZEREPA, 2019).

2.4 Obstáculos à implementação dos POP's e realidade dos estabelecimentos

A implementação dos POP's pode ser influenciada por fatores organizacionais como disponibilidade de funcionários, tempo, capacitação, conhecimento da legislação e familiaridade com documentos técnicos. Essas dificuldades podem apresentar maior impacto nos pequenos restaurantes, nos quais o proprietário frequentemente acumula funções administrativas e operacionais.

Nesse contexto, a adaptação dos POP's à realidade do serviço pode favorecer sua utilização, desde que não implique redução das exigências necessárias à segurança dos alimentos. Linguagem objetiva, instruções claras, recursos visuais, capacitação dos manipuladores e registros compatíveis com a rotina são estratégias que podem contribuir para sua aplicação.

A RDC nº 216/2004 permite que o responsável pelas atividades de manipulação seja o proprietário ou funcionário designado devidamente capacitado, ressalvadas situações previstas em legislação específica (BRASIL, 2004). Da mesma forma, a norma não determina obrigatoriamente a contratação de empresa terceirizada para higienização do reservatório de água, exigindo o certificado de execução quando esse serviço for terceirizado.

3. Metodologia

3.1 Delineamento e abordagem da pesquisa

O presente estudo adotou uma abordagem mista, contemplando elementos quantitativos e qualitativos, de caráter descritivo e comparativo. A abordagem quantitativa foi utilizada para dimensionar aspectos relacionados à regularização sanitária dos estabelecimentos, frequência de fiscalização, conhecimento e adoção dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), conforme estabelecido pela RDC nº 216/2004, bem como outras práticas relacionadas à segurança dos alimentos. A abordagem qualitativa, por sua vez, buscou compreender as percepções dos responsáveis pelos estabelecimentos acerca das dificuldades e possibilidades de implementação das Boas Práticas e dos POP's em suas rotinas.

A comparação entre estabelecimentos de diferentes portes foi adotada com o objetivo de identificar possíveis diferenças relacionadas ao conhecimento da legislação, regularização sanitária, acompanhamento profissional, fiscalização e aplicação dos procedimentos higiênico-sanitários.

3.2 Campo de estudo e sujeitos da pesquisa

A pesquisa foi realizada em estabelecimentos do setor de alimentação, especificamente restaurantes e marmitarias, localizados nos municípios de Matinhos e Guaratuba, no litoral do Paraná. A amostra foi composta por 14 estabelecimentos, divididos em dois grupos para fins comparativos: sete estabelecimentos de pequeno porte e sete de maior porte.

Para fins desta pesquisa, a classificação dos estabelecimentos foi realizada a partir da combinação entre localização e número de trabalhadores. Foram considerados de pequeno porte os estabelecimentos localizados predominantemente em regiões centrais ou residenciais e com até 10 trabalhadores. O grupo de maior porte foi constituído por estabelecimentos localizados próximos à orla e com maior número de trabalhadores, enquadrados predominantemente nas faixas de 10 a 20 ou mais de 20 funcionários. Essa classificação foi adotada como critério operacional para a comparação entre os grupos, não correspondendo a uma classificação fiscal ou econômica oficial de porte empresarial.

Os participantes responsáveis pelo fornecimento das informações foram, prioritariamente, proprietários e gerentes dos restaurantes, considerando-se que esses profissionais possuem maior conhecimento sobre os processos administrativos, regularização sanitária e práticas adotadas no estabelecimento.

3.3 Instrumento e coleta de dados

A coleta de dados foi realizada por meio de um questionário eletrônico elaborado na plataforma Google Forms. O instrumento foi desenvolvido com base nas diretrizes estabelecidas pela RDC nº 216/2004 e nos objetivos definidos para a pesquisa.

Foram utilizados questionários com o mesmo conteúdo para os dois grupos de estabelecimentos, possibilitando a comparação entre restaurantes de pequeno e de maior porte. O instrumento foi composto por 16 questões objetivas, predominantemente de múltipla escolha, relacionadas a aspectos como regularização sanitária, frequência de fiscalização, conhecimento e implementação dos POP's, acompanhamento profissional e práticas de segurança dos alimentos.

Além das questões objetivas, foi incluída uma questão aberta destinada a identificar, na percepção dos participantes, quais medidas poderiam facilitar a implementação das Boas Práticas de higiene e segurança dos alimentos nos estabelecimentos.

As informações referentes à frequência de fiscalização sanitária, existência de alvará sanitário, conhecimento e aplicação dos POPs e demais práticas investigadas foram obtidas a partir das respostas dos proprietários ou gerentes, sendo, portanto, consideradas informações autodeclaradas. Não foi realizada consulta aos registros dos órgãos sanitários nem verificação documental das informações fornecidas pelos participantes.

3.4 Limitações do método

Entre as limitações deste estudo destaca-se o tamanho reduzido da amostra e sua concentração geográfica nos municípios de Matinhos e Guaratuba, o que limita a generalização dos resultados para outros contextos ou regiões.

A delimitação da amostra esteve relacionada principalmente à disponibilidade das pesquisadoras para realização da coleta presencial, considerando a conciliação das atividades acadêmicas, profissionais e de estágio. Além disso, adotou-se como critério que o questionário fosse respondido presencialmente por proprietários ou gerentes dos estabelecimentos, o que restringiu a quantidade de participantes disponíveis durante o período de coleta.

Dessa forma, os resultados devem ser interpretados considerando o caráter localizado e comparativo da pesquisa, sendo úteis para compreender a realidade dos estabelecimentos investigados e indicar aspectos que poderão ser aprofundados em estudos futuros com amostras maiores e maior abrangência territorial.

4. Resultados

Participaram da pesquisa 14 estabelecimentos, divididos igualmente entre os grupos de pequeno e maior porte. Os sete estabelecimentos de maior porte eram restaurantes, enquanto o grupo de pequeno porte foi composto por três restaurantes, três marmitarias e um estabelecimento que atuava nas duas modalidades. Os estabelecimentos de maior porte também apresentaram maior número de trabalhadores e concentraram-se principalmente em regiões próximas à praia, enquanto os pequenos estavam localizados em áreas centrais, comerciais ou residenciais.

Quanto às práticas higiênico-sanitárias, todos os estabelecimentos de maior porte relataram possuir rotina de limpeza previamente definida, enquanto essa condição foi encontrada em 71,4% dos pequenos. Também foram observadas diferenças nos registros

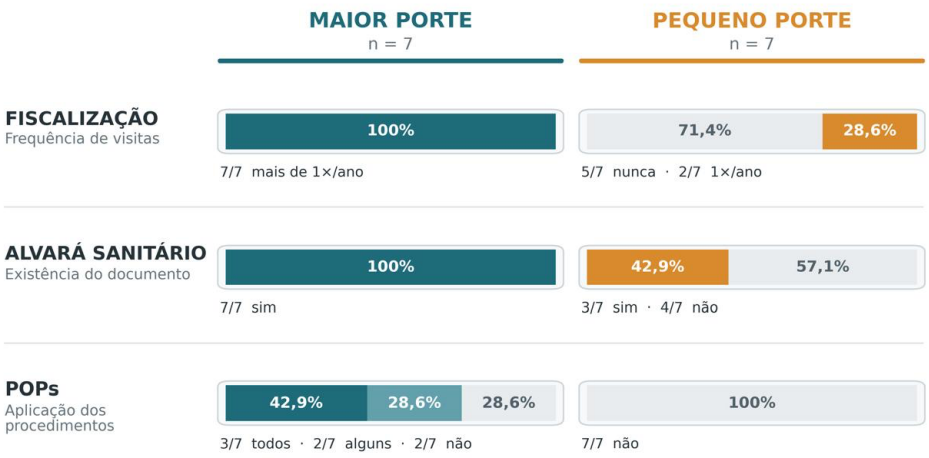
de limpeza, controle de pragas e higienização do reservatório de água. Enquanto 57,1% dos estabelecimentos de maior porte mantinham registros das atividades de limpeza, nenhum dos pequenos realizava esse controle. Além disso, todos os estabelecimentos de maior porte adotavam medidas preventivas contra pragas e 85,7% realizavam a higienização do reservatório em até seis meses. Entre os pequenos, 57,1% agiam contra pragas somente após seu aparecimento e o mesmo percentual não soube informar a periodicidade da higienização do reservatório.

Entretanto, os contrastes mais expressivos foram observados na fiscalização sanitária, na aplicação dos POP's e na existência de alvará sanitário. Em relação à fiscalização, 100% dos estabelecimentos de maior porte relataram receber visitas da Vigilância Sanitária mais de uma vez ao ano. Entre os estabelecimentos de pequeno porte, foi observada diferença expressiva: 71,4% afirmaram nunca ter recebido visita de fiscalização e 28,6% relataram recebê-la apenas uma vez ao ano. Na amostra investigada, portanto, os estabelecimentos de maior porte apresentaram acompanhamento sanitário declarado consideravelmente mais frequente.

Diferença semelhante foi observada em relação aos Procedimentos Operacionais Padronizados. Nos estabelecimentos de maior porte, 42,9% dos participantes afirmaram conhecer o termo POP e sua finalidade e 14,3% já haviam ouvido falar, totalizando 57,1% com algum contato prévio com o termo. Além disso, 71,4% dos estabelecimentos de maior porte declararam aplicar todos ou alguns POP's, sendo 42,9% para todos e 28,6% para alguns. Em contraste, 100% dos estabelecimentos de pequeno porte afirmaram desconhecer o termo POP e 100% declararam não possuir nem aplicar esses procedimentos. Esse resultado demonstra uma importante distância entre os dois grupos quanto ao conhecimento e à incorporação dos procedimentos padronizados à rotina.

A regularização sanitária apresentou outro contraste relevante. Todos os estabelecimentos de maior porte (100%) declararam possuir alvará sanitário, enquanto, entre os pequenos, apenas 42,9% possuíam o documento e 57,1% não possuíam. Quando analisados em conjunto, os três indicadores mostram que, na amostra estudada, os estabelecimentos de maior porte apresentaram simultaneamente maior frequência de fiscalização, maior aplicação dos POP's e maior regularização sanitária. Entre os pequenos estabelecimentos, por outro lado, foram observados menor acompanhamento sanitário declarado, desconhecimento dos POP's e maior proporção de ausência de alvará.

Figura 1 – Comparação entre estabelecimentos de maior e pequeno porte quanto fiscalização sanitária, aplicação dos POP's e existência de alvará sanitário



Fonte: Elaborado pelos autores com base nos dados da pesquisa (2026).

Em relação às dificuldades, a rotatividade dos funcionários foi citada por 57,1% dos estabelecimentos de maior porte e por 85,7% dos pequenos, sendo que, neste último grupo, a dificuldade para manter registros também atingiu 85,7%. Considerando o contexto litorâneo pesquisado, a rotatividade pode adquirir maior relevância durante períodos de temporada, quando há aumento da demanda e contratação de novos trabalhadores, dificultando a continuidade das rotinas e dos procedimentos padronizados. Também foram mencionadas dificuldades relacionadas a treinamento, orientação, disponibilidade de tempo e quantidade de funcionários.

Por fim, as sugestões dos participantes concentraram-se principalmente em orientação, cursos e treinamentos. Entre os pequenos estabelecimentos, a única manifestação na questão aberta destacou especificamente a necessidade de treinamento sobre como elaborar e utilizar os POP's. Os resultados reforçam, assim, a importância de estratégias que ampliem o acesso à orientação e facilitem a compreensão e aplicação dos procedimentos, especialmente entre estabelecimentos de menor porte.

Sugestões e manifestações dos participantes quanto à implementação das Boas Práticas

PORTE DO ESTABELECIMENTO	SUGESTÃO OU MANIFESTAÇÃO	FREQUÊNCIA
MAIOR PORTE	Orientações, cursos e treinamentos	3
MAIOR PORTE	Práticas já estabelecidas ou aplicadas no estabelecimento	2
PEQUENO PORTE	Treinamento sobre elaboração e utilização dos POPs	1

Fonte: Dados da pesquisa (2026).

4.1 Discussão dos resultados

Os resultados evidenciaram que enquanto os estabelecimentos de maior porte apresentaram maior frequência de fiscalização, maior presença de alvará sanitário e maior aplicação declarada dos POP's, os pequenos estabelecimentos demonstraram menor aproximação com esses instrumentos. Esses achados indicam que a existência da legislação, por si só, não assegura que suas exigências sejam igualmente conhecidas e incorporadas à rotina dos serviços de alimentação.

A RDC nº 216/2004 estabelece que os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária quando solicitado (Brasil, 2004). Entretanto, os resultados desta pesquisa demonstraram que todos os estabelecimentos de pequeno porte investigados desconheciam o termo POP e declararam não possuir ou aplicar esses procedimentos, evidenciando um distanciamento entre a exigência normativa e sua aplicação prática.

Essa dificuldade pode estar relacionada à forma como são elaborados e apresentados aos responsáveis pelos estabelecimentos. Belphman e Szczerepa (2019) identificaram documentos que não retratavam adequadamente a realidade dos serviços de

alimentação, além de problemas relacionados à linguagem e à atualização. As autoras destacam que:

> “A linguagem utilizada não era simples e compreensível e muitos documentos estavam desatualizados” (Belphman; Szczerepa, 2019, p. 69).

Esse achado dialoga diretamente com os resultados desta pesquisa, especialmente com o desconhecimento dos POP's, a dificuldade de manutenção de registros e a necessidade de treinamento mencionada pelos participantes.

Resultado semelhante foi observado por Leandro et al. (2024), que, ao avaliarem manipuladores de 20 pequenos estabelecimentos de serviços de alimentação no Paraná, identificaram que conhecimentos e atitudes favoráveis nem sempre se traduzem em práticas adequadas, reforçando a importância da capacitação em Boas Práticas para a produção de alimentos seguros.

Achados recentes também evidenciam dificuldades relacionadas à formalização das práticas sanitárias. Machado et al. (2025), ao avaliarem restaurantes comerciais, identificaram fragilidades especialmente nos aspectos de higienização e documentação e registros, além de carência de treinamentos contínuos. Esses resultados se aproximam das dificuldades relatadas pelos participantes desta pesquisa quanto à manutenção de registros e à capacitação dos trabalhadores, reforçando a importância da padronização das rotinas e da educação permanente nos serviços de alimentação.

Evidências de Dutra, Walter e Klaic (2025), ao investigarem pequenos negócios do setor de alimentos em Porto Alegre e região metropolitana. As autoras identificaram lacunas no conhecimento e na aplicação das normas específicas do setor, além de dificuldades relacionadas à compreensão das exigências regulatórias e ao acesso às informações. Esses achados reforçam a importância de estratégias de orientação e capacitação que tornem as exigências sanitárias mais compreensíveis e aplicáveis à realidade dos pequenos estabelecimentos.

Nos pequenos estabelecimentos, essa questão pode tornar-se ainda mais relevante porque o proprietário ou gerente frequentemente acumula funções administrativas e operacionais. A RDC nº 216/2004 permite que o responsável pelas atividades de manipulação seja o proprietário ou funcionário designado, desde que devidamente capacitado, ressalvados os casos em que exista previsão legal específica para responsabilidade técnica (Brasil, 2004). Dessa forma, a implementação dos POP's não deve ser compreendida exclusivamente como uma atividade dependente da contratação de um profissional específico, mas como um processo que exige conhecimento, capacitação e organização compatíveis com a realidade do estabelecimento.

Nesse sentido, uma possibilidade seria ampliar o caráter orientador das ações sanitárias, especialmente junto aos pequenos serviços de alimentação. A disponibilização de modelos de referência, capacitações e materiais com linguagem mais objetiva poderia facilitar a compreensão das exigências e sua adaptação à realidade de cada estabelecimento. Esses materiais poderiam incluir instruções resumidas, recursos visuais e orientações afixadas em pontos estratégicos do restaurante, favorecendo a consulta pelos manipuladores durante a execução das atividades. Essa proposta não significa substituir os documentos obrigatórios nem utilizar POP's genéricos, mas tornar sua elaboração e aplicação mais acessíveis, preservando os requisitos estabelecidos pela RDC nº 216/2004.

Os resultados relacionados à fiscalização e ao alvará sanitário também apresentaram diferenças expressivas. Todos os estabelecimentos de maior porte relataram receber fiscalização mais de uma vez ao ano e possuir alvará sanitário, enquanto a maioria dos pequenos estabelecimentos afirmou nunca ter recebido visita da Vigilância Sanitária e

mais da metade declarou não possuir o documento. Embora esses dados não permitam estabelecer relação de causa e efeito, eles indicam uma associação relevante entre maior acompanhamento sanitário declarado, regularização e maior aproximação com os procedimentos exigidos.

Outro aspecto identificado foi a rotatividade dos funcionários, mencionada por estabelecimentos dos dois grupos. No contexto litorâneo pesquisado, essa dificuldade pode adquirir maior importância em períodos de temporada, quando há aumento da demanda e entrada de novos trabalhadores. Nessa situação, procedimentos objetivos, acessíveis e facilmente consultáveis podem contribuir para a continuidade das práticas de higiene e segurança dos alimentos, especialmente quando acompanhados de treinamento e supervisão.

Diante desses achados, observa-se que a dificuldade de implementação dos POP's não se limita ao cumprimento formal da legislação, mas envolve compreensão, orientação, capacitação e condições para sua aplicação cotidiana. Assim, os resultados sustentam a proposta de estudos futuros voltados ao desenvolvimento de um modelo de POP's mais objetivo e adaptado à realidade operacional dos pequenos restaurantes, mantendo integralmente as exigências sanitárias previstas na RDC nº 216/2004. A utilização de linguagem acessível, recursos visuais e registros mais funcionais pode favorecer a adesão dos responsáveis e manipuladores e aproximar a exigência normativa de sua efetiva aplicação prática.

5. Conclusões

Este estudo partiu da necessidade de compreender como os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) são conhecidos e aplicados em restaurantes de diferentes portes, especialmente diante das dificuldades percebidas na realidade dos pequenos estabelecimentos. Buscou-se analisar a distância entre as exigências sanitárias e sua aplicação cotidiana, considerando aspectos como fiscalização, regularização, organização das práticas higiênico-sanitárias e dificuldades enfrentadas pelos responsáveis pelos serviços de alimentação.

Para isso, foi realizada uma pesquisa de abordagem mista, descritiva e comparativa, com 14 estabelecimentos localizados nos municípios de Matinhos e Guaratuba, sendo sete de pequeno porte e sete de maior porte. A coleta ocorreu por meio de questionário aplicado presencialmente a proprietários ou gerentes, permitindo comparar o conhecimento, a aplicação dos POP's e outras práticas relacionadas à segurança dos alimentos.

Os resultados evidenciaram diferenças importantes entre os grupos. Os estabelecimentos de maior porte apresentaram maior frequência de fiscalização sanitária, maior presença de alvará sanitário e maior aplicação declarada dos POP's. Entre os pequenos estabelecimentos, destacou-se o desconhecimento dos procedimentos, a ausência de sua aplicação, menor regularização sanitária e dificuldades relacionadas à manutenção de registros, treinamento e rotatividade de funcionários. Dessa forma, o estudo contribui ao demonstrar que o cumprimento das exigências sanitárias envolve não apenas a existência da legislação, mas também acesso à orientação, capacitação e instrumentos compatíveis com a realidade operacional dos estabelecimentos.

Entre as limitações da pesquisa estão o número reduzido de participantes, a concentração da amostra em apenas dois municípios do litoral paranaense e a seleção por conveniência. Além disso, os resultados foram obtidos a partir das respostas dos responsáveis pelos estabelecimentos, não tendo sido realizada verificação observacional de todas as práticas declaradas. Assim, os achados representam a realidade da amostra estudada e não devem ser generalizados para todos os serviços de alimentação.

Como continuidade, sugere-se ampliar a pesquisa para outros municípios do litoral do Paraná e desenvolver e validar modelos de POP's adaptados à realidade dos restaurantes de pequeno porte, mantendo integralmente as exigências da RDC nº 216/2004. Esses modelos poderão contemplar higiene e saúde dos manipuladores, controle de vetores e pragas, higienização de instalações, equipamentos e utensílios e higienização do reservatório de água, com linguagem acessível, recursos visuais e registros simplificados. Estudos futuros também poderão avaliar a implantação desses instrumentos associada a treinamentos e ações orientativas promovidas pelo poder público e pela Vigilância Sanitária, verificando seus efeitos sobre a compreensão dos procedimentos, adesão às Boas Práticas e regularização sanitária dos pequenos estabelecimentos.

Referências

BELPHMAN, Cristiane; SZCZEREPA, Sunáli Batistel. Adequação do manual de boas práticas e dos procedimentos operacionais padronizados em serviços de alimentação de Ponta Grossa, Paraná. Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia, Rio de Janeiro, v. 7, n. 2, p. 69-74, maio 2019. DOI: 10.22239/2317-269X.01221. Visa em Debate.

BRASIL. Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 11145, 24 ago. 1977. Portal da Câmara dos Deputados

BRASIL. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 18055, 20 set. 1990. Legis Senado

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 25, 16 set. 2004. BVS MS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, ano 150, n. 213, p. 56-57, 1 nov. 2013. BVS MS

FERREIRA, Leonardo César da Silva; SILVA, Elga Batista. Gestão da qualidade em food service: criação de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para um restaurante hoteleiro. Marketing & Tourism Review, Belo Horizonte, v. 3, n. 2, ago. 2018.

LEANDRO, Stefany Lorrany Pereira; ANDRADE, Géssica Suiany; ZANIN, Laís Mariano; BAINY, Eduarda Molardi. Conhecimentos, atitudes, práticas e percepção de risco de doenças de transmissão hídrica e alimentar: estudo com manipuladores de alimentos de serviços de alimentação. Vigilância Sanitária em Debate, Rio de Janeiro, v. 12, p. 1-12, 2024. DOI: 10.22239/2317-269X.02243.

MACHADO, R. S.; SANTOS, A. C. F. dos; MOURA, B. S. de; BLAIOTTA, A. C. F. B.; PELLEGRINO, G. A.; AKIL, E. Boas práticas de fabricação e segurança dos alimentos:

avaliação de restaurantes comerciais no município do Rio de Janeiro. Nutrivisa Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde, Fortaleza, v. 12, n. 1, p. e16380, 2025. DOI: 10.52521/nutrivisa.v12i1.16380.

DUTRA, Brunna Schnorr; WALTER, Melissa; KLAIC, Paula Michele Abentroth. Conformidade regulatória: análise do conhecimento de pequenos negócios de alimentos em Porto Alegre/RS e região metropolitana. Revista de Ciência e Inovação, v. 11, n. 1, p. 1-25, 2025. DOI: 10.26669/2448-4091.2025.529.