



Projeto Cozinha Nota Dez: educação, segurança dos alimentos e impacto social nas instituições atendidas pelo Banco de Alimentos de Porto Alegre

Top Cidadania 2026

Categoria: Organização

Organização: Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul

Responsável pelo Projeto: Antônio Parissi

Nome do (s) responsável (eis) pelo case: Dra. Adriana Lockmann, Dra. Luísa Rihl Castro, Nut. Débora Machado dos Santos e Nut. Nathalia Perazzo Martins Castro

Porto Alegre, 29 de maio de 2026

ÍNDICE

SINOPSE.....	2
D) INTRODUÇÃO.....	3
Controle de Qualidade dos Alimentos	4
3. Objetivos do case	6
3.1 Objetivo geral	6
3.2 Objetivo específicos	6
4. Local.....	6
5. Público alvo	6
7. Metodologia utilizada.....	7
8. Continuidade do Case: Descrição de estratégias e futuras ações	8
9. Orçamento.....	9
9.1 Recursos financeiros aplicados	9
9.2 Recursos humanos:.....	10
9.3 Parcerias com outras organizações	11
10. Indicadores	11
11. Resultados.....	12
12. Impactos e Benefícios	15
13. Avaliação	16
F) CONCLUSÃO	16
G) BIBLIOGRAFIA.....	18
H) INFORMAÇÕES DO(S) RESPONSÁVEL (EIS):	21

C) SINOPSE

O Projeto Cozinha Nota Dez foi criado pelo Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul em 2010, após a identificação de inadequações higiênico-sanitárias das cozinhas institucionais das organizações sociais atendidas em Porto Alegre/RS. Durante visitas técnicas, foram observadas falhas estruturais, ausência de capacitação das equipes e problemas relacionados à manipulação e armazenamento de alimentos, representando riscos à saúde das populações em situação de vulnerabilidade social.

O projeto desenvolve avaliações sanitárias, consultorias técnicas, monitoramento e capacitações voltadas às Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, Segurança Alimentar e Nutricional e prevenção das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA).

Entre 2015 e 2025, foram avaliadas 165 instituições sociais, incluindo escolas de educação infantil, abrigos, serviços de convivência e ILPI's, beneficiando crianças, adolescentes, adultos e idosos. No período, foram realizadas 38 capacitações, qualificando 587 participantes entre manipuladores de alimentos, coordenadores, nutricionistas e estudantes.

Os resultados demonstraram redução das classificações de risco sanitário elevado, crescimento das certificações Cozinha Nota Dez Prata e Ouro e melhorias estruturais, organizacionais e sanitárias das cozinhas institucionais atendidas.

Contatos:

D) INTRODUÇÃO

O Projeto Cozinha Nota Dez foi criado pelo Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul em 2010, após a identificação de inadequações higiênico-sanitárias nas cozinhas das instituições sociais atendidas. Durante visitas técnicas, observou-se que muitas organizações apresentavam problemas estruturais, falhas nos processos de higienização, armazenamento inadequado de alimentos e ausência de capacitação das equipes, aumentando os riscos sanitários para populações em situação de vulnerabilidade social.

Diante desse cenário, o projeto passou a atuar na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional por meio de avaliações técnicas, capacitações, orientações educativas e implantação de boas práticas na manipulação dos alimentos, conforme a legislação sanitária vigente. A metodologia inclui aplicação de listas de verificação, elaboração de apontamentos técnicos e acompanhamento contínuo das instituições.

Além disso, o projeto promove a articulação entre universidades, profissionais, empresas, voluntários e organizações sociais, fortalecendo ações voltadas à saúde coletiva e à qualificação das cozinhas institucionais.

Ao longo dos anos, o Cozinha Nota Dez consolidou-se como uma importante estratégia de transformação social, contribuindo para a redução dos riscos sanitários, melhoria das condições estruturais e promoção de ambientes alimentares mais seguros e adequados.

E) DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

1. Diagnóstico Inicial

O Projeto Cozinha Nota Dez surgiu da necessidade de fortalecer as ações de Segurança Alimentar e Nutricional nas instituições sociais atendidas pelo Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul. Durante visitas técnicas, foram identificadas

inadequações nos processos de higiene, manipulação, armazenamento e produção dos alimentos, aumentando os riscos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA).

Diante desse cenário, o projeto foi estruturado com base na RDC nº 216/2004 da ANVISA e na Portaria SES/RS nº 799/2023, promovendo ações voltadas à qualificação higiênico-sanitária das cozinhas institucionais, implantação das boas práticas de manipulação e prevenção de riscos sanitários.

2. Referencial Teórico

Segundo a FAO (2023), a contaminação alimentar representa um importante problema de saúde pública mundial, atingindo milhões de pessoas anualmente. As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) estão associadas à ingestão de alimentos ou água contaminados e podem causar desde sintomas leves até quadros graves de infecção, especialmente em populações vulneráveis.

As DTHA estão diretamente relacionadas às inadequações higiênico-sanitárias presentes nos serviços de alimentação, como falhas de higienização, contaminação cruzada, armazenamento inadequado e deficiência na capacitação dos manipuladores de alimentos.

Nesse contexto, a adoção das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos torna-se fundamental para garantir refeições seguras e adequadas ao consumo, reforçando a importância das ações educativas, capacitação e monitoramento sanitário desenvolvidos pelo Projeto Cozinha Nota Dez.

Controle de Qualidade dos Alimentos

O crescimento da urbanização e da oferta de refeições fora do domicílio reforça a necessidade de ações voltadas à segurança dos alimentos. Segundo Ferreira (2020), a fiscalização sanitária e os mecanismos de controle de qualidade são

fundamentais para prevenir as Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) e reduzir riscos à saúde pública.

Nesse contexto, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos desempenham papel essencial na produção de refeições seguras. A RDC nº 216/2004 da ANVISA estabelece critérios relacionados à estrutura, higiene, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos, enquanto a RDC nº 275/2002 institui os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e instrumentos de monitoramento sanitário. No Rio Grande do Sul, a Portaria SES/RS nº 799/2023 atualiza esses requisitos.

A capacitação contínua dos manipuladores e as ações de educação em saúde contribuem para reduzir falhas operacionais, prevenir contaminações alimentares e fortalecer a cultura da segurança dos alimentos, promovendo ambientes mais seguros e adequados às exigências sanitárias.

Banco de Alimentos e Universidade do Rio dos Sinos (UNISINOS)

A parceria entre o Banco de Alimentos e a UNISINOS fortalece as ações voltadas à Segurança Alimentar e Nutricional nas instituições atendidas em Porto Alegre. O Banco de Alimentos atua como intermediador da distribuição de alimentos perecíveis e não perecíveis às organizações sociais, garantindo responsabilidade técnica junto aos órgãos de saúde e assistência social. Por meio de convênio técnico-cultural, a UNISINOS contribui com assessoria técnica, supervisão acadêmica e acompanhamento das atividades desenvolvidas pelo projeto, além de proporcionar espaço de extensão universitária e comunitária. O projeto também conta com a participação de estudantes de outras universidades por meio de estágios, bolsas de iniciação científica e ações voluntárias, fortalecendo a integração entre ensino, pesquisa e extensão.

3. Objetivos do case

3.1 Objetivo geral

O presente *case* busca demonstrar o impacto social das ações desenvolvidas pelo Projeto *Cozinha Nota Dez* nas instituições atendidas pelo Banco de Alimentos de Porto Alegre, evidenciando os resultados obtidos na promoção da segurança dos alimentos por meio de ações educativas e de acompanhamento técnico, com base nos dados coletados no período de 2015 a 2025.

3.2 Objetivo específicos

- Avaliar a evolução das condições higiênico-sanitárias das instituições atendidas;
- Identificar o número de manipuladores de alimentos qualificados por meio das capacitações promovidas pelo projeto;
- Analisar os impactos das capacitações e consultorias técnicas realizadas pelo projeto.

4. Local

O *case* foi desenvolvido nas instituições atendidas pelo Banco de Alimentos de Porto Alegre, por meio de visitas técnicas para aplicação das listas de verificação, e no laboratório de análise sensorial e refeitório do Banco de Alimentos, localizado no bairro Sarandi, em Porto Alegre, onde ocorreram as capacitações.

5. Público alvo

O Projeto Cozinha Nota Dez atende instituições sociais cadastradas no Banco de Alimentos de Porto Alegre, especialmente escolas de educação infantil, serviços de convivência, abrigos e Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI's), que realizam produção de refeições para populações em situação de vulnerabilidade social.

O projeto beneficia crianças, adolescentes, adultos e idosos por meio de ações voltadas à Segurança Alimentar e Nutricional, boas práticas de manipulação de alimentos e qualificação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas institucionais.

6. Forma de Articulação e Participação do Público Beneficiado

As ações do projeto foram planejadas a partir das demandas identificadas durante as visitas técnicas e avaliações sanitárias realizadas nas instituições. A execução ocorreu por meio de consultorias técnicas, capacitações, monitoramento sanitário e orientações educativas relacionadas às boas práticas de manipulação e prevenção das DTHA. As instituições participaram ativamente do processo, contribuindo com sugestões e avaliações das ações desenvolvidas.

7. Metodologia utilizada

A metodologia deste case consistiu na avaliação do impacto social do Projeto Cozinha Nota Dez nas instituições atendidas pelo Banco de Alimentos de Porto Alegre entre 2015 e 2025, por meio da análise documental e sistematização das informações produzidas pelo projeto. As atividades foram desenvolvidas pela equipe de nutricionistas do Banco de Alimentos, com apoio de acadêmicos de Nutrição supervisionados pela coordenação técnica.

A coleta de dados ocorreu a partir da análise de relatórios de visitas técnicas, listas de verificação e relatórios de apontamentos realizados nas instituições conveniadas. As avaliações foram realizadas *in loco*, permitindo analisar as condições higiênico-sanitárias das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e os processos relacionados à manipulação e produção dos alimentos.

A metodologia operacional utilizou Lista de Verificação adaptada do material “Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar”, do CECANE/UFRGS,

fundamentada na RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002 e Portaria SES/RS nº 799/2023. O instrumento avalia estrutura física, utensílios, higienização, controle de pragas, abastecimento de água, higiene dos manipuladores, armazenamento e processos produtivos.

Com base nos resultados, as instituições eram classificadas conforme o percentual de conformidade sanitária, variando entre *risco sanitário muito alto*, *risco sanitário alto*, *risco sanitário regular*, *Cozinha Nota Dez Prata* e *Cozinha Nota Dez Ouro*. Após as avaliações, eram elaborados relatórios técnicos contendo inconformidades identificadas e orientações corretivas.

Além das avaliações, o projeto realizou consultorias, monitoramento, capacitações e ações educativas voltadas às boas práticas de manipulação de alimentos, higiene, controle de temperatura, prevenção das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) e Segurança Alimentar e Nutricional. O acompanhamento periódico permitiu comparar os resultados ao longo do tempo e monitorar a evolução das instituições atendidas.

8. Continuidade do Case: Descrição de estratégias e futuras ações

O Projeto *Cozinha Nota Dez*, no período aqui mencionado no case, de 2015 a 2025, atuou em conjunto com outro projeto do Banco de Alimentos: o *Nutrindo o Amanhã*. Mas em 2022, o *Cozinha Nota Dez* foi incluído na lista de projetos, para captação de recursos incentivados, junto ao Fundo Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente, o FUNCRIANÇA. O recebimento do aporte financeiro iniciou-se em junho de 2025, com vigência prevista até março de 2027, possibilitando a ampliação das ações de consultoria técnica, monitoramento sanitário, capacitações e fortalecimento das atividades voltadas à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional nas instituições atendidas. Para garantir sua continuidade, o projeto realiza

captação de recursos por meio de incentivos fiscais vinculados ao FUNCRIANÇA, além de parcerias com empresas e apoiadores da iniciativa.

As perspectivas futuras do projeto incluem a ampliação das consultorias técnicas, o monitoramento contínuo das instituições atendidas, o fortalecimento das capacitações em boas práticas de manipulação de alimentos, o desenvolvimento de materiais educativos e a busca por novas parcerias voltadas às adequações estruturais das cozinhas institucionais. Essas ações visam qualificar continuamente os serviços de alimentação, contribuindo para a promoção da saúde pública, a prevenção de doenças transmitidas por alimentos e a garantia da segurança dos alimentos ofertados às populações em situação de vulnerabilidade social.

9. Orçamento

9.1 Recursos financeiros aplicados

Os recursos do Projeto Cozinha Nota Dez são provenientes do Banco de Alimentos de Porto Alegre, do projeto Nutrindo o Amanhã, da parceria com a UNISINOS e do Fundo Municipal da Criança e do Adolescente (Funcriança). Entre os recursos utilizados destacam-se horas técnicas de nutricionistas e professores, bolsas para acadêmicos, insumos alimentares, materiais educativos, utensílios, equipamentos e apoio logístico para realização das atividades. Em 2022, o projeto foi aprovado no Funcriança, recebendo aporte financeiro a partir de junho de 2025, possibilitando a ampliação das ações de consultoria técnica, monitoramento sanitário e capacitações.

Quadro 1. Demonstrativo dos recursos.

Recursos Utilizados	Período	Custo
Transporte	2015-2025	R\$ 922.693,20
Impressões	2015-2025	R\$ 231.024,00

Insumos alimentares (capacitações)	2015-2025	R\$ 96.000,00
Utensílios de cozinha (capacitações)	2015-2025	R\$ 132.400,00
Materiais adquiridos para/ doação (termômetros, EPI's, balança, telas milimétricas e luminárias)	2015-2025	R\$ 16.093,93
TOTAL	2015-2025	R\$ 1.398.211,13

Quadro 2. Fontes de financiamento utilizadas e o seu valor.

Fonte de Financiamento	Período	Orçamento	Recursos Captados
Fundo Municipal da Criança e do Adolescente (Funcriança)	2015-2025	R\$ 4.996.648,68	R\$ 4.996.648,68
Banco de Alimentos	2015-2025	R\$ 1.087.127,00	R\$ 1.087.127,00
UNISINOS	2015-2025	R\$ 570.719,00	R\$ 570.719,00

9.2 Recursos humanos:

Os recursos humanos que atuaram no Projeto foram:

- 01 nutricionista contratada pelo Banco de Alimentos;
- 01 motorista contratado pelo Banco de Alimentos;

- 01 professor do Curso de Nutrição da UNISINOS, remunerado pela Universidade, incluindo o Coordenador Acadêmico dos Projetos;
- 68 acadêmicos do Curso de Nutrição, curricular e remunerado;

9.3 Parcerias com outras organizações

O Projeto Cozinha Nota Dez dispõe de parcerias do primeiro, segundo e terceiro setor. Conta também com acadêmicos dos Cursos de Nutrição de diversas Universidades (UNISINOS, PUCRS, IPA, UFRGS, UFCSPA, Universidade La Salle e FADERGS). É importante salientar que os acadêmicos utilizam os diferentes espaços do Projeto para o desenvolvimento de trabalhos acadêmicos e estágios curriculares.

Para o transporte da equipe até a sede das instituições, é utilizado carro de transporte, cedido por outros projetos destinado às crianças e adolescentes e destinado aos idosos no Banco de Alimentos, o *Nutrindo o Amanhã e Passos da Longevidade*.

10. Indicadores

Os indicadores utilizados no Projeto Cozinha Nota Dez tiveram como objetivo mensurar, de forma qualitativa e quantitativa, os impactos das ações desenvolvidas nas instituições atendidas pelo Banco de Alimentos de Porto Alegre entre 2015 e 2025. Os critérios de avaliação consideraram aspectos relacionados às condições higiênico-sanitárias das cozinhas institucionais, qualificação dos manipuladores de alimentos e evolução das instituições após as intervenções técnicas.

Como indicadores quantitativos, foram utilizados o número de instituições avaliadas, (re) aplicações da Lista de Verificação, quantidade de instituições classificadas nas categorias de risco sanitário, Cozinha Nota Dez Prata e Ouro, além do número de capacitações realizadas, participantes qualificados e relatórios técnicos emitidos.

Os indicadores qualitativos contemplaram melhorias nas condições higiênico-sanitárias, adesão às Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, organização dos fluxos produtivos, utilização correta de EPIs e implementação das medidas corretivas recomendadas.

A mensuração dos resultados ocorreu por meio da aplicação da Lista de Verificação em Boas Práticas para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), fundamentada na RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002 e Portaria SES/RS nº 799/2023. Os dados coletados foram registrados e comparados ao longo do tempo, permitindo avaliar a evolução das instituições e a efetividade das ações educativas, capacitações e orientações técnicas promovidas pelo projeto.

11. Resultados

Os resultados do projeto foram avaliados por meio das Listas de Verificação aplicadas entre 2015 e 2025 nas instituições conveniadas ao Banco de Alimentos de Porto Alegre, utilizando metodologia fundamentada na RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002 e Portaria SES/RS nº 799/2023, baseada na ferramenta do CECANE. As avaliações permitiram acompanhar a evolução das condições higiênico-sanitárias das cozinhas institucionais ao longo do período.

Entre 2015 e 2025, foram realizadas avaliações em 165 instituições, evidenciando melhora progressiva das condições sanitárias das cozinhas acompanhadas. Nos primeiros anos predominavam classificações de risco sanitário regular e alto, relacionadas a falhas estruturais e inadequações nas boas práticas de manipulação de alimentos.

A partir de 2017, observou-se ampliação das ações do projeto e crescimento das classificações *Cozinha Nota Dez Prata e Ouro*, refletindo melhorias estruturais, organizacionais e maior adesão às boas práticas. Em 2020, durante a pandemia da

COVID-19, houve redução temporária das avaliações presenciais. Com a retomada das atividades em 2021, os resultados voltaram a crescer, destacando-se os anos de 2022 e 2023, que apresentaram um dos melhores desempenhos do período analisado.

Em 2019, houve expansão significativa do monitoramento técnico contínuo e das capacitações realizadas junto aos manipuladores de alimentos, consolidando as ações educativas e de consultoria técnica promovidas pelo projeto. Já em 2020, durante a pandemia da COVID-19, ocorreu redução temporária das avaliações presenciais em razão das restrições sanitárias e limitações de deslocamento, impactando diretamente o número de instituições acompanhadas naquele período.

Com a retomada das atividades presenciais em 2021, o projeto ampliou novamente suas ações de acompanhamento técnico, alcançando resultados expressivos nos anos seguintes. Em 2022 e 2023, observou-se crescimento significativo das classificações prata e ouro, evidenciando avanços nas boas práticas e nas adequações higiênico-sanitárias das cozinhas institucionais.

Nos anos de 2024 e 2025, as melhorias implantadas foram mantidas, consolidando a redução das classificações de risco sanitário elevado e o aumento progressivo das certificações prata e ouro, demonstrando o impacto positivo do Projeto Cozinha Nota Dez na qualificação sanitária das instituições atendidas.

Os resultados qualitativos também evidenciaram impactos importantes na rotina das instituições atendidas. Foram observadas melhorias relacionadas à organização dos fluxos produtivos, armazenamento adequado dos alimentos, controle de temperatura, higienização ambiental, utilização correta de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e fortalecimento das práticas preventivas relacionadas às Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA).

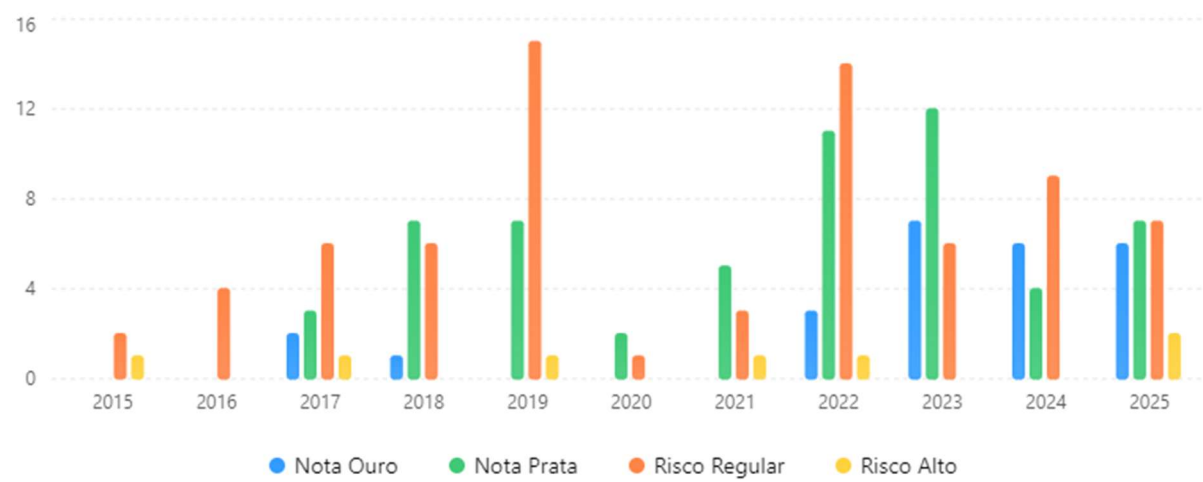
Além disso, o acompanhamento contínuo realizado pelo Projeto Cozinha Nota Dez permitiu identificar avanços significativos nas condições higiênico-sanitárias das instituições atendidas. Após a implantação das medidas corretivas propostas, 27 instituições melhoraram sua classificação sanitária, evidenciando a efetividade das consultorias técnicas, ações educativas e adequações implementadas.

A tabela 1 demonstra a distribuição das classificações ao longo do período analisado, com a predominância das categorias regular, prata e ouro, e com baixa ocorrência de classificações de alto risco sanitário, reforçando os resultados positivos das atividades de capacitação e monitoramento.

Tabela 1. Evolução das classificações higiênico-sanitárias das instituições atendidas pelo Projeto Cozinha Nota Dez.

Panorama das instituições avaliadas (2015–2025)

Evolução das classificações higiênico-sanitárias das instituições avaliadas pelo Projeto Cozinha Nota 10.



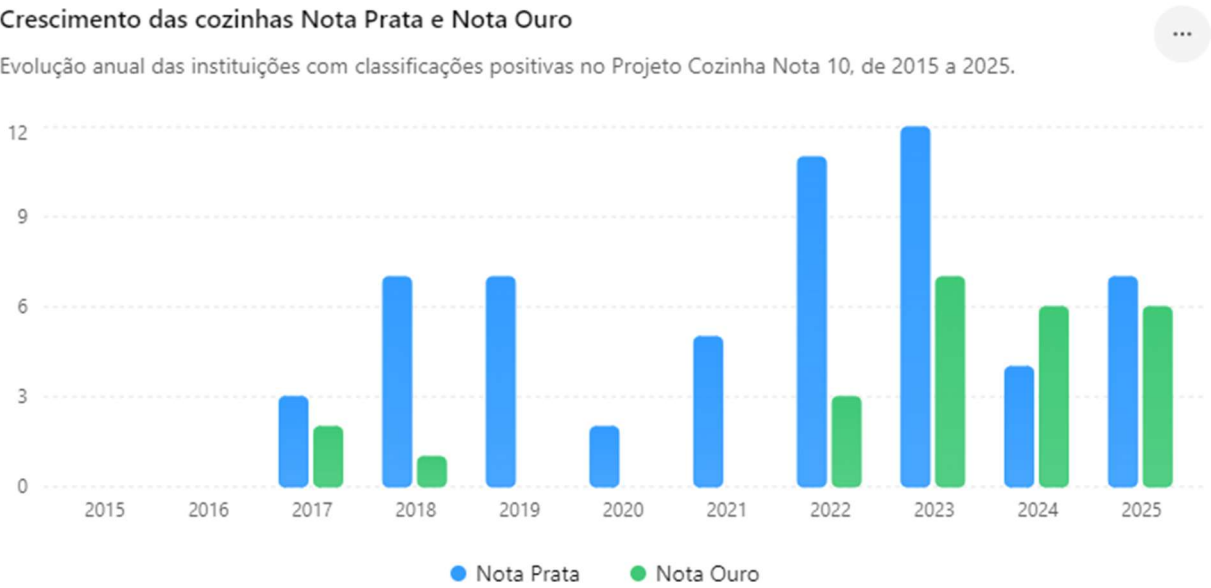
Entre 2015 e 2025, foram realizadas 38 capacitações sobre Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, Segurança Alimentar e Nutricional e prevenção das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). As ações envolveram manipuladores de alimentos, coordenadores, nutricionistas e estudantes, totalizando 587 participantes qualificados. O acompanhamento técnico também evidenciou

melhorias nas práticas de higiene, manipulação e organização das cozinhas, contribuindo para a segurança dos alimentos e a promoção da saúde pública.

12. Impactos e Benefícios

Os impactos do Projeto Cozinha Nota Dez refletem diretamente na promoção da saúde pública, da Segurança Alimentar e Nutricional e na qualificação das cozinhas institucionais atendidas pelo Banco de Alimentos de Porto Alegre. Ao longo de dez anos, o projeto contribuiu para a melhoria das condições higiênico-sanitárias e para a adequação às normas sanitárias vigentes. Destaca-se a redução das instituições classificadas com alto risco sanitário entre 2015 e 2025. O acompanhamento técnico e as ações educativas favoreceram a diminuição das inconformidades, a adoção das boas práticas de manipulação, a melhoria da higiene e da organização das cozinhas, além da ampliação do conhecimento sobre prevenção das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA).

Tabela 2. Evolução das instituições com as classificações no Projeto Cozinha Nota Dez.



Conforme demonstrado na tabela 2, as avaliações realizadas entre 2015 e

2025 demonstraram evolução das instituições acompanhadas pelo Projeto Cozinha Nota Dez, especialmente a partir de 2017, com aumento das classificações *Nota Prata* e *Nota Ouro*. Os resultados evidenciam melhorias nas condições higiênico-sanitárias, maior adequação às boas práticas de manipulação de alimentos e atendimento às exigências sanitárias.

O projeto também promoveu impactos estruturais por meio de adequações físicas, aquisição de equipamentos, utensílios e EPIs, além da reorganização dos processos produtivos. As ações de consultoria técnica, monitoramento e capacitação geraram resultados positivos, sustentáveis e duradouros para as instituições e os públicos atendidos pelo Banco de Alimentos de Porto Alegre.

13. Avaliação

A avaliação do Projeto Cozinha Nota Dez foi realizada por meio da análise comparativa das aplicações e re-aplicações da Lista de Verificação em Boas Práticas para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), permitindo acompanhar a evolução das classificações higiênico-sanitárias das instituições atendidas entre 2015 e 2025.

Os dados obtidos nas visitas técnicas foram registrados, analisados e utilizados para avaliar aspectos como estrutura física, organização dos processos, higienização, armazenamento de alimentos, uso de EPIs, capacitação dos manipuladores e adoção das Boas Práticas. A avaliação também incluiu o acompanhamento técnico contínuo realizado pela equipe do projeto, possibilitando verificar as adequações implementadas pelas instituições e validar a efetividade das orientações, capacitações e intervenções promovidas na qualificação das cozinhas e na segurança dos alimentos.

F) CONCLUSÃO

O Projeto Cozinha Nota Dez constitui uma importante estratégia de promoção

da saúde pública, da Segurança Alimentar e Nutricional e da prevenção das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar nas instituições atendidas pelo Banco de Alimentos de Porto Alegre. Por meio de avaliações técnicas, capacitações, orientações educativas e acompanhamento contínuo, o projeto contribuiu para a melhoria das condições higiênico-sanitárias, fortalecimento das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e redução de não conformidades sanitárias.

Os resultados evidenciaram avanços nas classificações sanitárias e na cultura de segurança dos alimentos entre manipuladores e gestores. Além disso, o projeto contribuiu, e continua contribuindo, para a oferta de refeições mais seguras e adequadas aos públicos em situação de vulnerabilidade social, consolidando-se como uma ação de relevante impacto social baseada na educação, prevenção e fortalecimento institucional.

G) BIBLIOGRAFIA

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, 23 out. 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Imunizações e Doenças Transmissíveis. **Vigilância epidemiológica das doenças de transmissão hídrica e alimentar: manual de treinamento**. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Normas alimentares salvam vidas**. Brasília: Ministério da Saúde, 2023. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/normas-alimentares-savam-vidas-07-6-dia-mundial-da-seguranca-alimentar/>. Acesso em: 22 maio 2026.

BIOMED RESEARCH INTERNATIONAL. **Food safety interventions and hygienic-sanitary practices**. *BioMed Research International*, v. 2020, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1155/2020/9083716>. Acesso em: 22 maio 2026.

CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL (CECANE/UFRGS). **Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar**. Porto Alegre: UFRGS, [s.d.].

FERREIRA, Cássia Thaís Pessoa de Albuquerque. **Condições higiênico-sanitárias e sua importância para a prevenção de surtos de doenças transmitidas por alimentos ocasionadas por *Salmonella* spp.** *Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente*, v. 2, n. 4, p. 41–64, 2020.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **Padrões alimentares salvam vidas**. Roma: FAO, 2023. Disponível em: <https://www.fao.org/documents/card/en?details=CC3926PT>. Acesso em: 22 maio 2026.

FRONTIERS IN PUBLIC HEALTH. **Food safety practices and public health perspectives**. *Frontiers in Public Health*, v. 10, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.3389/fpubh.2022.975140>. Acesso em: 22 maio 2026.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria Estadual da Saúde. **Portaria SES/RS nº 799, de 31 de outubro de 2023**. Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação no Estado do Rio Grande do Sul. *Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul*, Porto Alegre, RS, 2023.

SILVA, R. N. A.; SANTOS, A. P. L.; SOARES, L. S. **Avaliação microbiológica das mãos de manipuladores em restaurantes comerciais e institucionais da cidade de Salvador, BA.** *Higiene Alimentar*, v. 31, n. 270/271, jul./ago. 2017.

H) INFORMAÇÕES DO(S) RESPONSÁVEL (EIS):

Autores:

Adriana da Silva Lockmann

Mini currículo

- Nutricionista Responsável Técnica pelo Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul;
- Coordenadora do Projeto Passos da Longevidade do Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul;
- Mestre em Gerontologia Biomédica – PUCRS;
- Doutora em Ciências da Saúde - UFCSPA.

Débora Machado dos Santos

Mini currículo

- Nutricionista;
- Responsável pelo Projeto Cozinha Nota Dez
- Pós-Graduada em Nutrição Esportiva e Funcional – FAVENI;

Nathalia Perazzo Martins Castro

- Nutricionista Responsável Técnica pela Unidade de Alimentação e Nutrição do Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul;
- Responsável pelo Projeto Oficina do Sabor;
- Pós graduada em Nutrição em Saúde Coletiva - FACEMINAS.

Luísa Rihl Castro

Mini currículo

- Nutricionista, Professora e Coordenadora do Curso de Nutrição da Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS
- Coordenadora Acadêmica do Projeto Social Banco de Alimentos/UNISINOS

- Mestre em Ciências Médicas – UFRGS;
- Doutora em Psicologia – PUCRS.

Antônio Parissi

Mini currículo

- Conselho de Cidadania e Responsabilidade Social e Ambiental- Conselheiro da FIERGS
- Assessor Jurídico Fundação Gaúcha dos Bancos Sociais
- Fundador e Vice Presidente do Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul
- Ciências Jurídicas e Sociais - Universidade Federal do Rio Grande do Sul - 1963.
- Ciências Políticas e Econômicas - Universidade Católica de Pelotas -1961.
- Ciências Contábeis e Atuariais – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul - 1954.