

CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR ALERGÊNICOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: BOAS PRÁTICAS, RESPONSABILIDADE SANITÁRIA E DESAFIOS DA GASTRONOMIA PROFISSIONAL NO BRASIL

Allergen Cross-Contact in Food Services: Good Practices, Sanitary Responsibility and Challenges of Professional Gastronomy in Brazil

Clarice de Melo Mariano¹

1 Mestranda em Ciência da Educação Cristã - Christian College Of Educaler. Graduada em Tecnologia em Gastronomia - Universidade Pitágoras Unopar Anhanguera. E-mail: contato.claricemelo@gmail.com.

Resumo

Este artigo tem como objetivo analisar a contaminação cruzada por alergênicos em serviços de alimentação no Brasil, considerando as boas práticas de manipulação, a legislação sanitária, a fiscalização e os desafios da gastronomia profissional na proteção do consumidor com restrições alimentares. Trata-se de uma pesquisa bibliográfica e documental, de abordagem qualitativa, desenvolvida a partir da análise de artigos científicos, legislações, resoluções, portarias, projetos de lei, cartilhas e documentos técnicos relacionados à segurança dos alimentos, ao controle de alergênicos e à responsabilidade sanitária dos estabelecimentos. Os resultados evidenciaram que a oferta de preparações anunciadas como “sem glúten”, “sem leite”, “sem ovo” ou livres de determinados alergênicos exige mais do que a retirada do ingrediente da receita, demandando controle rigoroso de utensílios, equipamentos, superfícies, armazenamento, fluxo de produção, higienização e comunicação entre cozinha, salão e consumidor. Verificou-se, ainda, que muitos serviços de alimentação apresentam dificuldades na implantação efetiva das boas práticas, especialmente quanto à capacitação dos manipuladores, documentação, registros e padronização dos procedimentos. Conclui-se que a prevenção da contaminação cruzada por alergênicos exige mudança de cultura operacional na gastronomia profissional, articulando técnica, informação, responsabilidade ética e compromisso com a saúde do consumidor.

Palavras-chave: Contaminação cruzada. Alergênicos alimentares. Serviços de alimentação. Boas práticas de manipulação. Segurança dos alimentos.

Abstract

This article aims to analyze allergen cross-contact in food services in Brazil, considering good handling practices, sanitary legislation, inspection, and the challenges of professional gastronomy in protecting consumers with dietary restrictions. This is a bibliographic and documentary study with a qualitative approach, developed through the analysis of scientific articles, legislation, resolutions, ordinances, bills, booklets, and technical documents related to food safety, allergen control, and the sanitary responsibility of establishments. The results showed that offering preparations advertised as “gluten-free,” “milk-free,” “egg-free,” or free from certain allergens requires more than simply removing the ingredient from the recipe; it demands strict control of utensils, equipment, surfaces, storage, production flow, sanitation, and communication between the kitchen, service staff, and consumer. It was also found that many food services face difficulties in effectively implementing good practices, especially regarding food handler training, documentation, records, and standardization of procedures. It is concluded that preventing allergen cross-

contact requires a change in the operational culture of professional gastronomy, combining technique, information, ethical responsibility, and commitment to consumer health.

Keywords: Cross-contact. Food allergens. Food services. Good handling practices. Food safety.

INTRODUÇÃO

A alimentação fora do lar tornou-se uma prática cada vez mais presente na sociedade contemporânea, impulsionada por mudanças nos modos de vida, jornadas de trabalho extensas, urbanização, praticidade e ampliação da oferta de restaurantes, bares, lanchonetes, botecos, cafeterias e demais serviços de alimentação. Nesse cenário, a cozinha profissional assume papel relevante não apenas na produção de refeições saborosas e comercialmente atrativas, mas também na garantia da segurança dos alimentos servidos ao consumidor. A qualidade de uma preparação, portanto, não pode ser compreendida apenas pelo sabor, apresentação ou adequação ao cardápio, mas também pelas condições higiênico-sanitárias, pelo controle dos processos, pela capacitação dos manipuladores e pela capacidade do estabelecimento de prevenir riscos durante o preparo.

Entre os riscos existentes em serviços de alimentação, destaca-se a contaminação cruzada por alergênicos, especialmente quando o estabelecimento atende públicos mistos, isto é, consumidores sem restrições alimentares e consumidores que necessitam de preparações sem glúten, sem lactose, sem leite, sem ovo, sem soja, sem amendoim, sem castanhas ou livres de outros componentes associados a reações adversas. Nesse contexto, o problema não se limita à retirada de um ingrediente da receita. Uma preparação anunciada como “sem glúten”, por exemplo, pode tornar-se insegura caso seja manipulada em bancada contaminada, preparada com utensílios compartilhados, frita no mesmo óleo utilizado para alimentos com trigo ou armazenada próxima a ingredientes que contenham o alergênico.

A relevância social do tema torna-se ainda mais evidente diante dos dados recentes divulgados pela Associação Brasileira de Alergia e Imunologia, ao apontar que as reações alérgicas a alimentos acometem até 8% da população e que 7 em cada 10 reações alérgicas graves ocorrem quando as pessoas se alimentam fora de casa (ASBAI, 2025). Tais informações demonstram que restaurantes e demais serviços de alimentação não podem tratar a demanda por preparações seguras como uma exigência secundária ou meramente comercial. Para consumidores alérgicos, celíacos ou com restrições alimentares por motivos de saúde, a escolha de um prato depende da confiança nas informações oferecidas pelo estabelecimento e, sobretudo, da segurança real do processo de produção.

No campo da Gastronomia profissional, essa discussão é especialmente importante, pois envolve o modo como cozinhas são organizadas, como equipes são treinadas e como cardápios são planejados. Serviços

de alimentação de pequeno e médio porte, como bares, botecos e restaurantes familiares, frequentemente argumentam que limitações de espaço, orçamento ou equipe dificultam a separação adequada de fluxos, utensílios, equipamentos e ingredientes. No entanto, tais limitações não eliminam a responsabilidade do estabelecimento quando este decide ofertar preparações direcionadas a pessoas com restrições alimentares. Caso não haja condições técnicas para garantir uma preparação segura, torna-se necessário informar o consumidor de forma clara sobre os riscos de contato cruzado, evitando que o cardápio produza uma falsa sensação de segurança.

A legislação sanitária brasileira já estabelece bases importantes para a organização dos serviços de alimentação. A Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre boas práticas para serviços de alimentação e orienta procedimentos relacionados à manipulação, preparo, armazenamento, exposição e comercialização de alimentos preparados (Brasil, 2004). Além disso, a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, elaborada com base nessa resolução, apresenta orientações práticas para manipuladores e comerciantes, reforçando que a segurança do alimento deve ser observada desde a compra dos produtos até a venda ao consumidor (ANVISA, [s.d.]).

Nos últimos anos, o debate sobre alergênicos em serviços de alimentação ganhou maior visibilidade normativa e social. A Lei nº 14.731/2023 instituiu a Semana Nacional de Conscientização sobre Alergia Alimentar, evidenciando a importância da informação e da prevenção no enfrentamento dos riscos associados às alergias alimentares (Brasil, 2023). No âmbito local, a Lei nº 9.791/2024, de Salvador, determinou a obrigatoriedade de informação, nos cardápios de bares e restaurantes, sobre o uso de substâncias alergênicas (Salvador, 2024), enquanto a Lei nº 14.863/2025, da Bahia, ampliou a discussão ao tratar da obrigatoriedade de informações sobre alergênicos em cardápios de estabelecimentos que comercializam alimentos prontos para consumo (Bahia, 2025). Também em 2025, o Projeto de Lei nº 246 propôs a obrigatoriedade de informações sobre alérgenos alimentares nos rótulos de alimentos embalados e nos serviços de alimentação, demonstrando que o tema permanece em construção no campo regulatório brasileiro (Brasil, 2025).

Apesar da existência de normas, guias e instrumentos de orientação, estudos recentes indicam que muitos serviços de alimentação ainda apresentam dificuldades para cumprir adequadamente as boas práticas. Alves *et al.* (2024) destacam que restaurantes e serviços de alimentação ainda apresentam não conformidades capazes de comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos produzidos, especialmente em relação às condições higiênico-sanitárias, documentação, registros, manipuladores, edificações e capacitação. De modo semelhante, Blaiotta e Akil (2025), ao analisarem estudos sobre conformidade às boas práticas em serviços de alimentação no Brasil, identificaram que a adesão às normas ainda é insuficiente em muitos

estabelecimentos, especialmente pela ausência de Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados, infraestrutura adequada e capacitação periódica dos manipuladores.

Diante desse contexto, a presente pesquisa parte do seguinte problema: de que maneira as boas práticas de manipulação, a legislação sanitária, a fiscalização e a gestão profissional podem contribuir para reduzir os riscos de contaminação cruzada por alergênicos em serviços de alimentação, e quais desafios dificultam sua aplicação efetiva na gastronomia profissional brasileira? A partir dessa questão, o objetivo geral deste artigo é analisar a contaminação cruzada por alergênicos em serviços de alimentação no Brasil, quanto às boas práticas de manipulação, legislação sanitária, fiscalização e aos desafios da gastronomia profissional na proteção do consumidor com restrições alimentares.

METODOLOGIA

A presente pesquisa caracteriza-se como um estudo bibliográfico e documental, de abordagem qualitativa, com finalidade exploratória e descritiva. A pesquisa bibliográfica foi utilizada para analisar estudos relacionados às boas práticas em serviços de alimentação, à segurança dos alimentos e à contaminação cruzada por alergênicos em cozinhas profissionais. A pesquisa documental concentrou-se na análise de legislações, resoluções, portarias, projetos de lei, cartilhas e guias técnicos relacionados à manipulação segura de alimentos, ao direito à informação e à responsabilidade sanitária dos estabelecimentos.

As buscas foram realizadas em bases acadêmicas e fontes institucionais, como Google Acadêmico, SciELO, Portal de Periódicos CAPES, Biblioteca Virtual em Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Assembleia Legislativa da Bahia, legislação municipal de Salvador, Governo do Estado do Rio Grande do Sul e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia. Para tanto, foram utilizados os descritores: Contaminação cruzada; Alergênicos alimentares; Serviços de alimentação; Boas práticas de manipulação; Segurança dos alimentos.

Como critérios de inclusão, foram selecionados artigos científicos com recorte temporal entre 2023 a 2026, além de guias técnicos, cartilhas, legislações, resoluções, portarias e projetos de lei. Foram excluídos textos opinativos, reportagens sem fonte institucional confiável, materiais duplicados, publicações sem autoria ou instituição responsável identificada e estudos voltados exclusivamente ao diagnóstico clínico ou ao tratamento médico das alergias alimentares. A análise dos dados foi realizada por meio de leitura interpretativa e organização temática do material selecionado.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise dos materiais selecionados evidenciou que a contaminação cruzada por alergênicos em serviços de alimentação não pode ser compreendida como um problema isolado da cozinha, mas como resultado da articulação entre estrutura física, boas práticas de manipulação, capacitação dos profissionais, comunicação com o consumidor, fiscalização sanitária e responsabilidade jurídica. Os estudos e documentos analisados indicam que a oferta de alimentos seguros para pessoas com alergias, doença celíaca ou outras restrições alimentares exige controle técnico em todas as etapas do processo, desde a seleção das matérias-primas até o serviço final ao cliente.

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, BOAS PRÁTICAS E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Os serviços de alimentação ocupam lugar central na vida contemporânea, especialmente diante do crescimento das refeições realizadas fora do lar. Restaurantes, bares, lanchonetes, cafeterias, botecos e demais estabelecimentos que comercializam alimentos preparados precisam garantir que suas práticas produtivas estejam alinhadas às exigências sanitárias vigentes. Nesse sentido, a Resolução RDC nº 216/2004 constitui uma das principais bases regulatórias brasileiras para serviços de alimentação, ao estabelecer procedimentos de boas práticas voltados às condições higiênico-sanitárias do alimento preparado (Brasil, 2004).

As boas práticas não se restringem à limpeza aparente da cozinha ou à apresentação final do prato. Elas envolvem controle de matérias-primas, armazenamento adequado, higienização de equipamentos e utensílios, saúde e higiene dos manipuladores, organização do fluxo de produção, controle de temperatura, documentação, registros e capacitação periódica. A ausência desses elementos pode comprometer a qualidade do alimento e ampliar riscos à saúde do consumidor, sobretudo em serviços que atendem pessoas com restrições alimentares. Nesse sentido, Alves *et al.* (2024) destacam que os manipuladores de alimentos exercem papel decisivo no controle higiênico-sanitário e que a implantação das boas práticas precisa ser tratada como parte estruturante da produção segura. Para os autores, “muitos restaurantes e serviços de alimentação ainda necessitam da implantação e implementação das Boas Práticas de Fabricação”, bem como de “capacitações sistemáticas dos manipuladores de alimentos” (Alves *et al.*, 2024, p. 632).

A revisão realizada por Alves *et al.* (2024) também evidencia que muitos restaurantes e serviços de alimentação ainda apresentam não conformidades relacionadas à documentação, registros, manipuladores, edificações e capacitação. Essa constatação é reforçada por Blaiotta e Akil (2025), ao apontarem que a adesão

às boas práticas permanece deficiente em muitos estabelecimentos brasileiros, especialmente pela ausência de Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados, infraestrutura adequada e capacitação periódica dos manipuladores.

CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR ALERGÊNICOS EM COZINHAS PROFISSIONAIS

A contaminação cruzada por alergênicos ocorre quando um alimento que deveria estar livre de determinado componente entra em contato, direta ou indiretamente, com substâncias capazes de desencadear reações adversas em indivíduos sensíveis. Em serviços de alimentação, esse contato pode ocorrer por meio de bancadas, facas, tábuas, panelas, colheres, liquidificadores, fritadeiras, óleos compartilhados, mãos dos manipuladores, aventais, panos, esponjas, utensílios de limpeza, armazenamento inadequado ou falhas no fluxo de produção. Por isso, o controle de alergênicos exige uma compreensão ampliada da cozinha como espaço de risco, e não apenas como local de preparo culinário.

No caso do glúten, a preocupação é ainda mais evidente em serviços que oferecem preparações convencionais e preparações sem glúten no mesmo ambiente produtivo. Santos *et al.* (2023) explicam que pessoas com doença celíaca podem consumir alimentos naturalmente isentos de glúten, desde que esses alimentos sejam selecionados, manipulados e preparados sob técnicas seguras de boas práticas, de modo a evitar a contaminação cruzada:

Indivíduos que possuem DC podem se alimentar, sem restrições, com alimentos que não contenham glúten em sua origem, como: carnes, ovos, peixes, leite e derivados, frutas, leguminosas, hortaliças, cereais sem glúten, gorduras comestíveis e açúcares, contanto que sejam selecionados, manipulados ou preparados cumprindo técnicas seguras de Boas Práticas de Manipulação, visando evitar a contaminação cruzada (Santos *et al.*, 2023, p. 17).

Esse entendimento permite afirmar que o risco não está apenas no ingrediente utilizado na receita, mas em todo o percurso percorrido pelo alimento até chegar ao consumidor. Uma refeição anunciada como “sem glúten”, por exemplo, pode perder sua segurança se for finalizada em uma bancada com farinha em suspensão, servida com utensílios compartilhados ou frita em óleo anteriormente utilizado para empanados. Do mesmo modo, uma preparação declarada “sem leite” ou “sem ovo” pode ser contaminada por resíduos presentes em panelas, colheres, liquidificadores ou superfícies que não passaram por higienização adequada.

Santos *et al.* (2023) também indicam que, em estabelecimentos que produzem preparações com e sem glúten, recomenda-se a identificação de utensílios exclusivos e a organização da ordem de produção,

priorizando o preparo das refeições sem glúten antes daquelas que contêm glúten. Além disso, os autores destacam a necessidade de proteção das preparações prontas, separação no armazenamento, identificação adequada e higienização específica de equipamentos, móveis e utensílios. Esses cuidados demonstram que o controle da contaminação cruzada exige planejamento operacional, e não apenas boa intenção do estabelecimento.

RESPONSABILIDADE SANITÁRIA, INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR E OFERTA SEGURA

A oferta de preparações destinadas a pessoas com restrições alimentares envolve responsabilidade sanitária, ética e legal. Quando um restaurante anuncia determinada preparação como “sem glúten”, “sem lactose”, “sem leite” ou livre de algum alergênico, ele cria uma expectativa de segurança no consumidor. Caso o estabelecimento não disponha de condições técnicas para garantir essa segurança, a informação fornecida no cardápio pode produzir falsa confiança e expor o consumidor a risco. Portanto, a comunicação sobre alergênicos deve ser clara, precisa e compatível com a realidade da cozinha.

O Código de Defesa do Consumidor estabelece fundamentos importantes para essa discussão, especialmente ao tratar da proteção à vida, à saúde, à segurança e ao direito à informação adequada. Nesse sentido, a legislação prevê:

São direitos básicos do consumidor:

I - a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos;

[...]

III - a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade, tributos incidentes e preço, bem como sobre os riscos que apresentem (Brasil, 1990, art. 6º).

A responsabilidade do estabelecimento também se relaciona ao dever de prevenir riscos e informar o consumidor de maneira ostensiva e adequada. O próprio Código de Defesa do Consumidor determina que produtos e serviços colocados no mercado não devem acarretar riscos à saúde ou segurança dos consumidores, salvo aqueles considerados normais e previsíveis, sendo obrigatória a prestação de informações necessárias e adequadas a esse respeito (Brasil, 1990). Além disso, o fornecedor de serviços responde por defeitos relativos à prestação do serviço e por informações insuficientes ou inadequadas sobre sua fruição e riscos (Brasil, 1990).

A atualidade do tema pode ser observada em iniciativas normativas recentes. A Lei nº 14.731/2023 instituiu a Semana Nacional de Conscientização sobre Alergia Alimentar, reforçando a importância da

informação e da prevenção (Brasil, 2023). No âmbito local, a Lei nº 9.791/2024, de Salvador, passou a exigir a informação sobre substâncias alergênicas em cardápios de bares e restaurantes (Salvador, 2024), enquanto a Lei nº 14.863/2025, da Bahia, ampliou a obrigatoriedade de informação sobre alergênicos em estabelecimentos que comercializam alimentos prontos para consumo (Bahia, 2025). Já o Projeto de Lei nº 246/2025 propõe a ampliação da obrigatoriedade de informações sobre alérgenos também para os serviços de alimentação (Brasil, 2025).

Dessa forma, a fundamentação teórica indica que a contaminação cruzada por alergênicos em serviços de alimentação deve ser compreendida como um problema técnico, sanitário e ético. Não basta ofertar uma preparação com apelo de inclusão alimentar; é necessário que o estabelecimento possua condições reais de controle, equipe treinada, procedimentos padronizados, utensílios adequados, comunicação efetiva entre salão e cozinha e informação honesta ao consumidor.

BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: ENTRE A NORMA E A PRÁTICA COTIDIANA

Os estudos analisados demonstram que as boas práticas de fabricação e manipulação constituem a base para a produção de alimentos seguros em restaurantes, bares, lanchonetes, botecos e demais serviços de alimentação. No entanto, também revelam que a existência de normas sanitárias não garante, por si só, sua aplicação efetiva nas rotinas produtivas. Isso ocorre porque muitos estabelecimentos ainda apresentam fragilidades relacionadas à documentação, capacitação de manipuladores, controle de processos, estrutura física, registros operacionais e presença de responsável técnico.

Blaiotta e Akil (2025), ao analisarem a conformidade às boas práticas em serviços de alimentação no Brasil, identificaram que a maioria dos estabelecimentos avaliados não alcançou o nível máximo de adequação previsto na classificação sanitária. Dos 590 estabelecimentos analisados na revisão, apenas 4,7% foram classificados no Grupo 1, enquanto 74,9% ficaram no Grupo 2 e 20,3% no Grupo 3. Esses dados demonstram que a maior parte dos serviços avaliados apresentou conformidade intermediária ou insatisfatória, o que reforça a necessidade de maior investimento em capacitação, infraestrutura, documentação e fiscalização contínua.

Essa realidade também aparece na revisão de Alves *et al.* (2024), ao apontar que a implantação das boas práticas ainda é um desafio recorrente em restaurantes e serviços de alimentação. Os autores indicam

que a segurança do alimento depende da adoção persistente das boas práticas, especialmente em relação à capacitação dos manipuladores e ao acompanhamento técnico das rotinas de produção.

É evidente que muitos restaurantes e serviços de alimentação ainda necessitam da implantação e implementação das Boas Práticas de Fabricação, assim como a presença de um responsável técnico nos estabelecimentos, visando o cumprimento do programa (BPF). Contudo, é de fundamental constância e persistência nesta ferramenta da qualidade, como adequação aos itens considerados imprescindíveis, bem como capacitações sistemáticas dos manipuladores de alimentos visando sempre à qualidade da refeição oferecida e à saúde de seus clientes (Alves et al., 2024, p. 632).

Esse achado é relevante porque o controle de alergênicos depende, antes de tudo, da existência de uma cultura de boas práticas já consolidada. Um estabelecimento que não possui Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados, registros de higienização, controle de armazenamento e capacitação periódica dificilmente conseguirá garantir preparações seguras para consumidores alérgicos ou celíacos. Assim, a contaminação cruzada por alergênicos deve ser compreendida como parte de um problema maior: a distância entre a norma sanitária e a prática cotidiana de muitos serviços de alimentação.

CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR ALERGÊNICOS E A FALSA SEGURANÇA DAS PREPARAÇÕES “SEM”

A análise dos documentos técnicos demonstrou que uma preparação anunciada como “sem glúten”, “sem leite”, “sem ovo”, “sem soja” ou livre de determinado alergênico não é automaticamente segura. A retirada do ingrediente da receita é apenas uma etapa inicial, pois o risco pode permanecer no ambiente, nos equipamentos, nos utensílios, nas superfícies, nos óleos, nas roupas dos manipuladores e no próprio fluxo de produção. Isso significa que a segurança do alimento depende de medidas preventivas organizadas antes, durante e depois do preparo.

No caso dos alimentos sem glúten, Santos *et al.* (2023) destacam que o contato cruzado pode ocorrer mesmo quando o glúten não faz parte da composição original da preparação. Para pessoas com doença celíaca, alérgicas ao trigo ou sensíveis ao glúten, pequenas partículas podem desencadear efeitos adversos, tornando indispensável o controle rigoroso das etapas de produção.

Mesmo não sendo um ingrediente da preparação, o glúten pode estar presente na forma de contaminação cruzada. É a presença de pequenas partículas, de mínimos resquícios de glúten, que em alguma etapa do processo foram transferidos para o alimento. Para a maioria da

população é imperceptível, mas para quem precisa restringir essa proteína é o bastante para desencadear um evento adverso ao alimento. Conhecer como a contaminação cruzada por glúten acontece e como pode ser evitada faz a diferença na oferta de alimentação realmente segura para celíacos, alérgicos e sensíveis ao glúten (Santos et al., 2023, p. 3).

Essa discussão evidencia que não basta retirar torradas de uma salada, substituir farinha de trigo por outra farinha ou declarar que determinado prato “não leva leite” ou “não leva ovo”. Se a preparação foi manipulada em ambiente contaminado, com utensílios compartilhados ou sem higienização adequada, o risco permanece. Nesse sentido, Santos et al. (2023) alertam que não se deve remover um ingrediente com glúten de um prato já preparado, pois resíduos invisíveis podem permanecer no alimento e comprometer a segurança da preparação.

A Portaria SES nº 799/2023, do Rio Grande do Sul, reforça essa compreensão ao estabelecer exigências específicas para a produção de alimentos preparados “sem glúten” em serviços de alimentação. O documento orienta a separação física da área de produção, o uso de equipamentos e utensílios exclusivos, a utilização de óleos e gorduras próprios para esse tipo de preparo e a capacitação dos responsáveis pela manipulação.

A área de produção de alimentos preparados “sem glúten” deve ser separada e isolada fisicamente das demais áreas. Essa área deve ser dotada de equipamentos, móveis e utensílios utilizados na etapa de preparação de alimentos “sem glúten” exclusivos para essa finalidade, inclusive fritadeiras, bem como os óleos e gorduras utilizados na produção de alimentos preparados “sem glúten”. A área de produção dos alimentos preparados “sem glúten” deve ser dotada de pia exclusiva provida com produtos saneantes para higienização dos equipamentos e utensílios, panos de limpeza e esponjas, de modo a evitar a contaminação cruzada por glúten (Rio Grande do Sul, 2023).

Essa orientação é central para a Gastronomia profissional, pois demonstra que o preparo seguro exige estrutura, planejamento e organização. Quando um estabelecimento não possui espaço, equipe ou equipamentos adequados, ele deve reconhecer seus limites e informar o consumidor de maneira transparente. O problema não está em não ofertar uma preparação especial, mas em ofertá-la como segura sem possuir condições reais de controle.

INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR, CARDÁPIOS E RESPONSABILIDADE SANITÁRIA

Outro resultado importante da análise documental foi a ampliação recente do debate sobre informação de alergênicos em cardápios e serviços de alimentação. A Lei nº 14.731/2023, ao instituir a Semana Nacional

de Conscientização sobre Alergia Alimentar, contribui para dar visibilidade social ao tema. Já a Lei nº 9.791/2024, de Salvador, e a Lei nº 14.863/2025, da Bahia, demonstram que a informação sobre substâncias alergênicas em cardápios passou a ser uma demanda concreta no campo legislativo local e estadual.

O Projeto de Lei nº 246/2025 também reforça essa tendência ao propor a obrigatoriedade de informações sobre alérgenos alimentares não apenas em rótulos de alimentos embalados, mas também nos serviços de alimentação. Essa proposta sinaliza uma mudança importante: o consumidor que se alimenta fora de casa também precisa ter acesso a informações claras sobre os riscos presentes nas preparações.

A ASBAI (2025) contribui para esse debate ao destacar que reações alérgicas a alimentos acometem até 8% da população e que parte expressiva das reações graves ocorre fora de casa. A entidade também orienta que restaurantes adotem práticas como uso de utensílios exclusivos, verificação de ingredientes, área separada de montagem do prato, identificação da preparação e comunicação clara com o cliente.

Dessa forma, a responsabilidade sanitária dos serviços de alimentação envolve dois compromissos complementares: garantir práticas adequadas de manipulação e informar honestamente os riscos existentes. Quando o estabelecimento oferece preparações voltadas a pessoas com restrições alimentares, ele assume uma responsabilidade que não pode ser reduzida à linguagem publicitária do cardápio. A expressão “sem glúten”, “sem leite” ou “sem ovo” deve corresponder a um processo tecnicamente controlado, e não apenas à ausência aparente do ingrediente na receita.

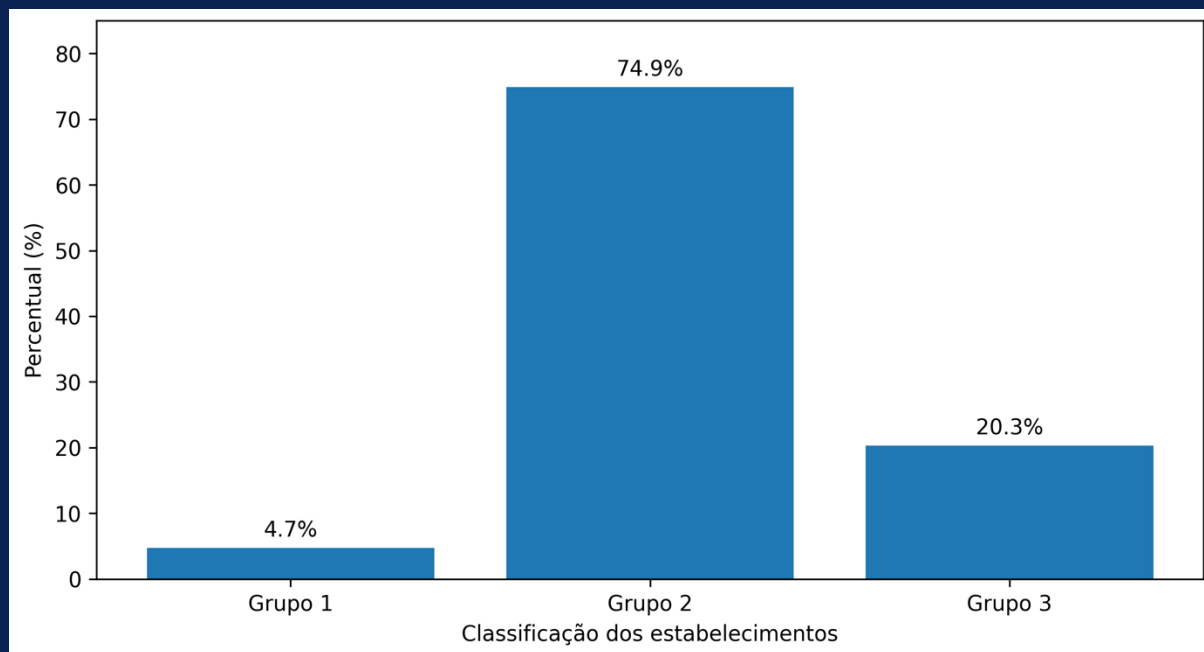
GRÁFICOS, POPS E MODELOS OPERACIONAIS COMO APOIO AO CONTROLE DE ALERGÊNICOS

Os resultados também indicam que a discussão sobre contaminação cruzada por alergênicos em serviços de alimentação pode ser fortalecida com o uso de representações gráficas e instrumentos técnico-operacionais. Esses recursos auxiliam na visualização dos dados, na compreensão dos pontos críticos da cozinha e na organização prática das medidas preventivas. Assim, gráficos, fluxogramas, modelos de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), checklists e estruturas de Manual de Boas Práticas não devem ser compreendidos apenas como anexos formais, mas como ferramentas de gestão da segurança dos alimentos.

No Gráfico 1, apresentam-se os dados levantados por Blaiotta e Akil (2025) sobre a classificação de 590 estabelecimentos quanto à conformidade às boas práticas. Observa-se que apenas 4,7% foram classificados no Grupo 1, enquanto 74,9% ficaram no Grupo 2 e 20,3% no Grupo 3. Esses dados demonstram

que a maior parte dos serviços avaliados apresentou conformidade intermediária ou insatisfatória, reforçando a necessidade de qualificação das rotinas, documentação adequada e fiscalização contínua.

Gráfico 1 — Classificação dos estabelecimentos quanto à conformidade às boas práticas

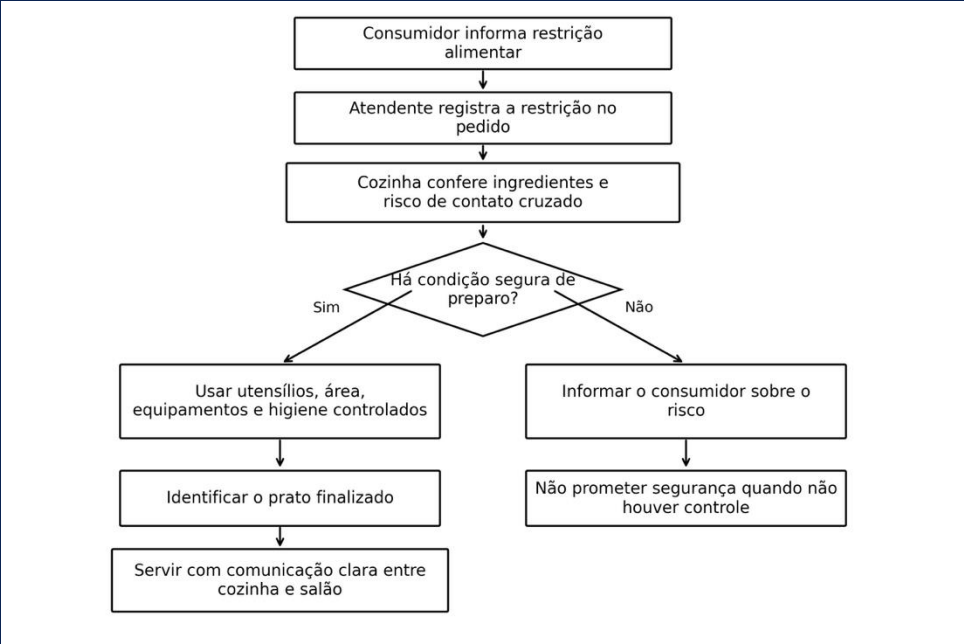


Fonte: elaboração própria com base em Blaiotta e Akil (2025), que identificaram 28 estabelecimentos no Grupo 1, 442 no Grupo 2 e 120 no Grupo 3.

A leitura do Gráfico 1 permite compreender que os desafios encontrados nos serviços de alimentação não se limitam à ausência de conhecimento teórico sobre boas práticas. Eles se relacionam, sobretudo, à dificuldade de transformar normas sanitárias em rotinas efetivas e verificáveis. Quando esse cenário é associado ao controle de alergênicos, o risco torna-se ainda mais sensível, pois a preparação destinada a uma pessoa com restrição alimentar exige um nível maior de atenção, rastreabilidade, separação e comunicação entre os profissionais envolvidos.

A Figura 1 apresenta um modelo de fluxo operacional para atendimento de consumidores com restrições alimentares. Esse tipo de instrumento pode ser incorporado ao Manual de Boas Práticas ou aos POPs do estabelecimento, contribuindo para reduzir falhas de comunicação entre salão, cozinha e finalização do prato.

Figura 1 — Fluxograma de atendimento ao consumidor com restrição alimentar



Fonte: elaboração própria, com base nas orientações de boas práticas e controle de contaminação cruzada discutidas por Santos et al. (2023), ASBAI (2025) e Rio Grande do Sul (2023).

Além do fluxograma, recomenda-se que os serviços de alimentação possuam POPs específicos para situações que envolvam alergênicos. Esses procedimentos devem detalhar, de forma simples e verificável, como a equipe deve agir diante da produção de uma preparação anunciada como “sem glúten”, “sem leite”, “sem ovo” ou livre de outro componente de risco. O Quadro 1 apresenta um modelo resumido de POP voltado à higienização de utensílios e equipamentos utilizados em preparações com restrição alimentar.

Quadro 1 — Modelo resumido de POP para higienização de utensílios e equipamentos em preparações com restrição alimentar

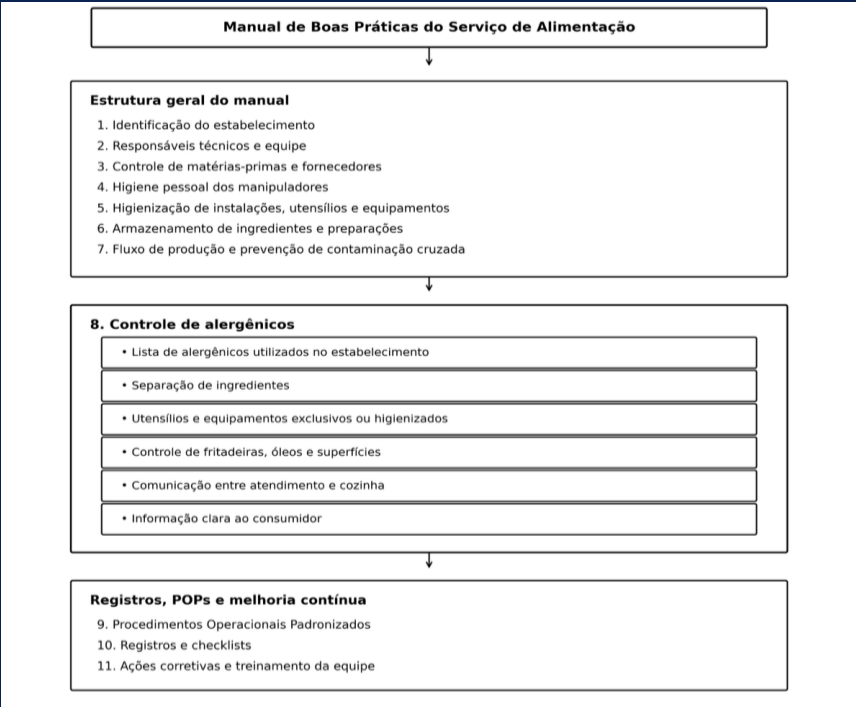
ITEM DO POP	DESCRIÇÃO OPERACIONAL
OBJETIVO	Evitar contato cruzado entre preparações convencionais e preparações destinadas a consumidores com restrições alimentares.
RESPONSÁVEL	Manipulador designado e responsável técnico ou gestor da cozinha.

FREQUÊNCIA	Antes do preparo de cada refeição com restrição alimentar e sempre que houver suspeita de contato cruzado.
MATERIAIS UTILIZADOS	Detergente, sanitizante autorizado, papel descartável, esponjas ou panos exclusivos e utensílios identificados.
PROCEDIMENTO	Retirar resíduos visíveis, lavar com detergente, enxaguar, aplicar sanitizante quando indicado, secar com material descartável ou exclusivo e identificar o utensílio como pronto para uso.
REGISTRO	Anotar data, horário, responsável e preparação relacionada.
AÇÃO CORRETIVA	Caso haja dúvida sobre a higienização ou contato com alergênico, repetir o procedimento ou substituir o utensílio/equipamento.

Fonte: elaboração própria, com base nas orientações de boas práticas para prevenção da contaminação cruzada.

A Figura 2 apresenta uma sugestão da ANVISA, 2025 para estrutura mínima para um Manual de Boas Práticas com seção específica sobre alergênicos. A inserção desse tópico no manual é importante porque permite que o estabelecimento trate o controle de alergênicos como parte da rotina de segurança dos alimentos, e não como uma ação improvisada diante de pedidos específicos.

Figura 2 — Estrutura sugerida para Manual de Boas Práticas com controle de alergênicos



Fonte: elaboração própria, com base na RDC nº 216/2004, na Cartilha da ANVISA, 2025 sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação e nos documentos técnicos analisados.

Dessa forma, a utilização de gráficos, fluxogramas, POPs e modelos de Manual de Boas Práticas contribui para aproximar a discussão acadêmica da realidade operacional dos serviços de alimentação. Esses instrumentos demonstram que o controle de alergênicos depende de procedimentos claros, padronizados e registrados. Portanto, a segurança de uma preparação voltada a consumidores com restrições alimentares não deve depender apenas da memória ou da boa vontade da equipe, mas de uma gestão organizada, documentada e continuamente monitorada.

DESAFIOS DA GASTRONOMIA PROFISSIONAL DIANTE DOS ALERGÊNICOS

A partir dos dados, documentos e instrumentos operacionais apresentados, compreende-se que a gastronomia profissional enfrenta o desafio de transformar a inclusão alimentar em prática segura, e não apenas em estratégia comercial. A ampliação de cardápios com opções “sem glúten”, “sem leite”, “sem ovo” ou livres de determinados alergênicos pode representar avanço para consumidores com restrições alimentares, desde que esteja acompanhada de controle real dos riscos.

Em pequenos e médios serviços de alimentação, as dificuldades são evidentes. Muitos estabelecimentos possuem cozinhas reduzidas, equipes pequenas, alta rotatividade de funcionários, ausência de responsável técnico permanente, equipamentos compartilhados e pouco domínio sobre o controle de alergênicos. No entanto, essas limitações não justificam a oferta de preparações como seguras quando não há condições de assegurar o controle do contato cruzado. Nesse sentido, os achados desta pesquisa permitem compreender que a prevenção da contaminação cruzada por alergênicos depende de medidas integradas, como capacitação dos manipuladores, separação de ingredientes, identificação de utensílios, controle de armazenamento, higienização adequada, uso de equipamentos exclusivos quando necessário, comunicação entre salão e cozinha, registros operacionais e informação clara ao consumidor. Tais medidas não devem ser vistas como excesso de exigência, mas como parte da responsabilidade profissional de quem produz alimentos para públicos diversos.

Portanto, os resultados apontam que o enfrentamento da contaminação cruzada por alergênicos em serviços de alimentação exige mudança de cultura operacional. A cozinha profissional não pode ser guiada apenas pela improvisação, pela experiência prática ou pela adaptação informal de receitas. Quando se trata de consumidores com alergias, doença celíaca ou restrições alimentares por motivos de saúde, a segurança depende de processos padronizados, equipe treinada, documentação adequada e compromisso ético com a vida e a saúde do consumidor.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa permitiu analisar a contaminação cruzada por alergênicos em serviços de alimentação no Brasil, considerando sua relação com as boas práticas de manipulação, a legislação sanitária, a fiscalização e os desafios da gastronomia profissional. A partir dos materiais científicos, técnicos e normativos analisados, compreendeu-se que a segurança de preparações destinadas a pessoas com restrições alimentares não depende apenas da retirada de determinado ingrediente da receita, mas de um conjunto de procedimentos planejados, padronizados e monitorados em todas as etapas da produção.

Os resultados evidenciaram que a contaminação cruzada por alergênicos representa um risco relevante em cozinhas profissionais que atendem, no mesmo espaço, consumidores com e sem restrições alimentares. A utilização compartilhada de bancadas, utensílios, equipamentos, óleos, áreas de armazenamento e superfícies de preparo pode comprometer a segurança de alimentos anunciados como “sem glúten”, “sem leite”, “sem ovo” ou livres de outros alergênicos.

Também se observou que a legislação sanitária e os documentos técnicos oferecem bases importantes para orientar os serviços de alimentação, especialmente no que se refere às boas práticas, à prevenção de riscos, à informação adequada e à responsabilidade dos estabelecimentos. No entanto, a existência de normas não garante, por si só, a segurança do alimento. É necessário que restaurantes, bares, lanchonetes, botecos e demais serviços transformem essas exigências em práticas reais, por meio de POPs, checklists, manuais, registros, treinamento contínuo e fiscalização efetiva.

Outro ponto relevante é que a inclusão alimentar não pode ser tratada apenas como tendência de mercado ou estratégia de ampliação de cardápio. Quando um estabelecimento anuncia uma preparação como segura para pessoas com restrições alimentares, ele assume um compromisso ético, sanitário e informacional com o consumidor. Dessa forma, conclui-se que o enfrentamento da contaminação cruzada por alergênicos exige uma mudança de cultura na gastronomia profissional. A cozinha precisa deixar de operar apenas com base na improvisação e na experiência prática, passando a incorporar procedimentos documentados, comunicação responsável e gestão preventiva dos riscos. A segurança dos alimentos, nesse contexto, não é um detalhe técnico, mas uma expressão concreta de respeito à vida, à saúde, à confiança e ao direito de escolha do consumidor.

Por fim, este estudo reforça que alimentar alguém é também assumir responsabilidade sobre aquilo que se oferece. Para pessoas com alergias, doença celíaca ou outras restrições alimentares, comer fora de casa

pode representar não apenas prazer e convivência, mas também medo, insegurança e risco. Por isso, a gastronomia profissional deve avançar para além da criatividade culinária, reconhecendo que uma alimentação verdadeiramente inclusiva só se realiza quando sabor, informação, técnica e segurança caminham juntos.

REFERÊNCIAS

ALVES, M. F. *et al.* As boas práticas de fabricação em restaurantes e serviços de alimentação: uma revisão sistemática. **Revista Semiárido De Visu**, Petrolina, v. 12, n. 2, p. 625-633, maio 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.31416/rsdv.v12i2.708>. Acesso em: 15 jun. 2026.

ANVISA. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**: Resolução-RDC nº 216/2004. 3. ed. Brasília, DF: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, [s. d.]. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2026.

ANVISA. **Revisão da regulamentação sobre rotulagem de alimentos alergênicos**: documento para discussão regulatória. Brasília, DF: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, abr. 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2025/dialogo-setorial-virtual-aborda-revisao-da-rotulagem-de-alimentos-alergenicos/Documentodebasesobrerotulagemdealergnicos.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2026.

ASBAI. **Bares e restaurantes ganharão Guia Prático para lidar com alergia alimentar**. São Paulo: Associação Brasileira de Alergia e Imunologia, 15 maio 2025. Disponível em: <https://asbai.org.br/bares-e-restaurantes-ganharao-guia-pratico-para-lidar-com-alergia-alimentar/>. Acesso em: 15 jun. 2026.

BAHIA. Assembleia Legislativa. **Lei nº 14.863, de 12 de fevereiro de 2025**. Dispõe sobre a obrigatoriedade da especificação da informação e da divulgação da presença de alimentos alergênicos nos cardápios dos estabelecimentos de comercialização de alimentos. Salvador: Assembleia Legislativa da Bahia, 2025. Disponível em: <https://www.al.ba.gov.br/atividade-legislativa-nova/proposicao/PL.-24655-2022>. Acesso em: 15 jun. 2026.

BLAIOTTA, A. C. F. B.; AKIL, E. Avaliação da conformidade às boas práticas de fabricação em serviços de alimentação no Brasil: uma revisão de literatura. **Nutrição Brasil**, v. 24, n. 3, p. 1610-1634, 2025. Disponível em: <https://doi.org/10.62827/nb.v24i3.3073>. Acesso em: 15 jun. 2026.

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. Brasília, DF: Presidência da República, 1977. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6437.htm. Acesso em: 15 jun. 2026.

BRASIL. **Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Código de Defesa do Consumidor. Brasília, DF: Presidência da República, 1990. Disponível

em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1990/lei-8078-11-setembro-1990-365086-norma-pl.html>. Acesso em: 15 jun. 2026.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **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. Brasília, DF: Anvisa, 2002. Disponível em: https://www.gov.br/servidor/pt-br/siass/centrais_conteudo/manuais/resolucao-rdc-anvisa-n-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view. Acesso em: 15 jun. 2026.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: Anvisa, 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 15 jun. 2026.

BRASIL. **Lei nº 14.731, de 23 de novembro de 2023**. Institui a Semana Nacional de Conscientização sobre Alergia Alimentar. Brasília, DF: Presidência da República, 2023. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2023/lei-14731-23-novembro-2023-794979-publicacaooriginal-170168-pl.html>. Acesso em: 15 jun. 2026.

BRASIL. Senado Federal. **Projeto de Lei nº 246, de 2025**. Altera o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, para tornar obrigatória a apresentação de informações sobre alérgenos alimentares nos rótulos de alimentos embalados e nos serviços de alimentação. Brasília, DF: Senado Federal, 2025. Disponível em: <https://www25.senado.leg.br/web/atividade/materias/-/materia/167099>. Acesso em: 15 jun. 2026.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. **Portaria SES nº 799/2023**. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Porto Alegre: Secretaria da Saúde, 2023. Disponível em: <https://www.estado.rs.gov.br/upload/arquivos/portaria-ses-799-2023.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2026.

SALVADOR. **Lei nº 9.791, de 11 de março de 2024**. Dispõe sobre a obrigatoriedade de informar, nos cardápios de bares e restaurantes da cidade de Salvador, sobre o uso de substâncias alergênicas. Salvador: Prefeitura Municipal de Salvador, 2024. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=456564>. Acesso em: 15 jun. 2026.

SANTOS, L. L. dos *et al.* **Boas práticas no preparo de alimentos sem glúten para serviços de alimentação**. Porto Alegre: UFRGS/FAMED, 2023. 80 p.