

ARTIGO TÉCNICO

ASPECTOS REGULATÓRIOS E DE PADRONIZAÇÃO NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS PARA CONSUMO

Autores: Hayala Caroline L. A. Araujo¹, Ricardo Schmitz Ongaratto^{1,2}

¹Instituto Federal do Rio de Janeiro, ²Universidade Federal do Rio de Janeiro

Autor para correspondência: hayala.caroline@gmail.com



DESTAQUE

A qualidade das refeições prontas depende da integração entre tecnologia, boas práticas e técnica dietética, reduzindo riscos e alimentos seguros ao consumidor.

1. INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, mudanças nos hábitos de consumo contribuíram para alterações significativas nos hábitos alimentares, aumentando a demanda por alimentos práticos, de rápido preparo e maior conveniência. Nesse cenário, os serviços de alimentação e a indústria de alimentos têm ampliado a oferta de refeições prontas ou semiprontas, incluindo produtos congelados que permitem maior durabilidade e facilidade de consumo (Creed, 2006). As refeições prontas congeladas (marmitas, no contexto brasileiro) representam uma alternativa viável para atender às necessidades de praticidade dos consumidores, mantendo características sensoriais e nutricionais satisfatórias quando os processos tecnológicos são adequadamente aplicados (Dottori *et al.*, 2023; Creed, 2006). Dentre muitos aspectos tecnológicos e desafiadores relevantes para a produção desta

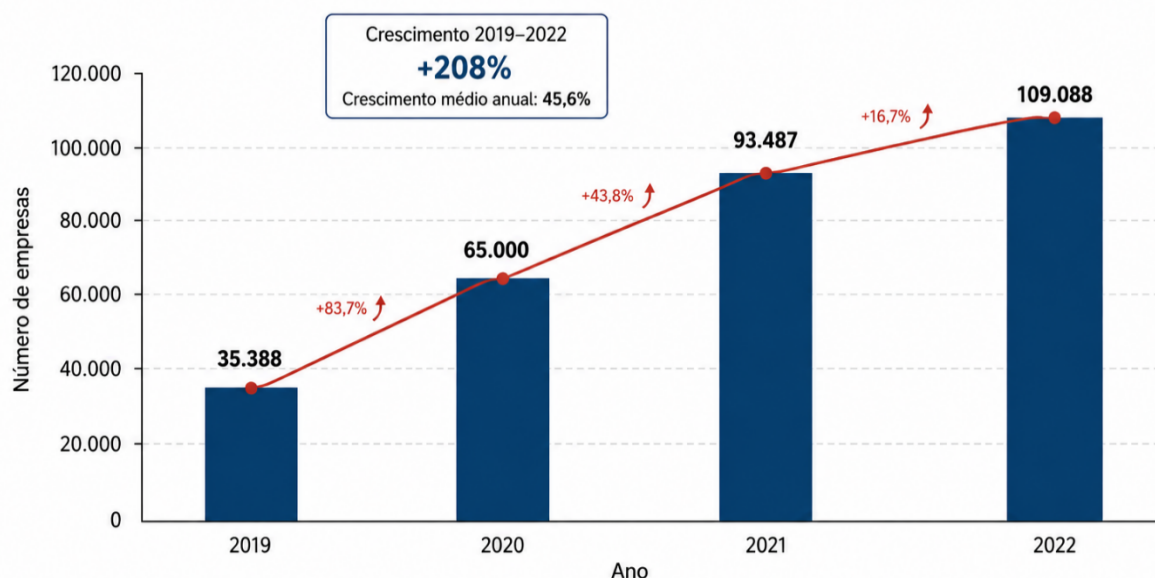
modalidade de refeição pronta, é possível citar como os principais: a adoção de boas práticas de manipulação dos alimentos e a aplicação dos princípios da técnica dietética no desenvolvimento das refeições (Dottori *et al.*, 2023).

Nesse contexto, o presente trabalho busca abordar estes principais desafios técnicos relacionados à produção de refeições prontas congeladas. A compreensão desses elementos é fundamental para subsidiar práticas mais seguras e eficientes no preparo e na conservação de alimentos para comercialização, contribuindo para a promoção da segurança dos alimentos e qualidade nutricional.

2. DESENVOLVIMENTO E DISCUSSÃO

O mercado de fornecimento de refeições prontas na modalidade de marmita apresentou crescimento (Figura 1), impulsionado por diversos fatores, e, embora competitivo, este mercado quando bem estruturado oferece grande potencial de expansão e retorno financeiro (SEBRAE, 2024).

Figura 1 – Evolução do número de empresas cadastradas na subclasse CNAE 5620-1/04 - “Fornecimento de alimentos preparados para consumo domiciliar”.



Fonte: Sebrae (2024), com base no Mapa das Empresas do Ministério da Economia.

Dentre os fatores responsáveis pelo crescimento deste mercado, é possível citar a busca por mudanças nos hábitos alimentares, a ampliação do trabalho remoto, a busca por conveniência e fortalecimento do empreendedorismo de pequeno porte (SEBRAE, 2024).

2.1 Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos

Para se atingir um requisito de qualidade e segurança, é importante priorizar e implementar as Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos, que estabelece procedimentos adequados que contribuam com as condições higiênico-sanitárias dos alimentos nos serviços de alimentação (Silva *et al.*, 2015). Dentro desse contexto sanitário existe a obrigatoriedade de se adotarem os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) com registro de todos os processos e documentações que atendam às exigências da RDC 216/2004 (Brasil 200), que estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação. Entretanto, apesar de todas as recomendações necessárias e acessíveis para a correta manipulação, revisões de risco e legislação mostram que, apesar de existir um marco regulatório consolidado para serviços de alimentação, determinadas exigências podem apresentar limitações de aplicação a modelos específicos de produção e comercialização de refeições prontas congeladas, onde Silva *et al.*, (2015) evidenciam ambiguidades e defasagens na legislação brasileira quando aplicada a contextos específicos como o de marmitas congeladas. Silva *et al.*, (2015) também evidenciaram que a manutenção das boas práticas de higiene e aplicação de lista de verificação que permita a avaliação das condições higiênico-sanitárias de unidades que preparam refeições e, a partir das observações, buscar estratégias para corrigir falhas, se torna rotina frequente quando há presença de profissional técnico capacitado.

2.2 Técnica dietética

A produção de marmitas congeladas também envolve múltiplas etapas críticas, desde a técnica dietética, elaboração de cardápios e dimensionamento da produção até o congelamento, armazenamento, transporte e distribuição que, quando inadequadamente gerenciados, podem comprometer a segurança dos alimentos, a qualidade nutricional e a estabilidade microbiológica das refeições (SEBRAE, 2024). Além do controle microbiológico e segurança dos alimentos durante a manipulação, a utilização de fichas técnicas de preparo permitem o controle de custos dentro do plano de negócios devido à obtenção de dados específicos como: per capita, fator de correção, cocção, composição centesimal em micro e macronutrientes da preparação, rendimento e número de porções, permitindo a determinação da composição nutricional e do controle financeiro, características essenciais para produção em larga escala de comida congelada (Akutsu *et al.*, 2005).

A ficha técnica de preparação quando implementada, oferece padronização das receitas para garantia da qualidade e consistência do produto final (SEBRAE, 2024). É um instrumento gerencial da técnica dietética e de apoio operacional pelo qual se faz a ordenação do preparo e o cálculo do

valor nutricional da preparação, além do levantamento de custos, sendo, portanto, essencial para o planejamento de cardápio (Akutsu *et al.*, 2005).

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Embora o mercado de refeições prontas apresente crescimento expressivo, sua expansão ocorre de forma mais rápida que a consolidação de estruturas técnicas, logísticas e regulatórias, especialmente em razão da informalidade ampliada após a pandemia de Covid-19. Além disso, persistem lacunas na legislação sanitária brasileira quanto ao enquadramento das marmitas congeladas, sobretudo em pequenos empreendimentos e no modelo de *delivery*. Essa fragilidade dificulta a fiscalização, gera insegurança jurídica e favorece a adoção de práticas heterogêneas, aumentando o risco de falhas ao longo da produção. Nesse contexto, torna-se essencial analisar os desafios regulatórios, os aspectos técnicos da produção em serviços de alimentação e o papel da capacitação e do empreendedorismo na promoção de práticas seguras.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 24 set. 2026.
- AKUTSU, R.C.; BOTELHO, R.A.; CAMARGO, E.B.; SÁVIO, K.E.O.; ARAÚJO, W.C. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista de Nutrição, Campinas**, v. 18, n. 2, p. 277-279, 2005. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000200012>.
- CREED, P. G. Quality and safety of frozen ready meals. In: SUN, Da-Wen (ed.). **Handbook of frozen food processing and packaging**. Boca Raton: CRC Press, 2006. p. 459-479.
- DOTTORI, I.; URBANI, S.; SORDINI, B.; et al. Frozen ready-to-(h)eat meals: evolution of their quality during a real-time short shelf life. **Foods, Basel**, v. 12, n. 5, art. 1087, 2023. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods12051087>.
- SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). Fornecimento de refeições em marmita. **Brasília, DF: Sebrae**, 2024. Disponível em: https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/IDEIAS_DE_NEGOCIO/PDFS/ideia-de-negocio_fornecimento-de-refeicoes-em-marmita.pdf. Acesso em: 30 jul. 2026.
- SILVA, L. C.; DOS SANTOS, D. B.; E SÃO JOSÉ, J. F. B.; DA SILVA, E. M. M. Good Practices in food handling in Food and Nutrition Services. **Demetra: Food, Nutrition & Health**, v. 10, n. 4, p. 797-821, 2015. DOI: <https://doi.org/10.12957/demetra.2015.16721>.