

## Redefinindo para melhor refletir: um ensaio sobre as limitações das estratégias de padronização das práticas de higiene em serviços de alimentação para coletividades no Brasil

Resetting to better reflect: an essay on the limitations of the strategies of standardization of hygienic practices in food services for collectivities in Brazil

Redefiniendo para reflejar mejor: un ensayo sobre las limitaciones de las estrategias de normalización de las prácticas de higiene en servicios de alimentación para las comunidades en Brasil

**Jamacy Costa-Souza<sup>1</sup>, Maria da Purificação Nazaré Araújo<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Doutor em Saúde Coletiva pelo Instituto de Saúde Coletiva da UFBA, tendo realizado estágio sanduíche no Centre Européen de Sociologie et de Science Politique - CESSP-Paris. Docente da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia – UFBA. E-mail: jamacy@ufba.br

<sup>2</sup> Doutora em Saúde Pública pela Universidade Federal da Bahia, área de concentração em Ciências Sociais em saúde, com estágio de doutoramento no departamento de Antropologia, Filosofia e Trabalho Social na Universidad Rovira I – Virgili, Espanha. E-mail: puri@ufba.br

### RESUMO

Após duas décadas observando a repetição regular e pouco efetiva de treinamentos que visam a padronização de procedimentos de higiene destinados aos trabalhadores de serviços de alimentação para coletividades, os autores refletem neste ensaio sobre esse fenômeno apoiado nas ciências sociais e, de modo mais predominante, na sociologia de Pierre Bourdieu. Apontam para a incorporação acrítica de pontos de vistas não científicos produzidos no interior do Estado brasileiro; a repetição de práticas que reproduzem a naturalização da brutal desigualdade social do Brasil que transforma vítimas em culpados; e sugerem uma redefinição no conceito usualmente adotado para os serviços de alimentação coletiva, de modo a incorporar a complexidade que envolve o processo de produção de refeições.

**Palavras-chaves:** Alimentação Coletiva; Padronização; Higiene Alimentar; Trabalhadores de Cozinha; Serviço de Alimentação

### ABSTRACT

After two decades observing the regular and ineffective repetition of training with the aiming of standardizing hygiene procedures for collectivity food service workers, the authors reflect about this phenomenon in this essay, supported in the social sciences and, more predominantly, in the Sociology of Pierre Bourdieu. They point to the uncritical incorporation of unscientific viewpoints produced within the Brazilian State; the repetition of practices that reproduce the naturalization of Brazil's brutal social inequality that transforms victims into guilty; and they suggest a redefinition in the

usually adopted concept for the collective feeding services, in order to incorporate the complexity involved in the meal production process.

**Keywords:** Collective Feeding; Standardization; Food Hygiene; Kitchen Workers; Food Service

## RESUMEN

Después de dos décadas observando la repetición regular e ineficaz de la formación que pretende estandarizar los procedimientos de higiene para los trabajadores del servicio de alimentación para las comunidades, los autores reflejan en este ensayo sobre este fenómeno apoyado en las ciencias sociales y, de modo más predominante, en la sociología de Pierre Bourdieu. Señalan acerca de la incorporación acrítica de puntos de vista no científicos producidos en el Estado brasileño; la repetición de prácticas que reproducen la naturalización de la brutal desigualdad social en Brasil que convierte a las víctimas en culpables; y proponer una redefinición en el concepto usualmente adoptado por los servicios de alimentación colectiva, para incorporar la complejidad involucrada en el proceso de producción de comidas.

**Palabras-llaves:** Alimentación Colectiva; Normalización; Higiene de los Alimentos; Trabajadores de la Cocina; Servicio de Alimentación.

## Contextualizando

Em quase duas décadas orientando estágio curricular em Administração de Serviços de Alimentação para Coletividades, raras foram as vezes em que não foi demandado de nossos alunos ofertarem treinamentos sobre práticas de higiene para os trabalhadores dos Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN). E, ainda que restasse patente a quase nula efetividade das atividades e que fosse evidente a existência de outros fatores muito mais relevantes para o risco de contaminação, os "treinamentos" seguem sendo oferecidos aos trabalhadores, muitas vezes de modo improvisado e pouco efetivo. Este é o pano de fundo que nos leva a perguntar: mas qual o sentido disso? Por que após anos a fio de treinamento, de, inclusive, a imposição normativa de procedimentos operacionais padronizados, nos deparamos quase que invariavelmente com os mesmos problemas? Para refletir sobre essas questões buscamos apoio nas ciências sociais e de modo mais predominante, na teoria do mundo social do francês Pierre Bourdieu.

De partida, faz-se necessário apresentar o "objeto". No Brasil, milhões de trabalhadores, crianças, militares e internos têm parte de sua alimentação produzida por um setor da economia nacional que operacionalizou mais de 16 milhões de

refeições diariamente e movimentou 43,74 bilhões de reais apenas em 2016.<sup>1</sup> Consiste em um importante mercado de trabalho para os nutricionistas brasileiros e, portanto, tem sido objeto de sua formação no âmbito de uma área de conhecimento que atende por diferentes denominações (Produção, Alimentação Institucional, Alimentação Industrial, Alimentação Coletiva, entre outras).

Denominações diferentes à parte, de fato trata-se de uma cozinha (ou um espaço que a mimetiza) de variadas dimensões, onde são preparadas refeições para grupos populacionais específicos, cuja administração faz parte das atividades profissionais do nutricionista. Tem sido designada por Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN), Unidade Produtora de Refeições (UPR), com uma variação adicional de Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (GUAN) ou de Administração de Serviços de Alimentação (ASA). Trata-se, pois, de uma área de atuação profissional do nutricionista centrada na Administração, na Economia, na Higiene Alimentar e na Nutrição (mais restrita ao planejamento de cardápio), com influências da Arquitetura e da Saúde e Segurança no Trabalho.

Os SAN têm sido caracterizados tanto na literatura especializada como nas normativas <sup>(1) (2) (3) (4) (5) (6)</sup> com a finalidade de produzir refeições a partir da busca de um triplo ajuste: às disponibilidades financeiras da empresa, às normas de higiene e de segurança no trabalho, e às recomendações nutricionais da clientela. Os mais tradicionais livros da área assim definem sua finalidade: produzir e fornecer refeições nutricionalmente adequadas aos usuários que atende, para manter ou recuperar sua saúde, bem como para auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis <sup>(7) (8) (9) (10)</sup>.

Observa-se, então, tratar-se de uma conceituação mais ideológica, prescritiva, uma imagem-objetivo na luta pela medicalização não apenas da comida (que, embora importante, não é objeto aqui de análise), mas também do seu processo de preparo. É, assim, um objeto duplamente importante, tanto para a formação e as práticas dos nutricionistas, como para a saúde pública. Para tal, o campo científico e o Estado lançam mão de estratégias de procedimentos padronizados com o fito

---

<sup>1</sup> Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Mercado Real. Disponível em: <http://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>. Acesso em 14 fev 2017

de alcançar, no mínimo, o padrão de higiene alimentar preconizado pelas normas sanitárias.

O processo de higienização da vida, ou de sua medicalização, está fartamente registrado na literatura especializada, tendo tomado impulso na sua legitimação com o advento do pasteurismo <sup>(11)</sup>. No âmbito dos SANs, as publicações trazem centenas de páginas com prescrições detalhadas de como se deve organizar um serviço e operacionalizá-lo de modo a garantir o “alimento seguro” a partir do rigoroso controle do “binômio tempo-temperatura” e da vigilância dos corpos dos trabalhadores quanto ao seguimento de normas prescritas no intuito de padronizar procedimentos com o objetivo de evitar contaminação do alimento e das preparações.

Nesta perspectiva, os trabalhadores (nominados, também, de manipuladores de alimentos) tornam-se fundamentais para a concretização dessas atividades, sendo, com frequência, apontados como responsáveis por práticas de manipulação inadequadas, e, por isso, recai sobre eles o vaticínio de serem os principais vetores das DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos) <sup>(12) (13) (14)</sup>. Assim, são observados que nos SAN o planejamento sistemático de capacitações que, aliados a ordens impostas para se seguir os roteiros, manuais, procedimentos operacionais padronizados e tantos outros aparatos colocados em cena, configuram-se como tentativas de padronizar os comportamentos desses trabalhadores. São estratégias que reivindicam comportamentos padronizados e assépticos com objetivo de produzir comida igualmente padronizada e asséptica.

O Estado<sup>2</sup> brasileiro, por sua vez, através de seus diversos mecanismos de inculcação de visões e divisões legítimas sobre as práticas de higiene, produz instrumentos que intentam padronizar a organização dos serviços e as práticas dos seus trabalhadores com penalidades às empresas que descumprem as regras que variam desde multas até a interdição do estabelecimento de produção e ou comercialização de alimentos. Uma dessas medidas encontra abrigo na Resolução 216/204 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária que, por sua vez, se assenta em mais outros 14 instrumentos normativos <sup>(4)</sup>.

Os demais entes da Federação também produzem suas próprias normas. São Paulo, por exemplo, estabeleceu seu próprio marco regulatório em 2013 em

---

<sup>2</sup> Adotaremos aqui o conceito de Estado de Bourdieu, entendido como meta-campo, lugar do oficial, do uso legítimo da violência física e simbólica <sup>(15)</sup>.

substituição de um que vigorava desde 1996. Trata-se da Portaria CVS 05/2013 que “aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação e o roteiro de inspeção” (6).

Este é um dado interessante. Se para as ciências sociais é mais clara uma visão não teleológica do “papel” do Estado, para as ciências biológicas ou da Saúde tal pode não restar tão evidente. Não é incomum que tais instrumentos sejam adotados nas salas de aula e até nas publicações científicas como se padrões-ouro fossem - quando, em verdade, não passam de avaliações normativas. Que têm sua importância, indiscutivelmente, mas não são os recursos mais adequados para desvelar o real. Podendo, inclusive, ter o efeito oposto ao ocultar alguma dimensão da realidade que a norma não contempla.

Apenas para explicitar o que se quer dizer, basta perguntar: se há uma norma de abrangência nacional, qual a motivação para estados e municípios estabelecerem procedimentos específicos? Acaso os microrganismos crescem, se reproduzem e contaminam de modos distintos em cada região do país, ao ponto de exigir legislação própria? Claro que não. O que se está em jogo é a disputa entre agentes diferentes que, a depender das condições objetivas de possibilidades, impõem pontos de vista mais ajustados a um determinado espaço social ou a outro.

Vejamos outro exemplo, presente na norma nacional, que define manipulador de alimentos como “qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento” (4). Já a legislação paulista, muito mais específica, define como “toda pessoa que trabalhe num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na produção, embalagens, produtos alimentícios embalados ou não, e que realizem fracionamento, distribuição e transporte de alimentos” (6).

Ora, enquanto os paulistas circunscrevem mais o objeto de sua norma, a Anvisa apela para um “direto ou indireto” que, ao pretender abarcar tudo, provoca um vazio em termos de sentido. Afinal, a menos que tenhamos ressuscitado a teoria miasmática, estamos diante de uma obra da política que, como bem identificou Pinell (16), produz uma definição suficientemente larga de modo que grupos distintos que disputam essa definição sejam contemplados. Ou, o que resulta no mesmo,

evita-se uma decisão que representaria privilegiar un(s) grupo(s) em detrimento de outro(s). Isto é: define-se de modo a não definir.

Este ensaio objetiva refletir acerca das limitações das propostas de padronização, tomando como exemplo específico aquelas destinadas à higiene. Trataremos aqui sobre a padronização enquanto fenômeno que se traduz como práticas homogêneas e que se pressupõe “consensualizadas”. Para conduzir nossas análises, tomamos como base a experiência dos dois autores na coordenação, supervisão e orientação de atividades acadêmicas e de pesquisa em ASA.

### **Uma definição aproximativa para melhor refletir**

As definições quase sempre embutem limitações<sup>3</sup>, sobretudo quando se querem afirmativas a respeito de um fenômeno dinâmico que, por sua própria natureza, não se ajusta a conceitos fechados. Deste modo, diferenças (ou divergências) à parte sobre a correta nomenclatura desse serviço de alimentação, aqui assumimos que para melhor nos aproximarmos de como ele é, ao invés de como deveria ser, nos parece mais adequado tomá-lo como um espaço social onde todos os dias agentes, insumos e estruturas objetivas e mentais interagem na produção da refeição possível. Essa característica já é, *de per se*, um grande óbice aos processos de padronização, qualquer um. E, de modo peculiar, os que atinem às práticas de higiene, sobretudo aquelas cuja efetividade depende basicamente da adesão de cada agente à prática prescrita. Isto é: se uma gigante do setor de refeições coletivas consegue padronizar os gêneros colocados à disposição dos SAN através da centralização do cardápio e da seleção dos fornecedores, tal se torna muito mais difícil quando a ação depende basicamente da adesão do agente, de que ele aceite, incorpore, valide, enfim... legitime tal determinação ao ponto de a mesma vir a se constituir como uma violência simbólica.<sup>4</sup> Que se torne uma

<sup>3</sup> Pensamos aqui em Cassirer<sup>(17)</sup> e em Baudrillard<sup>(18)</sup> quando tratam das limitações da linguagem para descrever o real.

<sup>4</sup> Segundo Bourdieu<sup>(19)</sup>, (...) a forma, a formalização, o formalismo não age apenas pela sua eficácia específica, propriamente técnica, de clarificação e racionalização. Há uma eficácia intrinsecamente simbólica na forma. A violência simbólica, cuja realização por excelência certamente é o direito, é uma violência que se exerce, se assim podemos dizer, segundo as formas, dando forma. Dar forma significa dar a uma ação ou a um discurso a forma que é reconhecida como conveniente, legítima,

estrutura estruturada e estruturante, como prática encarnada, de modo a orientar suas ações, suas tomadas de decisão. Isso vale tanto para o Diretor Geral ou Administrador de um hospital (responsável, por exemplo, pela autorização das compras de determinados sanitizantes e não de outros) como para o auxiliar de serviços gerais (ASG), responsável pela limpeza das instalações e recolhimento dos lixos.

A teoria do mundo social de Bourdieu que apoia a “redefinição” aqui proposta articula uma série de conceitos e recursos metodológicos para explicar as práticas sociais. Noções como campo, capital, *habitus*, *illusio*, violência simbólica, disposição, agentes... formam um esquema heurístico na busca da explicação das práticas sociais.

Assim, estabelecer um padrão significa impor um ponto de vista. Homogeneizar um modo de visão, de julgamento e produção cuja máxima efetividade se dá ao constituir-se como uma violência simbólica. Ou seja, como ato pré-consciente que, de tão incorporado, o agente o pratica como se fosse automático. Ou, ainda que exija uma reflexão anterior, ela é razoável porque faz sentido dentro das regras específicas e legitimadas de um dado espaço ou campo social.

Logo, cabe discutirmos as estratégias de tentativas de padronização no interior dos SAN, tomando-o como um espaço social peculiar por reunir, em torno da comida, e da comensalidade, extratos mais variados da sociedade, uma vez que reúne agentes com trajetórias sociais e profissionais diversas, herdeiros de capitais e de *habitus* que mais do que distintos, podem ser antagônicos.<sup>5</sup>

Partimos do princípio de que a padronização se dará na integração entre as normas e os agentes até que a mesma se torne corpo (seja incorporada). E a esse

---

aprovada, vale dizer, uma forma tal que pode ser produzida publicamente, diante de todos, uma vontade ou uma prática que, apresentada de outro modo, seria inaceitável (essa é uma função do eufemismo). A força da forma, esta *visformae* de que falavam os antigos, é esta força propriamente simbólica que permite à força exercer-se plenamente fazendo-se desconhecer enquanto força e fazendo-se reconhecer, aprovar, aceitar, pelo fato de se apresentar sob uma aparência de universalidade - a da razão ou da moral (Bourdieu, 2004 p. 106).

<sup>5</sup> Para melhor compreensão ver Souza <sup>(20)</sup>, de modo especial sua categorização de *Habitus* precário, primário e secundário que ele desenvolve no capítulo “A *ideologia espontânea* do capitalismo tardio e a construção social da desigualdade” (Souza. 2012, p. 165-178).

respeito é preciso destacar dois aspectos que nos parecem essenciais para a melhor compreensão do fenômeno. O primeiro é que Legislação não é ciência. Uma Norma, uma Lei, um Decreto, uma Portaria, um Programa são produtos de construção política em que a ciência ganha maior ou menor predominância a depender dos agentes envolvidos e das condições concretas de sua elaboração - quer dizer: dos estoques de recursos materiais e simbólicos dos agentes e instituições envolvidos em sua elaboração. Então, ainda que um SAN execute toda a norma, que obtenha a pontuação máxima num dado *check list*, não significa, do ponto de vista científico, que necessariamente seu produto esteja plenamente seguro, sendo o inverso também verdadeiro. Ademais, se uma norma fosse suficiente, não haveria a necessidade de duas ou mais; o que nos faz lembrar que, do ponto de vista do campo do poder, esta ainda é uma questão em disputa.

O outro aspecto diz respeito aos agentes sob os quais essas normas teriam seus efeitos mais diretos: os trabalhadores dos SAN, nominados de manipuladores de alimentos. A literatura tem descrito o trabalho nessas cozinhas como bastante precário, com horários prolongados de atividades desenvolvidas sob ritmos e esforços intensos, em ambientes muitas vezes insalubres, mal remunerado, baixo prestígio, pouca perspectiva de progressão na carreira e com alta rotatividade <sup>(9)</sup> <sup>(21)</sup>. E ainda assim, deles são reivindicados o cumprimento de procedimentos e de rotinas prescritas na tentativa de transformar a prática desses trabalhadores dos SAN consoantes com a regulamentação que visam assegurar a qualidade higiênico-sanitária de modo a evitar as DTAs <sup>(22)</sup>. Assim como a comida em Diez-Garcia <sup>(23)</sup>, o cargo e as práticas também delatam a condição social desses trabalhadores.

No caso mais específico dos manipuladores de alimentos que “metem a mão na massa”, trata-se, em geral, de uma mão de obra cuja origem social é popular e com baixos acúmulos de capitais culturais e econômico<sup>6</sup>. Desprovido, portanto, para usar uma construção do sociólogo Jessé Souza <sup>(25)</sup>, das disposições necessárias à incorporação dos pontos de vista das classes dominantes<sup>7</sup>. A saber: capacidade de concentração, relação afetiva com o conhecimento escolar, e capacidade para o cálculo prospectivos. Habilidades geralmente adquiridas num sistema escolar de qualidade e numa família que tem acesso a um sistema escolar de qualidade. É

<sup>6</sup> Que são aqueles cujos volumes asseguram as posições dominantes no espaço social global <sup>(22)</sup>.

<sup>7</sup> No caso, os dos que produzem as normas e elaboram e aplicam os treinamentos.

esse círculo que, segundo os achados de Souza, possibilita o acesso aos postos de trabalhos considerados os mais úteis e dignos na sociedade brasileira.

Souza <sup>(20)</sup> <sup>(25)</sup> <sup>(26)</sup>, ao articular Bourdieu com o filósofo canadense Charles Taylor, tem desenvolvido um trabalho teórico e empírico importante na análise da construção social da naturalização da desigualdade no país, dos quais boa parte desses trabalhadores são produtos<sup>8</sup>. A leitura dos seus textos nos faz enxergar em muitos dos seus entrevistados aquele “perigoso” agente de veiculação de DTAs.

Logo, esse *habitus* de classe, ou de origem, nos aparece como um dos principais empecilhos às padronizações propostas. Porque ajustar um corpo e mente à uma nova “visão de mundo” requer tempo, repetição e valorização tanto material como simbólica. E aqui podemos também nos apoiar em Weber, e sua tipologia ideal sobre a dominação <sup>(27)</sup>, formulando as seguintes questões: esses trabalhadores precários teriam motivos para se deixar dominar pelo higienismo a partir da “crença na validade do estatuto legal” quando muitos sequer têm seus direitos trabalhistas observados na integralidade? Ou mesmo no carisma do seu chefe, quando o nutricionista dessa área se percebe com menor bem-estar no ambiente de trabalho, quando comparado com as demais áreas tradicionais de atuação profissional <sup>(28)</sup>? Que retribuição material e prestígio social poderia fundar tal obediência?

Deste modo, além das limitações das normas e prescrições de todas as ordens, há aquela que talvez seja o principal limitador dos “procedimentos operacionais padronizados”: os *habitus* distintos dos agentes envolvidos. Porque uma prática, como as de higiene, para se constituir como *habitus*, como esquema gerador de julgamento, obras e práticas, precisa passar por um processo de construção de sua legitimação. É preciso ser aceita e, portanto, legitimada, por aqueles que sofrem a imposição, a dominação, a violência. É preciso se constituir como uma virtude.<sup>9</sup> E ainda que exista todo um aparato de Estado constituído exclusivamente para isso, em nível Federal, nos Estados e nos municípios; ainda que as escolas tratem disso, as campanhas publicitárias, os estagiários, as empresas de consultorias... mas só o fato de existir todos esses aparatos já sinaliza que ainda não foi legitimado, que ainda é uma disputa em aberto.

<sup>8</sup> Ver a classificação de *habitus* precário, primário e secundário sugerida por Souza <sup>(20)</sup>.

<sup>9</sup> Bourdieu desenvolve bem a noção de “necessidade tornada virtude” no livro *A distinção: crítica social do julgamento* <sup>(24)</sup>.

Assim, uma produção ascética de alimentos e preparações pressupõe que os seus trabalhadores possuam as condições motora, cognitiva, ética e estética ajustadas a esta visão do alimento. Isso inclui desde o Auxiliar de Serviços Gerais (ASG), responsável pela coleta do lixo e limpeza do ambiente, ao gestor máximo do SAN que, ao ordenar as despesas, define limites bem claros de ação, passando por todos os profissionais envolvidos, pelos fornecedores e até pelos usuários (que também deveriam se comportar de modo asséptico durante todas as etapas de recebimento ou composição do prato, do consumo, até à sua devolução).

Como isso seria possível com agentes de trajetórias sociais tão distintas, por vezes antagônicas? Ainda mais quando assistimos a negligência em questões sanitárias em vários setores da economia, em feiras, supermercados, restaurantes, hotéis, hospitais, centros de saúde e até em instalações universitárias? Isto é: em uma sociedade em que sequer o saneamento básico é considerado uma questão central, tendo em vista que apenas 47% de sua população tem acesso à coleta de esgoto?<sup>10</sup>. Assim, se no Brasil as dimensões mais primárias da higiene sequer chegaram em mais da metade das residências das famílias, dificilmente será num SAN precário, com trabalho precário, que encontrará sua condição ideal de se constituir como violência simbólica.

Se de modo geral a higiene, a microbiologia, em seus amplos aspectos, ainda não se constituíram como pontos de vista legítimo e dominante na sociedade brasileira, isso se torna maior nos estratos sociais de mais baixa renda, que são aqueles mais desprovidos dos atributos que os habilitassem a melhor incorporar tais práticas; que precisam fazer sentido prático para esses agentes em seus espaços sociais, em sua família, em seu bairro e, inclusive no próprio SAN que, a despeito de instalações precárias, escassez de produtos de limpeza, de fluxo de produção inadequado, de ambiência imprópria, de um processo de trabalho extenuante, e de muitas vezes sequer assegurar a integralidade dos direitos trabalhistas, insiste no “treinamento de manipuladores”. Provavelmente, ignoram o fato de que, ao contrário do que sugere parte da literatura, não são os trabalhadores os principais vetores das DTAs. Essa é apenas uma “verdade relativa”. A despeito da eventual contaminação dos seus corpos, de fato eles são igualmente vítimas dos fatores que os

---

<sup>10</sup> Trata Brasil. Disponível em: <http://www.tratabrasil.org.br/saneamento-no-brasil>. Acessado em 22 jan 2017.

contaminam. A principal causa são as condições em que suas vidas e os seus trabalhos são produzidos e reproduzidos. E em que pese toda a importância dos treinamentos e a boa fé com a qual profissionais e estudantes repetem insistentemente tais estratégias, há que se afirmar que a persistência nessa abordagem resulta em perpetuar a naturalização de uma desigualdade e de uma ideologia que converte a vítima em culpada.

Para encerrar, cabe esclarecer que não ignoramos a importância dos procedimentos de higiene e tampouco nos opomos às estratégias adequadas de treinamentos. Apenas buscamos refletir sobre a inutilidade e a injustiça que residem em seu uso precário e alienado. Buscamos destacar que uma análise menos “epidérmica” revela que nem sempre no corpo que porta o germe reside a solução mais efetiva. E que, por fim, adotar as normas legislativas como “leis científicas” é tomar parte, ainda que inconscientemente, de um ponto de vista que não é necessariamente científico. Muitas vezes, é negar a própria ciência ao abdicar da busca por uma maior aproximação do real.

Por fim, olhar o SAN como um espaço social peculiar auxilia a compreender a dificuldade de torná-lo padronizável do ponto de vista sanitário. E entender essas questões todas que estão em jogo pode contribuir para (re)pensar o modo de fazer nesses serviços.

## Referência

- (1) Brasil. Ministério da Saúde. Portaria 1428, de 26 de novembro de 1993. Dispõe sobre as diretrizes gerais para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de serviços na área de alimentos. 1993.
- (2) Brasil. Ministério da Saúde. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre “Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. 1997.
- (3) Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução Diretoria Colegiada 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 Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. 2002.

- (4) Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004.
- (5) Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN N°380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. 2005.
- (6) Brasil. Secretaria de Estado da Saúde. Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013. Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Sect. 1 2013.
- (7) Proença RPC. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Insular; 1997.
- (8) Teixeira SMFG, Oliveira ZMCd, Rego JCd. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu; 1990.
- (9) Abreu ESd, Spinelli MGN, Pinto AMS. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição - Um Modo de Fazer. São Paulo: Metha; 2009.
- (10) Mezomo IdB. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Manole; 2002.
- (11) Pinell P. La genèse du champ médical: le cas de la France (1795-1870). Revue française de sociologie. 2009; 50:315-49.
- (12) Mello AGd, Gama MdP, Marin VA, Colares LGT. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. Braz J Food Technol. 2010;13(1):9.
- (13) Bryan FL, Organizarion WH. L' analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise: comment apprécier les risques liés à la préparation et à la conservation des aliments. Genève; 1984.
- (14) Salud OMdl. Métodos de vigilancia sanitaria y de gestión para manipuladores de alimentos: informe de una reunión de consulta de la OSM. Ginebra; 1989.
- (15) Bourdieu P. Sur l'État - cours de collège de france: 1989-1992. Paris: Raisons d'agir / Seuil; 2012.
- (16) Pinell P. Análise sociológica das políticas de saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011.
- (17) Cassirer E. Ensaio sobre o Homem: introdução a uma filosofia da cultura humana. São Paulo: Martins Fontes; 2005.
- (18) Baudrillard J. A Ilusão vital. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira; 2001.

- (19) Bourdieu P. Coisas ditas. São Paulo: Brasiliense; 2004.
- (20) Souza J. A construção social da subcidadania: para uma sociologia política da modernidade periférica. 2a. ed. Belo Horizonte: Editora UFMG; 2012.
- (21) Colares LGT, de Freitas CM. Work process and workers' health in a food and nutrition unit: prescribed versus actual work. Cadernos De Saude Publica. 2007; 23(12):3011-20.
- (22) Mota SEdC, Araújo MdPN. Comida de hospital: repercussões do discurso normativo de controle higiênico sanitário de alimentos sobre quem os prepara. In: Freitas MdCSd, Silva DOe, editors. Narrativas sobre o comer no mundo da vida. 1. Salvador: Edufba; 2014.
- (23) Diez Garcia RW. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. Cadernos de Saude Publica. 1997; 13:455-67.
- (24) Bourdieu P. A distinção: crítica social do julgamento. São Paulo, Porto Alegre: Edusp/Zouk; 2007.
- (25) Souza J. A Ralé brasileira: quem é e como vive. Belo Horizonte: Editora UFMG; 2011.
- (26) Souza J. Os Batalhadores brasileiros: nova classe média ou nova classe batalhadora? 2a ed. Belo Horizonte: Editora UFMG; 2012.
- (27) Weber M. Ciência e política: duas vocações. São Paulo: Cultrix; 2008.
- (28) Akutsu R. Valores e bem-estar dos nutricionistas brasileiros. São Paulo: Baraúna; 2009.