



RONALDO APARECIDO COSTA SILVA

**AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA E SUSTENTABILIDADE DE
UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
ESCOLAR EM UM MUNICÍPIO DE MINAS GERAIS**

LAVRAS-MG

2019

RONALDO APARECIDO COSTA SILVA

**AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA E SUSTENTABILIDADE DE
UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
ESCOLAR EM UM MUNICÍPIO DE MINAS GERAIS**

TCC apresentado à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Curso de Nutrição, para a obtenção do título de Bacharel.

Prof(a). Dr(a). Carolina Valeriano de Carvalho

Orientador(a)

LAVRAS-MG

2019

RESUMO

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição, trata-se de uma unidade de trabalho que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição. O ambiente escolar é considerado como um espaço para a educação e saúde e, dessa maneira, as UANs são um ponto importante nesse processo. As Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar se constituem em ponto importante nesse processo. . Assim sua estrutura e a atuação do profissional da nutrição que está à frente de todo o processo relacionado à alimentação escolar, desde a compra ao descarte de resíduos das preparações necessitam de um olhar atento às necessidades e normativas de acordo com as resoluções. Nesse processo há necessidade de avaliar a situação do local e a relação do funcionário no ambiente inserido, o que possibilita indagar sobre suas necessidades e peculiaridades para que assim possam proferir condições favoráveis para o desenvolvimento de suas atividades e uma melhor condição de trabalho. Logo a melhoria contínua da qualidade de trabalho é um grande desafio a ser vencido a cada dia. A pesquisa foi realizada em uma UAN da “Escola Municipal Cantinho Feliz” da cidade de Ingaí-MG. As avaliações foram realizadas por meio de um roteiro de inspeção higiênico-sanitária para unidades de alimentação e nutrição; este contemplou as etapas que devem ser observadas e inspecionadas durante a avaliação de condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento. Do total de 6 blocos observados individualmente, nota-se que a unidade precisa de melhoria de higiene ambiental, o que resultou no menor percentual de adequação dos itens avaliados; esse fato, prejudicou a nota final da UAN, sendo classificada como situação de risco sanitário regular, pontuação geral de 66,76%.

Palavras-chave: Desenvolvimento Sustentável. Higiene. Qualidade. Manipuladores. Alimentação.

INTRODUÇÃO

A alimentação dos escolares tem tido efeitos positivos no crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, na aprendizagem e no rendimento dos alunos, os quais são o principal propósito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O mesmo, é atualmente gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) do Ministério da Educação, e viabiliza, através de subsídio, a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica – Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino médio e Educação de Jovens e Adultos.

As escolas públicas atendem a uma clientela vulnerável quanto aos aspectos nutricional e socioeconômico, e devido ao fato de grande parte das crianças receberem a merenda escolar como única refeição diária, a produção de alimentos seguros nesse ambiente é uma prática necessária.

Assim como em outras Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), nas Unidades de escolas públicas há uma intensa produção e manipulação de alimentos, e se constituem em ponto importante no processo de contaminação dos mesmos. Os responsáveis por essas unidades devem ter uma preocupação com o ambiente de trabalho e as técnicas ali empregadas.

Os alimentos podem transmitir doenças quando se apresentam contaminados, sendo os contaminantes biológicos, como vírus, parasitas e principalmente bactérias, os responsáveis pelos maiores surtos já identificados em diversos países do mundo (FORSYTHE, 2010; MADIGAN, 2010).

Entre os sintomas mais comuns destacam-se as dores abdominais, náuseas, vômito, diarreia, dor de cabeça e febre, e muitas vezes, esses sintomas são tratados em casa ou com medicação simples. No entanto, muitos quadros podem evoluir para casos mais graves, que podem levar à morte, sendo as Doenças Transmitidas por Alimentos consideradas as maiores causas de mortalidade em países em desenvolvimento, segundo a Organização Mundial da Saúde (WHO, 2007), principalmente no caso de pessoas mais suscetíveis, como crianças, idosos, mulheres grávidas e imunodeprimidas.

A legislação brasileira dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas, abrangendo todos os cuidados necessários na manipulação dos alimentos, cujo não cumprimento configura infração de natureza sanitária, sujeitando o serviço de

alimentação às penas previstas em lei, que variam desde 9 notificações até multas e interdição do estabelecimento (BRASIL, 2004)

Todos os serviços de alimentação, inclusive as escolas, devem cumprir uma série de determinações relacionadas aos processos e serviços (POP). O planejamento físico e estrutural do local deve ser adequado para que haja uma melhor comodidade dos funcionários, bom desenvolvimento e empenho nas preparações e aplicações dos cardápios, o que garantirá refeições de qualidade e higiênicas. Por conseguinte, permitirá a aplicação fidedigna do Manual de Boas Práticas, redução de gastos, riscos de contaminações e um trabalho mais adequado em relação à sustentabilidade.

Além da produção de alimentação adequada do ponto de vista nutricional e higiênico sanitário as Unidades de Alimentação e Nutrição escolares também devem buscar mecanismos que visem reduzir o impacto ambiental, bem como a conservação de recursos naturais. Os procedimentos sobre como produzir refeições mais sustentáveis têm despertado o interesse e a conscientização dos profissionais da alimentação e nutrição, a fim de promover ações ambientais mais conscientes.

A sustentabilidade baseia-se em garantir a disponibilidade de recursos naturais para as próximas gerações por meio da integração das dimensões ambiental, social e econômica, difundida como o tripé da sustentabilidade (SACHS, 1993). Assim, as UANs exercem importantes funções em todos estes segmentos.

Contudo para que o desenvolvimento sustentável seja alcançado, a proteção do meio ambiente tem que ser entendida como parte integrante do processo de desenvolvimento e não pode ser considerada isoladamente (CAVALCANTI C, 1995).

Diante do exposto, esse trabalho teve como objetivo avaliar as ações de sustentabilidade e também as condições higiênico sanitárias de uma Unidade de Alimentação Nutrição escolar da cidade de Ingaí-MG

METODOLOGIA

Foi realizada uma pesquisa bibliográfica em artigos científicos e uma análise crítica das principais legislações vigentes utilizadas para adequação das Boas Práticas de Fabricação em Unidades de Alimentação e Nutrição, que são: Resolução nº RDC 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução nº RDC 216 de 15 de setembro de 2004 e na Portaria nº 5, de 09 de abril de 2013. Após essa análise, foi construído um roteiro de inspeção higiênico-sanitária para unidades de alimentação e nutrição que procurasse as etapas que devem ser observadas e inspecionadas durante a avaliação de condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento e conseqüentemente para melhor validação dos dados foi usado um programa de Ferramentas para as boas práticas na Alimentação e Nutrição escolar, disponibilizado pelo CECANE/FNDE. O *Checklist* elaborado constou de 108 itens de avaliação, distribuídos em: instalação, piso, parede, teto, portas, janelas, iluminação, ventilação, água, instalação sanitária, equipamentos, higienização (instalação, equipamentos, móveis e utensílios), controle integrado de vetores e pragas urbanas, abastecimento de água, manejo de resíduos, manipuladores, matérias-primas, ingredientes e embalagens, preparação do alimento, armazenamento e transporte do alimento preparado, exposição ao consumo do alimento preparado e documentação e registros (em anexo)

Foi desenvolvido um questionário destinado ao responsável técnico da Unidade de Alimentação e Nutrição, o qual continha 23 questões relacionadas à caracterização geral dos equipamentos, utensílios e instalações, características gerais das práticas de sustentabilidade ambiental e características específicas de sustentabilidade ambiental no processo de produção das refeições na UAN (em anexo).

As opções de resposta para o preenchimento da lista de verificação são “Sim” (atende aos requisitos do item de avaliação), “Não” (não atende aos requisitos do item de avaliação).

Foi também aplicado ao responsável técnico um questionário descritivos com 13 questões sobre Sustentabilidade (em anexo), no qual o enfoque foi o descarte de matéria prima, aproveitamento dos alimentos, planejamento das refeições para diminuir o desperdício, sobras, reaproveitamento, descartes de resíduos orgânicos, reciclagem/coleta seletiva, descarte de óleos e ações sobre sustentabilidade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A UAN avaliada apresentou um total de 108 itens de avaliação separados em 6 blocos distintos, no qual observou-se: 1 bloco em situação de risco sanitário alto, 4 blocos em situação de risco sanitário regular e 1 em situação de risco sanitário muito baixo, resultando em um percentual de 66,76% de conformidades, sendo assim classificada como bloco 3 (situação de risco sanitário regular), de acordo com a resolução RDC 216/2004 (BRASIL, 2004) disposta no aplicativo do CECANE/FNDE-2012, “Manual de Boas Práticas”. Este é um resultado satisfatório, mas que aponta para a necessidade de melhorias estruturais, equipamentos, manipuladores, produção, higiene ambiental na unidade e documentos.

Do total de 6 blocos observados individualmente, nota-se que a unidade precisa de melhoria de higiene ambiental, o que resultou no menor percentual de adequação dos itens avaliados, prejudicando a nota final.

A tabela 1 apresenta os percentuais de cada item avaliado pelo *Checklist* e o total de adequações encontradas.

TABELA 1 – Percentual total e em blocos de atendimento aos requisitos das Boas Práticas de Fabricação avaliados através de *Checklist*, na Unidade de Alimentação e Nutrição de uma escola de Minas Gerais

Blocos	Média de adequação (%)
Edifícios e Instalações da Área de Preparo de Alimentos	61,53%
Equipamentos para Temperatura Controlada	64,70%
Manipuladores	69,23%
Recebimento	100%
Processos e produções	65,49%
Higienização Ambiental	39,47%
Total de adequações	66,76%

Estudo semelhante foi realizado por NAAA GOMES e colaboradores (2004-2007), que monitorou as condições higiênico-sanitárias em cantinas de escolas

públicas do estado de Goiás, investigadas na pesquisa Avaliação e Monitoramento da Qualidade dos Alimentos Oferecidos na Merenda Escolar. As escolas estudadas cumpriram parcialmente as exigências legais, visto que as inadequações dos itens avaliados - higiene pessoal, condições da edificação, equipamentos e utensílios, higiene operacional e processamento - estavam presentes em 44,9% das cantinas investigadas no período de 2004 a 2005, e em 37,1% das avaliadas na investigação atual, o que coloca em risco a qualidade higiênico-sanitária da alimentação produzida. Tais resultados reforçam a necessidade de adequação física das Unidades de Alimentação e Nutrição e de capacitação periódica, com vistas à melhoria permanente na produção da alimentação escolar.

De acordo com Sant'Ana (2012) o planejamento físico-funcional das UAN abrange a criação do projeto de edificação; a escolha e compra de instrumentos, mobiliário e equipamentos; o dimensionamento de setores; a ambiência e as instalações elétricas e hidráulicas. Para sua realização é imprescindível a presença de multiprofissionais, como engenheiro civil, arquiteto, engenheiro eletricista e com destaque ao profissional nutricionista com experiência na área de alimentação para coletividades, vivência e conhecimento das características e necessidades desse setor. Segundo o Ministério da Saúde (2018) as doenças transmitidas por alimentos são oriundas de água ou alimentos, de mesma procedência, contaminados por microrganismos, sendo eles bactérias, parasitas e vírus, provocando os mesmos sinais e sintomas em indivíduos diferentes. A RDC 216/04 determina que a contaminação de alimentos possa ocorrer pelo não uso de Equipamentos de Proteção Individual - EPI, e que os manipuladores devem fazer uso dos mesmos ou adotar medidas que reduzam o risco de contaminação (BRASIL, 2004).

Foi analisado no ato da entrevista que os manipuladores não utilizavam todos os EPIs propostos pela RDC 216/04 no momento, e dos que utilizavam, apenas foi evidenciado o uso de toucas, sendo classificado com a nota 69,23 em situação de risco sanitário regular; o mesmo foi observado também no estudo de Oliveira e Gonçalves (2015), os quais constataram que 75% dos manipuladores entrevistados em sua pesquisa não utilizavam nenhum outro EPI, a não ser a touca e ainda assim no ato de preparo do alimento. Segundo MAYRA e colaboradores 2014, as mãos são a principal causa de contaminação de alimentos devido à carga microbiológica presente, quando não há a higienização correta.

De acordo com os resultados apresentados foi observado que apenas o item recebimento apresentou 100% de adequação. Esses dados estão de acordo com Cardoso et al., que na aplicação de *checklist* referente ao planejamento físico e funcional das cantinas escolares, observaram 58,3% de condições insatisfatórias e 41,7% de regulares. Tal constatação reforça a necessidade da presença do nutricionista na equipe de técnicos responsáveis pelo planejamento da estrutura física de UAN escolar, pois esse profissional é habilitado, por formação, para planejar, gerenciar e avaliar as UAN: sua presença se faz importante na elaboração da planta física a fim de propor adequações à legislação sanitária vigente.

Por meio da análise dos resultados, pôde-se verificar que o conhecimento dos manipuladores é pequeno sobre os assuntos de boas práticas de manipulação, atribuindo tal fato ao resultado da avaliação processos e produção. Há falta de periodicidade dos treinamentos, ou seja, os mesmos não são realizados com frequência. Deve-se ressaltar, porém, que o treinamento deve ser um processo contínuo e planejado, pois não é possível realizar mudanças estruturais sem que haja uma conscientização constante por parte dos manipuladores. É necessário, pois, apoio de pessoal, e, sobretudo, fiscalização constante por parte do responsável legal ou de um técnico habilitado para exercer esta função, para que se obtenha êxito no programa de capacitação de manipuladores e implantação das boas práticas de manipulação.

Em outro estudo, Leite *et al.* salienta a necessidade de programas de formação para os manipuladores de alimentos a fim de estabelecer e confirmar técnicas higiênico-sanitárias consistentes, já que são profissionais da educação e contribuem no ambiente escolar para o processo de aprendizagem dos alunos, o que tem repercussão direta na sustentação do direito à alimentação saudável e segura. Kraemer&Aguiar consideram que os investimentos em treinamentos são pontuais e não têm como objetivo o desenvolvimento de competências, restringindo-se ao cumprimento da legislação sanitária vigente.

Analisando todos os dados obtidos e os que foram utilizados para comparação, constata-se a necessidade real de fiscalização das boas práticas para a Unidade de Alimentação e nutrição da escola analisada; isso é necessário, para que haja a adequação dos requisitos exigidos, bem como o desenvolvimento de Manual de Boas Práticas (MBP) e aplicação dos Procedimentos Operacionais

Padronizados (POP) como forma de reduzir as inadequações que foram relatadas e analisadas no estudo, o que evitará o risco de ocorrer surtos alimentares.

Foram avaliadas também na pesquisa as práticas de sustentabilidade realizadas na Unidade de Alimentação e Nutrição. Em relação aos resíduos orgânicos, incluindo o óleo utilizado, foi observado e quantificado na etapa de pré-preparo um maior nível de descartes de matéria-prima, tais como: cascas e sementes de frutas; legumes e verduras e sobras de alimentos, num total de 13kg/dia e de 1 litro por mês de óleo, o qual é reaproveitado para fazer sabão. E de resíduos inorgânicos, tais como: embalagens plásticas, vidros ou latas utilizadas como proteção do alimento e papelão.

O desperdício em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) se refere aos restos que ficam na área de produção (cascas e aparas), nas cubas de distribuição, os quais não podem ser reaproveitados, e os resto-ingesta, que são os restos que o consumidor deixa para descarte ao final de sua refeição. Estes resíduos, desde que selecionados, podem ser utilizados para a realização de compostagem (PEREIRA, 2018). O uso da Ficha Técnica de Preparação - FTP auxilia o trabalho do nutricionista, por dar condições de promover manutenção ou melhoria do estado nutricional dos comensais; reduzir perdas, por permitir controle de PC e FC, e maior controle das quantidades de matérias-primas utilizadas

Em estudo realizado por Souza foi observado que os custos com gêneros alimentícios e as sobras de uma UAN sofreram redução após elaboração e implementação da FTP. Antes da aplicação da FTP, o custo de gêneros alimentícios era de 24,8% sobre o total, e após implementação da FTP, reduziu para 15,6%. A sobra variou de 34 a 35% sobre o total produzido, e após implementação da FTP, o desperdício se reduziu para 20%. Entretanto, relata que deve prevalecer sempre a boa qualidade da matéria-prima utilizada e do produto final.

O Gráfico 1 apresenta a quantidade de resíduo gerado na UAN, no qual pode-se observar que a maioria dos resíduos são plásticos seguidos por

resíduos orgânicos

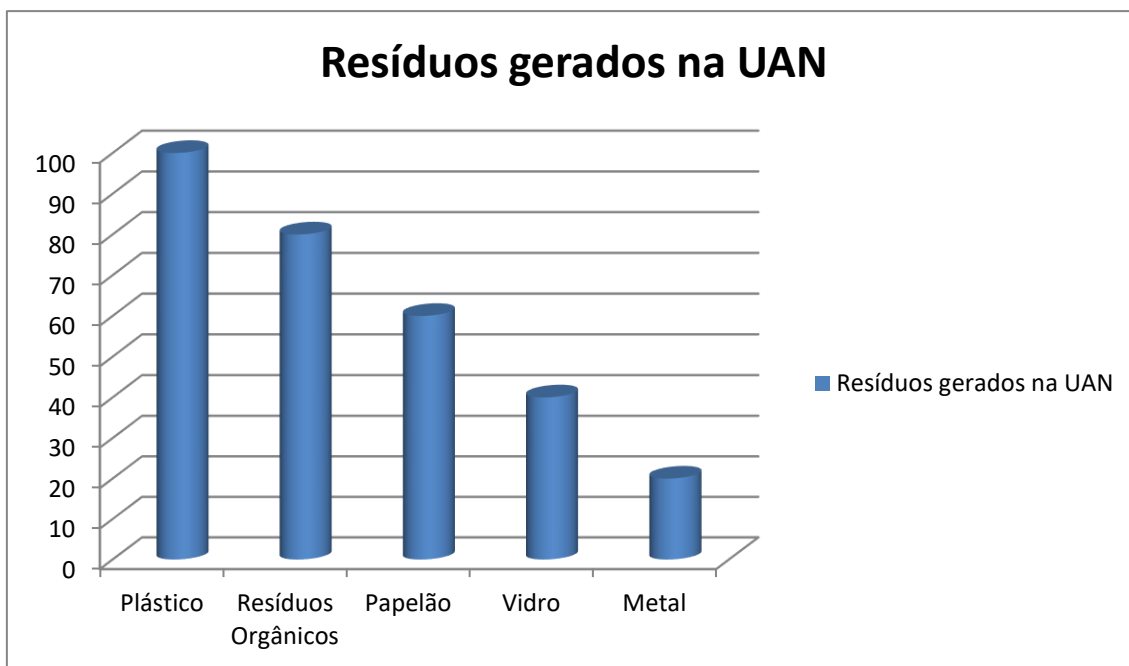


Gráfico 1- - Ordem de acordo com a quantidade de resíduos gerados pela UAN

Pode-se dizer que esse grau elevado de desperdício deve-se à falta de implementação da Ficha Técnica de Preparação e Implementação de Programas de Sustentabilidade na UAN.

Outro ponto observado foi que a unidade não realiza coleta seletiva de lixo reciclável. De acordo com Esperança&Marchioni, a preocupação com as questões ambientais, a exemplo do destino apropriado para o lixo, deve-se traduzir em ações programáticas e contínuas.

De acordo com o Ministério do Meio Ambiente (2017): a reciclagem é um conjunto de técnicas, e uma das alternativas de tratamento de resíduos sólidos (lixo) mais vantajosas, tanto do ponto de vista ambiental quanto do social: ela reduz o consumo de recursos naturais, poupa energia e água, diminui o volume de lixo e dá emprego a milhares de pessoas.

A implementação de ações de sustentabilidade em UAN exige que o nutricionista, no papel de gestor, se envolva, influencie e apoie o desenvolvimento. É importante destacar que essas ações podem repercutir positivamente no aspecto financeiro.

CONCLUSÃO

Foi observado que parte expressiva da Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar avaliada foi classificada em risco sanitário regular, devido ao baixo atendimento aos requisitos normativos, quanto aos aspectos que regem as Boas Práticas na Alimentação Escolar, sendo necessárias adequações nos serviços para garantir a segurança dos alimentos fornecidos.

Na avaliação por itens, os aspectos que mais contribuíram para não conformidades com a legislação vigente compreenderam aqueles referentes à estrutura e às instalações da Unidade, aos manipuladores de alimentos e processos, e à higiene ambiental e dos alimentos, estando todos correlacionados.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA-ANVISA. **Biossegurança e Gerenciamento de Resíduos-Atualizações**

Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/4048533/4992156/Biosseguran%C3%A7a+e+Gerenciamento+de+residuos.pdf/b8bb3a6c-89ed-4b32-8b8b-235f2b7651bf>> Acesso em: 30 abril 2019

AMBIENTAL.Reciclagem.2017.Disponívelem<http://ambiental.sc/saibamais/reciclagem/> - acesso em 22 ago. 2017.

BRASIL. **Resolução nº 380 que Dispõe Sobre a Definição das Áreas de Atuação do Nutricionista e suas Atribuições,Estabelece Padrões Numéricos de Referência, por Área de Atuação e dá outras Providências.** Brasília – DF. 2005

BRASIL. **Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução: RDC nº216 de 15 de setembro de 2004b.** Brasília, 2004b. **Dispõe sobre: Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.**

Cardoso RCV, Góes JAW, Almeida RCC, Guimarães AG, Barreto DL, Silva SA, *etal*.Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia) Rev Nutr. 2010

CAVALCANT C. **Desenvolvimento e natureza: estudos para uma sociedade sustentável. São Paulo:** Cortez; 1995. 429 p.

CORREA MS, Lange LC. **Gestão de resíduos sólidos no setor de refeição coletiva. Belo Horizonte:** Pretexto 2011.

ESPERANÇA LC, Marchioni DML. **Qualidade na produção de refeições em restaurantes comerciais na região de Cerqueira César, São Paulo.** Nutrire. 2011;

FORSYTHE, S. J. **Microbiology of Safe Food. 2 ed. Oxford:** BlackwellPublishing, 2010.

KRAMER FB, Aguiar OB. **Gestão de competências e qualificação profissional no segmento da alimentação coletiva.** Rev Nutr. 2009;

LEITE CL, Cardoso RCV, Góes JAW, Figueiredo KVNA, Silva EO, Bezerril MM, *et al.* **Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar,** em Salvador, Bahia. Rev Nutr. 2011;

MAYRA, Nathiane et al. **Condições higiênico-sanitárias das unidades produtoras de alimentos em hotéis do município de Caruaru, Pernambuco.** Rev. Veredas Favip, ano 10, vol.7, n. 02, 2014.

OLIVEIRA, Natallya Santos de; GONÇALVES, Thially Braga. **Avaliação microbiológica das mãos de manipuladores de alimentos em creches da cidade de Juazeiro do Norte, CE.** Revista Interfaces: Saúde, Humanas e Tecnologia, Vol. 3, Nº 1, Ano E, 2015

PEREIRA, D. C. K.. **Implementação de um plano de gerenciamento de resíduos sólidos em um restaurante universitário da universidade federal do Rio Grande do Sul.** 2018. 60 f. TCC (Graduação) - Curso de Engenharia de Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2018.

SACHS, I. **Estratégias de transição para o século XXI: desenvolvimento e meio ambiente. Fundação do desenvolvimento administrativo (FUNDAP),** São Paulo: Nobel, 1993.

SILVA, T. E.; BASTISTA, L. G. A importância do processo administrativo para a garantia da qualidade em unidades de alimentação e nutrição. **Revista Científica Online da Faculdade Atenas,** Paracatu, p. 1-20, 2013

SANT'ANA, Maria Helena Pinheiro. **Planejamento físico funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição.** Rio de Janeiro: Rubio, 2012

WHO – **World Health Organization. Food Safety and food-borne illness.** Factsheet No. 237. 2007. Disponível em: Acesso em: 10 set 2019.

ANEXOS

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1- INSTALAÇÕES

1.1 - Ausência de focos de insalubridade (imediações, local e dependências anexas limpas; ausência de objetos em desuso e animais domésticos; ausência de insetos e roedores)

() Sim () Não

OBS: _____

1.2 - Acesso controlado, direto e independente, não comum a outros usos

() Sim () Não

1.3 - Edificações e instalações projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos, de forma a facilitar a manutenção e limpeza.

() Sim () Não

1.4 - Separação por meios físicos ou técnicos de áreas para as atividades de preparo das diferentes categorias de alimentos de forma a evitar a contaminação cruzada.

() Sim () Não

2 – PISO

2.1 – Possui revestimento liso, impermeável e lavável.

() Sim () Não

2.2 – Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos.

() Sim () Não

2.3 – Em bom estado de higienização

() Sim () Não

3 – PAREDE

3.1 – Possui revestimento liso, impermeável e lavável.

() Sim () Não

3.2 – Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos.

() Sim () Não

3.3 – Em bom estado de higienização

() Sim () Não

4– TETO

4.1 – Possui revestimento liso, impermeável e lavável.

() Sim () Não

4.2 – Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos.

() Sim () Não

4.3 – Em bom estado de higienização

() Sim () Não

5 – PORTAS

5.1 – Portas em bom estado de conservação e ajustadas ao batente

() Sim () Não

5.2 – Portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento

automático

() Sim () Não

6 – JANELAS

6.1 – Janelas em bom estado de conservação, ajustadas ao batente, com vidros íntegros

() Sim () Não

6.2 – Janelas e outras aberturas externas, incluindo o sistema de exaustão são providas de telas

milimétricas removíveis, para facilitar a limpeza periódica.

() Sim () Não

7 – ILUMINAÇÃO

7.1 – Iluminação adequada, sem zona com sombras ou contrastes excessivos

() Sim () Não

7.2 – Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos estão protegidas contra explosão ou queda acidental

() Sim () Não

7.3 – Instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas, íntegras de forma a permitir a higienização

() Sim () Não

8 – VENTILAÇÃO

8.1 – Ventilação natural ou artificial adequada (de forma a não permitir gases, fumaça, condensação

de vapores, ou o surgimento de fungos ou bolores)

() Sim () Não

8.2 – O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos.

() Sim () Não

8.3 – Equipamentos de ventilação em bom estado de conservação e limpeza.

() Sim () Não

8.4 – Quando do uso de equipamentos para climatização, a empresa possui registro de manutenção

dos equipamentos e limpeza e troca dos filtros.

() Sim () Não

8.5 – Eliminação adequada de águas servidas e esgotos na rede publica de esgotos. Caixa de gordura em bom estado de conservação e funcionamento, ralo sanfonado e tampa giratória

() Sim () Não

OBS: _____

9 – ÁGUA

9.1 – Água potável originada de: () rede publica tratada () poço raso ou () poço profundo () tratado

9.2 – Em volume e pressão adequada.

() Sim () Não

9.3 – Caixa d'água tampada e limpa.

Sim Não

10 – INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

10.1 – Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios

Sim Não

10.2 – Em bom estado de conservação e organizadas

Sim Não

10.3 – Em bom estado de higienização

Sim Não

10.4 – Portas externas dotadas de fechamento automático

Sim Não

10.5 – São dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido anti-

séptico ou sabonete líquido e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado)

Sim Não

10.6 – possuem lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal

Sim Não

11 – LAVATÓRIOS EXCLUSIVOS PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

11.1 – Localizados em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente.

Sim Não

11.2 – São dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido anti-

séptico ou sabonete líquido e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado)

Sim Não

11.3 – possuem lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal

Sim Não

12- EQUIPAMENTOS

12.1 – Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais

resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Sim Não

12.2 – As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis

Sim Não

12.3 – As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos estão isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam dificultar a higienização e serem fontes de contaminação dos alimentos.

Sim Não

12.4 – Possui registro de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.

Sim Não

12.5 – possui registro de calibração dos instrumentos e equipamentos de medição.

Sim Não

13 – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

13.1 – Possui registro de limpeza dos equipamentos, móveis e utensílios, quando não realizadas rotineiramente.

() Sim () Não

13.2 – Possui registro de limpeza periódica das caixas de gordura.

() Sim () Não

13.3 – Produtos saneantes utilizados são devidamente regularizados pelo Ministério da Saúde.

() Sim () Não

13.4 – Possui local adequado e protegido para o depósito de material de limpeza

() Sim () Não

13.5 – Os utensílios utilizados na higienização das instalações são distintos daqueles usados para a

higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

() Sim () Não

14- CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

14.1 – Edificação, instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres da presença ou

indício da presença de vetores e pragas urbanas.

() Sim () Não

14.2 – Existem ações e medidas preventivas para impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou

proliferação dos vetores e pragas urbanas

() Sim () Não

14.3 – Controle químico realizado por empresa especializada, devidamente registrada no órgão de

Vigilância Sanitária competente.

() Sim () Não

15- ABASTECIMENTO DE ÁGUA

15.1 - Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.

() Sim () Não

15.2 – O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável.

() Sim () Não

15.3 – O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem e m contato com alimentos, é produzido a partir de água potável.

() Sim () Não

15.4 – Registro de limpeza do reservatório de água.

() Sim () Não

15.5 – Reservatório higienizado, em um intervalo máximo de seis meses.

() Sim () Não

15.6 – Reservatório livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos.

() Sim () Não

16- MANEJO DE RESÍDUOS

16.1 – Recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

() Sim () Não

16.2 – Recipientes dotados de tampa acionadas sem contato manual.

() Sim () Não

16.3 – Resíduos são coletado frequentemente, evitando acúmulos.

() Sim () Não

16.4 – São estocados em local fechado e isolado da área de p reparação e armazenamento de alimentos.

() Sim () Não

17 - Manipuladores

17.1 – Controle de saúde dos funcionários devidamente registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

() Sim () Não

17.2 – Ausência de lesões e ou sintomas de enfermidade que possam comprometer a qualidade

higiênico-sanitária dos alimentos, ou quando existir, que os mesmos estejam afastados das da atividade de preparação dos alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde

() Sim () Não

17.3 – Boa apresentação, asseio pessoal, usando uniforme de trabalho completo de cor clara, em bom estado e limpo

() Sim () Não

17.4 – Lavagem cuidadosa das mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção do serviço e depois de usar os sanitários e sempre que se fizer necessário

() Sim () Não

17.5 – Possui cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das

mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações

sanitárias e lavatórios.

() Sim () Não

17.6 – Não espirrar e tossir sobre os alimentos, não fumar, falar demasiadamente, cantar e assobiar

enquanto manipula alimentos, não manipular dinheiro, ou outros atos físicos que possam contaminar os alimentos

() Sim () Não

17.7 – Cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim, sem barba, unhas curtas e sem esmalte ou base, sem adornos e sem maquiagem.

() Sim () Não

17.8 – Capacitação/treinamentos periódicos para os manipuladores, em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, devidamente registrados e documentados.

() Sim () Não

17.9 – Visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

Sim Não

18- MATÉRIAS-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

18.1 – Possui critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas ,
ingredientes e

embalagens

Sim Não

18.2 – Recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens são realizadas em área
protegida e

Limpa

Sim Não

18.3 – Registro de inspeção das matérias primas e ingredientes durante a operação de
recepção,

quanto a integridade das embalagens, temperatura dos produtos que necessitem de
conservação

especial.

Sim Não

18.4 – As matérias-primas, ingredientes ou embalagens reprovadas na inspeção realizada na
recepção são imediatamente devolvidas ao fornecedor, ou na impossibilidade são devidamente
identificadas e armazenadas separadamente.

Sim Não

18.5 – As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminação.

() Sim () Não

18.6 – As matérias-primas e ingredientes obedecem, para sua utilização o prazo de validade.

() Sim () Não

18.7 – As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados sobre palletes, estrados ou

prateleiras com altura mínima de 30 cm do piso e no mínimo 40 cm afastados das paredes.

() Sim () Não

19- PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

19.1 – Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de

contaminação cruzada, evitando contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e

prontos para o consumo.

() Sim () Não

19.2 – Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti-sepsia das mãos

antes de manusear alimentos preparados.

() Sim () Não

19.3 – As matérias-primas e ingredientes caracterizados como produtos perecíveis são expostos à

temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.

Sim Não

19.4 – As matérias-primas e ingredientes que não são utilizados em sua totalidade são

adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações:

designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da

embalagem original.

Sim Não

19.5 – É avaliada a eficácia do tratamento térmico através de verificação da temperatura e do tempo

utilizado ou quando aplicável, pela mudança na textura e cor na parte central dos alimentos

Sim Não

19.6 – O óleo e gordura utilizados para a fritura apresentam boas condições de forma a não se constituírem fontes de contaminações químicas.

Sim Não

19.7 – O óleo e gordura utilizados são substituídos quando estão com aroma e sabor alterados e

formação intensa de espuma e fumaça.

Sim Não

19.8 – Os alimentos congelados são sofrem descongelamento antes de serem submetidos ao

tratamento térmico, excetuado-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda o tratamento térmico do alimento congelado.

Sim Não

19.9 – O descongelamento dos alimentos são efetuados em condições de refrigeração à temperatura

inferior a 5° C ou em forno microondas quando o alimento for submetido à cocção.

Sim Não

19.10 – Os alimentos descongelados não são recongelados, sendo a parte não utilizada mantida sob

refrigeração à temperatura inferior a 5 °C.

Sim Não

19.11 – Os alimentos submetidos à cocção e prontos para consumos são mantidos em temperatura

superiores a 60°C por, no máximo, 6 horas.

Sim Não

19.12 – Os alimentos submetidos à cocção, quando necessário, sofrem refrigeração diminuindo sua

temperatura de 60°C para 10°C em, no máximo, 2 horas e em seguida sendo armazenado em temperatura de refrigeração inferior a 5°C ou congelados em temperatura inferior a -18°C.

Sim Não

19.13 – Os alimentos preparados e conservados a temperatura inferiores a 4°C são utilizados num

prazo máximo de 5 dias.

Sim Não

19.14 – Os alimentos preparados e conservados sob refrigeração ou congelamento são identificados

com, no mínimo, a sua designação, data de preparo e prazo de validade.

Sim Não

19.15 – A temperatura dos equipamentos de frios (geladeiras, freezers , etc) são regularmente monitoradas e registradas em mapa de controle de temperatura.

Sim Não

19.16 – Os alimentos consumidos crus são submetidos a processo de higienização com produtos

devidamente registrados no órgão competente do Ministério da Saúde.

Sim Não

20 - ARMAZENAMENTO E TRANPOSTE DO ALIMENTO PREPARADO

20.1 – Os alimentos preparados e mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte

estão protegidos contra contaminação e identificados com, no mínimo, a designação do produto, data de preparo e o prazo de validade.

Sim Não

20.2 – A temperatura do armazenamento e a distribuição do alimento preparado obedecem a condições de tempo e temperatura que garantam a sua qualidade higiênico-sanitária.

Sim Não

20.3 – Os meios de transporte do alimento preparado são devidamente higienizados e dotados de

cobertura para proteção da carga e serem de uso exclusivo para alimentos.

Sim Não

21- EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

21.1 – A área de exposição do alimento preparado e de consumo ou refeitório são mantidos

organizados e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

() Sim () Não

21.2 – Os manipuladores adotem procedimentos de anti-sepsia das mãos e usam utensílios ou luvas

descartáveis.

() Sim () Não

21.3 – Os equipamentos de exposição do alimento preparado dispõem de barreiras de proteção que

previnam a contaminação do mesmo da proximidade ou da ação do consumidor ou outras fontes.

() Sim () Não

21.4 – Os utensílios como prato, copos e talheres são descartáveis ou quando não são descartáveis

são devidamente higienizados e armazenados em local protegido.

() Sim () Não

21.5 – A área reservada para as atividades de recebimento de dinheiro, cartões e outros tipos de

pagamento de despesas são reservadas e os funcionários responsáveis por esta atividade não manipulam alimentos.

() Sim () Não

22- DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS

22.1 – O estabelecimento possui manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizado se estão disponíveis para funcionários e para as autoridades sanitárias.

() Sim () Não

22.2 – Os POPs contêm as instruções seqüenciais das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pela atividade. São aprovados, datados e assinados pelo responsável pelo estabelecimento

() Sim () Não

22.3 – Os registros são mantidos por período mínimo de 30 dias contados a partir do preparo dos

alimentos.

() Sim () Não

22.4 – Possui POP descrito e implementado para Higienização de instalações, equipamentos e móveis.

() Sim () Não

22.5– Possui POP descrito e implementado para Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.

() Sim () Não

22.6 – Possui POP descrito e implementado para Higienização do reservatório. – item 4.11.4

() Sim () Não

22.7 – Possui POP descrito e implementado para Higiene e saúde dos manipuladores.

() Sim () Não

22.8 – responsável pelas atividades e os manipuladores de alimentos possuem comprovadamente

capacitação abordando, no mínimo, os seguintes temas: Contaminantes alimentares , Doenças transmitidas por alimentos, Manipulação Higiênica dos alimentos e boas práticas.

() Sim () Não