



WÉDER AUGUSTO DA SILVA

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS
DE UM RESTAURANTE DA CIDADE DE LAVRAS-MG**

**LAVRAS – MG
2020**

WÉDER AUGUSTO DA SILVA

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UM
RESTAURANTE DA CIDADE DE LAVRAS-MG**

Monografia apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Curso de Engenharia de Alimentos, para a obtenção do título de Bacharel.

Prof^a. Dr^a. Lizzy Ayra Alcântara Veríssimo

**LAVRAS – MG
2020**

WÉDER AUGUSTO DA SILVA

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UM
RESTAURANTE DA CIDADE DE LAVRAS-MG**

**EVALUATION OF THE HYGIENIC-SANITARY CONDITIONS OF A
RESTAURANT IN THE CITY OF LAVRAS-MG**

Monografia apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Curso de Engenharia de Alimentos, para a obtenção do título de Bacharel.

APROVADA em 24 de agosto de 2020

MSc. Ana Cristina Freitas de Oliveira Meira

Dr^a. Isabelle Cristina Oliveira Neves

Prof. Dr. Jaime Vilela de Resende

Prof^a. Dr^a. Lizzy Ayra Alcântara Veríssimo
Orientadora

**LAVRAS – MG
2020**

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, primeiramente. À minha família, que sempre esteve ao meu lado durante esta caminhada na vida acadêmica.

À Universidade Federal de Lavras por proporcionar meu desenvolvimento intelectual e crescimento como pessoa. À professora Dr^a. Lizzy pela compreensão na orientação, pelos incentivos, assim tornando possível a realização deste estudo.

A todos os professores que convivi no meio acadêmico, os quais foram importantes para formação do meu perfil profissional. Ao proprietário do estabelecimento que foi objeto de estudo.

A todos que de alguma forma contribuíram para essa conquista, o meu muito obrigado.

RESUMO

Os estabelecimentos de preparo e comercialização de alimentos possuem um papel de destaque na qualidade da alimentação da população, além de representar praticidade e variabilidade. Contudo, estes correspondem a um dos principais locais onde ocorrem surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Uma das formas de verificar e monitorar as Boas Práticas de Fabricação (BPF) em serviços de alimentação é aplicando uma lista de verificação ou checklist de Verificação das Boas Práticas de Fabricação presente na RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, proposto pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar as BPF em um restaurante localizado na cidade de Lavras – Minas Gerais, por meio da aplicação de um *checklist* baseado na RDC nº 216 /2004 (ANVISA), visando uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias deste estabelecimento, além de verificar sua capacidade em produzir alimentos seguros, com qualidade e sem risco à saúde dos consumidores quanto a possíveis Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's). O estudo foi realizado em um restaurante localizado em Lavras – Minas Gerais. Foi realizada uma visita ao estabelecimento, realizou-se uma avaliação das condições higiênico-sanitária do ambiente de manipulação dos alimentos por meio de inspeção visual e da aplicação de um checklist contendo 141 questões, divididas em 7 blocos. Os resultados foram tabulados de acordo com o checklist aplicado para verificação das BPF. Dos 141 itens verificados, o estabelecimento esteve em conformidade em 116 itens, resultando em 89,92% de itens conformes dentro das verificações aplicáveis para o estabelecimento. Desta forma o estabelecimento foi classificado como aprovado e, portanto, satisfatórios para produção de alimentos seguros. Por meio deste estudo, conclui-se que o restaurante avaliado atende aos requisitos de Boas Práticas de Fabricação requeridos para estabelecimentos produtores de alimentos.

Palavras-chave: condições higiênico-sanitárias, segurança dos alimentos, alimentação, doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

GRÁFICO 1 – Resultados do Bloco 1 (Edificação e Instalações) do <i>Checklist</i>	18
GRÁFICO 2 – Resultados do Bloco 2 (Equipamentos, móveis e utensílios) do <i>Checklist</i>	19
GRÁFICO 3 – Resultados do Bloco 3 (Manipuladores) do <i>Checklist</i>	20
GRÁFICO 4 – Resultados do Bloco 5 (Preparação de Alimentos) do <i>Checklist</i>	21
GRÁFICO 5 – Resultados geral do <i>Checklist</i> aplicado	22

LISTA DE SIGLAS

ABIA	Associação Brasileira da Indústria da Alimentos
ABRASEL	Associação Brasileira de Bares de Restaurantes
ANR	Associação Nacional de Restaurantes
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
DTA	Doenças Transmitidas por Alimentos
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas
IPCA	Índice de Preços ao Consumidor Amplo
MS	Ministério da Saúde
OMS	Organização Mundial da Saúde
PIB	Produto Interno Bruto
POF	Pesquisa de Orçamentos Familiares
SINAN	Sistema de Informação de Agravos de Notificação

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	9
2	OBJETIVOS	11
2.1	Geral.....	11
2.2	Específicos.....	11
3	REFERENCIAL TEÓRICO.....	12
3.1	Serviços de alimentação.....	12
3.2	Qualidade dos serviços de alimentação.....	13
3.3	Legislação.....	14
3.4	Boas Práticas de Fabricação	15
4	MATERIAIS E METODOS.....	17
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO	17
6	CONCLUSÃO	23
7	REFERÊNCIAS	24
8	ANEXOS	29

1 INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, com o desenvolvimento industrial, houve o crescimento no número de pessoas que se alimentam fora de casa, devido a transformação no estilo de vida da população. Um dos principais fatores dessa mudança de hábito é a vida agitada nos grandes centros urbanos do país. Com isso, a praticidade se tornou um atributo muito importante, já que a alimentação fora de casa otimiza tempo, pois evita o deslocamento até a o lar e o tempo de preparo do alimento. O binômio urbanização/globalização exerce influência como fator crucial na modificação dos hábitos alimentares, causando transformações no estilo de vida de praticamente toda a população mundial (GARCIA, 2003).

De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), o crescimento dos serviços de alimentação se deve a mudanças no estilo de vida da população, pois existe maior procura por alimentação mais conveniente, saudável e prática. Também relaciona essa evolução com o maior número de mulheres trabalhando fora do lar, assim ampliando consumo de produtos e serviços de alimentação. Outro ponto que eleva o consumo de alimentos produzidos por esses estabelecimentos são, a rápida expansão dos serviços de entrega “delivery”, juntamente com a “Era da conectividade total”, onde há a massificação do uso de novas tecnologias de informação alterando a forma de consumir, distribuir e produzir. Outro item que é responsável pelo crescimento do setor é o desenvolvimento de novos centros de consumo no interior das diversas regiões do país, contrabalançando reduções momentâneas do nível de emprego e da renda dos grandes centros urbanos (ABIA, 2019).

A definição de serviços de alimentação pode ser aplicada a estabelecimentos que realizam a manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres (BRASIL, 2004).

Muitos autores, como Schindwein e Kassouf (2007) e Rodrigues e Sabes (2006), declaram que a alimentação extradomiciliar tem adquirido grande importância no cotidiano das pessoas em razão à inserção da mulher no mercado de trabalho, deslocamento entre casa e trabalho, e a escassez de tempo para realizar as refeições no lar. Se alimentar fora de casa deixou de ser somente em ocasiões especiais e tornou se uma necessidade em virtude do ritmo agitado da vida nos tempos atuais.

Sendo assim, a qualidade não é apenas um diferencial competitivo, mas sim um fator primordial para se produzir e comercializar alimentos. O controle de qualidade deve garantir a segurança dos alimentos visando oferecer alimentos isentos de contaminantes físicos, químicos e biológicos, que possam colocar em risco a saúde dos consumidores, podendo ser apenas um caso isolado ou em maior intensidade pode causar um surto alimentar (SILVA; GIACOMELLI, 2020).

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) podem ser definidas como doenças provocadas pelo consumo de alimentos e ocorrem quando microrganismos prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes no alimento ingerido (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014). Muitas vezes a contaminação dos alimentos ocorrer devido à falta de informação dos proprietários e manipuladores sobre as adequações corretas das instalações, bem como as condições higiênico-sanitárias de manipulação e armazenamento de alimentos.

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), as DTAs atingem 33 milhões de pessoas por ano em todo o mundo, causando 420 mil mortes, sendo que um terço das vítimas são crianças menores de 5 anos (WHO, 2015). No Brasil, no período de 2000 a 2017 ocorreram 182 óbitos, porém este número pode ser ainda maior já que quase metade (46,82%) dos casos de surtos não foram investigados pelo Ministério da Saúde através dos órgãos competentes (OMS, 2019). Tendo em vista as consequências ocasionadas pela ingestão de alimentos contaminados e o crescimento do consumo de alimentos fora do lar, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) elaborou uma legislação específica para os estabelecimentos de serviço de alimentação, apresentada pela RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. A resolução foi criada a fim de estabelecer as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e condições higiênico sanitárias para serviços de alimentação, visando a garantia da segurança dos alimentos fornecidos por estes estabelecimentos. O checklist das BPF apresentado na nesta legislação reúne os principais atributos diretamente ligados à qualidade dos alimentos produzidos nos estabelecimentos, estabelecendo requisitos mínimos para as condições higiênico-sanitária.

Neste contexto, observa-se que a aplicação de ferramentas de qualidade, como o BPF, em estabelecimentos que processam alimentos é de suma importância para assegurar a produção de alimento do tipo bistrô com qualidade. Assim o presente trabalho objetivou avaliar as BPF em um restaurante localizado na cidade de Lavras – Minas Gerais, aplicando o checklist presente na RDC nº 216/2004 (ANVISA). Após verificação, foram analisados os dados coletados e assim discutidos os pontos de não conformidade observados no checklist aplicado, enfatizando as necessidades de adequações.

2 OBJETIVOS

2.1 Geral

O objetivo geral deste trabalho foi avaliar as BPF em um restaurante do tipo bistrô localizado na cidade de Lavras – Minas Gerais, por meio da aplicação de um checklist baseado na RDC nº 216/2004 (ANVISA), visando uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias deste estabelecimento.

2.2 Específicos

- Elaborar uma lista de verificação das BPF para avaliação de um o restaurante do tipo bistrô localizado na cidade de Lavras/MG, baseado na legislação brasileira para serviços de alimentação;
- Avaliar os resultados obtidos a partir da lista de verificação das BPF quanto à adequação do restaurante aos requisitos higiênicos-sanitários preconizados na RDC 216/2004 (ANVISA);
- Sugerir iniciativas para correção dos pontos de não conformidade observados no checklist aplicado;

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Serviços de alimentação

A globalização, migração da população do campo para os centros urbanos e ascensão das mulheres no mercado de trabalho impulsionou o consumo de alimentos fora de casa. A ausência das mulheres no lar foi o principal fator que promoveu a redução das refeições nos lares (ZAGO, 2019). A rotina de trabalho acarretou na indisponibilidade de tempo para produzirem suas próprias refeições, impulsionando as a encontrar outras alternativas para se conseguir refeições prontas, tais com bares, restaurantes, lanchonetes e padarias (TAVELLA, 2017).

Segundo a Associação Brasileira da Indústria da Alimentos (ABIA), em 2019 houve um crescimento de 6,9% em termos nominais nas vendas nos serviços de alimentação. As vendas reais, descontado a evolução dos preços pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) a alimentação fora do lar, cresceu de 3,2%; desempenho superior ao projetado para o Produto Interno Bruto (PIB) do país, de 1,1%. As vendas da indústria de alimentos, compreendendo o serviço de alimentação e o varejo alimentar, apresentaram expansão de 6,2% em 2019, somando R\$ 557,7 bilhões. O serviço de alimentação correspondeu por 33% deste total, com vendas de R\$ 184,7 bilhões (ABIA, 2020). Nos últimos 10 anos, as vendas da indústria para os estabelecimentos fornecedores de serviços de alimentação cresceram em média 11% ao ano (ABIA, 2019).

Segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) realizado pelo IBGE, para o período de 2017-2018, aponta que os maiores percentuais com alimentação fora do domicílio ocorreram nas Regiões Centro-Oeste (38,0%) e Sudeste (34,2%), que ficaram acima da média nacional (32,8%). O menor percentual ocorreu na Região Norte (21,4%). Em relação ao valor da despesa média mensal familiar com alimentação fora do domicílio, observou que o valor na região Centro-Oeste (R\$ 277,68), o maior do Brasil, é 133,8% maior que o valor na região Norte (R\$ 118,79), o menor valor do País (IBGE, 2019).

No estado de Minas Gerais, o setor de alimentação fora do lar é constituído por 133.790 empresas, que empregam mais de mais de 802.740 colaboradores de forma direta, a movimentação financeira atinge o patamar de 28 bilhões de reais a cada ano (ABRASEL, 2019).

Entende-se como serviços de alimentação os estabelecimentos que realizam atividades de manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte,

exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres (BRASIL, 2014).

3.2 Qualidade dos serviços de alimentação

Um alimento de qualidade deve suprir as necessidades nutricionais esperada pelo consumidor e ser seguro ao consumo, não oferecendo assim riscos e danos à sua saúde humana (PANETTA, 2004). Nesse cenário, a segurança dos alimentos é fundamental. A expressão “segurança dos alimentos” está relacionada à prática de providências que possibilitam o domínio da entrada de qualquer agente que venha colocar em risco à saúde ou integridade física dos consumidores. Logo, ela é a consequência de um adequado gerenciamento dos estágios do sistema produtivo, desde o campo até o consumidor final (BRASIL, 2019).

A gestão da qualidade e a segurança dos alimentos são concepções primordiais para que o sistema produtivo de alimentos seja elaborado de maneira a minimizar os casos de doenças transmitidas por alimentos (LOURENÇO; GURGEL; BRANCO, 2010). Assim a qualidade no meio alimentício abrange uma série de aspectos, tais como microbiológicos, nutricionais e sensoriais. Logo, a saúde do consumidor está atrelada a gestão de qualidade de toda a cadeia produtiva de alimentos, desde o campo até o consumidor final (CAMPOS; SOUZA, 2003).

A qualidade dos alimentos é uma das condições essenciais para a promoção e manutenção da saúde e deve ser assegurada pelo controle eficiente da manipulação em todas as etapas da cadeia alimentar. Doenças transmitidas por alimentos (DTA) são doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados e ocorrem quando microrganismos prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes no alimento ingerido. Procedimentos incorretos de manipulação de alimentos e água podem causar as DTA, ou seja, doenças em que os alimentos ou a água atuam como veículo para transmissão de organismos prejudiciais à saúde ou de substâncias tóxicas (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2019).

Segundo os dados do Ministério da saúde (MS), dentre os agentes etiológicos identificados como únicos responsáveis pelos surtos alimentares confirmados laboratorialmente de 2009 a 2018, a *Escherichia coli* foi responsável por 24% dos surtos, seguida por *Salmonella* spp. que apresentou 11,2%. Os alimentos mistos, que possuem ingredientes pertencente a diferentes grupos de alimentos, representa 25,5% e a água 21,2% como os alimentos

responsáveis por esses surtos. Conforme notificações deste período, as residências tem uma representatividade de 32,6% dos surtos, seguindo dos restaurantes/padarias (similares) com 15,8%. No período citado anteriormente, o Brasil apresentou 6903 surtos, sendo que o Sudeste é a região onde se concentra a maioria dos surtos (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2019).

Mesmo com a fiscalização dos órgãos competentes e o controle de qualidade estabelecido pelas indústrias no seu sistema de produção para que os alimentos sejam processados de forma segura e se mantenham saudáveis, é impossível erradicar os riscos de contaminação ao longo da cadeia produtiva. A saúde e os segurança dos alimentos estão correlacionadas a níveis de periculosidade que os consumidores julgam admissíveis quando comparados aos demais no dia a dia (FORSYTHE, 2002). Desta forma, a qualidade é elemento crucial no processamento de alimentos, da mesma maneira que a segurança demonstra ser imprescindível para compreender os fatores que influenciam na qualidade das refeições preparadas.

3.3 Legislação

Os estabelecimentos fornecedores de refeições necessitam estar de acordo com a legislações vigentes que regulamentam o estabelecimento, objetivando à segurança dos alimentos, tais como as concepções de qualidade e a implementação das ferramentas da qualidade, visam preservar a saúde da clientela atendida, assim contribuindo com o sucesso do setor de Alimentação Coletiva (LOURENÇO; GURGEL; BRANCO, 2010).

Dentre as legislações relacionadas aos serviços de alimentação, tem-se a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Esta RDC tem como objetivo promover a melhoria das condições higiênico sanitárias dos serviços de alimentação (BRASIL, 2004). A elaboração desta resolução pela ANVISA ocorreu devido à necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população, às necessidades de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação e para elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para os serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional (BRASIL, 2004). Desta forma, foram estabelecidos procedimentos padrões para BPF, definindo a criação de um manual de BPF, que compreende em documento as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, os requisitos mínimos de qualidade higiênico-sanitários dos edifícios, informações sobre manutenção e higienização das

instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado (BRASIL, 2004).

3.4 Boas Práticas de Fabricação

A concepção de segurança de alimentos e os requisitos legais impulsionaram a elaboração e a utilização das normas de BPF em todas as etapas do sistema produtivo de alimentos, visto que, o correto manuseio de alimentos, desde o campo até a mesa do consumidor, é capaz de produzir, manipular e ofertar produtos alimentícios isentos de contaminação para a população, resguardando-a de danos à saúde (GERMANO, 2003).

As BPF abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos e pelos serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos alimentos com os regulamentos técnicos (BRASIL, 2004). Essa ferramenta da qualidade possui atributos importantes a para a produção higiênica dos alimentos, os quais têm que devem ser realizados e documentados. O método BPF é indispensável no processamento de alimentos, assim sendo insubstituível sua utilização para produção e no manuseio de alimentos (FORSYTHE, 2002).

As BPF consistem em uma ferramenta de verificação, dividida em blocos, tais como: edificação, instalações, equipamentos, móveis, utensílios, matérias-primas, embalagens, ingredientes, higienização, manipuladores, preparação dos alimentos, transporte, exposição ao consumo. Ou seja, essas práticas abordam-se sobre as condições de higiene necessárias dentro da indústria, objetivando a redução de fontes de contaminações afim de evitar possíveis surtos de doenças transmitidas por alimentos.

As BPF têm como base normas ou conceitos básicos para o processamento higiênico dos alimentos, abordados com o intuito de gerenciar -- prevenir, subtrair ou minimizar a níveis admissíveis -- as contaminações físicas, químicas ou biológicas. Estas práticas devem ser empregadas durante toda a cadeia produtiva, garantindo assim o fornecimento de alimentos apropriados ao consumo humano (GERMANO, 2003).

As BPFs têm ainda como objetivo gerar um produto que apresente segurança microbiológica. Isto é alcançado pela inserção de barreiras ao longo da produção do alimento para eliminar ou reduzir a multiplicação de microrganismos em alimentos de modo a minimizar

a ocorrência de surtos de DTA (BRASIL, 2019). Além de minimizar a possibilidade de contaminação química e física dos alimentos. Entende-se por contaminação de alimentos a presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana (BRASIL, 1997).

Conforme dados do Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN), são catalogados em média, por ano, 700 surtos de DTA, adoecendo 13 mil pessoas e ocasionando 10 óbitos (BRASIL, 2018). A agência ainda prevê que o problema aumente ainda mais nesse século, devido às várias mudanças globais, abrangendo o crescimento populacional, aumento da vulnerabilidade econômica das classes com menores rendas, mercado de exportação de alimentos e rações para animais, que interferem conjuntamente na segurança alimentar mundial (BRASIL, 2018).

Segundo a RDC nº 216/2004 (ANVISA), as instalações físicas, tais como, paredes, teto e piso têm que possuir revestimento liso, lavável e impermeável. Também, devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos entre outros defeitos que sejam um possível foco de contaminação para os alimentos (BRASIL, 2004).

Os utensílios podem ser uma fonte de contaminação no processo de preparo de alimentos. Os utensílios empregados no processo de manipulação de alimentos devem ser armazenados em local adequado, de modo organizado e protegidos, com o propósito de evitar contaminação (GUIMARÃES E FIGUEIREDO, 2010).

Outro item importante que é abordado no checklist é a qualidade da água usada no estabelecimento. A água pode ser fonte de contaminação de microrganismos se não houver controle de potabilidade e se não forem tomados os cuidados necessários com o abastecimento do estabelecimento que comercializam alimentos (AMARAL et al., 2007).

Os manipuladores de alimentos também podem ser fonte de contaminação, com isso a saúde, hábitos higiênicos e grau de instrução dos colaboradores são de extrema importância para a produção de alimentos de qualidade. As mãos dos manipuladores representam importante foco de microrganismos. Desta forma, quando não ou mal higienizadas, têm potencial de veicular microrganismos, assim contaminando o alimento (SOUZA, 2006).

A saúde dos funcionários, a qualidade da matéria-prima, as condições higiênicas do ambiente de trabalho, a higienização dos utensílios, equipamentos e das instalações, os métodos de manipulação dos alimentos, o controle da potabilidade da água utilizada e o controle de pragas e vetores são elementos importantes a serem analisados na produção de alimentos de

qualidade. Assim, todos esses elementos necessitam ser abordados no Programa de Boas Práticas de Fabricação (SILVA JÚNIOR, 2002; BRASIL, 2004).

4 MATERIAL E MÉTODOS

Foram avaliadas as BPF de um restaurante do tipo bistrô, localizado na cidade de Lavras, no estado de Minas Gerais, em dezembro de 2019.

O restaurante atende ao público nos fins de semana e em feriados específicos, além de trabalhar com a entrega a domicílio. Este possui um funcionário com formação acadêmica em gastronomia, o qual é o responsável técnico do negócio.

Foi utilizada como ferramenta de avaliação do restaurante um guia de verificação ou *checklist*, baseado na RDC 216/ANVISA da ANVISA. Realizou-se uma visita até o local de avaliação e aplicou-se o checklist disposto no Anexo I.

A aplicação do *checklist* foi realizada através de arguição ao próprio responsável pelo estabelecimento e único funcionário, bem como observações no próprio local.

O *checklist* continha 7 blocos, com um total de 141 itens de verificação com intuito de avaliar os seguintes aspectos do estabelecimento: estrutura física, condições higiênicas sanitárias do restaurante, saúde do manipulador, controle dos Procedimentos Operacionais Padronizados, controle do processo, controle tempo e temperatura, contaminação cruzada, controle de transporte do alimento, armazenamento dos alimentos e manual de boas práticas.

As opções de respostas para o preenchimento do checklist eram: sim, não e não se aplica (N.A.). Após aplicação do *checklist*, foram indicadas sugestões de melhorias indicadas para as não conformidades verificadas no restaurante, baseadas nos requisitos da resolução n° 216 da ANVISA.

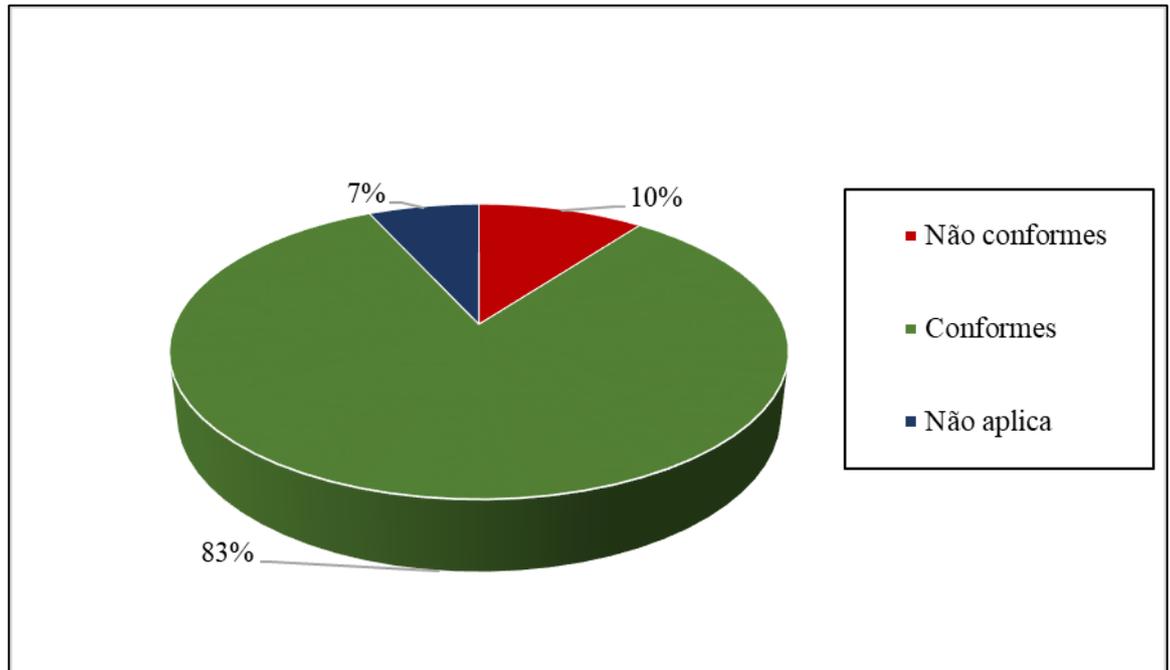
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos na aplicação do checklist (para os itens contemplados no Bloco 1 – Edificação e Instalações) no restaurante são apresentados no GRÁFICO 1.

Como pode ser analisado no Gráfico 1, parte dos itens verificados não segue os parâmetros propostos na legislação vigente para a manipulação e processamento de alimentos para estabelecimentos de serviços de alimentação. O estabelecimento obteve 83% de

conformidade num total de 58 itens verificados para o Bloco 1 do checklist. Além de alguns itens não aplicáveis ao estabelecimento, houve 10% de não conformes, totalizando 6 itens.

GRÁFICO 1



Fonte: Do autor (2020)

O bistrô se localiza em um bairro rural, com isso pôde ser observado animais na área externa do estabelecimento. Tornando o ambiente externo uma possível fonte de contaminação cruzada em potencial quando o estabelecimento estiver com janela ou portas abertas.

Outro item que apresentou o *status* de não conforme relacionou-se com os revestimentos na área interna da cozinha, pois as paredes apresentavam revestimentos apenas até a altura de 2,10 metros, além de não serem impermeáveis e lisas após o término do revestimento. O teto não era impermeável e lavável, pois era de madeira, o que dificulta a higienização correta do estabelecimento. Com isso, percebe-se que o teto e paredes podem tornar-se um possível foco de contaminação na área interna.

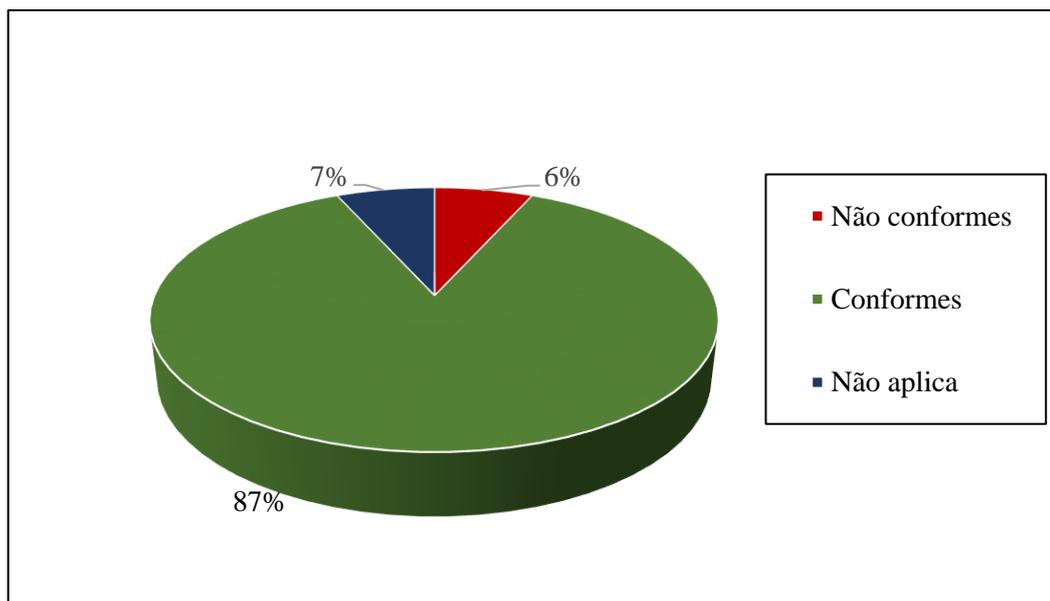
Uma das portas da área de produção não apresentava fechamento automático, como requerido pela RDC nº 216/2004 (ANVISA). O fechamento automático de porta serve para evitar o acesso de pragas e vetores no local de produção. Verificou-se também que o estabelecimento não contava com um lavatório exclusivos em ponto estratégico para a higiene das mãos na área de manipulação de alimentos. Portanto os manipuladores utilizavam o mesmo local de lavar utensílios ou se deslocavam até o lavatório fora da área de produção. Dessa maneira eleva o risco de acontecer a contaminação cruzada e assim a segurança dos alimentos seria ameaçada.

Outro ponto importante que também estavam não conforme foram as luzes da área de preparação de alimentos, que não apresentavam nenhum tipo de proteção contra eventuais quedas e explosão. Comprometendo assim a inocuidade do alimento preparado com risco de contaminação física pelos estilhaços de vidro.

Observou-se também que o bistrô não possuía registros de operação de limpeza realizadas rotineiramente. Mesmo que o ambiente esteja perceptivelmente limpo, o registro se faz necessário para comprovar a execução da higienização. Além disso, a documentação perante a fiscalização é a forma que o profissional consegue comprovar que a higienização é feita diariamente.

Já para o Bloco 2 – Equipamentos, móveis e utensílios, o estabelecimento obteve apenas uma não conformidade, conforme o apresenta no Gráfico 2. Os demais itens analisados no Bloco 2 todos estavam dentro de padrões esperados para a legislação vigente. Com isso as conformidades atingiram 87% deste bloco.

GRÁFICO 2



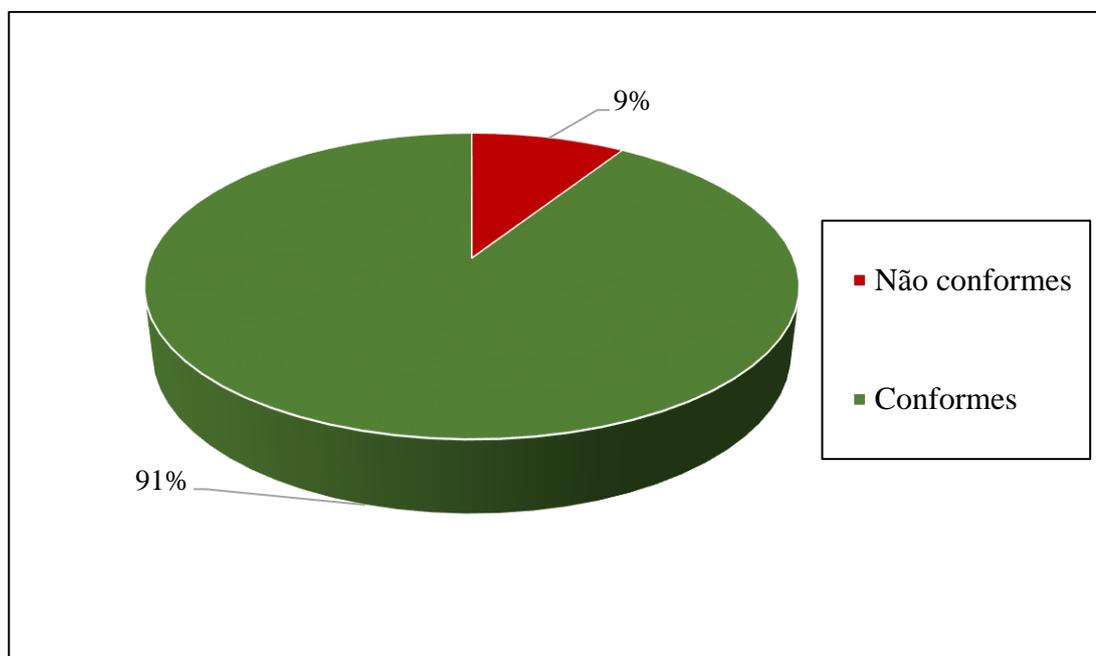
Fonte: Do autor (2020)

Devido à pequena produção, o estabelecimento não possui equipamentos que necessitam de calibração, com isso o item que aborda esse tema foi classificado com não aplicável. Porém, verificou que na questão de diluição e também tempo de contato referente utilização do álcool houve uma não conformidade, sendo que durante o processo de higienização a concentração utilizada é superior a recomendada, e o tempo de contato também não era suficiente, com isso não atingindo a eficácia no processo.

A função antimicrobiana dos álcoois está relacionada à sua concentração em peso ou em volume em relação à água, que deve ser de 70% massa/massa. Onde nessa proporção, o álcool não ocorre desidratação da parede celular do microrganismo, assim penetrando no interior, com isso irá desnaturar proteínas, ação que não ocorrerá caso se utilize o álcool em proporções maiores ou menores da concentração recomendada de 70% massa/massa (VENTURELLI et al., 2009).

Já para o Bloco 3, que aborda os temas sobre os manipuladores, houve apenas uma não conformidade, como ilustrado abaixo.

GRÁFICO 3



Fonte: Do autor (2020)

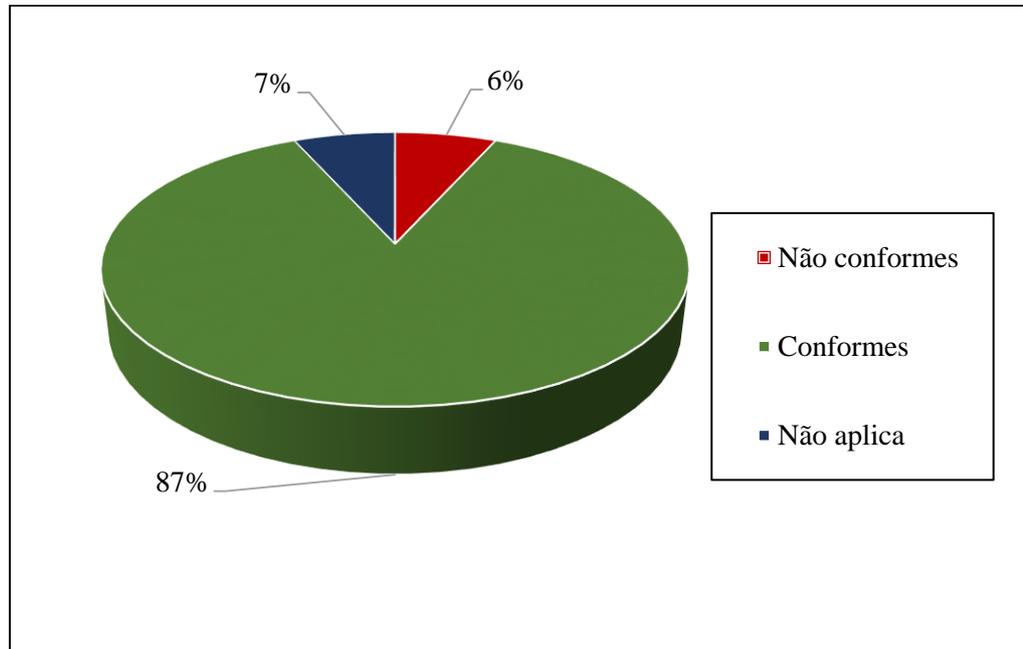
Neste bloco (GRÁFICO 3), o único item em não conformidade foi a ausência de cartazes de orientação sobre a correta lavagem e assepsia das mãos e os demais hábitos de higiene, afixados em locais visíveis, tais como nas proximidades dos lavatórios. A higienização incorreta das mãos compromete a segurança dos alimentos, sendo um ponto importante para a aplicação das boas práticas (BRASIL, 2004).

Como o estabelecimento conta apenas com um funcionário na área de manipulação de alimentos, os demais assuntos relacionados a saúde do manipulador estavam em conformidade com a RDC N° 216, já que quando o mesmo se encontra em estado de enfermidades o estabelecimento não é aberto ao público.

O bloco 4 aborda sobre as matérias primas, ingredientes e embalagens, possui 11 itens de verificação. O restaurante apresentou 100% das conformidades.

Já para o Bloco 5 do checklist, que aborda a preparação de alimentos e compreende um total de 30 requisitos de verificação, 2 itens apresentaram não conformidade e outros 2 não são aplicáveis. Ainda assim, 87% dos itens verificados apresentaram conformidade (GRÁFICO 4).

GRÁFICO 4



Fonte: Do autor (2020)

Os dois itens não aplicáveis são relacionados a tratamentos térmicos mais brandos, os quais não são empregados nos pratos servidos no restaurante. Já as verificações que foram não conformes são a não utilização de meios para monitorar e registrar a temperatura de armazenamento, além de não implementação e documentação do controle e garantia de qualidade dos alimentos preparados. Esses procedimentos visam melhorar a eficiência do método de boas práticas, que consiste verificar se as temperaturas dos alimentos armazenados condizem com os padrões estipulados para a espécie dos alimentos em questão, uma vez que alguns alimentos devem permanecer em temperaturas de refrigeração e ou em congelamento, afim de reduzir a atividade microbiana dos microrganismos presentes nos alimentos (BRASIL, 2004).

Outro item que não está de acordo com as determinações da RDC nº 216 é a não higienização das embalagens das matérias primas quando armazenada na embalagem de origem. As embalagens podem ser um ponto de contaminações cruzadas, já que passam por várias localizações durante o transporte, além de ficarem expostas nos pontos de venda, podendo assim acumular microrganismos em suas superfícies (FERNANDEZ, 2019). Seguindo as BPF, quando retirado da embalagem original deve etiquetar o recipiente que irá armazenar

o alimento, com os seguintes dados: data da retirada da embalagem original, validade após aberto e nome do produto (BRASIL, 2004).

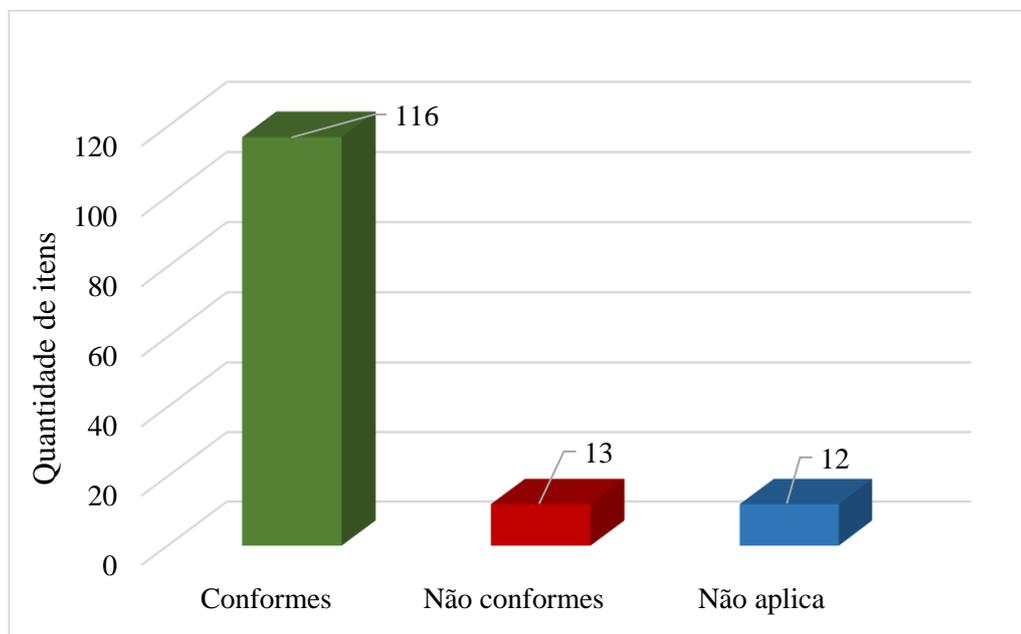
No bloco 6, o checklist aborda o armazenamento e transporte do alimento preparado. Este Bloco possui 6 pontos de checagem, onde todos os itens apresentaram conformidade.

Por último, a RDC nº 216 apresenta no checklist o Bloco 7, que verifica a exposição ao consumo do alimento preparado. O bloco em questão é constituído por 10 itens e apenas 3 não são aplicados ao estabelecimento, pois os pratos ofertados no restaurante são no modelo *à la carte* e são produzidos e seguem direto para a mesa do cliente, sem a necessidade de bancada refrigerada. Para este bloco o restaurante obteve 100% de conformidade aos itens avaliados.

A legislação também aborda sobre procedimentos operacionais padrão (POP), porém uma vez que se trata de um estabelecimento de pequeno porte e criado recentemente e onde não consta nenhum tipo de documentação referente aos POPs citados na resolução RDC Nº 216 (BRASIL, 2004), assim não contabilizou as verificações abordadas nos bloco referente aos procedimentos operacionais.

Após todos os 141 itens verificados, o estabelecimento esteve em conformidade em 116 itens, os itens não aplicáveis totalizaram 12 verificações, enquanto que 13 itens estavam fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente (GRÁFICO 5).

GRÁFICO 5



Fonte: Do autor (2020)

As não conformidade foram maiores no Bloco 1, que se trata das instalações e edificação, onde verificou 6 não conformidades. Este total representa 50% dos pontos falhos observados ao partir do checklist, o que se deve a adaptação do local em um estabelecimento

de manipulação alimentos. Contudo, o restaurante apresentou 89,92% de conformidades, considerando o checklist no Anexo 1. Com isso o bistrô se enquadra no Grupo 1, que abrangem os estabelecimentos que obtêm de 76 a 100% de conformidades.

Desta maneira o ideal seria a instalação de um dispositivo para fechamento automático da porta da área de manipulação, além de aplicação de tinta impermeável nas paredes até a altura de no mínimo 2,10. Também há a necessidade de trocar o forro por um material impermeável, tal como forro de PVC. Quanto a iluminação, deve instalar protetores as luminárias, ou substituir por LEDs. Para se adequar a legislação, o estabelecimento deve afixar cartazes sobre a higienização corretas das mãos e instalar uma pia, saboneteira, dispensers com álcool 70% m/m e uma torneira com acionamento temORIZADO.

O estabelecimento necessita de implementar registros de temperatura e um calendário/registro de higienização dos estabelecimentos e limpeza dos reservatórios e caixas d'água. Além de higienizar as embalagens antes de fazer o correto armazenamento das mesmas. Utilizar álcool com a concentração em 70% m/m após a limpeza das superfícies.

6 CONCLUSÃO

Levando-se em consideração os aspectos observados em relação as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação analisadas no estabelecimento demonstra que o mesmo cumpre a maioria dos parâmetros exigidos na RDC nº 216 (BRASIL, 2004). Porém se faz necessário as adequações das não conformidades apresentadas, mesmo que tenha apresentado um número expressivo de itens conformes, pois, além de se enquadrar nos parâmetros legais, o estabelecimento estará elevando sua capacidade de produzir alimentos com qualidade e segurança, e com isso minimizando o risco de uma contaminação do seu produto.

Conclui-se, então, que as condições higiênico sanitárias dos estabelecimentos produtores de alimentos são de suma importância para a produção de refeições com qualidade, além de assegurar que a alimento não venha trazer danos à saúde do consumidor.

7 REFERÊNCIAS

ABIA - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. **12º Congresso Food Service ABIA – 2019**. Disponível em: < <https://www.abia.org.br/cfs2019/mercado.html> >. Acesso em: 15 ago. 2020.

ABIA - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. **O Mercado de Food Service**. Disponível em: < <https://www.abia.org.br/cfs2020/omercadofoodservice.html> >. Acesso em: 15 ago. 2020.

AMARAL, L.A.; ROSSI JÚNIOR, O.D.; NADER FILHO, A.; FERREIRA, F.L.A.; HAGI, D.D. Água utilizada em estabelecimentos que comercializam produtos cárneos, na cidade de Jaboticabal/SP, como via de contaminação dos alimentos. **Revista Brasileira de Ciência Veterinária**, Rio de Janeiro, v. 14, n.1, p. 3-7, 2007

ANR - ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES. **Setor de alimentação fora do lar encerra 2018 com crescimento de 3,5%**. Disponível em: <<https://anrbrasil.org.br/setor-de-alimentacao-fora-do-lar-encerra-2018-com-crescimento-de-35/>>. Acesso em: 30 out. 2019.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Disponível em:<http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_vigilancia_doencas_alimentos.pdf>. Acesso em: 30 out. 2019.

BRASIL. ANVISA. **Resolução RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 16 de setembro de 2004.

BRASIL. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**. 3ed. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em:<<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>> Acesso em: 30 out. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Saúde. **Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil**. 2018. Disponível em: <<http://www.saude.gov.br/images/PDF/2014/setembro/22/Manual-VE-DTA.PDF>>. Acesso em: 30 out. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Saúde. **Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil**. 2019. Disponível em: <<https://www.saude.gov.br/images/pdf/2019/maio/17/Apresentacao-Surtos-DTA-Maio-2019.pdf>>. Acesso em: 30 mai. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil**. 2018. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_vigilancia_doencas_alimentos.pdf> Acesso em: 30 out. 2019.

BRASIL. **Resolução RDC nº 52**, de 29 de setembro de 2014. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/rdc0052_29_09_2014.pdf/c05fbae-fa2c-4a34-a062-47123c6aebb9>. Acesso em: 30 de out. 2019.

CAMPOS, G.D., SOUZA, C.L. Condições higiênicas sanitárias de uma dieta hospitalar. **Ver. Nutri.**, Campinas, v. 1 n. 16, p 126-135, 2003.

FERNANDEZ, Alfredo. **Treinamento Para Manipuladores De Alimentos: Manual Prático Ilustrado**. Clube de Autores, p 12 - 34, 2019

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia de a Segurança Alimentar**. Porto Alegre, Ed. Artmed, 2002

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, out./dez., 2003.

GERMANO, M. I. S.; **Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde**, São Paulo: Livraria Varela, 2003.

GÓES, J.A.W.; FURTUNATO, D.M.N.; VELOSO, I.S.; SANTOS, J.M.; Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Higiene Alimentar**. 2001; v.15, n.82, p.20-23.

GUIMARÃES, S.L.; FIGUEIREDO, E.L. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de panificadoras localizadas no município de Santa Maria do Pará-PA. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, Paraná, v.4, n.2, p.196-206, 2010.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf>>. Acesso em: 15 ago. 2020.

LAMBERT, J. L. et al. As principais evoluções dos comportamentos alimentares: o caso da França. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.18, n. 5, p. 575-591, out. 2005.

LIMA, Maria Auxiliadora Coêlho. **Segurança de alimentos**. Ministério da Saúde. Disponível em: <https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Agencia22/AG01/arvore/AG01_179_24112005115229.html>. Acesso em: 30 out. 2019.

LOSCHI, Marília. **Comer fora de casa consome um terço das despesas das famílias com alimentação**. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas Disponível em: <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/25607-comer-fora-de-casa-consome-um-terco-das-despesas-das-familias-com-alimentacao>>. Acesso em: 30 out. 2019.

LOURENÇO, Maristela Soares; GURGEL, Keila de Moura; BRANCO, Nádia Catarina Maleres. Gestão da qualidade e segurança dos alimentos: diagnóstico e proposta para um restaurante comercial no município do Rio de Janeiro. **Revista Gepros**, Niterói, v. 1, n. 5, p.113-124, jan. 2010. Disponível em: <<https://revista.feb.unesp.br/index.php/gepros/article/view/253/348>>. Acesso em: 30 out. 2019.

Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br>>. Acesso: 30 de out. 2019.

Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**, 2006.

PANETTA, J.C. Globalização e consumo seguro de alimentos. **Higiene Alimentar** v. 18, n. 126/127, p. 3 - 6, 2004.

PEREDA, Juan A. Ordóñez. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. vol.1, p. 292-294, Porto Alegre: Artmed, 2005.

RODRIGUES, F. S.; SABES, J. J. S. A percepção do consumidor de alimentos “fora de casa”: um estudo multicaso na cidade de Campo Grande/MS. **Caderno de Administração**, Bauru, v. 14, n.2, p. 36-45, 2006.

SCHLINDWEIN, M. M.; KASSOUF, A. L. Influência do custo de oportunidade do tempo da Mulher sobre o padrão de consumo alimentar no Brasil. **Pesquisa e Planejamento econômico**, Rio de Janeiro, v.37, n.3, p. 487-520, dez. 2007

SILVA, Janine Passos Lima. **Árvore do conhecimento: microbiológica**. Embrapa. Disponível em:

<https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia_de_alimentos/arvore/CONT000fid3s5b702wyiv80z4s473eq236p2.html>. Acesso em: 30 out. 2019.

SILVA, Maritiele N.; GIACOMELLI, Simone C.; **Sistema de gestão e avaliação na segurança de alimentos**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2020. 132 p.

TAVELLA, Alan. **BOAS PRATICAS DE FABRICAÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**. São Paulo: Senai Sp, 2017. 80 p.

VENTURELLI, Alexandre C.; TORRES, Fernando C., ALMEIDA-PEDRIN, Renata R.; ALMEIDA, Renato R.; ALMEIDA, Marcio R.; FERREIRA, Fernando P. C.; **REVISTA DENTAL PRESS DE ORTODONTIA E ORTOPEDIA FACIAL: Avaliação microbiológica da contaminação residual em diferentes tipos de alicates ortodônticos após desinfecção com álcool 70%**. Maringá: Dental Press Editora, v. 14, n. 4, ago. 2009. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/dpress/v14n4/a05v14n4.pdf>>. Acesso em: 30 out. 2019.

ZAGO, Zezé. **Gastronomia e segurança dos alimentos**. São Paulo: Senac, 2019.

WHO. **Infográficos: Estimativas da carga global de doenças transmitidas por alimentos**.

Disponível em: <https://www.who.int/foodsafety/areas_work/foodborne-diseases/ferg_infographics/en/>. Acesso: 30 de out. 2019.

8 ANEXOS

ANEXO I – Checklist elaborado com base na RDC nº 216

A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA		
1-RAZÃO SOCIAL:		
2-NOME DE FANTASIA:		
3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:	4-INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:	
5-CNPJ / CPF:	6-FONE:	7-FAX:
8-E - mail:		
9-ENDEREÇO (Rua/Av.):	10-Nº:	11-Complemento:
12-BAIRRO:	13-MUNICÍPIO:	
14-UF:	15-CEP:	
16-RAMO DE ATIVIDADE:		

17-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:	18-NÚMERO DE TURNOS:
19-TÉCNICO RESPONSÁVEL:	
20-REPRESENTANTE LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:	

B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA (*)
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1 AREA EXTERNA:			
1.1.1 Área externa do estabelecimento, livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, sem presença de animais.		X	
1.2 ACESSO:			
1.2.1 O acesso às instalações controlado e independente, não comum a outros usos.	X		

1.3 ÁREA INTERNA:			
1.3.1 Área interna do estabelecimento, livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, sem a presença de animais.	X		
1.4 PISO:			
1.4.1 Revestimento liso, impermeável e lavável.	X		
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos e outros).	X		
1.5 TETOS:			
1.5.1 Revestimento liso, impermeável e lavável.		X	
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, infiltração, goteiras, vazamentos, bolores, descascamentos e outros).	X		
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 Revestimento liso, impermeável e lavável.	X		
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos e outros).	X		

B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.7 PORTAS:			
1.7.1 Ajustadas aos batentes.	X		
1.7.2 Portas da área de preparação e armazenamento de alimentos, dotadas de fechamento automático.		X	
1.7.3 Portas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.	X		
1.7.4 Telas removíveis e limpas.	X		
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.8.1 Ajustadas aos batentes.	X		
1.8.2 Janelas e outras aberturas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.	X		
1.8.3 Telas são removíveis e estão limpas.	X		
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.9 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS:			

1.9.1 Instalações sanitárias e vestiários não se comunicam diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios.	X		
1.9.2 Organizados e em adequado estado de conservação.	X		
1.9.3 Portas externas dotadas de fechamento automático.	X		
1.9.4 Instalações sanitárias com lavatórios e supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.	X		
1.9.5 Coletores dos resíduos dotados de tampa e acionados sem contato manual.	X		
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.10 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO:			
1.10.1 Possui lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação.		X	

1.10.2 Lavatórios apresentam condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionados sem contato manual.	X		
1.11 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:			
1.11.1 Iluminação da área de preparação permite a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos.	X		
1.11.2 As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos apropriadas e protegidas contra explosão e quedas acidentais.		X	
1.11.3 As instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.	X		
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.12 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:			
1.12.1 Ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente, livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.	X		

1.12.2 Não apresenta incidência do fluxo de ar diretamente sobre os alimentos.	X		
1.12.3 Equipamentos e filtros para climatização em bom estado.			X
1.12.4 Limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros, manutenção programada e periódica destes, registradas e realizadas conforme legislação específica.			X
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.13 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:			
1.13.1 Operação de higienização realizadas por funcionários comprovadamente capacitados.	X		
1.13.2 A higienização das instalações apropriada e com frequência.	X		
1.13.3 Instalações mantidas em condições higiênico-sanitárias adequadas.	X		
1.13.4 As operações de limpeza e, se for o caso, desinfecção das instalações realizadas rotineiramente.	X		
1.13.5 Registro das operações de limpeza realizadas não rotineiramente.		X	

1.13.6 Produtos saneantes utilizados, regularizados no Ministério da Saúde.	X		
1.13.7 A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.	X		
1.13.8 Os produtos de higienização identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.	X		
1.13.9 Utensílios e equipamentos utilizados na higienização, próprios para a atividade, conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	X		
1.13.10 Utensílios utilizados na higienização de instalações, distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.	X		
1.13.11 Funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.	X		
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.14 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:			

1.14.1 Inexistência de vetores e pragas urbanas ou qualquer indício de sua presença como fezes, abrigos e outros.	X		
1.14.2 Há um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.	X		
1.14.3 Caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.			X
1.14.4 Quando aplicado o controle químico, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, são higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.			X
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.15 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:			
1.15.1 Instalações abastecidas com água corrente. (Companhia estadual ou municipal de saneamento de água)	X		
1.15.2 Utiliza solução alternativa de abastecimento de água com potabilidade atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.			X

1.15.3 Gelo é mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.	X		
1.15.4 Reservatório de água edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos entre outros defeitos e em adequado estado de conservação e higiene e devidamente tampados.	X		
1.16 MANEJO DOS RESÍDUOS:			
1.16.1 Possui recipientes para coleta de resíduos de fácil higienização e transporte devidamente identificados e íntegros, em número e capacidade suficiente para conter os resíduos.	X		
1.16.2 Resíduos frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, sem focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas	X		
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.17 REDE DE ESGOTO E/OU FOSSA SÉPTICA:			
1.17.1 Dispõe de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.	X		

1.17.2 Os ralos sifonados e grelhas com dispositivo que permitam seu fechamento.	X		
1.17.3 As caixas de gordura e de esgoto com dimensões compatíveis ao volume de resíduos.	X		
1.17.4 As caixas de gordura e esgoto localizadas fora da área de preparação, armazenamento de alimentos em bom estado de conservação e funcionamento.	X		
1.17.5 As caixas de gordura periodicamente limpas. Descarte dos resíduos atendendo ao disposto em legislação específica.	X		
1.18 LEIAUTE:			
1.18.1 Edificação e instalações projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos facilitando as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.	X		
1.18.2 Dimensionamento da edificação e das instalações compatível com todas as operações.	X		
1.18.3 Separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.	X		
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)

2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.			
2.1 EQUIPAMENTOS:			
2.1.1 Os equipamentos que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica.	X		
2.1.2 Em adequado estado de conservação, resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.	X		
2.1.3 Realiza manutenção programada e periódica dos equipamentos e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição. Mantém registro da realização dessas operações.			X
2.1.4 Possuem superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização, nem serem fontes de contaminação dos alimentos.	X		
2.2 MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
2.2.1 Os móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica.	X		

2.2.2 Adequado estado de conservação e resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.	X		
2.2.3 Possuem superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização e serem fontes de contaminação dos alimentos.	X		
2.2.4 Realiza manutenção programada e periódica dos utensílios. Mantém registro dessa operação.	X		
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
2.3 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
2.3.1 Operação de higienização realizadas por funcionários comprovadamente capacitados.	X		
2.3.2 Frequência de higienização apropriada.	X		
2.3.3 Os produtos saneantes utilizados, regularizados no Ministério da Saúde.	X		
2.3.4 A diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.		X	
2.3.5 Os produtos de higienização identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.	X		

2.3.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização próprios para a atividade, conservados, limpos, disponíveis, em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	X		
2.3.7 Utiliza utensílios de uso exclusivo para higienização.	X		
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
3 MANIPULADORES			
3.1 VESTUÁRIO:			
3.1.1 Utilização de uniforme compatível com a atividade, conservados e limpos. Trocados no mínimo diariamente.	X		
3.1.2 Usados exclusivamente nas dependências internas. As roupas e objetos pessoais guardados, em local específico, e reservado para este fim.	X		
3.1.3 Asseio pessoal: mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte ou base, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.). Maquiagem; cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba.	X		
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:			

3.2.1 Ocorre a lavagem cuidadosa das mãos ao chegar ao trabalho, antes e após a manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, tocar materiais contaminados, depois do uso de sanitários e sempre que se fizer necessário.	X		
3.2.2 Os manipuladores não fumam, falam desnecessariamente, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.	X		
3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.		X	
3.3 CONTROLE DE SAÚDE:			
3.3.1 Há de registro do controle da saúde dos manipuladores, realizado de acordo com a legislação específica.		X	
3.3.2 Os manipuladores que apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos afastados da atividade de preparação de alimentos.	X		
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
3.4 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:			

3.4.1 Há de supervisão e capacitação periódica em higiene pessoal, manipulação higiênica de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.	X		
3.4.2 Possuem registros dessas capacitações.	X		
3.5 VISITANTES:			
3.5.1 Visitantes cumprem os mesmos requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.	X		
4 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS			
4.1 SELEÇÃO E TRANSPORTE:			
4.1.1 Especificação dos critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.	X		
4.1.2 O transporte desses insumos realizado em condições adequadas de higiene e conservação.	X		
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
4.2 RECEPÇÃO:			
4.2.1 Realizada em área protegida e limpa.	X		
4.2.2 Inspeccionados e aprovados na recepção.	X		

4.2.3 As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegros.	X		
5.2.4 Adoção de medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.	X		
4.2.5 Temperatura das matérias-primas e dos ingredientes dos produtos que necessitem de condições especiais de conservação verificada nas etapas de recepção e armazenamento.	X		
4.2.6 Os Lotes reprovados ou com prazo de validade vencida imediatamente devolvidos ao fornecedor ou devidamente identificados e armazenados separadamente, sendo determinada a destinação final.	X		
4.3 ARMAZENAMENTO:	X		
4.3.1 Armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.	X		
4.3.2 Adequadamente acondicionados e identificados e sua utilização respeita o prazo de validade.	X		
4.3.3 Armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.	X		
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)

5 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO			
5.1 QUANTITATIVO DE FUNCIONÁRIOS:			
5.1.1 Quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.	X		
5.2 RECIPIENTES PARA COLETA DE RESÍDUOS:			
5.2.1 Dotados de tampas e acionados sem contato manual.	X		
5.3 CUIDADOS NA PREPARAÇÃO DO ALIMENTO:			
5.3.1 Utilizadas matérias-primas, ingredientes e embalagens em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.	X		
5.3.2 Durante a preparação dos alimentos adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.	X		
5.3.3 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.	X		
5.3.4 Funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.	X		

5.3.5 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.	X		
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
5.4 FRACIONAMENTO DO ALIMENTO:			
5.4.1 Após a abertura ou retirada da embalagem original as matérias-primas e os ingredientes que não forem 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.	X		
5.4.2 Antes de iniciar a preparação dos alimentos, é realizada adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, quando aplicável, minimizando o risco de contaminação.		X	
5.5 TRATAMENTO TÉRMICO:			
5.5.1 Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.			X

5.5.2 Eficácia do tratamento térmico, avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.			X
5.6 ÓLEOS E GORDURAS:			
5.6.1 Existem medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados na fritura não constituem uma fonte de contaminação química do alimento preparado.	X		
5.6.2 Aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius).	X		
5.6.3 Substituídos imediatamente sempre que há alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor e formação intensa de espuma e fumaça.	X		
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
5.7 DESCONGELAMENTO DOS ALIMENTOS:			
5.7.1 Realizado o descongelamento dos alimentos congelados, antes do tratamento térmico, (excetuando os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado).	X		

5.7.2 O descongelamento realizado de forma a evitar à multiplicação microbiana. O descongelamento efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.	X		
5.7.3 Os alimentos submetidos ao descongelamento, mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, e não são recongelados.	X		
5.8 ARMAZENAMENTO A QUENTE:			
5.8.1 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.	X		
B – AVALIAÇÃO:	SIM	NÃO	NA(*)
5.9 RESFRIAMENTO DO ALIMENTO:			
5.9.1 No processo de resfriamento a temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas.	X		
5.9.2 Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos preparados são previamente submetidos ao processo de resfriamento.	X		

5.10 CONSERVAÇÃO A FRIO:			
5.10.1 Os alimentos são conservados sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).	X		
5.10.2 Obedece a prazo máximo de 5 (cinco) dias, para consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior.	X		
5.10.3 Caso utilizem temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo é reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.	X		
5.10.4 Alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento, possuem invólucro contendo no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.	X		
5.10.5 Temperatura de armazenamento regularmente monitorada e registrada.		X	
5.11 HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:			
5.11.1 Alimentos consumidos crus submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial, quando aplicável.	X		

5.11.2 Produtos utilizados na higienização dos alimentos, regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.	X		
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
5.12 CONTROLE E GARANTIA DA QUALIDADE:			
5.12.1 Estabelecimento implementou e mantém documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.		X	
5.13 RESPONSABILIDADE:			
5.13.1 Existe um responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, devendo ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.	X		
5.13.2 O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos possui comprovadamente curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:	X		
a) Contaminantes alimentares;			
b) Doenças transmitidas por alimentos;			

c) Manipulação higiênica dos alimentos;			
d) Boas Práticas.			
B – AVALIAÇÃO:	SIM	NÃO	NA(*)
6 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO			
6.1 CUIDADOS NECESSÁRIOS:			
6.1.1 Alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar no mínimo: designação do produto, data de preparo e prazo de validade.	X		
6.1.2 Armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.	X		
6.1.3 A temperatura do alimento preparado é monitorada durante essas etapas.	X		
6.2 RECIPIENTES PARA COLETA DE RESÍDUOS:			
6.2.1 Dotados de tampas e acionadas sem contato manual.	X		
6.3 TRANSPORTE:			

6.3.1 Meios de transporte do alimento preparado higienizados, sendo adotadas medidas, a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.	X		
6.3.2 Veículos dotados de cobertura para proteção da carga, não transportando outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.	X		
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
7 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO			
7.1 ÁREA DE EXPOSIÇÃO:			
7.1.1 Áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.	X		
7.1.2 Equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.	X		
7.1.3 Manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.	X		
7.2 EQUIPAMENTOS DE EXPOSIÇÃO/DISTRIBUIÇÃO:			

7.2.1 Equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devidamente dimensionados, e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.			X
7.2.2 Temperatura desses equipamentos regularmente monitorada.			X
7.2.3 Equipamento de exposição do alimento preparado, na área para consumo, dispõe de barreiras de proteção que previnam a contaminação, em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.			X
7.3 UTENSÍLIOS:			
7.3.1 Utensílios utilizados na área de consumo do alimento, tais como pratos, copos, talheres, descartáveis, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados e armazenados em local protegido.	X		
7.4 ORNAMENTOS E PLANTAS:			
7.4.1 Se localizados na área de consumo, ou refeitório não constituem fonte de contaminação para os alimentos preparados.	X		
B-AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
7.5 RECEBIMENTO DE DINHEIRO:			

7.5.1 Área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, é reservada.	X		
7.5.2 Os funcionários responsáveis por essa atividade não manipulam alimentos preparados, embalados ou não.	X		
8 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	SIM	NÃO	
8.1 MANUAL DE BPF E POP:			
8.1.1 Serviço de alimentação dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados.			
8.1.2 Esses documentos estão acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à Autoridade Sanitária, quando requerido.			
8.1.3 Os POP contém as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Estão aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.			
8.2 REGISTROS:			
8.2.1 Registros mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.			

D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

() GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens () GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens () GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens.

*NA = Não se aplica.