



**MARIA RENATA GUIMARÃES RESENDE  
NATALIA CRISTINA CRUZ**

**AVALIAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA DE BOAS  
PRÁTICAS EM UMA INSTITUIÇÃO DE RECUPERAÇÃO**

**LAVRAS-MG  
2023**

**MARIA RENATA GUIMARÃES RESENDE  
NATALIA CRISTINA CRUZ**

**AVALIAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS EM UMA  
INSTITUIÇÃO DE RECUPERAÇÃO**

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

Profa. Carolina Valeriano de Carvalho  
Orientadora

Profa. Ívina Catarina de Oliveira Guimarães  
Coorientadora

**LAVRAS-MG  
2023**

## RESUMO

A segurança alimentar é fundamental para garantir a proteção da saúde pública, promovendo o acesso a alimentos seguros, nutritivos e livres de contaminações. Pelo presente trabalho buscou-se utilizar a aplicação das legislações vigentes de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (Pops) para aprimorar a segurança alimentar dentro do Instituto de Acolhimento e Recuperação Eterna Misericórdia, localizada na zona rural no município de Lavras. Para isso, foi aplicado um *checklist* para a verificação das conformidades (C) e não conformidades (NC). O projeto será dividido por etapas, sendo a aplicação da lista de checagem, de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC) nº 216/nº275 e a formulação dos Pops, tendo em vista as legislações e as condições financeiras da instituição. Tais ações estão relacionadas diretamente à garantia da qualidade, segurança e eficiência em diversos setores, como o da alimentação. A partir disso, é esperado que a segurança alimentar seja preservada, garantindo a saúde dos institucionalizados.

**Palavras-chave: Manual de Boas Práticas. Checklist. Segurança Alimentar. RDC. Manipuladores.**

## **ABSTRACT**

Food safety is key to ensuring the protection of public health by promoting access to safe, nutritious and contamination-free food. The aim of this study was to use the application of the current legislation of the Manual of Good Practices and Standard Operating Procedures (SOPs) to improve food security within the Eternal Mercy Reception and Recovery Institute, located in the rural area of the municipality of Lavras. To this end, a checklist was applied to verify conformities (C) and non-conformities (NC). The project will be divided into stages, with the application of the checklist, in accordance with the Technical Regulation of Good Practices for Food Services (RDC) No. 216/No. 275 and the formulation of the SOPs, in view of the legislation and financial conditions of the institution. These actions are directly related to ensuring quality, safety, and efficiency in various sectors, such as food. It is expected that these measures will contribute to preserving food safety, thereby ensuring the health of the institutionalized individuals.

**Keywords: Good Practices Manual. Checklist. Food Safety. RDC. Handlers.**

## 1 INTRODUÇÃO

A segurança alimentar e nutricional é um pilar fundamental da qualidade de vida de qualquer indivíduo. Nesse contexto, de acordo com a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN, a Segurança Alimentar e Nutricional - SAN, refere-se à garantia do direito de todos a um acesso regular a alimentos de qualidade, em quantidades adequadas, sem prejudicar o acesso a outras necessidades essenciais. Esse direito é fundamentado em práticas alimentares que promovam a saúde, respeitem a diversidade cultural e sejam sustentáveis nos aspectos ambientais, culturais, econômicos e sociais. A partir disso, um dos fatores que violam esse direito, é a manipulação inadequada de alimentos, que pode resultar em contaminação e comprometer a segurança alimentar.

Dessa forma, no contexto de uma instituição de recuperação para dependentes químicos, isso se torna ainda mais relevante, uma vez que a alimentação desempenha um papel fundamental na recuperação e no caminho em direção ao bem-estar completo para os indivíduos. O Instituto de Recuperação e Acolhimento Eterna Misericórdia oferece proteção e moradia subsidiada a homens maiores de 21 anos em estado de vulnerabilidade, abandono, com vínculos familiares rompidos e com a saúde física e mental prejudicadas. Todo processo dentro da casa é desenvolvido com o intuito de fornecer a independência aos moradores e promover o restabelecimento de vínculos familiares, sociais e afetivos. Dessa forma, o Instituto busca contribuir para a redução de adultos e idosos em situação de abandono, vulnerabilidade e risco pessoal e social, além da construção da autonomia.

Para garantir a segurança, confiabilidade e o controle em todo o processo, desde o recebimento, armazenamento, manipulação até o consumo, diversas ferramentas podem ser utilizadas, como: as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). O propósito central dessas ferramentas é prevenir qualquer forma de contaminação que possa representar riscos à saúde dos consumidores antes que os alimentos cheguem às suas mãos (SILVA, et al., 2013). Além disso, são gerados benefícios como melhora do ambiente de trabalho, maior desempenho e produtividade por parte dos manipuladores, e produtos com maior qualidade e segurança (MELLO et al., 2013).

Ao direcionar o olhar para a instituição de recuperação em questão e compreender a dinâmica e suas peculiaridades, desafios enfrentados e oportunidades disponíveis, o presente trabalho busca não somente diagnosticar a situação atual em relação às boas práticas mas também propor um plano de implementação efetivo, alinhado com as demandas e a realidade local, contribuindo assim para a promoção de um ambiente seguro e saudável, no qual a alimentação

seja uma aliada no processo de recuperação dos residentes, proporcionando-lhes o suporte necessário para uma jornada bem-sucedida rumo ao bem-estar.

## **2 OBJETIVO GERAL**

Avaliar e aprimorar o sistema de controle de qualidade alimentar no Instituto de Acolhimento e Recuperação Eterna Misericórdia, em Lavras - MG, a fim de contribuir para a segurança alimentar e nutricional do público vulnerável, subsidiar outros estudos e ajudar na atuação de outros nutricionistas.

### **2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- 1- Desenvolver um plano de ação baseada na avaliação;
- 2- Estabelecer treinamento aos manipuladores de alimentos.

## **3 METODOLOGIA**

O presente trabalho foi realizado no Instituto de Acolhimento e Recuperação Eterna Misericórdia, um serviço filantrópico, fundado em 2006 pelo psicólogo Bruno. Atualmente, o Instituto conta com 42 internos, sendo todos homens, com a idade média de 50 anos. Grande parte desses indivíduos são pessoas debilitadas, como cadeirantes. Além dos internos, a Eterna Misericórdia dispõe de 10 funcionários, sendo 2 monitores terapêuticos, 2 motoristas, 2 técnicos de enfermagem, 2 vigias noturnos, 1 serviço geral e por fim, 1 secretária.

Inicialmente foi feita uma observação direta e qualitativa do local, em todos os procedimentos que envolvem a manipulação de alimentos e a segurança alimentar. A partir disso, o processo foi dividido em 3 etapas, sendo: Aplicação de um *checklist* de verificação, elaboração do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados.

Em primeira análise, a avaliação das Boas Práticas foi feita por meio de uma lista de verificação, mediante a observação e o levantamento das conformidades (C) e não conformidades (NC). A utilização desse instrumento de verificação de qualidade está em adequação com as diretrizes estabelecidas na Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, seguindo as diretrizes e procedimentos estabelecidos na RDC nº 275, de outubro de 2002 da ANVISA (BRASIL, 2002). A lista de checagem foi aplicada por meio de 3 visitas periódicas realizadas na instituição por um período de 30 dias.

Posteriormente, com os resultados do *checklist*, um perfil foi traçado, em que os itens de não conformidade com o Programa de Boas Práticas de Manipulação e Processamento de Alimentos foram levantados e apurados, de forma a estabelecer padrões obrigatórios de segurança alimentar,

por meio da elaboração do Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados. Sendo assim, estes foram formulados com base nos dados da literatura e levando em consideração as condições da instituição.

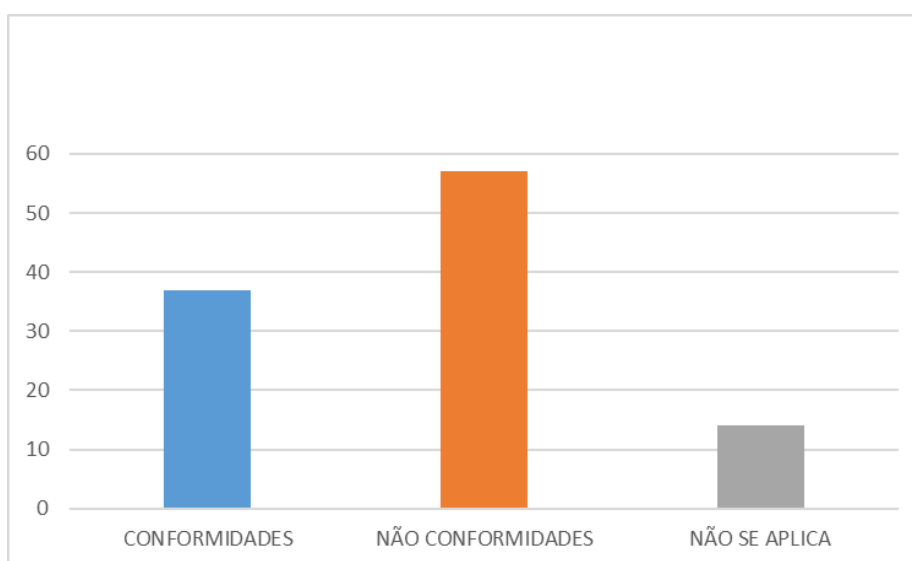
Na última etapa, será realizada uma capacitação contínua com os manipuladores, que são internos da instituição de reabilitação, em parceria com o projeto de extensão de estudantes de nutrição da Universidade Federal de Lavras (UFLA), objetivando subsidiar a consolidação das ações implementadas. O treinamento será feito em forma de palestras com linguagem simples e intuitiva buscando maior conscientização e esclarecimento a respeito de todos os processos que envolvem a manipulação de alimentos.

#### 4- RESULTADOS E DISCUSSÃO

A cozinha da Instituição foi construída para facilitar a alimentação dentro da casa. É organizada por 3 residentes, sendo 1 cozinheiro, 1 auxiliar de cozinha e 1 auxiliar de limpeza e quando necessário, os funcionários auxiliam nos processos. Os manipuladores são escolhidos ao manifestar interesse pela cozinha. Desse modo, são distribuídas 4 refeições, sendo café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar.

Inicialmente foi aplicado uma lista de verificação de conformidades e não conformidades, de acordo com as legislações vigentes.

Figura 1- Comparativo entre as conformidades, não conformidades e não se aplica à lista de verificação.



De acordo com a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação, a instituição apresenta um elevado número de não conformidades, conforme demonstrado na Figura 1.

#### **4.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:**

Para elevar e garantir a qualidade e segurança dos alimentos, a implantação de Boas Práticas de Fabricação torna-se uma exigência legal (VERONEZI et al., 2016). Além disso, garante a dos manipuladores e diminui custos.

O Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF), está descrito na resolução nº216, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

#### **INSTALAÇÕES**

A unidade de alimentação da instituição é localizada no térreo da edificação, em setor destinado especificamente para pré-preparo, preparo, armazenamento e estoque de alimentos e junto da distribuição de refeições para os internos. O espaço atende as necessidades de produção da unidade.

Na área interna, no ambiente de cocção encontram-se materiais em desuso e em acúmulo, como panelas, talheres e copos. Já nas imediações do local, há a circulação de animais domésticos e possíveis focos de insalubridade.

O acesso da instalação é controlado e apenas os responsáveis pela alimentação podem ter acesso à cozinha e ao local de armazenamento dos alimentos.

As edificações foram projetadas e construídas visando a separação das áreas de produção por meios físicos para um melhor fluxo e menor risco de contaminação cruzada, entretanto, observa-se que existe um fluxo desordenado que atrapalha a organização, manutenção e a higiene do ambiente.

#### **PISO**

O piso interno da instalação possui revestimento liso, impermeável e lavável. Além disso, os pisos estão em bom estado de conservação, não possuem trincas, rachaduras e outros detalhes que possibilitem a contaminação dos alimentos. Encontram-se limpos e sem marcas, são higienizados usando sabão detergente e água, todos os dias após a distribuição de refeições. Além disso, é antiderrapante e em um único nível, o que diminui os riscos para acidentes de trabalho. Possui ralos que permitem o escoamento da água quando necessário.

#### **PAREDE**

As paredes da área de manipulação, cocção e estoque dos alimentos não perecíveis são revestidas de azulejo de cor clara, liso, impermeável, lavável e em bom estado de conservação. Entretanto, na instituição existem paredes que ainda não foram revestidas devido a interrupção de



reformas do local, como a área de armazenamento de utensílios e produtos de limpeza, apresentando trincas que dificultam a limpeza adequada.

#### TETO

O teto apresenta acabamento liso em cor clara, demonstrando-se impermeável e de fácil higienização. Encontra-se em excelente estado de conservação, livre de quaisquer goteiras, trincas, vazamentos, umidade ou sinais de bolor.

#### PORTAS

As portas são de alumínio e de correr. Apresentam bom estado de conservação e são ajustadas ao batente.

#### JANELAS

Na unidade, as janelas são de vidros lisos e transparentes, de fácil higienização e ajustadas ao batente. Estão em bom estado de conservação, sem trincas ou defeitos no fechamento e os vidros estão íntegros. Além disso, para evitar a entrada de insetos, roedores e animais domésticos, as janelas possuem telas milimetradas de proteção.

#### ILUMINAÇÃO

A área de manipulação é bem iluminada. As instalações elétricas são embutidas e no local não existem fios expostos. Entretanto, as lâmpadas não apresentam proteção contra explosões e quedas acidentais.

As lâmpadas são bem distribuídas pelo ambiente sem ofuscamentos, sombras e reflexões excessivas, além da iluminação artificial, a área apresenta iluminação natural, devido a incidência de luz solar.

#### VENTILAÇÃO

A ventilação da unidade é garantida pelas janelas e portas da cozinha, que não apresenta ventilação artificial como ventiladores, exaustores ou ar condicionados. Nesse sentido, a unidade possui um ambiente de manipulação de alimentos arejado, sem incidência de fluxo de ar diretamente sobre os alimentos.

## ESGOTO

A instituição conta com saneamento básico adequado. É disposta de caixa de gordura, que encontra-se fora da área de preparação e armazenamento e também possui tamanho compatível ao volume de resíduos. Além disso, encontra-se em bom estado de conservação e funcionamento.

## ÁGUA

A água potável é originada de um poço artesiano localizado dentro da instituição. Uma vez ao ano, estudantes do curso de Engenharia Ambiental da Universidade Federal de Lavras, realizam a coleta para o teste de potabilidade. Os resultados sempre foram satisfatórios.

## INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

As instalações sanitárias na unidade possuem uma ligação direta com a área de preparação de alimentos, mais precisamente na seção de armazenamento. Considerando a natureza da instituição, voltada para a reabilitação de homens em situação de dependência química ou em situação de rua, são estes indivíduos os únicos responsáveis pela manipulação dos alimentos na instituição. Nesse contexto, existe apenas um banheiro destinado ao sexo masculino dentro das instalações da unidade.

É importante ressaltar que o referido banheiro está mantido em condições organizadas, com um bom padrão de higiene e organização geral. Entretanto, há algumas questões a serem consideradas. O único lavatório disponível não está dotado de acessórios para a higienização das mãos, como sabonete líquido, toalhas de papel e produto antisséptico.

As instalações sanitárias para visitantes e outros encontram -se totalmente independentes da área de produção.

## LAVATÓRIOS EXCLUSIVOS PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Para entrar ou retornar para área de manipulação de alimentos, observa-se a existência de um único lavatório com água corrente, torneira sem acionamento, localizada em ponto estratégico em relação ao fluxo da unidade, sendo suficiente para atender a demanda dos manipuladores. Não é encontrado junto ao lavatório sabão ou produto para higienização das mãos e toalhas de papel não reciclável. Além disso, a lixeira não é dotada de saco plástico e tampa com acionamento de pedal.

## EQUIPAMENTOS

A instituição Eterna Misericórdia conta com todos os utensílios, equipamentos, móveis e recursos presentes no espaço doados pela população e instituições religiosas. Os equipamentos presentes atendem à demanda da unidade, entretanto, não estão dispostos ou organizados da maneira adequada, atrapalhando o fluxo de produção e potencializando o risco de contaminação microbiológica dos alimentos.

Observa-se nessa unidade de alimentação:

- 06 (seis) freezers horizontais, sendo, 05 localizados na cozinha e 01 na área de estoque de alimentos não perecíveis.
- 02 (duas) geladeiras localizadas na área de estoque de alimentos não perecíveis.
- 01 (um) fogão a lenha, localizado na área de cocção.
- 01 (um) fogão industrial, localizado na área de cocção/manipulação dos alimentos.
- 02 (dois) fornos industriais, localizados na área de cocção.
- Diversos caldeirões, localizados na área de armazenamento de utensílios.
- 01 (um) liquidificador, localizado na área de armazenamento de utensílios.
- 02 (dois) moedores, localizados na área de cocção.
- 01 (um) balcão para as refeições: As refeições são colocadas em uma mesa/balcão, porcionadas e servidas pelos responsáveis pela cozinha da instituição. Os institucionalizados debilitados são auxiliados por outros moradores ou funcionários.

As superfícies de equipamentos, móveis e utensílios e bancadas que entram em contato diretamente com os alimentos em sua maioria são de materiais resistentes à corrosão. No entanto, um dos freezers possui superfície com corrosão e processo de ferrugem.

Os equipamentos não possuem registros de manutenção programada e periódica.

## CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:

A edificação, os móveis e os utensílios são livres da presença ou indício de pragas urbanas. As janelas com telas milimetradas contribuem para esse controle. Não existe controle químico feito por uma empresa especializada. Além disso, na área externa, onde os internos fazem as refeições do dia, há a presença de uma quantidade elevada de moscas.

## ABASTECIMENTO DE ÁGUA:

O abastecimento de água é feito por um poço artesiano. A caixa d'água é higienizada uma vez ao ano pelos institucionalizados com água e sabão.

## MANEJO DE RESÍDUOS:

Os resíduos são coletados diariamente para evitar o acúmulo. Posteriormente, o lixo é levado para a cidade para a coleta de lixo coletivo. Não há reciclagem. Além disso, não há presença de recipientes adequados, como lixeiras dotadas de pedal para evitar o contato manual. Outros, como restos de alimentos são colocados para os animais, como as galinhas e os porcos da instituição.

## MANIPULADORES:

As refeições são preparadas por dois moradores da instituição. A manipulação dos alimentos não é feita de maneira adequada, visto que não apresentam um treinamento para exercer tal função. Além disso, não é feito o uso das vestimentas adequadas, como uniforme completo, toucas e sapatos fechados.

A lavagem das mãos é feita na água corrente com água e sabão dentro da área de manipulação. A cozinha, instalações sanitárias e lavatórios, não apresentam cartazes como a orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos.

Os manipuladores apresentam boa saúde, sem lesões e ou sintomas de enfermidade que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Quando enfermos, são afastados e substituídos. Entretanto, estes não se atentam a limpeza adequada das unhas e a manutenção da barba e cabelos aparados.

## MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS:

Por ser uma instituição filantrópica, sem fins lucrativos, todos os alimentos recebidos, perecíveis e não perecíveis são recebidos por meio de doações, de eventos realizados com arrecadação de alimentos, igrejas, entre outros.

O recebimento de mercadorias, como frutas e hortaliças, não é feito de maneira adequada. A área não é protegida e limpa, visto que se encontra próxima ao local em que resíduos são queimados e também ao chiqueiro. Além disso, após verificar a integridade dos alimentos, estes são levados até a área de cima e são deixados dentro de caixotes ao ar livre, o que facilita a contaminação.

Os alimentos não perecíveis, como arroz, feijão, café, óleo, entre outros, são armazenados em local limpo e organizado, sob pallets, obedecendo para sua utilização, o prazo de validade.

## PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

A preparação do alimento é feita pelos residentes. Os mesmos não possuem o hábito de higienização: lavagem e antissepsia adequada antes de entrar na unidade para manusear os alimentos preparados.

Quando não utilizados em sua totalidade, os alimentos, as matérias-primas e os ingredientes são armazenados de forma inadequada, com superfície exposta, sem proteção contra contaminação microbiológica e além disso, não são identificados com sua designação, prazo de validade e data de fracionamento após a retirada de sua embalagem original. Na unidade foi observado o acondicionamento, por exemplo, de embutidos no freezer sem embalagem, junto com produtos como iogurtes e congelados.

O óleo quando apresenta sabor e odor alterado é substituído. Quando não é mais utilizado, é enviado como matéria prima para a fabricação de sabões em barra.

## EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

Como parte da rotina e estrutura da casa, os residentes possuem o hábito de comer coletivamente em uma única mesa. Tal ato é importante para o processo de reabilitação, promovendo comunicação, interação social, aprendizado de hábitos alimentares adequados, fatores importantes para reintegração bem sucedida na sociedade após a reabilitação.

A área de exposição de alimentos é sempre higienizada antes de servir as refeições, alguns objetos em desuso, como os copos, são encontrados próximo ao ambiente e o mesmo não apresenta proteção contra animais domésticos ou outros vetores.

Os utensílios como pratos e talheres utilizados são devidamente higienizados após as refeições, são deixados de molho em bacias grandes com água e sabão e posteriormente lavados em água corrente.

## DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

A instituição não possui Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados.

### 4.2 PLANO DE AÇÃO

O plano de ação corretivo desempenha um papel importante na identificação, documentação e correção de falhas dentro da unidade. Ele garante que as práticas de manipulação e distribuição de alimentos estejam em conformidade com os padrões de higiene e segurança estabelecidos pela legislação. Além disso, serve como uma ferramenta para introduzir melhorias

e estabelecer medidas preventivas, visando evitar futuras não conformidades. O Plano de Ação (Tabela 1) foi anexado ao Manual de Boas Práticas e reúne informações sobre os requisitos a serem implantados e as razões para tal implantação, as datas limites para a ação, que foram estabelecidas em conjunto com o presidente da instituição em questão, os responsáveis por essas ações e o investimento necessário.

Conforme destacado por Belphman (2019), criar um plano de ação que não seja totalmente implementado torna-se ineficaz, perdendo sua utilidade como ferramenta para aprimorar as boas práticas e evitar a contaminação dos alimentos. A efetivação integral do plano é essencial para garantir que ele cumpra seu propósito na melhoria das práticas e na prevenção de riscos relacionados à segurança alimentar.

Tabela 1: Plano de ação anexado ao Manual de Boas Práticas.

O QUE	COMO	QUANTO	QUEM	QUANDO
Materiais e objetos em desuso e em acúmulo na área de manipulação	Organizar os objetos na área de armazenamento de utensílios	-	Voluntárias do projeto de extensão	1 semana
Paredes da área de manipulação sem revestimento	Revestimento com piso impermeável e lavável	15 mil	Pedreiro da instituição	6 meses
Lâmpadas sem proteção contra explosões e quedas	Luminárias para cozinha industrial	R\$480,00	Presidente da instituição	2 meses
Instalações sanitárias sem itens para higienização das mãos	Kit dispenser com saboneteira (sabão líquido, papel e produto antisséptico)	R\$120 reais (2 kits)	Presidente da instituição	2 meses
Má organização dos equipamentos e utensílios	Organizar os utensílios de acordo com a sua funcionalidade e local de armazenamento	-	Voluntárias do projeto de extensão	1 semana
Grande número de moscas na área externa	Evitar deixar alimentos expostos na	R\$20,00	Presidente da instituição	1 semana

	superfície. Além disso, utilizar produtos para o combate			
Higienização incorreta da caixa d'água	Higienizar a caixa d'água de 6 em 6 meses	R\$180,00	Empresa terceirizada	2 meses
Ausência de lixeiras adequadas para manejo dos resíduos	Compra de lixeiras com pedal	R\$30,00- R\$80,00	Presidente da instituição	1 mês
Não uso de vestimentas adequadas para manipulação dos alimentos	Compra de vestimentas adequadas, como avental, botas de borracha e toucas	Avental: R\$12,00- R\$60,00 Botas de borracha: R\$30,00-R\$60,00 Toucas: R\$11,00 (com 100 unidades)	Presidente da instituição	1 mês
Lavagem incorreta das mãos	Treinamento dos manipuladores	-	Alunas do projeto de extensão	2 semanas
Recebimento de mercadorias inadequado (fluxo desordenado)	Fluxograma para melhor controle	-	Alunas do projeto de extensão junto com o presidente da instituição	2 semanas
Armazenamento de produtos refrigerados/congelados inadequado	Vasilhas adequadas para o armazenamento dos congelados. Além disso, etiquetas com a data de validade de cada produto, associado a uma planilha de controle.	Etiqueta de validade (com 100 unidades): R\$25,00  Vasilhas: R\$70,00	Alunas do projeto de extensão junto com o presidente da instituição	6 meses

#### 4.3 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP'S):

Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP 's) desempenham um papel crucial na asseguaração das condições higiênico-sanitárias imprescindíveis durante o processamento e industrialização de alimentos. Os POPs são apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento (BRASIL, 2002).

Esses procedimentos não apenas complementam, mas também consolidam e reforçam as diretrizes estabelecidas pelas Boas Práticas de Fabricação, promovendo um ambiente de produção alimentar que atende aos mais altos padrões de qualidade e segurança. Ao detalhar e padronizar as operações específicas, os POPs atuam como um guia prático para garantir a consistência e a conformidade com os requisitos sanitários, constituindo-se como uma ferramenta essencial na gestão eficaz da segurança alimentar.

Conforme estipulado pela Resolução – RDC nº 275, a aplicação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) requer uma supervisão contínua para assegurar que cumpram sua finalidade prevista. É imperativo realizar monitoramentos periódicos, possibilitando a detecção de eventuais desvios nos procedimentos. Em situações em que tais desvios são identificados, medidas corretivas devem ser prontamente adotadas. Esse acompanhamento constante não apenas garante a conformidade com as normas estabelecidas, mas também reforça a eficácia dos POPs, contribuindo para a manutenção de condições sanitárias ideais no processamento ou industrialização de alimentos.

Desse modo, os Procedimentos Operacionais Padronizados serão apresentados de uma maneira simples e educativa por meio da fixação de cartazes nas áreas desejadas, em que as etapas serão descritas detalhadamente.

Os POPs foram estabelecidos para os seguintes itens:

#### **Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.**

- Todas as ações realizadas devem ser feitas com o uso de EPI 's, como avental, botas, luvas de borracha e touca.
- As operações de manutenção das condições de higiene, devem ser realizadas pelos moradores responsáveis pela cozinha e alimentação, sendo estes, capacitados.
- Nas áreas destinadas à preparação e armazenamento de alimentos não é permitido o uso de substâncias odorizantes e/ou desodorantes, em qualquer forma.
- Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde.
- O modo de uso/aplicação dos produtos deve obedecer às especificações do fabricante.

#### **Piso:**

A higienização deve ser realizada diariamente, quantas vezes forem necessárias.

Materiais de auxílio: balde, detergente, vassoura, rodo.

Modo de higienização:

- Recolher os resíduos com o auxílio de pás ou similares;



- Jogar água no piso umidificando o local;
- Usar uma solução de detergente no piso para que sujidades sejam eliminadas, de acordo com a especificação do produto;
- Esfregar os pisos e rodapés;
- Jogar água no piso para remover os resíduos;
- Realizar a mesma operação por partes, em cada setor.

**Parede:**

A frequência da higienização das paredes deve ser realizada quinzenalmente.

Materiais de auxílio: escovão de fibras de plástico, balde, detergente.

Modo de higienização:

- Desligar e tampar todas as tomadas da área a ser limpa;
- Lavar a superfície com água e solução de detergente, de acordo com a especificação do produto, com o auxílio do escovão.;
- Iniciar a limpeza pelos locais mais altos;
- Enxaguar com água e deixar secar naturalmente.

**Observação:** As paredes na altura das bancadas de áreas devem ser realizadas diariamente.

**Teto:**

A periodicidade da limpeza deve ser feita de acordo com a necessidade do local.

Materiais de auxílio: água e sabão/detergente neutro.

Modo de higienização:

- A lavagem e o enxágue devem ser feitos manualmente.

**Portas e janelas:**

A frequência da higienização de portas e janelas deve ser realizada quinzenalmente.

Materiais de auxílio: esponja, balde, água e detergente.

Modo de higienização:

- Com a água e a solução de detergente, lavar o local, iniciando pelos locais mais altos, inclusive as maçanetas.
- Esfregar toda a superfície com uma esponja umedecida;
- Enxaguar com água corrente;
- Deixar secar naturalmente;

**Telas:**

Deve ser realizada quando necessário.

Materiais de auxílio: escovão, balde, detergente.

Modo de higienização:

- Colocar em um balde a solução de detergente;
- Retirar as telas das janelas e colocá-las no chão;
- Colocar a solução desincrustante e aplicar o produto puro em toda a superfície, deixando agir por 10 minutos;
- Esfregar com o escovão;
- Enxaguar com água e deixar secar naturalmente.

**Iluminação (lâmpadas):**

Deve ser realizada trimestralmente:

Materiais de auxílio: água, detergente e pano.

Modo de higienização:

- Desligar a corrente elétrica e retirar as lâmpadas;
- Passar pano úmido com detergente neutro de acordo com as especificações do produto.

**Bancadas e mesas de apoio:**

A periodicidade deve ser realizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.

Materiais de auxílio: balde, detergente, hipoclorito de sódio, esponja e rodo de pia.

Modo de higienização:

- Retirar os resíduos com água;
- Esfregar toda a superfície com uma esponja umedecida e com detergente neutro;
- Enxaguar com água. Espalhar a solução clorada em toda superfície;
- Puxar a água com o rodo após 15 minutos de contato;
- Deixar secar naturalmente.

**Refrigeradores e freezer:**

A frequência da higienização da área externa dos refrigeradores e freezers deve ser realizada diariamente, enquanto o interior, semanalmente.

Materiais de auxílio: água, detergente, pano limpo e solução clorada.

Modo de higienização:

Área externa (diariamente):

- Retirar os resíduos e passar pano limpo e umedecido com solução clorada.

Área interna (semanalmente):

- Desligar o equipamento da tomada e deixar descongelar;
- Transferir todos os alimentos para outro equipamento, ou no máximo 30 minutos fora da refrigeração;
- Em um balde colocar água e detergente;
- Esfregar com a esponja toda a superfície retirando toda sujeira;
- Enxaguar com água;
- Secar com um pano de limpeza descartável;
- Fechar e ligar o aparelho;
- Após 5 minutos, recolocar os alimentos.

### **Fogão e forno:**

A frequência da higienização deve ser realizada diariamente (após o uso).

Materiais de auxílio: esponja, esponja de aço, detergente, desincrustante.

Modo de higienização:

- Desligar da corrente elétrica;
- Deixar esfriar;
- Retirar as grades e remover toda a sujeira com auxílio de um pano úmido;
- Fazer uma raspagem das incrustações com uma espátula caso tiver e remover toda a sujeira com água;
- Com um borrifador, espalhar o desincrustante puro em toda superfície e deixar agir por 10 a 20 minutos (analisar o rótulo);
- Esfregar com esponja;
- Enxaguar com água e esfregar toda a superfície com a esponja umedecida com detergente puro;
- Enxaguar com água e deixar secar.

### **Prateleiras:**

A frequência da higienização deve ser realizada semanalmente ou quando necessário (antes da reposição de mercadorias).

Materiais de auxílio: pano de limpeza descartáveis e detergente.

Modo de higienização:

- Retirar os produtos alimentícios do interior e sobre;
- Em um balde coloque água e detergente neutro;
- Molhar a esponja de limpeza na solução de detergente e esfregar toda a superfície;
- Molhe o pano de limpeza descartável no balde com água;
- Retire os resíduos com o auxílio do pano;
- Seque com um pano;
- Faça em toda a superfície.

**Equipamentos e utensílios:**

Após o uso.

- Materiais de auxílio: esponja dupla face, esponja de aço, detergente, pano de limpeza descartável.

Modo de higienização:

- Lavar em água corrente removendo os resíduos;
- Esfregar os utensílios com esponja embebida em detergente, e no caso das panelas, utilizar esponja de aço;
- Enxaguar em água corrente;
- Deixar escorrer e secar;
- Enxugar com pano de prato limpo;
- Guarde em local apropriado.

**Instalações sanitárias:**

A instalação sanitária deve ser higienizada semanalmente/diariamente.

- Materiais de auxílio: água, sabão (barra/detergente), solução clorada.

Modo de higienização:

Retirar o lixo da instalação;

- Lavar as paredes, piso, vasos sanitários, pias com água e sabão;
- Enxaguar com água corrente;
- Enxaguar com a solução clorada;
- Secar com pano limpo e seco;
- Abastecer as saboneteiras e toalheiros;
- Conferir a presença de papel higiênico e lixos revestidos de sacos plásticos.

**A) Controle da potabilidade da água.**

O reservatório de água deve ser livre de rachaduras, infiltrações e vazamentos. Desse modo, deve ser revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água. Além disso, a caixa d'água deve ser higienizada a cada 6 meses e a análise de potabilidade da água deve ser realizada periodicamente.

**B) Higiene e saúde dos manipuladores.**

Os manipuladores que apresentarem enfermidades ou lesões que possam comprometer o seu trabalho, devem ser afastados por um tempo. Além disso, os responsáveis devem apresentar-se com uniformes limpos, sendo usados apenas dentro das áreas de cocção.

Em relação a higienização, a lavagem das mãos deve ser obrigatória. Desse modo, deve ser aplicada por todos os colaboradores que têm acesso a cozinha e deve ser realizada antes de qualquer ação:

- Ao chegar na planta piloto;
- Antes de manipular os alimentos;
- Depois de usar sanitários.

Higiene corporal:

Os manipuladores de alimentos da instituição Eterna Misericórdia devem:

- Tomar banho diariamente;
- Fazer a barba diariamente;
- Evitar bigode e costeletas;
- Apresentar-se com o cabelo aparado;
- Usar desodorante inodoro;
- Manter a limpeza e higiene das mãos e unhas, sendo: unhas curtas e limpas;
- Usar roupas sempre limpas e trocadas diariamente.

Não é permitido:

- Falar, cantar ou assobiar sobre os alimentos;
- Cuspir;
- Coçar-se ao tocar o corpo;
- Assoar o nariz;
- Espirrar ou tossir sobre os alimentos;
- Experimentar comida nas mãos ou dedos;
- Provar alimentos em talheres e devolver para a panela, sem higienização;
- Mascar gomas, balas, palitos ou similares;

- Manter lápis, canetas, cigarros ou outros atrás da orelha;
- Fazer uso de equipamentos ou utensílios sujos.

### **C) Manejo de resíduos**

O lixo deve ser coletado diariamente e sempre que necessário.

Materiais de auxílio: sacos de lixo, sacos de plástico, água e sabão.

Modo de higienização:

- Retirar os sacos de lixo;
- Fechar e colocar na área externa (“casinha”);
- Lavar as lixeiras com água e sabão;
- Enxaguar com água corrente e escorrer;
- Colocar os sacos de plástico em todas as lixeiras;

### **D) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.**

Os equipamentos não devem ser expostos a ambientes e condições que causem danos e desgastes. A manutenção deve ser feita de acordo com a necessidade.

### **E) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.**

Para realizar o controle de vetores e pragas urbanas, como as moscas, medidas devem ser tomadas.

- Uso de telas milimetradas na janela;
- Ralos sifonados;
- Não manter alimentos abertos e expostos;
- Manter as superfícies higienizadas;

### **F) Seleção das matérias primas, ingredientes e embalagem.**

Todas as matérias primas destinadas ao preparo das refeições são advindas por meio de doações, como empresas, igrejas, entre outros. Os funcionários da instituição são encarregados de buscar as doações, como frutas e hortaliças, quitandas, entre outros, que costumam ser arrecadadas durante o dia.

- Descarregamento:

O descarregamento de mercadorias deve ser feito na área de cima, próximo a cozinha. Ao descarregar, as frutas e hortaliças devem ser inspecionadas e selecionadas. Os alimentos

deteriorados devem ser levados para a parte de baixo. A higiene das frutas e hortaliças devem ser feitas no lavatório, secadas e armazenadas em um ambiente adequado.

Já os alimentos não perecíveis, devem ser verificados, quanto a data de validade, e após, devem ser guardados na área de armazenamento, local limpo e organizado, separando-os adequadamente e de acordo com a data de validade, de forma a garantir a proteção contra contaminantes.

### **G) Programa de recolhimento de alimentos**

Os alimentos deteriorados/vencidos devem ser descartados.

## **5- CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Ao longo desta pesquisa dedicada à avaliação e implementação do programa de boas práticas na instituição Eterna Misericórdia, casa de acolhimento e recuperação no município de Lavras-MG, tornou-se evidente a importância do Manual de Boas Práticas e da segurança alimentar (NETO, 2005). Estes não são apenas elementos formais de gestão, mas sim, pilares essenciais para o funcionamento eficaz e a preservação da saúde dos indivíduos atendidos pela instituição.

Ao investigar de perto os desafios enfrentados pela instituição, foi possível identificar lacunas nas práticas existentes e, conseqüentemente, oportunidades significativas de melhoria. A avaliação criteriosa do programa de boas práticas permitiu uma compreensão aprofundada das áreas que demandam atenção, destacando a importância de abordagens sistemáticas na gestão de processos para promover ambientes seguros e eficientes.

O Manual de Boas Práticas, e o POP (Processo de Operação Padronizado) ao ser integrado à rotina operacional da instituição, proporciona um guia detalhado para as práticas diárias, desde o recebimento dos alimentos até a distribuição das refeições para os residentes. Essa abordagem sistemática não apenas otimiza os processos internos, mas também estabelece padrões de qualidade que impactam diretamente a experiência e saúde dos usuários.

Entretanto, é importante destacar que a implementação eficaz das boas práticas é um processo contínuo que requer comprometimento constante, avaliação regular e adaptação às mudanças nas normas e nas necessidades da comunidade atendida. Recomenda-se que a instituição continue investindo em programas de capacitação e monitoramento para garantir a sustentabilidade dessas práticas ao longo do tempo.

A incorporação e o aprimoramento contínuo do Manual de Boas Práticas e a dedicação à segurança alimentar não apenas fortalecem os alicerces operacionais da instituição de recuperação, mas também reafirmam o compromisso inabalável com a qualidade, a saúde e a satisfação

daqueles que buscam apoio e cuidado nesse contexto específico. Essas práticas não apenas moldam o presente da instituição, mas também garantem uma base sólida para o futuro, contribuindo para a construção de comunidades mais saudáveis e resilientes.



## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

JUCENE, Clever. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: Guia técnico para elaboração.** 1 ed. Rubio, 2012.

SACCOL, Ana; STANGARLIN, Lize; HECKTHEUER, Luisa. **Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em empresas alimentícias.** 1 ed. Rubio, 2012.

BRASIL, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. **RDC nº 275**, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA. Disponível em [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br). Acesso em: 17 de setembro de 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1428/1993. **Diretrizes para o estabelecimento de boas práticas de produção e fabricação.** Disponível em: [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/1993/prt1428\\_26\\_11\\_1993.html](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/1993/prt1428_26_11_1993.html). Acesso em: 18 de setembro de 2023.

SILVA, Francieli Brondani et al. **Desenvolvimento do Manual de Boas Práticas da Unidade de Nutrição e Dietética do Hospital Indígena em Dourados, MS, Brasil.** Ciencia, Tecnología y Sociedad.

Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso do Sul. **Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN.** Disponível em: <https://nutricao.saude.ms.gov.br/?p=2739>. Acesso em: 19 de setembro de 2023.

Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). **Segurança Alimentar e Nutricional.** Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/seguranca-alimentar-e-nutricional/>. Acesso em: 17 de setembro de 2023.

GUERREIRO, L. **Boas Práticas de Fabricação em serviços de alimentação.** REDETEC-Rede de Tecnologia do Rio de Janeiro. Dossiê Técnico. 2006. Acesso em : 22 de setembro de 2023.

VASQUES, C.T.; MADRONA, G.S. **Separata sobre saúde pública.** Maringá-PR. Biblioteca Virtual em Saúde. Higiene Alimentar - Vol.30 - nº 252/253 - Janeiro/Fevereiro de 2016.

MELO, João da Silva; SANTOS, Maria Oliveira. **Avaliação e Implementação das Boas Práticas na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma Creche Filantrópica de Manaus-AM.** 2023. 50 f. Monografia - Universidade Federal do Amazonas, Manaus.

INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA (INPA). **Relatório de Pesquisa do Programa de Iniciação Científica (PIBIC).** Repositório INPA. Disponível em: [https://repositorio.inpa.gov.br/bitstream/1/3217/1/pibic\\_inpa.pdf](https://repositorio.inpa.gov.br/bitstream/1/3217/1/pibic_inpa.pdf). Acesso em: 19 set. 2023.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o **Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados** aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2002. Disponível em: Acesso em: 18 set.2023

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. Resolução- RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Brasília, DF. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/aa0bc300474575dd83f2d73fbc4c6735/RDC\\_N\\_216\\_DE\\_15\\_DE\\_SETEMBRO\\_DE\\_2004.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/aa0bc300474575dd83f2d73fbc4c6735/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf?MOD=AJPERES). Acesso em: 27 setembro. 2023.

NUNES, et al. **Avaliação das boas práticas de fabricação em restaurantes por meio da aplicação de checklist no município de Passos-MG.** 2023. DOI: 10.5281/zenodo.8165115.

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

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326-SVS/MS de 30 de julho de 1997. Aprova o **regulamento técnico; condições higiênicos-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores e de alimentos.** Acesso em 20 set . 2023.

SILVA, et al. Desenvolvimento do Manual de Boas Práticas da unidade de nutrição e dietética de hospital indígena em Dourados, MS, BRASIL. Ciencia, Tecnología y Sociedad.

**PEREIRA, V.B; Elaboração do Manual de Boas Práticas para as Copas de Distribuição de Refeições do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital da Criança Conceição. 2007**

**FREITAS, G. G. Elaboração e implantação do manual de boas práticas de fabricação (BPF) no serviço de alimentação escolar, do município de Roncador-PR. 2013. 53 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Tecnologia em Alimentos) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão,.Acesso em : 21 set. 2023.**

APÊNDICE A – LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS UTILIZADA NA COLETA DE DADOS, BASEADA NA RDC nº 275/2002 E NA RDC nº 216/2004, DA ANVISA.

<b>INSTALAÇÕES</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
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) – item 4.1.7*		X	
2 – Acesso controlado, direto e independente, não comum a outros usos – item 4.1.1*	X		
3 – Edificações e instalações projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos, de forma a facilitar a manutenção e limpeza. – item 4.1.1*		X	
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. – item 4.1.2*		X	
<b>5 – PISO</b>	-	-	-
5.1 – Possui revestimento liso, impermeável e lavável. – item 4.1.3*	X		
5.2 – Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos. – item 4.1.3*	X		
5.3 – Em bom estado de higienização – item 4.1.3*	X		
<b>6 – PAREDE</b>	-	-	-
6.1 – Possui revestimento liso, impermeável e lavável. – item 4.1.3*		X	
6.2 – Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos. – item 4.1.3*		X	
6.3 – Em bom estado de higienização – item 4.1.3			X
<b>7 – TETO</b>	-	-	-
7.1 – Possui revestimento liso, impermeável e lavável. – item 4.1.3	X		
7.2 – Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos. – item 4.1.3	X		
7.3 – Em bom estado de higienização – item 4.1.3	X		
<b>8 – PORTAS</b>	-	-	-
8.1 – Portas em bom estado de conservação e ajustadas ao batente – item 4.1.4		X	
8.2 – Portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático – item 4.1.4		X	
<b>9 – JANELAS</b>	-	-	-
9.1 – Janelas em bom estado de conservação, ajustadas ao batente, com vidros íntegros - item 4.1.4	X		
9.2 – Janelas e outras aberturas externas, incluindo o sistema de exaustão são providas de telas milimétricas removíveis, para facilitar a limpeza periódica. – item 4.1.4	X		
<b>10 – ILUMINAÇÃO</b>	-	-	-
10.1 – Iluminação adequada, sem zona com sombras e contrastes excessivos – item 4.1.8	X		
10.2 – Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos estão protegidas contra explosão ou queda acidental – item 4.1.8		X	
10.3 – Instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas, íntegras de forma a permitir a higienização – item 4.1.9	X		
<b>11 – VENTILAÇÃO</b>	-	-	-

11.1 – Ventilação natural ou artificial adequada (de forma a não permitir gases, fumaça, condensação de vapores, ou o surgimento de fungos ou bolores) – item 4.1.10	X		
11.2 – O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. – item 4.1.10	X		
11.3 – Equipamentos de ventilação em bom estado de conservação e limpeza. – item 4.1.11			X
11.4 – Quando do uso de equipamentos para climatização, a empresa possui registro de manutenção dos equipamentos e limpeza e troca dos filtros. – item 4.1.11			X
12 – Eliminação adequada de águas servidas e esgotos na rede pública de esgotos. Caixa de gordura em bom estado de conservação e funcionamento, ralo sifonado e tampa giratória – item 4.1.6	X		
13 – ÁGUA	-	-	-
13.1 – Água potável originada de: <input type="checkbox"/> rede pública tratada <input type="checkbox"/> poço raso ou <input type="checkbox"/> poço profundo <input type="checkbox"/> tratado – item 4.1.5	X		
13.2 – Em volume e pressão adequada. – item 4.1.5	X		
13.3 – Caixa d'água tampada e limpa. – item 4.1.5	X		
14 – INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	-	-	-
14.1 – Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios - item 4.1.12		X	
14.2 – Em bom estado de conservação e organizadas – item 4.1.12	X		
14.3 – Em bom estado de higienização – item 4.1.12	X		
14.4 – Portas externas dotadas de fechamento automático – item 4.1.12			X
14.5 – 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) – item 4.1.13		X	
14.6 – possuem lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal – item 4.1.13		X	
15 – LAVATÓRIOS EXCLUSIVOS PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	-	-	-
15.1 – Localizados em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente. – item 4.1.14	X		
15.2 – 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) – item 4.1.13		X	
15.3 – possuem lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal – item 4.1.13		X	
<b>EQUIPAMENTOS</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
16 – Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. – item 4.1.15	X		
17 – As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis – item 4.1.17	X		
18 – 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. – item 4.1.17		X	

19 – Possui registro de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios. – item 4.1.16			X
20 – possui registro de calibração dos instrumentos e equipamentos de medição. – item 4.1.16			X
<b>21 – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>	-	-	-
21.1 – Possui registro de limpeza dos equipamentos, móveis e utensílios, quando não realizadas rotineiramente. – item 4.2.3			X
21.2 – Possui registro de limpeza periódica das caixas de gordura. – item 4.2.2		X	
21.3 – Produtos saneantes utilizados são devidamente regularizados pelo Ministério da Saúde. – item 4.2.5		X	
21.4 – Possui local adequado e protegido para o depósito de material de limpeza – item 4.2.5	X		
21.5 – 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. – item 4.2.6	X		
<b>CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
22 – Edificação, instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres da presença ou indício da presença de vetores e pragas urbanas. – item 4.3.1			
23 – Existem ações e medidas preventivas para impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos vetores e pragas urbanas. – item 4.3.1	X		
24 – Controle químico realizado por empresa especializada, devidamente registrada no órgão de Vigilância Sanitária competente. – item 4.3.2	X		
<b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
25 – Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais. – item 4.4.1		X	
26 – O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável. – item 4.4.2			X
27 – O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, é produzido a partir de água potável. – item 4.4.3			X
28 – Registro de limpeza do reservatório de água. Item 4.4.4		X	
29 – Reservatório higienizado, em um intervalo máximo de seis meses. – item 4.4.4		X	
30 – Reservatório livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos. – item 4.4.4	X		
<b>MANEJO DE RESÍDUOS</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
31 – Recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. – item 4.5.1		X	
32 – Recipientes dotados de tampa acionadas sem contato manual. – item 4.5.2		X	
33 – Resíduos são coletado frequentemente, evitando acúmulos. – item 4.5.3	X		
34 – São estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos. – item 4.5.3		X	
<b>MANIPULADORES</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
35 – Controle de saúde dos funcionários devidamente registrado e realizado de acordo com a legislação específica. – item 4.6.1	X		

36 – 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 – item 4.6.2	X		
37 – Boa apresentação, asseio pessoal, usando uniforme de trabalho completo de cor clara, em bom estado e limpo – item 4.6.3		X	
38 – 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 – item 4.6.4		X	
39 – 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. – item 4.6.4		X	
40 – 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 – item 4.6.5	X		
41 – 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. – item 4.6.6		X	
42 – Capacitação/treinamentos periódicos para os manipuladores, em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, devidamente registrados e documentados. – item 4.6.7		X	
43 – Visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores. – item 4.6.8		X	
<b>MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
44 – Possui critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens – item 4.7. 1		X	
45 – Recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens são realizadas em área protegida e limpa – item 4.7.2		X	
46 – 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. – item 4.7.3		X	
47 – 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. – item 4.7.4			X
48 – As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminação. – item 4.7.5		X	
49 – As matérias-primas e ingredientes obedecem, para sua utilização o prazo de validade. – item 4.7.5		X	
50 – 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. – item 4.7.6	X		
<b>PREPARAÇÃO DO ALIMENTO</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>



51 – 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. – item 4.8.3		X	
52 – Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados. Item 4.8.4		X	
53 – As matérias-primas e ingredientes caracterizados como produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento. – item 4.8.5		X	
54 – 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. – item 4.8.6		X	
55 – 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. – item 4.8.9		X	
56 – O óleo e gordura utilizados para a fritura apresentam boas condições de forma a não se constituírem fontes de contaminações químicas. – item 4.8.10	X		
57 – O óleo e gordura utilizados são substituídos quando estão com aroma e sabor alterados e formação intensa de espuma e fumaça. – item 4.8.11	X		
58 – Os alimentos congelados são sofrem descongelamento antes de serem submetidos ao tratamento térmico, excetuando-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda o tratamento térmico do alimento congelado. – item 4.8.12		X	
59 – 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. – item 4.8.13		X	
60 – Os alimentos descongelados não são recongelados, sendo a parte não utilizada mantida sob refrigeração à temperatura inferior a 5 °C. – item 4.8.14		X	
61 – Os alimentos submetidos à cocção e prontos para consumos são mantidos em temperatura superiores a 60°C por, no máximo, 6 horas. – item 4.8.15	X		
62. – 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. – item 4.8.16		X	
63 – Os alimentos preparados e conservados a temperatura inferiores a 4°C são utilizados num prazo máximo de 5 dias. – item 4.8.17		X	
64 – Os alimentos preparados e conservados sob refrigeração ou congelamento são identificados com, no mínimo, a sua designação, data de preparo e prazo de validade. – item 4.8.18		X	
65 – A temperatura dos equipamentos de frios (geladeiras, freezers, etc) são regularmente monitoradas e registradas em mapa de controle de temperatura. – item 4.8.18		X	
66 – Os alimentos consumidos crus são submetidos a processo de higienização com produtos devidamente registrados no órgão competente do Ministério da Saúde. – item 4.8.19		X	

<b>ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
67 – 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. – item 4.9.1			X
68 – A temperatura do armazenamento e a distribuição do alimento preparado obedecem a condições de tempo e temperatura que garanta a sua qualidade higiênico-sanitária. – item 4.9.2			X
69 – 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. – item 4.9.3			X
<b>EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
70 – A área de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidos organizados e em condições higiênico-sanitárias adequadas. – item 4.10.1		X	
71 – Os manipuladores adotem procedimentos de anti-sepsia das mãos e usam utensílios ou luvas descartáveis. – item 4.10.2		X	
72 – 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. – item 4.10.4	X		
73 – Os utensílios como prato, copos e talheres são descartáveis ou quando não são descartáveis são devidamente higienizados e armazenados em local protegido. – item 4.10.5	X		
74 – 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. – item 4.10.7			X
<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
75 – O estabelecimento possui manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados e estão disponíveis para funcionários e para as autoridades sanitárias. – item 4.11.1		X	
76 – Os POPs contêm as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pela atividade. São aprovados, datados e assinados pelo responsável pelo estabelecimento. – item 4.11.2		X	
77 – Os registros são mantidos por período mínimo de 30 dias contados a partir do preparo dos alimentos. – item 4.11.3		X	
78 – Possui POP descrito e implementado para Higienização de instalações, equipamentos e móveis. – item 4.11.4		X	
79 – Possui POP descrito e implementado para Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas. – item 4.11.4		X	
80 – Possui POP descrito e implementado para Higienização do reservatório. – item 4.11.4		X	
81 – Possui POP descrito e implementado para Higiene e saúde dos manipuladores. – item 4.11.4		X	

82 – 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. – item 4.12.2		X	
---	--	---	--