

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO - UFRPE

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DO CONSUMO

CURSO DE BACHARELADO EM ECONOMIA DOMÉSTICA

ELAINE FEITOSA DE AMORIM

**AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE UM RESTAURANTE  
UNIVERSITÁRIO LOCALIZADO NA REGIÃO METROPOLITANA DO  
RECIFE-PE**

Recife, 2022

Elaine Feitosa de Amorim

**AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE UM RESTAURANTE  
UNIVERSITÁRIO LOCALIZADO NA REGIÃO METROPOLITANA DO  
RECIFE-PE**

Relatório técnico científico apresentado como requisito para obtenção do Grau de Bacharelado em Economia Doméstica, pela Universidade Federal Rural de Pernambuco.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Celiane Gomes  
Maia da Silva

Recife, 2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal Rural de Pernambuco  
Sistema Integrado de Bibliotecas  
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

A524a

AMORIM, ELAINE FEITOSA DE  
AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO LOCALIZADO NA  
REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE-PE / ELAINE FEITOSA DE AMORIM. - 2022.  
77 f. : il.

Orientadora: Celiane Gomes Maia da Silva.  
Inclui referências e anexo(s).

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco,  
Bacharelado em Economia Doméstica, Recife, 2022.

1. Alimento Seguro. 2. Restaurante Universitário. 3. Unidade de Alimentação e Nutrição. I. Silva, Celiane  
Gomes Maia da, orient. II. Título

CDD 640

---

## **FOLHA DE APROVAÇÃO**

Elaine Feitosa de Amorim

### **AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO LOCALIZADO NA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE-PE**

Relatório técnico científico  
apresentado como requisito para  
obtenção do Grau de Bacharelado  
em Economia Doméstica, pela  
Universidade Federal Rural de  
Pernambuco.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Celiane  
Gomes Maia da Silva

(Aprovado em: 05/10/2022)

#### **BANCA EXAMINADORA**

Profa. Celiane Gomes Maia da Silva  
(Orientadora)

Profa. Daisyvângela Eucrêmia da Silva Lima Santana e a  
(Avaliadora - DCC/UFRPE)

Dra. Renata Araújo Milanez de Sena Andrade  
(Avaliadora - Restaurante Universitário/UFRPE)

Recife, 2022

## AGRADECIMENTO

Agradeço a Deus por me conceder a graça de ter iniciado e finalizado este curso.

Agradeço ao apoio incondicional da minha mãe, Helena Feitosa.

À minha orientadora, Dra. Celiane Gomes, que esteve à disposição para me guiar durante esta etapa final com zelo alegre, prestatividade e carinho.

À minha supervisora de estágio, Dra. Renata Milaneiz, agradeço pela oportunidade.

À professora Jaqueline Melo, pela assistência principalmente na última etapa para a conclusão do curso e por sempre defender a Economia Doméstica.

À minha amiga Cínthia Michelle, pela amizade e companheirismo.

À Cristina Rocha, cujo auxílio foi imprescindível nos momentos de maiores dificuldades durante o curso.

Estendo as demais companheiras Ana Cláudia, Rute Moura, Silvana Vieira, Williana Epifânio, Bernadete de Lourdes, entre outras e até os colegas homens do curso também, pessoas maravilhosas as quais conheci na universidade e foram fundamentais para a superação dos desafios acadêmicos.

Às demais professoras do curso de Economia Doméstica.

E por fim agradeço aos movimentos socioeducativos do Brasil cuja luta proporcionou a criação das universidades públicas gratuitas, oferecendo ensino de qualidade a cidadãos e cidadãs como eu, que não teriam outro meio de acesso a uma educação superior.

## RESUMO

Desde o início do século XX, profundas mudanças aconteceram na sociedade contemporânea. Para que haja uma alimentação nutritiva e de qualidade por parte da população faz-se necessário um rígido controle através da legislação elaborada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) nos ambientes das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). O objetivo do presente trabalho foi analisar as condições higiênico- sanitárias de um restaurante universitário localizado na cidade do Recife/PE, tomando como referência dois *checklists*: o da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 21 de outubro de 2002 e um elaborado pelo próprio estabelecimento. A metodologia foi estudo de caso, com fins exploratórios e descritivos em um setor de produção de alimentos de um restaurante universitário, com procedimentos operacionais sendo avaliados a partir da observação “*in loco*”. Verificou-se como principais demandas o emergente aumento do arranjo físico e o necessário aprimoramento dos manipuladores pelo zelo aos cuidados higiênicos. Ambos os *checklists* alcançaram pontuação similar classificando o estabelecimento no grupo 1, cujo índice demonstra maior atendimento aos itens de verificação de conformidade, tendo o *checklist* da RDC 275/02 atingido 83,0% de conformidades e o *checklist* do próprio Restaurante Universitário (RU) obtendo 90,82%. Estes resultados denotam que o RU estudado apresenta, na maioria dos itens avaliados, anuência às diretrizes higiênico-sanitárias da ANVISA.

**Palavras-chave:** Alimento Seguro; Restaurante Universitário; Unidade de Alimentação e Nutrição.

## ABSTRACT

Since the beginning of the 20th century, profound changes have taken place in contemporary society. In order for the population to have a nutritious and quality diet, strict control is necessary through the legislation developed by the National Health Surveillance Agency (ANVISA) in the environments of the Food and Nutrition Units (UAN). The objective of the present work was to analyze the hygienic-sanitary conditions of a university restaurant located in the city of Recife/PE, taking as reference two *checklists*: the one of the Resolution of the Collegiate Board of Directors (RDC) nº 275, of October 21, 2002 and a prepared by the establishment itself. The methodology was a case study, with exploratory and descriptive purposes in a food production sector of a university restaurant, with operational procedures being evaluated from the observation "*in loco*". It was verified as main demands the emerging increase in the physical arrangement and the necessary improvement of the handlers for the zeal for hygienic care. Both *checklists* achieved a similar score, classifying the establishment in group 1, whose index demonstrates greater compliance with the verification items.

**Key words:** Food Safe; University Restaurant; Food and Nutrition Units.

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>07</b>
<b>2 OBJETIVOS .....</b>	<b>11</b>
2.1 OBJETIVO GERAL.....	11
2.1.1 Objetivos específicos.....	11
<b>3 REFERENCIAL TEÓRICO.....</b>	<b>12</b>
3.1 Segurança na Produção de Refeições e Legislação.....	12
<b>4 METODOLOGIA .....</b>	<b>16</b>
<b>5 RESULTADOS E DISCUSSÕES.....</b>	<b>17</b>
5.1 Resultados referentes ao <i>checklist</i> da RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 .....	17
5.1.1 Primeira seção: Edificações e Instalações .....	17
5.1.2 Segunda Seção: Equipamentos, Móveis e Utensílios .....	21
5.1.3 Terceira Seção: Manipuladores.....	22
5.1.4 Quarta Seção: Produção e Transporte do alimento .....	24
5.1.5 Quinta Seção: Documentação.....	26
5.1.6 Resultados do <i>checklist</i> e Classificação do Estabelecimento.....	27
5.2 Resultados referentes ao <i>checklist</i> diário elaborado pelo próprio RU ....	28
<b>6 CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES .....</b>	<b>32</b>
<b>7 REFERÊNCIAS .....</b>	<b>33</b>
<b>ANEXO A – Layout do Restaurante Universitário .....</b>	<b>43</b>
<b>ANEXO B – Checklist da RDC nº 275/02 .....</b>	<b>45</b>
<b>ANEXO C – Checklist diário formulado pelo próprio estabelecimento .....</b>	<b>61</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Desde o início do século XX, profundas mudanças aconteceram na sociedade contemporânea, sendo algumas: o êxodo rural aumentando a população urbana consideravelmente, um ingresso mais expressivo da mulher no mercado de trabalho, a globalização através das tecnologias e suas respectivas transformações na organização do trabalho e novas formas de comportamento humano, etc., contemplando assim também a mercantilização da alimentação e do ato de se alimentar (POULAIN, 2013; SHUBERT *et al.*, 2017 *apud* CANCLINI, 2010, [1995]; SHUBERT *et al.*, 2017 *apud* WARDE, 2016; BARBOSA, 2016).

Esta mercantilização da alimentação e do ato de se alimentar inicia-se devido a fatores como, por exemplo, jornadas de trabalho de maiores durações e dificuldades em se deslocar rapidamente em longos percursos, impedindo assim o consumo das refeições regulares no ambiente doméstico por grande parte da população (SANTOS e ALVES, 2014 *apud* DAMASCENO *et al.*, 2002). Agregando a isso, cita-se Silva (2017):

“Devido à rápida expansão das áreas urbanas, onde há maior possibilidade de integração da mulher nos campos de trabalho, juntamente com o aumento de atividades diárias, a alimentação fora de casa ficou cada vez mais comum e necessária. Já em meados do século XX, nota-se que as refeições fora de casa vieram a ser parte da rotina diária ao invés de simples opção”.

Para que haja uma alimentação nutritiva e de qualidade nos setores que realizam o serviço de produção de alimentos faz-se necessário um rígido controle dos padrões higiênico-sanitários das instalações físicas, equipamentos, utensílios e dos manipuladores no processamento dos alimentos (VALEJO *et al.*, 2003). O órgão nacional fiscalizador para este fim no Brasil é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), criada em 1999 pela Lei nº. 9.782/1999 (BRASIL, 1999), com o seguinte objetivo:

“No setor de alimentos, a Anvisa coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, inspeção, fiscalização e controle de riscos, sendo responsável por estabelecer normas e padrões de qualidade e identidade a serem observados”. (ANVISA, 2022)

Tudo isso promove o intento da instituição de:

“... promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e consumo de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como o controle de portos, aeroportos, fronteiras e recintos alfandegados”. (ANVISA, 1999)

Sendo assim, entende-se que todo estabelecimento que desde o início lida com a manipulação, passando pelo preparo, armazenamento e/ou exposição do alimento para consumo através da venda, pode ser conceituado como prestador de um serviço de alimentação (MELLO *et al.*, 2013 *apud* AYCICEK *et al.*, 2006) sendo assim denominado de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

As UANs são responsáveis pela “produção de alimentos e refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas” (BRASIL, 2005, p. 10), sem que haja prejuízo para a saúde do consumidor<sup>1</sup>, atribuindo procedência aos prestadores de serviço e produtores de alimentos, caso ocorra danos ao usuário, como está garantido na Lei nº 8078/90 do Código de Defesa do Consumidor (BRASIL, 1990a).

De acordo com a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA) as UANs são “como tal entendidas as empresas fornecedoras de serviço de alimentação coletiva” (BRASIL, 2005, página 2) sendo classificadas em duas categorias: a dos restaurantes comerciais e institucionais (SILVA, 2017 *apud* ABIA, 2014), que são administradas pelas Empresas de Alimentação Coletiva (MELLO *et al.*, 2013).

Os restaurantes comerciais têm como característica primária o fim lucrativo, já os restaurantes institucionais não possuem fins lucrativos (SILVA FILHO, 1996). Estes últimos, especialmente os considerados “populares”, são mais econômicos por possuírem o autosserviço, pois o próprio comensal deve se encaminhar a um balcão para ter acesso às preparações e ao término depor em local designado os utensílios utilizados (OLIVEIRA *et al.*, 2011).

---

<sup>1</sup> “Art. 3º - Compete, também, ao Economista Doméstico integrar equipe de: [...] c) planejamento e coordenação de atividades relativas à elaboração de cardápios balanceados e de custo mínimo para comunidades sadias.” (BRASIL, 1985).

Dentre os tipos de restaurantes institucionais há os restaurantes universitários, cujo público-alvo é a categoria estudantil e profissionais/visitantes do ambiente universitário, ofertando não só um local de socialização, mas também, de promoção da saúde ao oferecer, de modo geral, serviço de qualidade nutricional aliado ao baixo custo, sendo assim visto como um mecanismo importante de assistência estudantil (VALETIM *et al.*, 2017; HADDAD, 2013).

Conforme a Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC) foram servidas diariamente 14.0 milhões de refeições coletivas através das prestadoras de serviços em 2021 tendo como faturamento aproximado de R\$ 21,10 bilhões de reais e cerca de 250.000 trabalhadores empregados no setor (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS, 2021).

Com o propósito de facilitar o acesso às normas atuais que regulamentam todas as diretrizes do órgão, a ANVISA organizou as legislações em temas e subtemas em um documento intitulado de Biblioteca de Alimentos, que é atualizado anualmente, oferecendo literatura pertinente ao público em geral (ANVISA, 2022).

“As Bibliotecas são documentos que reúnem todas as normas vigentes de determinado macrotema, divididos por temas. O objetivo é facilitar o acesso e a compreensão do Estoque Regulatório ao público interno e externo, bem como aprimorar o processo de elaboração e revisão das normativas.” (idem)

Para a fiscalização da produção do alimento faz-se necessário as diretrizes das Boas Práticas, que “são procedimentos que contribuem para a produção de um alimento seguro e de qualidade” (MELLO *et al.*, 2013) cujas normas regulatórias deste segmento envolvem as Boas Práticas de Fabricação (BPF), Boas Práticas para serviços de alimentação concluindo com as Boas Práticas Nutricionais (ANVISA, 2022).

Para o escopo de análise higiênico-sanitária a ANVISA elaborou duas Portarias, três Resoluções de Diretoria Colegiada (RDC) e uma cartilha para este fim (idem). As portarias em questão são: Portaria MS 1.428/1993 que aborda o “regulamento técnico para inspeção sanitária dos alimentos”

(ANVISA, 2022) e a Portaria SVS/MS 326/1997 a qual explana o “regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos” (idem).

A RDC nº 275/2002 discorre sobre o “Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos” (ANVISA, 2022), contendo a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, conhecida como *checklist* (BRASIL, 2002).

Um dos mais importantes regulamentos da ANVISA é a RDC nº 216/2004 que faz a averiguação acerca do “Regulamento Técnico de boas práticas para o serviço de alimentação” (BRASIL, 2004). A cartilha é um livro ilustrativo esclarecedor desta resolução, fazendo parte do setor das normas referentes às “Boas Práticas para serviços de alimentação” (ANVISA, 2022).

A RDC 218/2005 explana sobre os “Procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais” (ANVISA, 2022), todavia sua temática não adentra o contexto deste trabalho. As duas portarias, a RDC nº 275/2002 e a RDC 218/2005 integram a seção das “Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos industrializadores de alimentos” (idem).

## 2 OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo Geral

Avaliar as condições higiênico-sanitárias de um restaurante universitário localizado na cidade do Recife/PE.

### 2.2 Objetivos específicos

- Verificar o atendimento às normas higiênico-sanitárias da ANVISA, através do relato dos principais pontos observados nas cinco seções do *checklist*, a saber: Edificações e Instalações; Equipamentos, Móveis e Utensílios; Manipuladores; Produção e Transporte do Alimento; Documentação.
- Examinar *checklist* próprio do restaurante estudado referente à análise higiênico-sanitária;
- Averiguar possíveis mudanças que possam contribuir para a melhoria na qualidade higiênico-sanitária na produção dos alimentos.

### 3 REFERENCIAL TEÓRICO

A alimentação humana envolve aspectos que englobam a saúde, sociabilidade, recursos financeiros, prazer psicológico, promoção cultural, fatores políticos, entre outros aspectos relevantes. A globalização contemporânea criou “novos contextos de consumo” e “indução de novos comportamentos alimentares” fomentando a alimentação fora de casa e a consequente “expansão de prestadores de serviços de alimentação” (PROENÇA, 2010).

O hábito de “comer fora de casa deixou de ser uma prática reservada a ocasiões especiais e se tornou uma necessidade imposta pelos retornos da vida atual” (SÁ, 2017 *apud* PASSADOR et al., 2006). “Estima-se que, no Brasil, de cada cinco refeições, uma seja feita fora de casa; na Europa são duas em cada seis e nos EUA uma em cada duas”. (RICARTE e LAURO, 2017 *apud* AKUTSU, R. C. et al., 2005).

No caso deste trabalho, o foco é um estabelecimento institucional, pois se trata de um restaurante de uma universidade pública que funciona no “modelo de *self-service* [autosserviço] parcial, onde o comensal se serve de alguns dos alimentos” (NEVES et al., 2017) e a “consumação é livre por um preço fixo” (SÁ, 2017 *apud* LIMA e OLIVEIRA, 2005). A instituição estudada faz parte do atendimento ao Programa Nacional de Assistência Estudantil, estabelecido pelo Decreto nº 7.234/2010 (BRASIL, 2010).

#### 3.1 Segurança na Produção de Refeições e Legislação

Devido às mudanças no estilo de vida contemporâneo, cada vez mais a procura por refeições fora da residência se torna fator necessário para a atividade da prática alimentar (MELO et al., 2020). Tal dinâmica aumenta o risco de contaminação através principalmente das doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHAs) (MELO et al., 2020 *apud* Magnoni et al., 2016; Ferreira, 2017; Sirtoli e Comarella, 2018).

As DTHAs “são aquelas causadas pela ingestão de água e/ou alimentos contaminados” <sup>1</sup> (BRASIL, s/d) com cerca de mais de 250 tipos podendo o modo de contaminação ocorrer em qualquer setor do fluxo da cadeia de produção começando no plantio ou em qualquer outra parte do processo como

---

<sup>1</sup> [https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha#:~:text=e%20Alimentar%20\(DTHA\)-,Doen%C3%A7as%20de%20Transmiss%C3%A3o%20H%C3%ADdrica%20e%20Alimentar%20\(DTHA\),intestinais%20oportunistas%20ou%20subst%C3%A2ncias%20qu%C3%ADmicas.](https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha#:~:text=e%20Alimentar%20(DTHA)-,Doen%C3%A7as%20de%20Transmiss%C3%A3o%20H%C3%ADdrica%20e%20Alimentar%20(DTHA),intestinais%20oportunistas%20ou%20subst%C3%A2ncias%20qu%C3%ADmicas.)

o manuseio, transporte, a cocção, acondicionamento podendo atingir até o consumidor final (BRASIL, 2010, pág. 35).

As causas para os aparecimentos das DTHAs estão classificadas em cinco variáveis (BRASIL, 2010, pág. 36): toxinas, tal qual a *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus* ocupam o primeiro e segundo lugar como os maiores agentes etiológicos responsáveis por surtos com 29,6% e 12,9% das ocorrências, respectivamente.

O supervisionamento do “controle sanitário de alimentos é uma competência constitucional do Sistema Único de Saúde (SUS), exercido por meio das ações de vigilância sanitária”, cujo objetivo é fiscalizar o controle em maior ou menor grau de “[...] todo alimento que é consumido no Brasil e seus ingredientes” (FERREIRA, 2021). A importância do papel da vigilância sanitária é exemplificada através do:

“... conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde” (FERREIRA, 2021 *apud* BRASIL, 1990b)

Como membro participante do SUS, o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) é coordenado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (FERREIRA, 2021) visando a garantia dos “marcos legais para a garantia e exigibilidade” (OLIVEIRA *et al.*, 2022) da efetivação do direito humano à alimentação adequada (DHAA) e a segurança alimentar e nutricional (SAN).

Sendo assim as normas regulatórias da ANVISA para a análise higiênico-sanitária nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) refletem a importância das Boas Práticas para Fabricação e Boas Práticas para serviços de alimentação, como explanado pela definição do conceito (ANVISA, 1993):

“Boas Práticas são normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou de um serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade deve ser

avaliada através da inspeção e/ou da investigação. Aqui incluem-se também produtos tais como: as bebidas, aditivos, embalagens, utensílios e materiais em contato com alimentos”.

A Portaria MS 1.428/1993 tem como objetivo "estabelecer as orientações necessárias que permitam executar as atividades de inspeção sanitária”, utilizando a avaliação do conjunto das Boas Práticas como medida protetiva da saúde populacional, através da elaboração de definições de termos, diretrizes e parâmetros teóricos (BRASIL, 1993).

Já a Portaria SVS/MG 326/1997 que foi atualizada pela ANVISA em 2019, “estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano” (BRASIL, 1997), abordando em conjunto com a RDC 216/2004 definições e princípios higiênicos-sanitários das cinco seções do *checklist* da RDC 275/2002 (BRASIL, 2002).

A primeira seção do *checklist* discorre sobre a temática da Edificação e Instalações, inquirindo sobre as condições do piso, teto, paredes, janelas, portas, escadas, iluminação, instalação elétrica das áreas externa e interna do local, além da verificação das instalações sanitárias, lavatórios da área de produção, higienização, controle integrado de vetores e pragas urbanas, abastecimento de água, manejo dos resíduos, esgotamento sanitário e layout (BRASIL, 2002).

O segundo segmento aborda as condições dos equipamentos, máquinas, móveis e utensílios que estão em contato direto com alimentos utilizados “durante a elaboração, funcionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos” (BRASIL, 1993) com alusão a respectiva higienização dos mesmos. A terceira parte versa sobre o vestuário, saúde, uso de EPIs, hábitos higiênicos e capacitação dos manipuladores (BRASIL, 2002).

O quarto seccionamento integra a produção e transporte do alimento dividida em tópicos da análise do fluxo de produção, rotulagem e armazenamento, controle de qualidade e transporte do produto final. A última seção conclui com a parte documental e registro através do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) (BRASIL, 2002).

#### 4 METODOLOGIA

O presente estudo foi desenvolvido no período de julho a setembro de 2019, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um Restaurante Universitário (RU) que atua sob regime de terceirização mediante licitação, localizado na cidade do Recife - PE, que serve em torno de 4.000 refeições/dia, entre 2.500 almoços e 1.500 jantares.

Para fins de observação visual subjetiva, encontra-se no Anexo A, o layout (sem escala) do restaurante universitário estudado. Optou-se pelo estudo de caso, com fins exploratórios e descritivos em um setor de produção de alimentos de um restaurante universitário, com procedimentos operacionais de observação *"in loco"*, utilizando como roteiro estruturado o *checklist* da Resolução de Diretoria Colegiada nº 275, de 21 de outubro de 2002 (Anexo B).

Neste *checklist* consta 164 itens de avaliação divididos em 5 seções com os seguintes elementos: (1) Edificação e instalações; (2) Equipamentos, Móveis e Utensílios; (3) Manipuladores; (4) Produção e Transporte do Alimento e (5) Documentação. Para a captação de dados foi utilizado um caderno próprio, que serviu como Caderno de Campo.

O presente trabalho foi fundamentado na pesquisa documental e análise preliminar bibliográfica na literatura pertinente ao contexto do estudo, também nas plataformas *on line* (*Google*, *Google Acadêmico* e *Scielo*), no idioma de português, não havendo limitação de período específico aos materiais verificados.

O percentual de conformidades foi calculado para cada bloco do roteiro de avaliação de acordo com as verificações observadas. Desta forma, no final dos resultados foi possível classificar o estabelecimento nas seguintes categorias de acordo com a RDC 275/2002: Grupo 1 (76 a 100%), Grupo 2 (51 a 75%) e Grupo 3 (0 a 50%) de atendimento aos itens.

Ao realizar o estágio foi possível verificar a existência de *checklist* próprio do local do restaurante (Anexo C), que baseia-se na Resolução de Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004. Tal questionário foi elaborado com divisão em 24 seções totalizando 240 tópicos de observação, que também foi levado em consideração para este trabalho.

## 5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

O presente trabalho apresenta dados e informações referentes às condições higiênico-sanitárias de um restaurante universitário no ano de 2019. A RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 divide em cinco seções a lista de verificação de boas práticas que resultam em conformidade, não conformidade e não aplicáveis dos tópicos apresentados para vistoria e investigação, sendo demarcados nas opções “sim”, “não” e ‘não aplica-se’ da tabela de respostas, respectivamente.

Abordando como primeira seção Edificações e Instalações; Equipamentos, Móveis e Utensílios figura a segunda classificação; terceira parte discorre sobre a situação dos manipuladores, ou seja, os trabalhadores da empresa terceirizada do Restaurante Universitário (RU); a quarta divisão alude a produção e transporte do alimento concluindo com a última porção explanando acerca da documentação - manuais e procedimentos operacionais (BRASIL, 2002).

### 5.1 Resultados referentes ao *checklist* da RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002

#### 5.1.1 Primeira seção: Edificações e Instalações

A primeira classificação - Edificações e Instalações - do estudo obteve 72,97% de conformidades, 27,02% de não-conformidades, excluindo os itens de não aplicabilidade ao estabelecimento, totalizando “78 itens de observação” (SÁ, 2017).

Para os principais fatores não conformativos cita-se, como exemplo, a apresentação na área externa do Restaurante Universitário estudado, que não dispõe de um escoamento adequado (BRASIL, 1997), facilitando assim a formação de poças o que permite que a água fique estagnada nessa área (BRASIL, 2002).

Tal problema se estende até as áreas de manipulação dos alimentos (BRASIL, 1997), onde o piso não é antiderrapante e se mantém bastante molhado e escorregadio, pois os líquidos não escorrem completamente até os ralos, podendo acarretar quedas aos trabalhadores do local (SILVEIRA, 2018 *apud* Dos Santos et al., 2015). “Ferraz (2010) avaliou 15 estabelecimentos e

observou que 40% apresentavam-se deficientes no item Edificações devido à falta de piso antiderrapante” (SILVEIRA, 2018 *apud* FERRAZ, 2010).

Também há presença de ventiladores e uma catraca velha em desuso, sendo que “as áreas internas e externas devem estar livres de objetos estranhos ou em desuso” (BRASIL, 2004).

Um dos maiores problemas do RU é a existência de animais no pátio e vizinhança, em especial cachorros e gatos, que algumas vezes chegam a entrar no salão dos comensais facilitando a contaminação cruzada (BRASIL, 1997). Também permanecem especialmente na saída do local à espera dos restos de alimentos oferecidos por parte dos comensais. A presença de animais não deve ser permitida seja nas áreas interna ou externa da UAN (BRASIL, 1997; BRASIL, 2004).

Deve existir ângulos abaulados entre as paredes e o piso, também entre as paredes e o teto, ou seja, ângulos curvos, para que o trabalho da limpeza e sanitização possa ser realizado com maior facilidade (RICARTE e LAURO, 2017). Todavia verifica-se a presença do ângulo de 90° em toda estrutura física do restaurante, ou seja, a presença de ângulos retos.

Outro grave problema é a questão do layout do RU não estar adequado ao processo produtivo (BRASIL, 2002), com número, capacidade e dependências não suportando o grande volume de produção e expedição causando grandes transtornos devido ao arranjo físico inadequado cujos problemas podem levar a “perdas, desperdícios e elevação dos custos” (SOGLIA *et al.*, 2015 *apud* SLACK *et al.*, 2009).

Dentre algumas dessas adversidades relacionadas ao layout pode-se citar a “demora na reposição dos alimentos e o desbalanceamento das etapas do processo, causada pela formação de uma quantidade diferente de filas em cada etapa” (NEVES *et al.*, 2017). Percebe-se também que o comportamento de alguns comensais contribui com o transtorno, pois despendem “tempo maior do que a média [...] para escolherem porções específicas do alimento” (*idem*).

Vale salientar que a estrutura física do RU pertence a universidade pública e por isso a empresa terceirizada não possui o controle para realizar alterações na planta. Todavia se torna necessária a abrangência do espaço ou a construção de um segundo espaço, pois “o dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações” (BRASIL, 2004).

Das instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores estão em conformidade o fato de que são isoladas da área de produção, são independentes para cada sexo (masculino e feminino) cujo acesso é calçado. Todavia não está em conformidade o fato de que a passagem entre o espaço da área de produção até a instalação sanitária não está coberta, que pode ser com toldos ou outro tipo de cobertura (BRASIL, 2002).

A proporção dos mecanismos para higiene pessoal, tais quais vasos sanitários, mictórios e lavatórios integrados dotados de produtos destinados a este fim deve ser adequada a quantidade do número de funcionários das instalações sanitárias independentes para cada sexo.

Para o caso do RU estudado, que contém 60 funcionários, sendo 20 mulheres e 40 homens com rotação em dois turnos de aproximadamente nove horas cada, a depender da função exercida. Nas proporções apresentadas de acordo com Macedo *et al.* (2020) demonstram que a instalação feminina apresenta total conformidade, conforme demonstrado na Tabela 1. Assim como enuncia que a instalação masculina também apresenta conformidade, apresentando somente carência em um item, de acordo com a Tabela 2.

**Tabela 1.** Sobre a instalação sanitária feminina do RU comparando a quantidade dos elementos presentes com a literatura pertinente para verificação de adequação conformativa.

Elementos	Banheiro feminino	Como deveria ser de acordo com a literatura pertinente	Fator de conformidade/não-conformidade
Pia ou Lavatório	1	1 pia para cada 20 funcionários	CONFORMIDADE
Sanitários ou Bacia Sanitária	2	1 aparelho para cada 20 funcionários	CONFORMIDADE
Chuveiros	2	1 chuveiro para cada 20 funcionários	CONFORMIDADE
Armários	20	Armários individuais para cada manipulador	CONFORMIDADE

Total de mulheres: 20

Fonte: Caderno de Campo da autora, 2019.

**Tabela 2.** Sobre a instalação sanitária masculina do RU comparando a quantidade dos elementos presentes com a literatura pertinente para verificação de adequação conformativa.

Elementos	Banheiro masculino	Como deveria ser de acordo com a literatura pertinente	Fator de conformidade/não-conformidade
Pia ou Lavatório	1	1 pia para cada 20 funcionários	CONFORMIDADE
Sanitários ou Bacia sanitária	2	1 aparelho para cada 20 funcionários	CONFORMIDADE
Mictórios*	-	1 aparelho para cada 20 funcionários	NÃO-CONFORMIDADE, pois não existem.
Chuveiros	2	1 chuveiro para cada 20 funcionários	CONFORMIDADE
Armários	20	Armários individuais para cada manipulador	CONFORMIDADE
Total de homens: 40			

Fonte: Caderno de Campo da autora, 2019.

As instalações sanitárias são servidas de água corrente conectadas à fossa séptica com pisos e paredes em estado adequado. Todavia as torneiras não tem acionamento automático cuja automação é preferível para otimizar uma melhor higienização, as portas do local não possuem fechamento automático, que é o recomendado na RDC 216/2004. A iluminação junto com a ventilação do local carece de adequação, pois deveriam “estar bem iluminados e ventilados” (BRASIL, 1997).

Escadas, elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares (BRASIL, 1997; BRASIL, 2002) constam como quesitos de observação de não aplicação ao RU, pois a estrutura física do local não pode ser alterada pela terceirizada prestadora do serviço. Percebe-se a necessidade da criação de uma estrutura auxiliar que pudesse servir como depósito de estocagem de alimentos perecíveis como frutas e verduras que por causa disso demandam abastecimento diário.

Também se menciona como tópico de não aplicável o fato de que o Restaurante Universitário não há a necessidade de produção de gelo com a água potável, pois o gelo não é utilizado de “forma direta em bebidas ou na

refrigeração de alimentos para conservação” (SENHORINHO e CARVALHO, 2017) no local.

Como principais itens conformativos cita-se, entre outros exemplos, o acesso à estrutura física para os funcionários é direto e não comum a outros usos; os dois lavatórios na área de produção estão em conformidade, pois são providos de água corrente com acionamento automático com o pé em posições adequadas ao fluxo do trabalho (BRASIL, 2004).

A ventilação e a climatização são feitas por meio de equipamentos de ar-condicionado higienizados e com manutenção e os filtros adequados sendo feita a limpeza mensalmente; abastecimento tem um sistema conectado à rede pública, o restaurante tem um sistema de captação própria através de uma caixa d'água no pátio sendo tal reservatório em satisfatórias condições de uso com responsável comprovado para fazer a higienização sendo o registro comprovadamente realizado (BRASIL, 2002).

Segundo Brasil (2004) o manejo de resíduos apresenta conformidade, pois os recipientes para a deposição estão tampados com acionamento não manual, existindo a retirada frequente da área de processamento, evitando assim focos de contaminação com existência de área adequada em local fechado e isolado para a estocagem dos mesmos (SÁ, 2017).

As áreas de recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens estão distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição do produto final (BRASIL, 2002).

### **5.1.2 Segunda Seção: Equipamentos, Móveis e Utensílios**

A segunda seção de observação do *checklist* - Equipamentos, Móveis e Utensílios - do estudo obteve 95,23% de conformidades e 4,76% de não-conformidades. Não houve itens na categoria de não aplica-se, totalizando “21 itens de observação” (SÁ, 2017).

Os equipamentos estão em conformidade pois apresentam-se dispostos a permitir a higienização apropriada, em adequado estado de conservação e funcionamento. As superfícies em contato com os alimentos são lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante (BRASIL, 2002).

Os equipamentos de conservação de alimentos consistem em duas câmaras frigoríficas de carne e hortifrutí, uma para cada setor citado juntamente com freezers para carne - pois não há espaço suficiente na câmara frigorífica destinada para este fim. Também existem freezers para as polpas de suco. Os medidores de temperatura são os termômetros digitais de culinária em adequado funcionamento, sendo usados manualmente para aferir a temperatura.

Somente verifica-se não conformidade em relação de que os equipamentos e maquinários passam por manutenção corretiva e não preventiva como sugere o *checklist*, situação que implica que a empresa aguarda o mau funcionamento de tais maquinários para solucionar o problema, podendo assim ocasionar “fluxos imprevisíveis” prejudicando a flexibilidade das operações (SOGLIA *et al.*, 2015 *apud* SLACK *et al.*, 2009).

A higienização dos equipamentos, máquinas, móveis e utensílios é realizada diariamente com várias repetições desse processo quantas vezes for necessário indicando assim frequência adequada. Existe a disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação na sala da DML (Depósito de Material de Limpeza) cujo local é “reservado para essa finalidade” (BRASIL, 2004), guardado em bom estado de conservação. “Akutsu *et al.* (2005) obtiveram resultado inferior a 70% de adequações neste item nas UANs analisadas” (VASQUES e MADRONA, 2016 *apud* Akutsu *et al.*, 2005).

### **5.1.3 Terceira Seção: Manipuladores**

A terceira seção de observação do *checklist* - Manipuladores - do estudo obteve 71,42% de conformidades e 28,57% de não-conformidades. Não houve itens na categoria de não aplica-se, totalizando “14 itens de observação” (SÁ, 2017).

O *checklist* desta parte inicia com a observação do vestuário dos manipuladores sinalizando conformidade com a utilização de uniforme de trabalho de cor clara, no caso do local do estudo a cor é branca, que é adequada à atividade e exclusivo para a área de produção. Os uniformes estão limpos e em adequado estado de conservação (BRASIL, 2004).

Os manipuladores possuem boa apresentação da indumentária com roupa protetora, sapatos adequados e touca protetora (BRASIL, 1997). Aparentam ter unhas curtas, sem esmalte, sem adornos/acessórios tais como anéis, pulseiras, brincos, etc. Para os homens a apresentação dos manipuladores deve ser sem barba. Todos os manipuladores mantêm os cabelos protegidos com a utilização de touca descartável (BRASIL, 2002).

Todavia, todos os aspectos relacionados aos hábitos higiênicos e uso de EPIs não mostram conformidade, pois não há a lavagem cuidadosa das mãos principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários, manipular lixo ou após o contato com material contaminante (BRASIL, 1997). De acordo com Sá (2017 *apud* SÃO JOSÉ, 2012) é recomendável a lavagem das mãos a cada hora, tendo uma boa lavagem duração superior a 20 segundos (ANVISA, 2004).

A ordem correta para a lavagem das mãos inicia-se com molhar as mesmas debaixo de água corrente, esfregando “a palma e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos”, em seguida enxaguar “bem com água corrente retirando todo o sabonete” secando-as “com papel toalha ou outro sistema de secagem eficiente” concluindo com o ato de esfregar “as mãos com um pouco de produto anti-séptico” (ANVISA, 2004; PONTES *et al.*, 2020).

Não foram observados atos de espirro, cuspe, tosse, uso de fumo, manipulação de dinheiro sobre os alimentos ou perto deles (BRASIL, 2002), no entanto foi verificado a ocasional conversa rápida e alguns raros gestos de fraternidade como leves toques no fardamento entre os manipuladores durante tais interações perto dos alimentos. Tais comportamentos devem ser evitados para que não ocorra contaminação (BARBOSA *et al.*, 2012).

Outro tópico de não conformidade indica a não existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a lavagem correta das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados de fácil visualização (PONTES *et al.*, 2020) para poder assim incentivar a prática do hábito (GUIMARÃES, 2006).

O estado de saúde dos manipuladores apresenta conformidade em ausência de feridas e afins, sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares (BRASIL, 2004). A empresa terceirizada controladora do

Restaurante Universitário tem programa de controle da saúde desses trabalhadores onde verifica-se supervisão periódica dos mesmos.

Segundo Rech *et al.* (2021) abordando o estudo de Oliveira *et al.* (2020), cuja execução foi empreendida em 34 serviços de alimentação da região Norte do Brasil, observou-se apenas 46,4% de conformidade relacionados aos tópicos dos manipuladores de alimentos em todas as UANs avaliadas. As inadequações variavam desde o uso de adornos até apresentação de lesões na pele.

Há a utilização de equipamento de proteção individual pela grande maioria dos manipuladores, a depender da seção da produção. Percebeu-se mais a falta de um EPI (Equipamento de Proteção Individual) chamado de protetor auricular com cordão por parte dos trabalhadores na área de lavagem de painéis. Assim pode-se concluir que “grande parte da equipe utiliza os EPIs corretamente em suas funções e tem consciência sobre a necessidade dos mesmos” (LUPCHINSKI, 2017).

O papel do manipulador é de vital importância, pois, “sabe-se [...] que é a principal via de contaminação dos alimentos produzidos em larga escala” (CARMO, 2017 *apud* GARCIA e CENTAURO, 2016) devendo sempre estar atento em manter “o grau de higiene pessoal elevado” para que assim possa tentar assegurar a segurança dos alimentos durante toda a cadeia produtiva (CARMO, 2017).

#### **5.1.4 Quarta Seção: Produção e Transporte do Alimento**

A quarta seção de observação do *checklist* - Produção e Transporte do alimento - do *checklist* obteve 96,15% de conformidade, 3,84% de não-conformidade, em exclusão dos itens não aplicáveis, totalizando “33 itens de observação” (SÁ, 2017).

Dos principais tópicos conformativos, destacam-se: o uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade através do sistema Primeiro a vencer, primeiro a sair (PVPS). De acordo com Vasques e Madrona (2016) foi observado em uma UAN no município de Marialva - PR que “não era implantado o sistema PVPS, para organização dos produtos alimentícios de

acordo com a ordem de vencimento” (CORREA *et al.*, 2021 *apud* VASQUES e MADRONA, 2016).

As matérias primas, ingredientes e embalagens quando aprovados são devidamente identificados com rótulos que atendem à legislação e os reprovados são devolvidos imediatamente. Os critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento, “além de os alimentos perecíveis apresentarem adequadas características sensoriais em relação aos aspectos de cor, odor, aparência e grau de maturação” (RECH *et al.*, 2021).

Também há uma rede de frio composta por câmara fria para carne (número 4 na legenda do layout do espaço do RU conforme observado no Anexo A), câmara fria destinada para o segmento de hortifrutis (número 5 na legenda do layout do espaço do RU conforme observado no Anexo A) e freezers que armazenam carne - porque o espaço da câmara fria para o armazenamento de carne não é suficiente -, armazenando também polpas para os sucos, demonstrando que os equipamentos foram adaptados para serem compatíveis com o volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes (BRASIL, 2004).

O fluxo de produção indica conformidade ao ter um local destinado para o pré-preparo (“área suja”) isolados da área de preparo por barreira física (BRASIL, 2002). Tal área corresponde aos números 6 e 7 na legenda do layout do espaço do RU conforme observado no Anexo A.

Todavia não apresenta conformidade o fato de que apesar do fluxo de produção ser ordenado e linear apresenta cruzamento e este item no *checklist* requer que o fluxo de produção não apresente cruzamento. No estudo de Silva e Da Silva (2020) em uma UAN localizada em Vitória de Santo Antão - PE também apresentou fluxo inadequado. Deve-se evitar “cruzamentos e retrocessos que comprometam a qualidade da produção” (SILVA e DA SILVA, 2020 *apud* BRASIL, 2004).

No local em questão não há necessidade de ter equipamentos e materiais essenciais para fazer a análise laboratorial do produto final com o devido laudo atestando a qualidade deste produto, pois é realizada fora do estabelecimento. Ferreira *et al.* (2011) aborda esse aspecto em seu “estudo

transversal em nove UAN de pequeno e médio portes, localizadas na região metropolitana de Belo Horizonte - MG” (idem).

Tal estudo indicou em 33,3% não conformidade nos itens de análise baseados na Lista de Verificação da RDC 275/2002 referentes ao controle de qualidade do produto final “devido à falta de análise do produto final e falta de laudos laboratoriais atestando o seu controle” (FERREIRA *et al.*, 2011). No trabalho de Mata *et al.* (2006) “100% dos estabelecimentos foram classificados no Grupo 3” (FERREIRA *et al.*, 2011 *apud* MATA *et al.*, 2006).

Também não são aplicáveis os tópicos relacionados ao transporte do produto final, pois o mesmo é consumido no local do RU e não transportado. O transporte tem que conseguir manter a integridade do produto, e não transportar outras cargas que comprometam a segurança de tal mercadoria. Deve haver também a presença de equipamento para controle da temperatura quando se transporta alimentos que tenham necessidade de observação pois apresentam condições especiais de conservação (BRASIL, 2004).

#### **5.1.5 Quinta Seção: Documentação**

A quinta e última seção para observação e posterior análise do *checklist* refere-se à parte documental do setor de alimentação, onde obteve-se 100,0% de conformidade, totalizando “18 itens de observação” (SÁ, 2017).

A avaliação indica que há o Manual de Boas Práticas de Fabricação da própria empresa terceirizada cujas operações estão sendo executadas de acordo com este documento. Também indica a existência dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) “que estão relacionados aos processos de transformação dos alimentos em produtos que serão consumidos” (VASQUES e MADRONA, 2016 *apud* MELLO *et al.*, 2013) e devem “descrever clara e objetivamente as operações rotineiras e específicas nas UANs” (GOMES *et al.*, 2016).

Os POPs da RDC 275/2002 abordam: (1) higienização das instalações, equipamentos e utensílios, (2) controle de potabilidade da água, (3) higiene e saúde dos manipuladores, (4) controle integrado de vetores e pragas urbanas, (5) manejo dos resíduos, (6) manutenção preventiva e calibração dos equipamentos, (7) seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens, concluindo com (8) recolhimento de alimentos (BRASIL, 2002).

No estudo de Ferreira *et al.* (2011) 8 das 9 UANs da região metropolitana de Belo Horizonte - MG apresentaram documentação adequada. Situação diferente nos trabalhos de Vasquez e Madrona (2016) e Sá (2017), pois, respectivamente, na UAN na cidade de Marinalva - PR obteve-se 0% de conformidade nesse item em uma primeira avaliação sendo o mesmo exemplo seguido na UAN localizada em Salgueiro - PE, visto que não existiam tais documentos no local.

O Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) é um documento que “deve ser específico para cada empresa, seja de serviço próprio ou terceirizado e deve sempre estar à disposição na unidade, tanto em casos de inspeção pelos órgãos competentes, ou simplesmente para consulta dos manipuladores” (VASQUES e MADRONA, 2016 *apud* BRASIL, 2004).

#### **5.1.6 Resultados do *checklist* e Classificação do Estabelecimento**

De acordo com os resultados obtidos do *checklist*, excluindo-se os tópicos de análise que não se aplicam ao local, conclui-se que a última seção - de número 5 -, obteve maior índice de conformidade com 100% de apuração, pois toda a documentação envolvendo o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) apresentava adequação (FERREIRA, 2011).

Em seguida, a segunda posição vai para a seção 4 que engloba a Produção e Transporte do Alimento contabilizando 96,15%, de equivalência pelo uso do sistema Primeiro a Vencer, Primeiro a Sair (PVPS), coerente seleção da matéria-prima e compatibilidade dos equipamentos da rede fria ao volume de produção (VASQUES e MADRONA, 2016; RECH *et al.*, 2021).

O terceiro lugar é concedido para a seção 2 que aborda os Equipamentos, móveis e utensílios com 95,23% de compatibilidade positiva, principalmente por estarem em apropriado estado de conservação e funcionamento juntamente com a frequência necessária para a higienização dos mesmos, embora que a manutenção seja corretiva, em vez de ser preventiva, que é o ideal (SOGLIA *et al.*, 2015 *apud* SLACK *et al.*, 2009).

A quarta configuração é direcionada à seção 1 que explana o arranjo físico abordando a Edificação e Instalações contando com 72,97% de

congruência, cujos principais pontos conformativos foram o acesso direto à estrutura física para os funcionários e o manejo correto dos resíduos (BRASIL, 2002), que ficou em segundo lugar nos piores índices de não conformação com 27,02%, pois necessita principalmente melhorar seu fluxo de produção para que seja ordenado e sem cruzamentos, aumentar seu arranjo físico para que tenha espaço compatível com todas as operações e livrar-se da presença de animais ao redor ou dentro do RU (BRASIL, 1997; BRASIL, 2004).

A última posição é a da seção 3 que discorre sobre os Manipuladores com a menor pontuação conformativa no valor de 71,72% cujos itens positivos envolvem a boa apresentação pessoal e o uniforme limpo na cor branca. Por outro lado, tal segmento também envolve o pior índice de não conformidade com contagem de 28,57%, ao demonstrar que os colaboradores carecem de aprimoramento aos hábitos higiênicos e uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) (BRASIL, 1997; BRASIL, 2004).

Portanto, o presente estudo do *checklist* da Lista de Verificação de Boas Práticas da RDC 275/2002 sobre a análise higiênico-sanitária de um Restaurante Universitário localizado na cidade de Recife - PE atendeu a 83,0% de itens em conformidade, excluindo os itens não aplicáveis ao estabelecimento. Sendo assim, através da classificação referida o local encontra-se no grupo 1, categoria indicativa de maior atendimento aos tópicos de verificação para análise.

Similaridade foi encontrada no estudo de Ferreira *et al.* (2011) que obteve 88,9% de adequação do *checklist* em 8 das 9 UANs verificadas na região metropolitana de Belo Horizonte - MG, sendo também classificadas no Grupo 1. Todavia, Guimarães (2006) citando a análise de Akutsu (2005) em 50 UANs do Distrito Federal revelou que 66,7% foram classificadas no Grupo 3, indicando carência para se adaptar às adequações do *checklist*.

## **5.2 Resultados referentes ao checklist diário elaborado pelo próprio RU**

Ao realizar o estágio supervisionado obrigatório foi possível verificar a existência de um *checklist* próprio elaborado por um antigo funcionário formado pelo curso de nutrição que intitulou o documento de '*checklist* diário' focado nas

particularidades do local, havendo um acréscimo nas temáticas abordadas em comparação com o *checklist* da RDC 275/2002.

Dividido em 24 seções com 240 pontos de observação, como observado na Tabela 3, tem opções de resposta divididas em tabela em colunas com opções: 'conforme, não conforme, não se aplica e observações', tal *checklist* também foi levado em consideração para este trabalho, principalmente pelo fato de oferecer uma perspectiva comparativa para avaliação das condições higiênico-sanitárias do Restaurante Universitário (RU).

**Tabela 3.** Seção, Segmento de análise e quantidade de itens de cada seção para análise do roteiro de *checklist* diário elaborado por um nutricionista do restaurante universitário estudado.

Seção	Segmento de análise	Número de itens para análise
1	Aspectos da equipe	10
2	Registro de controle de qualidade	11
3	Manipulação de alimentos	12
4	Higienização de equipamentos e utensílios	15
5	Lixeira	09
6	Área/central de gás	03
7	Extintores/lâmpadas	02
8	Recebimento de mercadorias	17
9	Estoque de produtos secos	11
10	Estoque de produtos congelados	07
11	Estoque de produtos refrigerados	10
12	Estoque de produtos de limpeza	07
13	Área da copa	07
14	Área de lavagem de pratos	12
15	Área de lavagem de panelas	09
16	Área de sobremesa	11
17	Área de salada	12
18	Área de cocção	15
19	Área de açougue	09
20	Área do salão do restaurante	23
21	Sala do nutricionista	09
22	Vestuário feminino	08
23	Vestuário masculino	08
24	Área externa do restaurante	03
Total de itens para análise: 240		

Fonte: Colaborador nutricionista do RU estudado.

As distinções deste novo documento em relação ao *checklist* da RDC 275/2002 estão presentes em cada segmento analítico, cujas abordagens das temáticas compartilham similaridades em ambos os questionários. No entanto, diferentes perspectivas adentram a nova lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação que foram consideradas necessárias para sondagem.

Todavia, houve também o acréscimo de seções com temáticas que não foram abordadas no *checklist* da RDC 275/2002, tais como a seção número 6 que aborda a Área central do gás, seção número 16 intitulada de Área de sobremesa e a seção número 21 que refere-se a sala do nutricionista. Todos os acréscimos e/ou alterações estão embasados na RDC 275/2002 e na RDC216/2004, cujos aspectos imprescindíveis já foram aludidos no decorrer deste trabalho.

Deve existir uma área reservada para o gás devendo ficar fora da área de cocção necessitando “apenas do espaço para a guarda dos tanques e espaço para circulação do funcionário da empresa que abastece o gás”, que não deve ocupar demasiado espaço físico (CAMPOS *et al.*, 2012). No RU estudado há sim a área exclusiva para o gás cujos cilindros estão pintados e as grades fechadas com cadeado.

No estudo de Albuquerque *et al.* (2014) em uma UAN no município de Natal/RN a área de sobremesa foi um dos locais onde os níveis de ruídos estavam acima do permitido, sendo o barulho proveniente dos maquinários como batedeiras, cilindros, liquidificador e dos manipuladores falando. Já em uma UAN localizada em Botucatu - SP, erros eram cometidos no preparo das sobremesas ao não ser seguido o receituário padrão (SILVA e ARANHA, 2011). As sobremesas utilizadas pelo RU analisado sejam elas picolés, bolo do final do mês, paçoca, bombons de chocolate, são adquiridas prontas, assim tal área não existe na estrutura física.

Considerada uma área de apoio de pessoal, além dos vestiários e das instalações sanitárias, a sala da nutricionista deve procurar ter ampla visão da cozinha através de visores de vidro (SOARES *et al.*, 2021), tendo espaço suficiente para visitas (CAMPOS *et al.*, 2012) e acesso a todo material pertinente ao local: fluxos, Manual de Boas Práticas, projetos, planilhas de controle (IKEDA *et al.*, 2013).

Verificou-se que havia somente dois visores de vidro que não permitiam completa apreciação do espaço, cujo recinto é demasiado pequeno para agregar as duas nutricionistas, três estagiários (uma do curso de Economia Doméstica e dois do curso de Nutrição) com algumas mesas de apoio. Todavia há acesso a todo material necessário ao funcionamento da UAN.

No *checklist* diário não existe uma classificação do estabelecimento ou algum sistema de categoria avaliativa. Utilizando a mesma catalogação classificativa do *checklist* da RDC 275/2002 o RU encontra-se na classificação do Grupo 1 tendo a pontuação de 90,82% de índices em conformidade, em exclusão dos itens não aplicáveis.

#### 4 CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES

Os resultados obtidos demonstraram a utilidade da Lista de Verificação da RDC 275/2002, que engloba as diretrizes técnicas de todas as literaturas elaboradas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para o escopo de análise higiênico-sanitária nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), a fim de perceber percentual de adequação para verificar quais setores carecem de ações corretivas para garantir uma alimentação segura aos comensais.

Verificou-se como principais demandas: o emergente aumento do arranjo físico do Restaurante Universitário para que tenha espaço compatível com todas as operações, melhore seu fluxo de produção e eliminação das grandes filas que causam aborrecimento aos frequentadores do local; e o necessário incentivo aos manipuladores pelo zelo aos cuidados higiênicos, permitindo especialmente durante a jornada de trabalho haver a lavagem de mãos a cada hora.

O *checklist* diário elaborado pelo próprio Restaurante Universitário também provou ser uma ferramenta útil avaliativa abordando áreas importantes que não são contempladas pelo questionário da RDC 275/2002, ambos alcançando similar classificação do estabelecimento na categoria do grupo 1, que indica maior percentagem de conformidades de atendimento aos itens, ao atingir 83% no material da ANVISA e 90,82% no particular.

O profissional da Economia Doméstica tem como objetivo promover a qualidade de vida na esfera pública e privada, e por ser uma profissão multidisciplinar com conhecimentos das ciências naturais e sociais, possui assim um olhar holístico para os espaços nos quais irá desempenhar seu trabalho. No ambiente da UAN o economista doméstico faz parte da equipe que zela pela saúde como direito social através da segurança alimentar e nutricional.

## 5 REFERÊNCIAS

- ABIA. **Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação**. Disponível em: <<https://www.abia.org.br/>>. Acesso em 31 de outubro de 2019.
- ALBUQUERQUE, E. N. de; SEABRA, L. M. J.; ROLIM, P. M.; GOMES, L. M. **Riscos físicos em uma unidade de alimentação e nutrição : implicações na saúde do trabalhador**. Revista da Associação Brasileira de Nutrição - RASBRAN, [S. l.], v. 4, n. 1, p. 40–47, 2014. Disponível em: <<https://rasbran.com.br/rasbran/article/view/126>>. Acesso em: 3 out. 2022.
- AMORIM, B.C.S. **Refeições para a Coletividade** (Alguns Aspectos Dignos de Considerações para o Controle de Custos na Administração de Refeitórios em Coletividade Sadia). Recife: p.3-10, 1976.
- ANVISA. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/institucional>>. Acesso em 20 de abril, 2020.
- \_\_\_\_\_. **Biblioteca de Alimentos, 2022**. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos>>. Acesso em 22 de setembro, 2022.
- \_\_\_\_\_. **Guia Ilustrado - Cartilha sobre Boas Práticas para Serviço e Alimentação**. Resolução - RDC nº 216/2004. Disponível em: <[http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha\\_gicra\\_final.pdf](http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf)>. Acesso em 25 de setembro, 2022.
- \_\_\_\_\_. **Guias**. Disponível em: <<http://antigo.anvisa.gov.br/saiba-mais-guias>>. Acesso em 13 de outubro, 2021.
- \_\_\_\_\_. **Institucional**. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/acessoainformacao/institucional>>. Acesso em 20 de setembro, 2022.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Mercado real**. Disponível em: <<https://www.aberc.com.br/mercado-real/>>. Acesso em: 22 setembro, 2022.
- AYCICEK, H.; OGUZ, U.; KARCI, K. **Comparison of results of ATP bioluminescence and traditional hygiene swabbing methods for the determination of surface cleanliness at a hospital kitchen**. Int. J. Hyg. Environ. Health, v.209, p.203-206, 2006.
- AKUTSU, Rita de Cássia. BOTELHO, Raquel Assunção. CAMARGO, Erika Barbosa. SÁVIO, Karin Eleonora Oliveira. ARAÚJO, Wilma Coelho. **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação**. Rev. Nutr., v. 18, n. 3, p.419-427, 2005. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/rn/a/rS99Rx5FdZKGhbLBkX5FdvK/?format=pdf&lang=pt>>. Acesso em 25 de setembro, 2022.
- BARBOSA, Livia. **A ética e a estética na alimentação contemporânea**. In: CRUZ, Fabiana T., MATTE, Alesandra; SCHNEIDER, Sergio. (Orgs.). Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias. Porto Alegre: UFRGS, 2016.

BARBOSA, Roseane Moreira Sampaio. CARBONE, Beatriz Bruninise de Lima e Silva. LANZILLOTTI, Haydée Serrão. **Práticas de risco de usuários em unidades produtoras de refeições tipo self-service na cidade do Rio de Janeiro.** Demetra; 2012; 7(2); 107-118. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/3591>>. Acesso em 30 de setembro, 2022.

BRASIL. **Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010.** Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES. Disponível em:<<https://ifc.edu.br/wp-content/uploads/2014/05/DECRETO-N%C2%BA-7234-Assist%C3%Aancia-Estudantil.pdf>>. Acesso em 23 de setembro, 2022.

\_\_\_\_\_. (a). **Lei nº 8078, de 11 de setembro de 1990.** Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8078.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078.htm)>. Acesso em 09 de julho, 2019.

\_\_\_\_\_. (b). Ministério da Saúde. **Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990.** Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8080.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm)>. Acesso em 25 de setembro, 2022.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 9782, de 26 de janeiro de 1999.** Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9782.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9782.htm)>. Acesso em 13 de outubro, 2021.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 7.387, de 21 de outubro de 1985.** Disponível em:<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l7387.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l7387.htm)>. Acesso em 20 de setembro, 2022.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos.** Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2010. Disponível em:<[https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/manual\\_integrado\\_vigilancia\\_doencas\\_alimentos.pdf](https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_vigilancia_doencas_alimentos.pdf)>. Acesso em 23 de setembro, 2022.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Universidade Federal Rural de Pernambuco. **Resolução nº 123, de 20 de maio de 2014.** Torna sem efeito a Resolução nº 230/1992 deste Conselho e estabelece novas Normas de Estágio Supervisionado Obrigatório - ESO para o curso de Bacharelado em Economia Doméstica do Departamento de Ciências Domésticas desta Universidade Federal Rural de Pernambuco -UFRPE. Disponível em: <[http://seg.ufrpe.br/sites/seg.ufrpe.br/files/resolucoes/recepe123.2014\\_normas\\_de\\_eso.pdf](http://seg.ufrpe.br/sites/seg.ufrpe.br/files/resolucoes/recepe123.2014_normas_de_eso.pdf)>. Acesso em 09 de julho, 2019.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em:

<<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em 09 de julho, 2019.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução 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. Disponível em: <[http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC\\_275\\_2002\\_CO MP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_CO MP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254)>. Acesso em 09 de julho, 2019.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução CFN nº 380, de 9 de novembro de 2005.** Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Disponível em: <[file:///C:/Users/Usuario/Downloads/resolucao\\_cfn\\_380%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/resolucao_cfn_380%20(3).pdf)>. Acesso em 09 de julho, 2019.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997.** Atualizada em 19/01/2019. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/portaria-no-326-de-30-de-julho-de-1997.pdf/view>>. Acesso em 24 de setembro, 2022.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.** Disponível em: <[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/1993/prt1428\\_26\\_11\\_1993.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/1993/prt1428_26_11_1993.html)>. Acesso em 22 de setembro, 2022.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. (2018). Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil. Brasília.

CANCLINI, N. G. **Consumidores e cidadãos.** 8a ed. Editora UFRJ, Rio de Janeiro, RJ, 2010.

CAMPOS, José Ramos. SPINELLI, Mônica Glória Neumann. IKEDA, Vivian. **Otimização de espaço físico em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) considerando avanços tecnológicos no segmento de equipamentos.** Revista Univap, [S. l.], v. 18, n. 32, p. 31–41, 2012. Disponível

em:<<http://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/101>>. Acesso em: 3 out. 2022.

CARMO, M. S. **Relatório de estágio supervisionado: rotina de uma unidade de alimentação e nutrição**. Relatório de estágio (Tecnologia em alimentos) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IF Sertão PE) / Campus Salgueiro, Salgueiro, PE, 38f., 2017. Disponível em:<<https://releia.ifsertao-pe.edu.br/jspui/bitstream/123456789/210/1/TCC%20-%20RELAT%c3%93RIO%20DE%20EST%c3%81GIO%20SUPERVISIONADO%20-%20ROTINA%20DE%20UMA%20UNIDADE%20DE%20ALIMENTA%c3%87%c3%83O%20E%20NUTRI%c3%87%c3%83O.pdf>>. Acesso em 02 de outubro, 2022.

CORREA, Carla Beatriz Ferreira. CHAVES, Rafaela Cristiane Pantoja. MARTINS, Isabelle Christinne Vieira da Silva. COIMBRA, Lívia Muritiba Pereira de Lima. PORTO, Polliana Fernandes. DIAS, Luciana Pereira Pinto. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um estudo de intervenção**. *Disciplinarum Scientia*. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 22, n. 1, p. 153-164, 2021. Disponível em:<<https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/3528/2775>>. Acesso em 01 de outubro, 2022.

DAMASCENO, K.S.F.S.C; ALVES, M.A; FREIRE, I.M.G; TÔRRES, G.F; AMBRÓSIO, C.L.B; GUERRA, N.B. **Condições higiênico-sanitárias de “self-services”**. Edição 9, volume 1, artigo nº 5, Maio/Agosto de 2014 [www.linkania.org](http://www.linkania.org) – Página 98 de 185 do entorno da UFPE e das saladas cruas por elas servidas. *Rev. Hig Alim*. 2002. 16(102/103):74-8.

DOS SANTOS, Edinaldo Brito. CAVALCANTI, Leonardo Luizines de França. CAVALCANTI, Luciana de França. SOBRINHO, Ramiro Augusto de Miranda. VILLAROUÇO, Vilma. **Avaliação ergonômica de um restaurante universitário: uma experiência de análise à luz da Metodologia Ergonômica do Ambiente Construído (MEAC)**. *Blucher Design Proceedings*, v. 2, n. 1, p. 436-447, 2015. Disponível em:<<http://pdf.blucher.com.br.s3-sa-east-1.amazonaws.com/designproceedings/15ergodesign/89-E075.pdf>>. Acesso em 30 de setembro, 2022.

FERRAZ, A.P.C. **Condições higiênico-sanitária de buffets na região do ABC, SP**. *Rev Higiene Alimentar*. V. 24, n.184/185, p.53-59, 2010.

FERREIRA, Renata de Araujo. **Interfaces entre a vigilância sanitária de alimentos e a Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. *Cad. Saúde Pública* 2021; 37 Sup 1:e00038921. Disponível em:<<https://www.scielo.br/j/csp/a/JcQNsVpy3FytzbPWNdM7N6P/>>. Acesso em 25 de setembro, 2022.

FERREIRA M.A.; SÃO JOSÉ J.F.B.; TOMAZINI A.P.B.; MARTINI H.S.D.; MILAGRES R.C.M.; PINHEIRO-SANT’ANA H.M.; **Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição**. *Rev Inst Adolfo Lutz*. São Paulo, 2011; 70(2): 230-5. Disponível em:<<https://docs.bvsalud.org/biblioref/ses-sp/2011/ses-22124/ses-22124-2915.pdf>>. Acesso em 02 de outubro, 2022.

GARCIA, M. V.; CENTENARO, G. S. **Capacitação de manipuladores de alimentos e avaliação das condições higiênicas em serviço de alimentação.** Brazilian Journal of food research, Campo Mourão, v. 7 n. 2 p. 96-111, 2016. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rebrapa/article/viewFile/3640/pdf> Acesso em: 01 de maio de 2017.

GOMES, Herbert Olímpio de Jesus; GONÇALVES, Liliana Skaf Santos; REZENDE, Rosinete Figueira; ROZA, Jorge Henrique Ignacio da. **A importância da implantação dos Procedimentos Operacionais Patronizados (POP) no setor de higienização de hortifrutis em três Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) no município do Rio de Janeiro.** Trabalho de Conclusão de Estágio (Estágio Supervisionado em Serviços de Alimentação e Nutrição) - Universidade Estácio de Sá. 2016. 25 páginas. Disponível em: <[https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/53074348/Artigo\\_UAN\\_2-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1664747771&Signature=VCSfvmh1ByKLrul56oq4YQNclZowPJNbnLZnVL0DS04~zkJs9SpfJSNoBD3iDUUeDbMLwRKIF7FhrdHm9f8uSQEVy6UBIKKTIQdzmJlwMpXV6b7qSKKa04wlya6Di0aqoGvSmn9BATAfBTUcN0OLa7-d~ql~XJEBafet-a5NGJfC5DR1q11d0ikyOmx~VIT5-TG-gFm9kBstcduEgVpYBWsqWv8EChc2l5Sheojxa1v~t3Cfo375r~mwd6IIJvmyb1zXuaMYfVSmZHy8ymDJnyomtPx8Recr8FjKhHWyK-e3iwXG~CVniPX9HpJ1gJKbCvPb2x~B4IIDISCdAWTg\\_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/53074348/Artigo_UAN_2-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1664747771&Signature=VCSfvmh1ByKLrul56oq4YQNclZowPJNbnLZnVL0DS04~zkJs9SpfJSNoBD3iDUUeDbMLwRKIF7FhrdHm9f8uSQEVy6UBIKKTIQdzmJlwMpXV6b7qSKKa04wlya6Di0aqoGvSmn9BATAfBTUcN0OLa7-d~ql~XJEBafet-a5NGJfC5DR1q11d0ikyOmx~VIT5-TG-gFm9kBstcduEgVpYBWsqWv8EChc2l5Sheojxa1v~t3Cfo375r~mwd6IIJvmyb1zXuaMYfVSmZHy8ymDJnyomtPx8Recr8FjKhHWyK-e3iwXG~CVniPX9HpJ1gJKbCvPb2x~B4IIDISCdAWTg_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA)>. Acesso em 02 de outubro, 2022.

GUIMARÃES, Ingrid Alves. **Análise da estrutura física e funcional de um restaurante em Brasília.** 2006. 65 f. Monografia (Especialização em Gastronomia como Empreendimento) - Universidade de Brasília, Brasília, 2006. Disponível em: <[https://bdm.unb.br/bitstream/10483/303/3/2006\\_IngridAlvesGuimaraes.pdf](https://bdm.unb.br/bitstream/10483/303/3/2006_IngridAlvesGuimaraes.pdf)>. Acesso em 30 de setembro, 2022.

HADDAD, Mariana Rebello. **O restaurante central como mecanismo de assistência estudantil: um estudo na Universidade Federal do Espírito Santo.** Tese (Mestrado em Gestão Pública) – Centro de Ciências Jurídicas e Econômicas, Universidade Federal do Espírito Santo. Espírito Santo, 114 páginas. 2013. Disponível em: <[http://portais4.ufes.br/posgrad/teses/tese\\_6662\\_Disserta%E7%E3o%20Final%20-%20Mariana%20Haddad20140328-131155.pdf](http://portais4.ufes.br/posgrad/teses/tese_6662_Disserta%E7%E3o%20Final%20-%20Mariana%20Haddad20140328-131155.pdf)>. Acesso em 09 de julho, 2019.

IKEDA, Vivian; DE SOUSA COELHO, Hellen Daniela; SPINELLI, Mônica Glória Neumann. **Otimização das atividades do estagiário de nutrição em unidades de alimentação e nutrição.** Journal of the Health Sciences Institute, v. 31, n. 4, p. 398-403, 2013. Disponível em: <[https://repositorio.unip.br/wp-content/uploads/2020/12/V31\\_n4\\_2013\\_p398-403.p](https://repositorio.unip.br/wp-content/uploads/2020/12/V31_n4_2013_p398-403.p)>. Acesso em 03 de outubro, 2022.

LIMA, J. X.; OLIVEIRA, L. F. **O crescimento do restaurante self-service: aspectos positivos e negativos para o consumidor.** Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 19, n. 128, p. 45-53, mar., 2005.

LUPCHINSKI, Camila Daniele Soares. **Avaliação da conscientização dos trabalhadores de uma cozinha industrial em relação à utilização de EPI e à segurança do trabalho.** 2017. 41 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho) Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Curitiba, 2017. Disponível em: <[http://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/17661/1/CT\\_CCEEST\\_XXXIV\\_2017\\_05.pdf](http://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/17661/1/CT_CCEEST_XXXIV_2017_05.pdf)>. Acesso em 30 de setembro, 2022.

MACEDO, Joyce Lopes. OLIVEIRA, Amanda Suellenn da Silva Santos. PEREIRA, Irislene Costa. FERRAZ, Josiane da Rocha Silva. ASSUNÇÃO, Magnólia de Jesus Sousa Magalhães. **Aspectos físicos e funcionais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um município maranhense.** Revista Desafios – Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins, v. 7, n. 2, 2020, pág. 20-28. Disponível em: <<https://doi.org/10.20873/uftv7-6381>>. Acesso em 03 de outubro, 2022.

MAGNONI, D.; TARDIOLI, M.; ZAGATO, M.; MIYAGI, M.; TAKAYAMA, P.; MOURA, S.; CURIER, C. (2016). **Segurança alimentar e informação nutricional podem reduzir a intoxicação alimentar na alimentação fora do lar.** Revista Brasileira de Nutrição Clínica, 31(2), 91-96.

MATA G.M.S.C.; TOMAZINI A.P.B.; FIALHO E.M.; MARTINO H.S.D.; PINHEIRO-SANT'ANA H.M.; **Restaurantes comerciais necessitam de intervenções diversas para implementação das boas práticas e atendimento à legislação atual.** II Congresso Brasileiro de Extensão Universitária; 2006; Florianópolis: Anais (CD Rom).

MELO, M. T. S. M. .; SANTOS, G. M. dos; MACÊDO, M. C. F. .; SILVA, B. L. dos S. .; RIPARDO, S. R. P. .; TORRES, B. L. M. .; MOURA, A. C. C. .; NUNES, I. F. de O. C. .; BARRETO, S. C. S. .; PAZ, S. M. R. S. da .; CARVALHO, C. M. R. G. de . **Segurança sanitária na produção de refeições em restaurantes de um mercado público no nordeste brasileiro.** Research, Society and Development, v. 9, n. 12, e2191210481, 2020. Disponível em: <<https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/10481/9612>>. Acesso em: 23 setembro, 2022.

MELLO, Jozi Fagundes de. SCHNEIDER, Sibebe. LIMA, Mateus Silva de. FRAZZON, Jeverson. COSTA, Marisa da. **Avaliação das condições de higiene e da adequação às Boas Práticas em unidades de alimentação e nutrição no município de Porto Alegre – RS.** Rev AlimNutr, Araraquara, v.24, n.2, abr/ jun 2013. Disponível em: <[https://www.researchgate.net/profile/Marisa-Da-Costa/publication/259872891\\_AVALIACAO\\_DAS\\_CONDICOES\\_DE\\_HIGIENE\\_E\\_DA\\_ADEQUACAO\\_AS\\_BOAS\\_PRATICAS\\_EM\\_UNIDADES\\_DE\\_ALIMENTACAO\\_E\\_NUTRICAO\\_NO\\_MUNICIPIO\\_DE\\_PORTO\\_ALEGRE\\_RS/links/0a85e52e5683bd9481000000/AVALIACAO-DAS-CONDICOES-DE-HIGIENE-E-DA-ADEQUACAO-AS-BOAS-PRATICAS-EM-UNIDADES-DE-ALIMENTACAO-E-NUTRICAO-NO-MUNICIPIO-DE-PORTO-ALEGRE-RS.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Marisa-Da-Costa/publication/259872891_AVALIACAO_DAS_CONDICOES_DE_HIGIENE_E_DA_ADEQUACAO_AS_BOAS_PRATICAS_EM_UNIDADES_DE_ALIMENTACAO_E_NUTRICAO_NO_MUNICIPIO_DE_PORTO_ALEGRE_RS/links/0a85e52e5683bd9481000000/AVALIACAO-DAS-CONDICOES-DE-HIGIENE-E-DA-ADEQUACAO-AS-BOAS-PRATICAS-EM-UNIDADES-DE-ALIMENTACAO-E-NUTRICAO-NO-MUNICIPIO-DE-PORTO-ALEGRE-RS.pdf)>. Acesso em 22 de setembro de 2022.

NEVES, Clara Cruz. SAKURABA, Celso Satoshi. SOUZA, Pablo Victor de Oliveira. SANTOS, Alan Barreto. OLIVEIRA, Victor Hugo Pianco de. **Melhorias operacionais em um restaurante universitário: um enfoque de múltiplas**

**abordagens.** XXXVII Encontro Nacional de Engenharia de Produção. Joinville, SC, Brasil, 10 a 13 de outubro de 2017. Disponível em: <<https://ri.ufs.br/bitstream/riufs/8576/2/MelhoriasOperacionaisRestauranteUniversitario.pdf>>. Acesso em 28 de setembro, 2022.

OLIVEIRA, Alynne Monielen Alves de. BENTO, Jefferson Cirilo. ESPINDOLA, Náida Salmen. SANTOS, Polianne Gomes dos. PROVETTI, Thamires Alves. DINIZ, Doracy Silva. **Aceitabilidade de cardápios oferecidos no Restaurante Popular João Domingos Fassarela do Município de Governador Valadares - MG.** 2011. Disponível em: <<http://www.pergamum.univale.br/pergamum/tcc/Aceitabilidadedecardapiosoferecidosnorestaurantepopularjoaodomingosfassareladomunicipiodegovernadorvaladaresmg.pdf>>. Acesso em 25 de novembro, 2021.

OLIVEIRA, Amanda da Silva Bastos de. CASEMIRO, Juliana Pereira. BRANDÃO, Ana Laura. PINTO, Alessandra Maria Silva. **Monitoramento e avaliação da segurança alimentar e nutricional: um olhar sobre as publicações oficiais.** *Ciência & Saúde Coletiva* 27(02):631-640, 2022. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/csc/a/KzwPjdQPqTdMfG6VQwWgVqC/?lang=pt>>. Acesso em: 25 de setembro, 2022.

OLIVEIRA, Amanda Mazza Cruz de. SOUSA, Paloma Vasconcelos. ALVES, Ana Aline Sousa. MEDEIROS, Stella Regina Arcanjo. MENDONÇA, Maria Jacqueline do Nascimento. **Adequação de serviços de alimentação às boas práticas de fabricação.** *Conexões Ciência e Tecnologia*, v. 14, n. 1, p. 30-36, 2020. Disponível em: <<http://conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/article/view/1830>>. Acesso em 01 de outubro, 2022.

PASSADOR, João Luiz. FILHO, Dário de Oliveira Lima. SPANHOL, Caroline Pauletto. RODRIGUES, Fábio da Silva. SABES, Jair Júnior Sanches. **A Percepção do consumidor alimentos "fora de casa": um estudo multicase na cidade de Campo Grande- MS.** XIII Simped – Bauru, SP, 6 a 8 de Novembro de 2006. Disponível em: <[https://www.simpep.feb.unesp.br/anais/anais\\_13/artigos/81.pdf](https://www.simpep.feb.unesp.br/anais/anais_13/artigos/81.pdf)>. Acesso em 28 de setembro, 2022.

PONTES, Bárbara Pestana. AMARAL, Jhessica Silva do. MICHETTI, Laiz Rodrigues. LUQUES, Cláudia Beneton. CORRÊA, Fernanda Ferreira. **Boas Práticas de Produção e a percepção do manipulador em relação ao covid-19 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição militar no município de São Paulo.** Disponível em: <<https://pdfs.semanticscholar.org/f374/643601dd87c7cba0a6e331fed00e40269281.pdf>>. Acesso em 30 de setembro, 2022.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** 2ª ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. *Alimentação e globalização: algumas reflexões.* *Cienc. Cult.* vol.62 no.4 São Paulo Oct. 2010, On-line version ISSN 2317-6660. Disponível em:

<[http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?pid=S0009-67252010000400014&script=sci\\_arttext](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?pid=S0009-67252010000400014&script=sci_arttext)>. Acesso em: 22 de outubro, 2019.

RECH, Eduarda. PRADO, Keterli Goes. FASSINA, Patricia. **Avaliação de fornecedores, da matéria-prima recebida e dos manipuladores envolvidos na produção de refeições de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar.** *Disciplinarum Scientia*. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 22, n. 1, p. 429-442, 2021. Disponível em:<<https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/3983#:~:text=Os%20manipuladores%20de%20alimentos%20apresentaram,na%20maioria%20dos%20crit%C3%A9rios%20avaliados.>>. Acesso em 01 de outubro, 2022.

RICARTE, Camilla. LAURO, Armando. **Avaliação higiênico – sanitário de franquias de Fast – Foods em Campina Grande.** II Congresso Nacional de Pesquisa e Ensino em Ciências. Disponível em: <[https://www.editorarealize.com.br/editora/anais/conapesc/2017/TRABALHO\\_EV070\\_MD4\\_SA20\\_ID738\\_02052017153944.pdf](https://www.editorarealize.com.br/editora/anais/conapesc/2017/TRABALHO_EV070_MD4_SA20_ID738_02052017153944.pdf)>. Acesso em 25 de setembro, 2022.

SÁ, Naelly Pires. **Implantação de Procedimentos Operacionais Padronizados de higiene em restaurante do tipo self service no Município de Salgueiro-PE.** Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Salgueiro, Salgueiro, PE, 75f., 2017. Disponível em:<<https://releia.ifsertao-pe.edu.br/jspui/bitstream/123456789/220/1/TCC%20-%20IMPLANTA%c3%87%c3%83O%20DE%20PROCEDIMENTOS%20OPERACIONAIS%20PADRONIZADOS%20DE%20HIGIENE%20EM%20RESTAURANTE%20DO%20TIPO%20SELF%20SERVICE%20NO%20MUNIC%c3%8dPIO%20DE%20SALGUEIRO-PE.pdf>>. Acesso em 28 de setembro, 2022.

SANTOS, Valdirene F. Neves dos. ALVES, Maria Alice de Andrade. **Unidades de Alimentação e Nutrição no Brasil: conhecendo o perfil de seus pesquisadores.** *Revista Científica Linkania*, v.1, ed. 9, artigo nº 5, maio a agosto de 2014. Disponível em: <[linkania.org/master/article/download/171/151+&cd=3&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br](http://linkania.org/master/article/download/171/151+&cd=3&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br)>. Acesso em 09 de julho, 2019.

SÃO JOSÉ, J. F. B. **Contaminação Microbiológica em Serviços de Alimentação.** *Journal Brazilian Society Food*, São Paulo, V.37,n.1, p.78-92, 2012.

SCHILLING, Magali. **Qualidade em nutrição.** São Paulo: Varela, 1995.

SENHORINHO, Jamile Mascarenhas. CARVALHO, Lucas Ribeiro de. **Avaliação microbiológica de gelo destinado ao consumo humano comercializado na cidade de Itabuna-Bahia.** *Revista Eletrônica de Farmácia*, Goiânia, v. 14, n. 2, 2017. DOI: 10.5216/ref.v14i2.42438. Disponível em: <<https://revistas.ufg.br/REF/article/view/42438>>. Acesso em 28 de setembro, 2022.

SHUBERT, Maycon Noremberg. SCHNEIDER, Sergio. MÉNDEZ, Cecilia Díaz. **O "comer fora de casa" no Brasil, Reino Unido e na Espanha: uma revisão das bases de dados estatísticos oficiais e perspectivas para comparação.**

Revista Estudos Sociedade e Agricultura, Rio de Janeiro, v. 25, n. 2, junho a setembro de 2017. Disponível em: <<https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/911>>. Acesso em 09 de julho, 2019.

SILVA, Caroline de Barros Gonçalves da; ARANHA, Flavia Queiroga. **Qualidade na produção de refeições de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)**. Simbio-Logias, v. 4, n. 6, p. 155-162, 2011. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/11449/140669>>. Acesso em 03 de outubro, 2022.

SILVA, Fábio Henrique Gomes da. **Avaliação dos Procedimentos Operacionais do Setor de produção de refeições de uma unidade hoteleira**. Dissertação (Bachareado) – Departamento de Ciências Domésticas, Universidade Federal Rural de Pernambuco. 2007.

SILVA FILHO, Antônio Romão A. da. **Manual Básico de Planejamento e Projeto de Cozinhas Industriais**. São Paulo: Varela, 1996, 232 páginas.

SILVA, Willer Firmiano da. **Requisitos para implantação de um restaurante universitário de qualidade no CEFET/RJ**. Dissertação (Mestrado em Sistemas de Gestão) – Universidade Federal Fluminense. Escola de Engenharia. Departamento de Engenharia de Produção. 117 páginas. 2017. Disponível em: <<https://app.uff.br/riuff/bitstream/1/4507/1/Dissert%20Willer%20Firmiano%20da%20Silva.pdf>>. Acesso em 31 de outubro de 2019.

SILVA, Rayssa Kelly Araujo; DA SILVA, Tacila Mendes. **Avaliação das Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição da Vitória de Santo Antão/PE**. 2020. Disponível em: <<https://univisa.edu.br/wp-content/uploads/2020/10/Artigo-2.-Avalia%C3%A7%C3%A3o-das-Boas-Pr%C3%A1ticas-de-Manipula%C3%A7%C3%A3o-dos-Alimentos-em-Unidades-de-Alimenta%C3%A7%C3%A3o-e-Nutri%C3%A7%C3%A3o-da-Vit%C3%B3ria-de-Santo-Ant%C3%A3o.pdf>>. Acesso em: 01 de outubro, 2022.

SILVEIRA, Aretusa Santos. **Análise das condições ambientais, ergonômicas e dos riscos ocupacionais em um restaurante universitário de expansão**. 2018. 59f. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2018. Disponível em: <<http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/xmlui/bitstream/handle/riufcg/7034/ARETUSA%20SANTOS%20SILVEIRA%20-TCC%20BACHARELADO%20EM%20NUTRI%C3%87%C3%83O%20CES%202018.pdf?sequence=3&isAllowed=y>>. Acesso em 25 de setembro, 2022.

SIRTOLI, D. B.; COMARELLA, L. (2018). **O papel da vigilância sanitária na prevenção das doenças transmitidas por alimentos (DTA)**. Revista Saúde e Desenvolvimento, 12(10), 197-209.

SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JONHNSTON, Robert. **Administração da Produção**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

SOARES, Carolina Mangueira Lopes. PIEDADE, Vitória Manzani Mainieri. FONSECA, Marina Moura. **Arquitetura voltada para áreas de preparo de refeições**. Revista Obras Civis: v. 9, n. 1, pág. 38-43, 2020. Disponível

em: <<http://portaldeperiodicos.marinha.mil.br/index.php/obrascivis/article/view/1840/1812>>. Acesso em 03 de outubro, 2022.

SOGLIA, Luiz Vinicius de Menezes. BARRETO, Oliver Silva Costa. SANTANA, Yasmim Mendes. SANTOS, Jonathas Souza. GERBER, Juliano Zaffalon. **Otimização do arranjo físico de um Restaurante Universitário: estudo de caso.** XXXV Encontro Nacional de Engenharia de Produção. Fortaleza, CE, Brasil, 13 a 16 de outubro de 2015. Disponível em: <[https://abepro.org.br/biblioteca/TN\\_STP\\_206\\_221\\_28083.pdf](https://abepro.org.br/biblioteca/TN_STP_206_221_28083.pdf)>. Acesso em 29 de setembro, 2022.

TEIXEIRA, Suzana, MILET, Zélia. CARVALHO, Josedira. BISCONTINI, Telma Maria. **Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 1990.

VALEJO, F. A. M.; ANDRÉS, C. R.; MANTOVAN, F. B.; RISTER, G. P.; SANTOS, G. D.; ANDRADE, F. F. **Vigilância sanitária: avaliação e controle de qualidade dos alimentos.** *Revista Higiene Alimentar*, v. 17, n. 106, p. 16-21, 2003.

VALETIM, Isabelle Costa. SIQUEIRA, Adriada Camurca Pontes. SILVA, Indira Cely Costa da. **Restaurante Universitário: uma análise social dos comensais.** *Revista Encontros Universitários da UFC*, v.2, n. 1, 2017. Disponível em: <<http://www.periodicos.ufc.br/eu/article/view/30489>>. Acesso em 09 de julho, 2019.

VASQUES, Crislayne Teodoro. MADRONA, Grasielle Scaramal. **Aplicação de checklist para avaliação da implantação das Boas Práticas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.** *Higiene Alimentar - Vol.30 - nº 252/253 - Janeiro/Fevereiro de 2016.* Disponível em: <<https://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/07/846570/separata-53-58.pdf>>. Acesso em: 30 de setembro, 2022.

WARDE, Alan. **The practice of eating.** Cambridge: Polity, 2016.

## ANEXO A – Layout do Restaurante Universitário

**Imagem 01.** Layout do Restaurante Universitário, sem escala, para demonstração subjetiva do espaço.



Fonte: Montagem do local feita por estagiária do 7º período de Nutrição advinda de outra instituição de ensino, 2019.

**Quadro 1.** Legenda do Layout do Restaurante Universitário

Numeração do Local	Designação do Local
1	Recebimento de gêneros
2	Estoque
3	DML (Depósito de Material de Limpeza)
4	Câmara Fria (carne)
5	Câmara Fria (hortifruti)
6	Pré-preparo de saladas
7	Pré-preparo de carnes
8	Ilha de cocção
9	Caldeiras
10	Balcão de distribuição
11	Depósito de panelas
12	Sala da nutricionista

13	Descartáveis
14	Lavagem de cubas e hortaliças
15	Devolução de copos, bandejas e pratos
16	Lavagem de panelas
17	Lavagem de utensílios
18	Lavagem de copos
19	Produção de sucos
20	Depósito de utensílios
21	Distribuição de utensílios
22	Salão dos comensais (A,B e C)
23	Balcão de Vendas dos tickets para entrada no restaurante
24	Entrada dos comensais
25	Saída dos comensais
26	Freezers de carnes
27	Estacionamento
28	Banheiro e vestiário dos funcionários
29	Depósito de água
30	Depósito de lixo
31	Depósito de gás
32	Depósito dos galões de água vazios de 20 L cada
33	Freezers das Polpas
34	Banheiro para público geral que utilizará o restaurante universitário

## ANEXO B - Checklist da RDC nº 275/02

## ANEXO II

**LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM  
ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE  
ALIMENTOS**

NÚMERO: /ANO			
A – IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA			
1 – RAZÃO SOCIAL			
2 – NOME 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 – Compl.:
12 – BAIRRO:	13 – MUNICÍPIO:	14 – UF:	15 – CEP:
16 – RAMO DE ATIVIDADE:		17 – PRODUÇÃO MENSAL:	
18 – NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:		19 – NÚMERO DE TURNOS:	
20 – CATEGORIA DE PRODUTOS:			
Descrição da Categoria:			
Descrição da Categoria:			

Descrição da Categoria:	
Descrição da Categoria:	
Descrição da Categoria:	
21 – RESPONSÁVEL TÉCNICO:	22 – FORMAÇÃO ACADÊMICA:
23 – RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:	
24 – MOTIVO DA INSPEÇÃO: <input type="checkbox"/> SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA <input type="checkbox"/> COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO <input type="checkbox"/> SOLICITAÇÃO DE REGISTRO <input type="checkbox"/> PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA ( ) VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA <input type="checkbox"/> INSPEÇÃO PROGRAMADA ( ) REINSPEÇÃO <input type="checkbox"/> RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA ( ) RENOVAÇÃO DE REGISTRO <input type="checkbox"/> OUTROS	

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
1.1. ÁREA EXTERNA				
1.1.1.	Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2.	Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas			
1.2. ACESSO				
1.2.1.	Direto, não comum a outros usos ( habitação).			
1.3. ÁREA EXTERNA				
1.3.1.	Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4. PISO				
1.4.1.	Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			

1.4.2.	Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.3.	Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
<b>1.5. TETO</b>				
1.5.1.	Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2.	Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
<b>1.6. PAREDES E DIVISÓRIAS</b>				
1.6.1.	Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara			
1.6.2.	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3.	Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
<b>1.7. PORTAS</b>				
1.7.1.	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2.	Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3.	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros)			
<b>1.8. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS</b>				
1.8.1.	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de			

	revestimento.			
1.8.2.	Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3.	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
<b>1.9. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES</b>				
1.9.1.	Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação			
1.9.2.	De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
<b>1.10. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES</b>				
1.10.1.	Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2	Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.3.	Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.10.4.	Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.5.	Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.6.	Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).			
1.10.7	Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.8	Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.9	Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-			

	séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.10	Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.10.11	Coleta freqüente do lixo.			
1.10.12	Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.13	Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.14	Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.15	Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
<b>1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:</b>				
1.11.1.	Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
<b>1.12. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:</b>				
1.12.1.	Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção			
1.12.2	Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
<b>1.13. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA</b>				
1.13.1.	Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2.	Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3.	Instalações elétricas embutidas ou quando			

	exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
<b>1.14. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:</b>				
1.14.1.	Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2	Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3	Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4	Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.			
1.14.5	Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.14.6	Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.7	Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
<b>1.15. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES</b>				
1.15.1.	Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2	Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3	Existência de registro da higienização.			
1.15.4	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.5	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.6	A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.15.7	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			

1.15.8	Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.9	Higienização adequada.			
<b>1.16. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:</b>				
1.16.1.	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.2	Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
1.16.3	Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada			
<b>1.17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA:</b>				
1.17.1.	Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2	Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.17.3	Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4	Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5	Apropriada freqüência de higienização do reservatório de água.			
1.17.6	Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
1.17.7	Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.8	Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			
1.17.9	Potabilidade da água atestada por meio de			

	laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
1.17.10	Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.11	Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			
1.17.12	Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.17.13	Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
<b>1.18. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
1.18.1.	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			
1.18.2	Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3	Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
<b>1.19. ESGOTAMENTO SANITÁRIO</b>				
1.19.1.	Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
<b>1.20. LEIAUTE</b>				
1.20.1.	Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das			

1.20.2	dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
	Áreas para recepção e depósito de matéria- prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			
OBSERVAÇÕES				

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
2.1. EQUIPAMENTOS:				
2.1.1.	Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
2.1.2	Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.13	Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.4	Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5	Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.1.6	Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.			
2.1.7	Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
2.1.8	Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
2.2. MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)				

2.2.1.	Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2	Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
<b>2.3. UTENSÍLIOS</b>				
2.3.1.	Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2	Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
<b>2.4. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
2.4.1.	Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2	Frequência de higienização adequada			
2.4.3	Existência de registro da higienização.			
2.4.4	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.5	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.6	Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante			
2.4.7	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.8	Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.9	Adequada higienização.			
<b>OBSERVAÇÕES</b>				
<b>B - AVALIAÇÃO</b>		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA(*)</b>
<b>3. MANIPULADORES</b>				
<b>3.1. VESTUÁRIOS:</b>				
3.1.1.	Utilização de uniforme de trabalho de cor			

	clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2	Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
<b>3.2. HÁBITOS HIGIÊNICOS:</b>				
3.2.1.	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.2	Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
3.2.3	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
<b>3.3. ESTADO DE SAÚDE:</b>				
3.3.1.	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
<b>3.4. PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:</b>				
3.4.1.	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
3.4.2	Existência de registro dos exames realizados.			
<b>3.5. EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:</b>				
3.5.1.	Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
<b>3.6. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:</b>				
3.6.1.	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
3.6.2	Existência de registros dessas capacitações.			
3.6.3	Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4	Existência de supervisor comprovadamente capacitado			

## OBSERVAÇÕES

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO				
4.1. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:				
4.1.1.	Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2	Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.3	Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
4.1.4	Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.5	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.6	Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.7	Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
4.1.8	Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.9	Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.10	Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.11	Rede de frio adequada ao volume e aos			

	diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
<b>4.2. FLUXO DE PRODUÇÃO:</b>				
4.2.1.	Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			
4.2.2	Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3	Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4	Ordenado, linear e sem cruzamento.			

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
<b>4.3. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO:</b>				
4.3.1.	Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
4.3.2	Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.3.3	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização,			
4.3.4	iluminação e circulação de ar.			
4.3.5	Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.3.6	Armazenamento em local limpo e conservado			
4.3.7	Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.			
4.3.8	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.9	Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
	Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
<b>4.4. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:</b>				
4.4.1.	Existência de controle de qualidade do			

4.4.2	produto final.			
4.4.2	Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			
4.4.3	Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.			
4.4.4	Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
<b>4.5. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:</b>				
4.5.1.	Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
4.5.2	Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
4.5.3	Transporte mantém a integridade do produto.			
4.5.4	Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.5.5	Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
<b>OBSERVAÇÕES</b>				

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
<b>5. DOCUMENTAÇÃO</b>				
<b>5.1. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:</b>				
5.1.1.	Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
<b>5.2. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:</b>				
<b>5.2.1. Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:</b>				
5.2.1.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.1.2	POP descrito está sendo cumprido.			
<b>5.2.2. Controle de potabilidade da água:</b>				
5.2.2.1	Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.			
5.2.2.2	POP descrito está sendo cumprido.			

5.2.3. Higiene e saúde dos manipuladores:				
5.2.3.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.3.2	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.4. Manejo dos resíduos:				
5.2.4.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.4.2	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.5. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.				
5.2.5.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.5.2	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.6. Controle integrado de vetores e pragas urbanas:				
5.2.6.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.6.2	POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.7. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:				
5.2.7.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.7.2	POP descrito está sendo cumprido.			

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
5.2.8. Programa de recolhimento de alimentos:				
5.2.8.1	Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.8.2	POP descrito está sendo cumprido.			
OBSERVAÇÕES				

C – CONSIDERAÇÕES FINAIS

D – CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.
( ) 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
--

E – RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO	
Nome e assinatura do responsável responsável	Nome e assinatura do responsável
Matrícula:	
Matrícula:	

F – RESPONSÁVEL PELA EMPRESA
Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento

LOCAL:	DATA:        /        /
--------	-------------------------

(\*) NA: Não se aplica

-----

(\*) Republicada por ter saído com incorreção, do original, no D.O.U. nº 206, de 23-10-2002, Seção 1, pág. 126.

**ANEXO C – Checklist diário formulado pelo próprio estabelecimento****CHECK – LIST DIÁRIO**

Nome da Unidade: \_\_\_\_\_

Data da Visita: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Responsável: \_\_\_\_\_

<b>Aspectos da equipe</b>	
1	Todos funcionários têm boa apresentação e bom asseio pessoal?
2	Os funcionários estão com as mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.)?
3	Os manipuladores estão barbeados e com cabelos protegidos com touca?
4	Existem cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios?
5	Os funcionários lavam as mãos antes de iniciarem as tarefas ou ao trocar de serviço?
6	Os funcionários escovam os dentes após as refeições?
7	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?
8	Os funcionários estão alertados quanto a não passarem as mãos nos cabelos ou face, coçarem o nariz ou órgãos genitais durante o trabalho?
9	Os uniformes dos funcionários estão limpos, secos e sem apresentarem excessivo desgaste?
10	Os EPI's estão sendo utilizados corretamente?
<b>Registro de controle de qualidade</b>	
11	O registro de controle no recebimento é realizado?
12	O controle de temperatura dos equipamentos é realizado?
13	O controle de temperatura no descongelamento é realizado?
14	O registro de sanitização de hortifrutis é realizado?
15	O controle de temperatura dos alimentos na cocção é realizado?
16	O controle de temperatura dos alimentos na distribuição é realizado?
17	A coleta de amostra é realizada após 2/3 do tempo total de distribuição da refeição?
18	O controle de degustação é feito antes de as cubas serem montadas?
19	O controle de resto-ingestão e sobra limpa é realizado?
20	Há controle integrado de vetores e pragas urbanas?
21	O controle integrado de vetores e pragas urbanas está atualizado?
<b>Manipulação de alimentos</b>	
22	Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a higienização das mãos antes de manusear alimentos preparados?
23	A matéria prima e os ingredientes perecíveis ficam expostos apenas o tempo necessário para a preparação do alimento?
24	Os manipuladores de alimentos realizam a prévia limpeza de latas, vidros ou embalagens primárias antes de sua abertura?
25	Os hortifrutis são bem lavados e depositados por 15 minutos em solução de hipoclorito próprio para alimentos?
26	Os manipuladores de alimentos sabem que o tratamento térmico do alimentos deve garantir que o alimento atinja 70°C?
27	O descongelamento de alimentos é feito no refrigerador ou em temperatura ambiente em local limpo ou em água, quando o alimento está protegido por saco plástico?
28	Os óleos e gorduras utilizados são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor e formação intensa de espuma e fumaça branca?

29	Está sendo feito o remolho do feijão?
30	Durante o tempo de espera para distribuição, as preparações são tampadas?
31	Os molhos e alimentos realmente não são reaproveitados?
32	Os alimentos crus encontram-se separados dos alimentos cozidos?
33	É proibido varrer a seco nas áreas do restaurante?
<b>Higienização de equipamentos e utensílios</b>	
34	A higienização dos utensílios e equipamentos foi realizada imediatamente depois de seu uso?
35	O fogão foi lavado adequadamente, a chapa e a coifa ficaram sem gordura e detritos?
36	As placas de corte são usadas separadamente de acordo com o tipo de alimentos (carne, ave, peixe, hortifruti processado, hortifruti cru)?
37	As placas de corte são higienizadas após o uso e são armazenadas protegidas com saco plástico para alimentos?
38	As panelas e bandejas estão limpas e desinfetadas?
39	As lixeiras são limpas diariamente e possuem sistema de fechamento com pedal?
40	O material de limpeza fica armazenado em área separada dos alimentos?
41	Não existe pano de prato ou pano de chão sendo usados na cozinha?
42	Existe junto às pias de lavagem de mãos, sabão bactericida, toalha de papel e lixeira com pedal?
43	Os funcionários usam luvas descartáveis ao manipular alimentos?
44	Os pratos, talheres, copos e utensílios estão limpos e desinfetados?
45	Todos pratos e talheres são embalados com filme plástico após higienização?
46	São feitas reuniões periódicas com a equipe para conscientização sobre o perigo da contaminação dos alimentos para toda a equipe?
47	O balcão térmico e a mesa de distribuição ficam limpos depois de sua utilização?
48	A limpeza das canaletas e ralos foi realizada?
<b>Lixeira</b>	
49	Não existe lixo ou papelão diretamente no piso?
50	A lixeira/câmara de lixo/contentores são higienizados corretamente diariamente e estão limpos?
51	A coleta de lixo é diária?
52	Os baldes de lixo têm pedal?
53	O piso, as paredes e a porta da lixeira/câmara de lixo são higienizados diariamente?
54	Os recipientes para conter os resíduos estão identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes?
55	Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos são dotados de tampas acionadas sem contato manual?
56	A luminárias estão funcionando e possuem sistema de proteção para quebra?
57	Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas?
<b>Área/Central do gás</b>	
58	A central do gás está pintada, limpa e as grades estão fechadas com cadeado?
59	Os cilindros e tubulação de gás estão limpos, pintados e sem sinais de ferrugem?
60	Área exclusiva para gás?
<b>Extintores/ lâmpadas</b>	
61	Os extintores de incêndio estão na validade e cheios?
62	Existe marcação em vermelho no piso da área do extintor?
<b>Recebimento de mercadorias</b>	
63	Existe balança?
64	A balança está calibrada e o registro está fixado no local?
65	O piso, as paredes, os estrados, as portas e os móveis do local estão limpos?

66	As portas possuem protetor na parte inferior?
67	As portas possuem sistema de fechamento automático?
68	As mercadorias ficam em estrados e nunca diretamente sobre o piso?
69	A lixeira da área está funcionando e possui pedal?
70	No recebimento de gêneros, o estoquista estava presente para conferir a qualidade, estado, quantidades e condições esperadas?
71	Os produtos recebidos foram retirados das embalagens originais para triagem?
72	Os monoblocos e galeias foram higienizados antes de sua utilização?
73	Os alimentos perecíveis foram rapidamente armazenados após recebimento (máx. 30 minutos)?
74	As matérias primas, ingredientes e embalagens são inspecionadas na recepção?
75	A planilha de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros) é realizada?
76	As matérias primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado?
77	O bebedouro está higienizado e possui registro de higienização?
78	As luminárias estão funcionando e possuem sistema de proteção para quebra?
79	Todos os pacotes retirados de suas embalagens originais estão devidamente etiquetadas?
<b>Estoque de produtos secos</b>	
80	As mercadorias são armazenadas em local seco e arejado e organizados sobre estrados distantes do piso, afastados da parede e distantes do teto?
81	As luminárias estão funcionando e possuem sistema de proteção para quebra?
82	O uso das matérias primas, ingredientes e embalagens respeitam a ordem de entrada, seguindo o modelo "Primeiro que Vence, Primeiro que Sai" (PVPS)
83	Não há presença de ralo?
84	O piso, as paredes, estrados, portas e móveis do local estão limpos?
85	As portas possuem sistema de fechamento automático?
86	As portas possuem protetor na parte inferior?
87	As mercadorias ficam em estrados e nunca diretamente sobre o piso?
88	O ambiente está limpo, assim como os vidros das janelas?
89	As lixeiras têm pedal e o lixo está sendo retirado periodicamente?
90	Todos os pacotes retirados de suas embalagens originais estão devidamente etiquetadas?
<b>Estoque de produtos congelados</b>	
91	Na câmara, os gêneros recém-recebidos são conservados nas prateleiras inferiores?
92	A temperatura da câmara de congelados está entre $-12^{\circ}$ e $-18^{\circ}\text{C}$ ?
93	O piso, as paredes, as portas, os estrados e as estantes estão limpos?
94	As luminárias estão funcionando e possuem sistema de proteção para quebra?
95	Os EPI's estão sendo utilizados corretamente?
96	As mercadorias ficam em estrados e nunca diretamente sobre o piso?
97	Todos os pacotes retirados de suas embalagens originais estão devidamente etiquetadas?
<b>Estoque de produtos refrigerados</b>	
98	A câmara de hortifruti está organizada, limpa, com produtos em caixas plásticas limpas e dispostas sobre estrados?
99	Na câmara/geladeira, os gêneros recém recebidos são conservados nas prateleiras inferiores?
100	Na câmara/geladeira, os produtos em preparação são conservados nas prateleiras intermediárias?
101	Na câmara/geladeira, os produtos em preparação são conservados nas prateleiras superiores?
102	A temperatura da câmara de refrigeração está igual ou inferior a $5^{\circ}\text{C}$ ?
103	As luminárias estão funcionando e possuem sistema de proteção contra quebra?
104	O piso, as paredes, as portas, os estrados e as estantes estão limpos?
105	Os EPI's estão sendo utilizados corretamente?

106	Os equipamentos de refrigeração estão sendo higienizados conforme escala de limpeza?
107	Todos os pacotes retirados de suas embalagens originais estão devidamente etiquetadas?
<b>Estoque de produtos de limpeza</b>	
108	O armazenamento de produtos de limpeza fica em local separado dos produtos alimentícios?
109	As fichas técnicas dos produtos estão disponíveis para consulta dos funcionários?
110	Os EPI's estão sendo utilizados corretamente?
111	O setor está organizado e limpo?
112	As luminárias estão funcionando e possuem sistema de proteção contra quebra?
113	Não se reutiliza embalagens de produtos de limpeza?
114	Não se utiliza na área de manipulação os mesmo utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e vestiários?
<b>Área da copa</b>	
115	O piso, teto, a parede e os vidros estão limpos?
116	A área está limpa e organizada?
117	As bancadas estão higienizadas?
118	As lixeiras têm pedal?
119	O lixo está sendo retirado periodicamente?
120	As luminárias estão funcionando e possuem sistema de proteção contra quebra?
121	Todos os pacotes retirados de suas embalagens originais estão devidamente etiquetadas?
<b>Área de lavagem de pratos</b>	
122	O piso, teto, as paredes, portas e estantes estão limpos?
123	A área está organizada e limpa?
124	O filtro da máquina de lavar é substituído periodicamente e possui registro no local?
125	As bancadas estão higienizadas e os recipientes para talheres são higienizados diariamente?
126	As lixeiras têm pedal?
127	O lixo está sendo retirado periodicamente?
128	As luminárias estão funcionando e possuem sistema de proteção contra quebra?
129	O profissional responsável pelo setor utiliza luvas para tocar nos talheres e pratos limpos?
130	Os EPI's estão sendo utilizados pelos profissionais?
131	Os produtos de limpeza estão corretos e não existe uso de baldinho com detergente?
132	Os utensílios estão higienizados e protegidos com saco transparente ou em recipiente plástico com tampa?
133	As prateleiras e estantes estão limpas e são limpas diariamente?
<b>Área de lavagem de painéis</b>	
134	O piso, teto, as paredes, portas e estantes estão limpos?
135	A área está organizada e limpa?
136	As lixeiras têm pedal?
137	O lixo está sendo retirado periodicamente?
138	As luminárias estão funcionando e possuem sistema de proteção contra quebra?
139	As painéis estão dispostas para baixo?
140	As prateleiras e estantes estão limpas e são limpas diariamente?
141	Os EPI's estão sendo utilizados pelos profissionais?
142	Os produtos de limpeza estão corretos e não existe uso de baldinho com detergente?
<b>Área de sobremesa</b>	
143	O piso, tetos, as paredes, portas e estantes estão limpos?
144	A área está organizada e limpa?
145	As lixeiras têm pedal?
146	O lixo está sendo retirado periodicamente?
147	As luminárias estão funcionando e possuem sistema de proteção contra quebra?
148	As prateleiras e estantes estão limpas e são limpas diariamente?

149	O preparo das sobremesas é realizado por lote e o tempo de exposição do produto é controlado?
150	As sobremesas prontas são armazenadas sob refrigeração?
151	Os EPI's estão sendo utilizados pelos profissionais?
152	Todos os pacotes retirados de suas embalagens originais estão devidamente etiquetadas?
153	Não existe material de limpeza perto dos alimentos?
<b>Área de salada</b>	
154	O piso, teto, as paredes, portas e estantes estão limpos?
155	A área está organizada e limpa?
156	As lixeiras têm pedal?
157	O lixo está sendo retirado periodicamente?
158	As luminárias estão funcionando e possuem sistema de proteção contra quebra?
159	As prateleiras e estantes estão limpas e são limpas diariamente?
160	As saladas cozidas são resfriadas após o preparo até atingir temperatura abaixo de 10°C?
161	Os EPI's estão sendo utilizados pelos profissionais?
162	Existe controle da limpeza do filtro do ar condicionado?
163	As saladas cruas são resfriadas após o preparo até atingir temperatura abaixo de 10°C?
164	Todos os pacotes retirados de suas embalagens originais estão devidamente etiquetadas?
165	A higienização dos hortifrutis consite em limpeza e desinfecção com solução clorada durante 15 minutos?
<b>Área de cocção</b>	
166	O piso, teto, as paredes, portas e estantes estão limpos?
167	A área está organizada e limpa?
168	As lixeiras têm pedal?
169	O lixo está sendo retirado periodicamente?
170	As luminárias estão funcionando e possuem sistema de proteção contra quebra?
171	As prateleiras e estantes estão limpas e são limpas diariamente?
172	Os EPI's estão sendo utilizados pelos profissionais?
173	O registro de temperatura dos alimentos na cocção é realizado diariamente, em todos os turnos?
174	As panelas estão tampadas e os alimentos protegidos?
175	Os cozinheiros estão lavando as mãos constantemente? A cada 20 min?
176	Existe sistema de alerta para lavagem de mãos?
177	A temperatura do ambiente está confortável aos manipuladores de alimentos?
178	Existe pia de lavagem de mãos com sabão bactericida e papel toalha não-reciclado?
179	Todos os pacotes retirados de suas embalagens originais estão devidamente etiquetadas?
180	O pré-preparo do feijão está sendo seguido corretamente+ C235?
<b>Área de açougue</b>	
181	O piso, teto, as paredes, portas e estantes estão limpos?
182	A área está organizada e limpa?
183	As lixeiras têm pedal?
184	O lixo está sendo retirado periodicamente?
185	As luminárias estão funcionando e possuem sistema de proteção contra quebra?
186	As prateleiras e estantes estão limpas e são limpas diariamente?
187	Os EPI's estão sendo utilizados pelos profissionais?
188	Todos os pacotes retirados de suas embalagens originais estão devidamente etiquetadas?
189	O descongelamento está sendo registrado em planilha de controle de temperatura no descongelamento?
<b>Área do salão do restaurante</b>	
190	O piso, teto, as paredes, portas e estantes estão limpos?
191	A área está organizada e limpa?
192	As lixeiras têm pedal?

193	O lixo está sendo retirado periodicamente?
194	As luminárias estão funcionando e possuem sistema de proteção contra quebra?
195	Os EPI's estão sendo utilizados pelos profissionais?
196	Os balcões de distribuição estão funcionando dentro da faixa de temperatura recomendada pela legislação?
197	Os balcões de distribuição são higienizados após uso?
198	O cardápio está sendo seguido fielmente?
199	Todas as preparações estão com placas indicando "Com/Sem contém glúten e Com/Sem Lactose" de forma adequada?
200	As farinheiras estão com farinha de mandioca de boa qualidade?
201	As mesas e cadeiras estão limpas?
202	A mesa do café está organizada e limpa?
203	A mesa dos temperos está limpa e organizada?
204	O fast grill está limpo e organizado?
205	Existe profissional designado para limpeza do salão durante o funcionamento do serviço do restaurante?
206	Existe acompanhamento diário de satisfação dos clientes?
207	Existe acompanhamento diário de registro de sobras de alimentos?
208	O cardápio está fixado em local apropriado para a clientela?
209	Os pratos, bandejas e talheres estão higienizados e protegidos?
210	O local para disposição dos pratos, bandejas e talheres é higienizado periodicamente?
211	O recipiente para disposição de talheres é higienizado diariamente?
212	Ausência de animais domésticos ou selvagens no local de refeições?
<b>Sala do nutricionista</b>	
213	O piso, teto, as paredes, portas e estantes estão limpos?
214	A área está organizada e limpa?
215	As lixeiras têm pedal?
216	O lixo está sendo retirado periodicamente?
217	As luminárias estão funcionando e possuem sistema de proteção contra quebra?
218	Os EPI's estão sendo utilizados pelos profissionais?
219	Tem computador com acesso à internet?
220	Possui telefone?
221	Os registros de controle de qualidade estão organizados em pastas com fácil acesso em momento de auditoria?
<b>Vestiário feminino</b>	
222	O piso, teto, as paredes, portas e armários estão limpos e organizados?
223	As instalações sanitárias possuem lavatórios e estão supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos?
224	Os funcionários não entram no vestiário com touca, luva ou outro EPI?
225	As portas externas são dotadas de fechamento automático?
226	O dimensionamento está correto (1 pia de lavagem de mãos para 20 funcionários, 1 aparelho sanitário e 1 chuveiro para cada 10 funcionários)?
227	As lixeiras têm pedal?
228	O lixo está sendo retirado periodicamente?
229	As luminárias estão funcionando e possuem sistema de proteção contra quebra?
<b>Vestiário masculino</b>	
230	O piso, teto, as paredes, portas e armários estão limpos e organizados?
231	As instalações sanitárias possuem lavatórios e estão supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos?
232	Os funcionários não entram no vestiário com touca, luva ou outro EPI?

233	As portas externas são dotadas de fechamento automático?
234	O dimensionamento está correto (1 pia de lavagem de mãos para 20 funcionários, 1 aparelho sanitário e 1 chuveiro para cada 10 funcionários)?
235	As lixeiras têm pedal?
236	O lixo está sendo retirado periodicamente?
237	As luminárias estão funcionando e possuem sistema de proteção contra quebra?
<b>Área externa do restaurante</b>	
238	Nenhum material ou equipamento em desuso está presente nessa área?
239	A área está limpa e organizada?
240	Não existe a presença de animais nessa área?

N° DA PERGUNTA DO CHECK LIST	Conforme	Não conforme	Não se aplica	Obs.
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				
41				
42				
43				
44				
45				

46				
47				
48				
49				
50				
51				
52				
53				
54				
55				
56				
57				
58				
59				
60				
61				
62				
63				
64				
65				
66				
67				
68				
69				
70				
71				
72				
73				
74				
75				
76				
77				
78				
79				
80				
81				
82				
83				
84				
85				
86				
87				
88				
89				
90				
91				
92				
93				
94				
95				

96				
97				
98				
99				
100				
101				
102				
103				
104				
105				
106				
107				
108				
109				
110				
111				
112				
113				
114				
115				
116				
117				
118				
119				
120				
121				
122				
123				
124				
125				
126				
127				
128				
129				
130				
131				
132				
133				
134				
135				
136				
137				
138				
139				
140				
141				
142				
143				
144				
145				

146				
147				
148				
149				
150				
151				
152				
153				
154				
155				
156				
157				
158				
159				
160				
161				
162				
163				
164				
165				
166				
167				
168				
169				
170				
171				
172				
173				
174				
175				
176				
177				
178				
179				
180				
181				
182				
183				
184				
185				
186				
187				
188				
189				
190				
191				
192				
193				
194				
195				

196				
197				
198				
199				
200				
201				
202				
203				
204				
205				
206				
207				
208				
209				
210				
211				
212				
213				
214				
215				
216				
217				
218				
219				
220				
221				
222				
223				
224				
225				
226				
227				
228				
229				
230				
231				
232				
233				
234				
235				
236				
237				
238				
239				
240				