



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO  
CAMPUS SÃO BENTO  
CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

**GRAZIELLY BOTELHO**

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO RESTAURANTE  
POPULAR DO MUNICÍPIO DE SÃO BENTO-MA.**

SÃO BENTO- MA

2024

**GRAZIELLY BOTELHO**

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO RESTAURANTE  
POPULAR DO MUNICÍPIO DE SÃO BENTO-MA**

Monografia apresentada ao curso superior de Tecnologia em Alimentos, da Universidade Estadual do Maranhão-UEMA como requisito parcial, para obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos.

Orientador: Prof. Esp. Cleudilene Gomes da Silva.

SÃO BENTO - MA

2024

Botelho, Grazielly

Avaliação das condições higiênico-sanitárias do restaurante popular da cidade de São Bento – MA / Grazielly Botelho. - São Bento, MA, 2024.  
46 f

Monografia (Graduação em Tecnologia em Alimento) - Universidade Estadual do Maranhão, Campus São Bento, 2024.

Orientadora: Profª. Esp. Cleudilene Gomes da Silva.

1.Unidade de Alimentação – Nutrição. 2.Higiene Alimentar. 3.Lista de Verificação.

CDU: 614.31

**GRAZIELLY BOTELHO**

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO RESTAURANTE  
POPULAR DO MUNICÍPIO DE SÃO BENTO-MA**

Monografia apresentada ao curso de Tecnologia em Alimentos, da Universidade Estadual do Maranhão-UEMA como requisito parcial, para obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos.

Aprovado em \_\_\_\_/\_\_\_\_/2024

**BANCA EXAMINADORA**

*Cleudilene Gomes da Silva*


---

Prof<sup>ª</sup>. Esp. Cleudilene Gomes da Silva  
Instituto Federal do Maranhão - IFMA

*Christian A. C. Flaker*

---

Prof<sup>º</sup>. Dr<sup>º</sup> Christian Humberto Caicedo Flaker  
Universidade Estadual do Maranhão-UEMA

 Documento assinado digitalmente  
ANA KAROLINE NOGUEIRA FREITAS  
Data: 27/03/2024 17:42:04-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Prof<sup>ª</sup>. Msc. Ana Karoline Nogueira Freitas  
Universidade Estadual do Maranhão-UEMA

## DEDICATÓRIA

*Ao meu bondoso Deus, ao meu querido avô Antônio (in memoriam) que me amou incansavelmente em sua curta passagem pela terra, à minha mãe, meu pai e a toda a minha família que, com muita paciência, compreensão e carinho, não mediram esforços para que eu chegasse até esta etapa de minha vida.*

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço primeiramente a Deus, por me dar o dom da vida e me fazer forte nos momentos mais difíceis.

Agradeço a meus pais pelo grande amor que me dedicam e pelo apoio que sempre me deram para que eu pudesse seguir meus estudos.

Agradeço a minhas amigas de curso Verônica Kelly Soares Melo e Hiani Michelli Gomes Ferreira pela parceria ao longo da nossa jornada acadêmica.

Agradeço a minha orientadora Cleudilene Gomes da Silva pela ajuda e paciência que teve comigo para a realização deste trabalho.

Por último, quero agradecer também à Universidade Estadual do Maranhão e todo o seu corpo docente.

*“Mantenha seus pensamentos positivos, porque seus pensamentos tornam-se suas palavras. Mantenha suas palavras positivas, porque suas palavras tornam-se suas atitudes. Mantenha suas atitudes positivas, porque suas atitudes tornam-se seus hábitos. Mantenha seus hábitos positivos, porque seus hábitos tornam-se seus valores. Mantenha seus valores positivos, porque seus valores... Tornam-se seu destino.”*

*Mahatma Gandhi*

## RESUMO

É definido como Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) o espaço onde são preparadas refeições balanceadas e saudáveis, geralmente destinadas a atender a demanda de grupos específicos da sociedade, bem como, fornecer segurança alimentar do ponto de vista higiênico-sanitário. Este estudo caracteriza-se por uma pesquisa subjetiva que buscou avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma UAN localizada em uma cidade do Maranhão, usando como critério o checklist embasado na Resolução RDC nº 275/02 e Resolução RDC nº 216/04 para determinar se as condições higiênicas encontram-se em situações propícias à obtenção de alimentos seguros, o qual constou 107 itens de observação, distribuídos em avaliação de vários aspectos do estabelecimento, como instalações; equipamentos; controle integrado de vetores e pragas urbanas; abastecimento de água; manejo de resíduos; manipuladores; matérias-primas, ingredientes e embalagens; preparação do alimento; armazenamento e transporte do alimento preparado; exposição ao consumo do alimento preparado; documentação e registro, contendo as opções de resposta: “Sim” (S), “Não” (N) e Não Aplicável (NA). Após a coleta de dados, o índice de adequação da Unidade de Alimentação identificou um percentual de 68,29% para os itens em conformidade, sendo classificado no Grupo 02 (51 a 75%), com média adequação. Concluindo-se que a unidade encontra-se em más condições, visto o resultado mediano e a carência de instrumentos, como a utilização do manual de boas práticas e os procedimentos operacionais padronizados.

**Palavras-chave:** Unidade de Alimentação e Nutrição, Higiene Alimentar, Lista de Verificação.



## ABSTRACT

A Food and Nutrition Unit (UAN) is defined as the space where balanced and healthy meals are prepared, generally aimed at meeting the demands of specific groups in society, as well as providing food security from a hygienic and sanitary point of view. This study is characterized by subjective research that sought to evaluate the hygienic-sanitary conditions of a UAN located in a city in Maranhão, using as criteria the checklist based on RDC Resolution No. 275/02 and RDC Resolution No. 216/04 to determine whether hygienic conditions are in situations conducive to obtaining safe food, which consisted of 107 observation items, distributed in the evaluation of various aspects of the establishment, such as facilities; equipment; integrated control of vectors and urban pests; water supply; waste management; handlers; raw materials, ingredients and packaging; food preparation; storage and transportation of prepared food; exposure to the consumption of prepared food; documentation and registration, containing the answer options: “Yes” (Y), “No” (N) and Not Applicable (NA). After data collection, the Food Unit’s suitability index identified a percentage of 68.29% for compliant items, being classified in Group 02 (51 to 75%), with medium suitability. Concluding that the unit is in poor condition, given the average result and the lack of instruments, such as the use of the best practice manual and standardized operating procedures.

Keywords: Food and Nutrition Unit, Food hygiene, List of verification.

## LISTAS DE TABELAS

Tabela 1 -	Número de itens que constitui cada grupo da Lista de Verificação	20
Tabela 2 -	Percentual geral de conformidade do restaurante popular do município de São Bento – MA.	22
Tabela 3 -	Percentual de adequação dos itens que constam no do bloco edificações do restaurante popular no município de São Bento – MA.	23

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

ANVISA – Agência de Vigilância Sanitária

APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

BPF – Boas Práticas de Fabricação

DTA – Doença Transmitida por Alimento

POPs – Procedimentos Operacionais Padrões

PPHO – Procedimento Padrão de Higiene Operacional

PRP – Programa Restaurante Popular

RDC – Resolução da Diretoria Colegiada

RP – Restaurante Popular

SBCTA – Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos

SENAI – Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

OMS – Organização Mundial de Saúde

UANS – Unidades de Alimentação e Nutrição

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	14
<b>2 OBJETIVOS</b> .....	16
<b>2.1 Objetivo Geral</b> .....	16
<b>2.2 Objetivos Específicos</b> .....	16
<b>3 REVISÃO DE LITERATURA</b> .....	17
<b>3.1 A importância e características dos restaurantes populares</b> .....	17
<b>3.2 Segurança alimentar e legislação</b> .....	18
<b>4 MATERIAIS E MÉTODOS</b> .....	20
<b>5 RESULTADOS E DISCUSSÕES</b> .....	21
<b>5.1 Percentual geral de adequação higiênico-sanitário do estabelecimento</b> .....	21
<b>5.2 Edificações e Instalações</b> .....	22
5.2.1 Piso .....	24
5.2.2 Parede.....	25
5.2.3 Teto.....	25
5.2.4 Portas .....	25
5.2.5 Janelas.....	25
5.2.6 Iluminação .....	26
5.2.7 Ventilação.....	26
5.2.8 Água.....	26
5.2.9 Instalações Sanitárias.....	27
5.2.10 Lavatórios para higienização das mãos na área de manipulação de alimentos .....	27
<b>5.3 Equipamentos, Móveis e Utensílios</b> .....	27
5.3.1 Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios .....	28
<b>5.4 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas</b> .....	29
<b>5.5 Abastecimento de Água</b> .....	29
<b>5.6 Manejo de Resíduos</b> .....	30
<b>5.7 Manipuladores</b> .....	30
<b>5.8 Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens</b> .....	31
<b>5.9 Preparação do Alimento</b> .....	31
<b>5.10 Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado</b> .....	32
<b>5.11 Exposição ao Consumo do Alimento Preparado</b> .....	32

<b>5.12 Documentação e Registro.....</b>	<b>33</b>
<b>6 PROPOSTA DE INTERVENÇÃO.....</b>	<b>34</b>
<b>7 CONCLUSÃO E RECOMENDAÇÕES PARA TRABALHOS FUTUROS.....</b>	<b>35</b>
<b>7.1 Conclusão.....</b>	<b>35</b>
<b>7.2 Recomendações para Trabalhos Futuros.....</b>	<b>35</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>37</b>
<b>APÊNDICE.....</b>	<b>41</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Os restaurantes populares são estabelecimentos administrados pelo poder público local e que dispõem de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) para produzir e comercializar refeições com boas qualidades nutricionais, sensoriais e higiênico sanitárias (ANTUNES, 2006).

A partir do modo de vida da sociedade moderna, tem se evidenciado a falta de tempo das pessoas para preparar suas das refeições, isso pode ser explicado devido as suas exaustivas jornadas de trabalho, dessa maneira, constatamos uma grande mudança das refeições para fora de casa ampliando a demanda por serviços de alimentação coletiva (BARTHICHOTO, 2013 e GORGULHO, LIPI, MARCHIONI, 2011).

Com isso vem aumentando de modo expressivo em todo o mundo a ocorrência das DTAs e vários são os fatores que contribuem para sua emergência, destacando-se o crescente aumento da população, a existência de grupos populacionais vulneráveis, o processo de urbanização desordenado, a necessidade de produção de alimentos em grande escala e a deficiência dos órgãos públicos e privados no que se refere à qualidade dos alimentos ofertados às populações, tornando, desta forma, a segurança do alimento a principal preocupação com relação ao segmento dos serviços de alimentação (BRASIL, 2001; PERETTI *et al.*, 2004).

O controle das condições higiênico-sanitárias, nos locais em que os alimentos são manipulados, constitui um ponto crítico de controle, uma vez que contaminações de diferentes fontes podem ser introduzidas nas diversas etapas do preparo do alimento (SÃO JOSÉ; PINHEIRO SANT' ANA, 2008). Fato este que leva os governantes a formularem leis para o controle das condições higiênico-sanitárias em relação a todo processo produtivo dos alimentos, que vai desde a recebimento da matéria-prima, até o produto final, que é o prato do consumidor (NASCIMENTO; SILVA, 2007).

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).

O checklist de BP da RDC nº 275/2002 aprovada pela ANVISA é utilizado como instrumento em locais de produção de alimentos, aplicado com objetivo de avaliar se o estabelecimento está de acordo com as normas de BP (PORTUGAL *et al.*, 2015). A coleta

destes dados possibilita não só levantar as não conformidades, mas também contribuir para o planejamento das ações corretivas do ambiente (MAIA; MAIA, 2017).

A implantação desta ferramenta é uma estratégia fundamental para que o ciclo da produção de alimentos seja de forma adequada, possibilitando assim um alimento seguro para consumo e um suporte para treinamento dos manipuladores (MARTINS *et al.*, 2016). Dessa maneira, o objetivo do presente trabalho foi avaliar as condições higiênico sanitárias do restaurante popular do município de São Bento, Maranhão, Brasil. Através da aplicação de uma lista de verificação, baseada na legislação vigente no país, de forma a verificar o nível de conformidade apresentada pelo estabelecimento.

## 2 OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo Geral

Avaliar as condições higiênico-sanitárias do restaurante popular da cidade de São Bento/MA, utilizando o *check-list* baseado na legislação.

### 2.2 Objetivos Específicos

- Verificar o atendimento às normas higiênico-sanitárias da ANVISA, através do relato dos principais pontos observados nas onze seções do checklist, a saber: Instalações; Equipamentos, Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas; Abastecimento de Água; Manejo de Resíduos; Manipuladores; Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens; Preparação do Alimento; Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado; Exposição ao Consumo do Alimento Preparado; Documentação e Registro.
- Avaliar a conformidade do restaurante com as normas e legislações sanitárias, verificando se o estabelecimento possui todas as licenças e autorizações necessárias para funcionar;
- Averiguar possíveis mudanças que possam contribuir para a melhoria na qualidade higiênico-sanitárias na produção dos alimentos.



### 3 REVISÃO DE LITERATURA

#### 3.1 A importância e Características dos Restaurantes Populares

Os Restaurantes Populares são segundo a apresentação do programa pelo MDS, uma ação do programa Fome Zero (2003) de combate à fome e exclusão social, que visa a ampliação da oferta de refeições saudáveis a preços acessíveis, contribuindo assim, para a redução do número de pessoas em situação de insegurança alimentar. O objetivo geral dos Restaurantes Populares é oferecer refeições saudáveis, nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros e comercializada a preços acessíveis, em local confortável e de fácil acesso (MDS, 2007<sup>a</sup>).

Os cardápios são compostos por um prato principal, guarnição (que pode ter legumes, massas, tubérculos e farinha de mandioca como seus principais ingredientes), acompanhamentos (itens como arroz e feijão, tradicionalmente consumidos diariamente pela população brasileira), salada e sobremesa (doces e frutas) (BOTELHO; AKUTSU; ZANDONADI, 2019; BRASIL, 2005<sup>a</sup>).

Os objetivos específicos do programa buscam integrar a cidadania, a dignidade dos trabalhadores dos restaurantes e dos usuários, bem como prover espaços físicos limpos e acolhedores para as refeições. O público-alvo são principalmente pessoas em situação de insegurança alimentar e vulnerabilidade social, de modo que as instalações físicas dos restaurantes devem se localizar nas cidades com mais de 100 mil habitantes especificamente em regiões com considerável circulação de pessoas de baixa renda, que possam se locomover até o local sem precisar de meio de locomoção (MDS, 2007<sup>a</sup>).

Os Restaurantes Populares são equipamentos de uma estrutura multifuncional, assim além da produção e distribuição de refeições, agrega atividades como desenvolvimento social, geração de emprego e renda. São necessárias instalações físicas adequadas para serem implantados e acolher os usuários e colaboradores:

1–Setores de Recepção, Pré-Higienização, Estocagem e Administração (recepção/pré-higienização + administração/controle + despensa seca + depósito de material de limpeza + depósito de caixas + câmaras frias + vestiários/sanitários de funcionários);

2–Setor da Cozinha (sala do profissional de nutrição + setor de cocção + setores de pré-preparo + setores de higienização de utensílios + depósito de lixo);

3–Setor do Refeitório (hall de entrada dos usuários + salão de mesas + sanitários de usuários) (MDS, 2007b, p.8).

A responsabilidade de gestão dos restaurantes fica a cargo das unidades de administração pública, Governos Estaduais ou Governos Municipais, mas pode acontecer

com a parceria de organizações sem fins lucrativos, que abrangem o âmbito da segurança alimentar, como por exemplo, Polícia Militar, Corpo de Bombeiros, CRAS, etc. Pode-se optar por terceirizar a operacionalização comercial e industrial dos restaurantes, porém ainda fica a cargo da administração pública os subsídios para preços acessíveis e a avaliação e monitoramento dos serviços (MDS, 2007<sup>a</sup>).

### **3.2 Segurança Alimentar e Legislação**

O Codex Committee on Food Hygiene define alimento seguro como aquele no qual os constituintes ou contaminantes que causem perigos à saúde estão ausentes ou se apresentam abaixo do limite de risco (CODEX..., 1997). Assim, um alimento pode tornar-se risco devido a vários fatores, tais como: Contaminação e/ou crescimento microbiano, uso inadequado de aditivos químicos, contaminação acidental por produtos químicos, poluição ambiental ou degradação de nutrientes. Dentre eles, o mais importante do ponto de vista de saúde pública é a ingestão de alimentos contaminados por microrganismos patogênicos (FRANCO & LANDGRAF, 2004). De acordo com esta entidade, a segurança alimentar é principalmente assegurada pelo controle das matérias-primas, controle do processo, aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) durante a produção, processamento, manuseio, distribuição, estocagem, comercialização e preparação e uso dos alimentos, em conjunto com a aplicação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (JOUVE, 1999).

Portanto, os estabelecimentos que produzem, manipulam, fracionam, armazenam, transportam, distribuem ou entregam produtos alimentícios devem estar constantemente documentando e demonstrando o sistema de gestão de segurança de alimentos (ABNT, 2002). A qual faz-se necessário o aperfeiçoamento contínuo das ações de controle sanitário na área de alimentos com objetivo de conter e minimizar os riscos originados pela ingestão de alimentos contaminados. Instrumentos importantes, são as legislações elaboradas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária que trata dessa temática.

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). Sendo as duas integrantes a seção das “Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos 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). A RDC nº 216/2004 que faz a averiguação acerca do “Regulamento Técnico de boas práticas para o serviço de alimentação” que é um dos mais importantes regulamentos da ANVISA (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). E por fim A RDC 218/2005 explana sobre os “Procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais” (ANVISA, 2022).

#### 4 MATERIAIS E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada no período de 19 a 21 de dezembro de 2023 na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um Restaurante Popular (RP) que atua sob regime de terceirização mediante licitação, localizado na rua Governador Newton Bello, Centro, no Município de São Bento – MA, que conta com 9 funcionários e serve em torno de 750 refeições/dia, entre 500 almoços e 250 jantares.

Este trabalho foi constituído a partir da observação, avaliação e descrição das principais características do estabelecimento através da aplicação de check-list (lista de verificação) adaptado, conforme constante na RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 do Ministério da Saúde – ANVISA e as determinações previstas na RDC nº216/2004 (APÊNDICE A). Para o preenchimento do check-list, viabilizaram-se três possíveis respostas: Sim (S), quando o estabelecimento atendeu ao item observado; Não (N), quando não foram atendidos os itens observados e Não Aplicável (NA) quando o item foi considerado não pertinente ao local pesquisado.

A lista foi composta por 107 itens de verificação divididos em 11 seções: (1) Instalações; (2) Equipamentos; (3) Controle Integrado de Vetores e Praga Urbanas; (4) Abastecimento de Água; (5) Manejo de Resíduos; (6) Manipuladores; (7) Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens; (8) Preparação do Alimento; (9) Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado; (10) Exposição ao Consumo do Alimento Preparado; (11) Documentação e Registro (BRASIL, 2002). O número de itens de cada grupo está descrito na Tabela 1.

**TABELA 1- Número de itens que constitui cada grupo da Lista de Verificação**

GRUPOS	NÚMERO DE ITENS AVALIADOS
Edificação e instalações	36
Equipamentos	10
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	3
Abastecimento de água	6
Manejo de resíduos	4
Manipuladores	9
Matérias-primas, ingredientes e embalagens	7
Preparação do alimento	16

Armazenamento e transporte do alimento preparado	3
Exposição ao consumo do alimento preparado	5
Documentação e registro	8

---

Total	107
-------	-----

---

O presente trabalho foi fundamentado na pesquisa documental, preenchido por meio de observações no próprio local, informações fornecidas pelos colaboradores da unidade e análise preliminar bibliográfica na literatura pertinente ao contexto do estudo. Os resultados obtidos foram transformados em porcentagens de acordo com os itens atendidos conforme cada opção de resposta onde o resultado global foi classificado de acordo com as delimitações contidas no referido check list. Desta forma, no final dos resultados foi possível classificar o estabelecimento nas seguintes categorias de acordo com a RDC 275/2002: Se a unidade obtiver de 76% a 100% estará dentro do grupo 1 (satisfatório), 51% a 75% grupo 2 (regular) e 0 a 50% grupo 3 (insatisfatório) de atendimento dos itens. Com os dados obtidos, foi feito o cálculo dos percentuais de adequação, do estabelecimento sobre as Condições Higiênico-Sanitárias, por meio da equação 1:

$$PA = \frac{\text{Itens Conformes} \times 100}{\text{Itens avaliados}}$$

(Equação 1.)

Onde:

- PA- Porcentagem de adequação;
- Itens conformes – número de respostas SIM;
- Itens avaliados – número total de respostas (SIM E NÃO);

## 5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

### 5.1 Percentual geral de adequação higiênico-sanitário do estabelecimento

Os percentuais gerais obtidos no estabelecimento localizado no Município de São Bento – MA, estão demonstradas na Tabela 2. O percentual de conformidade observados

para o estabelecimento foi de 63,32%, sendo classificado no grupo 2 (51 a 75% de conformidades) demonstrando estar regular referente às condições higiênico-sanitárias no restaurante popular.

**Tabela 2 – Percentual geral de conforme e não conforme do restaurante popular do município de São Bento – MA.**

<b>Categorias</b>	<b>Conforme</b>	<b>Não Conforme</b>
1 – Edificações e instalações	88,88%	11,12%
2 – Equipamentos móveis e utensílios	85,72%	14,28%
3 – Controle integrado de vetores e pragas urbanas	00,00%	100%
4 – Abastecimento de água	100%	00,00%
5 – Manejo de resíduos	100%	00,00%
6 – Manipuladores	77,77	22,23%
7 - Matérias-Primas, ingredientes e embalagens	33,33%	66,67%
8 - Preparação do alimento	87,5%	12,5%
9 – Armazenamento e transporte do alimento preparado	00,00%	100,00%
10 – Exposição ao consumo do alimento preparado	40,00%	60,00%
11 – Documentação e registro	20,00%	80,00%

## **5.2 Edificações e Instalações**

De modo geral a primeira seção de observação – Edificações e Instalações – do estudo obteve 88,88% (n= 32) de conformidades, 11,11% (n= 4) de não-conformidades, excluindo os itens de não aplicabilidade ao estabelecimento, totalizando “36 itens de observação”.

Observou-se que o acesso é controlado, direto e independente, não comum a outros usos. As edificações e instalações foram projetadas de forma que possibilite o fluxo ordenado e sem cruzamentos, facilitando assim a manutenção e limpeza do recinto. Existe a separação por meios físicos das áreas para as atividades de preparo das diferentes categorias de alimentos, no intuito de evitar a contaminação cruzada. Embora apresentou a presença de focos de insalubridade como insetos e roedores no estabelecimento. Diferindo com o estudo de Akutsu et al. (2005) que constatou que as UANs apresentavam condições insatisfatória de edificação, o que provavelmente poderia comprometer o desempenho em itens tais como manipulação e fluxo de produção.

**Tabela 3** – Percentual de adequação dos itens que constam no bloco edificações do restaurante popular no município de São Bento – MA.

<b>INSTALAÇÕES</b>	<b>Conformidade</b>	<b>Não Conformidade</b>	<b>Classificação</b>
Piso	33,33%	66,66%	GRUPO 3
Parede	100%	0%	GRUPO 1
Teto	100%	0%	GRUPO 1
Portas	100%	0%	GRUPO 1
Janelas	100%	0%	GRUPO 1
Iluminação	100%	0%	GRUPO 1
Ventilação	80,00%	20,00%	GRUPO 1
Água	100%	0%	GRUPO 1
Instalações sanitárias	100%	0%	GRUPO 1

Lavatórios exclusivos para manipuladores	100%	0%	GRUPO 1
<b>Total</b>	93,33%	8,67%	

---

A unidade foi projetada para atender aos mais exigentes requisitos legais, possuindo estrutura completa para preparo de alimentos, dispo de: Banheiro masculino, banheiro feminino/banheiro com acessibilidade, bilheteria, área de devolução de bandejas, sala do nutricionista, sala de corte/açougue, sala do hortifruti, depósito de gêneros secos, área de cocção – produção, vestuários, sanitário dos funcionários, área de lavagem de mãos e refeitório. Dos nove colaboradores que a unidade possui, duas atuam como manipuladoras de alimentos na cozinha da UAN, dentre essas, uma faz o serviço na área de açougue. Outras três atuam no setor de hortifruti, um é responsável pela higienização de pratos e cubas, uma é responsável pela limpeza do refeitório, uma na área da bilheteria responsável pela contabilidade e dois nutricionistas que gerenciam o estabelecimento e fazem acompanhamento nutricional, educação alimentar e nutricional, oferecidos gratuitamente aos clientes, no fomento de disseminação da educação alimentar, por meio da adoção de hábitos alimentares saudáveis.

### 5.2.1 Piso

Em relação ao piso verificou-se, que dentro dessa subseção apresentou – se 33,33% (n= 1) de conforme e 66,67% (n= 2) de não conforme.

O principal fator conformativo é a integridade do piso, a qual não apresenta rachaduras, trincas e dispõem de um bom estado de conservação. Todavia, observou-se fatores não conformes tais como, o piso do estabelecimento 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.

Ferraz (2010) avaliou 15 estabelecimentos e observou que 40% apresentavam-se deficientes no item Edificações devido à falta de piso antiderrapante.

Outro requisito negligenciado é o estado de higienização dos pisos, que deixa a desejar, o piso de toda a área interna do Restaurante Popular estudado, não dispõe da



limpeza adequada, facilitando assim o acúmulo de sujidades. Tal problema se estende até as áreas de manipulação dos alimentos.

#### 5.2.2 Parede

Em relação as paredes do estabelecimento, verificou-se 100% (n= 3) de conformidade. De acordo com o que foi observado na UAN, as paredes se encontram revestidas de azulejos de cor clara (branco) de fácil higienização e bem conservadas, sem a presença de rachaduras ou trincas.

Para ABERC (2009) as paredes e divisórias devem ser de cores claras, com acabamento liso, possuindo características duráveis e impermeáveis, resistentes a limpeza frequentes, livres de fungos e bolores.

#### 5.2.3 Teto

O teto também apresentou 100% (n= 3) de conformidade. É forrado para facilitar a higienização, com resistência a umidade e vapores, vedação adequada, em bom estado de conservação e higienização. Segundo a portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de julho de 1997, os estabelecimentos devem apresentar teto forrado, para facilitar a limpeza e dificultar a presença de poeira, com isso apresentando uma boa aparência.

#### 5.2.4 Portas

Ao analisar as portas, observou 100% (n= 2) de conformidade. As portas são ajustadas ao batente, dotadas de fechamento automático que é o recomendado na RDC 216/2004. Assim como em um estudo realizado por Oliveira (2004), demonstra que as portas possuíam fechamento automático (mola) para evitar possíveis disseminação de contaminações.

#### 5.2.5 Janelas

No que diz respeito as janelas, observou-se 100% ( n= 2) de conformidade. As janelas eram apresentadas em vidro, livres de quebras, trincas ou rachaduras, fixas e de fácil limpeza, em bom estado de conservação. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, são providas de telas milimétricas. São removíveis para facilitar a limpeza periódica. De acordo com Riedel (2005) as janelas e as portas devem ser teladas e em adequado estado de conservação, para que essas minimizem a incidência de insetos, roedores e pragas nas

dependências da fábrica e principalmente nas áreas de manipulação/elaboração dos alimentos.

#### 5.2.6 Iluminação

Quanto a iluminação, apresentou 100% (n= 3) de conformidade. As luminárias apresentaram iluminação adequada, sem zona com sombras ou contrastes excessivos e com proteção contra queda. A iluminação do ambiente deve permitir conforto visual, ou seja, que todas as atividades sejam realizadas sem comprometimento da higiene e das características sensoriais do alimento. As luminárias devem ser protegidas contra quedas e as instalações elétricas embutidas para facilitar os processos de higienização (BRASIL, 2004).

#### 5.2.7 Ventilação

Observou-se que a ventilação apresentou 80,00% (n=4) conforme e 20,00% (n= 1) não conforme. A ventilação e a climatização na área do salão, são feitas por meio de equipamentos de ar-condicionado, em ótimo estado de conservação, higienizados e com manutenção adequada sendo feita a limpeza mensalmente para troca de filtros . No entanto, existe a presença de ventiladores industriais em más condições de uso, fazendo a ventilação incorreta pela falta de manutenção adequada na área da cozinha, influenciando diretamente nas condições para execução de tarefas e contribuindo na contaminação dos alimentos, já que, alimentos que são mantidos em ambientes com temperatura inadequada estão sujeitos ao crescimento de bactérias. De acordo com Matta (2005) os ambientes de fabricação devem ser localizados em áreas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes que possam representar perigos potenciais no processo de beneficiamento desses produtos.

Ventilação adequada assegura certo grau de conforto térmico, indispensável à realização de qualquer tipo de trabalho e deve ser suficiente para garantir a ausência de gases, fumaça, condensação e fungos.

#### 5.2.8 Água

Em relação a água, verificou-se 100% (n= 3) de conformidade. Averiguou – se que o estabelecimento dispõe de água potável advinda da rede pública de distribuição, com volume e pressão adequada, assim como, caixa d'água limpa e tampada.

Tal situação é convergente a pesquisa de Reis, Flávio Guimarães (2015), sobre a avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar

de Montes Claros, em Minas Gerais, onde foi verificado um percentual de 46% de adequação em relação ao abastecimento de água e a principal não-conformidade foi apontada pela falta de registro da operação de higienização do reservatório de água.

#### 5.2.9 Instalações Sanitárias

Ao avaliar as instalações sanitárias, observou-se 100% (n= 6) de conformidade. As instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores, estão em conformidade, não possuem comunicação direta com a área de preparação e armazenamento dos alimentos ou refeitórios, apresentam bom estado de conservação com a presença de lixeiras paramentadas com saco plástico e pedal, além de serem dotadas de lavatórios com acesso a produto anti- séptico e papel toalha para higienização das mãos.

De acordo com Smith e Holah (2011) os vestiários desempenham funções de grande importância, abrangendo a oferta de uma entrada centralizada à área de produção de alimentos para todos os colaboradores e visitantes.

#### 5.2.10 Lavatórios Para Higienização das Mãos na Área de Manipulação de Alimentos

Neste item observou-se 100% (n= 3) de conformidade. O estabelecimento atendeu às questões relativas à presença de lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação de alimentos pois são providos de água corrente em posições adequadas ao fluxo do trabalho. Avaliou – se ainda que o estabelecimento, possui os lavatórios com os acessórios (sabonete líquido, produto anti-séptico e toalhas de papel reciclado) e lixeiras com saco plástico e tampa de acionamento sem contato manual , conforme preconiza a legislação. Este resultado difere do estudo de Oliveira *et al.* (2016), que ao avaliarem Unidades Produtoras de Refeições (UPRs), localizadas próxima à Universidade Federal de Sergipe (UFS), constataram a ausência de lavatórios na área de produção em quatro estabelecimentos, assim como à ausência de sabonete líquido antisséptico e papel toalha para secagem das mãos.

A presença de lavatórios é de suma importância para garantir a higiene e a segurança dos alimentos, pois permite o acesso com mais facilidade dos manipuladores para a higienização das mãos, diminuindo os risco de contaminação cruzada e doenças.

### 5.3 Equipamentos, Móveis e Utensílios

De modo geral a segunda seção de observação do checklist – Equipamentos, Móveis e Utensílios – do estudo obteve 85,71% (n= 6) de conformidades, 14,29% (n= 1) de não – conformidades e 3 itens na categoria não se aplicam, totalizando “10 itens de observação”.

Os equipamentos estão em conformidade pois apresentam-se favoráveis 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.

As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimento estão isentas de frestas ou outras imperfeições que possam dificultar a higienização e serem fontes de contaminação dos alimentos (BRASIL, 2002). Notou-se ainda que, o estabelecimento possui registro de calibração dos instrumentos e equipamentos de medição. No entanto, apesar do estabelecimento obter todos os requisitos para uma boa higienização dos equipamentos, móveis e utensílios, a higienização dos mesmo não é feita de forma adequada, deixando em evidência vestígios de comidas. Corroborando com o estudo Jones et al. (2004) que ao analisarem serviços de alimentação, verificaram que os equipamentos e utensílios encontravam-se em condições inadequadas de higiene.

Os microrganismos patogênicos podem se manter em alimentos ou em água sobre os utensílios lavados inadequadamente. Desta forma, os alimentos podem contaminar-se mediante contato com utensílios, superfícies e equipamentos insuficientemente limpos (HOBBS E ROBERTS, 1999).

### 5.3.1 Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

Para este bloco obteve – se 66,66 % (n= 2) de conformidade e 33,34 % (n= 1) de não conformidade sendo 2 itens não se aplicam. Ao analisar o estabelecimento, averiguou – se que 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. Os utensílios utilizados na higienização das instalações são distintos dos usados nas partes dos equipamentos dos quais entram em contato com o alimento. No entanto o estabelecimento não possui registro de limpeza dos equipamentos, móveis e utensílios realizados rotineiramente. Segundo estudos, o Brasil,

entre os anos de 2000 a 2017, foram notificados 12.503 surtos de DTAs, com 236.403 pessoas doentes. A região Nordeste destacou-se como a terceira região brasileira por apresentar 15,9% das notificações em relação ao país, tendo como principais locais de surtos, as residências, seguidas de restaurantes e similares (BRASIL, 2018).

#### **5.4 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas**

A terceira seção de observação do checklist – Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas – do estudo obteve 100% (n= 2) de não-conformidades, sendo 1 item de não aplicável, totalizando 3 itens de observação.

Observou-se, que são inexistentes ações fundamentais de controle que impeçam a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de pragas, tais como, vedar frestas, manter o lixo bem fechado e não guardar objetos em desuso.

O controle de pragas não é realizado no estabelecimento, evidenciado pela proliferação de vetores e pragas urbanas (insetos e roedores) que podem comprometer diretamente na segurança do alimento. Verificou-se também que não há presença de medidas de prevenção por meio de produtos químicos por empresas especializadas.

Cardozo; Souza; Santos (2005), em pesquisa realizada na Unidade de Alimentação e Nutrição, no Campi da Universidade Federal da Bahia, encontraram condições insatisfatórias. Eles verificaram a presença de insetos e roedores, conservação imprópria de alimentos prontos para o consumo e a ausência de controle de qualidade de água.

#### **5.5 Abastecimento de Água**

A quarta seção de observação do checklist – Abastecimento de Água – do estudo obteve 100% (n= 5) de conformidades, sendo 1 item de não se aplica. Não houve inconformidades, totalizando 6 itens de observação.

A água utilizada no estabelecimento é potável para higienização e preparo dos alimentos, assim, de acordo com a RDC N° 216/04, na qual consta que deve ser utilizada apenas água potável para manipulação de alimentos, sendo também, proveniente da rede pública de abastecimento. É realizado periodicamente a cada seis meses, a limpeza do reservatório, o qual é limpo, com vedação segura, livre de rachaduras, vazamento infiltrações e descascamentos (BRASIL, 2004).

Estudos citados por Cruz *et al.* (2006) advertem que a água é um veículo para muitos microrganismos patogênicos, sua qualidade é extremamente importante e todas as

operações nas quais ela participa merecem atenção especial. Sua potabilidade deve ser assegurada em todo o estágio da cadeia produtiva de alimentos, sendo este parâmetro regularmente monitorado e documentado.

### **5.6 Manejo de Resíduos**

A quinta seção de observação – Manejo de Resíduos – do estudo obteve 100% (n= 4) de conformidades, excluindo os itens de não-conformidades e não aplicabilidade ao estabelecimento, totalizando 4 itens de observação.

O manejo de resíduos apresenta conformidade, pois os recipientes para a deposição estão tampados com acionamento não manual, íntegros, de fácil higienização, existindo a retirada frequente da área de processamento, evitando assim acúmulo e focos de contaminação, com existência de área adequada em local fechado e isolado para a estocagem dos mesmos. Diferente de um estudo de Mariano e Moura (2008), onde observou-se que o manejo de resíduos apresentava deficiência tanto na retirada frequente dos resíduos da área de processamento, quanto da existência de área externa adequada para estoque desses resíduos.

### **5.7 Manipuladores**

A sexta seção de observação – Manipuladores – do estudo obteve 77,77% (n= 7) de conformidades e 22,23% (n= 2) de não conformes, excluindo os itens de não aplicabilidade ao estabelecimento, totalizando 9 itens de observação.

Ao avaliar o bloco de manipulador, observou-se que o controle de saúde dos funcionários é devidamente registrado, apresentam ausência de lesões ou sintomas de enfermidades que possam a vim comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, de acordo com a RDC 275/2002 sobre as BPF em relação a Higiene Pessoal. Os manipuladores possuem boa apresentação da indumentária com roupa protetora, sapatos adequados e touca protetora.

Fazem a utilização de uniformes completos 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 são compatíveis à atividade, conservados e limpos. Analisou-se também boa apresentação do manipulador, unhas curtas, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc) e manipulador barbeado, além de todos os manipuladores mantêm os cabelos protegidos com a utilização de touca descartável . Porém, observou- se que a higienização das mãos é negligenciada, não realizada de maneira frequente e cuidadosa. É importante ressaltar

que higiene pessoal adequada deve ser seguida por todos os funcionários envolvidos no preparo e manipulação de alimentos.

### **5.8 Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens**

A sétima seção de observação – Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens – do estudo obteve 33,33% (n= 2) de conformidades, 66,67% (n= 4) de não-conformidades e 1 item de não aplicabilidade ao estabelecimento, totalizando 7 itens de observação.

Constatou-se que o estabelecimento possui critérios para avaliação e seleção de fornecedores, matérias-primas, ingredientes e embalagens. No entanto observou-se também não conformidades quanto a área de armazenamento dos produtos, visto que falta adequação no local destinado, pois a área de matéria-prima, ingredientes e embalagens, apresenta inadequação, uma vez que, falta proteção e limpeza apropriada.

As áreas de recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens estão distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição do produto final, no entanto, não são organizados corretamente.

Apresentou conformidades quanto a disponibilidade de paletes, importante ferramenta para garantir a proteção contra contaminantes onde os materiais são depositados, mas, observou-se que não é respeitado o espaçamento mínimo da parede necessário para garantir adequada ventilação e limpeza como pede a legislação.

Foi verificado que em relação ao aspecto de registro de inspeção das matérias-primas e ingredientes durante a operação de recepção, não é feito de forma adequada, em razão da supressão de averiguação quanto a integridade das embalagens.

Por fim, notou-se ainda um descaso no que se trata da obediência da utilização do prazo de validade, pois os doces que são ofertados de sobremesa para os consumidores apresentaram-se fora de validade.

### **5.9 Preparação do Alimento**

A oitava seção de observação do checklist – Preparação do alimento – do estudo obteve 87,5% (n= 14) de conformidades e 12,5% (n= 2) de não conformidades, totalizando 16 itens de observação.

A preparação dos alimentos é realizada de forma correta, ponderando às medidas que minimizem a possibilidade de contaminação, através do contato direto ou indireto entre os alimentos crus, semi – crus e prontos para consumo. Os funcionários responsáveis

pela manipulação dos alimentos realizam a lavagem e antissepsia das mãos antes de manusear e preparar as refeições.

Os óleos e gorduras utilizados para frituras, apresentam boas condições, não constituem fontes de contaminações químicas, são substituídos quando apresentam aroma e sabor alterados, além de intensa formação de espuma e fumaça.

Os alimentos congelados passam por descongelamento térmico, assim como as temperaturas para refrigeração, cocção, conservação e armazenamento são respeitadas. No entanto, apresenta não conformidades quanto a identificação, designação e datas de validade de itens preparados e conservados sob os métodos de congelamento e refrigeração, pois os produtos não são dotados de etiquetas. Os equipamentos de frios (freezers) são monitorados regularmente para garantir o controle da temperatura. Diferindo com o estudo de Souza *et al.* (2009) que ao pesquisarem uma UAN na cidade de Timóteo-MG, observaram em relação a preparação do alimento, que as inconformidades encontradas englobaram principalmente o não monitoramento do tempo e temperatura em várias etapas da preparação, como cozimento, óleo para frituras, descongelamento e armazenamento.

#### **5.10 Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado**

A nona seção de observação do checklist –Armazenamento e transporte do alimento preparado – do estudo obteve 100% (n= 3) na categoria de não se aplica, totalizando 3 itens de observação.

Este alto índice de respostas não aplicável, observado neste bloco, deu-se principalmente pelo fato de que o local não realiza transporte de alimentos – são servidos e consumidos no próprio estabelecimento – e também por não ter o procedimento de armazenar alimentos – são preparados e consumidos imediatamente, inclusive evitando-se sobras. Embora aos finais de semana seja feita a distribuição de “quentinhas”, no qual são embaladas em isopor vedadas, porém não é datada de validade.

#### **5.11 Exposição ao Consumo do Alimento Preparado**

A décima seção de observação do checklist – Exposição ao consumo do alimento preparado – do estudo obteve 40,00% (n= 2) de conformidades e 60,00% (n=3) de não – conformidade. Isento na categoria de não se aplica, totalizando 5 itens de observação.

Apresenta conformidades quanto exposição do alimento preparado, no qual é mantido organizado, na proporção que o alimento é distribuído por porções, em cubas



distintas nas condições adequadas de higiene. É dotado de uma área específica para recebimento de pagamentos, o responsável pela atividade não manipula alimentos.

No entanto apresenta não-conformidades em requisitos como: os manipuladores não fazem a utilização de luvas ao servir as refeições, assim como a área de exposição do alimento não dispõem de barreiras protetoras que impeçam a contaminação, podendo ocorrer uma contaminação cruzada.

Para Momesso (2002), citado por Fidélis (2005), é recomendável que os balcões devem ser protegidos, com mecanismos que possibilitem um fechamento por completo dos mesmos, de modo a permitir que os alimentos fiquem expostos apenas no exato momento em que está sendo manipulado.

Silva (2010), ao avaliar BPF em Unidades Produtoras de Refeição do município de Caruaru-PE, relatou como erros mais comuns relacionados à exposição do alimento para consumo, a inexistência de barreiras de proteção dos equipamentos de exposição do alimento preparado e o não monitoramento da temperatura.

Por outro lado, os utensílios não são de materiais descartáveis com exceção dos copos, já os talheres e pratos apresentam material inox e porcelana respectivamente, porém não são higienizados e armazenados corretamente, à medida que, os talheres apresentam vestígios de comida e os pratos são armazenados ao ar livre, sujeito a contaminações.

### **5.12 Documentação e Registro**

A décima primeira seção de observação do checklist – Documentação e Registro – do estudo obteve 20, 00% (n=1) de conformidades e 80,00% (n= 2) de não conformidades e 5 itens na categoria de não se aplica, totalizando 8 itens de observação.

Mesmo com a RDC n°. 216/2004 em vigor desde março de 2005, este bloco foi encontrado níveis de atendimentos muito baixos. Observou-se a presença de cartaz informativo com a padronização da lavagem das mãos, não apresentou instruções sequenciais de operações, frequência de execução especificando nome, cargo e função dos encarregados pelas atividades, assim como, os responsáveis e manipuladores não comprovaram capacitação entorno dos seguintes temas: Contaminantes alimentares, Doenças transmitidas por alimentos, Manipulação Higiênica dos alimentos e boas práticas. Não fazem utilização de POP de Higienização de instalações, equipamentos e móveis, além de não possuir POP para Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.

Vale ressaltar que o estabelecimento dispõe de alvará de localização e funcionamento, assim como, alvará de autorização sanitária.

A normatização das rotinas se dá por meio de documentação e registro dos Procedimentos Operacionais Padronizados contribuindo assim para elevar o nível de qualidade dos alimentos, constituindo um meio eficaz de proteção ao comensal. As normas implantadas são os suportes para os programas de qualidade e sem elas as decisões são incompletas, subjetivas e pessoais (CAMPOS, LEMOS, 2005).

## **6 PROPOSTA DE INTERVENÇÃO**

O controle de vetores de pragas em um restaurante popular é de extrema importância por diversos motivos, tais como: Segurança alimentar, credibilidade do estabelecimento, conformidade com normas sanitárias e até mesmo prevenção de danos materiais, visando isso abaixo será abordado possíveis medidas eficazes para eliminar ou prevenir a presença desses vetores:

- Inspeção e limpeza regular;
- Contratação de empresas especializadas;
- Monitoramento contínuo.

Outro fator importante é a higienização adequada de móveis, utensílios e pisos relevante aspecto ligado a contaminação cruzada, por esse motivo é de suma importância a implantação de práticas e procedimentos eficazes de limpeza e desinfecção para garantia de um ambiente de trabalho seguro. Algumas sugestões são:

- Padronização de processos;
- Treinamento de funcionários;
- Utilização de produtos adequados;
- Cronograma de limpeza;
- Monitoramento da higienização;
- Auditorias internas.

Quanto a aplicação de POPs ( Procedimentos Operacionais Padronizados) sua implementação é fundamental, pois através destes é possível padronizar processos, controlar a qualidade e garantir conformidade regulatória, para isso é necessário:

- Identificação de pontos críticos;
- Desenvolvimento de procedimentos.

Importante também para:

- Treinamento e capacitação de funcionários;
- Organização de documentação e registros;
- Revisão periódica;
- Implementação de medidas corretivas.

Alguns exemplos de POPs que poderiam ser implementados no estabelecimento:

- Higienização de equipamentos, móveis e de toda a estrutura de uma instalação;
- Controle de pragas urbanas e vetores;
- Higienização de reservatórios de água;
- Higiene e saúde dos manipuladores;
- Organização de estoque.

## **7 CONCLUSÃO E RECOMENDAÇÕES PARA TRABALHOS FUTUROS**

Neste capítulo são apresentadas as conclusões do presente trabalho e as recomendações para a continuidade dos trabalhos nesta área de estudo.

### **7.1 Conclusão**

O estabelecimento está dentro dos parâmetros estabelecidos por se caracterizar como “ Regular “, no entanto, é preocupante por apresentar uma elevada inadequação higiênico-sanitária no quesito de higienização de utensílios e pisos, assim como, a falha do controle de vetores de pragas, tendo em vista, a presença constante de baratas e roedores nas dependências do estabelecimento, estando sujeitos ao risco de contaminação e o surgimento das DTA, influenciando diretamente na qualidade dos alimentos ali ofertados e na saúde do consumidor.

Há necessidade de adequação aos padrões estabelecidos pela legislação vigente, começando com a capacitação dos funcionários que detém apenas do conhecimento empírico, treinamentos constantes para corrigir possíveis falhas e a implantação de POPs. É importante a conscientização dos proprietários e colaboradores, bem como, a ação de uma fiscalização mais rigorosa por parte da Vigilância Sanitária do município.

### **7.2 Recomendações para Trabalhos Futuros**

Na sequência do presente trabalho surgiram alguns aspectos que se revelaram interessantes para uma abordagem mais detalhada. De seguida, são referidos sumariamente aqueles que poderão vir a ser objeto de futura investigação:

- Avaliar se há implementação efetiva de POPs na unidade de alimentação e nutrição;
- Quais os impactos social e econômico que o restaurante popular trouxe para o município;
- Avaliação microbiológica da água utilizada no restaurante popular;
- A inserção de práticas de higiene, controle da qualidade e treinamento de funcionários no restaurante popular;
- Pesquisa sobre a satisfação dos usuários do restaurante popular em relação à qualidade, variedade e acessibilidade das refeições oferecidas;
- Avaliação da eficácia de programas de educação alimentar e nutricional na promoção de hábitos alimentares saudáveis no RP;
- Análise do impacto da qualidade nutricional das refeições oferecidas no restaurante popular na saúde da população atendida;
- O monitoramento das medidas para prevenção de proliferação de pragas no estabelecimento.

## REFERÊNCIAS

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual de Práticas de Elaboração e serviço para coletividade**. 8 ed. São Paulo: ABERC,2009.

ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). NBR 14900 de 2002. *Sistema de Gestão da análise de perigos e pontos críticos de controle – Segurança de Alimentos*.

ANTUNES, M. A. Sistema multimídia de apoio à decisão em procedimentos de higiene para unidades de alimentação e nutrição. **Revista Nutrição** , Campinas, v.19, n. 1, Jan./fev. 2006

AKUTSU, R. C., BOTELHO, R. A., CAMARGO, E. B., SÁVIO, K. E. O. & ARAÚJO, W. C. (2005). Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Ver nutr**, 18(3):419-427.si

ANVISA. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Biblioteca de Alimentos, 2022. Disponível em:<<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos>>. Acesso em 20 de março, 2024.

BARTHICHOTO, M., *et al*, Responsabilidade ambiental: perfil das práticas de sustentabilidade desenvolvidas em unidades produtoras de refeições do bairro de higienópolis, município de São Paulo, Qualit@s **Revista Eletrônica** , São Paulo, v.14, n.1, p.1-9, 2013.

BRASIL. 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 dez, 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual Integrado de Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos** . Brasília: Secretaria de Vigilância em Saúde, 2001. 136 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **RDC n °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 nesses estabelecimentos. Disponível em: [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br). Acesso em: 15 ago. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC nº 216 de 15 de Setembro de 2004**. Dispõe sobre o Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). Acesso em: 20 set. 2023.

BRASIL. Mapeamento e caracterização de restaurantes populares. **Relatório final. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome**. São Paulo: Instituto Pólis, 2005<sup>a</sup>.

BRASIL. Ministério da Saúde, 2018. Surtos de doenças transmitidas por alimentos. Disponível em: <https://bit.ly/3c40S2S>. Acesso em: 20 de março de 2024.

BOTELHO, R. B. A.; AKUTSU, R. DE C.; ZANDONADI, R. P. Low-income population sugar (Sucrose) intake: A cross-sectional study among adults assisted by a Brazilian food assistance program. **Nutrients**, v. 11, n. 4, 2019.

CARDOZO, R.C.V.; SOUZA, E.V.A.; SANTOS, P.Q. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Ver. Nutr.**, v.18, n.5, p.669-680, 2005

CAMPOS, J.C.; LEMOS, M. Implantação da ISO 14001 na unidade de alimentação e nutrição de uma indústria de Santa Catarina, Brasil: Preliminares. **Nutrição em Pauta**, p. 30-35, março/junho, 2005.

CRUZ, A.D. *et al.* Pré requisitos para a implementação do sistema de APPCC em uma linha de alface minimamente processada. **Ver. Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v.26, n.1, jan/mar, p.104-109, 2006

CODEX ALIMENTARIUM COMMISSION – Principles for the establishment and application of microbiological criteria for foods. Genebra, 1997.

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

FIDÉLIS, G.A. **Avaliação das Boas Práticas de Preparação em restaurantes institucionais.** 2005. 148f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa. Viçosa, 2005.

FRANCO, B.D.G.M., LANDGRAF, M., 2004. *Microbiologia dos Alimentos.* Ed. Atheneu. São Paulo, 2004, 182p.

GORGULHO, B. M., LIPI, M., MARCHIONI, D. M. L., Qualidade nutricional das refeições servidas em uma unidade de alimentação e nutrição de uma indústria da região metropolitana de São Paulo, **Revista de Nutrição**, Campinas, n.24, v.3, p.463-72, 2011.

HOBBS, B.C., ROBERTS, D. Toxinfecções e Controle higiênico-sanitário dos alimentos. **Varela Editora**, São Paulo, 1999.

JONES, T. F.; PAVLIN, B. I.; LAFLEUR, B. J.; INGRAM, L. A.; SCHAFFNER, W. Restaurants inspections scores and foodborn disease. **Emerging Infectious Diseases**, United States, v. 10, n. 4, apr. 2004.

JOUBE, J.L. Establishment of food safe objectives. *Food Control*, v.10, p.303-305, 1999.

MAIA, M. O.; MAIA, M. O. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma lanchonete no município de Limoeiro do Norte-CE. **Revista Intertox de Toxicologia, Risco Ambiental e Sociedade**, v. 10, n. 1, 2017.

MARIANO, C. G.; MOURA, P. N. Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em Unidade Produtora de Refeições (UPR) auto-gestão do interior do estado de São Paulo. **Revista Salus**, Guarapuava, v. 2, n. 2, p. 73-81, jul./dez. 2008

MARTINS, D. A. *et al.* Avaliação das condições higiênico-sanitárias em pizzarias na cidade de Marabá, Pará, Brasil. **Revista Scientia Plena**, v. 12, n. 6, 2016.

MATTA, V. M.; FREIRE JUNIOR, M.; CABRAL, L. M. C.; FURTADO, A. A. L. **Polpa de fruta congelada**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005.

MDS. **Restaurante popular**: apresentação do programa. 2007<sup>a</sup>. Disponível em: <[http://www.ufjf.br/renato\\_nunes/files/2011/04/Apresentacao-do-Programa-Restaurantes-Populares.pdf](http://www.ufjf.br/renato_nunes/files/2011/04/Apresentacao-do-Programa-Restaurantes-Populares.pdf)>. Acesso em 13 de novembro de 2015.

MDS. **Restaurantes populares**: roteiro de implantação 2007. 2007<sup>b</sup>. Disponível em: <<http://docslide.com.br/documents/roteiro-de-implantacao-restaurantes-populares-visualizacao.html>>. Acesso em 13 de novembro de 2015.

MELLO, Jozi Fagundes de. SCHNEIDER, Sibele. 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**. Ver 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 20 de março de 2024.

MOMESSO, AP.; MATTÉ, MH.; GERMANO, PML. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes tipo self-service, por quilo, do município de São Paulo, durante o período de distribuição de refeições. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo, v.19, n.136, p.81-89, outubro, 2005.

NASCIMENTO, K. O.; SILVA, E. B. Avaliação das condições higiênico sanitárias de panificadoras em Volta Redonda, Rio de Janeiro. **Revista Nutrição em Pauta**, São Paulo, v. 21, n. 157, p. 61-64, 2007.

OLIVEIRA, A. M. **Boas práticas de fabricação em uma unidade de alimentação do Distrito Federal**. 2004, 77f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Qualidade dos Alimentos) – Universidade de Brasília. Brasília, 2004.

OLIVEIRA, J. M. *et al.* Condições higiênico-sanitárias de unidades produtoras de refeições comerciais localizadas no entorno da Universidade Federal de Sergipe. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 23, n. 2, p. 897-903, 2016.

PERETTI, A. P. R.; SPEZIA, D. S.; ARAÚJO, W. M. C. Certificação de qualidade no segmento de *food service* . **Revista Higiene Alimentar** , São Paulo, v. 18, n. 121, p.14-18, jun. 2004.

PORTUGAL, A. S. B. *et al.* Condições higiênico-sanitárias em quiosques de praia em Vila Velha-ES. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde** , v. 10, n. 4, p. 845-856, 2015

REIS, H. F; FLÁVIO, E. F; GUIMARÃES, R. S. P. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Montes Claros, MG.** Revista Unimontes Científica, Montes Claros, v. 17, n.2 – ago./dez. 2015

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos.** Ed. 3. São Paulo: Atheneu, 2005.

SANT'ANNA, R. F. D.; GOMES, R. F. M. **Avaliação das condições higiênicas sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição em Brasília, DF** . 2010. Disponível em: [http://www.unisc.br/portal/upload/com\\_arquivo/metodos\\_quantitativos\\_e\\_qualitativos\\_um\\_resgate\\_teori\\_co.pdf](http://www.unisc.br/portal/upload/com_arquivo/metodos_quantitativos_e_qualitativos_um_resgate_teori_co.pdf). Acesso em: 20 março. 2024.

SÃO JOSÉ, J. F. B.; PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. **Avaliação das boas práticas de manipulação em unidade de alimentação escolar.** Nutr.: Ver. Soc. Bras. Alim. Nutr. São Paulo, v. 33, n. 3, p. 123-138, dez. 2008. Disponível em: <http://revistanutrire.org.br/files/v33n3/v33n3a10.pdf>. Acesso em: 20 mar. 2024.

SILVA, G. P. **Avaliação das Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeição dos hotéis do município de Caruaru-PE.** 2010. 45 f. Monografia (Graduação em Nutrição) – Faculdade do Vale do Ipojuca, Caruaru, 2010.

SOUZA, C. H.; SATHLER, J.; JORGE, M. N.; HORST, R. F. M. L. Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo-MG. **Revista Nutrir Gerais**, Ipatinga, v. 3, n. 4, p. 312-329, fev./jul. 2009.



**APÊNDICE A - LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS UTILIZADA NA COLETA DE DADOS, BASEADA NA RDC n° 275/2002 E NA RDC n° 216/2004, DA ANVISA**

<b>LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>		<b>N°</b>				
<b>DADOS DO ESTABELECIMENTO</b>						
<i>RAZÃO SOCIAL:</i>						
<i>NOME FANTASIA:</i>		<i>ATIVIDADE:</i>				
<i>CNPJ:</i>	<i>INSC. EST.:</i>	<i>TEL.:</i>				
<i>ENDEREÇO:</i>		<i>BAIRRO:</i>				
<i>RESPONSÁVEL LEGAL:</i>		<i>CPF:</i>				
<i>RG:</i>	<i>ÓRGÃO EXPEDIDOR:</i>	<i>DATA DE EXPEDIÇÃO:</i>				
<i>ENDEREÇO:</i>		<i>TEL.:</i>				
<i>RESPONSÁVEL TÉCNICO:</i>		<i>CPF:</i>				
<i>RG:</i>	<i>ÓRGÃO EXPEDIDOR:</i>	<i>DATA DE EXPEDIÇÃO:</i>				
<i>CONSELHO REGIONAL DE:</i>		<i>N° DE REGISTRO:</i>				
<i>ENDEREÇO:</i>		<i>TEL.:</i>				
<b>INSTALAÇÕES</b>				<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
1 – Ausência de focos de insalubridade (imediações, local e dependências anexas limpas; ausência de objetos em desuso e animais domésticos; ausência de insetos e roedores) – item 4.1.7*						
2 – Acesso controlado, direto e independente, não comum a outros usos – item 4.1.1*						
3 – Edificações e instalações projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos, de forma a facilitar a manutenção e limpeza. – item 4.1.1*						
4 – Separação por meios físicos ou técnicos de áreas para as atividades de preparo das diferentes categorias de alimentos de forma a evitar a contaminação cruzada. – item 4.1.2*						
5 – PISO				-	-	-
5.1 – Possui revestimento liso, impermeável e lavável. – item 4.1.3*						
5.2 – Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos. – item 4.1.3*						
5.3 – Em bom estado de higienização – item 4.1.3*						
6 – PAREDE				-	-	-
6.1 – Possui revestimento liso, impermeável e lavável. – item 4.1.3*						
6.2 – Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos. – item 4.1.3*						
6.3 – Em bom estado de higienização – item 4.1.3						
7 – TETO				-	-	-
7.1 – Possui revestimento liso, impermeável e lavável. – item 4.1.3						
7.2 – Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos. – item 4.1.3						
7.3 – Em bom estado de higienização – item 4.1.3						

8 – PORTAS	-	-	-
8.1 – Portas em bom estado de conservação e ajustadas ao batente – item 4.1.4			
8.2 – Portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático – item 4.1.4			
9 – JANELAS	-	-	-
9.1– Janelas em bom estado de conservação, ajustadas ao batente, com vidros íntegros - item 4.1.4			
9.2 – Janelas e outras aberturas externas, incluindo o sistema de exaustão são providas de telas milimétricas removíveis, para facilitar a limpeza periódica. – item 4.1.4			
10 – ILUMINAÇÃO	-	-	-
10.1 – Iluminação adequada, sem zona com sombras ou contrastes excessivos – item 4.1.8			
10.2 – Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos estão protegidas contra explosão ou queda acidental – item 4.1.8			
10.3 – Instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas, íntegras de forma a permitir a higienização – item 4.1.9			
11 – VENTILAÇÃO	-	-	-
11.1 – Ventilação natural ou artificial adequada (de forma a não permitir gases, fumaça, condensação de vapores, ou o surgimento de fungos ou bolores) – item 4.1.10			
11.2 – O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. – item 4.1.10			
11.3 – Equipamentos de ventilação em bom estado de conservação e limpeza. – item 4.1.11			
11.4 – Quando do uso de equipamentos para climatização, a empresa possui registro de manutenção dos equipamentos e limpeza e troca dos filtros. – item 4.1.11			
12 – Eliminação adequada de águas servidas e esgotos na rede pública de esgotos. Caixa de gordura em bom estado de conservação e funcionamento, ralo sifonado e tampa giratória – item 4.1.6			
13 – ÁGUA	-	-	-
13.1 – Água potável originada de: <input type="checkbox"/> rede pública tratada <input type="checkbox"/> poço raso ou <input type="checkbox"/> poço profundo <input type="checkbox"/> tratado – item 4.1.5			
13.2 – Em volume e pressão adequada. – item 4.1.5			
13.3 – Caixa d’água tampada e limpa. – item 4.1.5			
14 – INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	-	-	-
14.1 – Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios - item 4.1.12			
14.2 – Em bom estado de conservação e organizadas – item 4.1.12			
14.3 – Em bom estado de higienização – item 4.1.12			
14.4 – Portas externas dotadas de fechamento automático – item 4.1.12			
14.5 – São dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido anti-séptico ou sabonete líquido e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado) – item 4.1.13			
14.6 – possuem lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal – item 4.1.13			
15 – LAVATÓRIOS EXCLUSIVOS PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	-	-	-
15.1 – Localizados em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente. – item 4.1.14			
15.2 – São dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido anti-séptico ou sabonete líquido e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado) – item 4.1.13			

15.3 – possuem lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal – item 4.1.13			
<b>EQUIPAMENTOS</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
16 – Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. – item 4.1.15			
17 – As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis – item 4.1.17			
18 – As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos estão isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam dificultar a higienização e serem fontes de contaminação dos alimentos. – item 4.1.17			
19 – Possui registro de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios. – item 4.1.16			
20 – possui registro de calibração dos instrumentos e equipamentos de medição. – item 4.1.16			
21 – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	-	-	-
21.1 – Possui registro de limpeza dos equipamentos, móveis e utensílios, quando não realizadas rotineiramente. – item 4.2.3			
21.2 – Possui registro de limpeza periódica das caixas de gordura. – item 4.2.2			
21.3 – Produtos saneantes utilizados são devidamente regularizados pelo Ministério da Saúde. – item 4.2.5			
21.4 – Possui local adequado e protegido para o depósito de material de limpeza – item 4.2.5			
21.5 – Os utensílios utilizados na higienização das instalações são distintos daqueles usados para a higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. – item 4.2.6			
<b>CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
22 – Edificação, instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres da presença ou indício da presença de vetores e pragas urbanas. – item 4.3.1			
23 – Existem ações e medidas preventivas para impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos vetores e pragas urbanas. – item 4.3.1			
24 – Controle químico realizado por empresa especializada, devidamente registrada no órgão de Vigilância Sanitária competente. – item 4.3.2			
<b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
25 – Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais. – item 4.4.1			
26 – O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável. – item 4.4.2			
27 – O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, é produzido a partir de água potável. – item 4.4.3			
28 – Registro de limpeza do reservatório de água. Item 4.4.4			
29 – Reservatório higienizado, em um intervalo máximo de seis meses. – item 4.4.4			
30 – Reservatório livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos. – item 4.4.4			
<b>MANEJO DE RESÍDUOS</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
31 – Recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. – item 4.5.1			
32 – Recipientes dotados de tampa acionadas sem contato manual. – item 4.5.2			
33 – Resíduos são coletado frequentemente, evitando acúmulos. – item 4.5.3			
34 – São estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos. – item 4.5.3			
<b>MANIPULADORES</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>

35 – Controle de saúde dos funcionários devidamente registrado e realizado de acordo com a legislação específica. – item 4.6.1			
36 – Ausência de lesões e ou sintomas de enfermidade que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, ou quando existir, que os mesmos estejam afastados das da atividade de preparação dos alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde – item 4.6.2			
37 – Boa apresentação, asseio pessoal, usando uniforme de trabalho completo de cor clara, em bom estado e limpo – item 4.6.3			
38 – Lavagem cuidadosa das mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção do serviço e depois de usar os sanitários e sempre que se fizer necessário – item 4.6.4			
39 – Possui cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. – item 4.6.4			
40 – Não espirrar e tossir sobre os alimentos, não fumar, falar demasiadamente, cantar e assobiar enquanto manipula alimentos, não manipular dinheiro, ou outros atos físicos que possam contaminar os alimentos – item 4.6.5			
41 – Cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim, sem barba, unhas curtas e sem esmalte ou base, sem adornos e sem maquiagem. – item 4.6.6			
42 – Capacitação/treinamentos periódicos para os manipuladores, em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, devidamente registrados e documentados. – item 4.6.7			
43 – Visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores. – item 4.6.8			
<b>MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
44 – Possui critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas , ingredientes e embalagens – item 4.7. 1			
45 – Recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens são realizadas em área protegida e limpa – item 4.7.2			
46 – Registro de inspeção das matérias primas e ingredientes durante a operação de recepção, quanto a integridade das embalagens, temperatura dos produtos que necessitem de conservação especial. – item 4.7.3			
47 – As matérias-primas, ingredientes ou embalagens reprovadas na inspeção realizada na recepção são imediatamente devolvidas ao fornecedor, ou na impossibilidade são devidamente identificadas e armazenadas separadamente. – item 4.7.4			
48 – As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminação. – item 4.7.5			
49 – As matérias-primas e ingredientes obedecem, para sua utilização o prazo de validade. – item 4.7.5			
50 – As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados sobre palletes, estrados ou prateleiras com altura mínima de 30 cm do piso e no mínimo 40 cm afastados das paredes. – item 4.7.6			
<b>PREPARAÇÃO DO ALIMENTO</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
51 – Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo. – item 4.8.3			
52 – Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados. Item 4.8.4			
53 – As matérias-primas e ingredientes caracterizados como produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento. – item 4.8.5			
54 – As matérias-primas e ingredientes que não são utilizados em sua totalidade são adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. – item 4.8.6			
55 – É avaliada a eficácia do tratamento térmico através de verificação da temperatura e do tempo utilizado ou quando aplicável, pela mudança na textura e cor na parte central dos alimentos. – item 4.8.9			

56 – O óleo e gordura utilizados para a fritura apresentam boas condições de forma a não se constituírem fontes de contaminações químicas. – item 4.8.10			
57 – O óleo e gordura utilizados são substituídos quando estão com aroma e sabor alterados e formação intensa de espuma e fumaça. – item 4.8.11			
58 – Os alimentos congelados são sofrem descongelamento antes de serem submetidos ao tratamento térmico, excetuado-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda o tratamento térmico do alimento congelado. – item 4.8.12			
59 – O descongelamento dos alimentos são efetuados em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5° C ou em forno microondas quando o alimento for submetido à cocção. – item 4.8.13			
60 – Os alimentos descongelados não são recongelados, sendo a parte não utilizada mantida sob refrigeração à temperatura inferior a 5 °C. – item 4.8.14			
61 – Os alimentos submetidos à cocção e prontos para consumos são mantidos em temperatura superiores a 60°C por, no máximo, 6 horas. – item 4.8.15			
62. – Os alimentos submetidos à cocção, quando necessário, sofrem refrigeração diminuindo sua temperatura de 60°C para 10°C em, no máximo, 2 horas e em seguida sendo armazenado em temperatura de refrigeração inferior a 5°C ou congelados em temperatura inferior a -18°C. – item 4.8.16			
63 – Os alimentos preparados e conservados a temperatura inferiores a 4°C são utilizados num prazo máximo de 5 dias. – item 4.8.17			
64 – Os alimentos preparados e conservados sob refrigeração ou congelamento são identificados com, no mínimo, a sua designação, data de preparo e prazo de validade. – item 4.8.18			
65 – A temperatura dos equipamentos de frios (geladeiras, freezers, etc) são regularmente monitoradas e registradas em mapa de controle de temperatura. – item 4.8.18			
66 – Os alimentos consumidos crus são submetidos a processo de higienização com produtos devidamente registrados no órgão competente do Ministério da Saúde. – item 4.8.19			
<b>ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
67 – Os alimentos preparados e mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte estão protegidos contra contaminação e identificados com, no mínimo, a designação do produto, data de preparo e o prazo de validade. – item 4.9.1			
68 – A temperatura do armazenamento e a distribuição do alimento preparado obedecem a condições de tempo e temperatura que garantam a sua qualidade higiênico-sanitária. – item 4.9.2			
69 – Os meios de transporte do alimento preparado são devidamente higienizados e dotados de cobertura para proteção da carga e serem de uso exclusivo para alimentos. – item 4.9.3			
<b>EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
70 – A área de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidos organizados e em condições higiênico-sanitárias adequadas. – item 4.10.1			
71 – Os manipuladores adotem procedimentos de anti-sepsia das mãos e usam utensílios ou luvas descartáveis. – item 4.10.2			
72 – Os equipamentos de exposição do alimento preparado dispõem de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo da proximidade ou da ação do consumidor ou outras fontes. – item 4.10.4			
73 – Os utensílios como prato, copos e talheres são descartáveis ou quando não são descartáveis são devidamente higienizados e armazenados em local protegido. – item 4.10.5			
74 – A área reservada para as atividades de recebimento de dinheiro, cartões e outros tipos de pagamento de despesas são reservadas e os funcionários responsáveis por esta atividade não manipulam alimentos. – item 4.10.7			
<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
75 – O estabelecimento possui manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados e estão disponíveis para funcionários e para as autoridades sanitárias. – item 4.11.1			
76 – Os POPs contêm as instruções seqüenciais das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pela atividade. São aprovados, datados e assinados pelo responsável pelo estabelecimento. – item 4.11.2			

77 – Os registros são mantidos por período mínimo de 30 dias contados a partir do preparo dos alimentos. – item 4.11.3			
78 – Possui POP descrito e implementado para Higienização de instalações, equipamentos e móveis. – item 4.11.4			
79 – Possui POP descrito e implementado para Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas. – item 4.11.4			
80 – Possui POP descrito e implementado para Higienização do reservatório. – item 4.11.4			
81 – Possui POP descrito e implementado para Higiene e saúde dos manipuladores. – item 4.11.4			
82 – responsável pelas atividades e os manipuladores de alimentos possuem comprovadamente capacitação abordando, no mínimo, os seguintes temas: Contaminantes alimentares, Doenças transmitidas por alimentos, Manipulação Higiênica dos alimentos e boas práticas. – item 4.12.2			

OBSERVAÇÕES: _____
DATA: ____ / ____ / ____ HORA: ____ : ____
ASSINATURA: _____

\* Item correspondente na RDC nº 216/2004 da Anvisa.