



**CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA – UniCEUB**  
**FACULDADE DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO E SAÚDE**  
**CURSO DE NUTRIÇÃO**

**Avaliação das Boas Práticas de Higiene em restaurantes do tipo  
*self service* na cidade de Brasília - DF**

**Bárbara Ricken Lopes de Barros**  
**Maria Cláudia da Silva**

**Brasília, 2016**

## RESUMO

A incidência de doenças que surgem por consequência do consumo de alimentos em restaurantes cresce anualmente e o número de refeições realizadas fora de casa aumenta o surgimento dessas enfermidades. Esta pesquisa teve como objetivo avaliar as Boas Práticas de Higiene em restaurantes do tipo *self-service* na cidade de Brasília. O estudo foi analítico do tipo transversal. Foram visitados 4 restaurantes no plano piloto, em áreas comerciais onde 2 possuem a presença do nutricionista e 2 que não possuem. Os restaurantes foram avaliados através da aplicação de um instrumento denominado *check-list*, e após a aplicação foram classificados quanto às condições higiênico-sanitárias através da avaliação dos itens de cada bloco do *check-list*: “Sim” (S) – quando houve atendimento ao item observado; “Não” (N) – quando o estabelecimento apresentou Não-conformidade quanto ao item observado; e descrição dessa não conformidade; “Não Aplicável” (NA) quando o item foi considerado não pertinente ao local pesquisado. Ao final foram comparados os resultados obtidos. O restaurante A que possui nutricionista obteve 91% dos itens conformes, o restaurante B que possui nutricionista obteve 87,64% dos itens conformes, o restaurante C que não possui nutricionista obteve 53,93% dos itens conformes e o restaurante D que não possui nutricionista obteve 58,42% dos itens conformes. Verifica-se que os restaurantes pesquisados que possuem nutricionista no seu quadro de funcionários obtiveram maior porcentagem de itens conformes do que os restaurantes que não possuem. Através dos resultados, conclui-se a importância que profissional de nutrição exerce nas Unidades de Alimentação e Nutrição e que os restaurantes que possuem nutricionista tendem a possuir melhor condição higiênico – sanitária do que os restaurantes que não possuem o profissional.

**PALAVRAS-CHAVE:** Higiene dos alimentos; *Check-list*; Segurança alimentar

## 1. INTRODUÇÃO

A alimentação diária é uma necessidade básica para todas as pessoas. Algumas famílias ainda fazem as refeições em suas residências, mas a preferência e a necessidade atual dos consumidores por refeições em restaurantes seguem em ritmo acelerado (SILVA, 2011). As transformações do mundo moderno e as mudanças observadas na sociedade nos últimos anos contribuíram para que a alimentação em domicílio deixasse de ser um hábito por diversos fatores, como os sociais, demográficos e econômicos (BEZERRA et al., 2013). Essa prática se tornou um fenômeno social na sociedade moderna, e já faz parte da cultura brasileira (SILVA, 2011). A Pesquisa de Orçamentos Familiares – POF de 2008/2009, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – BRASIL (2011), mostra que alimentação fora do lar é um hábito de consumo dos brasileiros e a mesma afirma que 40% dos brasileiros não se alimentam em suas residências pelo menos em algum momento do dia.

As doenças transmitidas por alimento (DTA) e os surtos de toxinfecção estão cada vez mais presentes na vida dos consumidores. Essa contaminação pode acontecer na produção, no transporte, na recepção, no armazenamento, durante a manipulação, ou no momento que o alimento é servido para o consumidor (ZANDONADI et al., 2007).

A incidência de doenças que surgem por consequência do consumo de alimentos em restaurantes cresce anualmente e o número de refeições realizadas fora de casa potencializa o surgimento dessas enfermidades (ZANDONADI et al., 2007).

Para adultos que não possuem um bom estado de saúde a maioria das doenças transmitidas por alimento duram alguns dias e não costumam deixar sequelas. Para pessoas mais susceptíveis, como crianças, idosos, gestantes e pessoas que possuem alguma enfermidade, as consequências podem ser mais graves, podendo levar à óbito (BRASIL, 2011). Para evitar e diminuir os riscos de DTA, medidas preventivas e de controle, como a aplicação das boas práticas de higiene devem ser adotadas nas Unidades Produtoras de Refeições (UPR), para à melhoria das condições higiênico sanitárias dos alimentos (EBONE; CAVALLI; LOPES, 2011).

Para uma UAN manter um controle higiênico sanitário eficiente, é necessário seguir regulamentações estabelecidas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância

Sanitária), que propõem a adoção de medidas de prevenção e controle de acordo com as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, que são as práticas de organização e higiene necessárias para garantir alimentos seguros envolvendo todas as etapas: seleção dos fornecedores, compra, recebimento, pré-preparo, preparo, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda para o consumidor final (SÃO PAULO, 2012).

O nutricionista, responsável técnico de UPR, deve exercer a sua responsabilidade técnica adequando a estrutura física dos ambientes, controlando e monitorando a higiene pessoal, operacional e ambiental e definir ações e técnicas seguras de manipulação de alimentos.

O *check-list* é uma lista de verificações que engloba critérios essenciais para garantir um serviço final seguro e livre de doenças transmitidas por alimentos (DTA's). É uma ferramenta eficaz utilizada para fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento de produção de alimentos (FARIAS et al., 2011), neste caso os restaurantes comerciais, e para obter um planejamento seguro de avaliação de riscos a fim de garantir a manutenção da segurança alimentar dentro dos restaurantes.

A cidade de Brasília no Distrito Federal possui uma grande oferta de restaurantes que fornecem refeição *self service*. Diante do exposto, o objetivo do trabalho é avaliar as Boas Práticas de Higiene em restaurantes do tipo *Self service* na cidade de Brasília - DF e comparar a qualidade higiênico - sanitária do estabelecimento e dos alimentos fornecidos diante da presença ou não do profissional de nutrição através do *check-list*.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo primário**

- Comparar as condições higiênico sanitárias de unidade de alimentação e nutrição comerciais (UAN) do tipo *Self servisse* com e sem nutricionista localizados em Brasília, DF.

### **2.2 Objetivos secundários**

- Levantar as condições de higiene em restaurantes comerciais no Distrito Federal aplicando o *check-list* preconizado pela Instrução Normativa 04 do DF/2016 ANVISA.

- Avaliar se há diferenças de conformidades entre as UANs que tem nutricionista como responsável técnico.

- Discutir as possíveis consequências dos resultados encontrados para a saúde pública.

- Propor ações corretivas para a correção das não conformidades detectadas.

### **3. MATERIAIS E MÉTODOS**

#### **3.1 Sujeitos da Pesquisa**

Foram avaliados quatro restaurantes que servem de 200 a 300 refeições por dia, dois possuíam a presença do nutricionista e os dois outros não.

#### **3.2. Desenho do estudo**

O estudo foi analítico do tipo transversal. Para avaliar e levantar uma hipótese de associação entre exposição e evento

#### **3.3 Metodologia**

Para a seleção da amostra foram escolhidos restaurantes do tipo *self service* localizados em Brasília, que servem de 200 a 300 refeições por dia. A escolha foi feita de acordo com a localização, próximo a empresas, escritórios, escolas, tribunais e ministérios, de acordo com o público alvo e por todos os restaurantes terem cardápios similares. Dois restaurantes possuem uma verificação diária de um nutricionista, já os outros dois não possuem o nutricionista no seu quadro de funcionários.

O instrumento utilizado para a verificação das boas práticas foi um *check-list* baseado na instrução Normativa 4 DIVISA DF, atualizada março 2016 (BRASIL, 2016). Foram escolhidos quatro restaurantes em Brasília, DF para a aplicação do *check-list*, roteiro de inspeção utilizado para as avaliações dos estabelecimentos.

O *check-list* contemplava 20 blocos, entretanto para a análise deste estudo foram considerados 12 blocos (representados na tabela 1). Foram desconsiderados oito blocos por não se aplicarem às realidades das UANs. Ao total foram avaliados 89 itens distribuídos em 12 blocos.

Em relação à área externa foi verificado se elas eram livres de focos de insalubridade, ausência de lixo e objetos em desuso, se era livre de focos de vetores, animais domésticos e roedores, se o acesso era independente e não comum a habitação e outros usos, se os coletores de resíduos eram independentes para depósito de resíduos secos e orgânicos, dotados de tampa e de fácil limpeza e se o local era próprio e adequado para acomodação do lixo e recicláveis.

Em relação à estocagem, recebimento, armazenamento e produção de alimentos, foram verificadas embalagens, ingredientes, data de validade, matérias-primas, locais de armazenamento dos alimentos, utensílios e produtos de limpeza, fluxo da produção, pré-preparo e preparo dos alimentos.

Em relação às geladeiras e freezers foi verificado se as portas eram totalmente vedadas, se possuíam revestimento com material lavável, impermeável e resistente, se o termômetro era de fácil leitura e calibrado, se as prateleiras estavam em material impermeável, resistente e lavável e se os alimentos armazenados estavam em temperatura e tempo adequados, conforme recomendação do fabricante.

Em relação à área de exposição a venda, foi verificado se os alimentos estavam adequadamente protegidos contra poeira, insetos e outras pragas urbanas e distantes de saneantes, cosméticos, produtos de higiene e demais produtos tóxicos. Foram verificadas as embalagens dos alimentos, que não devem apresentar sujidades, nem estar rasgadas, furadas, estufadas; as latas não podem estar amassadas ou com ferrugem, se os alimentos perecíveis que estavam expostos à venda respeitavam as condições de temperatura e prazo de validade recomendados pelo fabricante e se os alimentos não perecíveis e bebidas envasadas, estavam de acordo com as regras de armazenamento, referentes à distância do chão, limites para empilhamento de volumes, higiene do ambiente, separação entre alimentos e produtos de higiene, entre outras, e expostos à irradiação solar. Foi verificado se há um procedimento de monitoramento e retirada diária da área de exposição à venda dos produtos com prazo de validade expirados ou produtos com embalagens danificadas.

Em relação às ilhas, balcões, geladeiras e freezers de exposição à venda foi verificado se os utensílios destinados ao autoatendimento são dimensionados de forma a evitar o contato do consumidor com o produto, se havia cartazes de orientação aos consumidores sobre a correta utilização do serviço de autoatendimento, se as temperaturas de alimentos refrigerados e congelados expostos à venda eram monitoradas, se os balcões refrigerados, ilhas ou gôndolas de exposição eram dotados de termômetro, estavam limpos e em perfeitas condições de funcionamento, garantindo as temperaturas adequadas de funcionamento, se as geladeiras e os freezers estavam em bom estado de conservação, limpos, organizados e sem acúmulo excessivo de gelo, se a periodicidade e os procedimentos de higienização e

manutenção estavam adequados e registrados e se haviam planilhas de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamento térmico.

Em relação aos manipuladores, foi verificado se eles eram capacitados periodicamente. Em relação à higiene do manipulador, foi avaliado o cumprimento de uma rotina de higiene que inclui banho diário, barba e bigode raspados e unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base, foi verificado se o funcionário estava utilizando maquiagem e adornos, pois é vedada. Foi verificado se o funcionário higieniza as mãos corretamente e os produtos de higiene com ação antisséptica tem que ser aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária-Anvisa para antisepsia de mãos, se havia cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos afixados junto aos lavatórios, esses devem ser mantidos limpos. Houve a verificação dos uniformes que devem ser trocados diariamente e utilizados somente nas dependências internas do estabelecimento. Devem ser conservados, limpos e ser de cor clara. As toucas, bonés ou gorros devem proteger totalmente os cabelos. Os sapatos devem ser fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação, deve possuir botas de borracha para a higienização do estabelecimento ou quando necessário. Necessita haver aventais de plástico e as peças do uniforme devem ser lavadas em área externa ao local de produção.

Em relação à higienização das instalações e do ambiente, foram verificadas instalações do estabelecimento, que inclui as áreas internas e externas, paredes, piso, tetos, janelas, telas de proteção, portas, banheiros, vestiários, lavatórios de mãos, alimentos e utensílios, uniforme para visitantes, iluminação, instalações elétricas, higienização de todas as áreas, setores, ambientes, utensílios, ventilação, condição dos móveis e utensílios, produtos de limpeza e controle integrado de vetores e pragas urbanas.

Em relação às documentações foi verificada se a manutenção e higienização do reservatório de água são atestadas por meio de documento registrando as condições em que se encontra, emitido por empresa especializada, se existe POP específico para higienização de reservatório e funcionário capacitado a realizá-lo, se o sistema de esgoto está ligado à rede pública de coleta ou em sistema alternativo tratado adequadamente aprovado pelo órgão competente, se os despejos das pias da área de produção passam por uma caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento, e se ela é limpa periodicamente, se a saúde dos manipuladores



de alimentos foram comprovadas por meio de atestado médico, e se estavam no estabelecimento à disposição da autoridade sanitária e se a empresa fornece comprovante de execução de Controle de vetores e pragas urbanas, que deve ser executado por empresa licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA. Foi verificado também se o estabelecimento possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para empresa, possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados para Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis, se apresentou comprovante de execução de treinamento de funcionários, se apresentou registros de execução de programas de saúde: PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais), PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, ASO (Atestado de Saúde Ocupacional), se apresentou planilhas de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamentos térmicos, adequadamente preenchidas e se possui registros que comprovem a manutenção preventiva de equipamentos e maquinários.

Figura - 1 DISTRIBUIÇÃO DOS ITENS DO *CHECK-LIST*.

<b>Blocos</b>	<b>Quantidade de itens</b>
Área externa	3
Recebimento	5
Armazenamento estoque seco	8
Geladeira e Freezer	13
Área de exposição à venda	16
Ilhas/Balcões/Geladeiras/Freezers de exposição à venda	8
Manipuladores	6
Sanitários e vestiários feminino e masculino	6
Abastecimento de água	6
Esgotamento sanitário	2
Controle de pragas e vetores	5
Documentação	11
<b>Total</b>	<b>89</b>

Fonte: da autora

### 3.4. Análise dos dados

Para a classificação dos estabelecimentos quanto às condições higiênico-sanitárias foram avaliados: área externa, recebimento, armazenamento estoque seco, geladeiras/freezer, área de exposição à venda, ilhas/balcões/geladeiras/freezers de exposição à venda, manipuladores, sanitários e vestiários feminino e masculino, abastecimento de água, esgotamento sanitário, controle de pragas e vetores e documentação, de acordo com o roteiro de inspeção (*check-list*) da DIVISA/SVC nº 4, atualizada março 2016. As opções de respostas para o preenchimento do *check-list* foram: “Sim” (S) – quando houve atendimento ao item observado; “Não” (N) – quando o estabelecimento apresentou Não-conformidade quanto ao item observado; e

descrição dessa não conformidade; “Não Aplicável” (NA) quando o item foi considerado não pertinente ao local pesquisado. As questões tendo como resposta a opção NA não serão estatisticamente avaliadas. A ANVISA preconiza três grupos de análise: o grupo I com mais de 70% de atendimento dos itens imprescindíveis, o grupo II, com 30% a 69,9% de atendimento e o grupo III, com menos de 30% de atendimento, os quais recebem a classificação de bom, regular e ruim, respectivamente. (AKUTSU et al, 2005)

Após análise dos dados colhidos pelo Roteiro de Inspeção (*check-list*), em cada restaurante, para os itens caracterizados como não conformes de acordo com a DIVISA/SVC nº 4, atualizada março 2016, foram propostas medidas de ação corretiva a fim de se adequarem com a legislação imposta.

Para a análise dos dados, os quatro roteiros de inspeção foram agrupados e analisados, onde os resultados foram apresentados em forma de gráficos, para uma melhor visão e compreensão dos dados obtidos. O restaurante A e B possuem a verificação de um nutricionista e o restaurante B e C não possuem.

A partir da aplicação do *check-list*, levantou-se a quantidade de itens conformes e não conformes. Os resultados foram analisados a partir do cálculo das porcentagens dos itens conformes dos restaurantes A, B, C e D em cada bloco avaliado e ao final foram somados todos os itens conformes de todos os blocos para a comparação dos restaurantes que possuem nutricionista e dos restaurantes que não possuem.

#### 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em relação ao bloco de área externa (Figura 2), o *check-list* possuía 3 itens. O restaurante A apresentou 66,66% de conformidade, contendo 2 itens conformes. O restaurante B apresentou 100% de conformidade, contendo 3 itens conformes e os restaurantes C e D apresentaram 33,33% de conformidade, contendo 1 item conforme em cada.

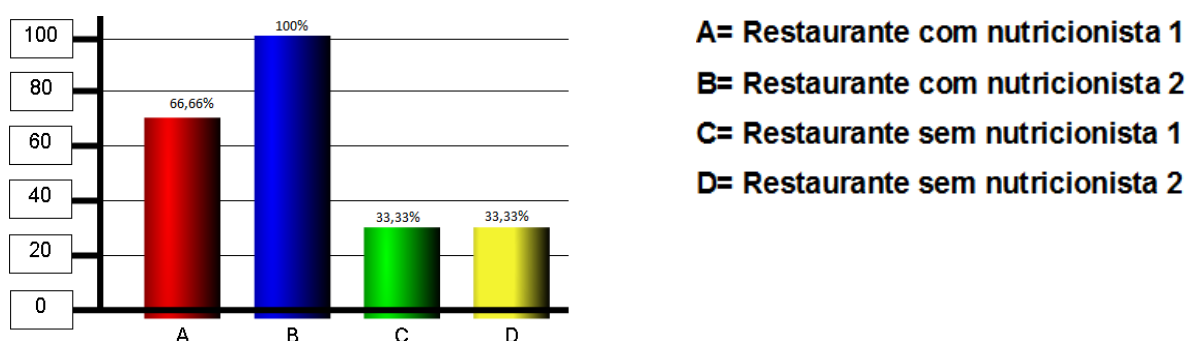


FIGURA 2 – Distribuição percentual de conformidades área externa por requisitos do *check-list*.

De acordo com o gráfico (Figura 2), foram identificadas irregularidades em três dos quatro restaurantes analisados. Observa-se que os restaurantes que não possuem nutricionista (C e D), encontram-se na faixa de não conformidades maiores ( $n= 33,33\%$ ), e as principais dificuldades encontradas foram em relação aos resíduos de alimentos e utensílios em locais e condições impróprias.

Em um estudo realizado por (RODRIGUES; MARTINS 2008), foram encontrados, em um dos três restaurantes avaliados de Cascavel, objetos em desuso, focos de proliferações de insetos e roedores na área externa da unidade. Em outro estudo realizado por (POHREN et al., 2014), também foram encontrados focos de proliferações de insetos e roedores na área externa da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) avaliada, de um município do Sudoeste do Paraná. Os resultados dos dois estudos se assemelham ao resultado desse estudo quanto a área externa.

Em relação ao bloco de recebimento (Figura 3), o *check-list* possuía 5 itens. O restaurante A apresentou 80% de conformidade, contendo 4 itens conformes. Os restaurantes B e C apresentaram 60% de conformidade, contendo 3 itens

conformes em cada e o restaurantes D apresentou 40% de conformidade, contendo 2 itens conformes.

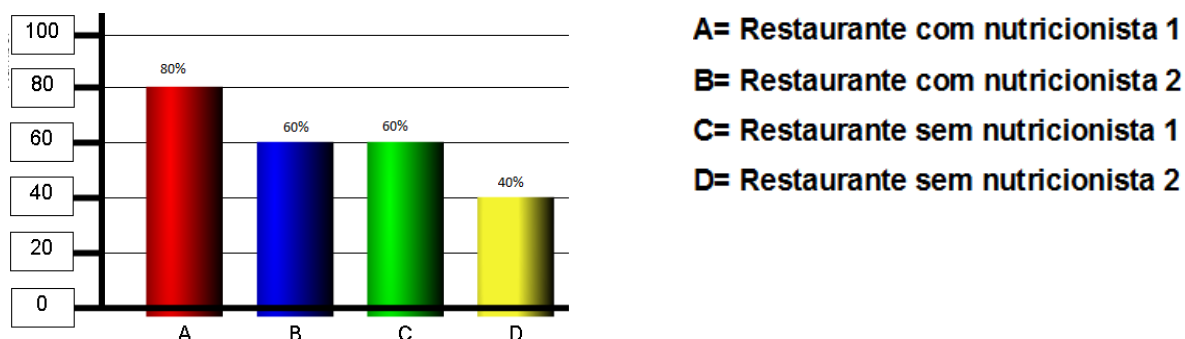


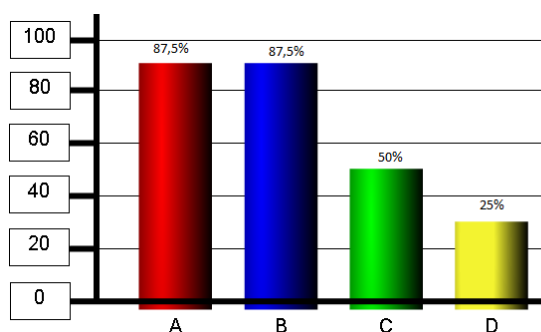
FIGURA 3 – Distribuição percentual de conformidades no recebimento por requisitos do *check-list*.

De acordo com o gráfico (Figura 3), foram identificadas irregularidades nos quatro restaurantes analisados. Observa-se que um dos restaurantes que possui nutricionista (B) e os restaurantes que não possuem nutricionistas (C e D), encontram-se na faixa de não conformidade maiores, e as principais dificuldades encontradas foram a falta de uma área exclusiva para recebimento de mercadorias e a não verificação das temperaturas e datas de validade ao chegarem as mercadorias.

Em um estudo publicado (FERRAZ et al., 2014), os manipuladores estão cientes que o recebimento de mercadorias precisa ser acompanhado por um colaborador capacitado e que os alimentos armazenados dentro de câmaras frias e freezers precisam estar embalados, o que demonstra que é de conhecimento da grande maioria dos colaboradores a importância da refrigeração do alimento desde o seu recebimento e que eles entendem o risco que o alimento está submetido em seu armazenamento.

Segundo (GARCIA et al., 2003), a obtenção da matéria-prima de boa qualidade e a procedência garantida pelos órgãos de inspeção em condições de armazenamento adequado, são requisitos para a qualidade do produto final.

Em relação ao bloco de armazenamento estoque seco (Figura 4), o *check-list* possuía 8 itens. Os restaurantes A e B apresentaram 87,5% de conformidade, contendo 7 itens conformes em cada. O restaurante C apresentou 50% de conformidade, contendo 4 itens conformes e o restaurante D apresentou 25% de conformidade, contendo 2 itens conformes.



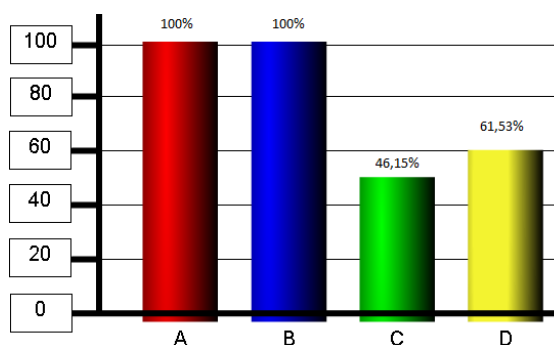
**A= Restaurante com nutricionista 1**  
**B= Restaurante com nutricionista 2**  
**C= Restaurante sem nutricionista 1**  
**D= Restaurante sem nutricionista 2**

FIGURA 4 – Distribuição percentual de conformidades do armazenamento estoque seco por requisitos do *check-list*.

De acordo com o gráfico (Figura 4), foram identificadas irregularidades nos quatro restaurantes analisados. Observa-se que os restaurantes que não possuem nutricionista (C e D), encontram-se na faixa de não conformidades maiores, e as principais dificuldades encontradas foram a falta de controle dos alimentos que se encontram fora da validade ocasionando na não devolução destes, a falta de organização dos alimentos e dos produtos e nenhum dos quatro possui ventilação adequada.

Essa dificuldade foi constatada também em um estudo realizado por (POHREN et al., 2014), em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), de um município do Sudoeste do Paraná, onde a iluminação do restaurante avaliado é artificial, possui algumas janelas que dão acesso ao setor de estoque, mas que não fornecem luz suficiente ao local de produção.

Em relação ao bloco de geladeiras e freezers (Figura 5), o *check-list* possuía 13 itens. Os restaurantes A e B apresentaram 100% de conformidade, contendo 13 itens conformes em cada. O restaurante C apresentou 46,15% de conformidade, contendo 6 itens conformes e o restaurante D apresentou 61,53% de conformidade, contendo 8 itens conformes.



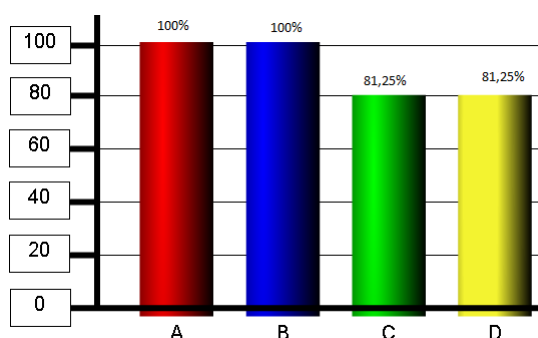
**A= Restaurante com nutricionista 1**  
**B= Restaurante com nutricionista 2**  
**C= Restaurante sem nutricionista 1**  
**D= Restaurante sem nutricionista 2**

FIGURA 5 – Distribuição percentual de conformidades das geladeiras e freezers por requisitos do *check-list*.

De acordo com o gráfico (Figura 5), somente foram identificadas irregularidades nos restaurantes analisados que não possuem nutricionista (C e D). As principais dificuldades encontradas foram a falta do termômetro que indica a temperatura interna dos equipamentos, a maioria dos refrigeradores e freezers encontravam-se em mal estado de conservação, possuindo rachaduras e higienização precária.

Em um estudo feito por (FERREIRA et al., 2011), os problemas mais frequentes relacionados aos equipamentos de conservação dos alimentos foram o de não apresentarem medidor de temperatura e o de não estarem em adequado estado de funcionamento. De acordo com o mesmo estudo (FERREIRA et al., 2011), a ausência de controle de temperatura em equipamentos de armazenamento de alimentos constitui um risco para a qualidade do produto final.

Em relação ao bloco de área de exposição à venda (Figura 6), o *check-list* possuía 16 itens. Os restaurantes A e B apresentaram 100% de conformidade, contendo 16 itens conformes em cada. Os restaurante C e D apresentaram 81,25% de conformidade, contendo 13 itens conformes em cada.



**A= Restaurante com nutricionista 1**  
**B= Restaurante com nutricionista 2**  
**C= Restaurante sem nutricionista 1**  
**D= Restaurante sem nutricionista 2**

FIGURA 6 – Distribuição percentual de conformidades da área de exposição à venda por requisitos do *check-list*.

De acordo com o gráfico (Figura 6), não foram identificadas irregularidades nos restaurantes que possuem nutricionista (A e B) e foram identificadas poucas irregularidades nos restaurantes que não possuem nutricionista (C e D). As irregularidades encontradas foram a estrutura da porta de acesso que não está de acordo com a instrução Normativa 4 DIVISA DF, atualizada março 2016 (BRASIL,2016), os equipamentos de autoatendimento que não dispõem de barreiras de proteção que previnam a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação inadequada do consumidor e de outras fontes e em relação aos produtos com prazo de validade vencidos que não são retirados diariamente da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca. Já no estudo de (SOUZA et al., 2009) apenas um item estava irregular, que foi a monitorização da temperatura dos equipamentos de exposição.

Em relação ao bloco de ilhas/balcões/geladeiras/freezers de exposição à venda (Figura 7), o *check-list* possuía 8 itens. Os restaurantes A apresentou 100% de conformidade, contendo 8 itens conformes. O restaurante B apresentou 87,5% de conformidade, contendo 7 itens conformes. O restaurante C apresentou 12,5% de conformidade, contendo 1 item conforme. O restaurante D apresentou 75% de conformidade, contendo 6 itens conformes.

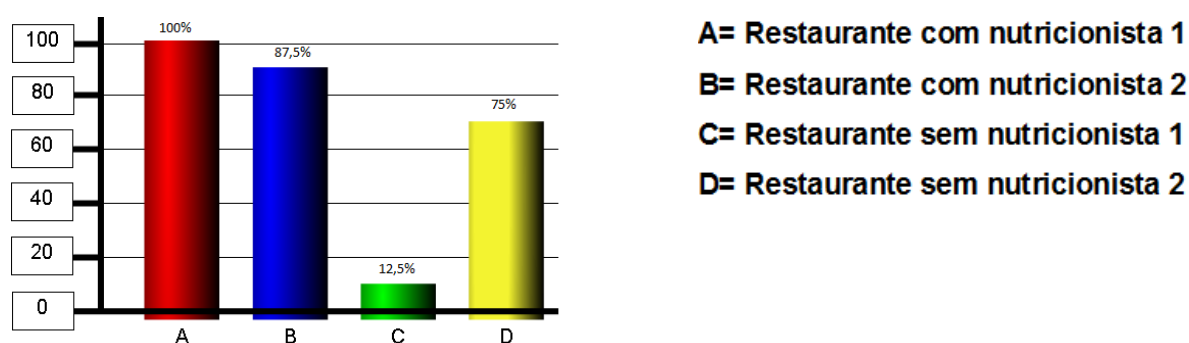


FIGURA 7 – Distribuição percentual de conformidades ilha/balcões/geladeiras/freezers de exposição à venda por requisitos do *check-list*.

De acordo com o gráfico (Figura 7), não foram encontradas irregularidades no restaurante A, que possui nutricionista. No restaurante B, que também possui nutricionista foi identificada apenas 1 irregularidade, a periodicidade e os procedimentos de higienização e manutenção inadequados e não registrados. O



restaurante C, que não possui nutricionista, obteve 7 itens não conformes e o restaurante D, que também não possui nutricionista obteve 2 itens não conforme. A maior irregularidade encontrada nos restaurantes C e D foram a falta de planilha de controle de temperatura dos equipamentos. O restaurante C possui diversos itens não conformes, como o mal estado de conservação e a higienização precária dos equipamentos, desorganização dos alimentos armazenados e acúmulo de gelo nas geladeiras e freezers.

Esses resultados podem ser comparados aos resultados obtidos pelo estudo realizado por (FIGUEIREDO et al., 2007), no qual se constatou que os equipamentos e utensílios mesmo sendo de fácil limpeza e desinfecção, não apresentavam bom estado de conservação e higiene. Contrariando os resultados do estudo de (SOUZA et al., 2009) que em relação à higienização, verificou-se um percentual de 93% de adequação em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo-MG.

Um estudo realizado por (FERREIRA et al., 2011) em nove UANs de pequeno e médio portes, localizadas na região metropolitana de Belo Horizonte, Minas Gerais, verificou que um dos maiores problemas encontrados é a falta de registros de higienização, o que contribuiu para a inadequação encontrada. Resultado similar ao do presente estudo.

Em relação ao bloco de manipuladores (Figura 8), o *check-list* possuía 6 itens. O restaurante A apresentou 83,33% de conformidade, contendo 5 itens conformes. O restaurante B apresentou 66,66% de conformidade, contendo 4 itens conformes. O restaurante C apresentou 16,66% de conformidade, contendo 1 item conforme. O restaurante D apresentou 33,33% de conformidade, contendo 2 itens conformes.

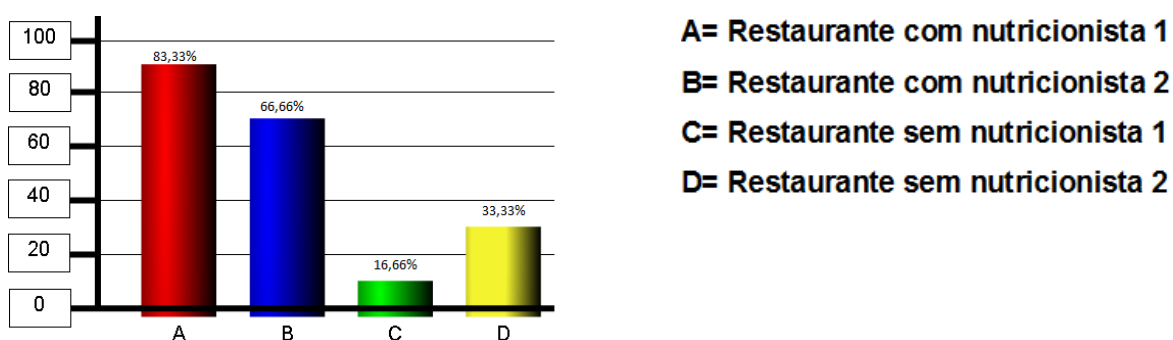


FIGURA 8 – Distribuição percentual de conformidades dos manipuladores por requisitos do *check-list*.

De acordo com o gráfico (Figura 8), foram identificadas irregularidades nos quatro restaurantes analisados (A, B, C e D). As principais não conformidades encontradas nos quatro restaurantes avaliados foram a falta da periodicidade de capacitação dos manipuladores e a falta de alguns equipamentos de proteção individual. Observa-se que os restaurantes que não possuem nutricionista (C e D), encontram-se na faixa de não conformidade maiores, e as principais dificuldades encontradas foram a presença de adornos e barba nos manipuladores, uniformes incompletos e em mal estado de conservação.

Os resultados desse estudo podem ser comparados com o resultado do estudo de (AKUTSU et al, 2005), que demonstra que a produção de preparações higiênicas e a educação dos manipuladores envolvidos na preparação, processamento e serviços, são limites cruciais para a prevenção da maioria das doenças veiculadas por alimentos. Segundo (LANGE et al., 2008) um pré-requisito para alcançar a inocuidade dos alimentos é o treinamento de Boas Práticas de manipulação, porque a contaminação alimentar está associada frequentemente à falta de conhecimento ou à negligência dos manipuladores. Para (VICENTE et al., 2009) primeiro deve haver a conscientização dos manipuladores, acompanhada de uma avaliação periódica do trabalho e de sua comunicação ao funcionário, pois não é possível realizar mudanças sem que eles tenham essa conscientização.

De acordo com o estudo de (ZANDONADI et al., 2007), no momento da manipulação pode haver contaminação por condições precárias de higiene dos manipuladores. As manipuladoras de alimentos entrevistadas no estudo de (STEFANELLO, LINN, MESQUITA, 2009) concordam que deve ser realizada a higiene pessoal antes de iniciar as atividades e sempre que houver necessidade para que o produto final possa ser ofertado livre de contaminação.

Observou-se no estudo de (BARBOSA; ALMEIDA, 2008) que os acidentes como, cortes, queimaduras, quedas e choques elétricos são os mais comuns na unidade e na grande maioria das vezes podem ser evitados com condutas simples como o uso e utilização consciente dos EPIs. No presente estudo os quatro restaurantes avaliados apresentam escassez de EPIs.

Em relação ao bloco de sanitários e vestiários feminino e masculino (Figura 9), o *check-list* possuía 6 itens. O restaurante A apresentou 50% de conformidade, contendo 3 itens conformes. O restaurante B apresentou 83,33% de conformidade,

contendo 5 itens conformes. Os restaurantes C e D apresentaram 66,66% de conformidade, contendo 4 itens conformes em cada.

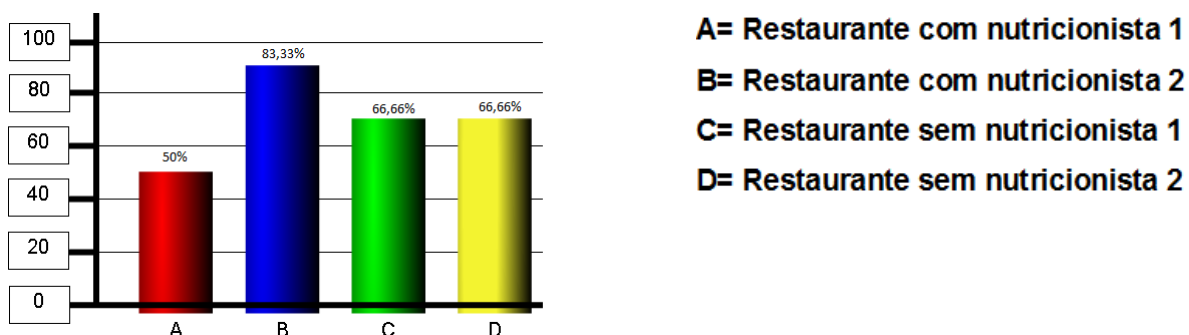
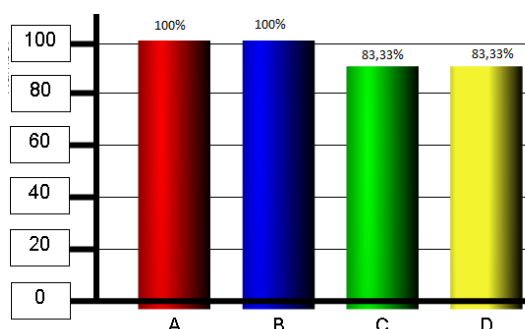


FIGURA 9 – Distribuição percentual de conformidades dos sanitários e vestiários feminino e masculino por requisitos do *check-list*.

De acordo com o gráfico (Figura 9), foram identificadas irregularidades nos quatro restaurantes analisados (A, B, C e D), porém o restaurante que apresentou maior número de não conformidades, foi o restaurante A que possui nutricionista. Uma não conformidade presente somente nesse restaurante é a instalação sanitária presente dentro da área de produção e de acordo com a instrução Normativa 4 DIVISA DF, atualizada março 2016 (BRASIL, 2016), as instalações sanitárias não devem ter comunicação direta com as áreas de armazenamento, de manipulação, de distribuição e de consumo de alimentos. As principais não conformidades encontradas nos quatro restaurantes avaliados foram a falta da porta com mola e proteção no rodapé das portas e a falta de vestiários suficientes para todos os funcionários.

Os resultados dos restaurantes B, C e D se assemelham aos encontrados no estudo de (SOUZA et al., 2009) quanto às instalações sanitárias e vestiários, pois também se encontravam em adequado estado de conservação, sendo separados por sexo e localizados sem comunicação direta com a área de preparação e armazenamento.

Em relação ao bloco de abastecimento de água (Figura 10), o *check-list* possuía 6 itens. Os restaurantes A e B apresentaram 100% de conformidade, contendo 6 itens conformes. Os restaurantes C e D apresentaram 83,33% de conformidade, contendo 5 itens conformes em cada.



**A= Restaurante com nutricionista 1**  
**B= Restaurante com nutricionista 2**  
**C= Restaurante sem nutricionista 1**  
**D= Restaurante sem nutricionista 2**

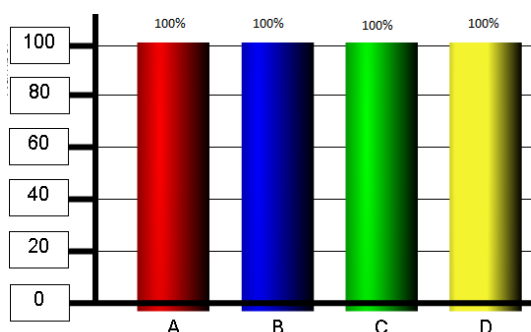
FIGURA 10 – Distribuição percentual de conformidades do abastecimento de água por requisitos do *check-list*.

De acordo com o gráfico (Figura 10), não foram identificadas irregularidades nos restaurantes que possuem nutricionista (A e B) e os restaurantes que não possuem nutricionista (C e D) apresentaram um item não conforme que foi a falta de documentação registrando como o reservatório se encontra.

Assim como os resultados dos restaurantes A e B, no estudo de (SOUZA et al., 2009) verificou-se um percentual de 100% de adequação em relação ao abastecimento de água, porém diferente dos restaurantes do presente estudo, no de (SOUZA et al., 2009) não são realizados exames laboratoriais para verificar a potabilidade da água, visto que todas as UANs avaliadas nos dois estudos e utilizam rede de água do sistema público de abastecimento.

Pode se afirmar pelo estudo feito por (CRUZ et al., 2006) que é de fundamental importância a qualidade da água, já que a mesma é considerada um veículo para muitos microrganismos patogênicos.

Em relação ao bloco de esgotamento sanitário (Figura 11), o *check-list* possuía 2 itens. Os restaurantes A, B, C e D apresentaram 100% de conformidade, contendo 2 itens conformes em cada.

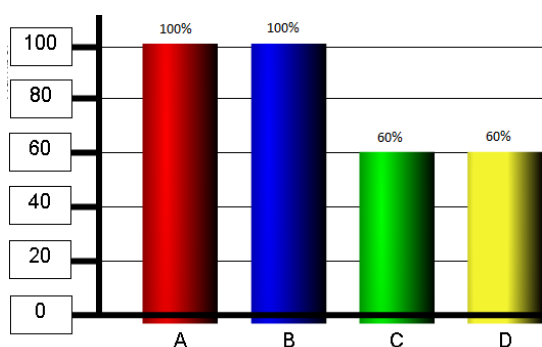


**A= Restaurante com nutricionista 1**  
**B= Restaurante com nutricionista 2**  
**C= Restaurante sem nutricionista 1**  
**D= Restaurante sem nutricionista 2**

FIGURA 11– Distribuição percentual de conformidades do esgotamento sanitário por requisitos do *check-list*.

De acordo com o gráfico (Figura 11), não foram encontradas irregularidades quanto ao esgotamento sanitário em nenhum dos quatro restaurantes avaliados. Resultado diferente encontrado no estudo preliminar sobre o Diagnóstico Situacional em relação às Boas Práticas no setor de Alimentos e Bebidas de Hotéis localizados no Setor Hoteleiro Norte e Sul de Brasília, DF executado por (BELEM, 20013) que um dos hotéis avaliados não realiza a higienização dos reservatórios de água nem das caixas de gordura na frequência recomendada.

Em relação ao bloco de controle de pragas e vetores (Figura 12), o *check-list* possuía 5 itens. Os restaurantes A e B apresentaram 100% de conformidade, contendo 5 itens conformes em cada. Os restaurantes B e C apresentaram 60% de conformidade, contendo 3 itens conformes em cada.



**A= Restaurante com nutricionista 1**  
**B= Restaurante com nutricionista 2**  
**C= Restaurante sem nutricionista 1**  
**D= Restaurante sem nutricionista 2**

FIGURA 12 – Distribuição percentual de conformidades do controle de pragas e vetores por requisitos do *check-list*.

De acordo com o gráfico (Figura 12), não foram encontradas irregularidades quanto ao controle de pragas e vetores nos restaurantes A e B que contém nutricionista. Já nos restaurantes C e D que não contém nutricionista, foram

encontrados 2 itens não conformes em cada, sendo eles a falta de implantação dos procedimentos das boas práticas e as instalações precárias que não protegem totalmente o estabelecimento de abrigo das pragas e vetores.

No estudo realizado por (SOUZA et al., 2009), toda a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios da UAN hoteleira avaliada são livres de vetores e pragas urbanas, com 100% de itens atendidos.

No estudo realizado por (BELEM, 20013), dos 3 hotéis avaliados, dois encontravam-se satisfatórios quanto ao controle de Vetores e Pragas Urbanas e um encontrava-se parcialmente satisfatório, pois apesar dos três possuírem comprovante de serviço de desinsetização e dotar de barreiras físicas que proibam sua entrada, foi encontrado no hotel 3 pragas urbanas dentro da unidade.

Para (NASCIMENTO, 2003) a qualidade e a segurança dos alimentos podem ser comprometidas com a presença das pragas.

Em relação ao bloco de documentação (Figura 13), o *check-list* possuía 11 itens. O restaurante A apresentou 90,90% de conformidade, contendo 10 itens conformes. O restaurante B apresentou 63,63% de conformidade, contendo 7 itens conformes. Os restaurantes C e D apresentaram 36,36% de conformidade, contendo 4 itens conformes em cada.

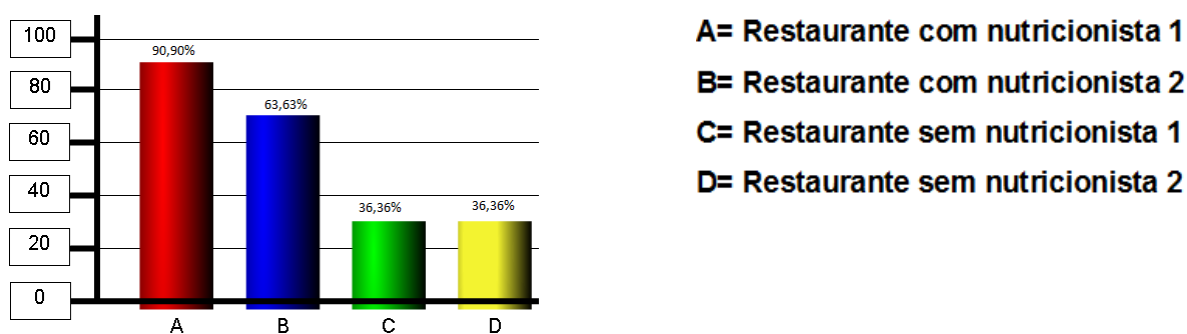


FIGURA 13 – Distribuição percentual de conformidades da documentação por requisitos do *check-list*.

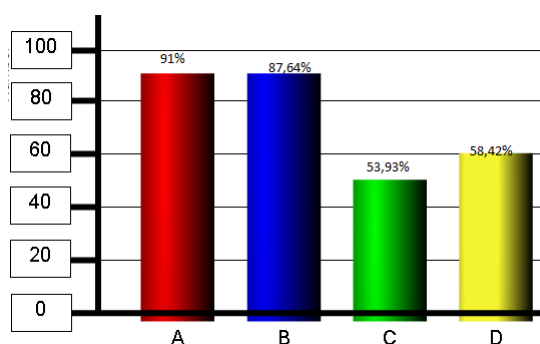
De acordo com o gráfico (Figura 13), foram encontradas poucas irregularidades quanto às documentações exigidas pela instrução Normativa 4 DIVISA DF, atualizada março 2016 (BRASIL, 2016) nos restaurantes A e B, que possuem nutricionista, porém foram encontrados 7 itens não conformes nos restaurantes C e D, que não possuem nutricionista. Entre eles a falta dos documentos de capacitação dos responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos, a falta do Manual de Boas Práticas

especifico para cada uma das empresas (C e D), o não cumprimento dos procedimentos operacionais padronizados para a Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis, o não cumprimento dos procedimentos operacionais padronizados para higiene e Saúde dos Manipuladores, a falta de execução de treinamento de funcionários, não apresentaram registros de execução de programas de saúde: PPRA, PCMSO, ASO e não apresentaram planilhas de controle de temperatura dos equipamentos, como geladeiras, freezers, balcões e ilhas.

Já no estudo realizado por (SOUZA et al., 2009), em relação à documentação e registro, foram encontrados 100% de inadequações, pois a unidade avaliada não possui o Manual de Boas Práticas de Fabricação e nem os Procedimentos Operacionais Padronizados. Em um estudo realizado por (SEIXAS et al., 2008) em dez restaurantes da cidade de Rio Vermelho - BA, 70% dos restaurantes não possuíam o Manual de Boas Práticas.

Com o estudo de (BELEM, 2013) conclui-se que os manipuladores de alimentos devem receber periodicamente capacitação em higiene pessoal, manipulação de alimentos e DTAs e comprovada mediante documentação. Eles necessitam ser submetidos a exames médicos e laboratoriais para avaliar sua condição de saúde antes do início das atividades, esses exames devem ser repetidos periodicamente.

Em relação ao total de itens conformes (Figura 14), foram avaliados 89 itens do *check-list*. O restaurante A apresentou 91% de conformidade, contendo 81 itens conformes. O restaurante B apresentou 87,64% de conformidade, contendo 78 itens conformes. O restaurante C apresentou 53,93% de conformidade, contendo 48 itens conformes. O restaurante D apresentou 58,42% de conformidade, contendo 52 itens conformes.



**A= Restaurante com nutricionista 1**  
**B= Restaurante com nutricionista 2**  
**C= Restaurante sem nutricionista 1**  
**D= Restaurante sem nutricionista 2**

FIGURA 14 – Distribuição percentual do total de conformidades por requisitos do *check-list*.



De acordo com o gráfico (Figura 14), todos os restaurantes avaliados possuem irregularidades, porém percebe-se que os restaurantes A e B que possuem nutricionista apresentaram uma porcentagem maior de itens conformes do que os restaurantes C e D que não possuem nutricionista. As maiores irregularidades encontradas foram nos blocos de área externa; recebimento; armazenamento estoque seco; geladeiras e freezers; Ilhas/Balcões/Geladeiras/Freezers de exposição à venda, manipuladores; sanitários e vestiários feminino e masculino; controle de pragas e vetores; documentação, onde pelo menos um ou mais restaurantes obtiveram porcentagem igual ou menor a 69,9%, que de acordo com a ANVISA estariam situados no grupo II que recebem a classificação de regular, com 30% a 69,9% de atendimento ou no grupo III que recebem a classificação de ruim, com menos de 30% de atendimento (AKUTSU et al, 2005). As menores irregularidades encontradas foram nos blocos de área de exposição à venda; abastecimento de água; esgotamento sanitário, onde todos os restaurantes obtiveram porcentagem maior que 70% de atendimento dos itens imprescindíveis, que de acordo com a ANVISA estariam situados no grupo I que recebem a classificação de bom (AKUTSU et al, 2005).

Analisando o resultado final, pode-se concluir que os restaurantes A e B recebem a classificação de bom de acordo com a ANVISA, pois obtiveram porcentagem maior que 70% dos itens conformes (AKUTSU et al, 2005) do *check-list* aplicado presente na instrução Normativa 4 DIVISA DF, atualizada março 2016 (BRASIL,2016). Os restaurantes C e D recebem a classificação de regular de acordo com a ANVISA, pois obtiveram porcentagem entre 30% a 69,9% dos itens conformes (AKUTSU et al, 2005) do *check-list* aplicado presente na instrução Normativa 4 DIVISA DF, atualizada março 2016 (BRASIL,2016).

No estudo realizado por (AKUTSU et al., 2005) os hotéis avaliados não possuem nutricionista. Classificaram-se todos no grupo II, necessitando de melhores condições e ele conclui que poderiam ser alcançadas com a presença de nutricionistas nos estabelecimentos.

Já no estudo de (SOUZA et al., 2009), a UAN hoteleira avaliada não tinha o acompanhamento de um nutricionista e os resultados obtidos evidenciaram boas condições higiênico-sanitárias, sendo a classificação do serviço de alimentação, no Grupo 1, com 76% de adequação dos itens pesquisados. Porém este mesmo estudo



conclui que as irregularidades detectadas podem ser sanáveis com contratação de um profissional nutricionista.

Segundo (AKUTSU et al., 2005), o trabalho do nutricionista beneficia a padronização do processo de produção de refeição, pois o profissional estabelece instruções que possibilita as operações rotineiras, facilitando assim o treinamento de funcionários, eliminando as possíveis dúvidas e facilitando o planejamento do trabalho realizado diariamente. É de extrema importância esta padronização para o funcionário, pois facilita a execução das tarefas sem a necessidade da fiscalização em excesso, além de contribuir maior segurança no ambiente de trabalho.

## CONCLUSÃO

Os resultados encontrados por meio da aplicação do *check-list* aplicado para os blocos de: área externa; recebimento; armazenamento; estoque seco; refrigerador/freezer; área de exposição à venda; ilhas/balcões/geladeiras/freezers de exposição à venda; manipuladores; sanitários e vestiários feminino e masculino; abastecimento de água; esgotamento sanitário; controle de pragas e vetores; documentação, fornecido pela instrução Normativa 4 DIVISA DF nas 4 UANs avaliadas em Brasília, DF foram os esperados de acordo com os objetivos. Os restaurantes que possuem nutricionista obtiveram melhores porcentagens de itens conforme a legislação vigente, acima de 70% e os restaurante que não possuem nutricionista obtiveram porcentagens abaixo de 69,9% de itens conforme a legislação vigente. Portanto as condições higiênico-sanitárias dos restaurantes que não possuem nutricionista são insatisfatórias, pois a recomendação é que os itens avaliados tenham conformidade superior a 70%. As consequências dos resultados encontrados é alarmante para que os restaurantes sem nutricionistas se conscientizem da importância do profissional para garantir a saúde pública dos consumidores.

Verifica-se através dos resultados a importância que profissional de nutrição exerce nas Unidades de Alimentação e Nutrição, pois ele planeja, organiza, dirige, supervisiona, avalia os serviços de alimentação e nutrição e desenvolve todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de alimentos e refeições.

Pode-se concluir que os restaurantes que possuem nutricionista tendem a possuir melhor condição higiênico – sanitária do que os restaurantes que não possuem o profissional.

## ANEXOS

### Formulário para coleta de dados

#### ROTEIRO DE INSPEÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO				
RAZÃO SOCIAL				
DENOMINAÇÃO DO ESTABELECIMENTO				
ENDEREÇO				
CIDADE		CNPJ		
RESPONSÁVEL				
RAMO DE ATIVIDADE		CF/DF	LICENÇA SANITÁRIA	
1. ÁREA EXTERNA		S	N	NA
1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, ausência de lixo e objetos em desuso, livre de focos de vetores, animais domésticos e roedores. Acesso independente, não comum a habitação e outros usos.				
1.2. Coletores de resíduos são independentes para depósito de resíduos secos e orgânicos, dotados de tampas e de fácil limpeza.				
1.3. Local próprio e adequado para acomodação dos coletores de lixo e recicláveis, provido de ponto de água, ralo, protegido de chuva, sol, não permitindo acesso de vetores e pragas urbanas, bem como livre de odores ou incômodo à vizinhança.				
2. RECEBIMENTO				
2.1. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo apresentam-se em condições satisfatórias de higiene.				
2.2. Existe área exclusiva para recepção de mercadorias protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.				

2.3. Os alimentos são transportados em veículos limpos, fechados, refrigerados ou isotérmicos, se necessário.			
2.4. A temperatura dos produtos sob condições especiais de conservação, na hora do recebimento, é verificada e registrada em planilhas.			
2.5. São verificados, no mínimo, nos produtos: data de validade, nº de registro no órgão competente, características sensoriais, integridade das embalagens.			
<b>3. ARMAZENAMENTO ESTOQUE SECO</b>			
3.1. Produtos reprovados, com prazo de validade vencido ou para devolução aos fornecedores estão armazenados e identificados adequadamente.			
3.2. O depósito apresenta piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
3.3. A Iluminação do depósito é suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
3.4. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
3.5. Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
3.6. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
3.7. Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, separadamente de materiais de limpeza e descartáveis, colocados sobre paletes, prateleiras ou estrados fixos ou móveis e com espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção do local.			
3.8. Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.			
<b>4. CÂMARA DE PRODUTOS REFRIGERADOS</b>			
4.1. A porta da câmara fria está totalmente vedada.			

4.2. Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno.			
4.3. A câmara possui termômetro no lado externo indicando a temperatura interna da câmara.			
4.4. A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelha, encontra-se em bom estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento.			
4.5. A câmara possui paletes, estrados e/ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.			
4.6. Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.			
4.7. Produtos distantes das paredes e entre grupos, afastados de condensadores e evaporadores.			
4.8. Produtos destinados à devolução ou descarte estão identificados e colocados em local apropriado.			
4.9. Os alimentos estão armazenados em temperatura e tempo adequados, conforme recomendação do fabricante ou conforme o disposto no artigo 34, inciso II para cada grupo ou categoria de alimento.			
4.10. Ausência de produtos com prazos de validade vencidos.			
4.11. A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados.			
4.12. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
4.13. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do ambiente.			
<b>5. CÂMARA DE PRODUTOS CONGELADOS</b>			
5.1. A porta da câmara está totalmente vedada.			
5.2. Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno.			
5.3. Possui termômetro no lado externo indicando a temperatura interna da câmara.			

5.4. A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelhas, encontra-se em bom estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento.			
5.5. Paletes, estrados e /ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.			
5.6. Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.			
5.7. Produtos distantes das paredes e entre grupos, afastados de condensadores e evaporadores.			
5.8. Produtos destinados à devolução ou descarte identificados e colocados em local apropriado.			
5.9. Os alimentos estão armazenados em temperatura de congelamento e tempo adequados, conforme recomendação do fabricante ou conforme o disposto no artigo 34, inciso I para cada grupo ou categoria de alimento.			
5.10. A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados.			
5.11. Ausência de produtos com prazo de validade vencido.			
5.12. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
5.13. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do ambiente.			
<b>6. ÁREA DE EXPOSIÇÃO À VENDA</b>			
6.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
6.2. Iluminação suficiente. Luminárias em adequado estado de conservação e higiene.			
6.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
6.4. Dispõe de lavatório de fácil acesso para os consumidores providos de papel toalha e dispensador de sabonete líquido.			

6.5. Ventilação adequada. Janelas ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
6.6. Portas de acesso a outras áreas com superfície lisa, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático.			
6.7. Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, separadamente de materiais de limpeza e descartáveis, colocados sobre paletes, prateleiras ou estrados fixos ou móveis e com espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção do local.			
6.8. Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.			
6.9. Produtos expostos a venda obedecem às recomendações do fabricante quanto ao empilhamento.			
6.10. Os alimentos expostos à venda estão adequadamente protegidos contra poeira, insetos, e outras pragas urbanas.			
6.11. Os alimentos expostos à venda estão distantes de saneantes, cosméticos, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.			
6.12. Os equipamentos de autoatendimento dispõem de barreiras de proteção que previnam a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação inadequada do consumidor e de outras fontes.			
6.13. Os utensílios destinados ao autoatendimento são dimensionados de forma a evitar o contato do consumidor com o produto.			
6.14. Dispõe de cartazes de orientação aos consumidores sobre a correta utilização do serviço de autoatendimento.			
6.15. Os produtos com prazos de validade vencidos são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.			
6.16. Ausência de produtos alimentícios com embalagens rasgadas, furadas e sujas que possam comprometer a qualidade e integridade do produto.			
7. ILHAS/ BALCÕES/ GELADEIRAS/ FREEZERS DE EXPOSIÇÃO À VENDA			

7.1.Equipamentos de refrigeração/congelamento de acordo com as necessidades e tipos de alimentos produzidos/armazenados.			
7.2.As geladeiras e os freezers estão em bom estado de conservação, limpos e organizados.			
7.3.As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			
7.4.Presença de termômetro no equipamento, visível e em adequado estado de funcionamento garantindo que os alimentos perecíveis expostos à venda estejam conservados em temperaturas adequadas.			
7.5.Os produtos são separados conforme as categorias e estocados sempre abaixo das linhas de carga, para não obstruir a entrada do ar frio e a capacidade volumétrica dos equipamentos de refrigeração e congelamento deverá ser respeitada.			
7.6.Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.			
7.7.A periodicidade e os procedimentos de higienização e manutenção estão adequados e registrados.			
7.8.Planilhas de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamento térmico.			
<b>8. PADARIA/CONFEITARIA</b>			
8.1.Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
8.2.Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
8.3.Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
8.4.Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			



8.5.O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico (entre 23°C e 26°C nas áreas de manipulação), a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.			
8.6.Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
8.7.Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, separadamente de materiais de limpeza e descartáveis, colocados sobre paletes, prateleiras ou estrados fixos ou móveis e com espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção do local.			
8.8.As embalagens estão íntegras e com identificação ou rótulo visível.			
8.9.As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			
8.10. A geladeira e o freezer estão limpos e organizados, os produtos são separados conforme as categorias.			
8.11. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado.			
8.12. A manipulação ocorre sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) é isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica.			
8.13. As áreas de panificação e confeitaria são separadas das demais áreas por barreira física e/ou técnica.			
8.14. As luvas térmicas estão íntegras e limpas.			
8.15. Os sacos/ mangas de confeiteiro são descartáveis.			
8.16. A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.			
8.17. Os alimentos submetidos à cocção atingem, no mínimo 70°C no seu centro geométrico.			
8.18. O descongelamento é efetuado em condições de temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.			
8.19. Os alimentos que foram descongelados não são recongelados.			

8.20. O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma. Encontra-se adequadamente armazenado. Quando aquecido encontra-se na faixa de 160°C a 180°C, com tolerância até 190°C.			
8.21. Resíduos de óleo de fritura acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção.			
8.22. As frutas, os legumes e as hortaliças utilizados são submetidos a processo de higienização com uso de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.			
8.23. Existem instruções afixadas facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutícolas, no local onde ocorre essa operação (POP).			
8.24. As embalagens dos ingredientes utilizados nas preparações são adequadamente fechadas após o uso, armazenadas e identificadas.			
8.25. Uso de ovos crus em preparações como mousses, cremes ou maioneses é proibido.			
8.26. Produtos vencidos não são utilizados/vendidos. São descartados ou são separados e identificados para troca.			
8.27. A utilização de panos convencionais, como panos de prato, para secagem das mãos e utensílios é proibido.			
8.28. Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.			
8.29. Os utensílios utilizados são limpos e desinfetados a cada uso.			
8.30. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos.			
8.31. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.			
8.32. Os uniformes e panos de limpeza são lavados e secos fora da área de produção.			
8.33. As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição ou espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura mínima de 60°C por 6 horas; Nos casos em que os alimentos não possam ser mantidos a 60°, estão ser mantidos resfriados abaixo de 5° podendo ser aquecidos em presença do cliente.			

8.34. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas.			
8.35. Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor têm as seguintes informações no mínimo: nome do produto, quantidade, ingredientes, validade.			
8.36. O balcão térmico está limpo, com água potável, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80 a 90° C.			
<b>9. AÇOUGUE</b>			
9.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
9.2. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
9.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
9.4. Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
9.5. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
9.6. No açougue as carnes são mantidas em geladeira ou balcão frigorífico. Temperaturas máximas: + 4°C para carnes; ou conforme recomendação do fabricante.			
9.7. Os balcões refrigerados expositores de carnes nos açougues, estão organizados sem misturar tipos (bovina, suína, aves, etc.) de carnes, evitando contaminação cruzada. As carnes não poderão ser penduradas acima de outros produtos alimentícios a fim de impedir o gotejamento de sangue e outros exsudatos.			
9.8. A geladeira e o freezer estão em bom estado de conservação, limpos e organizados.			
9.9. As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			

O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de ?18°C (dezoito graus negativos) ou na temperatura recomendada pelo fabricante.			
9.12. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido anti-séptico, papel toalha não reciclado.			
9.13. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.			
9.14. Na manipulação de carnes, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou até 2 (duas) horas em temperatura climatizada entre 12°C e 18°C.			
9.15. Os manipuladores utilizam luvas de malha de aço para o corte das carnes.			
9.16. A utilização de panos convencionais (panos de prato) para secagem das mãos e utensílios é proibida.			
9.17. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos e higienizados antes e após cada uso.			
9.18. A periodicidade e os procedimentos de higienização e manutenção estão adequados e registrados.			
9.19. Os equipamentos são revestidos de material atóxico, bem conservados, e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.			
9.20. Os uniformes, panos de limpeza são lavados fora da área de produção.			
9.21. Os resíduos para graxaria são armazenados em locais separados e devidamente identificados.			
9.22. É proibido o uso de quaisquer equipamentos, móveis e utensílios de madeira. As superfícies de contato com alimentos devem ser íntegras, mantidas em bom estado de conservação e permitir adequada higienização.			
<b>10. PEIXARIA</b>			
10.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
10.2. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			

10.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
10.4. Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
10.5. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
10.6. Os peixes são mantidos em geladeira ou balcão frigorífico. Temperaturas máximas: + 2°C para pescados ou conforme recomendação do fabricante.			
10.7. A geladeira e o freezer estão em bom estado de conservação, limpos e organizados.			
10.8. As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			
10.9. O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de ?18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.			
10.10. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado.			
10.11. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.			
10.12. Na manipulação de peixes, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou até 2 (duas) horas em temperatura climatizada entre 12°C e 18°C.			
10.13. Os manipuladores utilizam luvas de malha de aço para o corte dos pescados.			
10.14. A utilização de panos convencionais (panos de prato) para secagem das mãos e utensílios é proibida.			
10.15. A manipulação de alimentos atende a um fluxo linear sem cruzamento de atividade.			
10.16. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos e higienizados antes e após cada uso.			
10.17. A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados.			

10.18. Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.			
10.19. Os uniformes, panos de limpeza são lavados fora da área de produção.			
10.20. Os resíduos para graxaria são armazenados em locais separados e devidamente identificados, sob refrigeração.			
<b>11. SALSICHARIA/FIAMBREIRA</b>			
11.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
11.2. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
11.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
11.4. Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
11.5. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
11.6. As embalagens estão íntegras com identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.			
11.7. Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: +10°C para os refrigerados e - 18°C para os congelados; ou na temperatura recomendada pelo fabricante.			
11.8. As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			
11.9. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado.			
11.10. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.			
11.11. A utilização de panos convencionais (panos de prato) para secagem das mãos e utensílios.			

11.12. A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.			
11.13. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos e higienizados antes e após cada uso.			
11.14. A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados.			
11.15. Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.			
<b>12. ROTISSERIE</b>			
12.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
12.2. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
12.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
12.4. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
12.5. O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico (entre 23°C e 26°C nas áreas de manipulação), a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.			
12.6. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
12.7. Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, separadamente de materiais de limpeza e descartáveis, colocados sobre paletes, prateleiras ou estrados fixos ou móveis e com espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção do local.			
12.8. As embalagens estão íntegras e com identificação ou rótulo visível.			

12.9. Os produtos de limpeza ou material químico são armazenados em local separado dos alimentos.			
12.10. Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: carnes: + 4°C; pescados: + 2°C; hortifruti e outros: +10°C; congelados: - 18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.			
12.11. A geladeira e o freezer estão instalados longe de fontes de calor como forno, fogão ou outros.			
12.12. As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			
12.13. A geladeira e o freezer estão limpos e organizados, os produtos são separados conforme as categorias.			
12.14. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado.			
12.15. A manipulação ocorre sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) é isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica.			
12.16. As luvas térmicas estão íntegras e limpas.			
12.17. A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.			
12.18. Os alimentos submetidos à cocção atingem, no mínimo 70°C no seu centro geométrico.			
12.19. O descongelamento é efetuado em condições de temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas, quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.			
12.20. Os alimentos que foram descongelados não são recongelados.			
12.21. O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma. Encontra-se adequadamente armazenado. Quando aquecido encontra-se na faixa de 160°C a 180°C, com tolerância até 190°C.			
12.22. Resíduos de óleo de fritura acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção.			



12.23. As frutas, as hortaliças e as verduras utilizados são submetidos a processo de higienização com uso de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.			
12.24. As embalagens dos ingredientes utilizados nas preparações são adequadamente fechadas após o uso, armazenadas e identificadas.			
12.25. Uso de ovos crus em preparações como mousses, cremes ou maioneses é proibido.			
12.26. Produtos vencidos não são utilizados/vendidos. São descartados ou são separados e identificados para troca.			
12.27. A utilização de panos convencionais, como panos de prato, para secagem das mãos e utensílios é proibido.			
12.28. Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.			
12.29. Os utensílios utilizados são limpos e desinfetados a cada uso.			
12.30. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos.			
12.31. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.			
12.32. Os uniformes e panos de limpeza são lavados fora da área de produção.			
12.33. As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição ou espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura mínima de 60°C por 6 horas. Nos casos em que os alimentos não possam ser mantidos a 60°, estão sendo mantidos resfriados abaixo de 5° podendo ser aquecidos em presença do cliente.			
12.34. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas.			
12.35. Os produtos com prazo de validade vencido são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.			
12.36. Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor têm as seguintes informações no mínimo: nome do produto, quantidade, ingredientes, validade.			

12.37. O balcão térmico está limpo, com água potável, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80 a 90° C.			
13. LANCHONETE			
13.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
13.2. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
13.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
13.4. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
13.5. O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico (entre 23°C e 26°C nas áreas de manipulação), a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.			
13.6. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
13.7. Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, separadamente de materiais de limpeza e descartáveis, colocados sobre paletes, prateleiras ou estrados fixos ou móveis e com espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção do local.			
13.8. As embalagens estão íntegras e com identificação ou rótulo visível.			
13.9. Os produtos de limpeza ou material químico são armazenados em local separado dos alimentos.			
13.10. Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado.			
13.11. A geladeira e o freezer estão instalados longe de fontes de calor como forno, fogão ou outros.			
13.12. As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			

13.13. A geladeira e o freezer estão limpos e organizados, os produtos são separados conforme as categorias.			
13.14. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado.			
13.15. A manipulação ocorre sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) é isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica.			
13.16. As luvas térmicas estão íntegras e limpas.			
13.17. A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.			
13.18. Os alimentos submetidos à cocção atingem, no mínimo 70°C no seu centro geométrico.			
13.19. O descongelamento é efetuado em condições de temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.			
13.20. Os alimentos que foram descongelados não são recongelados.			
13.21. O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma. Encontra-se adequadamente armazenado. Quando aquecido encontra-se na faixa de 160°C a 180°C, com tolerância até 190°C.			
13.22. Resíduos de óleo de fritura acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção.			
13.23. As frutas, os legumes e as hortaliças utilizados são submetidos a processo de higienização com uso de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.			
13.24. As embalagens dos ingredientes utilizados nas preparações são adequadamente fechadas após o uso, armazenadas e identificadas.			
13.25. Uso de ovos crus em preparações como mousses, cremes ou maioneses é proibido.			
13.26. Produtos vencidos não são utilizados/vendidos. São descartados ou são separados e identificados para troca.			

13.27. A utilização de panos convencionais, como panos de prato, para secagem das mãos e utensílios é proibido.			
13.28. Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.			
13.29. Os utensílios utilizados são limpos e desinfetados a cada uso.			
13.30. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos.			
13.31. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.			
13.32. Os uniformes e panos de limpeza são lavados fora da área de produção.			
13.33. As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição ou espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura mínima de 60°C por 6 horas. Nos casos em que os alimentos não possam ser mantidos a 60°, estão sendo mantidos resfriados abaixo de 5° podendo ser aquecidos em presença do cliente.			
13.34. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas.			
13.35. Os produtos com prazo de validade vencido são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.			
13.36. O balcão térmico está limpo, com água potável, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80 a 90° C.			
<b>14. REFEITÓRIO</b>			
14.1 Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
14.2 Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
14.3 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
14.4 Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não			

<p>permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.</p>			
<p>14.5 Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.</p>			
<p>14.6 As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição ou espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura mínima de 60°C por 6 horas.</p>			
<p>14.7. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas.</p>			
<p>14.8. O balcão térmico está limpo, com água potável, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80 a 90° C.</p>			
<p><b>15. MANIPULADORES</b></p>			
<p>15.1. Manipuladores capacitados periodicamente.</p>			
<p>15.2. Os manipuladores apresentam-se aseados, sem adornos, unhas curtas, limpas e sem esmalte; não utilizam maquiagem e piercing.</p>			
<p>15.3. As mãos estão limpas, sem cortes ou lesões abertas e casos existentes estão protegidos com cobertura à prova de água, como luvas de borracha.</p>			
<p>15.4. Os funcionários usam uniformes fechados, de cor clara, limpos e bem conservados. Usam sapatos, limpos, fechados antiderrapantes ou botas de borracha para limpeza e higienização do ambiente.</p>			
<p>15.5. Os cabelos estão protegidos por toucas ou redes. Manipuladores sem barba e bigode.</p>			
<p>15.6. Funcionários usam EPIs e os que trabalham no interior de câmaras frias usam vestimentas adequadas.</p>			
<p><b>16. SANITÁRIOS E VESTIARIOS FEMININO E MASCULINO</b></p>			
<p>16.1. Instalações sanitárias sem comunicação direta com as áreas de armazenamento, de manipulação, de distribuição e de consumo de alimentos.</p>			
<p>16.2. Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável, ventilação adequada, porta com mola e proteção no rodapé em bom estado de conservação e higiene.</p>			

16.3. Os vasos sanitários possuem assento com tampa.			
16.4. O descarte do papel higiênico é feito em lixeira com pedal e tampa ou diretamente no vaso sanitário quando ligado diretamente a rede de esgoto.			
16.5. Possuem pia, sabão líquido antisséptico e toalha de papel não reciclado para a higienização das mãos ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos.			
16.6. Os vestiários possuem armários em número suficiente e em bom estado de conservação, dispendo de, no mínimo, 01 chuveiro para cada 20 funcionários.			
<b>17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>			
17.1. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos é proveniente de abastecimento público ou, alternativamente, o uso de outra fonte, conforme legislação específica com monitoramento da qualidade da água comprovada.			
17.2. O estabelecimento possui reservatório com superfície lisa, sem rachaduras e com tampas integras.			
17.3. Os reservatórios são lavados e desinfetados a cada 6 (seis) meses e nas seguintes situações: quando for instalado e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.			
17.4. A manutenção e higienização do reservatório são atestadas, por meio de documento registrando as condições em que se encontra, emitido por empresa especializada ou existe POP específico para higienização de reservatório e funcionário capacitado a realizá-los.			
17.5. O gelo para utilização em alimentos é fabricado com água potável, e é protegido contra contaminação.			
17.6. O vapor utilizado em contato direto com alimentos ou aplicado sobre superfícies que entram em contato com alimentos, é produzido com água potável			
<b>18. ESGOTAMENTO SANITÁRIO</b>			
18.1. O sistema de esgoto está ligado à rede pública de coleta ou em sistema alternativo tratado adequadamente aprovado pelo órgão competente.			

<p>18.2. Os despejos das pias da área de produção passam por uma caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento, e ela é limpa periodicamente.</p>			
<p>19. CONTROLE DE PRAGAS E VETORES</p>			
<p>19.1. Foram implantados procedimentos de Boas Práticas, ações eficazes e contínuas, de modo a garantir a ausência de vetores e pragas urbanas tais como insetos, roedores, aves e outros.</p>			
<p>19.2. As instalações são dotadas de elementos de proteção com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas, como: ralos sifonados com tampa escamoteável, aberturas teladas, cortina de ar (opcional), portas e janelas ajustadas aos batentes, instalações elétricas vedadas, entre outros.</p>			
<p>19.3. A aplicação de produtos desinfestantes é efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente.</p>			
<p>19.4. Controle de vetores e pragas urbanas é executado por empresa licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA. A empresa fornece comprovante de execução conforme parágrafo único do artigo 90.</p>			
<p>19.5. Em se tratando de aplicação em prédios de uso coletivo, comercial ou de serviços, a empresa especializada forneceu cartazes informando a realização da desinfestação, com a data da aplicação, o nome do produto, grupo químico, telefone do Centro de Informação Toxicológica e números da licença sanitária da empresa responsável pelo procedimento.</p>			
<p>20. DOCUMENTAÇÃO</p>			
<p>19.6. Possui responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, devidamente capacitado.</p>			
<p>19.7. Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para empresa.</p>			
<p>19.8. Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados para Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis;</p>			
<p>19.9. Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados para Controle Integrado de Vetores e pragas Urbanas;</p>			

19.10. Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados para higienização do Reservatório;			
19.11. Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados para higiene e Saúde dos Manipuladores.			
19.12. Apresentou comprovante de execução de treinamento de funcionários.			
19.13. Apresentou registros de execução de programas de saúde: PPRA, PCMSO, ASO.			
19.14. Apresentou comprovante de execução de higienização do reservatório de água realizado semestralmente.			
19.15. Apresentou planilhas de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamentos térmicos, adequadamente preenchidas.			
19.16. Registros que comprovem a manutenção preventiva de equipamentos e maquinários.			

## REFERÊNCIAS

AKUTSU, Rita de Cássia et al. **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação**. Ver. Nutr, Campinas, 18(3): 419-427, maio/jun., 2005.

BARBOSA, Lidiane Nunes; ALMEIDA, Flávia Queiroga Aranha de. Relato de experiência sobre a avaliação dos riscos ambientais e mapeamento em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) para a promoção da segurança no trabalho. **Revista Simbio-Logias: Revista Eletrônica de Educação, Filosofia e Nutrição**, UNESP - Campus de Botucatu. V.1 , n.2 , Nov/2008.

BELÉM, Jaqueline Cintra. **Estudo preliminar sobre o Diagnóstico Situacional em relação às Boas Práticas no setor de Alimentos e Bebidas de Hotéis localizados no Setor Hoteleiro Norte e Sul de Brasília, DF**. Trabalho de conclusão de curso, Universidade de Brasília Faculdade de Ciências da Saúde Departamento de Nutrição, 2013.

BEZERRA, Ilana Nogueira, et al. Consumo de alimentos fora do domicílio no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, Universidade de São Paulo, vol.47, suppl.1, p.200s-211s, fevereiro. 2013.



BRASIL. IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008/2009**: 2011.

BRASIL. **Instrução normativa** DIVISA/SVC nº 4, de 15/12/2014

BRASIL. **Instrução normativa** 4 DIVISA/SVC nº 4, atualizada março 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**, 2008.

CRUZ, A. G.; CENCI, S. A.; MAIA, M. C. A. Pré- requisitos para implementação do sistema APPCC em uma linha de alface minimamente processada. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, São Paulo, v. 26, n. 1, p. 104-109, jan. 2006.

EBONE, Michele Vieira; CAVALLI, Suzi Barletto; LOPES, Sidinei José. Segurança e qualidade higiênico-sanitária em unidades produtoras de refeições comerciais. **Revista de Nutrição**, Universidade de Campinas, vol.24, no.5, setembro/outubro. 2011.

FARIAS, Natalia S. de, et al. Aplicação de *Check-list* para diagnóstico de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de doces artesanais na região rural do município de Pombal – PB. **Caderno verde de Agroecologia e desenvolvimento sustentável**. Universidade Federal de Campina Grande, vol.1, no.1. 2011.

FERRAZ, Renato Ribeiro Nogueira, et al. avaliação do conhecimento de manipuladores de alimentos sobre as boas práticas de fabricação em um supermercado do interior do estado de São Paulo como indicador para melhoria na gestão de pessoas. **Revista dos mestrados profissionais**, vl 3, n 1, jan./jun. 2014.

FERREIRA, Míriam Almeida, et al. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. **REVISTA Instituto Adolfo Lutz**, vol.70 no.2 São Paulo abr./jun. 2011

FIGUEIREDO, E. S. E.; IMBELLONI, M. F.; ELESBÃO, H. S.; SANTOS, A. F. Avaliação das condições Higiênico-sanitárias de manipulação de comercialização de produtos de origem animal nas feiras livres do município de Cuiabá – MT. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 148, p. 38-42, 2007.

GARCIA, G.F; DESCHAMPS, C; FREYGANG, J; BRAMOSKI, A; TOMMASI, D. Avaliação higiênico-sanitária de cozinhas industriais instaladas no município de Blumenau, SC. **Revista Higiene Alimentar**, v.17, n. 112, p.12-15, 2003.

LANGE, Tarcila Neves, et al. Ação educativa da Vigilância Sanitária, como instrumentos de aprimoramento da qualidade dos alimentos. **Revista Higiene Alimentar**. V.22, n.165, p.40-45. São Paulo, out., 2008.

MARMENTINI, Regiane Pandolfo; RONQUI Ludimilla; ALVARENGA Verônica Ortiz. A importância das boas práticas de manipulação para os estabelecimentos que manipulam alimentos. **Revista Científica FACIMED**. Disponível em: <<http://www.facimed.edu.br/site/revista/pdfs/8770b901b3aff4febc857ec524d8cb40.pdf>>

NASCIMENTO, L.B. **Aplicação das boas práticas de fabricação no preparo de refeições como garantia de qualidade do produto final oferecido aos hóspedes nos hotéis dos setores hoteleiros norte e sul da cidade de Brasília**. Trabalho Monografia apresentada ao centro de excelência em Turismo da Universidade de Brasília. Brasília, 2003.

POHREN, Noeli Fatima, et al. Avaliação da estrutura física de uma unidade de alimentação e nutrição. *Revista Univap*. São José dos Campos-SP-Brasil, v. 20, n. 36, dez.2014.

RODRIGUES, S.; MARTINS, A. H. **Avaliação da estrutura física em unidades de alimentação e nutrição da cidade de Cascavel – PR**. 2008. 13f. Trabalho de Conclusão de Curso (Nutrição) – FAG, Cascavel, PR, 2008.

SÃO PAULO. Prefeitura do Município de São Paulo. **Manual de boas práticas de alimentação**. São Paulo. 2012.

SEIXAS, F. R. F.; SEIXAS, J. R. F.; REIS, J. A.; HFFMANN, F. L. Check-list para diagnóstico inicial das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de São José do Rio Preto (SP). **Revista Analytica**, São Paulo, n. 33, p. 36-41, 2008.

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: 30/10/2016

SILVA, Matheus Alberto Rodrigues. **Alimentação fora do lar como um fenômeno de consumo pós - moderno: um estudo etnográfico**. 2011. 157f. Dissertação (Pós-Graduação) – Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal de Lavras, Minas Gerais, 2011.

SOUZA, Claudiane Helena. De, et al. Avaliação das condições higiênico sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timotéo MG. **NUTRIR GERAIS - Revista digital de nutrição**, Ipatinga, v. 3, n. 4, p. 312-329, fev./jul. 2009.

STEFANELLO Cláudia Luísa; LINN Débora Schmidt; MESQUITA Marizete Oliveira de. Percepção sobre boas práticas por cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma UAN do noroeste do Rio Grande do Sul. **Vivências: Revista Eletrônica de Extensão da URI**. Vol.5, N.8: p.93-98, Outubro/2009.

VICENTE, Adriana Natália da Cruz, et al. Aplicação de treinamento sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição

Hospitalar. **Revista Nutrição em Pauta**. a.17, n. 85, p.56-60. São Paulo, mar./abr., 2009.

ZANDONADI, Renata Puppim, et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. **Revista de Nutrição**, Universidade de Campinas, vol.20, no.1 ,p: 19-26, janeiro/fevereiro. 2007.