



**ESCOLA BAHIANA DE MEDICINA E SAÚDE PÚBLICA  
PROGRAMA DE PÓS – GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIAS EM SAÚDE**

**LILIAN MONTEIRO FERRARI VITERBO**

**DESENVOLVIMENTO DE INSTRUMENTO QUANTITATIVO PARA INSPEÇÃO  
SANITÁRIA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO**

**Salvador  
2017**

**LILIAN MONTEIRO FERRARI VITERBO**

**DESENVOLVIMENTO DE INSTRUMENTO QUANTITATIVO PARA INSPEÇÃO  
SANITÁRIA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

Dissertação apresentada ao Mestrado em  
Tecnologias em Saúde da Escola Bahiana  
de Medicina e Saúde Pública para  
obtenção do título de Mestre em  
Tecnologias em Saúde.

Orientador: Prof. Dr. Handerson Jorge  
Dourado Leite

Coorientadora: Profa. Dra. Kátia Nunes  
Sá

**Salvador  
2017**

Ficha Catalográfica elaborada pelo Sistema Integrado de Bibliotecas

V843 Viterbo, Lilian Monteiro Ferrari.  
Desenvolvimento de instrumento quantitativo para inspeção sanitária em serviços de alimentação: / Lilian Monteiro Ferrari Viterbo. - 2017.  
249 f.: il. ; 30cm  
Orientador: Prof Dr Handerson Jorge Dourado Leite.  
Co-orientadora: Profª Drª Kátia Nunes Sá.  
Título de Mestre em Tecnologias em Saúde 2017.  
Inclui bibliografia.  
1. Desenvolvimento de Instrumento. 2. Risco Sanitário. 3. Serviços de alimentação.  
I. Título.

CDU 614:612.3

LILIAN MONTEIRO FERRARI VITERBO

“DESENVOLVIMENTO DE INSTRUMENTO QUANTITATIVO PARA  
INSPEÇÃO SANITÁRIA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO”

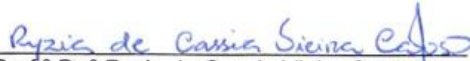
Dissertação apresentada a Escola  
Bahiana de Medicina e Saúde  
Pública, como requisito parcial para  
a obtenção do Título de Mestre em  
Tecnologias em Saúde.

Local, 03 de fevereiro de 2016.

BANCA EXAMINADORA



Prof. Dr. Edilson Machado de Assis  
Doutor em Engenharia Industrial  
Universidade Católica do Salvador, UCSAL



Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ryzia de Cassia Vieira Cardoso  
Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos  
Universidade Federal da Bahia, UFBA



Prof. Dr. Marcos Antônio Almeida Matos  
Doutor em Ortopedia e Traumatologia  
Escola Bahiana de Medicina e Saúde Pública, EBMSP

Ao meu pequeno Enzo, por sua  
existência, inspiração, paciência e luz,  
com amor e carinho, dedico este trabalho.

## AGRADECIMENTOS

Este trabalho contou com a contribuição de muitas pessoas para que chegasse a ser concretizado, principalmente por ter envolvido um grande esforço de equipe. Elas puderam acompanhar a evolução das ideias, cujas contribuições e entusiasmo serviram como uma constante fonte de energia e de inspiração. Embora seja impossível citar cada uma delas, fico muito agradecida a todos. Cabe, entretanto, dirigir-me, carinhosamente, aos que me acompanharam mais de perto e dizer de minha imensa gratidão:

- a meus pais, Nanci e Ferrari, pelo eterno orgulho de nossa caminhada, sempre presentes em todos os momentos, incentivando, motivando e me acolhendo nas dificuldades;
- a meus irmãos, Flávio e Frank, pelo carinho, exemplos de persistência e demonstração de que o esforço vale a pena;
- a meus filhos, Enzo, e Beatriz (in memoriam), que me ensinam a amanhecer com a força do amor incondicional e eterno;
- a meu esposo, Cláudio, pela compreensão e, em especial, por todo amor ao longo desse percurso;
- a minha amiga-irmã, Anne, pela cumplicidade, estímulo e admiração;
- aos colegas Renata, Cynara, Maruza e Sam, pelo apoio, companheirismo e colaboração de diversas formas para a realização deste trabalho;
- aos Professores, Dr. Handerson Jorge Dourado Leite e Dra. Kátia Nunes Sá, pela oportunidade, inspiração no amadurecimento dos meus conhecimentos e, especialmente, por terem acreditado em minha capacidade e dedicação;
- ao Professor Dr. Marcos Navarro, por ter-me lançado ideias fundamentais para o delineamento do trabalho como um todo, principalmente no momento da concepção do instrumento.

Agradeço, de forma especial, a Deus, por me permitir a realização de mais um sonho!

Que nada nos limite, que nada nos defina, que nada nos sujeite. Que a liberdade seja nossa própria substância, já que viver é ser livre. Porque alguém disse e eu concordo que o tempo cura, que a mágoa passa, que decepção não mata. E que a vida sempre, sempre continua.

Simone de Beauvoir

## RESUMO

O estudo teve por objetivo desenvolver um Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS) para serviços de alimentação de grande porte. O instrumento foi desenvolvido por sete especialistas da área, que utilizaram a tecnologia de inspeção baseada no Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI), que faz parte do Modelo de Avaliação do Risco Potencial (MARF) e tomaram como base a legislação sanitária do país, especialmente a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC 216/2004), que trata das boas práticas para serviços de alimentação. A validade do conteúdo foi assegurada pelo comitê de juízes, o pré teste e o teste foram aplicados por cinco e sete nutricionistas, respectivamente, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de grande porte. As propriedades psicométricas foram testadas para garantir a validade, confiabilidade e fidedignidade do instrumento. Foram definidos 12 dimensões, 41 módulos, 57 indicadores de controle de riscos, que foram classificados quanto a sua criticidade em "crítico" e não crítico", e 1.512 índices objetivos, numa escala de zero a cinco: 0 – inexistente ou inadequado; 1 – sofrível; 2 – razoável; 3 – bom; 4 – ótimo e 5 – excelente, na qual o cumprimento da norma corresponde ao valor 3. O instrumento foi considerado validado com excelente concordância ( $>0,80-1,00$ ) para os atributos de clareza e relevância, com Coeficiente de Kappa 0,82 e 0,92 respectivamente e boa concordância ( $>0,60-0,79$ ) para o atributo de aplicabilidade, com um Coeficiente de Kappa de 0,78. O teste de Kruskal-Wallis mostrou que não houve diferença estatisticamente significativa entre as avaliações  $p= 0,423$  ( $p<0,005$ ), o Coeficiente de Correlação Intraclasse mostrou-se satisfatório (0,53), assim como o Alpha de Cronbach de 0,71, considerado aceitável. O resultado final demonstrou que o serviço de alimentação avaliado foi classificado na faixa de risco inaceitável, possibilitando o gerenciamento do risco de forma direta nos pontos críticos identificados. Dentre as limitações da pesquisa, destaca-se o tamanho da amostra, restringido pela necessidade de o grupo de avaliadores aplicarem o instrumento todos no mesmo momento, visto que a realidade da produção de alimentos é dinâmica e altera suas condições higiênico-sanitárias, nos respectivos setores, a depender do fluxo de produção ao longo do dia. O IQIS é uma inovação tecnológica, tanto para os serviços de alimentação, quanto para a vigilância, proporcionando uma inspeção detalhada e rigorosa. Considera-se o instrumento com conteúdo validado, além de possuir confiabilidade e reprodutibilidade para avaliação das condições higiênico-sanitárias nessa área.

**Palavras-chaves:** Desenvolvimento de Instrumento. Risco Sanitário. Serviços de Alimentação.



## ABSTRACT

The purpose of the study was to develop a Quantitative Sanitary Inspection Instrument (IQIS) for large-scale food services. The instrument was developed by seven experts in the field, who used the inspection technology based on the Inspection Objective Roadmap (ROI), which is part of the Potential Risk Assessment Model (MARF) and based on the country's sanitary legislation, especially, The Resolution of the National Health Surveillance Agency (RDC 216/2004), which deals with good practices for food services. The validity of the content was ensured by the judges committee, the pretest and the test were applied by five and seven nutritionists, respectively in a large Food and Nutrition Unit. The psychometric properties were tested to ensure the validity, reliability and reliability of the instrument. 12 dimensions, 41 modules, 57 indicators of risk control were defined, which were classified as critical and not critical, and 1,512 objective indexes, on a scale from zero to five: 0 - nonexistent or inadequate; 1 - satisfactory, 2 - reasonable, 3 - good, 4 - optimal and 5 - excellent, in which compliance with the standard corresponds to value 3. The instrument was considered validated with excellent agreement ( $> 0.80-1.00$ ) for Attributes of clarity and relevance, with Kappa Coefficient 0.82 and 0.92 respectively and good agreement ( $> 0.60-0.79$ ) for the applicability attribute, with a Kappa Coefficient of 0.78. Kruskal-Wallis showed that there was no statistically significant difference between the assessments  $p = 0.423$  ( $p < 0.005$ ), the Intraclass Correlation Coefficient was satisfactory (0.53), as well as the Cronbach's Alpha of 0.72, considered acceptable. The final result showed that the food service evaluated was classified in the range of unacceptable risk, allowing risk management directly at the critical points identified. Among the limitations of the research is the size of the sample, restricted by the need of the group of evaluators to apply the instrument all at the same time, since the reality of food production is dynamic and changes its hygienic-sanitary conditions, in the respective sectors to be depended of the production flow throughout the day. IQIS is a technological innovation for both food services and surveillance, providing detailed and rigorous inspection. It is considered the instrument with validated content, besides having reliability and reproducibility to evaluate the hygienic-sanitary conditions in this area.

**Keywords:** Development of Instrument. Sanitary Risk. Food Services.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Diagrama do paradigma do risco.....	17
Figura 2 – Fluxograma do processo de elaboração e validação o Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária – IQIS.....	27
Quadro 1 – Exemplo de Item de Verificação do IQIS.....	34
Quadro 2 – Itens sugeridos para exclusão do Instrumento após análise do CCI, Salvador, 2016.....	40

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Coeficiente de concordância inter observadores – Comitê de Juízes – Salvador, 2016. ....	36
Tabela 2 – Percentual de adequação das condições higiênico-sanitárias do serviço de alimentação no Teste, Salvador, 2016.....	38
Tabela 3 – Alpha de Cronbach e Coeficiente de Correlação Intraclasse obtidos das respostas dadas no Teste, Salvador, 2016.....	39
Tabela 4 – Alpha de Cronbach e Coeficiente de Correlação Intraclasse ajustados obtidos das respostas dadas no Teste, Salvador, 2016.....	41
Tabela 5 – Classificação do risco potencial na faixa de variação, obtido a partir das respostas dadas no Teste, Salvador, 2016.....	42

## LISTA DE ABREVIATURAS E SÍMBOLOS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas.
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
BPAE	Boas Práticas na Alimentação Escolar.
CAT	Comunicação de Acidente de Trabalho.
CCI	Coeficiente de Correlação Intraclasse.
CDC	Centers for Disease Control and Prevencion.
CEP	Comitê de Ética e Pesquisa.
C <sub>R</sub>	Controle de Risco.
CVS	Centro de Vigilância Sanitária.
DTA	Doenças Transmitidas por Alimentos.
DVA	Doenças Veiculadas por Alimentos.
EBMSP	Escola Bahiana de Medicina e Saúde Pública.
FIFA	Federação Internacional de Futebol.
HCPA	Hospital de Clínicas de Porto Alegre.
INSS	Instituto Nacional do Seguro Social.
IQIS	Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária.
LILACS	Literatura Latino - Americana e do Caribe em Ciências da Saúde
MARP	Modelo de Avaliação do Risco Potencial.
MEDLINE	National Library of Medicine-USA
OMS	Organização Mundial da Saúde.
RACHS-SA	Roteiro de Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias em Serviços de Alimentação.
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada.
RP	Risco Potencial
ROI	Roteiro Objetivo de Inspeção.
SPSS	Statistical Package for Social Science.
UANs	Unidades de Alimentação e Nutrição.
VISA	Vigilância Sanitária.

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	12
<b>2 OBJETIVOS</b> .....	14
<b>2.1 Objetivo geral</b> .....	14
<b>2.2 Objetivos específicos</b> .....	14
<b>3 REVISÃO DA LITERATURA</b> .....	15
<b>3.1 Doenças transmitidas pelos alimentos</b> .....	15
<b>3.2 Risco</b> .....	16
<b>3.3 Risco sanitário em serviços de alimentação</b> .....	21
<b>4 MATERIAL E MÉTODOS</b> .....	25
<b>4.1 Desenho do estudo</b> .....	25
<b>4.2 Área acessível</b> .....	25
<b>4.3 População alvo</b> .....	25
<b>4.4 Critérios de inclusão</b> .....	25
<b>4.5 Critérios de exclusão</b> .....	26
<b>4.6 Procedimentos adotados para desenvolvimento do instrumento</b> .....	26
<b>4.7 Procedimentos para elaboração do Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS)</b> .....	28
<b>4.8 Procedimentos adotados para validação do Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS)</b> .....	30
<b>4.8.1 Confiabilidade</b> .....	33
<b>4.9 Aspectos éticos</b> .....	33
<b>5 RESULTADOS</b> .....	34
<b>6 DISCUSSÃO</b> .....	44
<b>7 CONCLUSÃO</b> .....	50
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	51
<b>APÊNDICES</b> .....	55
<b>ANEXOS</b> .....	219

## 1 INTRODUÇÃO

As doenças veiculadas por alimentos (DVA) têm sido consideradas um relevante problema de saúde pública, que mantém em alerta as autoridades sanitárias, inclusive em países desenvolvidos. Essas doenças, também conhecidas através do termo doenças transmitidas por alimentos (DTA), são muito comuns no Brasil, porém, a subnotificação dos casos menos graves contribui para o dimensionamento incorreto do problema. A Organização Mundial da Saúde (OMS) estima que 1/3 da população adoeça de DTA anualmente, mas apenas uma pequena parte proceda à notificação<sup>(1)</sup>.

Pode-se definir como um alimento seguro aquele cujos constituintes ou contaminantes que podem causar perigo à saúde estão ausentes ou em concentrações abaixo do limite de risco<sup>(2)</sup>. Por outro lado, a deficiência no controle de qualidade sanitária, em qualquer uma das etapas da cadeia alimentar, predispõe à ocorrência de DTAs<sup>(3)</sup>.

A contaminação de um alimento pode ocorrer ao longo de toda a cadeia de produção, sendo classificada em três tipos: contaminações biológicas, químicas ou físicas. O gerenciamento dos riscos nas fases de produção, armazenamento, transporte, distribuição e consumo final levam a um maior controle higiênico-sanitário dos alimentos, imprescindível para se evitar a contaminação e as consequências prejudiciais à saúde humana<sup>(3)</sup>. Uma parte considerável dos surtos alimentares resulta da associação entre o consumo de alimentos contaminados por meio da manipulação inadequada e conservação ou distribuição em condições impróprias<sup>(4)</sup>. A inspeção sanitária é o procedimento utilizado para avaliar o risco nos serviços de alimentação, buscando identificar os pontos críticos de controle, onde falhas podem ocasionar a contaminação do alimento e, para isso, é usual a aplicação de roteiros de inspeção baseados na legislação vigente<sup>(3)</sup>.

Diante da abrangência estabelecida na RDC 216/2004<sup>(5)</sup>, a utilização de instrumento de inspeção sanitária para serviços de alimentação, que classifique os diferentes níveis de criticidade dos indicadores de controle de riscos é fundamental para o efetivo gerenciamento do risco sanitário. A aplicação de roteiros de inspeção

baseados na legislação vigente é usual nos serviços desse ramo, a exemplo do publicado na Portaria CVS 5<sup>(6)</sup>, assim como instrumentos de inspeção sanitária que possibilitam a classificação do estabelecimento em diferentes níveis de criticidade<sup>(7)(8)</sup>, baseados no conceito de risco clássico.

A utilização do conceito de risco potencial, ou seja, o risco que se encontra no âmbito das possibilidades, anterior ao risco probabilístico<sup>(9)</sup>, demonstrou avanços no gerenciamento do risco sanitário em áreas afins<sup>(10)(11)</sup>. O instrumento de inspeção sanitária para serviços de alimentação baseado no Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI), que faz parte do Modelo de Avaliação do Risco Potencial (MARP), representa uma inovação tecnológica, pois possibilita a antecipação do risco e a proteção da saúde, a partir da identificação e monitoramento de indicadores críticos e não críticos. O MARP analisa a relação casual entre os indicadores de controle de risco e o risco potencial, possibilitando sua quantificação e classificação em um espaço de aceitabilidade e definido a partir do formalismo matemático, conforme estabelecido por Leite e Navarro<sup>(9)</sup>.

Destarte, o presente trabalho se justifica pela importância do desenvolvimento de um instrumento quantitativo para inspeção de serviços de alimentação de grande porte, baseado no MARP, possibilitando a priorização de intervenções nos pontos críticos, assim como adequado investimento de recursos para tratamento das não conformidades mapeadas. Acredita-se que os resultados da aplicação do instrumento subsidiará as medidas de prevenção e controle, contribuindo assim para a redução da incidência das doenças transmitidas pelos alimentos.

## **2 OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo geral**

O objetivo deste estudo é desenvolver um instrumento quantitativo de inspeção sanitária para serviços de alimentação de grande porte, baseado no MARP.

### **2.2 Objetivos específicos**

- Elaborar o instrumento.
- Avaliar a validade de conteúdo do instrumento.
- Avaliar a validade externa do instrumento.
- Avaliar a confiabilidade do instrumento.
- Avaliar a efetividade do instrumento.



### 3 REVISÃO DA LITERATURA

#### 3.1 Doenças transmitidas pelos alimentos

Doença transmitida por alimento é um conjunto de sintomas de origem multifatorial, relacionados à ingestão de alimentos ou água contaminados. As principais manifestações apresentadas são as digestivas, tais como anorexia, náuseas, vômitos e/ou diarreia, podendo estar associadas ou não, à febre<sup>(1)</sup>. Outras alterações clínicas não relacionadas ao sistema digestivo podem ocorrer nas meninges, rins, fígado, sistema nervoso, dentre outros, e estão diretamente relacionadas com o agente contaminante envolvido. As doenças e os danos provocados por alimentos podem ter um potencial de gravidade variável, tendo o óbito como pior cenário. Além do adoecimento das pessoas, os surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) podem gerar perdas econômicas, pois alimentos deteriorados causam desperdício e aumento de custos<sup>(3)</sup>, assim como redução da produtividade em empresas.

Segundo o *Centers for Disease Control and Prevencion* (CDC), estima-se que 48 milhões de pessoas adoçam, a cada ano, de DTA, nos Estados Unidos. Em 2014, o CDC recebeu relatos de 864 surtos de doenças transmitidas por alimentos, resultando em 13.246 doenças, 712 hospitalizações e 21 mortes<sup>(12)</sup>. No Brasil, entre 2000 e 2015, foram registrados 11.241 surtos de DTA. Desses, 218.507 pessoas adoeceram, 2.121.110 estiveram expostas e 15% dos casos estavam relacionados com os alimentos consumidos em restaurantes e padarias, enquanto 8,2% tinham relação com alojamentos e trabalho<sup>(13)</sup>.

Dados de uma empresa do ramo da exploração e produção de petróleo no Brasil mostram que, entre 2011 e junho de 2014, foram registrados 52 surtos e 653 casos de trabalhadores que adoeceram em decorrência de DTA<sup>(14)</sup>. Qualquer ocorrência de DTA, proveniente de alimentação servida pelas empresas aos seus trabalhadores, deve ser notificada à secretaria de saúde do município e registrada como ocorrência equiparada ao acidente de trabalho junto ao INSS, sendo obrigatória a emissão da Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT)<sup>(15)</sup>. No

período de 2013 a 2015, foram registradas 97 CATs de empregados próprios da referida empresa<sup>(14)</sup>.

### 3.2 Risco

A sociedade contemporânea é definida por Ulrich Beck como sociedade do risco, considerando-o como elemento principal das decisões diante das incertezas do mundo moderno. A sociedade industrial descrita por Marx e Weber é caracterizada pela riqueza socialmente produzida, por sua distribuição desigual de bens e, conseqüentemente, pelas diferenças sociais, econômicas e geográficas. Esse modelo foi deslocado pela sociedade de risco, visto que o desenvolvimento da ciência e da técnica geram conseqüências de alto potencial para a saúde humana e meio ambiente e não mais podem dar conta da predição e controle dos riscos ecológicos, químicos, nucleares, genéticos e econômicos<sup>(16)</sup>.

Para o campo da epidemiologia, o conceito de risco surgiu no final do século XIX, com os estudos das doenças transmissíveis, quando o uso das ferramentas estatísticas possibilitou avaliar os fatores relacionados a essas doenças. O conceito evoluiu a partir do final da Segunda Guerra Mundial, com o número crescente de doenças não transmissíveis com causas não identificadas diretamente. Nesse contexto, os modelos estatísticos aplicados às teorias biológicas passaram a ser cada vez mais usados e aprimorados, em que “métodos epidemiológicos sofisticados são utilizados na estimativa da probabilidade de ocorrência de eventos de saúde e doença associados a determinadas exposições”<sup>(16)</sup>. Como modelo abstrato, o risco epidemiológico reduz a complexidade dos fenômenos que estuda, na medida em que visa a associar a causa e o efeito da doença, não sendo esta determinada por fatores unidimensionais<sup>(17)</sup>.

No século XX, o avanço tecnológico influencia e modifica as relações sociais, uma vez que novos riscos são trazidos para o convívio da sociedade e esta passa a exigir, por meio de mobilizações sociais, a interferência governamental na regulação do risco à saúde. Outras dimensões do risco como aceitabilidade, percepção e confiança no sistema regulador são incorporadas nas discussões sobre risco no

período. Apesar das transformações ocorridas ao longo da História, o conceito de risco sempre esteve associado à antecipação de um evento futuro<sup>(9)</sup>.

Para garantir a efetividade das tecnologias voltadas para a saúde nos âmbitos éticos, econômicos e sociais, as normas sanitárias regulamentadoras buscam reduzir ao máximo os riscos inerentes a todo o processo de saúde, por meio da normatização sanitária, considerando a variabilidade de sua extensão<sup>(18)</sup>. No Brasil, identificar e reduzir riscos tornou-se um objetivo central da vigilância sanitária, a partir da publicação da Lei 8.080/1990<sup>(19)</sup>, e o controle de risco passou a ser um importante eixo para as práticas regulatórias de saúde, visto que essa é uma área do conhecimento transversal, na qual variáveis diversas necessitam estar em uma disposição dialógica continuada.

O diagrama do paradigma dos riscos aplicado à vigilância sanitária, proposto por Leite e Navarro<sup>(9)</sup>, representa a complexa relação existente entre as dimensões do risco e suas etapas dos processos de avaliação e gerenciamento de risco. A avaliação faz uso de evidências objetivas para definir os efeitos à saúde em decorrência da exposição de indivíduos/coletividade à situações perigosas, enquanto o gerenciamento integra os resultados da avaliação de riscos com questões econômicas, sociais e políticas<sup>(9)</sup>.

Figura 1 - Diagrama do paradigma do risco.



Fonte: Leite e Navarro (2009), adaptado de Omenn e Faustman (2005, p. 1084).

Leite e Navarro (2009, p. 76) afirmam que

No modelo de regulação de risco apresentado, o risco, no sentido clássico, deixa de ter o papel central, quando se passa da avaliação para o gerenciamento. No processo de gerenciamento de riscos, as ações da vigilância sanitária estão voltadas, em geral, para o controle de riscos e não para a fonte de riscos. Na avaliação de riscos, a fonte de perigo é identificada, relacionada aos danos e suas consequências, assim o risco é caracterizado. No gerenciamento de riscos, as formas de controle são identificadas, implementadas e avaliadas; assim é caracterizado o controle.

A vigilância sanitária possui três conjuntos de práticas, admitindo noções de risco que podem variar em função da estratégia utilizada. As ações de promoção da saúde estão voltadas para educação coletiva, visando ao aumento da qualidade de saúde da população e não se relaciona com um fator de risco específico. As ações de prevenção de riscos ou danos agem sobre fatores específicos, fundamentados no risco epidemiológico, para reduzir ou eliminar novas ocorrências no coletivo. As ações de proteção da saúde buscam reforçar as defesas; portanto, nem sempre possuem causas conhecidas e riscos específicos, lidam com o risco como possibilidade de ocorrência de eventos que poderão provocar danos à saúde<sup>(9)</sup>.

Para abarcar a complexidade de um conceito de risco que não está diretamente relacionado a um dano e sua probabilidade de ocorrência, foi proposto o conceito de risco potencial, de grande relevância na área de vigilância sanitária, que é essencialmente preventiva, capaz de alavancar o gerenciamento de risco em saúde<sup>(18)</sup>.

Para Leite e Navarro (2009, p. 77)

O risco potencial diz respeito à possibilidade de ocorrência de um agravo à saúde, sem necessariamente descrever o agravo e sua probabilidade de ocorrência. É um conceito que expressa o juízo de valor sobre a exposição em potencial a um possível risco. É como se representasse o risco do risco.

O risco potencial possui duas características importantes que o diferenciam do conceito de risco clássico. Ele relaciona-se com a possibilidade e não com a probabilidade de ocorrência do inesperado. Essa condição do risco potencial demonstra sua anterioridade em relação ao risco clássico. Outro aspecto refere-se à dimensão temporal das relações causais. O risco clássico tem suas bases de

avaliação em eventos já ocorridos, enquanto o risco potencial volta-se aos acontecimentos que estão ocorrendo e os efeitos poderão, ou não, ocorrer no futuro<sup>(9)</sup>.

O elemento central no gerenciamento de riscos, no âmbito das ações de proteção da saúde na vigilância sanitária, é o risco potencial, que pode ser quantificado e classificado em níveis de aceitabilidade, conforme será discutido adiante, constituindo-se um importante conceito operacional da vigilância sanitária<sup>(9)</sup>.

✓ Modelo de avaliação do risco potencial

Na perspectiva regulatória, a estimativa do risco deve ser adequada ao processo de tomada de decisões e, para isso, o sistema regulador estabelece suas normas de controle. A operacionalização do conceito de risco potencial permite o acompanhamento e a comparação de diversos objetos sob controle da vigilância sanitária. Nesse contexto, foi desenvolvido o Modelo de Avaliação de Risco Potencial (MARP), que possibilita a quantificação do risco e sua classificação, em um espaço de aceitabilidade<sup>(9)</sup>.

Navarro (2009, p. 98) define

A formulação teórica do MARP foi desenvolvida na perspectiva de utilização pelo sistema de vigilância sanitária, desde as ações rotineiras de inspeção sanitária periódica até a análise do sistema de regulação de riscos. Para que as finalidades sejam alcançadas, o MARP precisa ser concretizado em métodos simples e práticos, para serem utilizados pelos diversos atores que compõem o sistema VISA.

O MARP é representado por um formalismo matemático, cujos valores de risco potencial (RP) estejam sempre dentro de uma mesma faixa de variação - independente do número de indicadores - e não exista a possibilidade de assumir o valor zero. A faixa de variação classifica o risco potencial em: aceitável, tolerável e inaceitável <sup>(11)</sup>.

A aplicação do MARP é particularizada a partir da definição dos indicadores de controle de riscos, que podem ser fundamentados em requisitos legais ou

empresariais e estarão diretamente relacionados ao nível de risco potencial, com base numa escala de aceitabilidade previamente definida. Os indicadores são classificados em duas categorias: críticos e não críticos<sup>(11)</sup>.

Os indicadores não-críticos ( $I_{NC}$ ) não comprometem, de forma decisiva, o controle de riscos do sistema. O conjunto completo dos indicadores não-críticos atua como se fosse um indicador crítico, ou seja, se todos os indicadores não-críticos forem nulos, o conjunto de indicadores será nulo e assim, somente assim, representará um comprometimento crítico no sistema de controle de riscos potenciais. Os indicadores não-críticos podem ser representados por uma média aritmética simples, pois só será nulo caso todos os indicadores de controle sejam nulos<sup>(11)</sup>.

Os indicadores críticos ( $I_C$ ) estão relacionados às situações de maior gravidade e estão associados, diretamente, ao nível de risco potencial inaceitável. Como os indicadores críticos possuem a capacidade de comprometer todo o controle de riscos potenciais do sistema, bem como necessitam ser representados por uma média, a forma mais apropriada é representá-los como uma média geométrica <sup>(11)</sup>.

Os indicadores críticos e não críticos compõem a função controle de risco ( $C_R$ ), conforme propõe Navarro<sup>(11)</sup>.

A função controle de risco ( $C_R$ ), que representa o resultado dos indicadores de controle de riscos, deve ser representada como a média geométrica, ou seja:  $C_R (I_C, I_{NC}) = \sqrt{I_C \times I_{NC}}$ . Mais uma vez utilizou-se a média geométrica, para que o controle de risco ( $C_R$ ) esteja numa faixa de variação conhecida previamente e que depende apenas da variação de  $I_C$  e  $I_{NC}$ . Tomando-se o controle de risco ( $C_R$ ) como a variável independente, a função que melhor representa a relação de causa e efeitos entre controle de risco e risco potencial é a função exponencial, com a seguinte forma:  $R_P (C_R) = e^{-C_R}$ .

Os indicadores críticos e não críticos são avaliados, numa escala de zero a cinco, na qual zero representa controle de risco inexistente ou inadequado e cinco representa controle de risco excelente, com a seguinte graduação: 0 – inexistente ou inadequado; 1 – sofrível; 2 – razoável; 3 – bom; 4 – ótimo e 5 – excelente. Deve-se considerar que o cumprimento da norma está associado ao valor 3<sup>(11)</sup>.

Os indicadores de risco são dispostos por área e setor do serviço a ser avaliado em um instrumento denominado Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI) que será melhor discutido adiante.

### **3.3 Risco sanitário em serviços de alimentação**

O processo internacional mais antigo de regulamentação técnica a respeito do controle sanitário ocorre na área de alimentos, sob a coordenação da Comissão do *Codex Alimentarius*, órgão criado em conjunto pelo Fundo das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura e pela Organização Mundial da Saúde<sup>(20)</sup>. Em 1993, o Comitê de Higiene de Alimentos do *Codex Alimentarius* publicou um guia para aplicação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que é uma técnica de inspeção usada na análise de potenciais perigos das operações - identificando onde estes podem ocorrer e decidindo as medidas de controle para minimizar, eliminar ou reduzir, em níveis aceitáveis, os perigos - e cobre toda cadeia de produção e comercialização de alimentos, desde a captura ou cultivo até a preparação e consumo<sup>(21)</sup>. O Ministério da Saúde estabelece a necessidade do APPCC no Brasil a partir da publicação da Portaria 1.428/1993<sup>(22)</sup>.

Com efeito, no Brasil, a publicação da Resolução - RDC n. 216/2004 torna-se um marco na garantia do controle sanitário em serviços de alimentação. Seu conteúdo dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e tem como objetivo estabelecer procedimentos para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Essa Resolução possui larga abrangência em âmbito federal, sendo complementada por regulamentos estaduais e municipais, que buscam ampliá-la. Nela, são descritas condições mínimas para os serviços de alimentação e há especificações para os pontos de controle. Contudo, não define um modelo de roteiro de inspeção para os estabelecimentos<sup>(5)</sup>.

Em 9 de abril de 2013, o Estado da Saúde de São Paulo publicou a Portaria CVS 5<sup>(6)</sup>, que aprova o Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Essa

Portaria complementa os procedimentos estabelecidos na Resolução - RDC n. 216/2004, sendo mais específica e detalhada na definição de algumas recomendações, além de definir um roteiro de inspeção em seu anexo, baseado em avaliação qualitativa da conformidade.

A RDC n. 216/2004 considera “Serviço de Alimentação todo estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local”. A identificação, a análise e o gerenciamento dos riscos nas fases de produção, armazenamento, transporte, distribuição e consumo final do alimento levam a um maior controle higiênico-sanitário do processo, imprescindível para se evitar sua contaminação e as consequências prejudiciais à saúde humana, proporcionando o aumento da confiança na segurança dos alimentos produzidos e servidos nesses estabelecimentos<sup>(3)</sup>.

As particularidades dos serviços de alimentação requerem análises confiáveis e precisas, que sejam capazes de antecipar os riscos, atuando na realidade local por meio do gerenciamento dos seus aspectos sanitários. Como importante instrumento de gerenciamento de risco sanitário em serviços de alimentação, a tecnologia de inspeção sanitária assume destaque, sendo o procedimento que avalia, em toda cadeia alimentar, o atendimento à legislação sanitária<sup>(3)</sup>.

Em relação à Inspeção Sanitária, Costa (2003, p. 27) considera:

[...] uma prática de observação sistemática, orientada por conhecimento técnico-científico, destinada a examinar as condições sanitárias de estabelecimentos, processos, produtos, meios de transporte e ambientes e sua conformidade com padrões e requisitos da Saúde Pública que visam a proteger a saúde individual e coletiva.

As equipes de vigilância sanitária utilizam os roteiros de inspeções, visando a identificar os prováveis modos e fontes de contaminação, assim como o grau de atendimento dos serviços de alimentação à legislação sanitária. Considerando sua natureza dinâmica, faz-se necessária a busca de novas tecnologias que contemplem a complexidade e a transversalidade dos processos de vigilância sanitária, capazes



de gerenciar o risco sanitário nos serviços de alimentação, rumo à proteção ampliada da saúde<sup>(10)</sup>.

✓ Roteiros de inspeção

Os roteiros de inspeção sanitária usuais estão baseados na legislação vigente e avaliam os serviços de alimentação, utilizando variáveis dicotômicas para classificar seus indicadores de controle de riscos, que usam como critério de avaliação o conforme e o não conforme. A avaliação da conformidade aos requisitos legais demonstra o atendimento ou não à legislação, sem juízo de valor da criticidade dos itens analisados. O roteiro da Portaria CVS 5, assim como o Roteiro de Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias em Serviços de Alimentação (RACHS-AS)<sup>(23)</sup>, são exemplos desses roteiros de inspeções.

O Manual Integrado de Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos foi publicado pelo Ministério da Saúde e prevê em seu anexo um roteiro de inspeção para estabelecimentos da área de alimentos. Além de avaliar os indicadores de controle de riscos, utilizando as variáveis dicotômicas atende e não atende, o roteiro prevê um critério para classificar os indicadores de controle de riscos em imprescindível, necessário, recomendável e informativo, que está baseado na relevância do risco de cada indicador, em relação à quantidade e segurança do produto e à segurança do trabalhador, em sua interação com os produtos e processos<sup>(3)</sup>.

A Lista de Verificação Boas Práticas na Alimentação Escolar (BPAE)<sup>(7)</sup> foi elaborada e validada para avaliar as condições higiênico-sanitárias de Unidades de alimentação e nutrição escolares. A metodologia desse instrumento pondera o potencial de consequência de cada indicador de controle de riscos, combinando com um peso estabelecido para cada bloco da lista.

Em 10 de maio de 2013, a Portaria Nº 817, do Ministério da Saúde, aprovou as diretrizes nacionais para elaboração e execução do Projeto Piloto de Categorização dos Serviços de Alimentação para ser implantado nas cidades-sede da Copa do Mundo FIFA 2014<sup>(24)</sup>. A categorização proposta pela Agência Nacional

de Vigilância Sanitária (ANVISA) teve como objetivo informar ao consumidor sobre as variações existentes em relação à qualidade sanitária dos estabelecimentos de alimentação que estavam autorizados a funcionar. Ela consiste em classificar os restaurantes com base em um instrumento de avaliação elaborado a partir da RDC nº 216/2004. A metodologia utilizada para elaboração e validação desse instrumento está detalhada no documento *Categorização dos Serviços de Alimentação*<sup>(8)</sup>.

A avaliação dos indicadores de controle de riscos é qualitativa, baseada nas variáveis dicotômicas adequado e inadequado e o roteiro prevê a classificação de cada indicador quanto à criticidade (imprescindível, intermediário e complementar), classificação de consequência em relação à saúde e segurança, grau de associação em relação às falhas associadas a surtos, além de utilizar a ponderação para estabelecer valores, que resultaram na classificação da qualidade sanitária do serviço de alimentação em ótima, muito boa, boa, aceitável e inaceitável<sup>(8)</sup>.

A utilização do conceito de risco potencial na aplicação da tecnologia de inspeção sanitária em serviços de alimentação, tendo como fundamento o MARP, traduz uma nova perspectiva no gerenciamento do risco sanitário dessa área, que possui um processo produtivo extremamente complexo e com alto potencial de risco à saúde humana.

O Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI), como parte do MARP, auxilia a identificação dos riscos potenciais por indicadores de risco que são dispostos por áreas e setores onde são realizadas as inspeções. Nessa tecnologia de inspeção, a graduação dos valores a serem aplicados (0, 1, 2, 3, 4 e 5), é traduzida em situações reais que podem ser encontradas para cada indicador de risco, independente da sua criticidade. Assim, por exemplo, se a existência de alvará sanitário é um indicador de risco, o valor 0 (zero) é atribuído para as situações em que não exista alvará, 1 (um) para situações em que o alvará esteja vencido e sem pedido de renovação, 2 (dois) para alvará vencido, mas com pedido de renovação, 3 (três) para alvará sanitário válido, 4 (quatro) para o alvará sanitário válido e já com pedido de renovação e 5 (cinco) para mesma situação anterior nos últimos dois anos.

## **4 MATERIAL E MÉTODOS**

### **4.1 Desenho do estudo**

Trata-se de desenvolvimento de instrumento quantitativo para avaliação do risco sanitário em serviços de alimentação de grande porte, baseado no Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI), que faz parte do Modelo de Avaliação do Risco Potencial (MARP).

### **4.2 Área acessível**

Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) de grande porte de uma Indústria de Petróleo na Bahia.

### **4.3 População alvo**

Técnicos e responsáveis pela área de Unidades de Alimentação e Nutrição de grande porte.

### **4.4 Critérios de inclusão**

Foram incluídas as UANs que contemplassem as seguintes áreas, setores e equipamentos:

a) Áreas/setores: Administração - análise documental; pré-preparo de carnes e cocção, preparo de café, frutas, lanches, saladas e sucos; cocção; higienização geral; recebimento; transporte; armazenamento de frutas e hortaliças; armazenamento de lixo, armazenamento de água mineral; complementos; depósito de material de limpeza; estoque de gêneros secos e descartáveis; higienização e armazenamento de panelas e utensílios; Instalações sanitárias; montagem de quentinhas; patisseries; refeitório; saneamento básico, área de entorno, vestiário, instalações sanitárias, câmara de carnes e pescados, carnes pré-preparadas e congelados (frango, polpas e água de coco).

b) Equipamentos: balcão frio e quente; caixas térmicas - hot box; freezers; laticínios, sobremesas, sucos e saladas; *pass trough*; refrigeradores; refresqueiras.

#### **4.5 Critérios de exclusão**

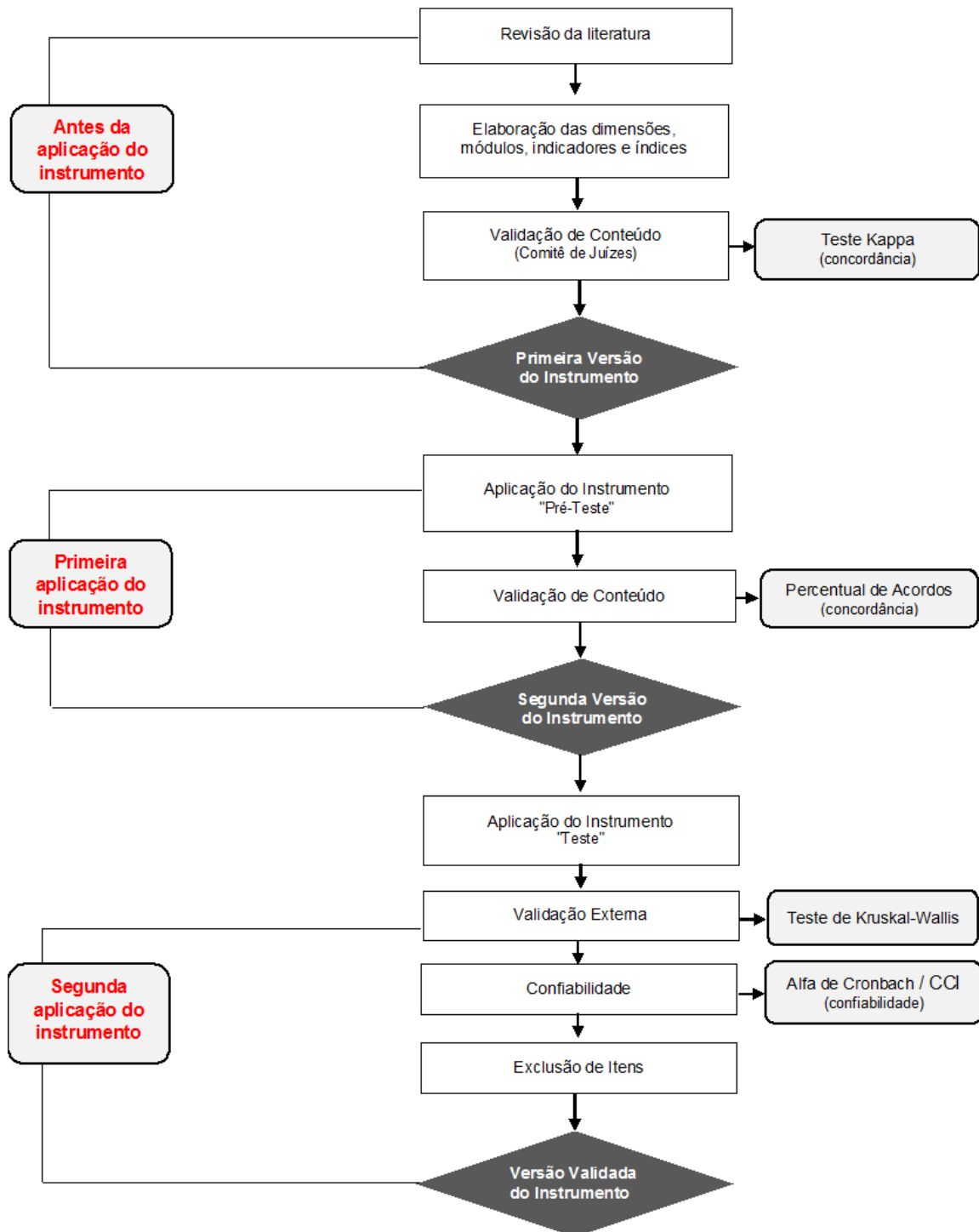
Foram excluídas as UANs que não contemplassem pelo menos uma das áreas, setores e/ou equipamentos definidos no critério de inclusão.

#### **4.6 Procedimentos adotados para desenvolvimento do instrumento**

Nesse estudo, foi elaborado um instrumento (Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária - IQIS) com variáveis ordinais. Para sua validação, foram seguidos os seguintes passos: consulta ao comitê de especialistas, realização de pré-teste e teste para aplicação do IQIS, além da utilização de testes estatísticos nos resultados obtidos ao longo das etapas.

O fluxo adotado no processo de elaboração e validação(25) do IQIS se resume na Figura 2.

Figura 2 - Fluxograma do processo de elaboração e validação o Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária – IQIS.



Fonte: adaptado de Souza (2007).

#### **4.7 Procedimentos para elaboração do Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS)**

✓ Revisão de literatura

Nessa etapa, foi realizada uma revisão de literatura sobre riscos em vigilância sanitária, seguida da análise dos instrumentos existentes para inspeção sanitária em serviços de alimentação a partir da identificação de palavras-chave ou descritores, revisão de fontes secundárias, identificação de fontes primárias, leitura crítica e resumo da literatura.

Foram utilizadas as palavras-chave: risco, risco sanitário, risco epidemiológico, risco potencial, vigilância sanitária, inspeção sanitária, inspeção sanitária de alimentos, roteiro de inspeção sanitária, roteiro de inspeção sanitária em restaurantes, roteiro inspeção sanitária cozinha industrial, inspeção sanitária validação, questionários, instrumentos avaliação, elaboração validação instrumento, nos sites de busca SciELO, Lilacs e Medline, PubMed, nas línguas português, inglês e espanhol.

✓ Elaboração de dimensões, módulos, indicadores e índices

Para a etapa de elaboração do IQIS, foi reunido um grupo de sete especialistas, no qual 28,6% eram doutores em saúde pública e pesquisadores em gerenciamento de riscos, 28,6% eram ergonômistas e gestores em saúde do trabalhador, 28,6% eram nutricionistas com especialização em saúde pública e experiência em nutrição coletiva e 14,2% eram especialistas em vigilância sanitária, com atuação na área de gerenciamento de risco.

A partir dos artigos selecionados e utilizando como principal requisito legal a RDC nº 216/2004, da ANVISA, que define as boas práticas para serviços de alimentação, foram identificados os principais conceitos que devem ser conhecidos para garantir o controle do risco sanitário e definidas 12 dimensões para o instrumento. Tendo como critério o fluxo de produção, foram selecionados 41 módulos e elaborados 76 indicadores de controle de riscos a partir de todo o

universo de requisitos tratados na RDC nº 216/2004. Além disso, foram associados, a cada dimensão e a cada módulo, os indicadores necessários para avaliação do respectivo risco sanitário, resultando em 224 itens de verificação diferentes.

O Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS) foi elaborado, em sua primeira versão, utilizando os 41 módulos, 76 indicadores de controle de riscos mapeados e 1.344 índices associados a variáveis quantitativas, classificados em escala intervalar (0 a 5), tendo como base o Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI), que faz parte do Modelo de Avaliação do Risco Potencial (MARP)<sup>(11)</sup>.

Os indicadores de controle de riscos foram classificados em duas categorias: indicadores críticos (Ic) e não críticos (Inc). Para isso, foi desenvolvido um painel com os especialistas, que utilizaram sua experiência prática para classificação e, num segundo momento, foi utilizada a tabela de associação de fatores de riscos para a ocorrência de surto, elaborado por especialistas da ANVISA<sup>(8)</sup>.

O Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI) define a escala de zero a cinco, na qual zero representa controle de risco inexistente ou inadequado e cinco representa controle de risco excelente, com a seguinte graduação: 0 – inexistente ou inadequado; 1 – sofrível; 2 – razoável; 3 – bom; 4 – ótimo e 5 – excelente. Deve-se considerar que o cumprimento da legislação está associado ao valor 3. Visando reduzir a interferência da subjetividade do avaliador, durante a aplicação do IQIS, foi desenvolvida a codificação de respostas fechadas para cada índice da escala, sendo elaboradas seis possibilidades de respostas para cada indicador de controle de riscos, totalizando 1.344 índices.

O Modelo de Avaliação do Risco Potencial (MARP) é representado por um formalismo matemático, cujos valores de risco potencial estão sempre dentro de uma faixa de variação de Risco Potencial Aceitável, Tolerável e Inaceitável. Os indicadores críticos estão associados ao nível de risco potencial inaceitável, pois colocam todo o sistema em risco<sup>(11)</sup>.

#### **4.8 Procedimentos adotados para validação do Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS)**

Muitas formas de validade e confiabilidade são mencionadas na literatura de pesquisa e, para condução metodológica do presente estudo, fez-se opção pelas definições segundo Cooper e Schindler, que estabelecem validade como sendo o quanto um teste mede o que de fato se deseja medir e que confiabilidade está relacionada à acurácia e precisão do procedimento de mensuração<sup>(26)</sup>.

##### ✓ Validação de conteúdo

Para validação do conteúdo, foi consultado o Comitê de Juízes, composto por três nutricionistas, que possuíam, em média, 17 anos de experiência em uma das seguintes áreas: segurança dos alimentos e vigilância sanitária. Com relação à formação acadêmica dos três especialistas participantes dessa fase, um possuía mestrado e dois, especializações em vigilância sanitária. Quanto à área de atuação, um trabalhava como docente e dois trabalhavam no Conselho Regional de Nutricionistas.

A primeira versão do IQIS foi apresentada ao Comitê de Juízes para aplicação do Coeficiente de Kappa, assim como a planilha eletrônica elaborada para avaliação do conteúdo (dimensões, módulos, indicadores e índices), quanto aos atributos da aplicabilidade, clareza e relevância. O Apêndice A demonstra o modelo de avaliação utilizado para avaliação de cada item. A aplicabilidade foi avaliada em escala com quatro alternativas: 1 - concordo plenamente, 2 - concordo parcialmente, 3 - sem opinião, e 4 – discordo. Buscou-se verificar se cada domínio ou conceito foi adequadamente coberto pelo conjunto de itens e índices. A clareza foi avaliada em escala com três alternativas: 1 - alta, 2 - regular e 3 - baixa, visando a avaliar a redação dos indicadores e índices, verificando se eles foram redigidos de forma que o conceito estivesse compreensível e expressasse adequadamente o que se esperava medir. A relevância foi avaliada em escala com três alternativas: 1 - importante, 2 - não importante e 3 - não se aplica, buscando--se notar se os itens realmente refletiam os conceitos envolvidos, se eram pertinentes e se eram adequados para atingir os objetivos propostos.



Para cada conjunto de dimensão, módulo, indicador e índice, foi criado um código com oito caracteres, visando a organizar o banco de dados gerado a partir dessa etapa. Os especialistas ficaram reunidos por dois dias, em ambiente tranquilo e sem interrupções de outras pessoas, para responder às 1.344 avaliações e foram orientados a não trocar informações entre si, para garantir a qualidade da análise. Foi aplicado o Coeficiente de Kappa de concordância inter observadores e para análise dos resultados, considerado >0,80-1,00 excelente concordância; >0,60-0,79 boa concordância; >0,40-0,59 concordância moderada; >0,20-0,39 concordância fraca e >0-0,19 sem concordância(27). Foram aceitos todos os resultados com o Coeficiente de Kappa acima de 0,60 (boa concordância).

O Pré-Teste teve como principal objetivo verificar se todos os itens eram compreensíveis para todos os membros da população à qual o instrumento se destina. Para isso, foram convidados cinco nutricionistas para aplicar o IQIS com o conteúdo validado pelo Comitê de Juízes. Os nutricionistas possuíam, em média, 42 anos de idade, 14 anos de experiência na área de produção de alimentos e 100% detinham especialização em vigilância sanitária ou áreas afins. O serviço de alimentação escolhido atendia aos critérios de inclusão da pesquisa, está localizado na cidade de São Sebastião do Passé, na Bahia, e produz diariamente 2.541 refeições, sendo 276 cafés, 1.393 almoços, 243 ceias e 629 lanches, atendendo à população de trabalhadores.

A aplicação do IQIS foi realizada por todos os nutricionistas no mesmo dia, entre 8h e 16h. Os avaliadores receberam o instrumento impresso e foram orientados a avaliar os módulos ao mesmo tempo, assim como a não trocar informações entre si, a fim de evitar influência nas respostas.

Para análise dos dados do Pré-teste, foram utilizados testes estatísticos de frequência inter observadores e os resultados discutidos num processo interativo entre pesquisadores e nutricionistas, por meio de discussões para esclarecer pontos controversos. Visando a eliminar ou ajustar indicadores e índices ambíguos, com termos vagos ou que remetiam a juízo de valores, foram analisados pelo grupo todos os itens de verificação com percentual de acordos inferior a 80%, que foi considerado adequado<sup>(28)</sup>. Foi avaliada a redação (clareza) de cada índice, se

estavam redigidos de forma que o conceito estivesse compreensível, que expressasse adequadamente o que se esperava medir e sua representatividade, ou seja, notado se os itens realmente refletiam os conceitos envolvidos, se eram relevantes e se estavam adequados para atingir os objetivos propostos.

Os documentos devolvidos pelos nutricionistas e suas propostas de modificações emitidas durante a reunião foram analisadas e acatadas, dando origem à segunda versão do IQIS.

✓ Validação externa

O Teste teve como principal objetivo avaliar as características psicométricas do instrumento. Para isso, foram convidados sete nutricionistas, que possuíam, em média, 38 anos de idade e 11 anos de experiência na área de produção de alimentos. Com relação à formação acadêmica, 100% possuíam especialização em vigilância sanitária ou áreas afins. Os nutricionistas aplicaram a segunda versão do IQIS no mesmo serviço de alimentação escolhido para aplicação do pré-teste e seguindo as mesmas condições anteriores.

Inicialmente, os dados foram coletados utilizando os formulários impressos e, em seguida, importados para o programa computacional Statistical Package for Social Science (SPSS) – versão 22.0, para que as análises pudessem ser realizadas. Os dados foram submetidos às estatísticas descritivas e exploratórias para investigar a exatidão da entrada dos dados, a distribuição de casos omissos e a distribuição de frequências. Em seguida, iniciou-se a validação estatística do instrumento. Para comparar os percentuais de adequação das condições higiênico-sanitárias do serviço de alimentação, obtidos a partir da avaliação dos sete nutricionistas, foi utilizada a análise de variância não paramétrica, sendo aplicado o Teste de Kruskal-Wallis e considerado o nível de significância de 5% em todas as análises.

#### 4.8.1 Confiabilidade

Utilizando os mesmos dados do Teste, o Coeficiente de Correlação Intraclasse (CCI), que avalia a homogeneidade de duas ou mais medidas, foi utilizado para verificar a confiabilidade e a capacidade de utilização do instrumento em outros contextos, considerando que, quando o CCI é  $\geq 0,75$ , a confiabilidade deve ser considerada excelente, entre 0,40 e 0,75, há confiabilidade satisfatória, e confiabilidade pobre quando o CCI for  $< 0,40$ . O nível de significância de 5% foi considerado em todas as análises(29). Por fim, para a verificação da confiabilidade interna, foi calculado o coeficiente Alpha de Cronbach para cada dimensão, sendo considerados aceitáveis valores a partir de 0,70 e de alta confiabilidade os índices a partir de 0,80<sup>(30)</sup>.

#### 4.9 Aspectos éticos

O projeto foi encaminhado ao CEP da EBMSP e o estudo somente foi iniciado após sua aprovação sob o número 46698415.3.0000.5544. Os especialistas que aceitaram participar do estudo foram informados dos objetivos da pesquisa, bem como dos seus riscos e benefícios. Os indivíduos que demonstraram interesse em participar foram convidados a assinar o termo de consentimento e, mesmo após isso, foi facultado o direito de cessar sua participação a qualquer momento que desejassem, salvaguardando-se a identidade dos sujeitos do estudo.

## 5 RESULTADOS

Foram definidas pelos especialistas, na etapa de elaboração, 12 dimensões com base no conteúdo da RDC nº 216/2004, para representar os principais conceitos do instrumento, detalhadas no Apêndice B, 41 módulos definidos pelas áreas e equipamentos que necessitavam de avaliação específica, demonstrados no Apêndice C, assim como foram elaborados inicialmente 76 indicadores de controle de riscos conforme o Apêndice D. Cada combinação de dimensão-módulo-indicador-índice caracteriza um item do IQIS. Segue abaixo no Quadro 1 exemplo de item de verificação do IQIS:

Quadro 1 - Exemplo de Item de Verificação do IQIS.

Dimensão	Módulo	Indicador de Controle de Risco	Índices
Manipuladores de Alimentos	Cocção	Lavagem das mãos	0 Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos.
			1 Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.
			2 Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.

	<p>Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual. Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.</p>
3	
4	<p>Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).</p>
5	<p>Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.</p>

O painel de especialistas, inicialmente, classificou 42% dos 76 indicadores como críticos. Após o pré-teste e avaliação do percentual de concordância entre eles, foi redefinido um total de 57 indicadores. Estes foram avaliados à luz da tabela de fatores de riscos para a ocorrência de surto<sup>(8)</sup>, sendo reclassificados 53% como críticos. Segue especificada no Apêndice E a classificação da criticidade dos indicadores de controle de riscos associados às respectivas dimensões.

Para a validação do conteúdo, a partir do julgamento do Comitê de Juízes, foi utilizado o Coeficiente de Kappa. Os itens do IQIS foram avaliados quanto à aplicabilidade, clareza e relevância e os resultados demonstraram que o instrumento possui uma alta concordância inter observadores, conforme a Tabela 1.

Tabela 1 - Coeficiente de concordância Inter observadores – Comitê de Juízes – Salvador, 2016.

Dimensões	Total de Itens	Aplicabilidade		Clareza		Relevância	
		N1	Kappa	N2	Kappa	N3	Kappa
I. Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	150	120	0,80	138	0,92	141	0,94
II. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	354	269	0,76	280	0,79	326	0,92
III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas	06	04	0,67	04	0,67	06	1,00
IV. Abastecimento de água	24	14	0,56	22	0,94	24	1,00
V. Manejo dos resíduos	90	85	0,94	89	0,99	86	0,95
VI. Manipuladores de alimentos	186	166	0,89	167	0,90	180	0,97
VII. Matérias-primas, ingredientes e embalagens	276	204	0,74	237	0,86	229	0,83
VIII. Preparação de alimentos	78	65	0,83	64	0,82	78	1,00
XI. Armazenamento e transporte do alimento preparado	42	38	0,9	38	0,9	42	1,00
X. Exposição ao consumo do alimento preparado	102	64	0,63	79	0,77	84	0,82
XI. Documentação e registro	24	14	0,60	20	0,83	23	0,97
XII. Responsabilidade	12	04	0,33	05	0,44	07	0,61
<b>Total itens</b>	1344	1047		1143		1226	
<b>Média</b>			0,72		0,82		0,92
<b>%</b>		78%		85%		91%	

N1 = Número de itens com a concordância dos especialistas no critério alta aplicabilidade; N2 = Número de itens com a concordância dos especialistas no critério alta clareza; N3 = Número de itens com a concordância dos especialistas no critério importante relevância.

O atributo aplicabilidade foi avaliado em escala com quatro alternativas (concordo plenamente, concordo parcialmente, sem opinião e discordo) e a opção concordo plenamente teve 78% das respostas dos juízes. A clareza foi avaliada em escala com três alternativas (alta, regular e baixa) e a opção alta teve 85%. O atributo relevância foi avaliado em escala com três alternativas (importante, não importante e não se aplica) e a opção importante teve 91% das respostas. O instrumento foi considerado validado com excelente concordância (>0,80-1,00) para os atributos de clareza e relevância, com Coeficiente de Kappa 0,82 e 0,92, respectivamente, e boa concordância (>0,60-0,79) para o atributo de aplicabilidade, com um Coeficiente de Kappa de 0,78<sup>(27)</sup>. Os juízes fizeram sugestões para

alteração nos textos dos índices (30%), que foram analisadas e acatadas, dando origem à segunda versão do IQIS, ajustado ao parecer do Comitê.

Os resultados da aplicação do IQIS na UAN, que atendeu aos critérios de inclusão do estudo pelos cinco nutricionistas no pré-teste, foi analisado quanto ao percentual de concordância entre eles. Das 224 respostas de cada avaliador, 115 tiveram um percentual de concordância inferior a 80%, os quais foram reavaliados pelos pesquisadores e ajustados após consenso, dando origem à segunda versão do IQIS<sup>(28)</sup>. O Apêndice F especifica os indicadores de controle de risco que foram reanalisados por apresentar percentual de concordância de 40% e 60% e tiveram como principais características a necessidade de adequação textual para maior clareza, assim como a redefinição de indicadores para atendimento a minúcias da legislação.

Após a validação de conteúdo, o Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS) foi reestruturado com 12 dimensões, 41 módulos, 57 indicadores, sendo 30 críticos e 27 não críticos, 252 itens e 1.512 índices. Tal instrumento encontra-se disponível no Apêndice G.

O teste de Kruskal-Wallis foi aplicado aos dados resultantes da avaliação dos sete nutricionistas no Teste e mostrou que não houve diferença estatisticamente significativa:  $p=0,423$  ( $p<0,005$ ), entre as avaliações obtidas, tanto para o instrumento como um todo, quanto para suas dimensões. Os itens foram avaliados de acordo com o risco oferecido para a manutenção da qualidade higiênico-sanitária, classificados nas 12 dimensões, conforme a Tabela 2.

Tabela 2 - Percentual de adequação das condições higiênico sanitárias do serviço de alimentação no Teste, Salvador, 2016.

Blocos	Nutricionistas							p-valor
	1 (%)	2 (%)	3 (%)	4 (%)	5 (%)	6 (%)	7 (%)	
I. Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	27,10%	21,30%	23,50%	23,20%	26,60%	25,70%	22,80%	0,423
II. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	33,30%	29,90%	26,00%	31,60%	33,30%	33,90%	27,40%	0,423
III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,423
IV. Abastecimento de água	41,70%	41,70%	41,70%	50,00%	16,70%	41,70%	41,70%	0,423
V. Manejo dos resíduos	40,20%	37,30%	41,20%	36,30%	40,60%	41,10%	40,20%	0,423
VI. Manipuladores de alimentos	33,30%	32,50%	31,70%	38,90%	38,10%	30,20%	31,00%	0,423
VII. Matérias-primas, ingredientes e embalagens	35,80%	35,40%	28,00%	32,70%	36,70%	39,30%	28,70%	0,423
VIII. Preparação de alimentos	34,30%	38,60%	27,20%	39,50%	32,50%	33,30%	30,60%	0,423
IX. Armazenamento e transporte do alimento preparado	40,50%	38,10%	40,50%	40,50%	40,50%	40,50%	40,50%	0,423
X. Exposição ao consumo do alimento preparado	42,20%	38,60%	42,20%	42,20%	43,10%	44,10%	42,20%	0,423
XI. Documentação e registro	33,30%	33,30%	33,30%	33,30%	33,30%	33,30%	33,30%	1
XII. Responsabilidade	50,00%	50,00%	50,00%	50,00%	50,00%	50,00%	50,00%	1
<b>Média</b>	<b>34,31%</b>	<b>33,06%</b>	<b>32,11%</b>	<b>34,85%</b>	<b>40,95%</b>	<b>34,43%</b>	<b>32,37%</b>	<b>0,423</b>

Percentual de adequação das condições higiênico-sanitárias: não foram obtidas diferenças estatisticamente significativas pelo teste Kruskal-Wallis.

Ao calcular o percentual de adequação das condições higiênico-sanitárias do serviço de alimentação e de cada dimensão, observou-se que o instrumento IQIS foi capaz de identificar os itens que necessitavam de medidas corretivas para cumprimento dos requisitos legais, uma vez que houve concordância entre os nutricionistas nas respostas indicadas. Além disso, não houve diferença estatisticamente significativa entre as avaliações dos nutricionistas pelo teste Kruskal-Wallis, demonstrando que há existência de confiabilidade e reprodutibilidade



do instrumento. Utilizando-se o mesmo banco de dados, foram feitas as análises estatísticas do Alpha de Cronbach e Coeficiente de Correlação Intraclasse por dimensões, objetivando verificar a confiabilidade do instrumento, conforme mostra a Tabela 3.

Tabela 3 - Alpha de Cronbach e Coeficiente de Correlação Intraclasse obtidos das respostas dadas no Teste, Salvador, 2016.

<b>DIMENSÕES</b>	<b>ALPHA</b>	<b>N ITENS</b>	<b>CCI</b>	<b>IC95%</b>	<b>p-valor</b>
I. Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	0,731	57	0,59	0,182 – 0,919	0,003
II. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	0,853	59	0,796	0,544 – 0,956	0
III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas	-	1	-	-	-
IV. Abastecimento de água	-	6	-	-	-
V. Manejo dos resíduos	0,132	17	0,08	-0,445 – 0,725	0,338
VI. Manipuladores de alimentos	0,241	23	0,114	-0,235 – 0,687	0,254
VII. Matérias-primas, ingredientes e embalagens	0,63	27	0,325	0,017 – 0,776	0,016
VIII. Preparação de alimentos	0,188	20	0,119	-0,578 – 0,904	0,307
IX. Armazenamento e transporte do alimento preparado	-	7	-	-	-
X. Exposição ao consumo do alimento preparado	0,095	21	0,033	-0,805	0,364
XI. Documentação e registro	-	3			
XII. Responsabilidade	-	2			
<b>Total</b>	<b>0,463</b>		<b>0,294</b>		

Para que um instrumento apresente confiabilidade excelente, o valor do CCI deve ser  $\geq 0,75$ <sup>(29)</sup>. Como a maioria das dimensões não apresentou CCI satisfatório (Tabela 3), cada dimensão foi avaliada estatisticamente, com a exclusão de alguns itens, que possibilita o incremento do Alpha de Cronbach e reforço da confiabilidade da medida. O Quadro 2 especifica os itens sugeridos para exclusão.

Quadro 2 - Itens sugeridos para exclusão do Instrumento após análise do CCI, Salvador, 2016.

<b>Dimensão</b>	<b>Módulo</b>	<b>Indicador de controle de risco</b>
V. Manejo de resíduos	Área de preparo de café	Coletores para resíduos
	Refeitório	
	Vestiário e instalações sanitárias	
	Instalações sanitárias clientes	
VI. Manipuladores de alimentos	Área de preparo de carnes	Saúde e higiene dos manipuladores
	Área de preparo de café	
	Refeitório	
VII. Matérias-primas, ingredientes e embalagens	Área de preparo de lanches	Condições de armazenamento temporário dos produtos Identificação, rotulagem e controle de validade
	Área de recebimento	
	Freezers	
VIII. Preparação de alimentos	Área de pré-preparo da cocção	Matérias primas que não foram utilizadas em sua totalidade
	Área de preparo de sucos	
X. Exposição ao consumo do alimento preparado	Área de preparo de saladas	Resfriamento dos alimentos preparados
	Área de preparo de saladas	
	Área de preparo de sucos	Controle da temperatura dos equipamentos
	Área de preparo de lanches	
	Balcão quente	

A Tabela 4 apresenta os resultados do Alpha de Cronbach e CCI de cada dimensão após a exclusão dos itens especificados no Quadro 2.

Tabela 4 - Alpha de Cronbach e Coeficiente de Correlação Intraclasse ajustados, obtidos das respostas dadas no Teste, Salvador, 2016.

<b>Dimensões</b>	<b>ALPHA</b>	<b>N ITENS</b>	<b>CCI</b>	<b>IC95%</b>	<b>p-valor</b>
I. Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	0,731	57	0,59	0,182 – 0,919	0,003
II. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	0,853	59	0,796	0,544 – 0,956	0
III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas	-	1	-	-	-
IV. Abastecimento de água	-	6	-	-	-
V. Manejo dos resíduos	0,537	13	0,452	-0,129 – 0,873	0,057
VI. Manipuladores de alimentos.	0,702	19	0,392	0,068 – 0,811	0,005
VII. Matérias-primas, ingredientes e embalagens	0,726	25	0,479	0,127 – 0,855	0,002
VIII. Preparação de alimentos.	0,738	17	0,606	0,067 – 0,966	0,016
IX. Armazenamento e transporte do alimento preparado.	-	7	-	-	-
X. Exposição ao consumo do alimento preparado.	0,705	17	0,375	0,01 – 0,800	0,005
XI. Documentação e registro.	-	3	-	-	-
XII. Responsabilidade.	-	2	-	-	-
<b>Total</b>	<b>0,713</b>		<b>0,527</b>		

O instrumento, em sua versão final, demonstrou a existência de fidedignidade aceitável em sua totalidade e dimensões. O teste de Kruskal-Wallis mostrou que não houve diferença estatisticamente significativa entre as avaliações  $p= 0,423$  ( $p<0,005$ ), o Coeficiente de Correlação Intraclasse mostrou-se satisfatório (0,53)(28), assim como o Alpha de Cronbach de 0,71, considerado aceitável(29). Nas dimensões III, IV, IX, XI e XII, o CCI ficou instável devido à ocorrência de muitos valores iguais, dificultando o cálculo da variância dos itens.

Para avaliar a faixa do risco potencial do serviço de alimentação, foi utilizado o banco de dados do Teste e aplicado o formalismo matemático do MARP para cada dimensão. Com o objetivo de avaliar a efetividade do IQIS, foram feitas as análises dos percentuais de conformidades, nas quais foram considerados conforme as

respostas indicadas nos índices 3, 4 e 5. A Tabela 5 demonstra a classificação de cada dimensão em relação à faixa de variação do risco potencial, sendo classificadas em aceitável, tolerável ou inaceitável.

Tabela 5 - Classificação do risco potencial na faixa de variação, obtido a partir das respostas dadas no Teste, Salvador, 2016.

	<b>Blocos</b>	Nº de Itens	Nº de Indicadores de risco	Nº de Indicadores de risco críticos	% de Conformidade	Classificação de risco potencial
I	Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	57	9	1	27%	Tolerável
II	Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	59	4	3	30%	Inaceitável
III	Controle integrado de vetores e pragas urbanas	1	0	1	14%	Inaceitável
IV	Abastecimento de água	6	1	5	38%	Aceitável
V	Manejo dos resíduos	17	1	1	67%	Aceitável
VI	Manipuladores de alimentos	23	0	3	64%	Inaceitável
VII	Matérias-primas, ingredientes e embalagens	27	2	4	61%	Inaceitável
VIII	Preparação de alimentos	20	1	5	57%	Inaceitável
IX	Armazenamento e transporte do alimento preparado	7	3	2	69%	Aceitável
X	Exposição ao consumo do alimento preparado	21	3	3	65%	Inaceitável
XI	Documentação e registro	3	2	1	33%	Aceitável
XII	Responsabilidade	2	1	1	100%	Aceitável
	<b>Total</b>		<b>27</b>	<b>30</b>	<b>35%</b>	<b>Inaceitável</b>

Para o cálculo dos valores de %, de conformidade e classificação do risco potencial, foram utilizados os dados dos sete nutricionistas.

O resultado da aplicação do IQIS pelos sete nutricionistas demonstrou que o serviço de alimentação avaliado teve um percentual médio de conformidade de 35%, na avaliação dos indicadores de controle de risco, sendo o risco potencial classificado na faixa de variação de risco inaceitável.

Os resultados obtidos no instrumento final indicam que o instrumento IQIS pode ser utilizado com boa confiabilidade e reprodutibilidade por nutricionistas, a fim

de avaliar as condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação e gerenciar os riscos prioritários, auxiliando, assim, na adoção das boas práticas de manipulação e favorecendo a prevenção de doenças.

## 6 DISCUSSÃO

O atual contexto social e econômico exige que medidas de controle sanitário sejam tomadas para a garantia do fornecimento de uma alimentação segura aos consumidores. O gerenciamento de riscos das condições higiênico-sanitárias de serviços de alimentação é essencial para redução da incidência das DVAs. Em face disso, a elaboração e validação de um instrumento quantitativo para inspeção de serviços de alimentação de grande porte, baseado no modelo de avaliação do risco potencial (MARF), subsidia as medidas de prevenção e controle de empresas. O Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária – IQIS – desenvolvido e testado quanto a sua validade, apresentou resultados consistentes que permitem sua aplicação imediata.

A elaboração do IQIS tem seu escopo contemplando na íntegra a RDC 216/2004, o que contribui para uniformização da sua terminologia, além de garantir que todos os requisitos legais vigentes tenham sido considerados no instrumento. Estudos similares como a Lista de Avaliação para Categorização dos Serviços de Alimentação<sup>(8)</sup> e o Instrumento de Avaliação das Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar<sup>(7)</sup> utilizaram métodos para priorização dos itens da RDC com maior relevância para o controle do risco sanitário, assim como desenvolveram seus respectivos métodos para classificação do risco no final da aplicação das listas.

O Modelo de Avaliação do Risco Potencial já é utilizado para o gerenciamento do risco sanitário nas áreas de hemodiálise<sup>(10)</sup> e radiodiagnóstico<sup>(31)</sup>, permitindo a diferenciação dos indicadores de controle de risco, que são classificados segundo o risco potencial que representam para o sistema e são apresentados numa faixa de variação, dentro do espaço de aceitabilidade (aceitável, tolerável e intolerável). Apesar das metodologias diferentes para classificação dos indicadores de controle de riscos entre críticos e não críticos, observa-se similaridade entre os indicadores críticos do IQIS e a Lista de Avaliação para Categorização dos Serviços de Alimentação<sup>(8)</sup>.

Os achados deste estudo, por meio da aplicação do Teste Kappa (Tabela 1), revelam um alto índice de validade do conteúdo, certificando a qualidade dos indicadores para representar o conceito medido. Todos os itens foram considerados de fácil compreensão e nenhum foi acrescentado ou excluído. A aplicação do Percentual de Acordos no banco de dados do Pré-teste (Apêndice F), possibilitou a discussão entre os especialistas acerca dos itens que tiveram discordância abaixo de 80% nas respostas e posterior consenso entre eles, para que fossem redigidos com algumas alterações, possibilitando uma compreensão mais uniforme do instrumento.

Os resultados do teste Kruskal-Wallis (Tabela 2) demonstraram que não houve diferença estatisticamente significativa entre as avaliações dos sete nutricionistas, evidenciando a validade externa do instrumento. Resultados semelhantes foram obtidos quando aplicados ao Instrumento para Avaliação Higiênico-Sanitária de Serviços de Alimentação (RACHS-SA)<sup>(23)</sup>.

Ao analisar os dados da Tabela 3, observa-se que as dimensões I. Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios e II. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios apresentaram o maior número de itens do instrumento, assim como tiveram o CCI satisfatório na primeira análise, não sendo necessária a reavaliação dessas dimensões.

Nas dimensões III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas, IV. Abastecimento de água, IX. Armazenamento e transporte do alimento preparado, XI. Documentação e registro e XII. Responsabilidade, o CCI ficou instável devido à ocorrência de muitos valores iguais, dificultando o cálculo da variância dos itens.

Nas dimensões V. Manejo dos resíduos, VI. Manipuladores de alimentos, VII. Matérias-primas, ingredientes e embalagens, VIII. Preparação de alimentos e X. Exposição ao consumo do alimento preparado, observou-se que a exclusão dos itens com maior impacto no CCI melhoram a confiabilidade e reprodutibilidade do IQIS, do ponto de vista estatístico. Contudo, a avaliação qualitativa desse aspecto, embasada em estudos científicos<sup>(32)</sup> sobre o assunto, indica que a exclusão dos

itens apresentados no Quadro 2 interferem no resultado final da avaliação de risco do instrumento e, por esse motivo, sugere-se a manutenção desses.

Na dimensão V. Manejo dos resíduos, o indicador de controle de risco “Coletores para resíduos”, a análise estatística recomenda a exclusão, porém a RDC 216/2004, em seus itens 4.1.13 e 4.5.2 especifica a necessidade de uso e condições mínimas para a utilização de coletores de resíduos nos serviços de alimentação, o que sugere a manutenção do referido indicador no instrumento, visando ao devido cumprimento dos requisitos legais.

Saúde e higiene dos manipuladores foi o indicador de controle de riscos com maior impacto na dimensão VI. Manipuladores de alimentos. Estudos demonstram a existência de relação entre os manipuladores de alimentos e a ocorrência de doenças veiculadas pelos alimentos (DVAs). A manipulação e a falta de higiene adequada são as formas mais importantes de contaminação dos alimentos, visto que os hábitos higiênicos inadequados dos manipuladores, assim como seu estado de saúde, permitem que os micro-organismos causadores de doenças sejam propagados<sup>(4)(33)(34)(35)(36)(37)</sup>. Sendo assim, o referido indicador é importante para o instrumento.

Nas dimensões VII. Matérias-primas, ingredientes e embalagens e VIII. Preparação de alimentos, os indicadores de controle de riscos relacionados à matéria-prima, “Identificação, embalagem e controle de validade” / “Condições de armazenamento temporário dos produtos” e “Matérias-primas que não foram utilizadas em sua totalidade” / “Resfriamento dos alimentos preparados”, respectivamente, foram indicados para exclusão pelas análises estatísticas, porém observa-se que o uso de matéria-prima sem inspeção regulatória tem associação importante com a ocorrência de doenças<sup>(33)(36)(37)(38)(39)</sup>, não sendo recomendada a retirada desses.

O indicador “Controle da temperatura dos equipamentos” apresentou maior impacto no CCI na dimensão X. Exposição ao consumo do alimento preparado. Estudos demonstram que o controle do binômio tempo x temperatura é essencial para evitar a multiplicação ou sobrevivência de micro-organismos patógenos, que



são os responsáveis diretos pelas doenças transmitidas pelos alimentos<sup>(36)(37)(38)(39)</sup>. Um grupo de especialistas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estudou os fatores de risco para ocorrência dessas doenças, elaborou um quadro de associações de falhas a surtos de DVA e considerou aquelas relacionadas ao tempo e temperatura de preparo, armazenamento, transporte e exposição do alimento como o fator de maior associação para doença<sup>(8)</sup>. Logo, considera-se imprescindível a manutenção dos indicadores no instrumento.

O Alpha de Cronbach e CCI foram sensíveis ao captar as modificações dos valores após a retirada de cada item das respectivas dimensões, demonstrando que há existência de confiabilidade e reprodutibilidade do instrumento. Contudo, a exclusão desses itens apresenta prejuízos importantes para o controle dos riscos analisados e, por isso, sugere-se a sua manutenção no IQIS. Visando a melhores resultados estatísticos, sugere-se a aplicação do instrumento utilizando uma amostra maior, pois acredita-se que os novos resultados serão impactados positivamente nas avaliações estatísticas.

A utilização do instrumento de inspeção sanitária para levantamento de não conformidades existentes nos serviços de alimentação é usual. Contudo, para o adequado gerenciamento do risco sanitário, faz-se necessária a utilização de método de classificação dos indicadores de controle de riscos, definindo suas respectivas criticidades. A análise de dados da Tabela 5 mostrou que o percentual de não conformidades em cada dimensão nem sempre é equivalente ao grau de criticidade dessas. Observa-se que as dimensões VII. Matérias-primas, ingredientes e embalagens, VIII. Preparação de Alimentos e X. Exposição ao consumo do alimento preparado, apesar de terem mais de 60% dos seus itens avaliados com as condições higiênico-sanitárias adequadas, foram classificadas com risco potencial inaceitável, devido ao fato de indicadores de controle de riscos críticos estarem não conformes, colocando, assim, em risco todo o sistema. Dados do Serviço de Alimentação onde foram aplicados o Pré-teste e Teste mostram que, entre 2011 e junho de 2014, foram registrados 52 surtos e 653 casos de trabalhadores que adoeceram em decorrência de DTA<sup>(14)</sup>, o que ratifica a existência do risco sanitário.

O Modelo de Avaliação do Risco Potencial possibilita a comparação entre os riscos potenciais avaliados, direcionando importantes etapas do gerenciamento do risco, que é a avaliação das ações de controle de riscos, assim como a implementação de medidas corretivas nos casos em que houver falhas. Estudo semelhante avalia a classificação de riscos dos serviços de alimentação como uma estratégia confiável para a comunicação de riscos e promoção da segurança alimentar, contribuindo grandemente para a redução de doenças veiculadas pelos alimentos<sup>(40)</sup>.

A inexistência de estudos de validação que envolvam instrumentos de avaliação quantitativos para serviços de alimentação - que contemplem todos os itens exigidos na RDC 216/2004 - e a ausência de um “padrão-ouro” se projetaram como dificuldades no delineamento do presente estudo, o que empreendeu a combinação de diversas estratégias metodológicas para garantir a validação do IQIS. Dentre as limitações da pesquisa, pode-se ainda destacar o tamanho da amostra, restringido pela necessidade de todo o grupo de avaliadores aplicarem o instrumento no mesmo momento, visto que a realidade da produção de alimentos é dinâmica e altera suas condições higiênico-sanitárias nos respectivos setores em função do fluxo de produção ao longo do dia.

A validação de instrumentos quantitativos, com visão de gerenciamento de risco para o controle da segurança de alimentos, no cenário da alimentação coletiva, é útil e ganha significado substancial por subsidiar os diversos profissionais no campo da pesquisa e da prática, possibilitando um olhar apurado para as questões mais críticas, sem perder de vista os demais itens exigidos na legislação. O IQIS demonstrou-se um instrumento de aplicação viável, com diminuição do grau de interferência do avaliador devido às opções de respostas serem objetivas, apropriado para uma inspeção detalhista e rigorosa, o que demanda tempo para seu preenchimento em serviços de alimentação de grande porte. Contudo, ressalta-se que a diferença do tempo utilizado na aplicação do IQIS e de instrumentos dicotômicos não são significativas.

A aplicação do Modelo de Avaliação do Risco Potencial em outras áreas do risco sanitário possibilitará a abrangência e incremento do gerenciamento do risco

nessa área, a exemplo de ambientes de trabalho<sup>(41)</sup>, serviços de saúde<sup>(42)</sup>, monitoramento de água para consumo humano<sup>(43)</sup>, assim como o monitoramento de alimentos<sup>(44)</sup>.

Trabalhos semelhantes permitem gerar conhecimentos e ferramentas que assegurem a gestão do risco sanitário nos serviços de alimentação, contribuindo, conseqüentemente, para a oferta de uma alimentação segura com menor possibilidade de incidência de doenças veiculadas pelos alimentos. Destaca-se também, como importante benefício do trabalho, a administração de recursos na hierarquização das melhorias, questão fundamental no atual contexto sócio-econômico de crise e recursos limitados.

## 7 CONCLUSÃO

Após o cumprimento de todo o percurso relatado, as contribuições evidenciaram a importância do desenvolvimento do Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS), atendendo à necessidade dos nutricionistas de contarem com uma inovação tecnológica específica para o segmento da alimentação coletiva, que cumpra as exigências da RDC 216/2004 e possibilite o gerenciamento do risco sanitário, abarcando toda sua complexidade.

Os resultados obtidos pelos testes estatísticos permitem concluir que o IQIS possui validade de conteúdo para avaliação das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação, além dos atributos de confiabilidade e reprodutibilidade para esse tipo de avaliação, garantindo o adequado gerenciamento do risco, assim como o cumprimento dos requisitos legais.

Recomenda-se que a aplicação técnica do IQIS seja ampliada para outros serviços de alimentação, além de se vislumbrar a possibilidade de sua utilização por órgãos reguladores como a Vigilância Sanitária.

Como perspectiva para estudos futuros, sugere-se a elaboração de instrutivo para melhor entendimento do instrumento por parte dos profissionais que utilizarão o IQIS, além de versão mais objetiva e apropriada para aplicação do instrumento em realidades com disponibilidade de recursos reduzidos ou situações emergenciais de saúde.

## REFERÊNCIAS

1. Brasil. Ministério da Saúde; Secretaria de Vigilância em Saúde. Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos. São Paulo: Editora do Ministério da Saúde; 2014.
2. Souza EL De, Antonio C, Sousa CP De. Bacteriocins : Molecules of Fundamental Impact on the Microbial Ecology and Potential Food Biopreservatives. 2005;48(July):559–66.
3. Brasil. Ministério da Saúde; Secretaria de Vigilância em Saúde. Manual Integrado de Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos. Brasília: Editora do Ministério da Saúde; 2010. p. 1–15.
4. Greig JD, Ravel A. Analysis of foodborne outbreak data reported internationally for source attribution. *Int J Food Microbiol.* 2009 Mar 31;130(2):77–87.
5. Brasil. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. In: Brasil Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília; 2004. p. 1–47. São Paulo (Estado). Secretaria de Estado da Saúde. Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. In *Diário Oficial do Estado de São Paulo. Poder Executivo.* São Paulo. 19 de abril 2013; Seção 1:32.
6. Portaria CVS 5, de 15 de setembro de 2004. Aprova o Regulamento Técnico sobre Boas Práticas para Estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. *Diário Oficial do Estado de São Paulo*, 2013. In.
7. Stedefeldt DT, Silva EAJ, Silva SM, Oliveira ABA, Cunha E. Instrumento de avaliação das Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar: da concepção à validação. *Ciência e Saúde Coletiva.* 2013;18:947–53.
8. Brasil. Ministério da Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Categorização dos Serviços de Alimentação: Elaboração e Validação da Lista de Avaliação. [S.1.]: [s.n.]; 2013.
9. Leite HJD, Navarro MVT. Risco Potencial: um conceito de risco operativo para vigilância sanitária. In: Costa EA, organizadora *Vigilância Sanitária: temas para debate.* Salvador: Edufba; 2009. p. 61–82.
10. Leite HJD. *Vigilância Sanitária em Serviços de Saúde: Risco e Proteção da Saúde em Serviços de Hemodiálise [tese].* Salvador: Instituto de Saúde Coletiva, Universidade Federal da Bahia; 2007.
11. Navarro MVT. Avaliando o Risco Potencial. In: *Risco, radiodiagnóstico e vigilância sanitária.* Salvador: Edufba; 2009. p. 85–133.

12. United States. Centers for Disease Control and Prevention (CDC). US Department of Health and Human Services. Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks. Annual Report: 2014. Atlanta; 2016.
13. Brasil. Ministério da Saúde; Secretaria de Vigilância em Saúde. Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos. São Paulo: Editora do Ministério da Saúde; 2015.
14. Petrobras. Sistema Corporativo Informatizado de Gestão de Saúde (SCIGS). Dados Epidemiológicos. Salvador; 2015.
15. Brasil. Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991. Dispõe sobre os Planos de Benefícios da Previdência Social e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 1991.
16. Beck U. Sociedade de Risco: Rumo a uma outra modernidade. 2ª Edição. Editora 34; 2011.
17. Cze D. Ciência , técnica e cultura : relações entre risco e práticas de saúde. Cad Saúde Pública. Rio de Janeiro; 2004;20(2):447–55.
18. Costa EA. Vigilância Sanitária: temas para debate. Salvador: Edufba; 2009. 11-36 p.
19. Brasil. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 1990.
20. CONDEX ALIMENTARIUS COMMISSION. Hazard analysis and critical control point (HACCP) system and guidelines for its application. ANNEX to recommended international code of practice/general principles of food hygiene. CAC/RCP 1-1969. Rev. 4. Roma: FAO/WHO Codex Alimentarius Commission; 2003. 68 p.
21. Silveira AVM, Dutra PRS. Programa de análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC. In Recife: EDUFRPE; 2012. p. 84.
22. Brasil. Ministério da Saúde. Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. In. Oliveira AG de M, Carmo CN, Leite SGF, Miguel MAL, Colares LGT. Elaboração, validação de conteúdo e da confiabilidade do instrumento para avaliação higiênico-sanitária de serviços de alimentação. Visa em debate: sociedade, ciência & tecnologia. 2014;2(3):86–93.
23. Oliveira AG de M, Carmo CN, Leite SGF, Miguel MAL, Colares LGT. Elaboração, validação de conteúdo e da confiabilidade do instrumento para avaliação higiênico-sanitária de serviços de alimentação. Visa em debate: sociedade, ciência & tecnologia. 2014;2(3):86–93.

24. Portaria nº 817, de 10 de maio de 2013. Aprova as diretrizes nacionais para a elaboração e execução do projeto-piloto de categorização dos serviços de alimentação para a Copa do Mundo FIFA 2014. Diário Oficial da União, Brasília, 2013. In.
25. Souza I. Núcleo de Estudos em Comportamento Organizacional (NECO-UFRRJ). Elaboração e Validação de Instrumentos de Pesquisa. Rio de Janeiro: Seropédica; 2007.
26. Cooper DR, Schindler PS. Métodos de pesquisa em Administração. 12th ed. Porto Alegre: McGraw-Hill; 2016. 246-267 p.
27. Landis JR, Koch GG. The Measurement of Observer Agreement for Categorical Data. Biometrics; 1977. 159-174 p.
28. Wynd C a, Schmidt B, Schaefer M a. Two quantitative approaches for estimating content validity. Western journal of nursing research. 2003. 508-518 p.
29. Streiner DL, Norman GR, Cairney J. Health Measurement Scales: A practical guide to their development and use. Oxford University Press; 2015. 432 p.
30. Hair Jr. JF, Black WC, Babin BJ, Anderson RE, Tatham RL. Análise Multivariada de Dados. 6ª. Bookman; 2009. 688 p.
31. Navarro MVT. Risco, radiodiagnóstico e vigilância sanitária. Salvador: Edufba; 2009. 166 p.
32. Gould LH, Walsh K a, Vieira AR, Herman K, Williams IT, Hall AJ, et al. Surveillance for foodborne disease outbreaks - United States, 1998-2008. MMWR Surveill Summ. 2013;62(2):1-34.
33. Costalunga S, Tondo EC. Salmonellosis in Rio Grande do Sul, Brazil, 1997 to 1999. Brazilian J Microbiol. 2002;33(4):342-6.
34. Cunha LF, Amichi KR. Relação entre a ocorrência de enteroparasitoses e práticas de higiene de manipuladores de alimentos: revisão de literatura. Revista Saúde e Pesquisa. 2014;7(1):147-57.
35. Nolla AC, Cantos GA. Relação entre a ocorrência de enteroparasitoses em manipuladores de alimentos e aspectos epidemiológicos em Florianópolis , Santa Catarina , Brasil. Cad Saúde Pública. Rio de Janeiro; 2005;21(2):641-5.
36. Beatriz A, Oliveira A De, Capalonga R, Ribeiro M, Cardoso DI, Tondo EC. Artigo de revisão doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. Revista Hospital de Clínicas de Porto Alegre. Porto Alegre; 2010;279-85.
37. Amson G V, Haracemiv SMC, Masson ML. Levantamento de dados epidemiológicos relativos à ocorrências/ surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) no estado do Paraná Brasil, no período de 1978 a 2000.

Ciência e Agrotecnologia. Lavras; 2006;30(6):1139–45.

38. Lima GC, Loiko MR, Casarin LS, Tondo EC. Assessing the epidemiological data of *Staphylococcus aureus* food poisoning occurred in the State of Rio Grande do Sul, Southern Brazil. *Brazilian J Microbiol.* 2013;44(3):759–63.
39. Organização Mundial da Saúde; Departamento de Segurança Alimentar Zoonoses e Doenças de Origem Alimentar. Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura: manual. Genebra: Organização Mundial da Saúde; 2006.
40. Cunha DT da, Saccol AL de F, Tondo EC, Oliveira ABA de, Ginani VC, Araújo C V., et al. Inspection score and grading system for food services in Brazil: The results of a food safety strategy to reduce the risk of foodborne diseases during the 2014 FIFA World Cup. *Front Microbiol.* 2016;7(APR):1–10.
41. Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria SSST nº 13, de 17 de setembro de 1993. Norma Regulamentadora 24. Estabelece condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho. In Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego. Brasília; 1993; p. 1–11.
42. Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria MTE nº 485, de 11 de novembro de 2005. Norma Regulamentadora 32. Estabelece as diretrizes básicas para a implementação de medida de proteção à segurança e à saúde dos trabalhos dos serviços de saúde. In Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego. Brasília; 2005; p. 1–40.
43. Brasil. Ministério da Saúde. Portaria 2.214 de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. In Brasil. Ministério da Saúde. Brasília; 2011; p. 1–16.
44. Brasil. Ministério da Saúde. Resolução de Diretoria Colegiada nº12, de 2 de janeiro de 2001. Estabelece os padrões microbiológicos sanitários para alimentos especificados no anexo 1 e determina os critérios para a conclusão e interpretação do. In: Brasil Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 2001. p. 1–37.



## APÊNDICES

APÊNDICE A - Trecho de Planilha eletrônica elaborada para coleta de dados do Comitê de Juízes - Aplicação do Coeficiente de KAPPA.

Dimensão	Módulo	Indicador de controle de risco	Índices	Aplicabilidade	Clareza	Relevância
Manipuladores de alimentos	Cocção	Lavagem das mãos	0 Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos.	1- Concordo plenamente 2- Concordo parcialmente 3- Sem opinião 4- Discordo	1- Alta 2- Regular 3- Baixa	1- Importante 2- Não importante 3- Não se aplica

## APÊNDICE B - Dimensões do Instrumento IQIS.

- I. Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios
- II. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios
- III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas
- IV. Abastecimento de água
- V. Manejo dos resíduos
- VI. Manipuladores de alimentos
- VII. Matérias-primas, ingredientes e embalagens
- VIII. Preparação de alimentos
- IX. Armazenamento e transporte do alimento preparado
- X. Exposição ao consumo do alimento preparado
- XI. Documentação e registro
- XII. Responsabilidade

Fonte: RDC nº 216/2004 – ANVISA (Brasil, 2004)

## APÊNDICE C - Módulos do Instrumento IQIS.

Administração - análise documental  
Área de cocção  
Área de higienização geral  
Área de pré-preparo de carnes  
Área de preparo de café  
Área de preparo de frutas  
Área de preparo de lanches  
Área de preparo de saladas  
Área de preparo de sucos  
Área de pré-preparo de cocção  
Área de recebimento  
Área de transporte  
Armazenamento de hortifruti  
Armazenamento de lixo  
Armazenamento e higienização de água mineral  
Balcão frio  
Balcão quente  
Caixas térmicas - hot box  
Câmara de carnes e pescados  
Câmara de carnes pré-preparadas  
Câmara de congelados (frango, polpas e água de coco)  
Câmara de hortifruti  
Câmara de laticínios  
Câmara de sobremesas, sucos e saladas  
Complementos  
Depósito de material de limpeza  
Estoque de gêneros secos  
Estoque de descartáveis  
Freezers  
Higienização e armazenamento de panelas  
Higienização e armazenamento de utensílios  
Instalações sanitárias  
Lavatórios para clientes  
Montagem de quentinhas  
Pass trough  
Patisserie  
Refrigeradores  
Refeitório  
Refresqueiras  
Saneamento básico e área de entorno  
Vestiário e instalações sanitárias

## APÊNDICE D - Indicadores de controle de riscos mapeados na primeira versão do IQIS.

Água para manipulação de alimentos  
Armários  
Avaliação de fornecedores  
Bebedouro  
Caixas de gordura e de esgoto  
Coletores para resíduos  
Condições de armazenamento  
Condições de armazenamento e integridade das caixas térmicas vazias  
Condições de armazenamento temporário dos produtos  
Condições de tempo e temperatura do armazenamento e transporte do alimento preparado  
Condições higiênico-sanitárias  
Condições higiênico-sanitárias das instalações  
Condições higiênico-sanitárias das refresqueiras  
Condições higiênico-sanitárias do pass trough  
Condições higiênico-sanitárias dos equipamentos  
Condições higiênico-sanitárias dos equipamentos, móveis e utensílios  
Condições higiênico-sanitárias dos móveis e equipamentos  
Condições higiênico-sanitárias dos móveis e utensílios  
Condições higiênico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos  
Conservação dos alimentos preparados  
Controle da temperatura das câmaras  
Controle da temperatura das quentinhas.  
Controle da temperatura de armazenamento das frutas  
Controle da temperatura de armazenamento das saladas  
Controle da temperatura do ambiente  
Controle da temperatura do produto  
Controle da temperatura dos alimentos  
Controle da temperatura dos equipamentos  
Controle de saúde dos manipuladores  
Controle integrado de pragas e vetores urbanos  
Descongelamento  
Equipamento de exposição do alimento  
Estrutura física  
Estrutura física e fluxo  
Fluxo  
Higiene dos manipuladores  
Higienização das frutas  
Higienização das frutas e embalagens de polpas  
Higienização das hortaliças  
Higienização do local  
Higienização do reservatório de água  
Higienização dos garrafões  
Higienização dos produtos  
Higienização e armazenamento de utensílios e panelas

Higienização e armazenamento dos utensílios  
Identificação de preparações  
Identificação do produto  
Identificação e acondicionamento dos complementos (vinagre, azeite, linhaça, farelo de trigo, etc)  
Identificação e controle de validade  
Identificação, rotulagem e controle de validade  
Lavagem das mãos  
Lavagem das mãos (para manipuladores)  
Lavatórios  
Licença sanitária  
Localização e dimensionamento  
Manual de boas práticas  
Manutenção dos utensílios/ equipamentos e calibração dos instrumentos de medição  
Matérias primas que não foram utilizadas em sua totalidade  
Organização e higienização das áreas externas  
Planta baixa da unidade  
Procedimentos operacionais padronizados (POP)  
Produto, embalagem e rotulagem  
Programa de capacitação contínua  
Qualidade da água  
Recepção e inspeção dos produtos  
Renovação do ar  
Resfriamento dos alimentos preparados  
Resíduos  
Responsabilidade técnica  
Saneantes  
Saúde dos manipuladores  
Separação dos utensílios e equipamentos utilizados na higienização  
Transporte  
Tratamento térmico  
Vaso sanitário  
Veículos

APÊNDICE E - Classificação da criticidade dos indicadores de controle de riscos associados às respectivas dimensões na segunda versão do IQIS.

<b>Dimensão</b>	<b>Indicador de Controle de Risco</b>	<b>Criticidade</b>
I. Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	Manutenção dos utensílios / equipamentos e calibração dos instrumentos de medição	Crítico
	Armários	Não crítico
	Caixas de gordura e de esgoto	Não crítico
	Condições de armazenamento e integridade das caixas térmicas vazias	Não crítico
	Estrutura física	Não crítico
	Fluxo	Não crítico
	Lavatórios	Não crítico
	Vaso sanitário	Não crítico
	Ventilação	Não crítico
	Ventilação / Climatização	Não crítico
II. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	Condições higiênico-sanitárias dos equipamentos	Crítico
	Condições higiênico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	Crítico
	Higienização e armazenamentos dos utensílios e painéis	Crítico
	Condições higiênico-sanitárias das instalações	Não crítico
	Organização e higienização das áreas externas	Não crítico
	Saneantes	Não crítico
III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas	Separação dos utensílios e equipamentos utilizados na higienização	Não crítico
	Controle integrado de pragas e vetores urbanos	Crítico
IV. Abastecimento de água	Abastecimento de água	Crítico
	Bebedouro	Crítico
	Higienização do reservatório de água	Crítico
	Produto, embalagem e rotulagem	Crítico
	Qualidade da água	Crítico
V. Manejo dos resíduos	Higienização dos garrafões	Não crítico
	Coletores para resíduos	Não crítico
	Resíduos	Crítico
VI. Manipuladores de alimentos	Controle de saúde dos manipuladores	Crítico
	Lavagem das mãos	Crítico
	Saúde e higiene dos manipuladores	Crítico
	Condições de armazenamento	Crítico
	Condições de armazenamento temporário dos produtos	Crítico
VII. Matérias-primas, ingredientes e embalagens	Controle da temperatura	Crítico
	Identificação, rotulagem e controle de validade	Crítico
	Avaliação de fornecedores	Não crítico
	Recepção e Inspeção dos produtos	Não crítico
VIII. Preparação de alimentos	Conservação dos alimentos preparados	Crítico
	Descongelamento	Crítico

	Lavagem e higienização das frutas, hortaliças e lavagem de polpas de frutas	Crítico
	Matérias primas que não foram utilizadas em sua totalidade	Não crítico
	Resfriamento dos alimentos preparados	Crítico
	Tratamento térmico	Crítico
	Condições de tempo e temperatura do armazenamento e transporte do alimento preparado	Crítico
IX. Armazenamento e transporte do alimento preparado	Controle da temperatura das quentinhas	Crítico
	Identificação e acondicionamento	Não crítico
	Identificação e controle de validade	Não crítico
	Transporte	Não crítico
	Controle da temperatura dos alimentos	Crítico
X. Exposição ao consumo do alimento preparado	Controle da temperatura dos equipamentos	Crítico
	Equipamento de exposição do alimento	Crítico
	Guarda de amostras	Não crítico
	Identificação de produtos / preparações	Não crítico
	Identificação e acondicionamento dos complementos (molhos, vinagre, azeite, linhaça, etc)	Não Crítico
XI. Documentação e registro	Licença sanitária	Crítico
	Manual de boas práticas	Não crítico
	Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)	Não crítico
XII. Responsabilidade	Programa de capacitação contínua	Não crítico
	Responsabilidade técnica	Crítico

APÊNDICE F - Indicadores de controle de risco com percentual de concordância entre avaliadores inferior a 80%, Pré-teste, Salvador, 2016.

Indicadores	Percentual Inferior a 80%		
	40%	60%	Total Geral
Água para manipulação de alimentos		1	1
Avaliação de fornecedores		1	1
Bebedouro		1	1
Coletores para resíduos		6	6
Condições de armazenamento	2	1	3
Condições de armazenamento e integridade das caixas térmicas vazias		1	1
Condições de armazenamento temporário dos produtos	1		1
Condições higiênico-sanitárias		2	2
Condições higiênico-sanitárias das instalações	5	8	13
Condições higiênico-sanitárias dos equipamentos		5	5
Condições higiênico-sanitárias dos móveis e equipamentos	1		1
Condições higiênico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	3	6	9
Conservação dos alimentos preparados		2	2
Controle da temperatura do ambiente		1	1
Controle da temperatura do produto		1	1
Controle da temperatura dos equipamentos		1	1
Controle integrado de pragas e vetores urbanos		1	1
Equipamento de exposição do alimento		1	1
Estrutura física	3	10	13
Estrutura física e fluxo	1		1
Fluxo		1	1
Higiene dos manipuladores	1	8	9
Higienização das hortaliças		1	1
Higienização do reservatório de água		1	1
Higienização e armazenamentos dos utensílios e panelas	1		1
Identificação do produto		1	1
Identificação e controle de validade		1	1
Identificação, rotulagem e controle de validade		3	3
Lavagem das mãos	5	2	7
Lavatórios		2	2
Limpeza e condições de armazenamento	1	1	2
Manutenção dos utensílios/equipamentos e calibração dos instrumentos de medição	1	1	2
Matérias primas que não foram utilizadas em sua totalidade	1	3	4
Organização e higienização das áreas externas		1	1
Procedimentos operacionais padronizados (POP)	1		1
Programa de capacitação contínua		1	1
Saúde dos manipuladores	8	2	10
Separação dos utensílios e equipamentos utilizados na higienização	1		1
Tratamento térmico		1	1
<b>Total Geral</b>	<b>36</b>	<b>79</b>	<b>115</b>



**Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS)**

Setor da UAN	Indicador de controle de risco	Criticidade	0	1	2	3	4	5
<b>ÁREA DE RECEBIMENTO</b>	<b>Estrutura física</b>	NC	<p>Área desprotegida e/ou não existe separação entre as diversas áreas e/ou piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Área protegida (de chuva, sol, poeira), dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubu-lações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local). Quando pre-sentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante</p>	<p>Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>

<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE RECEBIMENTO</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p style="text-align: center;">NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garanta a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE RECEBIMENTO</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Condições higiênico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b></p>	<p style="text-align: center;">C</p>	<p>Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujeidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis, utensílios e equipamentos são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>

<p><b>ÁREA DE RECEBIMENTO</b></p>	<p><b>Recepção e inspeção dos produtos</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não realiza inspeção no momento da recepção dos produtos e/ou não verifica as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação e/ou não separam os produtos reprovados.</p>	<p>Realiza inspeção de apenas produtos que necessitam de condições especiais de conservação com verificação de temperaturas ou não tem destinação final determinada para os produtos reprovados.</p>	<p>Realiza inspeção de todos os produtos que necessitam de condições especiais de conservação, com verificação de temperaturas dos produtos, mas não inspecionam todos os produtos não perecíveis.</p>	<p>Realiza inspeção de todos os produtos (matérias-primas, ingredientes e embalagens), verifica as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação e devolvem ao fornecedor imediatamente os produtos reprovados ou identificam e armazenam em local separadamente com destinação final determinada.</p>	<p>Mesma condição anterior com ações corretivas aos fornecedores quando verificadas condições inadequadas dos produtos.</p>	<p>Mesma condição anterior e realiza a análise laboratorial por amostragem de produtos selecionados para verificação de composição nutricional.</p>
<p><b>ÁREA DE RECEBIMENTO</b></p>	<p><b>Condições de armazenamento temporário dos produtos</b></p>	<p>C</p>	<p>Armazenados diretamente sobre o piso ou em ambiente sujo e desorganizado.</p>	<p>Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras danificadas ou de material inadequado (madeira etc.).</p>	<p>Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.</p>	<p>Armazenados em local limpo, organizado, sobre paletes, estrados ou prateleiras, de materiais adequados, íntegros, com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza.</p>	<p>Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.</p>	<p>Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.</p>

<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE RECEBIMENTO</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Transporte</b></p>	<p style="text-align: center;">NC</p>	<p>Realizado em veículo sem cobertura e/ou apresentando excesso de sujidade e/ou com outras cargas que poderá comprometer a qualidade dos produtos (como animais, dentre outros) e/ou não controla a temperatura quando os produtos necessitam de condições especiais de conservação e/ou presença de vetores/pragas.</p>	<p>Transporte realizado em veículo com temperatura inadequada para as cargas transportadas</p>	<p>Transporte realizado em veículo com sujidade ou outras cargas que não comprometem a qualidade dos produtos ou mal conservado</p>	<p>Transporte realizado em condições adequadas de higiene e conservação, com cobertura e temperatura do compartimento de carga adequada para as cargas transportadas e livres de vetores e pragas. Não transportam outras cargas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior, com POP de higienização do veículo e sua frequência de realização.</p>	<p>Mesma condição anterior com registro das higienizações no veículo de acordo ao POP e com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>
---	--	---------------------------------------	---	--	---	--	--	---

<p><b>ARMAZENAMENTO E HIGIENIZAÇÃO DA ÁGUA MINERAL</b></p>	<p><b>Estrutura física</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas e janelas sem ajuste aos batentes e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante</p>	<p>Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
--	--------------------------------	-----------	--	--	--	---	---	--

<p><b>ARMAZENAMENTO E HIGIENIZAÇÃO DA ÁGUA MINERAL</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da água.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujeidades em portas e/ou teto e/ou paredes.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujeidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação da água. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
<p><b>ARMAZENAMENTO E HIGIENIZAÇÃO DA ÁGUA MINERAL</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b></p>	<p>C</p>	<p>Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujeidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da água.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato com as embalagens com presença de sujeidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato com as embalagens com presença de sujeidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis, utensílios e equipamentos são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>

<p><b>ARMAZENAMENTO E HIGIENIZAÇÃO DA ÁGUA MINERAL</b></p>	<p><b>Condições de armazenamento</b></p>	<p>C</p>	<p>Armazenada diretamente sobre o piso ou sem proteção contra contaminantes ou a área não é para esse fim.</p>	<p>Armazenados em área com incidência direta da luz solar</p>	<p>Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras danificadas ou de material inadequado (madeira etc) ou presença de objetos alheios e/ou não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.</p>	<p>Armazenados em local seco e arejado, sem incidência direta da luz solar, sobre paletes, estrados ou prateleiras, com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza, protegido contra contaminantes e reservado para esse fim.</p>	<p>Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.</p>	<p>Mesma condição anterior, com controle automatizado da temperatura</p>
<p><b>ARMAZENAMENTO E HIGIENIZAÇÃO DA ÁGUA MINERAL</b></p>	<p><b>Ventilação / climatização</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos</p>	<p>O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.</p>	<p>O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.</p>



				ou presença de sujeira no equipamento.				
<b>ARMAZENAMENTO E HIGIENIZAÇÃO DA ÁGUA MINERAL</b>	<b>Higienização dos garrafões</b>	NC	Não realiza higienização dos garrafões.	Garrafões higienizados, não possui POP ou possui POP e não segue.	Possui POP, porém não está acessível aos profissionais que executam as atividades.	Garrafões higienizados conforme o POP de higienização que encontra-se acessível aos profissionais que realizam a atividade.	Mesma condição anterior, com evidência de treinamento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.
<b>ARMAZENAMENTO E HIGIENIZAÇÃO DA ÁGUA MINERAL</b>	<b>Produto, embalagem e rotulagem</b>	C	Existem produtos vencidos disponíveis para uso e/ou com embalagem (garrafão) vencida ou sem data de validade do produto e/ou embalagem.	Produto com embalagem danificada e/ou sem rótulo.	Produto com rotulagem incompleta.	Produto com embalagem (garrafão) e rotulagem adequados, conforme exigência legal e na validade (produto e embalagem).	Mesma condição anterior com rotulagem plástica.	Mesma condição anterior com informações da validade e lote, impressas diretamente no rótulo.
<b>CÂMARA DE HORTIFRUTI</b>	<b>Estrutura física</b>	NC	Piso, parede e teto não possuem revestimento resistente, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta e/ou sem dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou com ralo e/ou grelha	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com luminárias sem proteção	Dimensões compatíveis com as operações, revestimento resistente, impermeável e lavável, luminárias protegidas, sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com plano de manutenção preventiva



<b>CÂMARA DE HORTIFRUTI</b>	<b>Condições higiênic-sanitárias das instalações</b>	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
<b>CÂMARA DE HORTIFRUTI</b>	<b>Condições de armazenamento</b>	C	Hortifruiti armazenados diretamente sobre o piso ou presença de produto deteriorado e/ou hortifruiti com muita sujidade que pode comprometer a qualidade do alimento.	Hortifruiti armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras sujos e/ou danificados ou de material inadequado (madeira etc.) e/ou hortifruiti com sujidades.	Hortifruiti armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Hortifruiti limpos (isento de terra, poeira, pó de serra, dentre outros), armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, limpos, íntegros, de materiais adequados, em local limpo, organizado e com espaçamento adequado garantindo a ventilação e limpeza. Não há presença de produto deteriorado.	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.
<b>CÂMARA DE HORTIFRUTI</b>	<b>Controle da temperatura</b>	C	A câmara é desligada (com o objetivo de economizar energia) e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.

							diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	
<b>CÂMARA DE CONGELADOS (FRANGO, POLPAS DE FRUTAS E ÁGUA DE COCO)</b>	<b>Estrutura física</b>	NC	Piso, parede e teto não possuem revestimento resistente, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta e/ou sem dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou com ralo e/ou grelha	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com luminárias sem proteção	Dimensões compatíveis com as operações, revestimento resistente, impermeável e lavável, luminárias protegidas, sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com plano de manutenção preventiva
<b>CÂMARA DE CONGELADOS (FRANGO, POLPAS DE FRUTAS E ÁGUA DE COCO)</b>	<b>Condições higiênic-sanitárias das instalações</b>	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.

							vez ao dia.	
<b>CÂMARA DE CONGELADOS (FRANGO, POLPAS DE FRUTAS E ÁGUA DE COCO)</b>	<b>Condições de armazenamento</b>	C	Armazenados diretamente sobre o piso	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras sujas e/ou danificadas ou de material inadequado (madeira etc.).	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Armazenados em local limpo, organizado, sobre paletes, estrados ou prateleiras, limpos de materiais adequados, íntegros, com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza.	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.
<b>CÂMARA DE CONGELADOS (FRANGO, POLPAS DE FRUTAS E ÁGUA DE COCO)</b>	<b>Controle da temperatura</b>	C	A câmara é desligada (com o objetivo de economizar energia) e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas)..	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.
<b>CÂMARA DE CONGELADOS (FRANGO, POLPAS DE FRUTAS E ÁGUA DE COCO)</b>	<b>Identificação, rotulagem e controle de validade</b>	C	Existem produtos vencidos disponíveis para uso ou produtos com a rotulagem sem a data de vencimento.	Não há controle de validade e/ou embalagem com integridade comprometida (embalagem rasgadas e/ou furadas).	Existem produtos com rotulagem incompleta (ingredientes, valor nutricional, etc.) e/ou produtos retirados das embalagens originais sem identificação adequada.	Produtos identificados e rotulados adequadamente (inclusive aqueles fracionados ou retirados da sua embalagem original), com controle do prazo de validade.	Mesma condição anterior com planejamento de uso, segundo a validade.	Mesma condição anterior com registro das ações para evitar a compra de produtos com rotulagem incompleta ou próximo do vencimento.

<b>CÂMARA DE CARNES E PESCADOS</b>	<b>Estrutura física</b>	NC	Piso, parede e teto não possuem revestimento resistente, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta e/ou sem dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou com ralo e/ou grelha	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com luminárias sem proteção	Dimensões compatíveis com as operações, revestimento resistente, impermeável e lavável, luminárias protegidas, sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com plano de manutenção preventiva
<b>CÂMARA DE CARNES E PESCADOS</b>	<b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b>	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujeira, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujeira em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujeira em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
<b>CÂMARA DE CARNES E PESCADOS</b>	<b>Condições de armazenamento</b>	C	Armazenados diretamente sobre o piso	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras sujas e/ou danificadas ou de material inadequado	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Armazenados em local limpo, organizado, sobre paletes, estrados ou prateleiras, limpos de materiais adequados, íntegros, com espaçamento adequado	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de

				(madeira etc.).		de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza.		recebimento.
<b>CÂMARA DE CARNES E PESCADOS</b>	<b>Controle da temperatura</b>	C	A câmara é desligada (com o objetivo de economizar energia) e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.
<b>CÂMARA DE CARNES E PESCADOS</b>	<b>Identificação, rotulagem e controle de validade</b>	C	Existem produtos vencidos disponíveis para uso ou produtos com a rotulagem sem a data de vencimento.	Não há controle de validade e/ou embalagem com integridade comprometida (embalagem rasgadas e/ou furadas).	Existem produtos com rotulagem incompleta (ingredientes, valor nutricional, etc.) e/ou produtos retirados das embalagens originais sem identificação adequada.	Produtos identificados e rotulados adequadamente (inclusive aqueles fracionados ou retirados da sua embalagem original), com controle do prazo de validade.	Mesma condição anterior com planejamento de uso, segundo a validade.	Mesma condição anterior com registro das ações para evitar a compra de produtos com rotulagem incompleta ou próximo do vencimento.

<p><b>ARMAZENAMENTO DE HORTIFRÚTI</b></p>	<p><b>Estrutura física</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento auto-mático. Quando pre-sentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante</p>	<p>Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
---	--------------------------------	-----------	---	--	--	--	---	--

<p><b>ARMAZENAMENTO DE HORTIFRÚTI</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
<p><b>ARMAZENAMENTO DE HORTIFRÚTI</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b></p>	<p>C</p>	<p>Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujeidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis, utensílios e equipamentos são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>



<p><b>ARMAZENAMENTO DE HORTIFRÚTI</b></p>	<p><b>Condições de armazenamento</b></p>	<p>C</p>	<p>Armazenados diretamente sobre o piso ou presença de produto deteriorado e/ou hortifruti com muita sujidade que pode comprometer a qualidade do alimento.</p>	<p>Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras danificadas ou de material inadequado (madeira etc.) e/ou hortifruti com sujidades.</p>	<p>Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.</p>	<p>Hortifruti limpos (isento de terra, poeira, pó de serra, dentre outros), armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, íntegros, de materiais adequados, em local limpo, organizado e com espaçamento adequado garantindo a ventilação e limpeza. Não há presença de produto deteriorado.</p>	<p>Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.</p>	<p>Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.</p>
<p><b>ARMAZENAMENTO DE HORTIFRÚTI</b></p>	<p><b>Ventilação / climatização</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.</p>	<p>O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.</p>



<p><b>ESTOQUE DE GÊNEROS SECOS</b></p>	<p><b>Estrutura física</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p>Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
--	--------------------------------	-----------	---	--	--	--	--	--

<p><b>ESTOQUE DE GÊNEROS SECOS</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
<p><b>ESTOQUE DE GÊNEROS SECOS</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b></p>	<p>C</p>	<p>Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujeidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis, utensílios e equipamentos são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>

<b>ESTOQUE DE GÊNEROS SECOS</b>	<b>Condições de armazenamento</b>	C	Armazenados diretamente sobre o piso	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras danificadas ou de material inadequado (madeira etc.).	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Armazenados em local limpo, organizado, sobre paletes, estrados ou prateleiras, de materiais adequados, íntegros, com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza.	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.
<b>ESTOQUE DE GÊNEROS SECOS</b>	<b>Controle da temperatura dos equipamentos</b>	C	Os equipamentos são desligados e/ou a temperatura não é monitorada ou sem funcionamento adequado.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
<b>ESTOQUE DE GÊNEROS SECOS</b>	<b>Ventilação / climatização</b>	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando climatizado, a	O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.

				limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.		são registradas e realizadas conforme legislação.		
<b>ESTOQUE DE GÊNEROS SECOS</b>	<b>Identificação, rotulagem e controle de validade</b>	C	Existem produtos vencidos disponíveis para uso ou produtos com a rotulagem sem a data de vencimento.	Não há controle de validade e/ou embalagem com integridade comprometida (embalagem rasgadas e/ou furadas).	Existem produtos com rotulagem incompleta (ingredientes, valor nutricional, etc.) e/ou produtos retirados das embalagens originais sem identificação adequada.	Produtos identificados e rotulados adequadamente (inclusive aqueles fracionados ou retirados da sua embalagem original), com controle do prazo de validade.	Mesma condição anterior com planejamento de uso, segundo a validade.	Mesma condição anterior com registro das ações para evitar a compra de produtos com rotulagem incompleta ou próximo do vencimento.

<p><b>ESTOQUE DE GÊNEROS SECOS</b></p>	<p><b>Saúde e higiene dos manipuladores</b></p>	<p>C</p>	<p>Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.</p>	<p>Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujeidade e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.</p>	<p>Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou os visitantes não cumprem os requisitos de higiene e de saúde dos manipuladores.</p>	<p>Sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta. Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde dos manipuladores.</p>	<p>Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.</p>	<p>Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.</p>
--	---	----------	--	--	--	---	--	---

<p><b>ESTOQUE DE GÊNEROS SECOS</b></p>	<p><b>Coletores para resíduos</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.</p>	<p>Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, mossas, dentre outros).</p>	<p>Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.</p>	<p>Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.</p>	<p>Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.</p>	<p>Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.</p>
--	---------------------------------------	-----------	--	--	---	--	---	--

<p style="text-align: center;"><b>FREEZERS</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Estrutura física</b></p>	<p style="text-align: center;">NC</p>	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p>Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
--	--	---------------------------------------	---	--	--	--	--	--

FREEZERS	<b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b>	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
FREEZERS	<b>Condições higiênico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b>	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujeidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.	Móveis, utensílios e equipamentos são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.



<b>FREEZERS</b>	<b>Controle da temperatura dos equipamentos</b>	C	Os equipamentos são desligados e/ou a temperatura não é monitorada ou sem funcionamento adequado.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
<b>FREEZERS</b>	<b>Identificação, rotulagem e controle de validade</b>	C	Existem produtos vencidos disponíveis para uso ou produtos com a rotulagem sem a data de vencimento.	Não há controle de validade e/ou embalagem com integridade comprometida (embalagem rasgadas e/ou furadas).	Existem produtos com rotulagem incompleta (ingredientes, valor nutricional, etc.) e/ou produtos retirados das embalagens originais sem identificação adequada.	Produtos identificados e rotulados adequadamente (inclusive aqueles fracionados ou retirados da sua embalagem original), com controle do prazo de validade.	Mesma condição anterior com planejamento de uso, segundo a validade.	Mesma condição anterior com registro das ações para evitar a compra de produtos com rotulagem incompleta ou próximo do vencimento.
<b>CÂMARA DE LATICÍNIOS</b>	<b>Estrutura física</b>	NC	Piso, parede e teto não possuem revestimento resistente, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta e/ou sem dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou com ralo e/ou grelha	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com luminárias sem proteção	Dimensões compatíveis com as operações, revestimento resistente, impermeável e lavável, luminárias protegidas, sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com plano de manutenção preventiva

<b>CÂMARA DE LATICÍNIOS</b>	<b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b>	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujeidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujeidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
<b>CÂMARA DE LATICÍNIOS</b>	<b>Condições de armazenamento</b>	C	Armazenados diretamente sobre o piso	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras sujas e/ou danificadas ou de material inadequado (madeira etc.).	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Armazenados em local limpo, organizado, sobre paletes, estrados ou prateleiras, limpos, de materiais adequados, íntegros, com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza.	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.
<b>CÂMARA DE LATICÍNIOS</b>	<b>Controle da temperatura</b>	C	A câmara é desligada (com o objetivo de economizar energia) e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.

<p><b>CÂMARA DE LATICÍNIOS</b></p>	<p><b>Identificação, rotulagem e controle de validade</b></p>	<p>C</p>	<p>Existem produtos vencidos disponíveis para uso ou produtos com a rotulagem sem a data de vencimento.</p>	<p>Não há controle de validade e/ou embalagem com integridade comprometida (embalagem rasgadas e/ou furadas).</p>	<p>Existem produtos com rotulagem incompleta (ingredientes, valor nutricional, etc.) e/ou produtos retirados das embalagens originais sem identificação adequada.</p>	<p>Produtos identificados e rotulados adequadamente (inclusive aqueles fracionados ou retirados da sua embalagem original), com controle do prazo de validade.</p>	<p>Mesma condição anterior com planejamento de uso, segundo a validade.</p>	<p>Mesma condição anterior com registro das ações para evitar a compra de produtos com rotulagem incompleta ou próximo do vencimento.</p>
------------------------------------	---	----------	---	---	---	--	---	---

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE SALADAS</b></p>	<p><b>Estrutura física</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e característica sensoriais dos alimentos.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra explosão e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p>Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
--	--------------------------------	-----------	---	--	--	---	--	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE SALADAS</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente e após o término do trabalho.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou só higieniza imediatamente após o término do trabalho o piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
--	--	-----------	--	---	--	---	--	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE SALADAS</b></p>	<p><b>Condições higiênic-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b></p>	<p>C</p>	<p>Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>
--	---	----------	---	---	--	---	--	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE SALADAS</b></p>	<p><b>Lavagem e higienização das frutas / hortaliças e polpas de frutas</b></p>	<p>C</p>	<p>Não realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas ou realiza com produto inadequado ou não evita a presença de resíduos dos produtos no alimento.</p>	<p>Realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas sem cumprir adequadamente nenhuma das etapas do procedimento conforme o estabelecido no Manual de Boas práticas.</p>	<p>Realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas cumprindo adequadamente e algumas etapas do procedimento conforme o estabelecido no Manual de Boas práticas.</p>	<p>Realiza os procedimentos de lavagem e/ou higienização das frutas, hortaliças e polpas de frutas adequadamente, conforme Manual de Boas Práticas, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.</p>	<p>Mesma condição anterior, com plano de seleção do produto utilizado na higienização (sanificante).</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
<p><b>ÁREA DE PREPARO DE SALADAS</b></p>	<p><b>Controle da temperatura dos equipamentos</b></p>	<p>C</p>	<p>Os equipamentos são desligados e/ou a temperatura não é monitorada ou sem funcionamento adequado.</p>	<p>A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.</p>	<p>A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.</p>	<p>A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.</p>	<p>Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.</p>

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE SALADAS</b></p>	<p><b>Ventilação / climatização</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênica sanitária do alimento. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.</p>	<p>O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.</p>
<p><b>ÁREA DE PREPARO DE SALADAS</b></p>	<p><b>Resfriamento dos alimentos preparados</b></p>	<p>C</p>	<p>Resfriamento não atinge temperaturas = 10°C ou após resfriamento não são conservados em temperatura adequada e sem controle de tempo e temperatura ou não possui controle do</p>	<p>Alimentos com temperaturas de 60°C reduzida a 10°C em tempos superiores a três horas.</p>	<p>Alimentos com temperaturas de 60°C reduzida a 10°C em tempos entre duas e três horas.</p>	<p>Alimentos com temperaturas de 60°C reduzida a 10°C em até duas horas e após são conservados sob refrigeração a temperatura inferior a 5°C ou congelado a temperatura ≤ -18°C.</p>	<p>Mesma condição anterior realizado em equipamento com programação de tempo e temperatura.</p>	<p>Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas e tempos.</p>



			resfriamento.					
<b>ÁREA DE PREPARO DE SALADAS</b>	<b>Conservação dos alimentos preparados</b>	C	Não realiza monitoramento do tempo e temperatura ou tempo e temperatura não atende as exigências legais.	Realiza monitoramento do tempo e temperatura, mas não controla (não realiza ações corretivas quando temperatura inadequada) e/ou não evita o contato direto ou indireto dos alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.	Conservação com controle de tempo e temperatura, mas sem proteção contra contaminantes	Monitoramento e controle do tempo e temperatura, atendendo as exigências legais (Alimentos frios - manter a temperatura inferior a 5°C) e com proteção contra contaminantes. Evita-se o contato direto ou indireto dos alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.	Mesma condição anterior, com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.
<b>ÁREA DE PREPARO DE SALADAS</b>	<b>Matérias-primas que não foram utilizadas em sua totalidade</b>	C	Matérias-primas e/ou ingredientes não são acondicionados adequadamente e/ou estão sem identificação de prazo de validade ou vencida.	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Matérias-primas e ingredientes que não foram utilizadas em sua totalidade são acondicionados adequadamente e identificados com o rótulo original ou a designação do produto (nome do fabricante, nome e marca do produto, modos de conservação), data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	Mesma condição anterior com utilização de embalagens próprias, específicas e adequadas, quando necessário.	Utiliza sempre as matérias-primas e ingredientes em sua totalidade.

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE SALADAS</b></p>	<p><b>Lavagem das mãos</b></p>	<p>C</p>	<p>Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,</p>	<p>Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.</p>	<p>Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.</p>	<p>Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual. Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.</p>	<p>Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).</p>	<p>Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.</p>
--	--------------------------------	----------	---	---	---	--	--	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE SALADAS</b></p>	<p><b>Coletores para resíduos</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.</p>	<p>Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, mossas, dentre outros).</p>	<p>Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.</p>	<p>Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.</p>	<p>Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.</p>	<p>Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.</p>
--	---------------------------------------	-----------	--	--	---	--	---	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE SALADAS</b></p>	<p><b>Saúde e higiene dos manipuladores</b></p>	<p>C</p>	<p>Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espurrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.</p>	<p>Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujeira e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.</p>	<p>Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espurrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.</p>	<p>Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.</p>	<p>Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.</p>
--	---	----------	--	--	--	---	--	---

<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE PRÉ PREPARO DE CARNES</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Estrutura física</b></p>	<p style="text-align: center;">NC</p>	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra explosão e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p style="text-align: center;">Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p style="text-align: center;">Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
---	--	---------------------------------------	---	---	--	---	--	--

<p><b>ÁREA DE PRÉ PREPARO DE CARNES</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente e após o término do trabalho.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou só higieniza imediatamente após o término do trabalho o piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
---	--	-----------	--	---	--	---	--	--

<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE PRÉ PREPARO DE CARNES</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Condições higiênic-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b></p>	<p style="text-align: center;">C</p>	<p>Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>
---	---	--------------------------------------	---	---	--	---	--	--

<p><b>ÁREA DE PRÉ PREPARO DE CARNES</b></p>	<p><b>Controle da temperatura dos equipamentos</b></p>	<p>C</p>	<p>Os equipamentos são desligados e/ou a temperatura não é monitorada ou sem funcionamento adequado.</p>	<p>A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.</p>	<p>A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.</p>	<p>A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.</p>	<p>Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.</p>
<p><b>ÁREA DE PRÉ PREPARO DE CARNES</b></p>	<p><b>Ventilação / climatização</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no</p>	<p>O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.</p>	<p>O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.</p>



				equipamento.				
<b>ÁREA DE PRÉ PREPARO DE CARNES</b>	<b>Descongela-mento</b>	C	Realizado à temperatura ambiente e/ou em local com contaminação ambiental (vento, pó, excesso de pessoas, utensílios, etc.) e/ou realiza recongelamento.	Descongela-mento realizado em ambiente climatizado sem controle da temperatura ou em forno micro-ondas, mas o alimento não vai imediatamente e para cocção ou o alimento é descongelado adequadamente, mas conservado em temperatura ambiente.	Descongela-mento realizado em ambiente climatizado com condições controladas de temperatura (18°C = temperatura < 20°C).	O descongelamento é efetuado segundo recomendações do fabricante ou em forno micro-ondas (quando o alimento for submetido imediatamente à cocção) ou realizado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C. Alimentos descongelados são mantidos sob refrigeração e não são recongelados (inclusive quando não utilizado em sua totalidade).	Mesma condição anterior com manipulação por lotes.	Mesma condição anterior com monitoramento e registro do tempo e temperatura do processo de descongelamento.
<b>ÁREA DE PRÉ PREPARO DE CARNES</b>	<b>Matérias-primas que não foram utilizadas em sua totalidade</b>	C	Matérias-primas e/ou ingredientes não são acondicionados adequadamente e/ou estão sem identificação de prazo de validade ou vencida.	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Matérias-primas e ingredientes que não foram utilizadas em sua totalidade são acondicionados adequadamente e identificados com o rótulo original ou a designação do produto (nome do fabricante, nome e marca do produto, modos de conservação), data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem	Mesma condição anterior com utilização de embalagens próprias, específicas e adequadas, quando necessário.	Utiliza sempre as matérias-primas e ingredientes em sua totalidade.

						original.		
<b>ÁREA DE PRÉ PREPARO DE CARNES</b>	<b>Lavagem das mãos</b>	C	Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,	Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.	Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual. Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).	Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.

<p><b>ÁREA DE PRÉ PREPARO DE CARNES</b></p>	<p><b>Coletores para resíduos</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.</p>	<p>Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, mossas, dentre outros).</p>	<p>Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.</p>	<p>Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.</p>	<p>Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.</p>	<p>Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.</p>
---	---------------------------------------	-----------	--	--	---	--	---	--

<p><b>ÁREA DE PRÉ PREPARO DE CARNES</b></p>	<p><b>Saúde e higiene dos manipuladores</b></p>	<p>C</p>	<p>Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espurrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.</p>	<p>Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujeira e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.</p>	<p>Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espurrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.</p>	<p>Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.</p>	<p>Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.</p>
---	---	----------	--	--	--	---	--	---

<b>CÂMARA DE CARNES PRÉ-PREPARADAS</b>	<b>Estrutura física</b>	NC	Piso, parede e teto não possuem revestimento resistente, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta e/ou sem dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou com ralo e/ou grelha	Dimensões compatíveis com a atividade, mas com luminárias sem proteção	Dimensões compatíveis com as operações, revestimento resistente, impermeável e lavável, luminárias protegidas, sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.	Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.	Mesma condição anterior, com plano de manutenção preventiva
<b>CÂMARA DE CARNES PRÉ-PREPARADAS</b>	<b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b>	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.

<b>CÂMARA DE CARNES PRÉ-PREPARADAS</b>	<b>Condições de armazenamento</b>	C	Armazenados diretamente sobre o piso	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras sujas e/ou danificadas ou de material inadequado (madeira etc.).	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Armazenados em local limpo, organizado, sobre paletes, estrados ou prateleiras, limpos, de materiais adequados, íntegros, com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza.	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.
<b>CÂMARA DE CARNES PRÉ-PREPARADAS</b>	<b>Controle da temperatura</b>	C	A câmara é desligada (com o objetivo de economizar energia) e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.
<b>CÂMARA DE CARNES PRÉ-PREPARADAS</b>	<b>Identificação e controle de validade</b>	NC	Alimentos sem identificações ou vencidos.	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alimentos identificados com a designação do produto, data de preparo e prazo de validade.	Mesma condição anterior com descrição dos ingredientes.	Mesma condição anterior com valor nutricional.

<p><b>CÂMARA DE SALADAS, SUCOS E SOBREMESAS</b></p>	<p><b>Estrutura física</b></p>	<p>NC</p>	<p>Piso, parede e teto não possuem revestimento resistente, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta e/ou sem dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou com ralo e/ou grelha</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com luminárias sem proteção</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, revestimento resistente, impermeável e lavável, luminárias protegidas, sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p>Mesma condição anterior, com plano de manutenção preventiva</p>
<p><b>CÂMARA DE SALADAS, SUCOS E SOBREMESAS</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>

<b>CÂMARA DE SALADAS, SUCOS E SOBREMESAS</b>	<b>Condições de armazenamento</b>	C	Armazenados diretamente sobre o piso	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras sujas e/ou danificadas ou de material inadequado (madeira etc.).	Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.	Armazenados em local limpo, organizado, sobre paletes, estrados ou prateleiras, limpos, de materiais adequados, íntegros, com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza.	Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.	Mesma condição anterior com registro da armazenagem temporária não superior ao dia de recebimento.
<b>CÂMARA DE SALADAS, SUCOS E SOBREMESAS</b>	<b>Controle da temperatura</b>	C	A câmara é desligada (com o objetivo de economizar energia) e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.
<b>CÂMARA DE SALADAS, SUCOS E SOBREMESAS</b>	<b>Identificação e controle de validade</b>	NC	Alimentos sem identificações ou vencidos.	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alimentos identificados com a designação do produto, data de preparo e prazo de validade.	Mesma condição anterior com descrição dos ingredientes.	Mesma condição anterior com valor nutricional.



<p><b>ÁREA DE PREPARO DE FRUTAS</b></p>	<p><b>Estrutura física</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e característica sensoriais dos alimentos.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra explosão e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p>Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
---	--------------------------------	-----------	---	--	--	---	--	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE FRUTAS</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente e após o término do trabalho.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou só higieniza imediatamente após o término do trabalho o piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
---	--	-----------	--	---	--	---	--	--

<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE PREPARO DE FRUTAS</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Condições higiênic-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b></p>	<p style="text-align: center;">C</p>	<p>Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>
---	---	--------------------------------------	---	---	--	---	--	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE FRUTAS</b></p>	<p><b>Controle da temperatura dos equipamentos</b></p>	<p>C</p>	<p>Os equipamentos são desligados e/ou a temperatura não é monitorada ou sem funcionamento adequado.</p>	<p>A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.</p>	<p>A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.</p>	<p>A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.</p>	<p>Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.</p>
<p><b>ÁREA DE PREPARO DE FRUTAS</b></p>	<p><b>Ventilação / climatização</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no</p>	<p>O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.</p>	<p>O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.</p>

				equipamento.				
<b>ÁREA DE PREPARO DE FRUTAS</b>	<b>Lavagem e higienização das frutas / hortaliças e polpas de frutas</b>	C	Não realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas ou realiza com produto inadequado ou não evita a presença de resíduos dos produtos no alimento.	Realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas sem cumprir adequadamente nenhuma das etapas do procedimento conforme o estabelecido no Manual de Boas práticas.	Realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas cumprindo adequadamente e algumas etapas do procedimento conforme o estabelecido no Manual de Boas práticas.	Realiza os procedimentos de lavagem e/ou higienização das frutas, hortaliças e polpas de frutas adequadamente, conforme Manual de Boas Práticas, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.	Mesma condição anterior, com plano de seleção do produto utilizado na higienização (sanificante).	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
<b>ÁREA DE PREPARO DE FRUTAS</b>	<b>Conservação dos alimentos preparados</b>	C	Não realiza monitoramento do tempo e temperatura ou tempo e temperatura não atende as exigências legais.	Realiza monitoramento do tempo e temperatura, mas não controla (não realiza ações corretivas quando temperatura inadequada) e/ou não evita o contato direto ou indireto dos alimentos crus, semi-preparados e prontos para	Conservação com controle de tempo e temperatura, mas sem proteção contra contaminantes	Monitoramento e controle do tempo e temperatura, atendendo as exigências legais (Alimentos frios - manter a temperatura inferior a 5°C) e com proteção contra contaminantes. Evita-se o contato direto ou indireto dos alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.	Mesma condição anterior, com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.

				o consumo.				
<b>ÁREA DE PREPARO DE FRUTAS</b>	<b>Lavagem das mãos</b>	C	Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,	Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.	Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual. Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).	Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE FRUTAS</b></p>	<p><b>Coletores para resíduos</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.</p>	<p>Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, mossas, dentre outros).</p>	<p>Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.</p>	<p>Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.</p>	<p>Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.</p>	<p>Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.</p>
---	---------------------------------------	-----------	--	--	---	--	---	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE FRUTAS</b></p>	<p><b>Saúde e higiene dos manipuladores</b></p>	<p>C</p>	<p>Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espurrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.</p>	<p>Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujeidade e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.</p>	<p>Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espurrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.</p>	<p>Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.</p>	<p>Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.</p>
---	---	----------	--	--	--	---	--	---



<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE PREPARO DE SUCOS</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Estrutura física</b></p>	<p style="text-align: center;">NC</p>	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e característica sensoriais dos alimentos.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra explosão e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p style="text-align: center;">Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
--	--	---------------------------------------	---	--	--	---	--	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE SUCOS</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente e após o término do trabalho.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou só higieniza imediatamente após o término do trabalho o piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
--	--	-----------	--	---	--	---	--	--

<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE PREPARO DE SUCOS</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Condições higiênic-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b></p>	<p style="text-align: center;">C</p>	<p>Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>
--	---	--------------------------------------	---	---	--	---	--	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE SUCOS</b></p>	<p><b>Controle da temperatura dos equipamentos</b></p>	<p>C</p>	<p>Os equipamentos são desligados e/ou a temperatura não é monitorada ou sem funcionamento adequado.</p>	<p>A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.</p>	<p>A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.</p>	<p>A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.</p>	<p>Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.</p>
<p><b>ÁREA DE PREPARO DE SUCOS</b></p>	<p><b>Ventilação / climatização</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no</p>	<p>O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.</p>	<p>O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.</p>

				equipamento.				
<b>ÁREA DE PREPARO DE SUCOS</b>	<b>Lavagem e higienização das frutas / hortaliças e polpas de frutas</b>	C	Não realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas ou realiza com produto inadequado ou não evita a presença de resíduos dos produtos no alimento.	Realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas sem cumprir adequadamente nenhuma das etapas do procedimento conforme o estabelecido no Manual de Boas práticas.	Realiza lavagem e/ou higienização das frutas e/ou hortaliças e/ou polpas de frutas cumprindo adequadamente e algumas etapas do procedimento conforme o estabelecido no Manual de Boas práticas.	Realiza os procedimentos de lavagem e/ou higienização das frutas, hortaliças e polpas de frutas adequadamente, conforme Manual de Boas Práticas, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.	Mesma condição anterior, com plano de seleção do produto utilizado na higienização (sanificante).	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
<b>ÁREA DE PREPARO DE SUCOS</b>	<b>Conservação dos alimentos preparados</b>	C	Não realiza monitoramento do tempo e temperatura ou tempo e temperatura não atende as exigências legais.	Realiza monitoramento do tempo e temperatura, mas não controla (não realiza ações corretivas quando temperatura inadequada) e/ou não evita o contato direto ou indireto dos alimentos crus, semi-preparados e prontos para	Conservação com controle de tempo e temperatura, mas sem proteção contra contaminantes	Monitoramento e controle do tempo e temperatura, atendendo as exigências legais (Alimentos frios - manter a temperatura inferior a 5°C) e com proteção contra contaminantes. Evita-se o contato direto ou indireto dos alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.	Mesma condição anterior, com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.

				o consumo.				
<b>ÁREA DE PREPARO DE SUCOS</b>	<b>Matérias-primas que não foram utilizadas em sua totalidade</b>	C	Matérias-primas e/ou ingredientes não são acondicionados adequadamente e/ou estão sem identificação de prazo de validade ou vencida.	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Matérias-primas e ingredientes que não foram utilizadas em sua totalidade são acondicionados adequadamente e identificados com o rótulo original ou a designação do produto (nome do fabricante, nome e marca do produto, modos de conservação), data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	Mesma condição anterior com utilização de embalagens próprias, específicas e adequadas, quando necessário.	Utiliza sempre as matérias-primas e ingredientes em sua totalidade.

<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE PREPARO DE SUCOS</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Lavagem das mãos</b></p>	<p style="text-align: center;">C</p>	<p>Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,</p>	<p>Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.</p>	<p>Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.</p>	<p>Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual. Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.</p>	<p>Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).</p>	<p>Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.</p>
--	--	--------------------------------------	---	---	---	--	--	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE SUCOS</b></p>	<p><b>Coletores para resíduos</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.</p>	<p>Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, mossas, dentre outros).</p>	<p>Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.</p>	<p>Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.</p>	<p>Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.</p>	<p>Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.</p>
--	---------------------------------------	-----------	--	--	---	--	---	--



<p><b>ÁREA DE PREPARO DE SUCOS</b></p>	<p><b>Saúde e higiene dos manipuladores</b></p>	<p>C</p>	<p>Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.</p>	<p>Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujeira e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.</p>	<p>Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.</p>	<p>Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.</p>	<p>Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.</p>
--	---	----------	--	--	--	---	--	---

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE LANCHES</b></p>	<p><b>Estrutura física</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e característica sensoriais dos alimentos.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra explosão e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permite o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p>Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
--	--------------------------------	-----------	---	--	--	--	--	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE LANCHES</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente e após o término do trabalho.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou só higieniza imediatamente após o término do trabalho o piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
--	--	-----------	---	---	--	---	--	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE LANCHES</b></p>	<p><b>Condições higiênic-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b></p>	<p>C</p>	<p>Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>
--	---	----------	---	---	--	---	--	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE LANCHES</b></p>	<p><b>Controle da temperatura dos equipamentos</b></p>	<p>C</p>	<p>Os equipamentos são desligados e/ou a temperatura não é monitorada ou sem funcionamento adequado.</p>	<p>A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.</p>	<p>A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.</p>	<p>A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.</p>	<p>Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.</p>
<p><b>ÁREA DE PREPARO DE LANCHES</b></p>	<p><b>Ventilação / climatização</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no</p>	<p>O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.</p>	<p>O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.</p>

				equipamento.				
<b>ÁREA DE PREPARO DE LANCHES</b>	<b>Matérias-primas que não foram utilizadas em sua totalidade</b>	C	Matérias-primas e/ou ingredientes não são acondicionados adequadamente e/ou estão sem identificação de prazo de validade ou vencida.	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Matérias-primas e ingredientes que não foram utilizadas em sua totalidade são acondicionados adequadamente e identificados com o rótulo original ou a designação do produto (nome do fabricante, nome e marca do produto, modos de conservação), data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	Mesma condição anterior com utilização de embalagens próprias, específicas e adequadas, quando necessário.	Utiliza sempre as matérias-primas e ingredientes em sua totalidade.

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE LANCHES</b></p>	<p><b>Lavagem das mãos</b></p>	<p>C</p>	<p>Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,</p>	<p>Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.</p>	<p>Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.</p>	<p>Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual. Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.</p>	<p>Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).</p>	<p>Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.</p>
--	--------------------------------	----------	---	---	---	--	--	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE LANCHES</b></p>	<p><b>Coletores para resíduos</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.</p>	<p>Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, mossas, dentre outros).</p>	<p>Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.</p>	<p>Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.</p>	<p>Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.</p>	<p>Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.</p>
--	---------------------------------------	-----------	--	--	---	--	---	--



<p><b>ÁREA DE PREPARO DE LANCHES</b></p>	<p><b>Saúde e higiene dos manipuladores</b></p>	<p>C</p>	<p>Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.</p>	<p>Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujeira e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.</p>	<p>Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.</p>	<p>Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.</p>	<p>Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.</p>
--	---	----------	--	--	--	---	--	---

PATISSARIA	Estrutura física	NC	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e característica sensoriais dos alimentos.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra explosão e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p>Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
------------	------------------	----	---	--	--	---	--	--

PATISSARIA	<b>Condições higiênic-sanitárias das instalações</b>	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente e após o término do trabalho.	Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou só higieniza imediatamente após o término do trabalho o piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
------------	--	----	---	--	---	--	---	---

<p style="text-align: center;"><b>PATISSARIA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Condições higiênic-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b></p>	<p style="text-align: center;">C</p>	<p>Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>
--	---	--------------------------------------	---	---	--	---	--	--

<p><b>PATISSARIA</b></p>	<p><b>Ventilação / climatização</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.</p>	<p>O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.</p>
--------------------------	---	-----------	---	---	--	--	---	---

<p><b>PATISSARIA</b></p>	<p><b>Matérias-primas que não foram utilizadas em sua totalidade</b></p>	<p>C</p>	<p>Matérias-primas e/ou ingredientes não são acondicionados adequadamente e/ou estão sem identificação de prazo de validade ou vencida.</p>	<p>Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.</p>	<p>Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.</p>	<p>Matérias-primas e ingredientes que não foram utilizadas em sua totalidade são acondicionados adequadamente e identificados com o rótulo original ou a designação do produto (nome do fabricante, nome e marca do produto, modos de conservação), data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.</p>	<p>Mesma condição anterior com utilização de embalagens próprias, específicas e adequadas, quando necessário.</p>	<p>Utiliza sempre as matérias-primas e ingredientes em sua totalidade.</p>
--------------------------	--	----------	---	---	---	--	---	--

PATISSARIA	Lavagem das mãos	C	Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,	Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.	Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual. Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).	Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizada a cada 60 minutos.
------------	------------------	---	--	--	--	---	---	--

<p><b>PATISSARIA</b></p>	<p><b>Coletores para resíduos</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.</p>	<p>Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, mossas, dentre outros).</p>	<p>Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.</p>	<p>Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.</p>	<p>Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.</p>	<p>Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.</p>
--------------------------	---------------------------------------	-----------	--	--	---	--	---	--



<p style="text-align: center;"><b>PATISSARIA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Saúde e higiene dos manipuladores</b></p>	<p style="text-align: center;">C</p>	<p>Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.</p>	<p>Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujeidade e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.</p>	<p>Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.</p>	<p>Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.</p>	<p>Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.</p>
--	---	--------------------------------------	--	--	--	---	--	---

<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE PRÉ- PREPARO DA COZINHA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Estrutura física</b></p>	<p style="text-align: center;">NC</p>	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e característica sensoriais dos alimentos.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra explosão e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permite o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p style="text-align: center;">Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p style="text-align: center;">Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
---	--	---------------------------------------	---	--	--	--	--	--

<p><b>ÁREA DE PRÉ- PREPARO DA COCCÃO</b></p>	<p><b>Condições higiênico- sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente e após o término do trabalho.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou só higieniza imediatamente após o término do trabalho o piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
--	---	-----------	---	---	--	---	--	--

<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE PRÉ- PREPARO DA COZINHA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Condições higiênico- sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b></p>	<p style="text-align: center;">C</p>	<p>Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>
---	---	--------------------------------------	---	---	--	--	--	--

<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE PRÉ- PREPARO DA COZINHA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Ventilação / climatização</b></p>	<p style="text-align: center;">NC</p>	<p>Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujeira no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênica sanitária do alimento. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujeira no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.</p>	<p>O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.</p>
---	---	---------------------------------------	--	--	---	--	---	---

<p><b>ÁREA DE PRÉ- PREPARO DA COCCÃO</b></p>	<p><b>Matérias-primas que não foram utilizadas em sua totalidade</b></p>	<p>C</p>	<p>Matérias-primas e/ou ingredientes não são acondicionados adequadamente e/ou estão sem identificação de prazo de validade ou vencida.</p>	<p>Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.</p>	<p>Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.</p>	<p>Matérias-primas e ingredientes que não foram utilizadas em sua totalidade são acondicionados adequadamente e identificados com o rótulo original ou a designação do produto (nome do fabricante, nome e marca do produto, modos de conservação), data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.</p>	<p>Mesma condição anterior com utilização de embalagens próprias, específicas e adequadas, quando necessário.</p>	<p>Utiliza sempre as matérias-primas e ingredientes em sua totalidade.</p>
--	--	----------	---	---	---	--	---	--

<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE PRÉ- PREPARO DA COZINHA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Lavagem das mãos</b></p>	<p style="text-align: center;">C</p>	<p>Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,</p>	<p>Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.</p>	<p>Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.</p>	<p>Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual. Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.</p>	<p>Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).</p>	<p>Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.</p>
---	--	--------------------------------------	---	---	---	--	--	--

<p><b>ÁREA DE PRÉ- PREPARO DA COCCÃO</b></p>	<p><b>Coletores para resíduos</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.</p>	<p>Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, mossas, dentre outros).</p>	<p>Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.</p>	<p>Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.</p>	<p>Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.</p>	<p>Mesma condição anterior com programa de gerenciament o de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.</p>
--	---	-----------	--	--	---	--	---	---



<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE PRÉ- PREPARO DA COZINHA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Saúde e higiene dos manipuladores</b></p>	<p style="text-align: center;">C</p>	<p>Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.</p>	<p>Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujeira e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.</p>	<p>Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis com a atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.</p>	<p>Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.</p>	<p>Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.</p>
---	---	--------------------------------------	--	--	--	---	--	---

<p><b>ÁREA DE COCÇÃO</b></p>	<p><b>Estrutura física</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e característica sensoriais dos alimentos.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra explosão e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p>Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
------------------------------	--------------------------------	-----------	---	--	--	---	--	--

<p><b>ÁREA DE COCÇÃO</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente e após o término do trabalho.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou só higieniza imediatamente após o término do trabalho o piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
------------------------------	--	-----------	--	---	--	---	--	--

<p><b>ÁREA DE COCÇÃO</b></p>	<p><b>Condições higiênic-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b></p>	<p>C</p>	<p>Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>
------------------------------	---	----------	---	---	--	---	--	--

<p><b>ÁREA DE COCÇÃO</b></p>	<p><b>Ventilação / climatização</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.</p>	<p>O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.</p>	<p>Mesma condição anterior, garantindo pressão negativa no interior da cozinha, evitando que ocorra dispersão dos odores para as áreas adjacentes.</p>	<p>Mesma condição anterior com sistema de exaustão que capte, trate, conduza os vapores e gases para a atmosfera, e um sistema de insuflamento de ar externo que reponha o ar exaurido.</p>
------------------------------	---	-----------	---	---	--	--	--	---

<p><b>ÁREA DE COCÇÃO</b></p>	<p><b>Conservação dos alimentos preparados</b></p>	<p>C</p>	<p>Não realiza monitoramento do tempo e temperatura ou temperatura não atende as exigências legais.</p>	<p>Realiza monitoramento do tempo e temperatura, mas não controla (não realiza ações corretivas quando temperatura inadequada) e/ou não evita o contato direto ou indireto dos alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.</p>	<p>Conservação com controle de tempo e temperatura, mas sem proteção contra contaminantes</p>	<p>Monitoramento e controle do tempo e temperatura, atendendo as exigências legais (Alimentos quentes - manter a temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas ou quando inferior a 60°C máximo de exposição 1h) e com proteção contra contaminantes. Evita-se o contato direto ou indireto dos alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.</p>	<p>Mesma condição anterior, com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).</p>	<p>Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.</p>
<p><b>ÁREA DE COCÇÃO</b></p>	<p><b>Descongelamento</b></p>	<p>C</p>	<p>Realizado à temperatura ambiente e/ou em local com contaminação ambiental (vento, pó, excesso de pessoas, utensílios, etc.) e/ou realiza recongelamento.</p>	<p>Descongelamento realizado em ambiente climatizado sem controle da temperatura ou em forno micro-ondas, mas o alimento não vai imediatamente para cocção ou o alimento é descongelado adequadamente, mas</p>	<p>Descongelamento realizado em ambiente climatizado com condições controladas de temperatura (18°C = temperatura &lt; 20°C).</p>	<p>O descongelamento é efetuado segundo recomendações do fabricante ou em forno microondas (quando o alimento for submetido imediatamente à cocção) ou realizado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C. Alimentos descongelados são mantidos sob refrigeração e não são recongelados (inclusive quando não utilizado em sua totalidade).</p>	<p>Mesma condição anterior com manipulação por lotes.</p>	<p>Mesma condição anterior com monitoramento e registro do tempo e temperatura do processo de descongelamento.</p>

				conservado em temperatura ambiente.				
<b>ÁREA DE COCÇÃO</b>	<b>Resfriamento dos alimentos preparados</b>	C	Resfriamento não atinge temperaturas = 10°C ou após resfriamento não são conservados em temperatura adequada e sem controle de tempo e temperatura ou não possui controle.	Alimentos com temperaturas de 60°C reduzida a 10°C em tempos superiores a três horas.	Alimentos com temperaturas de 60°C reduzida a 10°C em tempos entre duas e três horas.	Alimentos com temperaturas de 60°C reduzida a 10°C em até duas horas e após são conservados sob refrigeração a temperatura inferior a 5°C ou congelado a temperatura ≤ -18°C.	Mesma condição anterior realizado em equipamento com programação de tempo e temperatura.	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas e tempos.
<b>ÁREA DE COCÇÃO</b>	<b>Tratamento térmico</b>	C	Não ocorre avaliação do tratamento térmico ou todas as partes do alimento não atingem a temperatura de no mínimo 70°C e tempo e temperatura não atendem as exigências legais que assegurem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	Realiza avaliação do tratamento térmico de apenas algumas preparações ou realizam a avaliação esporadicamente e/ou óleos e gorduras são aquecidos em temperatura acima de 180°C ou não são substituídos quando alterados.	Realiza avaliação apenas sensoriais de todos os alimentos ou realiza medidas de temperatura apenas nas extremidades dos alimentos.	Avalia-se a eficácia do tratamento térmico que garante que todas as partes dos alimentos atingem a temperatura de, no mínimo, 70°C (avaliação da temperatura no centro geométrico do alimento), ou se temperatura inferior à combinação de tempo e temperatura assegurem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Os óleos e gorduras não são aquecidos em temperatura superior a 180°C e são substituídos sempre que apresentar alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais (aroma, sabor, formação	Mesma condição anterior, com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.

						intensa de espuma e fumaça)		
<b>ÁREA DE COCÇÃO</b>	<b>Matérias-primas que não foram utilizadas em sua totalidade</b>	C	Matérias-primas e/ou ingredientes não são acondicionados adequadamente e/ou estão sem identificação de prazo de validade ou vencida.	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Matérias-primas e ingredientes que não foram utilizadas em sua totalidade são acondicionados adequadamente e identificados com o rótulo original ou a designação do produto (nome do fabricante, nome e marca do produto, modos de conservação), data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	Mesma condição anterior com utilização de embalagens próprias, específicas e adequadas, quando necessário.	Utiliza sempre as matérias-primas e ingredientes em sua totalidade.



<p><b>ÁREA DE COCÇÃO</b></p>	<p><b>Lavagem das mãos</b></p>	<p>C</p>	<p>Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,</p>	<p>Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.</p>	<p>Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.</p>	<p>Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual. Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.</p>	<p>Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).</p>	<p>Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.</p>
------------------------------	--------------------------------	----------	---	---	---	--	--	--

<p><b>ÁREA DE COCÇÃO</b></p>	<p><b>Coletores para resíduos</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.</p>	<p>Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, mossas, dentre outros).</p>	<p>Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.</p>	<p>Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.</p>	<p>Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.</p>	<p>Mesma condição anterior com programamento de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.</p>
------------------------------	---------------------------------------	-----------	--	--	---	--	---	---

<p><b>ÁREA DE COCÇÃO</b></p>	<p><b>Saúde e higiene dos manipuladores</b></p>	<p>C</p>	<p>Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espurrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.</p>	<p>Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujeidade e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.</p>	<p>Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espurrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.</p>	<p>Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.</p>	<p>Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.</p>
------------------------------	---	----------	--	--	--	---	--	---

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE CAFÉ</b></p>	<p><b>Estrutura física</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais e/ou a iluminação compromete a visualização das atividades de higienização e característica sensoriais dos alimentos.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), a iluminação não compromete a visualização das atividades de higienização e características sensoriais dos alimentos, luminárias protegidas (contra explosão e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p>Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
---------------------------------------	--------------------------------	-----------	---	--	--	---	--	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE CAFÉ</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou a área não é higienizada imediatamente e após o término do trabalho.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou só higieniza imediatamente após o término do trabalho o piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento, inclusive é higienizada imediatamente após o término do trabalho. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, parede próximo ao contato com a manipulação de alimentos e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
---------------------------------------	--	-----------	--	---	--	---	--	--

<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE PREPARO DE CAFÉ</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Condições higiênic-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b></p>	<p style="text-align: center;">C</p>	<p>Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada e/ou móveis, utensílios e equipamentos disponíveis não são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Móveis, utensílios e equipamentos disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações, são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>
---	---	--------------------------------------	---	---	--	---	--	--

<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE PREPARO DE CAFÉ</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Ventilação / climatização</b></p>	<p style="text-align: center;">NC</p>	<p>Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujeira no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênica sanitária do alimento. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujeira no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.</p>	<p>O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.</p>
---	---	---------------------------------------	--	--	---	--	---	---

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE CAFÉ</b></p>	<p><b>Matérias-primas que não foram utilizadas em sua totalidade</b></p>	<p>C</p>	<p>Matérias-primas e/ou ingredientes não são acondicionados adequadamente e/ou estão sem identificação de prazo de validade ou vencida.</p>	<p>Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.</p>	<p>Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.</p>	<p>Matérias-primas e ingredientes que não foram utilizadas em sua totalidade são acondicionados adequadamente e identificados com o rótulo original ou a designação do produto (nome do fabricante, nome e marca do produto, modos de conservação), data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.</p>	<p>Mesma condição anterior com utilização de embalagens próprias, específicas e adequadas, quando necessário.</p>	<p>Utiliza sempre as matérias-primas e ingredientes em sua totalidade.</p>
---------------------------------------	--	----------	---	---	---	--	---	--



<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE PREPARO DE CAFÉ</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Lavagem das mãos</b></p>	<p style="text-align: center;">C</p>	<p>Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,</p>	<p>Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.</p>	<p>Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.</p>	<p>Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual. Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.</p>	<p>Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).</p>	<p>Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.</p>
---	--	--------------------------------------	---	---	---	--	--	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE CAFÉ</b></p>	<p><b>Coletores para resíduos</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.</p>	<p>Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, mossas, dentre outros).</p>	<p>Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.</p>	<p>Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.</p>	<p>Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.</p>	<p>Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.</p>
---------------------------------------	---------------------------------------	-----------	--	--	---	--	---	--

<p><b>ÁREA DE PREPARO DE CAFÉ</b></p>	<p><b>Saúde e higiene dos manipuladores</b></p>	<p>C</p>	<p>Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.</p>	<p>Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujeira e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.</p>	<p>Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades e/ou manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações.</p>	<p>Manipuladores em quantidade compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações, sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.</p>	<p>Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.</p>	<p>Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.</p>
<p><b>CAIXAS TÉRMICAS – HOT BOX</b></p>	<p><b>Condições de armazenamento e integridade das caixas térmicas vazias</b></p>	<p>NC</p>	<p>Caixas térmicas sujas ou armazenadas diretamente sobre o piso ou em ambiente sujo ou ao ar livre.</p>	<p>Armazenadas sobre paletes, estrados ou prateleiras danificadas ou de material inadequado e/ou caixas térmicas com avarias.</p>	<p>Caixas térmicas higienizadas e íntegras, armazenadas em local limpo, porém desorganizado.</p>	<p>Caixas térmicas higienizadas e íntegras, armazenadas adequadamente (paletes, estrados ou prateleiras de material adequado, limpo e organizado).</p>	<p>Mesma condição anterior com identificação das caixas.</p>	<p>Mesma condição anterior, com armazenagem em ambiente exclusivo.</p>

REFEITÓRIO	Estrutura física	NC	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou com aberturas sem telas e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra explosão e quedas acidentais.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, local de recebimento de pagamentos das despesas é reservado, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra explosão e queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), com telas removíveis em aberturas externas, quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p>Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
------------	------------------	----	---	---	--	--	--	--

<p style="text-align: center;"><b>REFEITÓRIO</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Condições higiênico- sanitárias das instalações</b></p>	<p style="text-align: center;">NC</p>	<p style="text-align: center;">Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p style="text-align: center;">Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes e/ou plantas e/ou ornamentos constituem fonte de contaminação para alimentos preparados.</p>	<p style="text-align: center;">Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p style="text-align: center;">Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas. Ornamentos e plantas não constituem fonte de contaminação para os alimentos preparados.</p>	<p style="text-align: center;">Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p style="text-align: center;">Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
--	---	---------------------------------------	--	--	--	---	--	--

REFEITÓRIO	Condições higiênic-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos	C	Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada e/ou não são compatíveis com as atividades e/ou em número insuficiente.	Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.	Móveis, utensílios e equipamentos são compatíveis com as atividades, em número suficiente e de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.
REFEITÓRIO	Bebedouro	C	Sem evidência de higienização ou ilegível ou vencida e/ou apresentando excesso de sujidade e/ou avarias no bebedouro e/ou garrafão que favorecem a contaminação da água e/ou não	Procedimento de higienização com evidência, mas com bebedouro apresentando sujidade e/ou garrafão sem data de validade ou vencido.	Bebedouro e/ou garrafão com estado de conservação e/ou funcionamento prejudicado, mas não apresenta risco de contaminação	Bebedouro higienizado com evidência, em bom estado de conservação e funcionamento, potabilidade da água comprovada, com garrafão íntegro e no prazo de validade.	Mesma condição anterior com dispensador de copos descartáveis.	Mesma condição anterior com dispensador de copos descartáveis automático.

			apresenta evidência de potabilidade da água.		da água.			
<b>REFEITÓRIO</b>	<b>Ventilação / climatização</b>	NC	Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.	O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.	O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.	Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.	Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.

<p style="text-align: center;"><b>REFEITÓRIO</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Saúde e higiene dos manipuladores</b></p>	<p style="text-align: center;">C</p>	<p>Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.</p>	<p>Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujeidade e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.</p>	<p>Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades.</p>	<p>Sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.</p>	<p>Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.</p>	<p>Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.</p>
--	---	--------------------------------------	--	--	---	--	--	---



<p><b>REFEITÓRIO</b></p>	<p><b>Coletores para resíduos</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.</p>	<p>Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, mossas, dentre outros).</p>	<p>Os coletores possuem tampa, porém sem identificação.</p>	<p>Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e seus resíduos são coletados frequentemente.</p>	<p>Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.</p>	<p>Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.</p>
<p><b>REFRESQUEIRAS</b></p>	<p><b>Condições higiênic-sanitárias dos equipamentos</b></p>	<p>C</p>	<p>Equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou sem funcionamento e/ou desgaste (muito ferrugem) que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou ferrugem.</p>	<p>Equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou ferrugem e/ou equipamento com presença de desgaste (trinca, mossas, dentre outros).</p>	<p>Equipamentos são mantidos conservados, funcionamento adequado e em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>

<b>REFRESQUEIRAS</b>	<b>Controle da temperatura dos alimentos</b>	C	A temperatura não é monitorada ou os alimentos permanecem em temperatura inadequada por mais de duas horas.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
<b>REFRESQUEIRAS</b>	<b>Identificação de produto / preparações</b>	NC	Alimentos sem identificações.	Todos os produtos /preparações apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos/preparações apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alimentos identificados com a designação dos produtos/preparações, valor calórico e medida caseira correspondente.	Mesma condição anterior com descrição dos ingredientes com destaque para os alergênicos.	Mesma condição anterior com valor nutricional.
<b>REFRIGERADORES</b>	<b>Condições higiênicas-sanitárias dos equipamentos</b>	C	Equipamentos apresentando excesso de sujeira e/ou sem funcionamento e/ou desgaste (muito ferrugem) que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujeiras e/ou ferrugem.	Equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujeiras e/ou ferrugem e/ou equipamento com presença de desgaste (trinca, moedas, dentre outros).	Equipamentos são mantidos conservados, funcionamento adequado e em condições higiênicas-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos equipamentos programada independente do desgaste desses.

<b>REFRIGERADORES</b>	<b>Controle da temperatura dos equipamentos</b>	C	Os equipamentos sem funcionamento adequado e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
<b>REFRIGERADORES</b>	<b>Identificação de produto / preparações</b>	NC	Alimentos sem identificações.	Todos os produtos /preparações apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos/preparações apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alimentos identificados com a designação dos produtos/preparações, valor calórico e medida caseira correspondente.	Mesma condição anterior com descrição dos ingredientes com destaque para os alergênicos.	Mesma condição anterior com valor nutricional.
<b>PASS TROUGH</b>	<b>Condições higiênico-sanitárias dos equipamentos</b>	C	Equipamentos apresentando excesso de sujeira e/ou desgaste (muito ferrugem) que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou ferrugem.	Equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou ferrugem e/ou equipamento com presença de desgaste (trinca, moedas, dentre outros).	Equipamentos são mantidos conservados e em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos equipamentos programada independente do desgaste desses.

<b>PASS TROUGH</b>	<b>Controle da temperatura dos equipamentos</b>	C	Os equipamentos sem funcionamento adequado e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
<b>BALCÃO FRIO</b>	<b>Condições higiênic-sanitárias dos equipamentos</b>	C	Equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou sem funcionamento e/ou desgaste (muito ferrugem) que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou ferrugem.	Equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou ferrugem e/ou Equipamento com presença de desgaste (trinca, moedas, dentre outros).	Equipamentos são mantidos conservados, funcionamento adequado e em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos equipamentos programada independente do desgaste desses.
<b>BALCÃO FRIO</b>	<b>Controle da temperatura dos equipamentos</b>	C	Equipamentos sem funcionamento adequado e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.

<b>BALCÃO FRIO</b>	<b>Controle da temperatura dos alimentos</b>	C	A temperatura não é monitorada ou os alimentos permanecem em temperatura inadequada por mais de duas horas.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
<b>BALCÃO FRIO</b>	<b>Equipamento de exposição do alimento</b>	C	Equipamento subdimensionado e/ou não mantém a temperatura menor que 10 graus durante a exposição.	Equipamento sem barreira de proteção.	Equipamento com barreira de proteção apresentando danos, mas não compromete a proteção dos alimentos.	Dimensões compatíveis, dispõe de barreiras de proteção que previnem a contaminação dos alimentos e mantém a temperatura menor que 10 graus durante a exposição.	Mesma condição anterior com registro das ações corretivas.	Mesma condição anterior com plano de ações preventivas.
<b>BALCÃO FRIO</b>	<b>Identificação de produto / preparações</b>	NC	Alimentos sem identificações.	Todos os produtos /preparações apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos/preparações apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alimentos identificados com a designação dos produtos/preparações, valor calórico e medida caseira correspondente.	Mesma condição anterior com descrição dos ingredientes com destaque para os alergênicos.	Mesma condição anterior com valor nutricional.
<b>BALCÃO QUENTE</b>	<b>Condições higiênic-sanitárias dos equipamentos</b>	C	Equipamentos apresentando excesso de sujeira e/ou sem funcionamento e/ou desgaste (muito ferrugem) que poderá	Equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujeiras e/ou ferrugem.	Equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujeiras e/ou ferrugem e/ou Equipamento	Equipamentos são mantidos conservados, funcionamento adequado e em condições higiênic-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.	Mesma condição anterior com troca dos equipamentos programada independente do desgaste desses.

			comprometer a qualidade da alimentação.		com presença de desgaste (trinca, moedas, dentre outros).	condições e minimize o risco de contaminação do alimento.		
<b>BALCÃO QUENTE</b>	<b>Controle da temperatura dos equipamentos</b>	C	Os equipamentos sem funcionamento adequado e/ou a temperatura não é monitorada.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
<b>BALCÃO QUENTE</b>	<b>Controle da temperatura dos alimentos</b>	C	A temperatura não é monitorada ou os alimentos permanecem em temperatura inadequada por mais de duas horas.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.
<b>BALCÃO QUENTE</b>	<b>Equipamento de exposição do alimento</b>	C	Equipamento subdimensionado e/ou não mantém a temperatura entre 80 e 90 graus durante a exposição.	Equipamento sem barreira de proteção ou não há troca diária da água do balcão.	Equipamento com barreira de proteção apresentando danos, mas não compromete a proteção dos alimentos.	Dimensões compatíveis, dispõe de barreiras de proteção que previnem a contaminação dos alimentos, a água do balcão térmico é trocada diariamente e mantida a temperatura entre 80 a 90 graus	Mesma condição anterior com registro das ações corretivas.	Mesma condição anterior com plano de ações preventivas.

						durante a exposição.		
<b>BALCÃO QUENTE</b>	<b>Identificação de produto / preparações</b>	NC	Alimentos sem identificações.	Todos os produtos /preparações apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alguns produtos/preparações apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos ou errados.	Alimentos identificados com a designação dos produtos/preparações, valor calórico e medida caseira correspondente.	Mesma condição anterior com descrição dos ingredientes com destaque para os alergênicos.	Mesma condição anterior com valor nutricional.
<b>COMPLEMENTOS</b>	<b>Identificação e acondicionamento dos complementos (molhos, vinagre, azeite, linhaça, etc)</b>	NC	Alimentos sem identificações e/ou com embalagens muito sujas e/ou acondicionados em desacordo às orientações do fabricante	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos e/ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos e/ou errados.	Alimentos identificados com a designação do produto, data de preparo e prazo de validade e acondicionados em temperaturas de acordo com as orientações do fabricante.	Mesma condição anterior com descrição dos ingredientes.	Mesma condição anterior com valor nutricional.
<b>LAVATÓRIOS PARA CLIENTES</b>	<b>Coletores para resíduos</b>	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, mossas,	Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.



				dentre outros).				
<b>LAVATÓRIOS PARA CLIENTES</b>	<b>Lavatórios</b>	NC	Não dispõem de lavatórios.	Lavatórios não apresentam sabonete líquido inodoro antisséptico e/ou não possui toalhas de papel não reciclado ou o sistema de secagem de mãos não funciona.	Possui lavatório com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, mas possui toalhas de papel reciclado.	Lavatórios supridos de produtos de higiene pessoal tais como sabonete líquido, inodoro e antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.	Mesma condição anterior sem acionamento manual da torneira.	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (saboneteira e papel toalha).
<b>MONTAGEM DE QUENTINHAS</b>	<b>Controle da temperatura das quentinhas.</b>	C	Não há controle da temperatura e/ou os alimentos ficam em temperatura inadequada por mais de duas horas.	A temperatura é monitorada, porém não é registrada em formulário específico.	A temperatura é monitorada e registrada em formulário específico sem regularidade ou frequência estabelecida.	A temperatura é regularmente monitorada e registrada em formulário específico.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas)	Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.



<p><b>MONTAGEM DE QUENTINHAS</b></p>	<p><b>Saúde e higiene dos manipuladores</b></p>	<p>C</p>	<p>Apresentam lesões ou sintomas de enfermidades e/ou praticam atos (espurrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.</p>	<p>Não utilizam uniformes compatíveis à atividade e/ou não são trocados diariamente ou não existe controle sobre a troca e/ou apresentam sujeidade e/ou não apresentam asseio pessoal e/ou utilizam adornos e/ou cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e/ou barba.</p>	<p>Utilizam uniformes exclusivos para áreas internas em atividades externas e/ou apresentam unhas grandes e/ou com esmaltes ou base e/ou usam maquiagem e/ou praticam atos que podem contaminar os alimentos (fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) durante o desempenho das atividades.</p>	<p>Sem lesões ou sintomas de enfermidade e não praticam atos (espurrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, comer, dentre outros) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Possuem asseio pessoal, não utilizam adornos, barbas, unhas grandes, esmaltes ou bases, cabelos soltos e sem proteção (touca ou rede) e maquiagem. Fazem uso de uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e de forma correta.</p>	<p>Mesma condição anterior com uniformes com identificação diária da utilização e com sinalização (cor, símbolo ou nome) da atividade.</p>	<p>Mesma condição anterior, com definição do tempo de uso e da periodicidade de substituição dos uniformes, independente do desgaste.</p>
--------------------------------------	---	----------	--	--	---	--	--	---

<p><b>MONTAGEM DE QUENTINHAS</b></p>	<p><b>Lavagem das mãos</b></p>	<p>C</p>	<p>Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos,</p>	<p>Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.</p>	<p>Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.</p>	<p>Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual. Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.</p>	<p>Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).</p>	<p>Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.</p>
--------------------------------------	--------------------------------	----------	---	---	---	--	--	--

<b>ÁREA DE TRANSPORTE</b>	<b>Identificação e acondicionamento</b>	NC	Alimentos sem identificações e/ou com embalagens muito sujas e/ou sem proteção contra contaminantes	Todos os produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos e/ou errados.	Alguns produtos apresentam etiqueta de identificação com dados incompletos e/ou errados.	Alimentos identificados com a designação do produto, data de preparo e prazo de validade e protegidos contra contaminantes.	Mesma condição anterior com descrição dos ingredientes.	Mesma condição anterior com valor nutricional.
<b>ÁREA DE TRANSPORTE</b>	<b>Condições de tempo e temperatura do armazenamento e transporte do alimento preparado</b>	C	Alimentos transportados sem utilização de caixas térmicas de fácil higienização ou não há monitoramento de temperatura dos alimentos ou o armazenamento e/ou o transporte do alimento preparado ocorrem em condições de tempo e temperatura que comprometem a qualidade higiênico-sanitária do alimento.	Há monitoramento da temperatura durante o armazenamento ou durante o transporte.	Existe monitoramento da temperatura apenas de alguns alimentos.	Todos os alimentos transportados têm monitoramento de tempo e temperatura do armazenamento e do transporte até o destino final.	Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas).	Mesma condição anterior com monitoração e registro automatizado das temperaturas.
<b>ÁREA DE TRANSPORTE</b>	<b>Transporte</b>	NC	Realizado em veículo sem cobertura e/ou com excesso de sujeira e/ou com outras cargas (como pessoas, animais, dentre outros) que poderá comprometer a qualidade da alimentação e/ou com presença de vetores e pragas.	Transporte realizado em veículo com sujidades ou com cabine do condutor sem separação da carga.	Transporte realizado em veículo com outras cargas que não comprometem a qualidade da alimentação	Transportes realizados em condições adequadas de higiene e conservação, dotados de cobertura para proteção da carga, isolamento da cabine, e livres de vetores e pragas. Não transportam outras cargas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.	Mesma condição anterior, com POP de higienização do veículo e sua frequência de realização.	Mesma condição anterior com registro das higienizações no veículo de acordo ao POP e com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.

<p><b>HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS</b></p>	<p><b>Estrutura física</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas e janelas sem ajuste aos batentes e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes. Os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p>Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
--	--------------------------------	-----------	--	--	--	---	--	--

<p><b>HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
<p><b>HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b></p>	<p>C</p>	<p>Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis, utensílios e equipamentos são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>

<p><b>HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS</b></p>	<p><b>Higienização e armazenamento dos utensílios e/ou panelas</b></p>	<p>C</p>	<p>Utensílios e/ou panelas e/ou panelas higienizados com produtos inadequados.</p>	<p>Cruzamento de fluxo dos utensílios e/ou panelas limpos e sujos.</p>	<p>Utensílios e/ou panelas armazenados em local não protegido e/ou desorganizado.</p>	<p>Utensílios (pratos, copos, talheres, conchas, colheres, tampas, dentre outros) e/ou panelas higienizados com produtos adequados (regularizados pelo Ministério da Saúde) e armazenados em local organizado, sem cruzamento de fluxo entre o limpo e o sujo e protegido (contra poeira, insetos, dentre outros).</p>	<p>Mesma condição anterior com uso de água quente.</p>	<p>Mesma condição anterior com higienização automatizada.</p>
<p><b>HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS</b></p>	<p><b>Ventilação / climatização</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.</p>	<p>O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.</p>

<p><b>HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS</b></p>	<p><b>Coletores para resíduos</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.</p>	<p>Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, mossas, dentre outros).</p>	<p>Os coletores possuem tampa, porém sem identificação.</p>	<p>Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e seus resíduos são coletados frequentemente.</p>	<p>Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.</p>	<p>Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.</p>
--	---------------------------------------	-----------	--	--	---	---	---	--

<p><b>HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE PANEIS</b></p>	<p><b>Estrutura física</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas e janelas sem ajuste aos batentes e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p>Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
--	--------------------------------	-----------	--	--	--	---	--	--



<p><b>HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE PANEAS</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
<p><b>HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE PANEAS</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b></p>	<p>C</p>	<p>Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis, utensílios e equipamentos são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>

<p><b>HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE PANEAS</b></p>	<p><b>Higienização e armazenamento dos utensílios e/ou panelas</b></p>	<p>C</p>	<p>Utensílios e/ou panelas e/ou panelas higienizados com produtos inadequados.</p>	<p>Cruzamento de fluxo dos utensílios e/ou panelas limpos e sujos.</p>	<p>Utensílios e/ou panelas armazenados em local não protegido e/ou desorganizado.</p>	<p>Utensílios (pratos, copos, talheres, conchas, colheres, tampas, dentre outros) e/ou panelas higienizados com produtos adequados (regularizados pelo Ministério da Saúde) e armazenados em local organizado, sem cruzamento de fluxo entre o limpo e o sujo e protegido (contra poeira, insetos, dentre outros).</p>	<p>Mesma condição anterior com uso de água quente.</p>	<p>Mesma condição anterior com higienização automatizada.</p>
<p><b>HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE PANEAS</b></p>	<p><b>Ventilação / climatização</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade e/ou o fluxo de ar incide diretamente nos alimentos ou presença de sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.</p>	<p>O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.</p>

<p><b>HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE PANELAS</b></p>	<p><b>Coletores para resíduos</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.</p>	<p>Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, mossas, dentre outros).</p>	<p>Os coletores possuem tampa, porém sem identificação.</p>	<p>Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e seus resíduos são coletados frequentemente.</p>	<p>Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.</p>	<p>Mesma condição anterior com programa de gerenciament o de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.</p>
---	---	-----------	--	--	---	---	---	---

<p><b>ESTOQUE DE DESCARTÁVEIS</b></p>	<p><b>Estrutura física</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas e janelas sem ajuste aos batentes e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p>Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
---	--------------------------------	-----------	--	--	--	---	--	--

<p><b>ESTOQUE DE DESCARTÁVEIS</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
<p><b>ESTOQUE DE DESCARTÁVEIS</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b></p>	<p>C</p>	<p>Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem) e/ou de material que transmite substância tóxica, que poderão comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato direto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou de material que transmite odor e/ou sabor aos alimentos e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato indireto com os alimentos com presença de sujidades e/ou corrosão (ferrugem) e/ou móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de imperfeições (rugosidades, frestas, dentre outras) e/ou superfície inadequada.</p>	<p>Móveis, utensílios e equipamentos são de materiais adequados (superfície lisa, impermeável e lavável, não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos), conservados (isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições), resistentes a corrosão e mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>

<p><b>ESTOQUE DE DESCARTÁVEIS</b></p>	<p><b>Condições de armazenamento</b></p>	<p>C</p>	<p>Armazenados diretamente sobre o piso ou em ambiente sujo e desorganizado.</p>	<p>Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras danificadas ou de material inadequado (madeira etc) ou presença de objetos alheios.</p>	<p>Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, mas não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.</p>	<p>Armazenados em local limpo, organizado, sobre paletes, estrados ou prateleiras, de materiais adequados, íntegros, com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza.</p>	<p>Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.</p>	<p>Mesma condição anterior com registro do período da armazenagem.</p>
<p><b>ESTOQUE DE DESCARTÁVEIS</b></p>	<p><b>Ventilação / climatização</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária dos descartáveis. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade ou presença de sujidade no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.</p>	<p>O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.</p>

<p style="text-align: center;"><b>DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Estrutura física</b></p>	<p style="text-align: center;">NC</p>	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas e janelas sem ajuste aos batentes e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p>Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
---	--	---------------------------------------	--	--	--	---	--	--

<p><b>DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade do produto.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do produto. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
<p><b>DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias dos móveis, utensílios e equipamentos</b></p>	<p>C</p>	<p>Móveis, utensílios ou equipamentos apresentando excesso de sujidade e/ou muita corrosão (muito ferrugem), e/ou deformidade que compromete a integridade da embalagem e/ou de e/ou de material que transmite substância que poderão comprometer a qualidade do produto.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que entram em contato com embalagem do produto com presença de sujidades e/ou ferrugem.</p>	<p>Móveis e/ou utensílios e/ou equipamentos que não entram em contato com a embalagem do produto com presença de sujidades e/ou ferrugem e/ou Móveis e/ou utensílios e/ou equipamento com presença de desgaste (trinca, mossas, dentre outros).</p>	<p>Móveis, utensílios e equipamentos são mantidos conservados e em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do produto.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações pelo responsável técnico.</p>	<p>Mesma condição anterior com troca dos móveis, utensílios e equipamentos programada independente do desgaste desses.</p>



<p><b>DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA</b></p>	<p><b>Condições de armazenamento</b></p>	<p>C</p>	<p>Armazenada diretamente sobre o piso ou em ambiente com excesso de sujeira, que poderá comprometer a qualidade dos produtos ou a área não é para esse fim.</p>	<p>Armazenados em área com incidência direta da luz solar ou local sujo ou sem ventilação</p>	<p>Armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras danificadas ou de material inadequado (madeira etc) ou presença de objetos alheios e/ou não há espaço mínimo para ventilação e limpeza.</p>	<p>Armazenados em local limpo, seco e arejado, sem incidência direta da luz solar, sobre paletes, estrados ou prateleiras, com espaçamento adequado de piso, parede e teto, garantindo a ventilação e limpeza, e reservado para esse fim.</p>	<p>Mesma condição anterior com identificação do local específico para cada produto.</p>	<p>Mesma condição anterior com registro do período da armazenagem.</p>
<p><b>DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA</b></p>	<p><b>Ventilação / climatização</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não há sistema de ventilação no ambiente e/ou quando climatizado o equipamento não funciona ou não existe evidência de limpeza e/ou manutenção e/ou presença de muita sujeira no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, dentre outros que podem comprometer a qualidade higiênico sanitária do produto. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não tem regularidade ou presença de sujeira no equipamento.</p>	<p>O sistema de ventilação não garante conforto térmico. Quando climatizado, a limpeza e/ou manutenção não é registrada e/ou não é realizada conforme legislação.</p>	<p>O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. Quando climatizado, os equipamentos são conservados e sua limpeza e manutenção são registradas e realizadas conforme legislação.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle de temperatura do ambiente.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle informatizado de temperatura e umidade.</p>

<p><b>DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA</b></p>	<p><b>Saneantes</b></p>	<p>NC</p>	<p>Saneantes irregulares (sem regularização junto ao Ministério da Saúde) ou com validade expirada e/ou substâncias odorizantes e/ou desodorantes são utilizadas na área de preparação e armazenamento dos alimentos.</p>	<p>Produto com embalagem danificada e/ou sem identificação e/ou guardados em local inadequado.</p>	<p>Produto sem instrução do fabricante, mas com data de validade e regularizado junto ao Ministério da Saúde.</p>	<p>Os saneantes são identificados e guardados em local reservado, regularizados pelo Ministério da Saúde, dentro da validade e com instrução do fabricante (diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação). Substâncias odorizantes e/ou desodorantes em quaisquer de suas formas não são utilizadas na área de preparação e armazenamento dos alimentos.</p>	<p>Mesma condição anterior, com ações para evitar que os rótulos sejam danificados.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle de fornecedores e de armazenamento.</p>
---	-------------------------	-----------	---	--	---	--	---	---

<p style="text-align: center;"><b>VESTIÁRIO E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Estrutura física</b></p>	<p style="text-align: center;">NC</p>	<p>Há comunicação com as áreas de consumo, produção ou armazenamento de alimentos e/ou não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de empregados e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais e/ou não há separação por sexo.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada e/ou ambiente desorganizado.</p>	<p>Dimensões compatíveis com o número de empregados, separados por gênero, não há comunicação com as áreas de consumo, produção ou armazenamento de alimentos, ambiente organizado. Piso, parede e teto possuem revestimento íntegro (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), liso, impermeável e lavável, luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local) e janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p style="text-align: center;">Mesma condição anterior com portas e pias sem acionamento manual.</p>	<p style="text-align: center;">Mesma condição anterior com portas e pias com acionamentos automáticos.</p>
--	--	---------------------------------------	--	---	--	---	--	--

<b>VESTIÁRIO E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b>	<b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b>	NC	Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.	Instalações físicas com presença de sujeidades em portas e/ou teto e/ou paredes.	Instalações físicas com presença de sujeidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.	Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.	Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.
<b>VESTIÁRIO E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b>	<b>Armários</b>	NC	Não dispõe de armários para funcionários.	Armários não são individuais.	Armários individuais, mas danificados ou sem ventilação ou de material inadequado.	Dispõe de armários para guardar roupas e objetos pessoais íntegros, individuais com aberturas para ventilação ou portas teladas, pintados com tinta lavável ou revestidos por formica.	Mesma condição anterior com dimensões superiores a 0,80m x 0,30m x 0,40 m.	Mesma condição anterior com compartimento o duplo.
<b>VESTIÁRIO E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b>	<b>Coletores para resíduos</b>	NC	Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.	Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, mossas, dentre outros).	Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.	Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.	Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.	Mesma condição anterior com gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.

<p><b>VESTIÁRIO E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b></p>	<p><b>Lavatórios</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não dispõem de lavatórios.</p>	<p>Lavatórios não apresentam sabonete líquido inodoro antisséptico e/ou não possui toalhas de papel não reciclado ou o sistema de secagem de mãos não funciona.</p>	<p>Possui lavatório com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, mas possui toalhas de papel reciclado.</p>	<p>Lavatórios estão supridos de produtos de higiene pessoal tais como sabonete líquido, inodoro e antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.</p>	<p>Mesma condição anterior sem acionamento manual da torneira.</p>	<p>Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (saboneteira e papel toalha).</p>
<p><b>VESTIÁRIO E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b></p>	<p><b>Vaso sanitário</b></p>	<p>NC</p>	<p>Vaso sanitário e/ou mictório sem descarga e/ou vaso sanitário e/ou mictório apresentam defeitos que possam ser risco para causar acidente.</p>	<p>Vaso sanitário e/ou mictório com defeitos que comprometem a higienização e/ou vaso sanitário sem tampa/assento e/ou sem papel higiênico.</p>	<p>Mictório e/ou vaso sanitário e/ou tampa/assento com danos visíveis, mas que não comprometem a higienização.</p>	<p>Vaso sanitário sifonado íntegro (não apresentam defeitos que possam comprometer a higienização, ou apresentar risco de acidente, dentre outros), com tampa/assento e descarga, providos de papel higiênico e mictório íntegro com descarga.</p>	<p>Mesma condição anterior com acionamento automático da caixa de descarga.</p>	<p>Mesma condição anterior com protetor para assento descartável.</p>

<p><b>VESTIÁRIO E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b></p>	<p><b>Ventilação</b></p>	<p>NC</p>	<p>Ventilação não garante o conforto térmico e o ambiente livre de odores desagradáveis e condensação de vapores</p>	<p>Ventilação natural insuficiente e não existe ventilação artificial ou a ventilação artificial, quando necessária, é realizada por meio de equipamento subdimensionado ou que não funciona adequadamente ou sem higienização.</p>	<p>Ventilação artificial, quando necessária, é realizada por meio de equipamento sem a manutenção adequada ao tipo de equipamento ou com higienização inadequada ou com frequência de higienização inadequada.</p>	<p>Ventilação natural ou artificial capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de odores desagradáveis e condensação de vapores. A ventilação quando artificial é realizada por meio de equipamento(s) higienizados(s) e com manutenção periódica adequada ao tipo de equipamento.</p>	<p>Mesma condição anterior e sistema para desodorização do ambiente.</p>	<p>Mesma condição anterior com sistema de exaustão que capte, trate, conduza os vapores e gases para a atmosfera e um sistema de insuflamento de ar externo que reponha o ar exaurido.</p>
--	--------------------------	-----------	--	---	--	---	--	--

<p style="text-align: center;"><b>ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO GERAL</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Estrutura física</b></p>	<p style="text-align: center;">NC</p>	<p>Não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de atividades e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas e janelas sem ajuste aos batentes e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Dimensões compatíveis com as operações, existe separação entre as diferentes atividades, piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, conservados (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local), quando presentes, janelas e portas ajustadas aos batentes. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p>Mesma condição anterior, com piso antiderrapante.</p>	<p>Mesma condição anterior, com portas com acionamento automático.</p>
--	--	---------------------------------------	--	--	--	---	--	--

<p><b>ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO GERAL</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujeidades em portas e/ou teto e/ou paredes.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujeidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
<p><b>ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO GERAL</b></p>	<p><b>Separação dos utensílios e equipamentos utilizados na higienização</b></p>	<p>NC</p>	<p>Utensílios e equipamentos de higienização geral são os mesmos usados na higienização de objetos que entram em contato com o alimento.</p>	<p>Utensílios e equipamentos utilizados na higienização não estão conservados.</p>	<p>Utensílios e equipamentos utilizados na higienização não são guardados em local reservado.</p>	<p>Utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para as atividades, distintos dos usados na higienização de objetos que entram em contato com o alimento. São limpos, conservados, em número suficiente e armazenados em local reservado para essa finalidade.</p>	<p>Mesma condição anterior com registro da periodicidade de substituição.</p>	<p>Utensílios e equipamentos marcados com etiquetas ou cores distintas.</p>



<p><b>ARMAZENAMENTO DE LIXO</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujeidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujeidades em portas e/ou teto e/ou paredes.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujeidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
<p><b>ARMAZENAMENTO DE LIXO</b></p>	<p><b>Resíduos</b></p>	<p>NC</p>	<p>Local de armazenamento de resíduos sem isolamento das áreas de preparação e armazenamento de alimentos.</p>	<p>Local de armazenamento de resíduos isolado das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, mas em local aberto e/ou não são frequentemente coletados.</p>	<p>Local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, mas com acúmulo de lixo acima da capacidade.</p>	<p>Resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.</p>	<p>Possui câmara de armazenamento de resíduos.</p>	<p>Mesma condição anterior com controle de temperatura.</p>

<p style="text-align: center;"><b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Estrutura física</b></p>	<p style="text-align: center;">NC</p>	<p>Há comunicação com as áreas de consumo, produção ou armazenamento de alimentos e/ou não existe separação entre as diversas áreas e/ou Piso, parede e teto, com grandes rachaduras e/ou não possui revestimento de piso, parede e teto, liso, impermeável e lavável e/ou fiação elétrica exposta</p>	<p>Estrutura subdimensionada para a demanda de empregados e/ou luminárias sem proteção contra quedas acidentais e/ou não há separação por sexo.</p>	<p>Dimensões compatíveis com a atividade, mas com portas sem fechamento automático ou com sistema de fechamento danificado e/ou portas e/ou janelas sem batentes ajustados e/ou ralos/grelhas inadequados e/ou não tem inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada e/ou ambiente desorganizado.</p>	<p>Dimensões compatíveis com o número de empregados, separados por gênero, não há comunicação com as áreas de consumo, produção ou armazenamento de alimentos, ambiente organizado. Piso, parede e teto possuem revestimento íntegro (livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, bolores, dentre outros), liso, impermeável e lavável, luminárias protegidas (contra queda), sem fiação exposta (embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do local) e janelas e portas ajustadas aos batentes e portas com fechamento automático. Quando presentes, os ralos sifonados e grelhas existentes possuem dispositivo que permitem o fechamento e deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.</p>	<p style="text-align: center;">Mesma condição anterior com portas e pias sem acionamento manual.</p>	<p style="text-align: center;">Mesma condição anterior com portas e pias com acionamentos automáticos.</p>
--	--	---------------------------------------	--	---	--	---	--	--

<p><b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b></p>	<p><b>Condições higiênico-sanitárias das instalações</b></p>	<p>NC</p>	<p>Instalações físicas apresentando excesso de sujidade, que poderá comprometer a qualidade da alimentação.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em portas e/ou teto e/ou paredes.</p>	<p>Instalações físicas com presença de sujidades em janelas e/ou piso e/ou as operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente não são registradas.</p>	<p>Instalações físicas são mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas (limpas) e com frequência que garante a manutenção dessa condição e minimize o risco de contaminação do alimento. As operações de limpeza ou desinfecção que não são realizadas rotineiramente são registradas.</p>	<p>Mesma condição anterior com frequência da higienização de piso, e maçaneta, quando presente, mais de uma vez ao dia.</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações pelo responsável técnico.</p>
<p><b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b></p>	<p><b>Coletores para resíduos</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não possui coletores ou resíduos não são coletados diariamente.</p>	<p>Possuem coletores sem tampa ou permanecem com a tampa aberta e/ou em número insuficiente e/ou capacidade insuficiente e/ou com estado de conservação comprometido (quebrado, enferrujado, mossas, dentre outros).</p>	<p>Os coletores possuem tampa, porém com acionamento manual ou pedal danificado e/ou sem identificação.</p>	<p>Coletores identificados (nome), íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes, com tampas e acionados sem contato manual e seus resíduos são coletados frequentemente.</p>	<p>Mesma condição anterior, com programa de substituição periódica dos coletores.</p>	<p>Mesma condição anterior com programa de gerenciamento de resíduo com os objetivos de coleta seletiva e redução da sua quantidade.</p>

<p><b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b></p>	<p><b>Lavatórios</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não dispõem de lavatórios.</p>	<p>Lavatórios não apresentam sabonete líquido inodoro antisséptico e/ou não possui toalhas de papel não reciclado ou o sistema de secagem de mãos não funciona.</p>	<p>Possui lavatório com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, mas possui toalhas de papel reciclado.</p>	<p>Lavatórios estão supridos de produtos de higiene pessoal tais como sabonete líquido, inodoro e antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.</p>	<p>Mesma condição anterior sem acionamento manual da torneira.</p>	<p>Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (saboneteira e papel toalha).</p>
<p><b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b></p>	<p><b>Vaso sanitário</b></p>	<p>NC</p>	<p>Vaso sanitário e/ou mictório sem descarga e/ou vaso sanitário e/ou mictório apresentam defeitos que possam ser risco para causar acidente.</p>	<p>Vaso sanitário e/ou mictório com defeitos que comprometem a higienização e/ou vaso sanitário sem tampa/assento e/ou sem papel higiênico.</p>	<p>Mictório e/ou vaso sanitário e/ou tampa/assento com danos visíveis, mas que não comprometem a higienização.</p>	<p>Vaso sanitário sifonado íntegro (não apresentam defeitos que possam comprometer a higienização, ou apresentar risco de acidente, dentre outros), com tampa/assento e descarga, providos de papel higiênico e mictório íntegro com descarga.</p>	<p>Mesma condição anterior com acionamento automático da caixa de descarga.</p>	<p>Mesma condição anterior com protetor para assento descartável.</p>

<p><b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b></p>	<p><b>Ventilação</b></p>	<p>NC</p>	<p>Ventilação não garante o conforto térmico e o ambiente livre de odores desagradáveis e condensação de vapores</p>	<p>Ventilação natural insuficiente e não existe ventilação artificial ou a ventilação artificial, quando necessária, é realizada por meio de equipamento subdimensionado ou que não funciona adequadamente ou sem higienização.</p>	<p>Ventilação artificial, quando necessária, é realizada por meio de equipamento sem a manutenção adequada ao tipo de equipamento ou com higienização inadequada ou com frequência de higienização inadequada.</p>	<p>Ventilação natural ou artificial capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de odores desagradáveis e condensação de vapores. A ventilação quando artificial é realizada por meio de equipamento(s) higienizados(s) e com manutenção periódica adequada ao tipo de equipamento.</p>	<p>Mesma condição anterior e sistema para desodorização do ambiente.</p>	<p>Mesma condição anterior com sistema de exaustão que capte, trate, conduza os vapores e gases para a atmosfera e um sistema de insuflamento de ar externo que reponha o ar exaurido.</p>
<p><b>SANEAMENTO BÁSICO E ÁREA DE ENTORNO</b></p>	<p><b>Abastecimento de água</b></p>	<p>C</p>	<p>As instalações não são abastecidas de água potável para manipulação de alimentos e/ou gelo.</p>	<p>As instalações não são abastecidas de água corrente e/ou as instalações não são abastecidas de água potável para vapor em contato com os alimentos e/ou gelo não é mantido em condições higiênico-sanitária adequada.</p>	<p>As instalações não são abastecidas de água potável para vapor, quando utilizado em contato com superfície que entrem em contato com os alimentos.</p>	<p>As instalações são abastecidas de água corrente e utiliza exclusivamente água potável para manipulação de alimentos, gelo, o qual é mantido em condições higiênico-sanitária adequada e vapor, quando utilizado em contato direto com os alimentos ou com superfície que entrem em contato com os alimentos.</p>	<p>Mesma condição anterior com plano de manutenção com ações corretivas.</p>	<p>Mesma condição anterior com plano de manutenção sistematizado com ações corretivas imediatas.</p>

<p><b>SANEAMENTO BÁSICO E ÁREA DE ENTORNO</b></p>	<p><b>Caixas de gordura e de esgoto</b></p>	<p>NC</p>	<p>As instalações não dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica ou não possui caixas de gordura e/ou de esgoto ou estão localizadas nas áreas de preparação ou armazenamento de alimentos ou não são higienizadas.</p>	<p>Caixas de gordura e/ou de esgoto não possuem dimensão compatível ao volume de resíduos e/ou não são higienizadas periodicamente.</p>	<p>Caixas de gordura e/ou de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos, mas não apresentam bom estado de conservação e/ou funcionamento.</p>	<p>As instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica e as caixas de gordura e de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos, localizam-se fora das áreas de preparação e armazenamento de alimentos e apresentam adequado estado de conservação, higienização (periodicamente) e funcionamento.</p>	<p>Mesma condição anterior com identificação das caixas.</p>	<p>Mesma condição anterior com plano sistematizado de higienização.</p>
<p><b>SANEAMENTO BÁSICO E ÁREA DE ENTORNO</b></p>	<p><b>Controle integrado de pragas e vetores urbanos</b></p>	<p>C</p>	<p>Existe presença de pragas ou vetores urbanos.</p>	<p>Não são realizadas medidas preventivas ou corretivas relacionadas ao controle de pragas e vetores urbanos, ou o conjunto de ações não são eficazes e/ou contínuas e/ou uso de produtos sem regularização junto ao MS.</p>	<p>São realizadas medidas preventivas e corretivas relacionadas ao controle de pragas e vetores urbanos, mas empresa que faz controle químico não é especializada ou não tem procedimentos estabelecidos.</p>	<p>Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres de vetores e pragas urbanas. Existe conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores/pragas urbanas (que impeçam atração, abrigo, acesso e proliferação dos mesmos) e, quando as medidas de prevenção não forem eficazes, o controle químico é empregado e executado por empresa especializada, com procedimentos estabelecidos (inclusive pré e pós tratamento) e uso de produtos desinfestantes regularizados junto ao MS (Ministério da Saúde).</p>	<p>Mesma condição anterior com registro e avaliação das ações realizadas.</p>	<p>Mesma condição anterior com implantação de ações ecoeficientes.</p>

<b>SANEAMENTO BÁSICO E ÁREA DE ENTORNO</b>	<b>Higienização do reservatório de água</b>	C	Não realiza higienização do reservatório de água e/ou não possui evidência de higienização e/ou encontra-se sem tampa.	Higienizado com intervalo maior que 06 meses e/ou edificado e/ou revestido de material inadequado.	Reservatório apresenta estrutura com vazamentos e/ou infiltrações, dentre outros defeitos.	Edificado e/ou revestido de material que não compromete a qualidade da água, livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamento, dentre outros, com tampa. A higienização é realizada e registrada em formulário específico semestralmente.	Mesma condição anterior e com registro da higienização realizada trimestralmente	Mesma condição anterior com registro fotográfico da higienização e das inspeções da estrutura do reservatório.
<b>SANEAMENTO BÁSICO E ÁREA DE ENTORNO</b>	<b>Organização e higienização das áreas externas</b>	NC	Áreas apresentando excesso sujidade e/ou com presença de vegetação alta, calhas com acúmulo de água propícias para a proliferação de pragas e/ou com presença de animais.	Áreas com presença de sujidade e/ou desorganizadas.	Áreas limpas e organizadas, mas com presença de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.	Áreas limpas, organizadas, livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente e sem presença de animais.	Mesma condição anterior com plano de ações (cronograma de inspeção da área e medidas corretivas).	Mesma condição anterior com validação dos registros de todas as ações realizadas pelo responsável técnico.
<b>ADMINISTRAÇÃO - ANÁLISE DOCUMENTAL</b>	<b>Licença sanitária</b>	NC	Não possui.	Vencida e sem pedido de renovação,	Vencida, mas com pedido de renovação.	Licença válida.	Licença válida e já com pedido de renovação.	Mesma situação anterior nos últimos dois anos.

<b>ADMINISTRAÇÃO - ANÁLISE DOCUMENTAL</b>	<b>Responsabilidade de técnica</b>	NC	Não possui.	Responsável técnico sem inscrição no órgão fiscalizador na área de alimentos ou não é da área de alimentos ou possui responsável técnico, mas não presencialmente.	Possui responsável técnico, mas com presença fora das exigências legais.	Responsável técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão na área de alimentos e presente em tempo de acordo exigência legal.	Dispõe de substituto.	Mesma condição anterior e substituto com titulação equivalente.
<b>ADMINISTRAÇÃO - ANÁLISE DOCUMENTAL</b>	<b>Manual de Boas Práticas</b>	NC	Não possui.	Manual de Boas práticas desatualizado	Manual de Boas Práticas elaborado porém não acessível aos funcionários e/ou não está disponível à autoridade sanitária.	Dispõe de Manual de Boas Práticas acessível aos funcionários e disponível à autoridade sanitária, quando requerido.	Dispõe de Manual de Boas Práticas com cronograma de atualização.	Mesma condição anterior com registro de auditorias internas.
<b>ADMINISTRAÇÃO - ANÁLISE DOCUMENTAL</b>	<b>Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)</b>	NC	Não possui todos os POP: 1- Higienização de instalações, equipamentos e móveis; 2- Controle integrado de vetores e pragas urbanas; 3- Higienização do reservatório; 4- Higiene e saúde dos manipuladores.	Possui todos os POP, mas estão desatualizados e/ou não possuem todas as especificações exigidas legalmente e/ou funcionários não são todos treinados.	POP atualizados, porém não acessível aos funcionários e/ou não estão disponíveis à autoridade sanitária.	POP implantados (treinamentos com evidências) com todas as especificações de exigência legal, acessíveis aos funcionários e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.	Mesma condição anterior com plano de atualização dos POP.	Mesma condição anterior com assentamento das modificações realizadas.



<p><b>ADMINISTRAÇÃO - ANÁLISE DOCUMENTAL</b></p>	<p><b>Guarda de amostras</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não são guardadas as amostras de todos os alimentos preparados e/ou não são guardadas por 72h e/ou não são conservadas as amostras em temperatura adequada e/ou não tem data da colheita.</p>	<p>Amostras coletadas em embalagens não apropriadas e/ou amostra sem nome do produto e/ou sem data e horário da colheita.</p>	<p>Amostras não são coletadas na segunda hora do tempo de distribuição e/ou amostras sem identificação do estabelecimento e/ou sem o nome do responsável pela colheita.</p>	<p>Amostras de preparações são colhidas para auxiliar no esclarecimento quando houver ocorrência de surto de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), em embalagens apropriadas e identificadas (nome do estabelecimento, do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita) na segunda hora do tempo de distribuição e guardadas por 72h em temperatura adequada (refrigerados no máximo a 4°C e preparações quentes sob congelamento a -18°C)</p>	<p>Mesma condição anterior com sistematização do procedimento (horário padronizado para registro diário de tempo e temperatura e ações corretivas)</p>	<p>Mesma condição anterior com validação dos registros das ações corretivas pelo responsável técnico.</p>
--	--------------------------------------	-----------	--	---	---	--	--	---

<p><b>ADMINISTRAÇÃO - ANÁLISE DOCUMENTAL</b></p>	<p><b>Programa de capacitação contínua</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não possui programa ou não apresenta evidência das capacitações realizadas.</p>	<p>Programa de capacitação não contempla todos os temas exigidos e/ou realiza a capacitação apenas de alguns temas.</p>	<p>Alguns manipuladores de alimentos e/ou colaboradores da higienização estão sem capacitação nos temas exigidos.</p>	<p>Programa de capacitação contínua para os manipuladores de alimentos contempla todos os temas exigidos pela legislação (contaminantes alimentares, Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), Manipulação Higiênica dos alimentos, higiene pessoal e boas práticas) e para os colaboradores responsáveis pela higienização contempla todas as operações de suas atividades e com evidência das capacitações.</p>	<p>Mesma condição anterior, com cronograma implantado.</p>	<p>Mesma condição anterior, com programa ampliado com outros temas e contemplando atualizações.</p>
<p><b>ADMINISTRAÇÃO - ANÁLISE DOCUMENTAL</b></p>	<p><b>Avaliação de fornecedores</b></p>	<p>NC</p>	<p>Não realiza avaliação dos fornecedores ou não apresenta evidência da avaliação dos fornecedores.</p>	<p>Não avalia todos os fornecedores.</p>	<p>Realiza avaliação dos fornecedores com frequência em desacordo ao estabelecido pelo serviço.</p>	<p>O serviço de alimentação específica os critérios para avaliação e seleção de seus fornecedores (matérias-primas, ingredientes e embalagens).</p>	<p>Mesma condição anterior e realiza verificações periódicas com relatório.</p>	<p>Mesma condição anterior, com sistematização das ações.</p>

<p><b>ADMINISTRAÇÃO - ANÁLISE DOCUMENTAL</b></p>	<p><b>Qualidade da água</b></p>	<p>C</p>	<p>Não monitora a qualidade da água.</p>	<p>Laudos laboratoriais de potabilidade da água incompletos (não realiza todas as análises exigidas) e/ou com não conformidade s pontuais (resultados que não comprometem a potabilidade da água).</p>	<p>Potabilidade da água atestada com frequência inadequada.</p>	<p>Dispõe de programa de monitoramento da qualidade da água com coletas e análises laboratoriais semestrais e/ou quando utiliza solução alternativa a potabilidade é atestada por meio de laudos laboratoriais, de acordo legislação vigente (Controle diário de Cloro residual e pH, laudo de análise microbiológica mensalmente e físico-química semestralmente. Se o abastecimento for por carro-pipa ou rebocador - laudo de análise da água transportada).</p>	<p>Mesma condição anterior com potabilidade atestada em intervalos menores que a exigência legal.</p>	<p>Mesma condição anterior com plano de controle sistematizado com ações corretivas imediatas.</p>
<p><b>ADMINISTRAÇÃO - ANÁLISE DOCUMENTAL</b></p>	<p><b>Controle de saúde dos manipuladores</b></p>	<p>C</p>	<p>Não realiza ou não apresenta evidência ou com todos os exames vencidos.</p>	<p>Manipuladores realizam apenas alguns exames.</p>	<p>Manipuladores realizam todos os exames, mas alguns estão fora da validade.</p>	<p>Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) elaborado de acordo com a legislação específica e implantado com registro do controle de saúde.</p>	<p>Mesma condição anterior, com exames realizados em periodicidade inferior a um ano.</p>	<p>Mesma condição anterior, com exames complementares além dos estabelecidos na legislação.</p>

<p><b>ADMINISTRAÇÃO - ANÁLISE DOCUMENTAL</b></p>	<p><b>Fluxo</b></p>	<p>NC</p>	<p>Fluxo com cruzamento devido às instalações (projetada já com cruzamento) e/ou acesso às instalações não é controlado e/ou comum a outros usos.</p>	<p>Instalações projetadas proporciona fluxo ordenado e sem cruzamentos, mas os manipuladores não seguem o fluxo (Fluxo com cruzamento realizado pelos manipuladores).</p>	<p>Instalações projetadas proporciona fluxo ordenado e sem cruzamentos, mas Fluxo não facilita as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso de desinfecção.</p>	<p>Instalações projetadas proporcionando um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos e facilita as operações de manutenção, limpeza e/ou desinfecção. O acesso às instalações é controlado e independente, não comum a outros usos.</p>	<p>Mesma condição anterior, com planta baixa no local.</p>	<p>Mesma condição anterior com planta baixa atualizada.</p>
<p><b>ADMINISTRAÇÃO - ANÁLISE DOCUMENTAL</b></p>	<p><b>Manutenção dos utensílios/ equipamentos e calibração dos instrumentos de medição</b></p>	<p>C</p>	<p>Não realiza manutenção periódica dos utensílios/ equipamentos e/ou não realiza calibração dos instrumentos de medição ou possui instrumentos com calibração vencida.</p>	<p>Realiza apenas manutenção corretiva dos equipamentos e utensílios e/ou calibra apenas alguns instrumentos de medição.</p>	<p>Realiza manutenção periódica (preventiva) de alguns equipamentos e utensílios.</p>	<p>Realiza manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos equipamentos ou instrumentos de medição e mantém registro da realização das operações.</p>	<p>Mesma condição anterior com registro da descrição detalhada das ações realizadas.</p>	<p>Mesma condição anterior com serviço de manutenção próprio.</p>

## ANEXOS

### Anexo 1 – Artigo

# DESENVOLVIMENTO DE INSTRUMENTO QUANTITATIVO PARA INSPEÇÃO SANITÁRIA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO<sup>63</sup>

Lilian Monteiro Ferrari Viterbo<sup>64</sup>

Kátia Nunes Sá<sup>65</sup>

Marcus Vinícius Teixeira Navarro<sup>66</sup>

Handerson Jorge Dourado Leite<sup>67</sup>

## RESUMO

O estudo teve por objetivo desenvolver e validar um Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS) para serviços de alimentação em empresa de grande porte. Foi desenvolvido por sete especialistas da área, que utilizaram a tecnologia de inspeção baseada no Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI), que faz parte do Modelo de Avaliação do Risco Potencial (MARPE) e tomaram como base a legislação sanitária do país, especialmente, a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC 216/2004). A validade do conteúdo foi assegurada pelo comitê de juízes, o pré-teste e o teste foram aplicados por cinco e sete nutricionistas respectivamente. As propriedades psicométricas foram testadas para garantir a validade e confiabilidade. O instrumento foi considerado com conteúdo validado através do Coeficiente de Kappa, com excelente concordância para os atributos de clareza e relevância (0,82 e 0,92 respectivamente) e boa concordância para o atributo de aplicabilidade (0,78). O teste de Kruskal-Wallis mostrou que não houve diferença estatisticamente significativa entre as avaliações  $p=0,423$  ( $p<0,005$ ), o Coeficiente de Correlação Intraclassa mostrou-se satisfatório (0,53), assim como o Alpha de Cronbach de 0,71, considerado aceitável. O resultado final possibilitou classificar o risco potencial do serviço avaliado, assegurando o gerenciamento do risco de forma direta nos pontos críticos identificados. O IQIS é uma inovação tecnológica tanto para os serviços de alimentação quanto para a vigilância sanitária, proporcionando uma inspeção detalhada e rigorosa. Considera-se o instrumento com conteúdo validado, além de possuir confiabilidade e reprodutibilidade para avaliação das condições higiênico-sanitárias nessa área.

**Palavras-Chave:** Desenvolvimento de Instrumento. Risco Sanitário. Serviços de Alimentação.

## 1 INTRODUÇÃO

---

<sup>63</sup> Este artigo será submetido à CSP – Caderno de Saúde Pública.

<sup>64</sup>L. M. F. Viterbo. Mestre em Tecnologias em Saúde. Escola Bahiana de Medicina e Saúde Pública. Endereço postal: Av. Alphaville, 634, Salvador, BA 41701-015, Brasil. Endereço eletrônico: lilianmferrari@gmail.com.br.

<sup>65</sup> Doutora em Medicina e Saúde Humana. Escola Bahiana de Medicina e Saúde Pública, Brasil.

<sup>66</sup> Doutor em Saúde Coletiva. Instituto Federal da Bahia, Brasil.

<sup>67</sup> Doutor em Saúde Coletiva. Instituto Federal da Bahia, Brasil.

As doenças veiculadas por alimentos (DVA) têm sido consideradas um relevante problema de saúde pública e mantém em alerta as autoridades sanitárias, inclusive em países desenvolvidos. Essas doenças, também conhecidas através do termo doenças transmitidas por alimentos (DTA), são muito comuns no Brasil, porém, a subnotificação dos casos menos graves contribui para o dimensionamento incorreto do problema. A Organização Mundial da Saúde (OMS) estima que 1/3 da população adoeça de DTA anualmente, mas apenas uma pequena parte proceda com notificação<sup>1</sup>.

Pode-se definir como um alimento seguro aquele cujos constituintes ou contaminantes que podem causar perigo à saúde estão ausentes ou em concentrações abaixo do limite de risco<sup>(2)</sup>. Por outro lado, a deficiência no controle de qualidade sanitária, em qualquer uma das etapas da cadeia alimentar, predispõe à ocorrência de DTAs<sup>(3)</sup>.

A contaminação de um alimento pode ocorrer ao longo de toda a cadeia de produção, sendo classificada em três tipos: contaminações biológicas, químicas ou físicas. O gerenciamento dos riscos nas fases de produção, armazenamento, transporte, distribuição e consumo final levam a um maior controle higiênico-sanitário dos alimentos, imprescindível para se evitar a contaminação e as consequências prejudiciais à saúde humana<sup>(3)</sup>. Uma parte considerável dos surtos alimentares resulta da associação entre o consumo de alimentos contaminados por meio da manipulação inadequada e conservação ou distribuição em condições impróprias<sup>(4)</sup>. A inspeção sanitária é o procedimento utilizado para avaliar o risco nos serviços de alimentação, buscando identificar os pontos críticos de controle, onde falhas podem ocasionar a contaminação do alimento e, para isso, é usual a aplicação de roteiros de inspeção baseados na legislação vigente<sup>(3)</sup>.

Diante da abrangência estabelecida na RDC 216/2004<sup>(5)</sup>, a utilização de instrumento de inspeção sanitária para serviços de alimentação, que classifique os diferentes níveis de criticidade dos indicadores de controle de riscos é fundamental para o efetivo gerenciamento do risco sanitário. A aplicação de roteiros de inspeção baseados na legislação vigente é usual nos serviços desse ramo, a exemplo do

publicado na Portaria CVS 5<sup>(6)</sup>, assim como existem instrumentos de inspeção sanitária que possibilitam a classificação do estabelecimento em diferentes níveis de criticidade<sup>(7),(8)</sup>, baseados no conceito de risco clássico.

A utilização do conceito de risco potencial, ou seja, o risco que se encontra no âmbito das possibilidades, anterior ao risco probabilístico<sup>(9)</sup>, demonstrou avanços no gerenciamento do risco sanitário em áreas afins<sup>(10),(11)</sup>. O instrumento de inspeção sanitária para serviços de alimentação baseado no Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI), que faz parte do Modelo de Avaliação do Risco Potencial (MARF), representa uma inovação tecnológica, pois possibilita a antecipação do risco e a proteção da saúde, a partir da identificação e monitoramento de indicadores críticos e não críticos. O MARF analisa a relação casual entre os indicadores de controle de risco e o risco potencial, possibilitando sua quantificação e classificação, em um espaço de aceitabilidade e definido a partir do formalismo matemático, conforme estabelecido por Leite e Navarro<sup>(9)</sup>.

Destarte, o presente trabalho se justifica pela importância do desenvolvimento de um instrumento quantitativo para inspeção de serviços de alimentação de grande porte, baseado no MARF, possibilitando a priorização de intervenções nos pontos críticos, assim como adequado investimento de recursos para tratamento das não conformidades mapeadas. Acredita-se que os resultados da aplicação do instrumento subsidiará as medidas de prevenção e controle, contribuindo assim para a redução da incidência das doenças transmitidas pelos alimentos. O objetivo da pesquisa foi desenvolver e validar um Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS) para serviços de alimentação em empresa de grande porte.

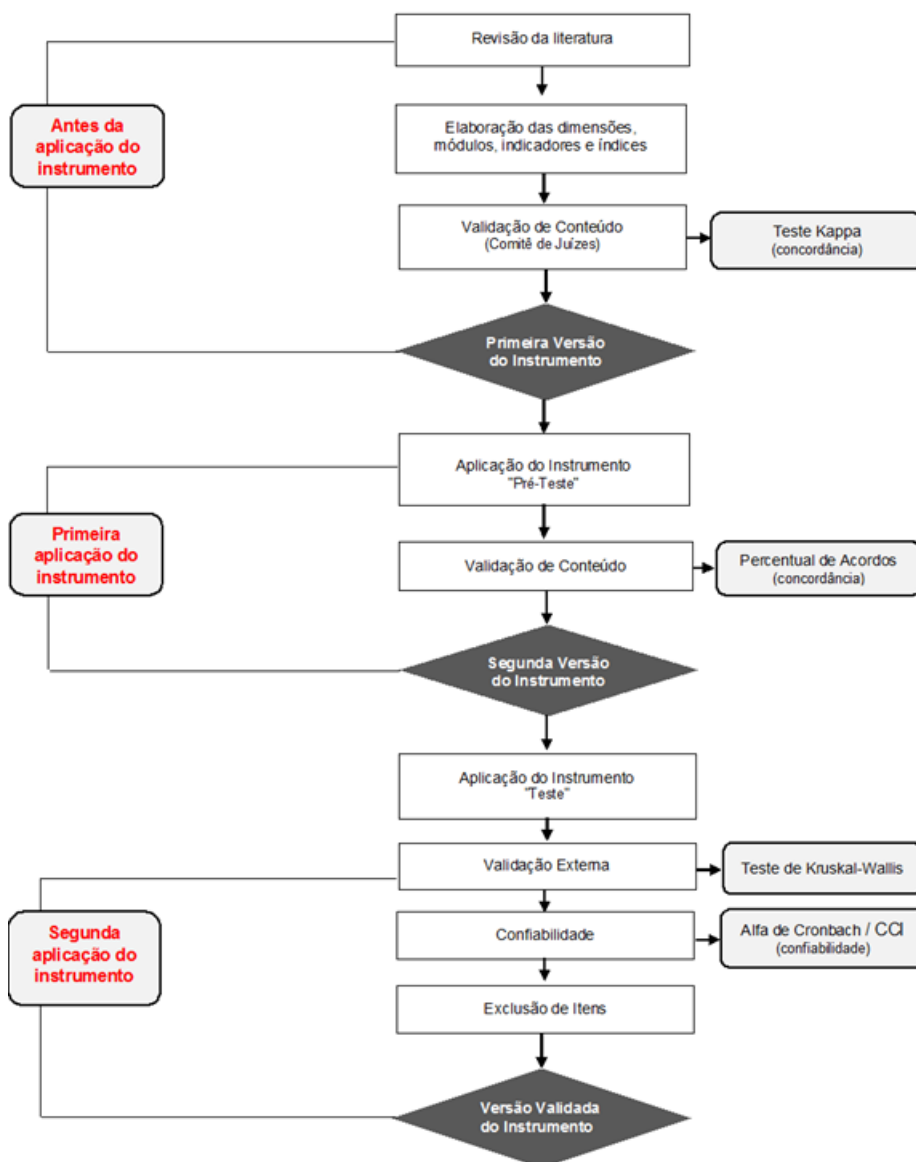
## 2 METODOLOGIA

Tratou-se de desenvolvimento de instrumento quantitativo para avaliação do risco sanitário em serviços de alimentação de grande porte, baseado no Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI), que faz parte do Modelo de Avaliação do Risco Potencial (MARP). Foi aplicado no estado da Bahia, Brasil, no período de outubro 2015 a maio de 2016. Foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Escola Bahiana de Medicina e Saúde Pública sob o número CAAE 46698415.3.0000.5544. A Figura 1 resume o processo de desenvolvimento do IQIS e constou das seguintes etapas: 1º) Elaboração do Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS) com variáveis ordinais; 2º) Submissão ao Comitê de Especialistas para validação do conteúdo e 3ª) Avaliação do IQIS quanto à validade externa e confiabilidade, através da realização de Pré-Teste e Teste.



**Figura 1**

Fluxograma do processo de elaboração e validação o Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária – IQIS.



Fonte: adaptado de Souza (2007).

## 2.1 Elaboração do Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS)

O instrumento foi elaborado a partir da revisão de literatura sobre riscos em vigilância sanitária, seguida da análise dos instrumentos existentes para inspeção sanitária em serviços de alimentação, a partir da identificação de palavras-chaves ou descritores, revisão de fontes secundárias, identificação de fontes primárias, leitura crítica e resumo da literatura. Foi reunido um grupo de sete especialistas, no qual 28,6% eram doutores em saúde pública e pesquisadores em gerenciamento de riscos, 28,6% eram ergonomistas e gestores em saúde do trabalhador, 28,6% eram nutricionistas com especialização em saúde pública e experiência em nutrição coletiva e 14,2% eram especialistas em vigilância sanitária, com atuação na área de gerenciamento de risco.

A partir dos artigos selecionados e utilizando como principal requisito legal a RDC nº 216/2004, da ANVISA, que define as boas práticas para serviços de alimentação, foram identificados os principais conceitos que devem ser conhecidos para garantir o controle do risco sanitário e definidas 12 dimensões para o instrumento. O IQIS foi elaborado, em sua primeira versão, utilizando 41 módulos que foram mapeados tendo como critério o fluxo de produção, 76 indicadores de controle de riscos e 1.344 índices associados a variáveis quantitativas, classificados em escala intervalar (0 a 5), tendo como base o Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI), que faz parte do Modelo de Avaliação do Risco Potencial (MARPE)<sup>11</sup>. Além disso, foram associados, a cada dimensão e a cada módulo, os indicadores necessários para avaliação do respectivo risco sanitário, resultando em 224 itens de verificação diferentes.

Os indicadores de controle de riscos foram classificados em duas categorias: indicadores críticos (Ic) e não críticos (Inc). Para isso, foi desenvolvido um painel com os especialistas, que utilizaram sua experiência prática para classificação e, num segundo momento, foi utilizada a tabela de associação de fatores de riscos para a ocorrência de surto, elaborado por especialistas da ANVISA<sup>(8)</sup>. O Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI) define a escala de zero a cinco, onde zero representa controle de risco inexistente ou inadequado e cinco representa controle de risco excelente, com a seguinte graduação: 0 – inexistente ou inadequado; 1 – sofrível; 2

– razoável; 3 – bom; 4 – ótimo e 5 – excelente. Deve-se considerar que o cumprimento da legislação está associado ao valor 3. Visando reduzir a interferência da subjetividade do avaliador, durante a aplicação do IQIS, foi desenvolvida a codificação de respostas fechadas para cada índice da escala, sendo elaboradas seis possibilidades de respostas para cada indicador de controle de riscos, totalizando 1.344 índices.

O Modelo de Avaliação do Risco Potencial (MARP) é representado por um formalismo matemático, cujos valores de risco potencial estão sempre dentro de uma faixa de variação de Risco Potencial Aceitável, Tolerável e Inaceitável. Os indicadores críticos estão associados ao nível de risco potencial inaceitável, pois colocam todo o sistema em risco <sup>(11)</sup>.

## **2.2 Validação do Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS)**

Muitas formas de validade e confiabilidade são mencionadas na literatura de pesquisa e, para condução metodológica do presente estudo, fez-se opção pelas definições segundo Cooper e Schindler, que estabelecem validade como sendo o quanto um teste mede o que de fato se deseja medir e que confiabilidade está relacionada à acurácia e precisão do procedimento de mensuração<sup>(12)</sup>.

### **2.2.1 Validação de conteúdo**

Para validação do conteúdo, foi consultado o Comitê de Juízes, composto por três nutricionistas, que possuíam, em média, 17 anos de experiência profissional em uma das seguintes áreas: segurança dos alimentos e vigilância sanitária. Com relação à formação acadêmica dos três especialistas participantes dessa fase, um possuía mestrado e dois, especializações em vigilância sanitária. Quanto à área de atuação, um trabalhava como docente e dois trabalhavam no Conselho Regional de Nutricionistas.

A primeira versão do IQIS foi apresentada ao Comitê de Juízes para aplicação do Coeficiente de Kappa, assim como a planilha eletrônica elaborada para avaliação do conteúdo (dimensões, módulos, indicadores e índices), quanto aos

atributos da aplicabilidade, clareza e relevância. A aplicabilidade foi avaliada em escala com quatro alternativas: 1 - concordo plenamente, 2 - concordo parcialmente, 3 - sem opinião, e 4 – discordo. Buscou-se verificar se cada domínio ou conceito foi adequadamente coberto pelo conjunto de itens e índices. A clareza foi avaliada em escala com três alternativas: 1 - alta, 2 - regular e 3 - baixa, visando avaliar a redação dos indicadores e índices, verificando se eles foram redigidos de forma que o conceito estivesse compreensível e expressasse adequadamente o que se esperava medir. A relevância foi avaliada em escala com três alternativas: 1 - importante, 2 - não importante e 3 - não se aplica, buscando-se notar se os itens realmente refletiam os conceitos envolvidos, se eram pertinentes e se eram adequados para atingir os objetivos propostos.

Para cada conjunto de dimensão, módulo, indicador e índice, foi criado um código com oito caracteres, visando a organizar o banco de dados gerado a partir dessa etapa. Os especialistas ficaram reunidos por dois dias, em ambiente tranquilo e sem interrupções de outras pessoas, para responder às 1.344 avaliações e foram orientados a não trocar informações entre si, para garantir a qualidade da análise. Foi aplicado o Coeficiente de Kappa de concordância inter observadores e para análise dos resultados, considerado >0,80-1,00 excelente concordância; >0,60-0,79 boa concordância; >0,40-0,59 concordância moderada; >0,20-0,39 concordância fraca e >0-0,19 sem concordância<sup>(13)</sup>. Foram aceitos todos os resultados com o Coeficiente de Kappa acima de 0,60 (boa concordância).

O Pré-Teste teve como principal objetivo verificar se todos os itens eram compreensíveis para todos os membros da população à qual o instrumento se destina. Para isso, foram convidados cinco nutricionistas para aplicar o IQIS com o conteúdo validado pelo Comitê de Juízes. Os nutricionistas possuíam, em média, 42 anos de idade, 14 anos de experiência na área de produção de alimentos e 100% possuíam especialização em vigilância sanitária ou áreas afins. O serviço de alimentação escolhido atendia aos critérios de inclusão da pesquisa, está localizado na cidade de São Sebastião do Passé, na Bahia, e produz diariamente 2.541 refeições, sendo 276 cafés, 1.393 almoços, 243 ceias e 629 lanches, atendendo à população de trabalhadores.

A aplicação do IQIS foi realizada por todos os nutricionistas no mesmo dia, entre 8h e 16h. Os avaliadores receberam o instrumento impresso e foram orientados a avaliar os módulos ao mesmo tempo, assim como a não trocar informações entre si, a fim de evitar influência nas respostas.

Para análise dos dados do Pré-Teste, foram utilizados testes estatísticos de frequência inter observadores e os resultados discutidos num processo interativo entre pesquisadores e nutricionistas, por meio de discussões para esclarecer pontos controversos. Visando eliminar ou ajustar indicadores e índices ambíguos, com termos vagos ou que remetiam a juízo de valores, foram analisados pelo grupo todos os itens de verificação com percentual de acordos inferior a 80%, que foi considerado adequado<sup>14</sup>. Foi avaliada a redação (clareza) de cada índice, se estavam redigidos de forma que o conceito estivesse compreensível, que expressasse adequadamente o que se esperava medir e sua representatividade, ou seja, notado se os itens realmente refletiam os conceitos envolvidos, se eram relevantes e se estavam adequados para atingir os objetivos propostos.

Os documentos devolvidos pelos nutricionistas e suas propostas de modificações emitidas durante a reunião foram analisadas e acatadas, dando origem à segunda versão do IQIS.

### **2.2.2 Validação externa**

O Teste teve como principal objetivo avaliar as características psicométricas do instrumento. Para isso, foram convidados sete nutricionistas, que possuíam, em média, 38 anos de idade e 11 anos de experiência na área de produção de alimentos. Com relação à formação acadêmica, 100% possuíam especialização em vigilância sanitária ou áreas afins. Os nutricionistas aplicaram a segunda versão do IQIS no mesmo serviço de alimentação escolhido para aplicação do pré-teste e seguindo as mesmas condições anteriores.

Inicialmente, os dados foram coletados utilizando os formulários impressos e, em seguida, importados para o programa computacional *Statistical Package for Social Science* (SPSS) – versão 22.0, para que as análises pudessem ser

realizadas. Os dados foram submetidos às estatísticas descritivas e exploratórias para investigar a exatidão da entrada dos dados, a distribuição de casos omissos e a distribuição de frequências. Em seguida, iniciou-se a validação estatística do instrumento. Para comparar os percentuais de adequação das condições higiênico-sanitárias do serviço de alimentação, obtidos a partir da avaliação dos sete nutricionistas, foi utilizada a análise de variância não paramétrica, sendo aplicado o Teste de Kruskal-Wallis e considerado o nível de significância de 5% em todas as análises.

### **2.3 Confiabilidade**

Utilizando os mesmos dados do Teste, o Coeficiente de Correlação Intraclasse (CCI), que avalia a homogeneidade de duas ou mais medidas, foi utilizado para verificar a confiabilidade e a capacidade de utilização do instrumento em outros contextos, considerando que quando o CCI é  $\geq 0,75$ , a confiabilidade deve ser considerada excelente, entre 0,40 e 0,75, há confiabilidade satisfatória e confiabilidade pobre quando o CCI for  $< 0,40$ . O nível de significância de 5% foi considerado em todas as análises<sup>(15)</sup>. Por fim, para a verificação da confiabilidade interna, foi calculado o coeficiente Alpha de Cronbach para cada dimensão, sendo considerados aceitáveis valores a partir de 0,70 e de alta confiabilidade os índices a partir de 0,80<sup>(16)</sup>.

### **2.4 Resultados**

Foram definidas pelos especialistas, na etapa de elaboração, 12 dimensões com base no conteúdo da RDC no 216/2004, para representar os principais conceitos do instrumento, 41 módulos definidos pelas áreas e equipamentos que necessitavam de avaliação específica, demonstrados, assim como foram elaborados inicialmente 76 indicadores de controle de riscos. Cada combinação de dimensão-módulo-indicador-índice caracteriza um item do IQIS. Segue abaixo no Quadro 1 exemplo de item de verificação do IQIS:

**Quadro 1**

Exemplo de Item de Verificação do IQIS.

Dimensão	Módulo	Indicador de Controle de Risco	Índices	
Manipuladores de Alimentos	Cocção	Lavagem das mãos	0	Manipuladores não realizam lavagem e antissepsia (higienização) das mãos e/ou não possui lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos.
			1	Manipulador não usa sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e/ou toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e/ou descarta em coletor de papel sem acionamento manual ou não realiza higienização com a frequência adequada.
			2	Higienização das mãos adequadamente, mas não tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.
			3	Realiza higienização das mãos em lavatório exclusivo, posicionado estrategicamente em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, com a frequência adequada (chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários), e sempre que se fizer necessário, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, usa toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e descarta em coletor de papel sem acionamento manual. Tem disponível cartaz para sua orientação sobre a lavagem e antissepsia das mãos.
			4	Mesma condição anterior sem acionamentos manuais (torneira e porta papel toalha).
			5	Mesma condição anterior, com frequência de lavagem, de mãos sistematizadas a cada 60 minutos.

O painel de especialistas, inicialmente, classificou 42% dos 76 indicadores como críticos. Após o pré-teste e avaliação do percentual de concordância entre eles, foi redefinido um total de 57 indicadores. Estes foram avaliados à luz da tabela de fatores de riscos para a ocorrência de surto<sup>8</sup>.

Para a validação do conteúdo, a partir do julgamento do Comitê de Juízes, foi utilizado o Coeficiente de Kappa. Os itens do IQIS foram avaliados quanto à aplicabilidade, clareza e relevância e os resultados demonstraram que o instrumento possui uma alta concordância inter observadores, conforme a Tabela 1.

**Tabela 1**

Coeficiente de concordância Inter observadores – Comitê de Juízes – Salvador, 2016.

Dimensões	Total de Itens	Aplicabilidade		Clareza		Relevância	
		N1	Kappa	N2	Kappa	N3	Kappa
I. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	150	120	0,80	138	0,92	141	0,94
II. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	354	269	0,76	280	0,79	326	0,92
III. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas	06	04	0,67	04	0,67	06	1,00
IV. Abastecimento de Água	24	14	0,56	22	0,94	24	1,00
V. Manejo dos Resíduos	90	85	0,94	89	0,99	86	0,95
VI. Manipuladores de Alimentos	186	166	0,89	167	0,90	180	0,97
VII. Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens	276	204	0,74	237	0,86	229	0,83
VIII. Preparação de Alimentos	78	65	0,83	64	0,82	78	1,00
XI. Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado	42	38	0,9	38	0,9	42	1,00



X. Exposição ao Consumo do Alimento Preparado	102	64	0,63	79	0,77	84	0,82
XI. Documentação e Registro	24	14	0,60	20	0,83	23	0,97
XII. Responsabilidade	12	04	0,33	05	0,44	07	0,61
<b>Total Itens</b>	1344	1047		1143		1226	
<b>Média</b>			0,72		0,82		0,92
<b>%</b>		78%		85%		91%	

N1 = Número de itens com a concordância dos especialistas no critério alta aplicabilidade; N2 = Número de itens com a concordância dos especialistas no critério alta clareza; N3 = Número de itens com a concordância dos especialistas no critério importante relevância.

O atributo aplicabilidade foi avaliado em escala com quatro alternativas (concordo plenamente, concordo parcialmente, sem opinião e discordo) e a opção concordo plenamente teve 78% das respostas dos juízes. A clareza foi avaliada em escala com três alternativas (alta, regular e baixa) e a opção alta teve 85%. O atributo relevância foi avaliado em escala com três alternativas (importante, não importante e não se aplica) e a opção importante teve 91% das respostas. O instrumento foi considerado validado com excelente concordância (>0,80-1,00) para os atributos de clareza e relevância, com Coeficiente de Kappa 0,82 e 0,92 respectivamente e boa concordância (>0,60-0,79) para o atributo de aplicabilidade, com um Coeficiente de Kappa de 0,78<sup>(13)</sup>. Os juízes fizeram sugestões para alteração nos textos dos índices (30%), que foram analisadas e acatadas, dando origem à segunda versão do IQIS, ajustado ao parecer do Comitê.

Os resultados da aplicação do IQIS na UAN, que atendeu aos critérios de inclusão do estudo pelos cinco nutricionistas no pré-teste, foi analisado quanto ao percentual de concordância entre eles. Das 224 respostas de cada avaliador, 115 tiveram um percentual de concordância inferior à 80%, os quais foram reavaliados pelos pesquisadores e ajustados após consenso, dando origem à segunda versão do IQIS<sup>(14)</sup>. Após a validação de conteúdo, o Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária (IQIS) foi reestruturado com 12 dimensões, 41 módulos, 57 indicadores, sendo 30 críticos e 27 não críticos, 252 itens e 1.512 índices.



X. Exposição ao Consumo do Alimento Preparado	42,20%	38,60%	42,20%	42,20%	43,10%	44,10%	42,20%	0,423
XI. Documentação e Registro	33,30%	33,30%	33,30%	33,30%	33,30%	33,30%	33,30%	1
XII. Responsabilidade	50,00%	50,00%	50,00%	50,00%	50,00%	50,00%	50,00%	1
<b>Média</b>	<b>34,31%</b>	<b>33,06%</b>	<b>32,11%</b>	<b>34,85%</b>	<b>40,95%</b>	<b>34,43%</b>	<b>32,37%</b>	<b>0,423</b>

Percentual de adequação das condições higiênico-sanitárias: não foram obtidas diferenças estatisticamente significativas pelo teste Kruskal-Wallis.

Ao calcular o percentual de adequação das condições higiênico-sanitárias do serviço de alimentação e de cada dimensão, observou-se que o instrumento IQIS foi capaz de identificar os itens que necessitavam de medidas corretivas para cumprimento dos requisitos legais, uma vez que houve concordância entre os nutricionistas nas respostas indicadas. Além disso, não houve diferença estatisticamente significativa entre as avaliações dos nutricionistas pelo teste Kruskal-Wallis, demonstrando que há existência de confiabilidade e reprodutibilidade do instrumento. Utilizando-se o mesmo banco de dados, foram feitas as análises estatísticas do Alpha de Cronbach e Coeficiente de Correlação Intraclasse por dimensões, objetivando verificar a confiabilidade do instrumento, conforme mostra a Tabela 3.

**Tabela 3**

Alpha de Cronbach e Coeficiente de Correlação Intraclasse ajustados obtidos das respostas dadas no Teste, Salvador, 2016.

<b>Dimensões</b>	<b>ALPHA</b>	<b>Nº ITENS</b>	<b>CCI</b>	<b>IC95%</b>	<b>p-valor</b>
I. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	0,731	57	0,59	0,182 – 0,919	0,003
II. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	0,853	59	0,796	0,544 – 0,956	0
III. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas	-	1	-	-	-
IV. Abastecimento de Água	-	6	-	-	-
V. Manejo dos Resíduos	0,537	13	0,452	-0,129 – 0,873	0,057
VI. Manipuladores de Alimentos.	0,702	19	0,392	0,068 – 0,811	0,005
VII. Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens	0,726	25	0,479	0,127 – 0,855	0,002
VIII. Preparação de Alimentos.	0,738	17	0,606	0,067 – 0,966	0,016
IX. Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado.	-	7	-	-	-
X. Exposição ao Consumo do Alimento Preparado.	0,705	17	0,375	0,01 – 0,800	0,005
XI. Documentação e Registro.	-	3	-	-	-
XII. Responsabilidade.	-	2	-	-	-
<b>Total</b>	<b>0,713</b>		<b>0,527</b>		

O instrumento, em sua versão final, demonstrou a existência de fidedignidade aceitável em sua totalidade e dimensões. O teste de Kruskal-Wallis mostrou que não houve diferença estatisticamente significativa entre as avaliações  $p= 0,423$  ( $p<0,005$ ), o Coeficiente de Correlação Intraclasse mostrou-se satisfatório (0,53)<sup>(14)</sup>, assim como o Alpha de Cronbach de 0,71, considerado aceitável<sup>(15)</sup>. Nas dimensões III, IV, IX, XI e XII, o CCI ficou instável devido à ocorrência de muitos valores iguais, dificultando o cálculo da variância dos itens.

Para avaliar a faixa do risco potencial do serviço de alimentação, foi utilizado o banco de dados do Teste e aplicado o formalismo matemático do MARP para cada dimensão. Com o objetivo de avaliar a efetividade do IQIS, foram feitas as análises dos percentuais de conformidades, nas quais foram considerados conforme as respostas indicadas nos índices 3, 4 e 5. A Tabela 4 demonstra a classificação de cada dimensão em relação à faixa de variação do risco potencial, sendo classificadas em aceitável, tolerável ou inaceitável.

**Tabela 4**

Classificação do risco potencial na faixa de variação, obtido a partir das respostas dadas no Teste, Salvador, 2016.

Blocos	Nº de Itens	Nº de Indicadores de Risco	Nº de Indicadores de Risco Críticos	% de Conformidade	Classificação de Risco Potencial
I Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	57	9	1	27%	Tolerável
II Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	59	4	3	30%	Inaceitável
III Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas	1	0	1	14%	Inaceitável
IV Abastecimento de Água	6	1	5	38%	Aceitável
V Manejo dos Resíduos	17	1	1	67%	Aceitável
VI Manipuladores de Alimentos	23	0	3	64%	Inaceitável
VII Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens	27	2	4	61%	Inaceitável
VIII Preparação de Alimentos	20	1	5	57%	Inaceitável
IX Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado	7	3	2	69%	Aceitável
X Exposição ao Consumo do Alimento Preparado	21	3	3	65%	Inaceitável
XI Documentação e Registro	3	2	1	33%	Aceitável
XII Responsabilidade	2	1	1	100%	Aceitável
<b>Total</b>		<b>27</b>	<b>30</b>	<b>35%</b>	<b>Inaceitável</b>

Para o cálculo dos valores de %, de conformidade e classificação do risco potencial, foram utilizados os dados dos sete nutricionistas.

O resultado da aplicação do IQIS pelos sete nutricionistas demonstrou que o serviço de alimentação avaliado teve um percentual médio de conformidade de 35%, na avaliação dos indicadores de controle de risco, e o risco potencial foi classificado na faixa de variação de risco inaceitável.

Os resultados obtidos no instrumento final indicam que o instrumento IQIS pode ser utilizado com boa confiabilidade e reprodutibilidade por nutricionistas, a fim de avaliar as condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação e gerenciar os riscos prioritários, auxiliando, assim, na adoção das boas práticas de manipulação e favorecendo a prevenção de doenças.

### **3 DISCUSSÃO**

O atual contexto social e econômico exige que medidas de controle sanitário sejam tomadas para a garantia do fornecimento de uma alimentação segura aos consumidores. O gerenciamento de riscos das condições higiênico-sanitárias de serviços de alimentação é essencial para redução da incidência das DVAs e a elaboração e validação de um instrumento quantitativo para inspeção de serviços de alimentação de grande porte, baseado no modelo de avaliação do risco potencial (MARF), subsidia as medidas de prevenção e controle de empresas. O Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária – IQIS – desenvolvido e testado quanto a sua validade, apresentou resultados consistentes que permitem sua aplicação imediata.

A elaboração do IQIS tem seu escopo contemplando na íntegra a RDC 216/2004, o que contribui para uniformização da sua terminologia, além de garantir que todos os requisitos legais vigentes estão sendo considerados no instrumento. Estudos similares como a Lista de Avaliação para Categorização dos Serviços de Alimentação<sup>(8)</sup> e o Instrumento de Avaliação das Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar<sup>(7)</sup> utilizaram métodos para priorização dos itens da RDC com maior relevância para o controle do risco sanitário, assim como desenvolveram seus respectivos métodos para classificação do risco no final da aplicação das listas.

O Modelo de Avaliação do Risco Potencial já é utilizado para o gerenciamento do risco sanitário nas áreas de hemodiálise<sup>(10)</sup> e radiodiagnóstico<sup>(16)</sup>, permitindo a diferenciação dos indicadores de controle de risco, que são classificados segundo o risco potencial que representam para o sistema e são apresentados numa faixa de variação, dentro do espaço de aceitabilidade (aceitável, tolerável e intolerável). Apesar das metodologias diferentes para classificação dos indicadores de controle de riscos entre críticos e não críticos, observa-se similaridade entre os indicadores críticos do IQIS e a Lista de Avaliação para Categorização dos Serviços de Alimentação<sup>(8)</sup>.

Os achados deste estudo, por meio da aplicação do Teste Kappa (Tabela 1), revelam um alto índice de validade do conteúdo, certificando a qualidade dos indicadores para representar o conceito medido. Todos os itens foram considerados de fácil compreensão e nenhum foi acrescentado ou excluído. A aplicação do Percentual de Acordos no banco de dados do Pré-Teste, possibilitou a discussão entre os especialistas acerca dos itens que tiveram discordância abaixo de 80% nas respostas e posterior consenso entre eles, para que fossem redigidos com algumas alterações, possibilitando uma compreensão mais uniforme do instrumento.

Os resultados do teste Kruskal-Wallis (Tabela 2) demonstraram que não houve diferença estatisticamente significativa entre as avaliações dos sete nutricionistas, evidenciando a validade externa do instrumento. Resultados semelhantes foram obtidos quando aplicados ao Instrumento para Avaliação Higiênico Sanitária de Serviços de Alimentação (RACHS-SA)<sup>(17)</sup>.

O Alpha de Cronbach e CCI foram sensíveis ao captar os valores de cada item das respectivas dimensões, demonstrando que há existência de confiabilidade e reprodutibilidade do instrumento. Visando a melhores resultados estatísticos, sugere-se a aplicação do instrumento utilizando uma amostra maior, pois acredita-se que os novos resultados serão impactados positivamente nas avaliações estatísticas.

A utilização do instrumento de inspeção sanitária para levantamento de não conformidades existentes nos serviços de alimentação é usual. Contudo, para o adequado gerenciamento do risco sanitário, faz-se necessária a utilização de método de classificação dos indicadores de controle de riscos, definindo suas respectivas criticidades. A análise de dados da Tabela 5 mostrou que o percentual de não conformidades em cada dimensão nem sempre é equivalente ao grau de criticidade dessas. Observa-se que as dimensões VII. Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens, VIII. Preparação de Alimentos e X. Exposição ao Consumo do Alimento Preparado, apesar de terem mais de 60% dos seus itens avaliados com as condições higiênico sanitárias adequadas, foram classificadas com risco potencial inaceitável, devido ao fato de indicadores de controle de riscos críticos estarem não conformes, colocando assim em risco todo o sistema. Dados do Serviço de Alimentação onde foram aplicados o Pré-Teste e Teste mostram que, entre 2011 e junho de 2014, foram registrados 52 surtos e 653 casos de trabalhadores que adoeceram em decorrência de DTA<sup>(18)</sup>, o que ratifica a existência do risco sanitário.

O Modelo de Avaliação do Risco Potencial possibilita a comparação entre os riscos potenciais avaliados, direcionando importantes etapas do gerenciamento do risco, que é a avaliação das ações de controle de riscos, assim como a implementação de medidas corretivas nos casos em que houver falhas. Estudo semelhante avalia a classificação de riscos dos serviços de alimentação como uma estratégia confiável para a comunicação de riscos e promoção da segurança alimentar, contribuindo grandemente para a redução de doenças veiculadas pelos alimentos<sup>(19)</sup>.

A inexistência de estudos de validação que envolvam instrumentos de avaliação quantitativos para serviços de alimentação - que contemplem todos os itens exigidos na RDC 216/2004 - e a ausência de um “padrão-ouro” se projetaram como dificuldades no delineamento do presente estudo, o que empreendeu a combinação de diversas estratégias metodológicas para garantir a validação do IQIS. Dentre as limitações da pesquisa, pode-se ainda destacar o tamanho da amostra restringido pela necessidade de todo o grupo de avaliadores aplicarem o



instrumento no mesmo momento, visto que a realidade da produção de alimentos é dinâmica e altera suas condições higiênico-sanitárias nos respectivos setores em função do fluxo de produção ao longo do dia. A validação de instrumentos quantitativos, com visão de gerenciamento de risco para o controle da segurança de alimentos, no cenário da alimentação coletiva, é útil e ganha significado substancial por subsidiar os diversos profissionais no campo da pesquisa e da prática, possibilitando um olhar apurado para as questões mais críticas, sem perder de vista os demais itens exigidos na legislação. O IQIS demonstrou-se um instrumento de aplicação viável, com diminuição do grau de interferência do avaliador devido às opções de respostas serem objetivas, apropriado para uma inspeção detalhista e rigorosa, o que demanda tempo para seu preenchimento em serviços de alimentação de grande porte. Contudo, ressalta-se que a diferença do tempo utilizado na aplicação do IQIS e de instrumentos dicotômicos não são significativas.

A aplicação do Modelo de Avaliação do Risco Potencial em outras áreas do risco sanitário possibilitará a abrangência e incremento do gerenciamento do risco nessa área, a exemplo de ambientes de trabalho<sup>(20)</sup>, serviços de saúde<sup>(21)</sup>, monitoramento de água para consumo humano<sup>(22)</sup>, assim como o monitoramento de alimentos<sup>(23)</sup>.

Trabalhos semelhantes permitem gerar conhecimentos e ferramentas que assegurem a gestão do risco sanitário nos serviços de alimentação, contribuindo, conseqüentemente, para a oferta de uma alimentação segura com menor possibilidade de incidência de doenças veiculadas pelos alimentos. Destaca-se também, como importante benefício do trabalho, a administração de recursos na hierarquização das melhorias, questão fundamental no atual contexto sócio-econômico de crise e recursos limitados.

#### **4 CONCLUSÃO**

Após o cumprimento de todo o percurso relatado, as contribuições evidenciaram a importância do desenvolvimento do Instrumento Quantitativo de

Inspeção Sanitária (IQIS), atendendo à necessidade dos nutricionistas de contarem com uma inovação tecnológica específica para o segmento da alimentação coletiva, que atenda às exigências da RDC 216/2004 e possibilite o gerenciamento do risco sanitário, abarcando toda sua complexidade. Os resultados obtidos pelos testes estatísticos permitem concluir que o IQIS possui validade de conteúdo para avaliação das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação, além dos atributos de confiabilidade e reprodutibilidade para esse tipo de avaliação, garantindo o adequado gerenciamento do risco, assim como o cumprimento dos requisitos legais.

Recomenda-se que a aplicação técnica do IQIS seja ampliada para outros serviços de alimentação, além de se vislumbrar a possibilidade de sua utilização por órgãos reguladores como a Vigilância Sanitária. Como perspectiva para estudos futuros, sugere-se a elaboração de material instrutivo para melhor entendimento do instrumento por parte dos profissionais que utilizarão o IQIS, além de versão mais objetiva e apropriada para aplicação do instrumento em realidades com disponibilidade de recursos reduzidos ou situações emergenciais de saúde.

## DEVELOPMENT OF A QUANTITATIVE INSTRUMENT FOR SANITARY INSPECTION IN FOOD SERVICES

### ABSTRACT

The purpose of the study was to develop and validate a Quantitative Sanitary Inspection Instrument (IQIS) for food services in large companies. It was developed by seven experts in the field, who used the inspection technology based on the Inspection Objective Roadmap (ROI), which is part of the Potential Risk Assessment Model (MARP) and based on the country's sanitary legislation, especially the Resolution of the National Health Surveillance Agency (RDC 216/2004). The validity of the content was assured by the judges committee, the pre-test and the test were applied by five and seven nutritionists respectively. The psychometric properties were tested to ensure validity and reliability. The instrument was considered validated through the Kappa coefficient, with excellent agreement for the attributes of clarity and relevance (0.82 and 0.92 respectively) and good agreement for the applicability attribute (0.78). The Kruskal-Wallis test showed that there was no statistically significant difference between the evaluations  $p = 0.423$  ( $p < 0.005$ ), the Intraclass Correlation Coefficient was satisfactory (0.53), as well as the Cronbach's Alpha of 0.71, Considered acceptable. The final result made it possible to classify the potential risk of the evaluated service, ensuring risk management directly at the critical points identified. IQIS is a technological innovation for both food services and health surveillance, providing detailed and rigorous inspection. It is considered the instrument with validated content, besides having reliability and reproducibility to evaluate the hygienic-sanitary conditions in this area.

**Keyword:** Development of Instrument. Sanitary Risk. Food Services.

## DESARROLLO DEL INSTRUMENTO CUANTITATIVO PARA LA INSPECCIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

### RESUMEN

El objetivo del estudio fue desarrollar y validar un instrumento de la inspección sanitaria cuantitativa (Iqis) para servicios de alimentos en gran empresa. Fue desarrollado por siete especialistas, que utilizan la tecnología de inspección basado en la Hoja de Ruta de Inspección Objetivo (ROI), que es una parte del Modelo de Evaluación de Riesgo Potencial (APRM) y se basa en la legislación sanitaria del país, en especial la resolución de la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (RDC 216/2004). La validez de contenido fue asegurada por el panel de jueces, el pre-test y la prueba se aplicaron durante cinco y siete nutricionistas, respectivamente. Las propiedades psicométricas fueron probados para asegurar la validez y fiabilidad. fue considerado como el instrumento para el contenido validado por el coeficiente Kappa, con excelente acuerdo a los atributos de claridad y relevancia (0,82 y 0,92, respectivamente) y una buena concordancia para el atributo aplicabilidad (0,78). La prueba de Kruskal-Wallis no mostró diferencias estadísticamente significativas entre la evaluaciones  $p = 0,423$  ( $p < 0,005$ ), el coeficiente de correlación intraclase fue satisfactorio (0,53), así como alfa de Cronbach 0,71 considerado aceptable. El resultado final es posible clasificar el riesgo potencial de servicio nominal, lo que garantiza la gestión del riesgo directamente en las puntos críticos identificados. El Iqis es una innovación tecnológica tanto para los servicios de alimentación y de vigilancia de la salud, proporcionando una inspección detallada y rigurosa. Se considera el instrumento con el contenido validado, además de contar con la fiabilidad y reproducibilidad para la evaluación de las condiciones sanitarias en esta área.

**Palabras Clave:** El desarrollo de instrumentos. Riesgo para la salud. Servicios de Alimentación.

## REFERÊNCIAS

1. Brasil. Ministério da Saúde; Secretaria de Vigilância em Saúde. **Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos**. São Paulo: Editora do Ministério da Saúde; 2014.
2. Souza, E.L. de; Antonio, C.; Sousa, C.P. de. Bacteriocins : **Molecules of Fundamental Impact on the Microbial Ecology and Potential Food Biopreservatives**. 2005;48(July):559–66.
3. Brasil. Ministério da Saúde; Secretaria de Vigilância em Saúde. **Manual Integrado de Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos**. Brasília: Editora do Ministério da Saúde; 2010. p. 1–15.
4. Greig, J.D.; Rave, A. **Analysis of foodborne outbreak data reported internationally for source attribution**. Int J Food Microbiol. 2009 Mar 31;130(2):77–87.
5. Brasil. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. In: Brasil Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília; 2004. p. 1–47. São Paulo (Estado). Secretaria de Estado da Saúde. Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. In **Diário Oficial do Estado de São Paulo**. Poder Executivo. São Paulo. 19 de abril 2013; Seção 1:32.
6. Portaria CVS 5, de 15 de setembro de 2004. Aprova o Regulamento Técnico sobre Boas Práticas para Estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. **Diário Oficial do Estado de São Paulo**, 2013. In.
7. Stedefeldt, D.T.; Silva, E.A.J.; Silva, S.M.; Oliveira, A.B.A.; Cunha, E. **Instrumento de avaliação das Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar: da concepção à validação**. Ciência e Saúde Coletiva. 2013;18:947–53.
8. Brasil. Ministério da Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Categorização dos Serviços de Alimentação: Elaboração e Validação da Lista de Avaliação**. [S.1.]: [s.n.]; 2013.
9. Leite, H.J.D; Navarro, M.V.T; **Risco Potencial: um conceito de risco operativo para vigilância sanitária**. In: Costa, E.A., organizadora Vigilância Sanitária: temas para debate. Salvador: Edufba; 2009. p. 61–82.
10. Leite, H.J.D. **Vigilância Sanitária em Serviços de Saúde: Risco e Proteção da Saúde em Serviços de Hemodiálise** [tese]. Salvador: Instituto de Saúde Coletiva, Universidade Federal da Bahia; 2007.

11. Navarro, M.V.T. **Avaliando o Risco Potencial. In: Risco, radiodiagnóstico e vigilância sanitária.** Salvador: Edufba; 2009. p. 85–133.
12. Landis, J.R.; Koch, G.G. **The Measurement of Observer Agreement for Categorical Data.** *Biometrics*; 1977. 159-174 p.
13. Wynd, C. A; Schmidt, B.; Schaefer, M. **Two quantitative approaches for estimating content validity.** *Western journal of nursing research.* 2003. 508-518 p.
14. Streiner, D.L.; Norman, G.R.; Cairney, J. **Health Measurement Scales: A practical guide to their development and use.** Oxford University Press; 2015. 432 p.
15. Hair, Jr; Black, W.C.; Babin, B.J.; Anderson, R.E.; Tatham, R.L.; **Análise Multivariada de Dados.** 6a. Bookman; 2009. 688 p. Fleck, M.P.A; Leal, O.F.; Louzada, S; Xavier, M.; Cha-chamovich, G.V.; Vieira, G. et al. **Desenvolvimento da versão em português do instrumento de avaliação de Qualidade de Vida da Organização Mundial da Saúde (WHOQOL-100).** *Rev Bras Psiquiatr* 1999; 21:19-28.
16. Navarro, M.V.T; **Risco, radiodiagnóstico e vigilância sanitária.** Salvador: Edufba; 2009. 166 p. De Walt DA, Rothrock N, Yount S, Stone AA. Evaluation of item candidates: the PROMIS qualitative item review. *Med Care* 2007; 45(5 Suppl 1): S12-21.
17. Oliveira, A.G. de M; Carmo, C.N.; Leite, S.G.F.; Miguel, M.A.L.; Colares, L.G.T; **Elaboração, validação de conteúdo e da confiabilidade do instrumento para avaliação higiênico-sanitária de serviços de alimentação.** *Visa em debate: sociedade, ciência & tecnologia.* 2014;2(3):86–93.
18. Petrobras. **Sistema Corporativo Informatizado de Gestão de Saúde (SCIGS).** Dados Epidemiológicos. Salvador; 2015.
19. Cunha, D.T.; Saccol, A.L.F.; Tondo, E.C.; Oliveira, A.B.A.; Ginani, V.C.; Araújo, C. V.; et al. **Inspection score and grading system for food services in Brazil: The results of a food safety strategy to reduce the risk of foodborne diseases during the 2014 FIFA World Cup.** *Front Microbiol.* 2016;7(APR):1–10.
20. Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria SSST no 13, de 17 de setembro de 1993. Norma Regulamentadora 24. Estabelece condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho. In Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego. Brasília; 1993; p. 1–11.
21. Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria MTE no 485, de 11 de novembro de 2005. Norma Regulamentadora 32. Estabelece as diretrizes básicas para a implementação de medida de proteção à segurança e à saúde dos trabalhos dos serviços de saúde. In Brasil. **Ministério do Trabalho e Emprego.** Brasília; 2005; p. 1–40.

22. Brasil. Ministério da Saúde. Portaria 2.214 de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. In Brasil. **Ministério da Saúde**. Brasília; 2011; p. 1–16.
23. Brasil. Ministério da Saúde. Resolução de Diretoria Colegiada nº12, de 2 de janeiro de 2001. Estabelece os padrões microbiológicos sanitários para alimentos especificados no anexo 1 e determina os critérios para a conclusão e interpretação do. In: Brasil. **Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. 2001. p. 1–37.

## **AGRADECIMENTO**

Os autores agradecem pelas valiosas contribuições e esclarecimentos de Ryzia de Cássia Vieira Cardoso, Doutora da Universidade Federal da Bahia.

A. S. Costa, C. A. Santos e S. W. S. Soares contribuíram na concepção do estudo, na análise e interpretação dos dados.

R. G. Queiroz contribuiu na revisão final do artigo a ser publicado.



**SIGLAS**

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CCI	Coeficiente de Correlação Intraclasse
DTA	Doenças Transmitidas por Alimentos
DVA	Doenças Veiculadas por Alimentos
IQIS	Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária
MARP	Modelo de Avaliação do Risco Potencial
OMS	Organização Mundial da Saúde
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
ROI	Roteiro Objetivo de Inspeção
SPSS	Statistical Package for Social
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição

## LISTA DE ILUSTRAÇÃO

**Figura 1** Fluxograma do processo de elaboração e validação do Instrumento Quantitativo de Inspeção Sanitária – IQIS.

**Quadro 1** Exemplo de Item de Verificação do IQIS.

## LISTA DE TABELA

- Tabela 1** Coeficiente de concordância Inter Observadores – Comitê de Juízes – Salvador, 2016.
- Tabela 2** Percentual de adequação das condições higiênico sanitária do serviço de alimentação no Teste, Salvador, 2016.
- Tabela 3** Alpha de Cronbach e Coeficiente de Correlação Intraclasse ajustado obtidos das respostas dadas no Teste, Salvador, 2016.
- Tabela 4** Classificação do risco potencial na faixa de variação, obtido a partir das respostas dadas no Teste, Salvador, 2016.