

GUIA PARA CATEGORIZAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PRÁTICO



2022

GUIA PARA CATEGORIZAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PRÁTICO

Autores:

Jacqueline Toledo Hosken

Patrícia Arruda Scheffer

Eduardo Levcovitz

Ana Lúcia de Freitas Saccol

Organizações

Secretaria de Saúde do Estado do Rio de Janeiro

Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Universidade Franciscana

2022

FICHA CATALOGRÁFICA

G943 Guia para categorização de serviços de alimentação : prático /
Jacqueline Toledo Hosken ...[et al.] – Rio de Janeiro/RJ,
Santa Maria/RS : SES-RJ : IMS/UERJ : UFN-RS, 2022.
97 p. : il.

ISBN 978-65-5852-275-1 (Online)

1. Nutrição 2. Serviços de alimentação 3. Categorização
I. Hosken, Jacqueline Toledo

CDU 612.39

Elaborada pela Bibliotecária Eunice de Olivera CRB/10 – 1491

RECONHECIMENTOS

"Este guia compõe o produto final apresentado ao curso do Mestrado Profissional em Saúde Coletiva, uma parceria do Instituto de Medicina Social Hésio Cordeiro da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (IMS/UERJ) com a Secretaria de Estado do Rio de Janeiro (SES-RJ). A pesquisa e o desenvolvimento deste guia também contou com a parceria do Mestrado em Ciências da Saúde e da Vida da Universidade Franciscana."

A reprodução parcial ou total deste documento por qualquer meio é totalmente livre, desde que citada adequadamente a fonte. A reprodução para qualquer finalidade comercial está proibida.

Elaboração:

Jacqueline Toledo Hosken

Nutricionista

Mestranda em Saúde Coletiva do Instituto de Medicina Social Hésio Cordeiro da Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Patrícia Arruda Scheffer

Nutricionista, Técnica em Alimentos.

Mestre em Ciências da Saúde e da Vida

Universidade Franciscana, Santa Maria, Rio Grande do Sul.

Eduardo Levcovitz

Professor Adjunto do Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva

Instituto de Medicina Social - Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

Ana Lúcia de Freitas Saccol

Docente no Mestrado em Ciências da Saúde e da Vida e no Curso de Nutrição

Universidade Franciscana, Santa Maria, Rio Grande do Sul.

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	07
APLICAÇÃO	08
DEFINIÇÃO.....	10
RESPONSABILIDADE	13
PROCEDIMENTO.....	16
PASSO A PASSO PARA A CATEGORIZAÇÃO.....	17
QUALIFICAÇÃO.....	21
PONTUAÇÃO.....	23
AUTOAVALIAÇÃO.....	25
CATEGORIZAÇÃO.....	29
INSPEÇÕES SANITÁRIAS.....	30
DESCRIPTORIOS.....	32
REFERÊNCIAS.....	85
ANEXO A - Modelo de Termo de Adesão para a Categorização de serviços de alimentação.....	86
ANEXO B - Lista de Avaliação do Risco Sanitário para Serviços de Alimentação.....	88
ANEXO C - Categorização dos serviços de alimentação com base no risco sanitário....	92
ANEXO D - Lista de Avaliação do Risco Sanitário para Serviços de Alimentação para ser preenchida no momento da autoavaliação ou inspeção sanitária.....	92

SIGLAS

Anvisa	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BPM	Boas Práticas de Manipulação
CNAE	Classificação Nacional de Atividades Econômicas
DTA	Doenças Transmitidas por Alimentos
FIFA®	<i>Fédération Internationale de Football Association</i>
MS	Ministério da Saúde
POP	Procedimento Operacional Padronizado
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
UFN	Universidade Franciscana
UFSM	Universidade Federal de Santa Maria
Visa	Vigilância Sanitária

APRESENTAÇÃO

A proposta de Categorização dos serviços de alimentação foi baseada no Projeto Piloto da Copa do Mundo FIFA®2014 que por sua vez inspirou-se nas experiências bem-sucedidas de cidades como Los Angeles, Nova York e Londres (BRASIL, 2013).

A Categorização é uma proposta para classificar os serviços de alimentação com base em um instrumento de avaliação, pontuado, segundo critérios de risco sanitário, com base na Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 (BRASIL, 2004). Quanto menor a pontuação obtida, menor é o risco para Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Essa metodologia contribui para o aprimoramento das ações de Vigilância Sanitária (Visa) (BRASIL, 2013).

A classificação ou Categorização do serviço de alimentação fica visível ao consumidor, dando a oportunidade de que este conheça a qualidade sanitária do local que utiliza. A metodologia preconiza o uso de uma lista de avaliação reduzida e com foco nos itens de maior risco sanitário para DTA. Além de melhorar a qualidade sanitária dos estabelecimentos, conscientiza o cidadão e compromete os responsáveis legais pela garantia do cumprimento das Boas Práticas de Manipulação (BPM).

Este Guia é um documento não normativo, de caráter recomendatório, norteador para Categorização dos serviços de alimentação no estado do Rio de Janeiro e outros locais interessados. Tem como objetivo orientar as equipes e gestores das Visa estaduais e municipais na implantação da Categorização e nas inspeções sanitárias, bem como orientar os responsáveis legais dos serviços de alimentação na realização da autoavaliação, etapa fundamental da Categorização.

Apoiam esse guia, a lista de avaliação do risco sanitário, quadro com as classificações e pontuações para a Categorização dos serviços de alimentação, uma planilha do Microsoft Excel ® para o cálculo do risco sanitário, um link de acesso ao vídeo tutorial com conteúdo do guia, apresentando o passo a passo para implantar a Categorização dos serviços de alimentação.

Todos esses produtos estarão disponibilizados no sítio eletrônico da Visa da Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro que será desenvolvido para acesso das autoridades sanitárias, dos responsáveis legais e da sociedade.

APLICAÇÃO



Com a vida atribulada, a alimentação fora do lar tem sido a principal opção para muitos indivíduos. Essa escolha deve trazer saúde e não causar risco à saúde.



A **Categorização** tem a preocupação de demonstrar ao consumidor a qualidade sanitária dos serviços de alimentação de um município, estado, ou até mesmo de um país. Sendo assim, o consumidor poderá escolher em qual estabelecimento irá realizar a sua alimentação ou mesmo comprar a refeição para consumo em outro local.

Os estabelecimentos, foco da Categorização, devem estar classificados pela Classificação Nacional de Atividade Econômica (CNAE) conforme quadro a seguir:

Quadro 1 - Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE)

CNAE	Descrição da Atividade do Serviço de Alimentação
5611-2/01	Restaurantes e similares
5611-2/02	Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas
5611-2/03	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares
5612-1/00	Serviços ambulantes de alimentação
5620-1/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê

Fonte: BRASIL, 2020.

Siga para a próxima página:

IMPORTANTE

A participação na Categorização dos serviços de alimentação é feita por meio da assinatura do termo de adesão entre o estado e os municípios interessados. A partir da adesão deve-se decidir quais serão os estabelecimentos participantes e se a Categorização terá caráter voluntário ou obrigatório.

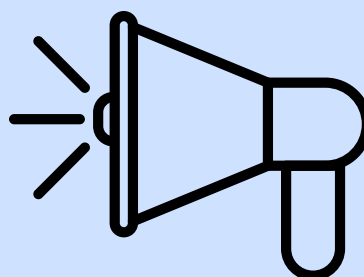


A Visa municipal poderá selecionar os serviços de alimentação por onde iniciará a Categorização a partir de critérios, tais como:



- 1) geográficos, considerando a localização dos serviços de alimentação e as rotas turísticas, como: praças de alimentação dos shoppings, bairros do centro, locais turísticos, terminais rodoviários, aeroportos, entre outros;
- 2) características regionais de culinária;
- 3) tipo e ou capacidade produtiva dos serviços de alimentação;
- 4) número de fiscais envolvidos na Categorização e outros critérios que acharem pertinentes.

Uma vez selecionados, os serviços de alimentação passam a ter o compromisso de participar de todas as etapas da Categorização.



DEFINIÇÃO

Água potável: é aquela que pode ser consumida pelos seres humanos, sem prejuízo à sua saúde e, para tal, ela deve apresentar características sanitárias e toxicológicas adequadas e estar isenta de organismos patogênicos e de substâncias tóxicas, a fim de prevenir danos à saúde e favorecer o bem-estar das pessoas. (Organismos patogênicos são aqueles que transmitem doenças pela ingestão ou contato com água contaminada por bactérias, vírus, parasitas e protozoários).

Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias: a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo; b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo; c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

Antissepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.

Autoavaliação: a capacidade de analisar os resultados obtidos na pontuação do risco sanitário da lista de avaliação, classificando na categoria A, B, C ou Pendente. Permite encontrar as falhas (itens inadequados) para que sejam corrigidas, melhorando a qualidade sanitária do serviço de alimentação.

Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

Inspeção sanitária: vistoria realizada presencialmente pela autoridade sanitária, que busca identificar, avaliar e intervir nos fatores de riscos à saúde da população, presentes na produção e circulação de produtos, na prestação de serviços e na intervenção sobre o meio ambiente, inclusive o do trabalho.

Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a qualificação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

Registro: anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

Responsável legal: pessoa física designada em estatuto, contrato social ou ata de constituição, incumbida de representar, ativa e passivamente, nos atos judiciais e extrajudiciais. Para fins da Categorização será também responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos. Poderá designar um funcionário, devidamente capacitado para se responsabilizar pelas ações de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Responsável técnico: profissional habilitado, na forma da lei que regulamenta o exercício da profissão, ao qual é conferida a atribuição para exercer a responsabilidade técnica de uma atividade de interesse da saúde.

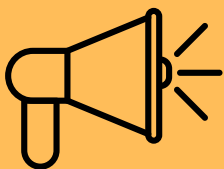
Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

Serviço de alimentação: empresas comerciais (exemplos: restaurantes de todo tipo inclusive industriais, lanchonetes, bufês, entre outros) ou ambulantes que comercializem alimentos, serviços em instituições sociais (exemplos: cozinhas de creches, escolas, asilos, hospitais, entre outros), onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

**PARA CONFERIR O PRÓXIMO TÓPICO
SIGA PARA A PRÓXIMA PÁGINA**



RESPONSABILIDADES



A partir de agora, você irá acompanhar a responsabilidade de cada agente envolvido com a Categorização dos Serviços de Alimentação



CABE A VISA ESTADUAL:



- Apresentar a Categorização aos municípios para que, caso tenha interesse, assinem o termo de adesão (Anexo A);
- Qualificar as autoridades sanitárias municipais participantes, a utilizar os instrumentos para a Categorização (lista de avaliação, quadro da Categorização, planilha para o cálculo do risco sanitário, guia e o vídeo tutorial) para utilizar na qualificação dos responsáveis legais dos serviços de alimentação que participarão da Categorização e nas inspeções sanitárias;
- Atuar conjuntamente com as autoridades sanitárias municipais caso seja solicitado;
- Elaborar relatório da evolução da qualidade sanitária dos serviços de alimentação participantes da Categorização por município e do estado para auxiliar no planejamento de ações da Visa.



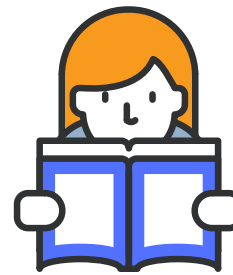
CABE A VISA MUNICIPAL:



- Após assinatura do termo de adesão, definir a equipe de autoridades sanitárias municipais que participarão da Categorização dos serviços de alimentação;
- Definir os critérios de participação dos serviços de alimentação na Categorização com a justificativa da escolha;
- Participar da qualificação, promovida pela Visa estadual, nos instrumentos (lista de avaliação, planilha para o cálculo do risco sanitário, quadro de Categorização e vídeo tutorial) de Categorização de serviços de alimentação para harmonização dos conceitos e estar apto para a qualificação dos responsáveis legais dos serviços de alimentação;
- Realizar a qualificação dos responsáveis legais e responsáveis pela manipulação de alimentos na lista de avaliação, no cálculo do risco sanitário e na Categorização orientando para o período de autoavaliação que antecede as inspeções sanitárias;
- Realizar a inspeção sanitária do 1º ciclo, calcular o risco sanitário e orientar quanto as dúvidas e a necessidade de correção dos itens inadequados;
- Realizar o 2º ciclo de inspeção, calcular o risco sanitário e realizar a Categorização definitiva do estabelecimento;
- Elaborar relatório da evolução da Categorização dos serviços de alimentação participantes para a Visa estadual após cada ciclo de inspeção;
- Divulgar a Categorização final (A, B, C ou Pendente) de cada estabelecimento participante da Categorização para o consumidor. Esta divulgação poderá ser definida por cada município desde que também esteja presente no estabelecimento categorizado de forma visível ao consumidor, sob a forma de adesivo, placa, documento timbrado, entre outros.



CABE AOS RESPONSÁVEIS LEGAIS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARTICIPANTES:



- Participar da qualificação nos instrumentos da Categorização promovida pela Visa municipal;
- Realizar a autoavaliação e providenciar as correções necessárias para todos os itens marcados como inadequados na lista de avaliação;
- Acompanhar ou designar um funcionário capacitado com o curso de BP de manipulação para acompanhar as autoridades sanitárias durante as inspeções do primeiro e segundo ciclo de inspeção;
- Buscar orientação quanto as correções necessárias junto as autoridades sanitárias, consultores e profissionais qualificados, quando aplicável;
- Providenciar os itens classificatórios pois demonstram que o estabelecimento busca pela excelência sanitária;
- Se responsabilizar pela qualidade sanitária do seu estabelecimento;
- Colocar em local de fácil visualização do consumidor a Categorização final de seu estabelecimento.



Agora que você já visualizou as responsabilidades, o próximo passo é conhecer os procedimentos da Categorização dos Serviços de Alimentação

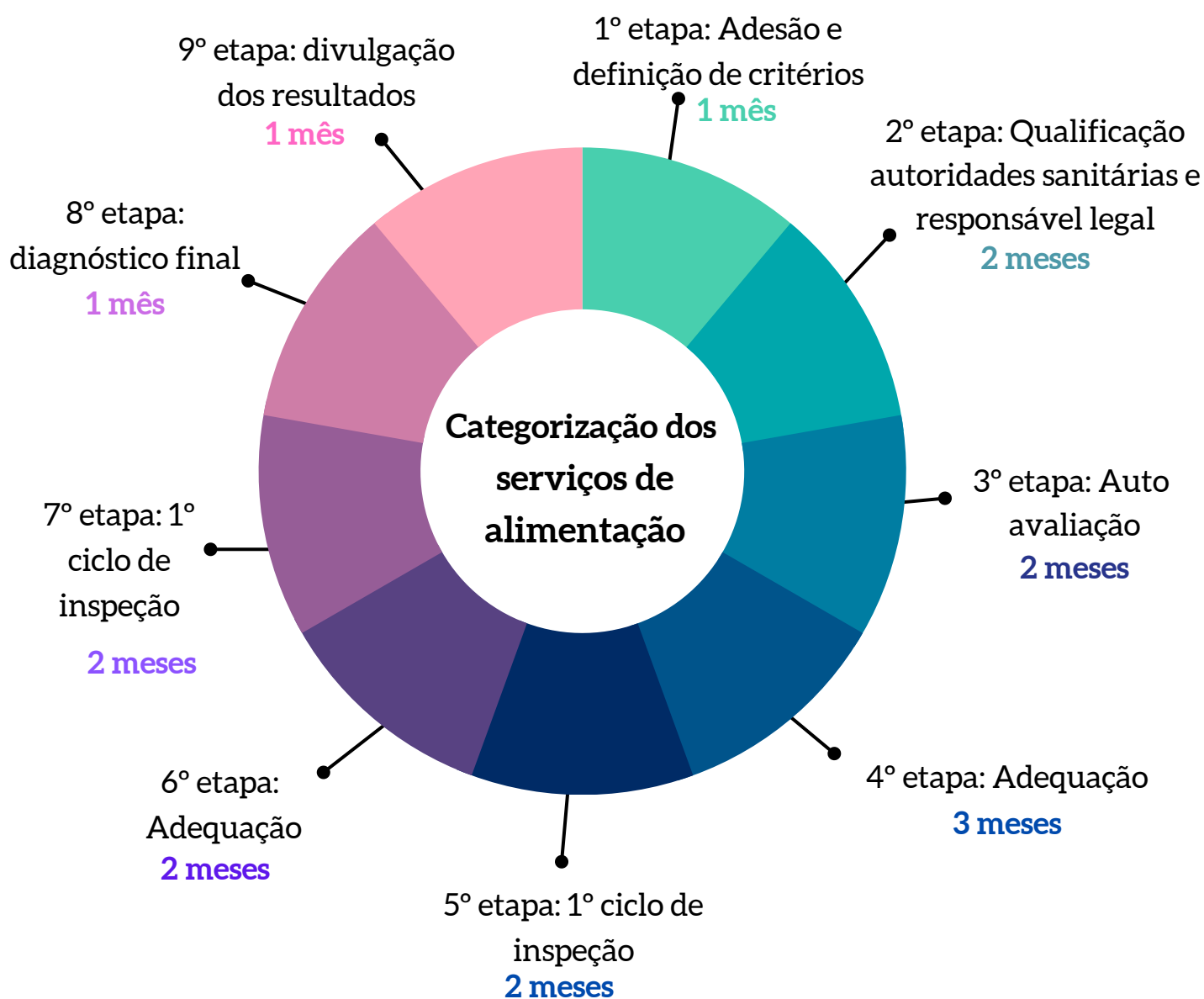


Siga para a próxima página

PROCEDIMENTOS

Após a assinatura do termo de adesão pelo gestor do município interessado na Categorização (Anexo A), deverão ser definidas as datas para cada etapa da Categorização dos serviços de alimentação, conforme apresenta-se na Figura 1.

Figura1 – Etapas da Categorização dos serviços de alimentação



Fonte: Elaboração Própria, 2022

PASSO A PASSO PARA A CATEGORIZAÇÃO

1º etapa: Adesão e definição de critérios

- Reunião de apresentação da Categorização dos serviços de alimentação, realizado pelas autoridades sanitárias do estado para as autoridades sanitárias dos municípios.
- Definição de quantos serviços de alimentação participarão e quais os critérios de escolha dos estabelecimentos que inicialmente participarão da Categorização no município.
- Assinatura do termo de adesão na Categorização dos serviços de alimentação entre os Secretários Municipal e Estadual de Saúde (Anexo A).
- Estabelecer o caráter obrigatório ou voluntário da Categorização dos serviços de alimentação;
- Definir a equipe de autoridades sanitárias que estarão comprometidas com a Categorização e se os ciclos de inspeção serão realizados em duplas;
- Definir para os ciclos de inspeção, quantos serviços de alimentação serão inspecionados por semana;
- Publicar o ato normativo do estado e do município.
- Divulgar para os responsáveis legais dos serviços de alimentação e a população do município sobre a Categorização dos serviços de alimentação nas mídias e sites oficiais;

Considerar: a localização geográfica, rotas turísticas, característica culinárias, tipo de serviço de alimentação, capacidade produtiva, número de autoridades sanitárias destinadas a Categorização, entre outros.



Sugestão:

1 mês para definir os critérios e a equipe de autoridades sanitárias da Categorização, lembrando que deverão ser divididos em duplas.

Próxima etapa



2ª etapa : Qualificação das Autoridades Sanitárias da Visa

- Qualificação das autoridades sanitárias municipais designadas para a Categorização dos serviços de alimentação pelas autoridades sanitárias estaduais.



Sugestão:

1 mês



3ª etapa: Sensibilização e Divulgação

- Divulgar para os responsáveis legais dos serviços de alimentação e a população do município a Categorização dos serviços de alimentação com as atividades e prazos;
- Pode ser utilizada mídia social para divulgar a Categorização para ter maior alcance.



Sugestão:

2 meses



4ª etapa: Qualificação dos Serviços de Alimentação

- Qualificação dos responsáveis legais e responsáveis pela manipulação de alimentos pelas autoridades sanitárias municipais, para harmonizar a interpretação dos itens da lista de avaliação, do cálculo do risco sanitário, da pontuação que gera a classificação nas categorias (A, B, C ou pendente) e para a autoavaliação.



Sugestão:

1 mês



5ª etapa: Autoavaliação

- Período de autoavaliação pelos responsáveis legais, responsável pela manipulação ou funcionário designado em seus serviços de alimentação, utilizando os instrumentos para a Categorização dos serviços de alimentação (lista de avaliação, planilha de cálculo do risco sanitário e o quadro de Categorização).



Sugestão:

2 meses para
realizar a
autoavaliação

6ª etapa: Adequações iniciais

- Período destinado aos responsáveis legais, responsável pela manipulação ou funcionário designado para correção de todos os itens da lista de avaliação que estiverem marcados como inadequados.
- É importante providenciar os itens classificatórios, eles demonstram a busca da excelência da qualidade sanitária.

 *Sugestão:*

3 meses para as adequações dos itens inadequados

7ª etapa : 1º Ciclo de Inspeção

- Serão realizadas inspeções sanitárias pelas autoridades sanitárias utilizando a lista de avaliação.
- Os resultados do risco sanitário obtidos terão caráter educativo, ou seja, não serão divulgados.
- Será entregue a lista de avaliação pontuada juntamente com o relatório de inspeção para que o responsável legal possa providenciar as adequações necessárias.

 *Sugestão:*

2 meses

8ª etapa: Adequações Finais

- Tempo destinado aos responsáveis legais para correção de todos os itens da lista de avaliação que estiverem marcados como inadequados. É importante providenciar os itens classificatórios, demonstrando a busca da excelência da qualidade sanitária.
- Durante este período, a Visa municipal deverá encaminhar para a Visa estadual um relatório de diagnóstico inicial da Categorização em seu município, através de documento oficial.
- No relatório constará a pontuação do risco sanitário dos serviços de alimentação participantes, a Categorização e uma avaliação dos pontos fortes e pontos de melhorias nesse primeiro ciclo de inspeção.
- Esse material não será divulgado. Será utilizado para realinhar as ações planejadas e o apoio do estado para o segundo ciclo de inspeção.

 *Sugestão:*

2 meses para as adequações dos itens inadequados

Próxima etapa

9ª etapa: 2º Ciclo de Inspeção

- Serão realizadas inspeções sanitárias por autoridades sanitárias utilizando a lista de avaliação.
- Os resultados obtidos no cálculo do risco sanitário e na Categorização, serão definitivos.
- O cumprimento dos itens classificatórios será considerado para a classificação final.
- O estabelecimento receberá a letra correspondente a sua Categorização (A, B, C ou Pendente).
- Será entregue a lista de avaliação pontuada juntamente com o relatório de inspeção para que o responsável legal do estabelecimento possa providenciar as adequações necessárias.



Sugestão:

2 meses



10ª etapa – Divulgação da Categorização

A Secretaria Municipal de Saúde deverá:

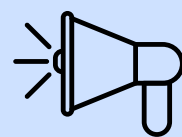
- Divulgar o resultado da Categorização dos serviços de alimentação participantes ao consumidor. Nas mídias sociais e site oficial da prefeitura ou da secretaria de saúde.
- Providenciar um identificador com o resultado da Categorização para ser afixado em local de fácil visualização pelo consumidor.
- A Visa municipal deverá encaminhar o relatório de diagnóstico final da Categorização dos serviços de alimentação para a Visa estadual através de documento oficial. O relatório deverá conter a evolução dos estabelecimentos participantes da Categorização entre o primeiro e o segundo ciclos de inspeção.
- A partir dessa evolução é possível traçar um planejamento das ações da Visa para a continuação da Categorização e definir o apoio necessário da Visa estadual.



Sugestão:

1 mês

Cabe ressaltar que tanto as vigilâncias estadual e municipal, bem como os responsáveis legais dos serviços de alimentação poderão contar com parcerias institucionais (universidades, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac), consultorias e associações de classe) no auxílio nas adequações necessárias, nas capacitações, sensibilização dos gestores e da população, elaboração de material educativo e informativo para divulgação em mídia social, cursos de BPM de alimentos, entre outros.



QUALIFICAÇÃO



Qual o objetivo de qualificar a equipe de trabalho?



As qualificações têm como objetivo informar e harmonizar os conceitos, os requisitos e os instrumentos a serem utilizados para a Categorização dos serviços de alimentação.



Na 2ª etapa do passo a passo, será realizada a qualificação para as autoridades sanitárias municipais.

A qualificação será ministrada pelas autoridades sanitárias estaduais quanto aos instrumentos para a Categorização.



Veja a seguir as sugestões de como deverá acontecer as qualificações das Visas



A qualificação poderá ser presencial ou de forma remota.



Programada para ser realizada em dois dias.



Utilize os instrumentos para a Categorização (lista de avaliação, planilha para o cálculo do risco sanitário, quadro de Categorização e o vídeo tutorial de apoio a qualificação dos responsáveis legais dos serviços de alimentação).



Na 5ª etapa do passo a passo, a Visa municipal realizará a qualificação dos responsáveis legais dos serviços de alimentação e responsáveis pela manipulação.



Sugere-se utilizar uma metodologia ativa, com a discussão detalhada de cada item da lista de avaliação para a harmonização de todos os descritores dos itens.

Nessa qualificação poderão ser acrescentados os itens inadequados que são detectados de forma recorrente nas inspeções sanitárias no município.



Dica!



Tanto os responsáveis legais quanto seus colaboradores poderão realizar **gratuitamente** o curso de BPM de manipulação dos alimentos disponibilizado on-line pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) em seu endereço eletrônico com certificado ou através de outras instituições que forneçam esta qualificação.



Lembre-se!

Toda a qualificação deverá ser documentada e comprovada no momento da inspeção.

PONTUAÇÃO

A pontuação da lista de avaliação utilizada foi uma adaptação da lista original utilizada para a Categorização dos serviços de alimentação no Projeto Piloto da Copa FIFA® 2014.

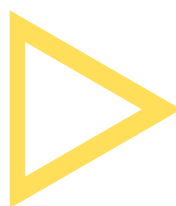
A nova pontuação da lista de avaliação foi desenvolvida e validada, considerando a probabilidade e a consequência do banco de dados do Projeto Piloto da Copa FIFA® 2014 (VIERA et al., 2022).



Para realizar a pontuação, inicialmente, as autoridades sanitárias em sua inspeção sanitária ou o responsável do serviço de alimentação na autoavaliação irão preencher a lista do Anexo B, observando se os itens estão adequados, inadequados ou não se aplica.

Saiba mais:

Os três primeiros itens da lista de avaliação se referem aos itens eliminatórios, **não são negociáveis**.

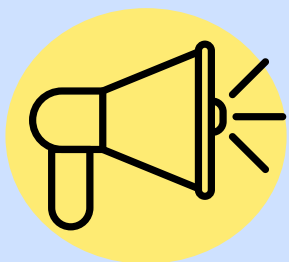


O não cumprimento **impede** que o estabelecimento produza ou comercialize alimentos. Devido a situação, deve interromper as atividades até o cumprimento desses itens.

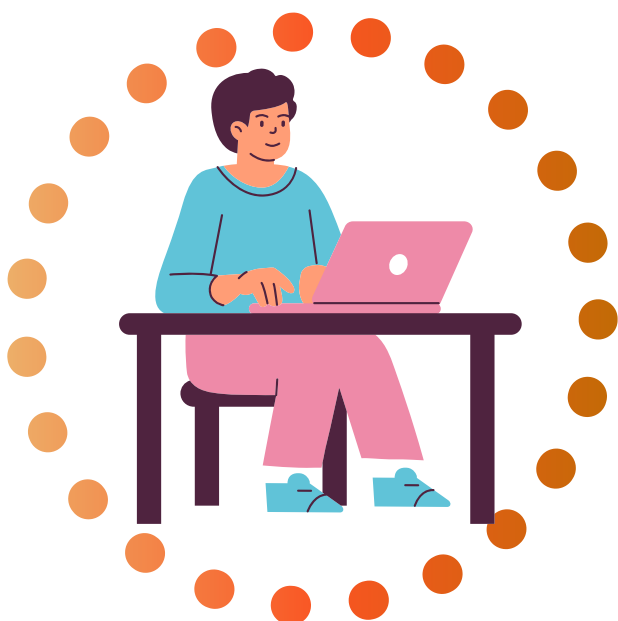
Os itens pontuados são utilizados no cálculo da nota do estabelecimento e vão indicar o grau de risco sanitário. Os itens marcados como “não se aplica”, não tem pontuação e não são computados para a Categorização do estabelecimento.



Atenção!

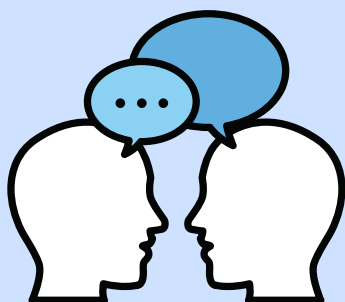
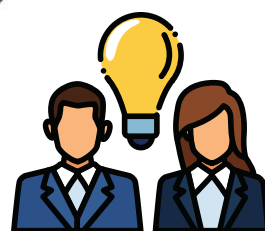


Cabe destacar que só pontuam os itens que não cumprem o requisito, ou seja, marcados como inadequado. Sendo assim, quanto maior o número de falhas, maior a pontuação, indicando um pior desempenho do serviço de alimentação.



Com a lista já preenchida se transfere as informações para a planilha em Microsoft Excel® para o cálculo do risco sanitário do estabelecimento.

Ao marcar um X nos itens da planilha, automaticamente ao final se obterá o cálculo do risco sanitário.



Cabe ressaltar que a pontuação da lista independe do avaliador, tirando o caráter pessoal da inspeção (BRASIL, 2013).

AUTOAVALIAÇÃO

É a oportunidade do proprietário e do responsável pelo serviço de alimentação utilizar a lista de avaliação e conhecer o risco sanitário do seu estabelecimento na sua percepção.



Observação:

A autoavaliação ocorre em um período prévio ao início das inspeções sanitárias.



A leitura do item deve seguir a uma avaliação e posterior marcação da resposta na lista de avaliação do Anexo B, se o item está adequado, inadequado ou não se aplica. Observe com atenção pois existem itens eliminatórios, pontuados e classificatórios. Só Os itens assinalados como inadequados serão pontuados.



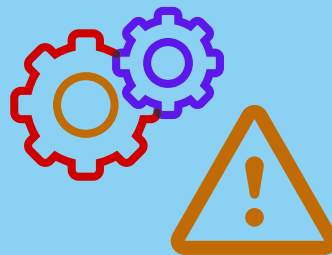
A lista de avaliação deve ser preenchida manualmente, depois os dados deverão ser marcados na planilha do Microsoft Excel® para o cálculo da pontuação que indicará a classificação do risco sanitário do serviço de alimentação.



Após o cálculo e de posse do número equivalente ao risco sanitário, este deverá ser confrontado com o quadro da Categorização e se conhecerá em qual grupo o serviço de alimentação pertence. Grupo A, B, C ou Pendente.

Os itens classificatórios uma vez cumpridos demonstram que o estabelecimento busca pela excelência sanitária.

A autoavaliação permite que os responsáveis legais saibam com antecedência o risco sanitário do seu estabelecimento.



Identifica através dos itens marcados como inadequados o que deve ser corrigido sem a necessidade de aguardar a inspeção sanitária, podendo realizar um plano de ação com prazos para a correção dos itens.



Plano de ação:

- ✓ Sugere-se o modelo simples de Plano de Ação, recomendado por Saccol e Mesquita (2021).
- ✓ Ressalta-se que o Plano de Ação deve ser atualizado periodicamente, eliminam-se itens que foram solucionados e inclui-se novos itens que precisam de adequação, se necessário.
- ✓ Em grandes serviços de alimentação pode-se fazer o Plano de Ação por setor, bem como cada integrante da equipe de BPM pode ter o seu plano de ação ou o serviço de alimentação pode elaborar o Plano de Ação de acordo com os prazos de adequação.
- ✓ Um Plano de Ação para adequações a curto prazo, outro para médio prazo e outro para longo prazo. Situações de maior risco sanitário devem ser priorizadas.
- ✓ Recomenda-se neste caso um Plano de Ação Emergencial (ex.: descongelamento inadequado, presença de contaminação cruzada, falhas na higienização, falta de controle de temperatura etc.) (SACCOL; MESQUISTA, 2021).



Confira os modelos na próxima página:

Modelo 1 - Com identificação nas linhas

Neste modelo cada coluna apresenta uma adequação necessária. Inclui-se um exemplo preenchido

Logo do serviço de alimentação	Plano de Ação - Boas Práticas	Data:		
		Responsáveis:		

O quê?	Ausência de Termômetro			
Quem?	Nutricionista Maria			
Como?	Adquirir em loja especializada			
Quanto?	R\$ 150,00			
Quando?	Até dia 15 de abril de 2022			

Fonte: SACCOL; MESQUITA, 2021

Modelo 2 - com identificação nas colunas –

Neste modelo cada linha apresenta uma adequação necessária. Inclui-se um exemplo preenchido

Logo do serviço de alimentação	Plano de Ação - Boas Práticas	Data:		
		Responsáveis:		

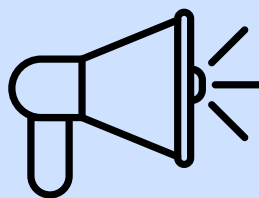
O quê?	Quem?	Como?	Quanto?	Quando?
Ausência de Termômetro	Nutricionista Maria	Adquirir em loja especializada	R\$ 150,00	Até dia 15 de abril de 2018

Fonte: SACCOL; MESQUITA, 2021



Atenção:

Na próxima página você terá acesso as orientações referente ao **Modelo 2**.



Para preencher corretamente o Modelo 2,
sigas as orientações abaixo:



O QUE?

Descrição do que está inadequado (tal e qual descreve-se no Instrumento de avaliação do diagnóstico).

QUEM?

Pessoa do serviço de alimentação que será responsável por resolver a ação. Pode ser da equipe de BPM ou não. Não pode ser uma pessoa terceirizada, sem vínculo com o serviço de alimentação. Especificar o cargo/função e nome da pessoa.



COMO?

Descrever a ação que será tomada para corrigir a inadequação. Sugere-se a utilização de um verbo no infinitivo (ex.: comprar, trocar, realizar manutenção, descrever, elaborar etc.).

QUANTO?

Custo da adequação. Quando a ação não tem custo, deve-se descrever, "Sem custo".

QUANDO?

Item muito importante, pois, determina o prazo em que a inadequação estará resolvida. Colocar dia, mês e ano. Cuidar o período do segundo ciclo de inspeção.

CATEGORIZAÇÃO

Após a totalização dos itens pontuado da lista de avaliação do risco sanitário para os serviços de alimentação, seja na autoavaliação ou na inspeção sanitária.

Em posse da pontuação é só verificar a categoria do serviço de alimentação no quadro de Categorização, conforme Anexo C.

- 1** No primeiro ciclo de inspeção, os números gerados **não serão divulgados** e permitirão que o responsável pelo serviço de alimentação possa corrigir a tempo todos os itens inadequados.
- 2** No segundo ciclo de inspeção, a Categorização é **definitiva** e o resultado deverá ser divulgado para os consumidores.



.....
A partir da Categorização, a Visa pode elaborar um cronograma com novos ciclos de inspeção das autoridades sanitárias com base no risco sanitário.
.....

Veja a seguir a sugestão de periodicidade para inspeção conforme o selo adquirido pelo serviço de alimentação:

Categoria: Intervalo sugerido para nova inspeção sanitária

A

1, 5 ano ou 2 anos

B

1 ano

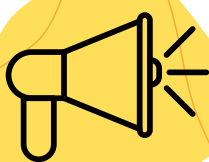
C

Semestral até a mudança de categoria

PENDENTE

Só após realizar as correções necessárias e solicitar inspeção sanitária

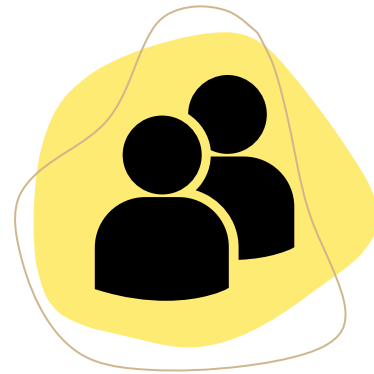
Fonte: BRASIL, 2015, p. 97



Cabe ressaltar que é importante a Visa decidir se a revisão da Categorização, a pedido dos serviços de alimentação, será somente na programação da nova inspeção ou serão definidos critérios para antecipar a nova inspeção sanitária.

INSPEÇÕES SANITÁRIAS

As inspeções sanitárias dentro da Categorização serão realizadas em duplas de autoridades sanitárias, tendo como instrumento a lista de avaliação do risco sanitário para serviços de alimentação, Anexo D e serão realizadas em dois ciclos.



O primeiro ciclo de inspeção sanitária terá resultado apurado e a classificação apresentada ao responsável legal do estabelecimento através da lista de avaliação preenchida contendo a pontuação e o relatório de inspeção.

Entretanto essa pontuação não será definitiva, terá um caráter educativo e por esta razão não será divulgada para a comunidade, a fim de minimizar possíveis mal interpretações.



O estabelecimento terá um prazo para providenciar as correções necessárias, conforme relatório das autoridades sanitárias.



Atenção:

Caso a não conformidade seja de alto risco sanitário, será determinado prazo para a adequação ou o estabelecimento poderá ser interditado.

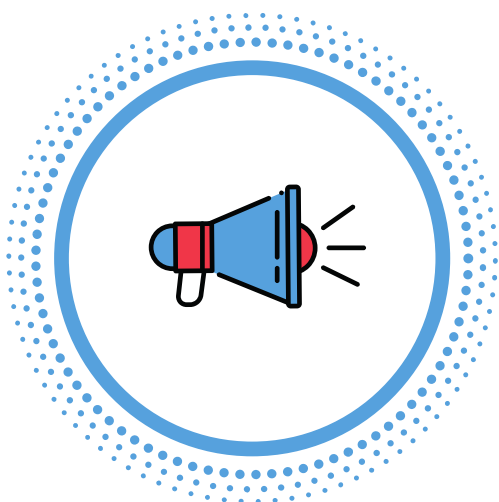
Ao final do primeiro ciclo de inspeções, as autoridades sanitárias devem elaborar para a Visa estadual, um relatório constando os estabelecimentos inspecionados e a primeira classificação, mesmo sendo de cunho educativo, é importante subsidiar e arquivar as informações dos estabelecimentos.

A segunda inspeção sanitária, utilizando a lista de avaliação, estabelecerá a pontuação e a classificação de risco sanitário do serviço de alimentação.



Lembre-se:

Está será a classificação definitiva. O estabelecimento receberá a classificação correspondente a sua Categorização.



Ao final do segundo ciclo e com a classificação dos estabelecimentos, a **Visa municipal deverá divulgar o resultado** para que os consumidores possam conhecer a qualidade sanitária dos restaurantes categorizados, escolha consciente e com mais informações também, pois o selo é uma informação a mais.

IMPORTANTE

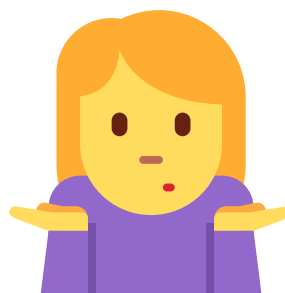
Vale ressaltar que após categorizado, independente da categoria obtida no segundo ciclo de inspeção, o serviço de alimentação deverá aguardar o tempo determinado pela autoridade sanitária para nova inspeção. Também vale enfatizar que fica proibido a retirada no local visível do selo de classificação.



Após a classificação final de todos os estabelecimentos, as autoridades sanitárias devem elaborar para a Visa estadual, um relatório final contendo a evolução da Categorização de todos os estabelecimentos participantes.

DESCRITORES

Afinal de contas.....



**O que são
descritores?**

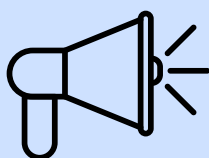


É o nome dado as informações que irão detalhar as exigências de cada item da Lista de Avaliação para a Categorização dos serviços de alimentação



Seu propósito é evitar a divergência de interpretação dos itens da lista de avaliação estabelecendo estratégias para melhorar a harmonização e facilitar a averiguação dos procedimentos durante a inspeção e autoavaliação.

Servem de referência para as autoridades sanitárias no processo de inspeção e para os responsáveis legais ou funcionário designado na autoavaliação.

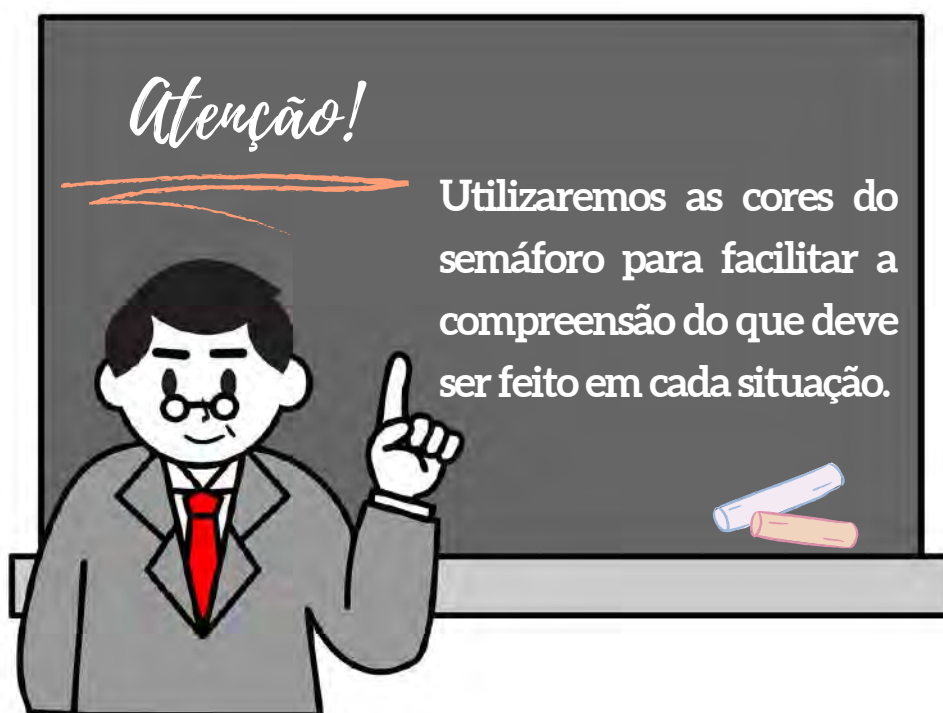


A seguir serão detalhados o tipo de item da lista e as informações necessárias para a busca de evidências e confirmação da adequação.

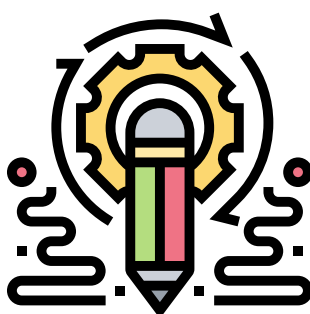
TIPO DO ITEM - ELIMINATÓRIO

Não existe a opção
“não se aplica”

- Estes itens devem ser totalmente cumpridos.
- Caso um dos itens esteja inadequado, o estabelecimento deverá ter suas atividades imediatamente paralisadas até providenciar a adequação dos itens.
- A constatação do não atendimento aos itens eliminatórios por parte das autoridades sanitária resultará na interdição do estabelecimento e o retorno às atividades só será possível após a inspeção de desinterdição realizada pelas autoridades sanitárias.



Confira o primeiro item na próxima página



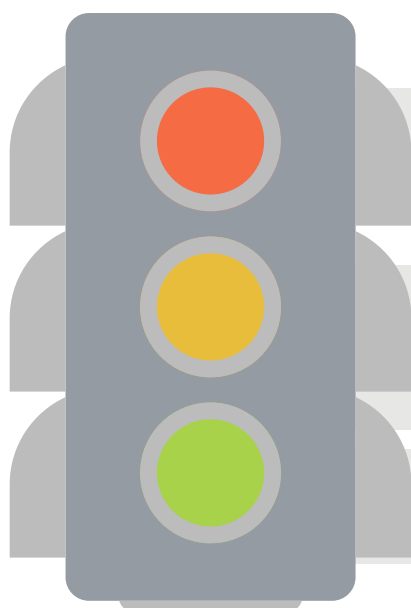
1. Abastecimento de água

Item Eliminatorio

1.1 - Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais)

Descritor

- Quando o estabelecimento utilizar solução alternativa (ex: poço artesiano), faz-se necessário comprovar a qualidade da água com laudo laboratorial (aspectos relevantes a serem observados no laudo: sólidos totais dissolvidos e turbidez, cloro residual, laudo microbiológico: coliformes totais e *E. coli*). Como medida preventiva deve ser analisada a dosagem de cloro diariamente e clorar a água se necessário. O poço artesiano deve estar localizado em local adequado com revestimento externo e em área coberta, distante de criações de animais e fontes de poluição ou esgoto.
- Durante o processo de inspeção ou autoavaliação, é recomendável a dosagem do cloro residual. O dosador utilizado deve ter limite de detecção compatível (0,2ppm).



Inadequado - não está apto a funcionar produzindo alimentos.

Não se aplica - Essa opção não pode ser marcada pois ter água potável é condição primordial para manipular e produzir alimentos.

Adequado - Ir para o próximo item.

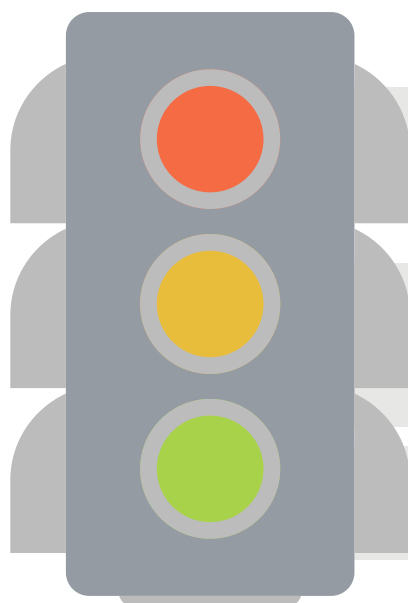
1. Abastecimento de água

Item Eliminatorio

1.2 - Instalações abastecidas de água corrente.

Descriptor

- Observação visual da presença de torneiras com fluxo contínuo de água e em bom estado de funcionamento.
- No caso de serviços de alimentação ambulante ou sobre rodas faz-se necessário que a água seja corrente através de reservatórios de água.
- Durante o processo de inspeção ou auto avaliação é recomendável visualizar a presença de água corrente nas torneiras.



Inadequado - não está apto a funcionar produzindo alimentos.

Não se aplica - Essa opção não pode ser marcada pois ter fluxo contínuo de água potável é condição primordial para manipular e produzir alimentos.

Adequado - Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

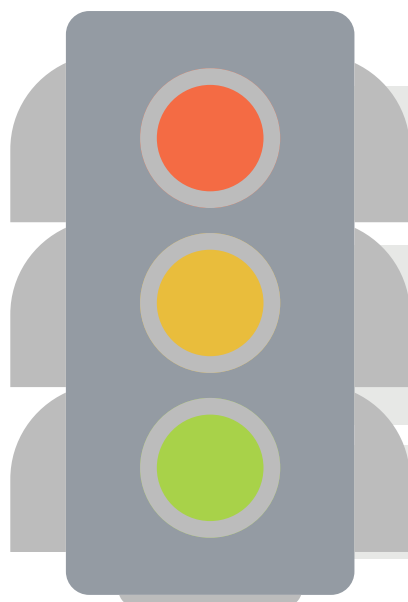
1. Abastecimento de água

Item Eliminatorio

1.3 - Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.

Descritor

- Observação visual. A presença de ralo evidencia a existência de conexão à rede ou fossa.
- A rede de esgoto não precisa ser exclusiva do estabelecimento.
- É importante o descarte de resíduos e efluentes de forma adequada a legislação vigente, por ligação direta com a rede de esgoto ou fossa séptica protegida. Exemplo de questionamento: "Onde fica a fossa séptica?"
- No caso de ambulantes e serviços sobre rodas, a dispensação dos rejeitos deve seguir a legislação vigente.
- Exemplo de questionamento: "Onde fica a fossa séptica?"



Inadequado - não está apto a funcionar produzindo alimentos.

Não se aplica - O descarte de resíduos e efluentes deve ser garantido mesmo se no caso de ambulantes ou serviços sobre rodas. Verificar a legislação estadual e municipal.

Adequado - Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

TIPO DO ITEM - PONTUADO



Os itens pontuados são utilizados no cálculo do risco do estabelecimento e só pontuam quando o estabelecimento não cumpre o requisito. Assim, quanto maior a pontuação de risco, maior o número de falhas e pior é o desempenho do serviço de alimentação.

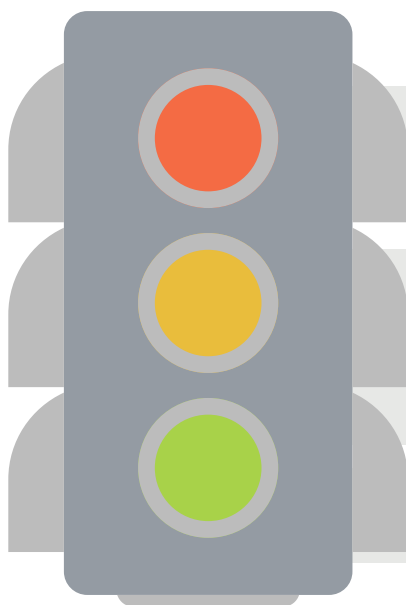
1. Abastecimento de água

Item Pontuado

1.4 - Reservatório em adequado estado de higiene.

Descritor

- Observação visual da ausência de lodo, sujidades, animais ou fragmentos, sem odor no reservatório.
- Caso o reservatório seja de difícil acesso, buscar evidências por meio da avaliação visual da água (presença de sedimentos e ausência de odor), registros da higienização da empresa especializada e questionamento ao responsável.



Inadequado - Providenciar imediata higienização do reservatório conforme legislação vigente.

Não se aplica - Essa opção só poderá ser marcada se o estabelecimento não possuir reservatório e contemplar no Manual de Boas Práticas a previsão para a falta de água. Considerar, ainda, a resposta do item 1.6

Adequado - Ir para o próximo item.

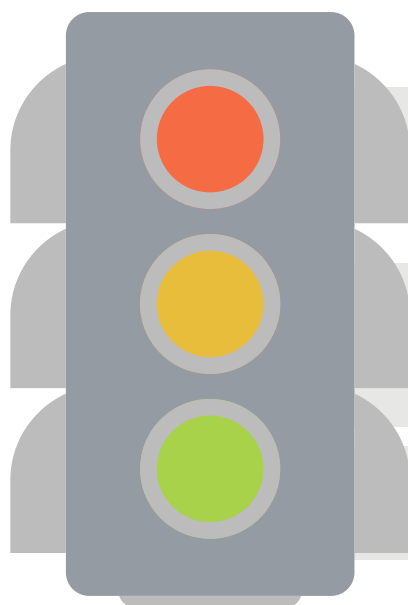
1. Abastecimento de água

Item Pontuado

1.5 - Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos).

Descritor

- Observação visual do reservatório para avaliar a ausência de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos.
- Devem possuir tampa com encaixe perfeito, mantendo-o fechado e protegido contra a entrada de animais, pragas, insetos ou sujidades.
- Observar considerações do item 1.4.



Inadequado - Providenciar imediata a perfeita vedação e a conservação do reservatório.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada, uma vez que é necessário manter o reservatório livre de avarias e bem vedado para evitar a contaminação da água.

Adequado - Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

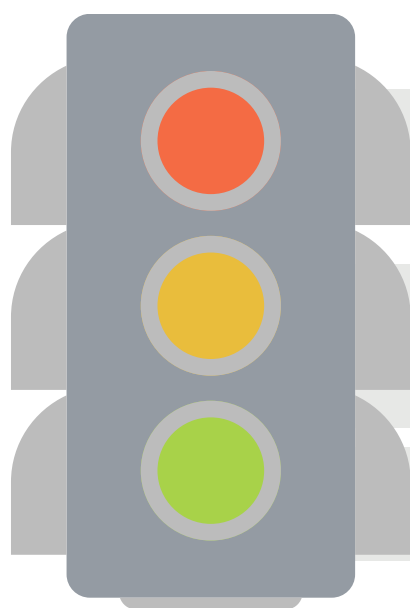
1. Abastecimento de água

Item Pontuado

1.6 - Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.

Descritor

- Quando terceirizado, o processo de higienização deve ser atestado por laudo emitido por empresa habilitada e especializada.
- Quando for realizado pelo próprio estabelecimento, avaliar se os procedimentos descritos e documentados no Manual de Boas Práticas estão conforme a legislação vigente.
- Deve-se confirmar que a higienização do reservatório foi realizada em intervalo máximo de 06 meses.
- Caso o estabelecimento não tenha reservatório e a ausência esteja amparada pela legislação municipal, este item pode ser marcado como Não se Aplica - NA.



Inadequado – Providenciar a imediata higienização do reservatório.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada, uma vez que pela legislação é necessária a higienização dos reservatórios com intervalo máximo de 6 meses.

Adequado – Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

1. Abastecimento de água

Item Pontuado

1.7 - Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.

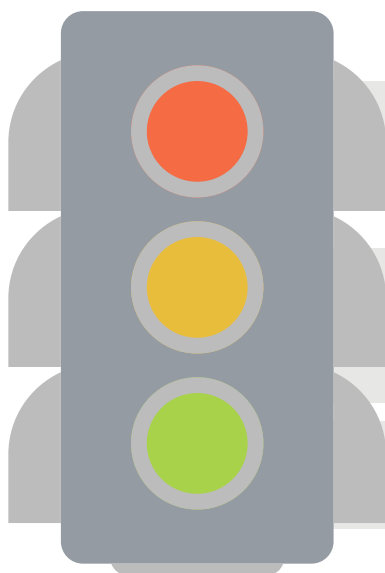
Descritor

- Observação visual do material interno do reservatório que deve ter o revestimento liso e impermeável.

Exemplos de materiais aceitos: fibra de vidro, polietileno, aço inoxidável, amianto, mantas e tintas de revestimentos próprios.

- Quando não for possível a visualização, considerar a descrição do material constante do Manual de Boas Práticas ou no registro da higienização da empresa especializada, bem como perguntar ao responsável legal sobre o tipo de material.

- Caso o estabelecimento não tenha reservatório e a ausência esteja amparada pela legislação municipal, este item pode ser marcado como Não se Aplica.



Inadequado - Providenciar a imediata substituição do reservatório.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada, uma vez que a legislação define a característica do material de confecção dos reservatórios de água.

Adequado - Ir para o próximo item.

Estes documentos devem estar à disposição para análise das autoridades sanitárias:

1. Certificado de higienização de todos os reservatórios emitido pela empresa especializada com data não superior a 6 meses.
2. Registro da higiene realizada por funcionário do próprio serviço de alimentação, devidamente treinado, com a instrução de trabalho descrevendo todas as etapas do procedimento de higienização e os produtos utilizados, caso seja permitido em seu município.
3. Laudos de análise de água, imprescindível no caso de água de fontes particulares.
4. Registro do estado de conservação dos reservatórios.
5. Documento com a descrição do material do reservatório.

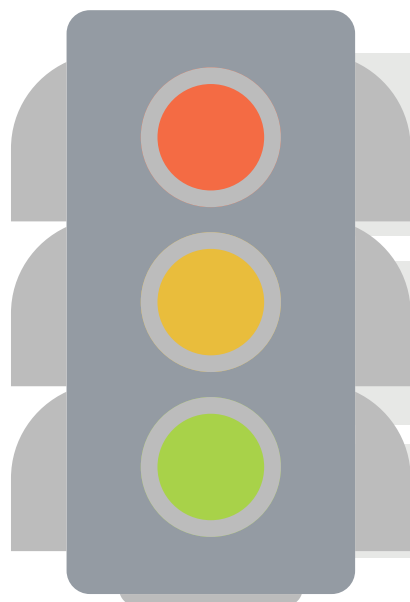
2. Estrutura

Item Pontuado

2.1 - Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos).

Descritor

- Observação visual, da disponibilidade dos produtos usados na higienização. Testar se tem produto nas saboneteiras e dispositivos de produtos de higiene, se o pedal dos coletores está em adequado funcionamento e com papel.
- Avaliar a descrição da rotulagem do sabonete líquido (ficha técnica de descrição do produto ou rotulagem), precisa ser regularizado pelo MS/Anvisa, não pode ter cheiro ou fragrância, bem como confirmar se tem ação antisséptica/bactericida. Quando o sabonete não tiver ação antisséptica (bactericida), é necessário estar disponível produto antisséptico para uso complementar, como o álcool 70% (produtos alcoólicos usados para higienização das mãos disponíveis nas formas solução/líquida, gel e espuma).
- Coletores de resíduos com acionamento por pedal, automática ou outra forma que não seja manual.
- Deve ter junto aos lavatórios cartazes de orientação quanto a higiene de mãos afixada (passo a passo) em local de fácil visualização.



Inadequado - Providenciar para que todos os produtos destinados a higiene pessoal estejam disponíveis no lavatório, inclusive a instrução de higienização das mãos afixada em local de fácil visão.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. A falta de higienização de mãos com os produtos corretos contamina os alimentos acarretando uma DTA.

Adequado - Ir para o próximo item.

2. Estrutura

Item Pontuado

2.2 - Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

Descritor

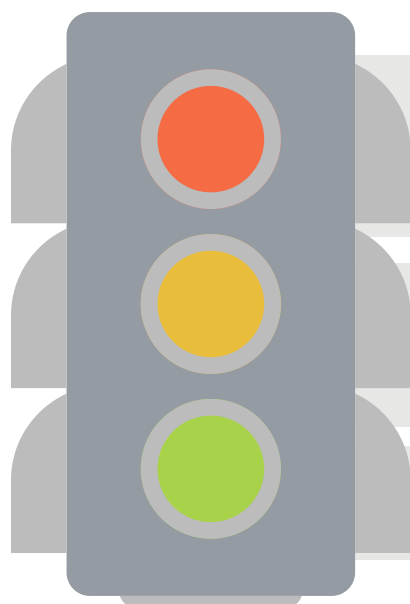
- Observação visual da separação das diferentes áreas de manipulação/higienização.

Exemplos de barreiras físicas: paredes, divisórias, bancadas, móveis e utensílios.

- Outras formas de barreira para evitar a contaminação cruzada durante as diferentes atividades pode ser a separação dos fluxos, das rotinas ou alternância de horários. Estas regras podem ser evidenciadas por meio da descrição no Manual de Boas Práticas de Manipulação, presença de instruções em locais de fácil visualização e por meio de questionamentos aos manipuladores.

- Observar e questionar sobre a utilização de práticas adequadas como: higienização da bancada usada para alimentos crus ou aqueles ainda não higienizados antes do uso com alimento pronto para o consumo.

- Observar item 7.11



Inadequado - Providenciar imediata a separação dos ambientes ou programar a utilização das áreas. Deverá ter instruções de trabalho para orientar o manipulador.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. A contaminação cruzada é um dos fatores mais observados na investigação de DTA.

Adequado - Ir para o próximo item.

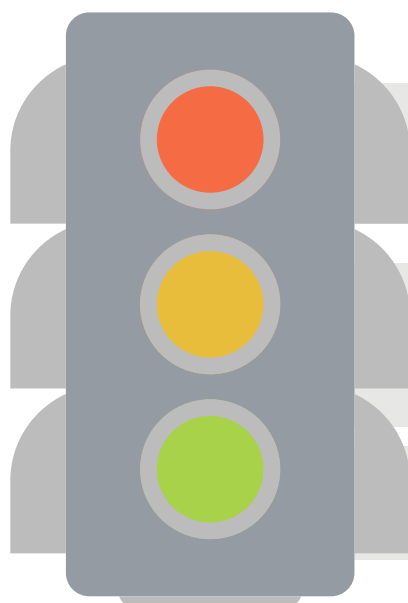
3. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Item Pontuado

3.1 - Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.

Descritor

- Observação visual. O ambiente deve estar limpo e organizado. Ausência de sujidades, materiais em desuso ou estranhos ao ambiente. Os equipamentos, móveis e utensílios em bom estado de conservação e limpos (quando não estiverem em uso).
- Atenção aos aspectos de conservação que podem comprometer a qualidade sanitária dos alimentos, como presença de ranhuras nas superfícies que entram em contato direto com os alimentos e acúmulo de resíduos em locais de difícil higienização.
- Além da observação visual pode-se questionar os manipuladores sobre a frequência dos procedimentos de higienização de móveis e equipamentos críticos para segurança dos alimentos, como geladeiras, placas de corte e bancadas de manipulação. Bem como pode-se observar registro da higienização e cartazes de orientação fixados em locais de fácil visualização.
- Observar item 3.2



Inadequado - Providenciar imediata higienização. Deverá ter instruções de trabalho para orientar o manipulador.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. A falta de higienização das instalações, equipamentos e utensílios pode contaminar os alimentos.

Adequado - Ir para o próximo item.

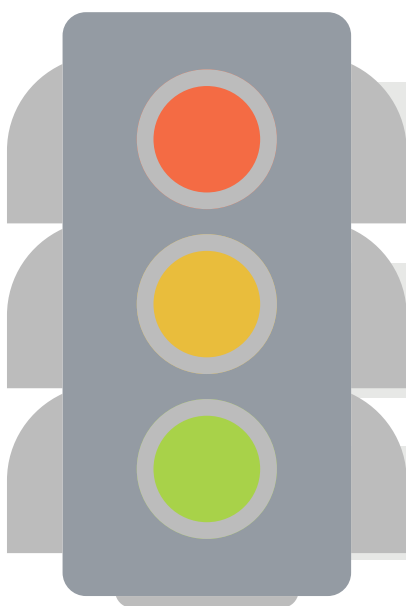
3. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Item Pontuado

3.2 - Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios. Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.

Descritor

- Verificar se Instalações, equipamentos móveis e utensílios estão sendo mantidos em condições de higiene apropriadas. Fazer a observação visual da ausência de locais e pontos com sujeira fixada, ou seja, entranhada no material, o que mostra que a frequência não está adequada, por exemplo: em cima de equipamentos, borrachas de vedação das geladeiras, coifa com gordura aparente, etc.
- Verificar os registros de higienização dos equipamentos que não são higienizados rotineiramente. Exemplo: freezer, coifa, câmaras frigoríficas, geladeira.
- Solicitar informações sobre a periodicidade da higienização aos manipuladores.



Inadequado - Providenciar imediata higienização e preparar as instruções de trabalho para orientar o manipulador.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. A falta de higienização e de sua frequência cria um ambiente propício para DTA.

Adequado - Ir para o próximo item.

3. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Item Pontuado

3.3 - Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

Descritor

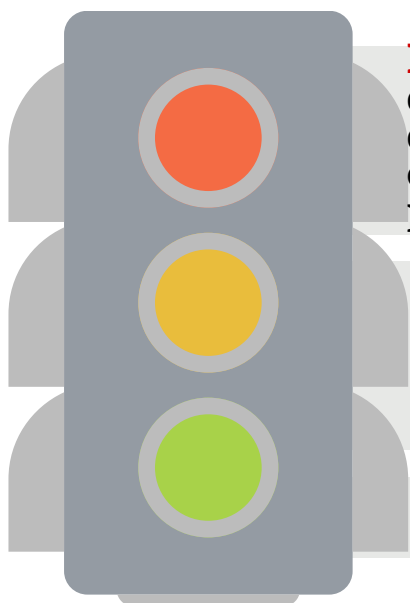
- Observar se há materiais (rodo, pano, esponjas e escovas) distintos para a higienização dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento, daqueles utilizados nas instalações.

Exemplos: banheiros, pisos, paredes.

- Ainda, considerar na avaliação a forma de distinção desses materiais (diferenciação por cor, por numeração, identificação do setor, guarda em local separado, dentre outros) e observar e ou questionar se o manipulador conhece essa forma de distinção e onde esses utensílios são guardados. Exemplo de questionamento: “Qual esponja é usada na área de produção? Qual esponja é usada na área de consumação?”

- Fazer observação dos utensílios, das distinções e controles realizados para não haver utilização equivocada e do local onde são guardados.

- Verificar se existem cartazes de orientação fixados em locais de fácil visualização com as regras estabelecidas.



Inadequado - Providenciar imediata separação dos utensílios de higienização de instalações daqueles utilizados em materiais que entram em contato com o alimento. Preferir por identificar por cor ou de forma escrita.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. A falta de separação dos utensílios utilizados para higienização de utensílios que entram em contato com alimentos pode provocar uma contaminação cruzada.

Adequado - Ir para o próximo item.

3. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Item Pontuado

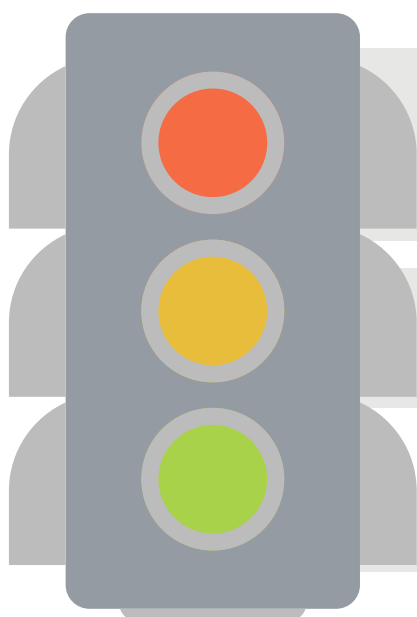
3.4 - Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.

Descritor

- Avaliar se o manipulador conhece os procedimentos definidos e ou instruções recomendadas pelo fabricante.
- Avaliar se há condições e meios para execução dos procedimentos e ou instruções.

Exemplo: presença de medidor, marcador do tempo. - Quando o produto for previamente diluído, verificar se a diluição está identificada e encontra-se disponível a rotulagem do produto original.

- Verificar se os produtos estão sendo usados conforme instruções do fabricante através de perguntas ao manipulador.
- Se necessário, questionar esses aspectos aos manipuladores responsáveis.



Inadequado - Providenciar imediata a instrução e treinamento dos manipuladores para a utilização dos produtos saneantes conforme recomendação do fabricante.

Não se aplica - Essa opção poderá ser marcada caso todos os produtos sejam comprados sem a necessidade de diluição, prontos para o uso.

Adequado - Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

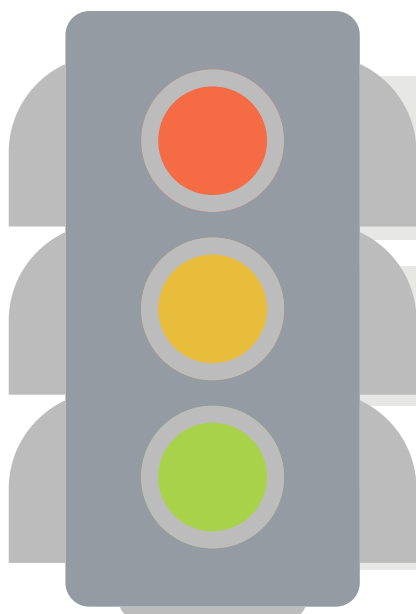
3. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Item Pontuado

3.5 - Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

Descritor

- Avaliar a rotulagem do produto quanto ao registro e ou notificação junto à Anvisa/MS. O número de notificação ou registro deve estar disposto no rótulo dos produtos.
- Todos os produtos saneantes devem ter sua fabricação notificada (detergentes, por exemplo) ou registrada (como desinfetantes).
- Observar todos os produtos utilizados nas áreas de produção e manipulação de alimentos, muitas vezes os serviços de alimentação guardam os produtos em diferentes locais, solicitar aos manipuladores para avaliar todos locais onde se tem produtos saneantes. Exemplo: armários, embaixo de pias, prateleiras de sanitários/tanques ou lavanderias, entre outros.
- Observar a ausência de produtos em embalagens reaproveitadas, sem procedência, identificação, produtos clandestinos ou caseiros.



Inadequado - Providenciar descarte com o devido registro e providenciar a compra de produto com registro pela Anvisa/MS.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. Todos os produtos saneantes utilizados nos serviços de alimentação devem ter o registro na Anvisa/MS.

Adequado - Ir para o próximo item.

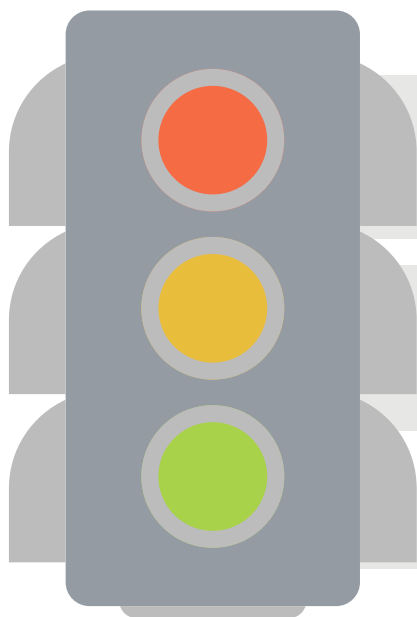
3. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Item Pontuado

3.6 - Áreas de preparação higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho

Descritor

- Solicitar informações ao responsável.
- Avaliar as condições gerais de higiene do local e se os resíduos presentes são condizentes com o estágio da preparação.
- Quando possível, acompanhar o procedimento de higienização.



Inadequado - Providenciar a higienização das áreas de preparação quantas vezes forem necessárias.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. Toda a área de preparação deverá estar limpa e higienizada após cada etapa da preparação e no término do trabalho.

Adequado - Ir para o próximo item.

Estes documentos devem estar à disposição para análise:

- 1.Documentos comprobatórios das capacitações, como: atestados ou certificados de treinamento/capacitação/qualificação/formação dos manipuladores responsáveis pela higienização; ata ou lista de presença com nome dos participantes, carga horária, local, conteúdo ministrado e ministrante.
- 2.Fichas técnicas dos produtos saneantes usados pela empresa, com composição, forma de uso e número de notificação ou registro, ou rótulo contendo estas informações
- 3.Instrução de trabalho/técnica ou cartaz com a separação de utensílios de higiene de ambientes e de equipamentos e utensílios.
- 4.Plano de higienização ou instrução de trabalho/técnica ou cartaz com os ambientes, móveis, equipamentos e utensílios.
- 5.Registro das higienizações não rotineiras de equipamentos, móveis e instalações.

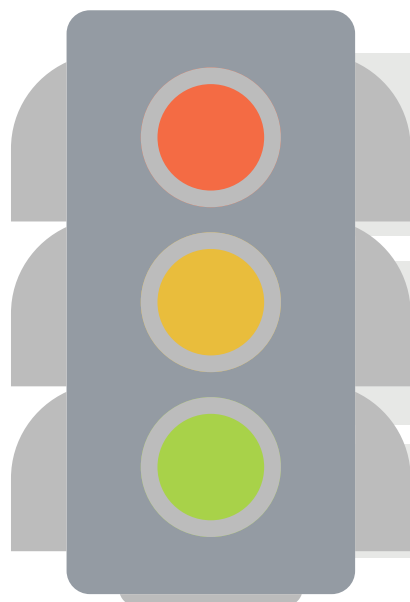
4. Controle integrado de vetores e pragas urbanas

Item Pontuado

4.1 - Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada.

Descritor

- A contratação de empresa especializada somente é necessária para o controle químico. Avaliar o comprovante de execução de serviço, com destaque a seguinte informação: nome do cliente, endereço do imóvel e identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade.
- Observar os aspectos preconizados pela RDC nº 52/2009
- Quando o serviço de alimentação mantém o ambiente livre de vetores e pragas urbanas, sem a necessidade de controle químico, este item é marcado como Não se Aplica - NA.



Inadequado – Providenciar a contratação de empresa especializada no controle de vetores e pragas urbanas que tenham registro no órgão ambiental.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. Não é permitido o uso de venenos de uso doméstico em serviços de alimentação.

Adequado – Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

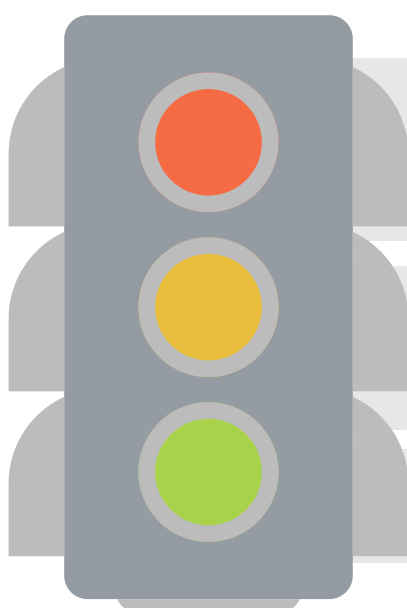
4. Controle integrado de vetores e pragas urbanas

Item Pontuado

4.2 - Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas como objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.

Descritor

- Avaliar a eficiência dos itens de prevenção, como, por exemplo, manejo de resíduos adequado, ausência de acúmulo de material em desuso, telas milimetradas em adequadas condições, portas e janelas ajustadas em batentes, borracha de vedação nas portas, ralos com sistema de fechamento, estoque organizado, ausência de resíduos de alimentos, entre outros.
- Observação visual da ausência de indícios de vetores e pragas como: fezes, pena, material roído, fragmentos de baratas, teia, embalagens roídas, entre outros .
- Questionar aos manipuladores sobre a eficiência das medidas preventivas utilizadas.



Inadequado - Providenciar as ações eficazes para impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. Para evitar vetores e pragas urbanas, medidas de prevenção devem ser tomadas.

Adequado - Ir para o próximo item.

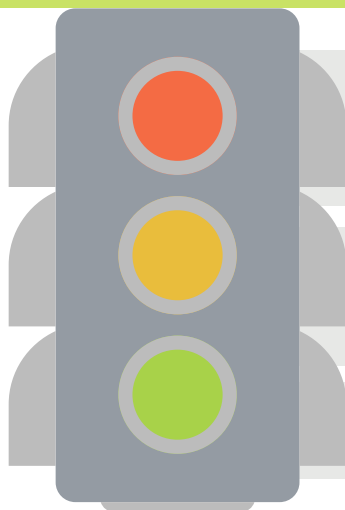
4. Controle integrado de vetores e pragas urbanas

Item Pontuado

4.3 - Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.

Descritor

- Observação visual da ausência de indícios de vetores e pragas como: fezes, pena, material roído, fragmentos de baratas, teia, embalagens roídas, entre outros.
- Observar a ausência de animais domésticos.
- Quando necessário, questionar os manipuladores sobre a ausência de vetores e pragas urbanas nas edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios. Exemplo de questionamento: “Você já encontrou pragas ou vestígios de pragas quando chegou para trabalhar? Como baratas, por exemplo?”
- Observar visualmente os registros de ocorrência de vetores e pragas urbanas, se existentes.
- Buscar evidências sobre as ações corretivas tomadas pelos manipuladores e responsáveis em caso de ocorrência de vetores e pragas. Exemplo de Questionamento: “O que é feito se for encontrado embalagens roídas no estoque?”



Inadequado - Providenciar as ações eficazes para impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. Para evitar vetores e pragas urbanas e presença de animais, medidas de prevenção devem ser tomadas.

Adequado - Ir para o próximo item.

Estes documentos devem estar à disposição para análise:

Registros do controle de vetores e pragas urbanas, como:

1. Contrato com empresa especializada no controle químico constando o número da licença sanitária;
2. Comprovante de execução do serviço pela empresa contratada, ordem de serviço ou relatório contendo as informações sobre o controle químico, incluindo produtos químicos usados (comprovante da regularização nos órgãos competentes), pragas alvo, diluições e forma de aplicação; e
3. Registros de ocorrência de vetores e pragas urbanas, registro de ações corretivas quanto a presença de vetores e pragas e registros de avaliação da manutenção das medidas preventivas se existentes.

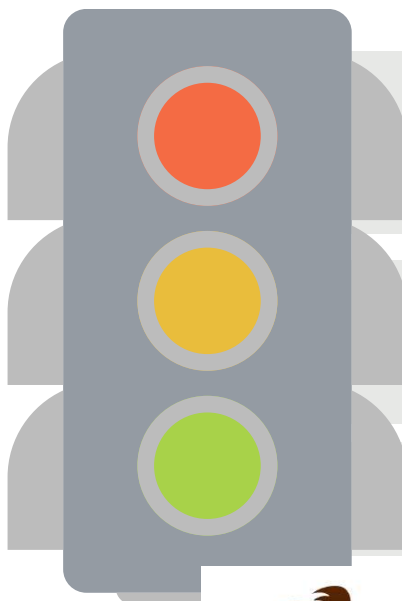
5. Manipuladores

Item Pontuado

5.1 - Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.

Descritor

- Observação visual dos manipuladores, para verificar cortes, lesões nas mãos que não seja possível o uso de luvas ou com quadro infeccioso, bem como sintomas de diarreia e vômito.
- Quando necessário, questionar os manipuladores sobre as medidas adotadas pelo estabelecimento quando ele apresenta sintomas de enfermidades ou lesões. Exemplo de questionamento: “Quando você está com algum problema de saúde, como uma diarreia por exemplo, com quem você fala e normalmente o que é feito?”
- Como forma de evidenciar que os manipuladores são afastados em casos de lesões e outros sintomas de enfermidades, pode-se solicitar os registros médicos de afastamentos, como atestados ou registros de trocas de função por motivos de saúde.



Inadequado - Providenciar as ações eficazes para impedir que o colaborador manipule alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. Todo o colaborador com doenças respiratórias, lesões e outros sintomas de enfermidades não podem manipular alimentos.

Adequado - Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

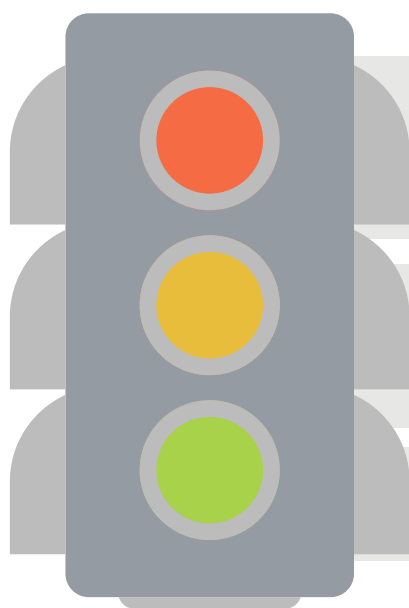
5. Manipuladores

Item Pontuado

5.2 -Lavam cuidadosamente as mãos ao chegara o trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

Descritor

- Observação visual da lavagem das mãos dos manipuladores, procedimento e periodicidade.
- Quando necessário, questionar aos manipuladores. Exemplo de questionamento: “Quando você julga ser importante realizar a higienização completa das mãos?”
- Avaliar a presença de instruções de trabalho/técnica ou cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e assepsia das mãos, em locais de fácil visualização. Bem como de produtos e utensílios necessários para o adequado procedimento.
- Observação do item 2.1. e 8.6



Inadequado – Providenciar a capacitação e cartazes orientativos sobre a correta higienização das mãos para os colaboradores.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. A higienização das mãos de forma inadequada contamina os alimentos e pode permitir a proliferação de DTA.

Adequado – Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

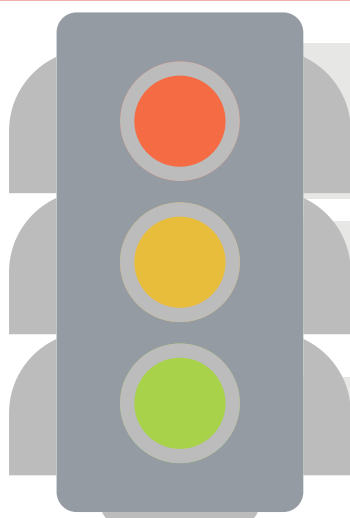
5. Manipuladores

Item Pontuado

5.3 - Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.

Descritor

- Observação visual durante a produção e manipulação dos alimentos quanto aos hábitos dos manipuladores.
- Quando necessário, questione os manipuladores. Exemplo de questionamento: “Onde você realiza o seu lanche? Aqui é permitido comer ou fazer alguma refeição dentro da cozinha?”
- Observar se há instruções de trabalho/técnica ou cartazes de orientação aos manipuladores sobre hábitos de higiene, em locais de fácil visualização.



Inadequado - Providenciar a capacitação e cartazes orientativos sobre o comportamento adequado dos colaboradores no local de trabalho.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. O comportamento dos manipuladores influencia diretamente no risco de DTA.

Adequado - Ir para o próximo item.

Estes documentos devem estar à disposição para análise:

- 1.Registros médicos de afastamentos, como atestados ou registros de trocas de função por motivos de saúde.
- 2.Atestados de Saúde Ocupacional de todos os manipuladores de alimentos.
- 3.Registro de capacitação periódica dos manipuladores, comprovando a frequência mínima anual, com as seguintes temáticas: higiene pessoal, manipulação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos.
- 4.Registro de capacitação na admissão, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas em serviços de alimentação.
- 5.Instruções de trabalho/técnicas ou cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados de fácil visualização.

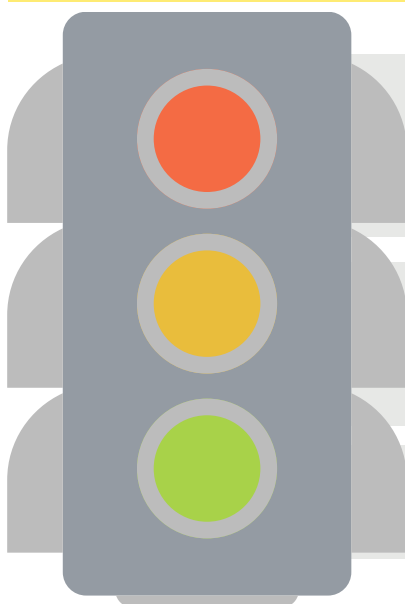
6. Matéria-prima, ingredientes e embalagens

Item Pontuado

6.1 - Submetidos à inspeção e aprovação na recepção.

Descritor

- Observação visual durante a recepção das matérias primas, ingredientes e embalagens, para verificar os procedimentos de aprovação e inspeção (avaliação) do manipulador responsável.
- Quando necessário, questionar o manipulador responsável sobre os parâmetros avaliados e limites críticos estipulados para a recepção de matéria prima. Exemplo de questionamento: “Quando chega carne (citar, preferencialmente, um alimento perecível) do fornecedor qual o procedimento durante o recebimento?”
- Avaliar se existem procedimentos definidos para produtos não conformes.
- Quando presente, avaliar os registros do recebimento de matérias-primas e ingredientes.



Inadequado – Definir e elaborar os procedimentos e limites críticos para a recepção de matéria prima e qualificar os colaboradores.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. O controle de temperatura, data de validade, condições de acondicionamento entre outros são fatores de risco para DTA.

Adequado – Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

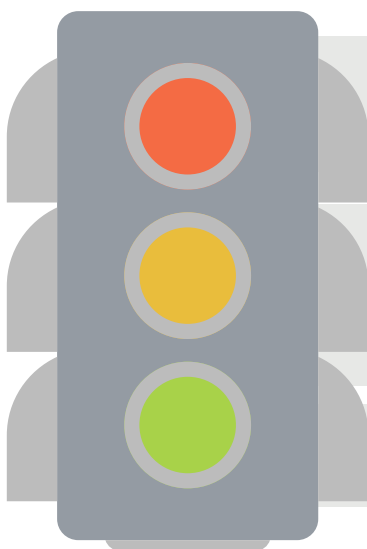
6. Matéria-prima, ingredientes e embalagens

Item Pontuado

6.2 - Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênico- sanitárias adequadas.

Descritor

- Observação visual das matérias-primas, dos ingredientes, das embalagens e do local de armazenamento e dos equipamentos de refrigeração e congelamento.
- Verificar se os produtos que não foram utilizados na totalidade estão bem acondicionados e identificados (data de abertura, validade)
- No ambiente de produção, avaliar a ausência de produtos em temperatura ambiente, que após abertos precisam ser mantidos sob refrigeração, exemplo: doce de leite, geleias, conservas, enlatados, molhos entre outros.
- Observar as condições de armazenamento do gelo utilizado em alimentos e bebidas. Se produzido no local, confirmar se o mesmo é fabricado a partir de água potável, bem como deve-se observar se está armazenado em embalagem bem fechada, sem contato com outros produtos do congelador.



Inadequado – Definir e elaborar os procedimentos e limites críticos para a recepção e armazenamento das matérias primas e qualificar os colaboradores.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. O controle de temperatura, data de validade, condições de acondicionamento e armazenamento são procedimentos essenciais para garantir a qualidade dos produtos.

Adequado – Ir para o próximo item.

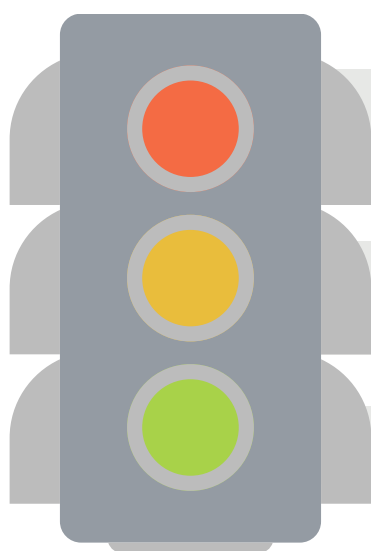
6. Matéria-prima, ingredientes e embalagens

Item Pontuado

6.3 - Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.

Descritor

- Observação visual das embalagens avaliando a ausência de situações não características, como: embalagens rasgadas, amassadas (no caso de lata e tetra pack), estufadas ou com perda de vácuo, presença de pragas, indícios ou sujidades.
- Verificar se as embalagens e recipientes de produção de gelo que serão usados em alimentos e bebidas, encontram-se bem fechados.



Inadequado - Definir e elaborar os procedimentos e limites críticos para a recepção das matérias primas e qualificar os colaboradores.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. A integridade da embalagem protege os alimentos da contaminação.

Adequado - Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando
os itens e seus descritores

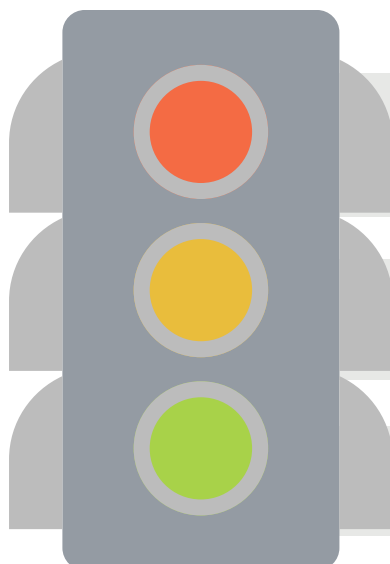
6. Matéria-prima, ingredientes e embalagens

Item Pontuado

6.4- Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.

Descritor

- Observação visual da organização da área de armazenamento, pode-se observar o momento de retirada de mercadorias pelos manipuladores, se existem critérios e se os critérios estão sendo cumpridos. Quando necessário, questionar o manipulador. Exemplo de questionamento: “Quando vai pegar um produto no estoque, quais critérios você segue para escolher o produto?”
- Observação visual da ausência de produto com prazo de validade vencido.
- Nos produtos dispensados da obrigatoriedade de declaração do prazo de validade, verificar se o estabelecimento respeita a ordem de entrada.



Inadequado - Definir e implantar controles para verificar o prazo de mercadorias na recepção e no armazenamento.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. Não pode ser recebido ou estar armazenado produtos fora da validade. Risco sanitário

Adequado - Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

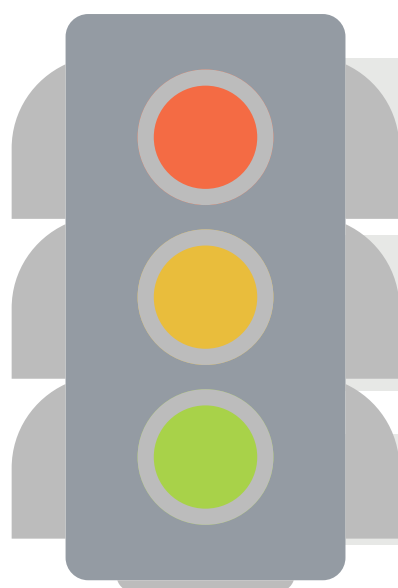
6. Matéria-prima, ingredientes e embalagens

Item Pontuado

6.5 - Matérias-primas fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.

Descritor

- Observação visual da presença de todas as informações constantes do item da embalagem original está afixada no recipiente.
- Avaliar se as embalagens ou os recipientes utilizados são limpos e permitem o fechamento.
- Verificar se o prazo indicado para o consumo após a abertura está sendo respeitado.



Inadequado - Definir e implantar controles para garantir que as informações da embalagem original estejam na embalagem ou recipiente da matéria prima fracionada.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. Todos os alimentos fracionados devem conter as informações da embalagem original e a data do fracionamento.

Adequado - Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando
os itens e seus descritores

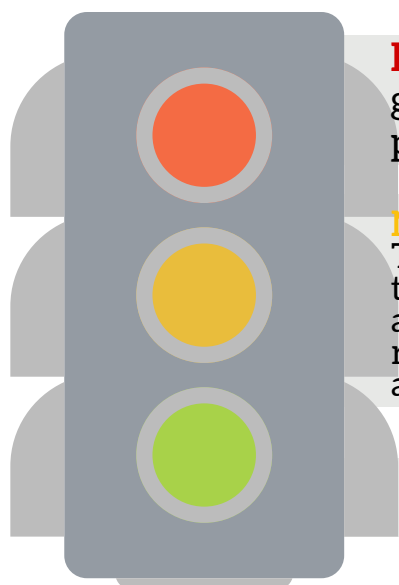
6. Matéria-prima, ingredientes e embalagens

Item Pontuado

6.6 - Temperatura das matérias-primas e ingredientes perecíveis verificada na recepção e no armazenamento.

Descritor

- Observação visual da recepção de matérias-primas e ingredientes. Quando necessário, questionar o manipulador responsável pela recepção. Exemplo de questionamento: “Me explique quais os cuidados são tomados no momento do recebimento de um produto perecível, como queijo por exemplo?”
- Quando presente, avaliar os registros.
- Avaliar se a temperatura de armazenamento das matérias-primas e ingredientes está de acordo com a recomendação do fabricante. Pode-se pegar alguns produtos na geladeira e conferir se a temperatura recomendada pelo fornecedor na embalagem condiz com a temperatura do equipamento ou se há registros.
- Para avaliação, conferir preferencialmente a temperatura do produto. Usar alguns produtos como amostra (selecionar aqueles mais críticos, ex: carnes, embutidos, lácteos, etc).
- Pode-se conferir a temperatura do equipamento (termostato, sensor ou pedir para o manipulador verificar).



Inadequado - Definir os controles e registros para garantir a aferição das temperaturas das matérias primas perecíveis recebidas e armazenadas.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. Todas as matérias primas perecíveis devem ter sua temperatura verificada na recepção e durante o armazenamento. Inclusive os equipamentos de refrigeração devem ser controlados para evitar alternância de temperatura. Risco Sanitário

Adequado - Ir para o próximo item.

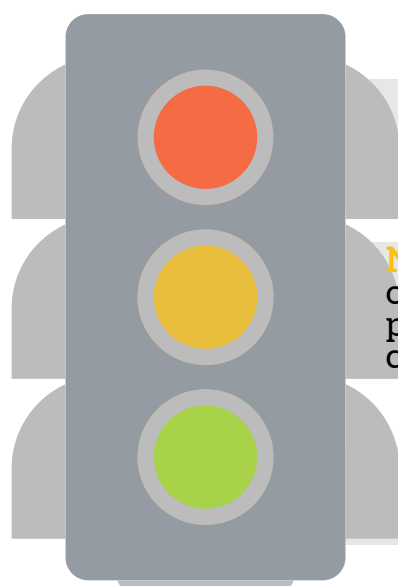
6. Matéria-prima, ingredientes e embalagens

Item Pontuado

6.7 - Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico- sanitária.

Descritor

- Observar a rotulagem do gelo.
- No caso de fabricação própria, avaliar a qualidade da água conforme item 1.1 e as condições de higiene do equipamento (sem lodo, sujidades, fragmentos de insetos).
- Observar a periodicidade da troca do filtro da máquina de gelo.
- Caso não seja utilizado gelo, este item é Não se Aplica.



Inadequado – Definir os controles e registros para receber o gelo de fabricação externa e na fabricação interna.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. Todo o gelo em contato com alimento deve ser feito com água potável e filtrada e mantidos em temperatura e condições de higiene adequadas.

Adequado – Ir para o próximo item.

Estes documentos devem estar à disposição para análise:

1. Planilha de controle ou registro de recebimento de matérias primas e insumos perecíveis.
2. Lista de fornecedores, assim como seus documentos (alvará ou licença sanitária).
3. Planilha de controle ou registro das temperaturas dos equipamentos de conservação a frio.
4. Procedimentos a serem adotados quando os produtos forem reprovados na recepção.
5. Ficha técnica dos produtos, com especificações do modo de conservação e ou preparação.

7. Preparo do alimento

Item Pontuado

7.1 - Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).

Descritor

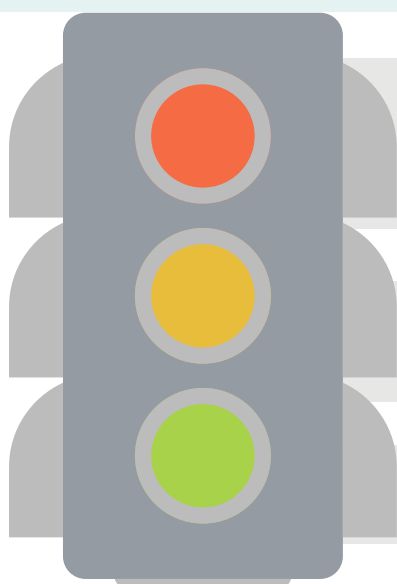
- Observação visual, da disponibilidade dos produtos usados na higienização. Testar se tem produto nas saboneteiras e dispositivos de produtos de higiene, se o pedal dos coletores está em adequado funcionamento e com papel.

(sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).

- Avaliar a descrição da rotulagem do sabonete líquido (ficha técnica de descrição do produto ou rotulagem), precisa ser regularizado pelo MS/Anvisa, não pode ter cheiro ou fragrância, bem como confirmar se tem ação antisséptica/bactericida. Quando o sabonete não tiver ação antisséptica (bactericida), é necessário estar disponível produto antisséptico para uso complementar, como o álcool 70% (produtos alcoólicos usados para higienização das mãos disponíveis nas formas solução/líquida, gel e espuma).

- Coletores de resíduos com acionamento por pedal, automática ou outra forma que não seja manual.

- Deve ter junto aos lavatórios cartazes de orientação quanto a higiene de mãos afixada (passo a passo) em local de fácil visualização.



Inadequado – Providenciar para que todos os produtos destinados a higiene das mãos estejam disponíveis no lavatório, inclusive a instrução de higienização das mãos afixada em local de fácil visão.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. A falta de higienização de mãos com os produtos corretos contamina os alimentos acarretando DTA.

Adequado – Ir para o próximo item.

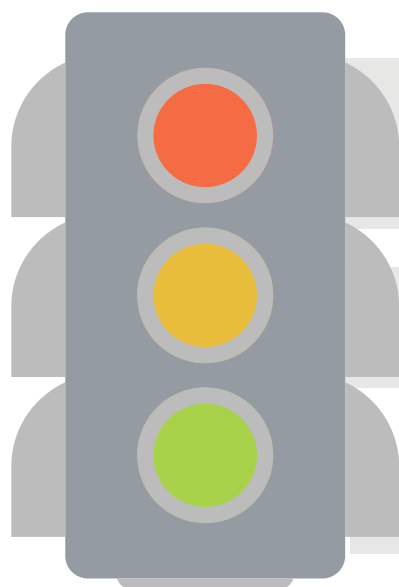
7. Preparo do alimento

Item Pontuado

7.2 - Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

Descritor

- Observação visual dos manipuladores durante a preparação dos alimentos. Quando necessário, questionar os manipuladores. Exemplo de questionamento: “Quando você está manipulando ao mesmo tempo alimentos crus e cozidos, quais cuidados realiza para evitar a contaminação cruzada?”
- Verificar a presença de cartazes de orientação aos manipuladores.
- Observação do item 2.1, 5.2 e 7.3.



Inadequado - Providenciar a instrução, os cartazes orientativos e a qualificação dos manipuladores na assepsia das mãos após manipular alimentos crus ou preparados e a cada troca de atividade.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. A falta de higienização de mãos entre as atividades pode acarretar contaminação cruzada e DTA.

Adequado - Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

7. Preparo do alimento

Item Pontuado

7.3 - Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento.

Descritor

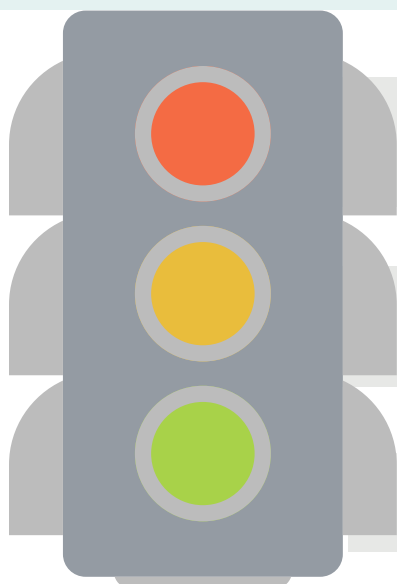
- Entende-se por produtos perecíveis, aqueles produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

- Observação visual dos manipuladores durante a preparação de alimentos. Quando necessário, questionar os manipuladores. Exemplo de questionamento: “Durante a preparação de alimentos como você faz para os produtos perecíveis não ficarem muito tempo em temperatura ambiente?”

- Observar o fluxo de preparação (relação entre número de manipuladores e quantidade de alimentos manipulados).

Conforme as disposições da Organização Mundial da Saúde (OMS) o alimento deve ser exposto à Temperatura Ambiente por, no máximo, 2 horas ao longo de todas as fases de preparo, incluindo pré-preparo, preparo, armazenamento, distribuição e exposição.

- Na avaliação, recomenda-se considerar o tempo de exposição dos alimentos à temperatura ambiente nas etapas anteriores e subsequentes à preparação.



Inadequado - Providenciar imediata instrução de trabalho contendo o tempo e a temperatura adequada para a manipulação dos alimentos.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. A ausência de controle de tempo e temperatura tem relação direta com a DTA.

Adequado - Ir para o próximo item.

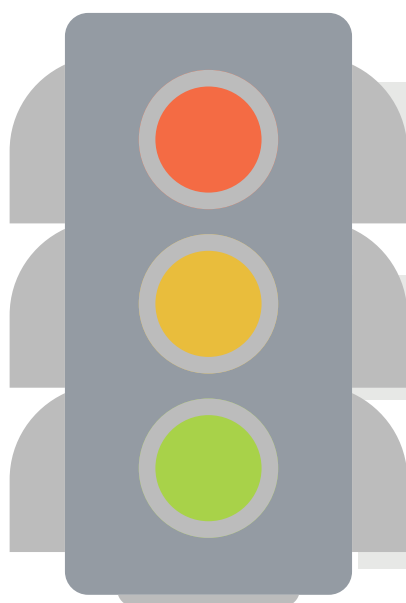
7. Preparo do alimento

Item Pontuado

7.4 - Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-onda quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.

Descritor

- Observação visual dos manipuladores durante o procedimento de descongelamento. Quando necessário, questionar os manipuladores. Exemplo de questionamentos: “Como você faz o descongelamento de um alimento para usar no preparo?” ou “Onde você faz o descongelamento dos alimentos?”
- Avaliar a presença de equipamento para esta finalidade (refrigerador/geladeira, câmara fria e micro-ondas).



Inadequado - Providenciar imediata instrução de trabalho contendo o tempo e a temperatura adequada para a manipulação dos alimentos.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. A ausência de controle de tempo e temperatura tem relação direta com a DTA.

Adequado - Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

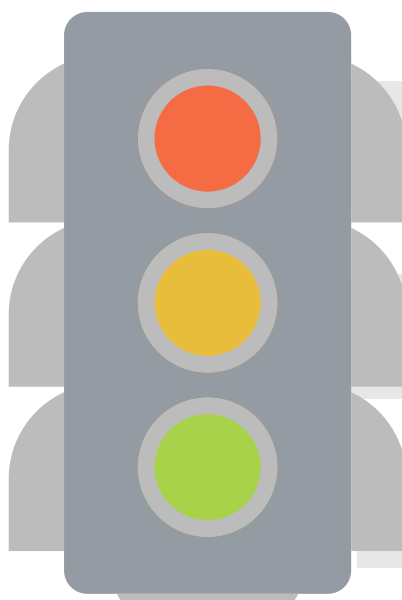
7. Preparo do alimento

Item Pontuado

7.5 - Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.

Descritor

- Observação visual da forma de armazenamento dos alimentos após o descongelamento.
- Quando não for possível observar, questionar os manipuladores sobre os procedimentos e a ocorrência de recongelamento. Exemplo de questionamento: “Quando sobra matéria-prima que foi descongelada, o que é feito, como carne, frango, guisado, por exemplo?”



Inadequado - Providenciar imediata instrução de trabalho contendo o tempo e a temperatura adequada para manter a qualidade dos alimentos descongelados.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. A ausência de controle de tempo e temperatura tem relação direta com a DTA.

Adequado - Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

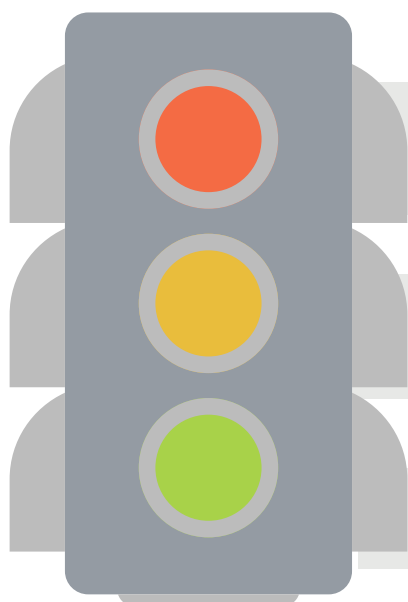
7. Preparo do alimento

Item Pontuado

7.6 - Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Descritor

- Observação visual do procedimento de cocção. Quando necessário, questionar os manipuladores. Exemplo de Questionamento: “Como você garante que o cozimento atingiu no mínimo 70°C no centro do alimento?”.
- Verificar a presença de registro e realizar a verificação deste.
- Avaliar a presença de termômetro calibrado no serviço de alimentação para aferição do tratamento térmico
- Considerar a possibilidade de uso de outras combinações de tempo e temperatura. Nesses casos, avaliar se há referencial técnico para a adoção da combinação.



Inadequado – Providenciar imediata instrução de trabalho com a temperatura adequada e como aferí-la.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. O controle da temperatura e tempo de cocção tempo tem relação direta com a DTA.

Adequado – Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando
os itens e seus descritores

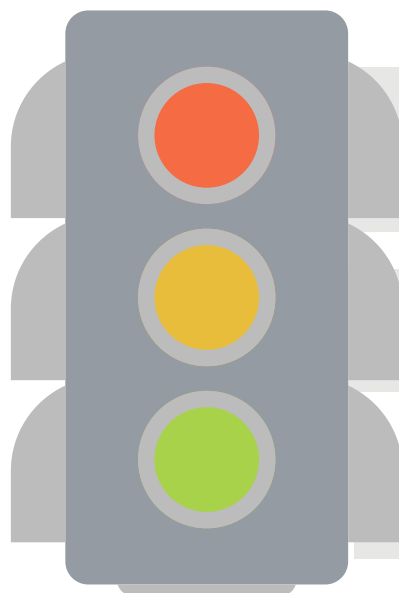
7. Preparo do alimento

Item Pontuado

7.7 - Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.

Descritor

- Observação visual do procedimento de cocção. Quando necessário, questionar os manipuladores. Exemplo de questionamentos: “Como você avalia se a carne está bem cozida?” ou “É feito algum tipo de avaliação dos aspectos visuais dos alimentos durante o cozimento (exemplo para carnes e ovos), como cor e textura?”
- Avaliar a presença de termômetro calibrado no serviço de alimentação para aferição da temperatura do tratamento térmico.
- Verificar registro de temperatura e laudo microbiológico, quando houver.



Inadequado - Providenciar os equipamentos para controle do tempo e temperatura para a eficácia do tratamento térmico bem como seu registro.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. O controle da temperatura e tempo de cocção tempo tem relação direta com a DTA.

Adequado - Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando
os itens e seus descritores

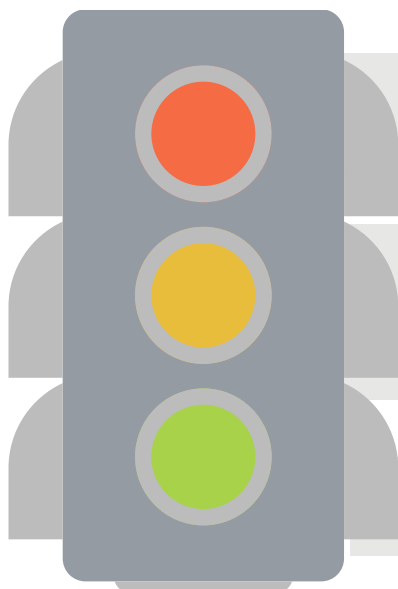
7. Preparo do alimento

Item Pontuado

7.8 - Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.

Descritor

- Observação visual do procedimento de resfriamento (verificar a ausência de panelas nos fogões com produtos em resfriamento inadequado). Quando necessário, questionar os manipuladores. Exemplo de questionamento: “Quando você preparou um molho e precisa esfriar para guardar na geladeira, como faz e quanto tempo leva?”
- Avaliar a presença de termômetro calibrado no serviço de alimentação para aferição do procedimento de resfriamento.
- Verificar registro do controle de temperatura e tempo do procedimento de resfriamento, quando houver.



Inadequado - Providenciar a calibração dos equipamentos para controle de temperatura e seu registro.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. O equipamento deve ser calibrado, por empresa credenciada pelo INMETRO, anualmente ou sempre que for notada discrepância entre as medições.

Adequado - Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando
os itens e seus descritores

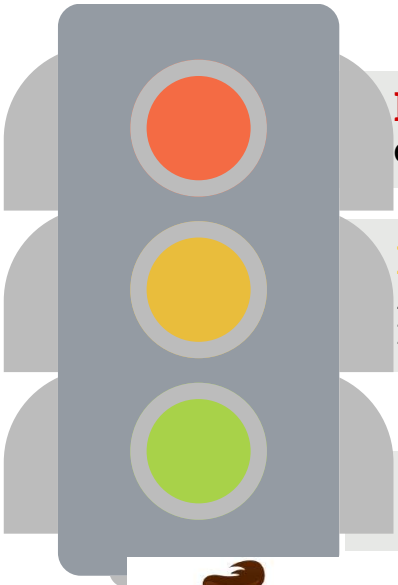
7. Preparo do alimento

Item Pontuado

7.9 - Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C.

Descritor

- Observar visualmente o armazenamento dos alimentos após o resfriamento. Quando necessário, questionar os manipuladores. Exemplo de questionamento: "Após resfriar alimentos preparados, são mantidos a qual temperatura?"
- Sempre que possível, avaliar a temperatura de alguns alimentos (dar preferência aos mais críticos, produtos cárneos, molhos, lasanhas, etc).
- Se possível, verificar a temperatura dos equipamentos de refrigeração e congelamento.
- Avaliar a presença de termômetro calibrado no serviço de alimentação para aferição armazenamento de alimentos após o resfriamento.
- No caso de apresentar registro, realizar a verificação deste.



Inadequado – Providenciar o controle de temperatura e seu registro com equipamentos calibrados.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. A verificação de tempo e temperatura são etapas imprescindíveis para evitar DTA.

Adequado – Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

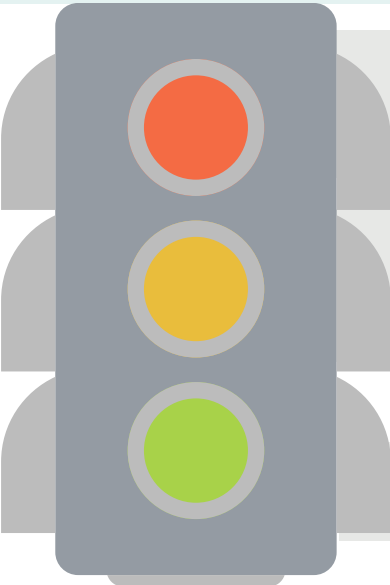
7. Preparo do alimento

Item Pontuado

7.10 - Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos.

Descritor

- Observação visual do processo de higienização dos alimentos, quando possível.
- Verificar se a concentração do agente saneante e do tempo de contato, respeita a recomendação do fabricante.
- Quando disponível, utilizar uma fita para dosar a concentração de cloro ou verificar os registros.
- Se necessário, questionar os manipuladores quanto aos procedimentos para higienização. Exemplo de questionamento: "Me explique como você higieniza a salada e quais cuidados realiza?"
- Avaliar os procedimentos descritos quando houver (Manual de Boas Práticas ou cartazes).
- Observar a presença de produtos saneantes adequados para alimentos e de equipamentos e utensílios de medição (cronômetro, relógio, copos medidores e ou fitas dosadoras).
- Avaliar se toma-se o cuidado para emergir todos alimentos ao mesmo tempo, se não é reaproveitada a mesma solução para outros alimentos, se tem instrumento para marcar o tempo de contato do produto com a solução clorada ou outro adequada para higienização, se é feito enxágue adequado.
- Apenas não precisam ser higienizadas frutas e hortaliças que serão consumidas após cocção ($>70^{\circ}\text{C}$) ou sem a casca. Ex: legumes que sofrem cocção branca ($<70^{\circ}\text{C}$) precisam ser higienizados.



Inadequado - Providenciar a instrução de trabalho e qualificação dos colaboradores quando a higienização e sanitização dos alimentos consumidos crus.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. A higienização dos alimentos com a concentração correta do saneante evita DTA.

Adequado - Ir para o próximo item.

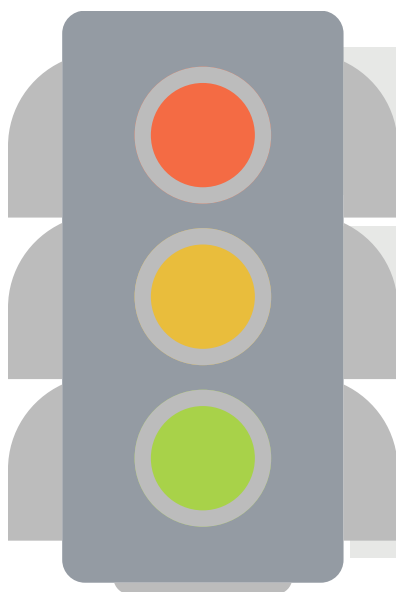
7. Preparo do alimento

Item Pontuado

7.11 - Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo.

Descritor

- Observação visual da manipulação de alimentos. Quando necessário, questionar os manipuladores de alimentos. Exemplo de questionamento: “Se na chapa tiver iscas de frango prontas e você vai repor com iscas crus como você faz?”
- Observar, por exemplo, a presença de utensílios distintos e superfícies separadas. Por exemplo, placas de corte de cores diferentes e uso de bancadas separadas.
- Observar e questionar sobre os procedimentos de higienização de equipamento entre diferentes produtos e etapas do processo. Exemplo de questionamento: “É feita a higienização de picadores de legumes entre alimentos crus e cozidos?”
- Verificar a presença de cartazes de orientação aos manipuladores.
- Observação do item 2.1, 5.2. e 7.2.



Inadequado – Providenciar a instrução de trabalho e qualificação dos colaboradores para evitar a contaminação cruzada.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. O contato direto ou indireto de alimentos crus e cozidos provoca contaminação cruzada e risco de DTA.

Adequado – Ir para o próximo item.

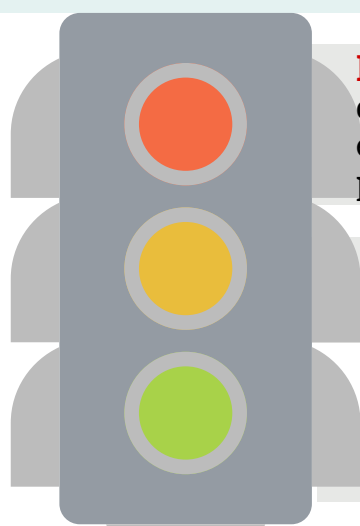
7. Preparo do alimento

Item Pontuado

7.12 - Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas.

Descritor

- Observação visual do termômetro. Quando necessário, questionar o responsável quanto a presença de termômetro. Exemplo de questionamento: “Tem termômetro disponível? Onde é usado? É calibrado? tem como provar?”
- Os termômetros podem ter certificado de calibração ou em caso de termômetros novos (menos de um ano de uso com apresentação da nota fiscal para comprovação) saem calibrados de fábrica.
- Alguns serviços de alimentação, que possuem muitos termômetros, optam por ter um padrão com certificado de calibração, guardado e sem uso. Periodicamente fazem a comparação do termômetro padrão calibrado com os demais em uso na rotina do serviço de alimentação. Anualmente o termômetro padrão tem que ser trocado por outro novo calibrado.



Inadequado – Providenciar a instrução de trabalho e qualificação dos colaboradores para controle do tempo e da temperatura de resfriamento dos alimentos preparados.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. O controle de tempo e temperatura são essenciais para evitar DTA.

Adequado – Ir para o próximo item.

Estes documentos devem estar à disposição para análise:

1. Certificado de calibração e ou da nota fiscal de compra em caso de equipamento novo.
Observação: avaliar a validade e prazo da Calibração.
2. Caso não disponha da informação, recomenda-se que a calibração dos instrumentos seja anual ou compra anual de termômetro em loja especializada.
3. Registro do controle de temperatura na cocção e fritura.
4. Registro do controle da temperatura do armazenamento dos alimentos pré-preparados e preparados, pós resfriamento e durante o congelamento.
5. Registro da dosagem do cloro no controle da higienização das frutas e hortaliças.
6. Registro da saturação do óleo, quando existente.

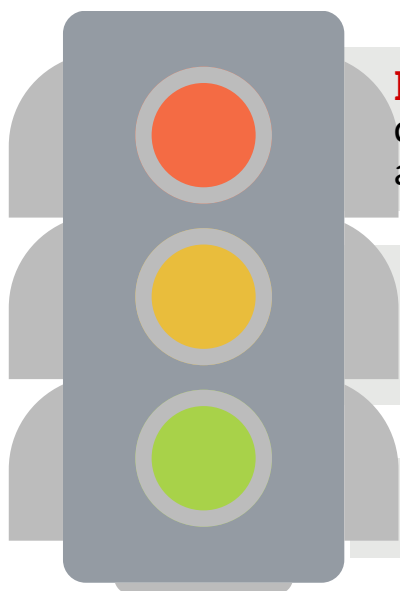
8. Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado

Item Pontuado

8.1 - Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

Descritor

- Observação visual dos alimentos preparados armazenados nos refrigeradores e congeladores se dispõem de toda a identificação, conforme descrito no item.
- Verificar a ausência de alimento preparado sem a identificação nos locais de armazenamento a frio.
- Verificar se o prazo indicado para o consumo após o preparo está sendo respeitado.



Inadequado - Providenciar a instrução de trabalho e qualificação dos colaboradores para identificar os alimentos de forma apropriada.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. Todo o alimento preparado deve conter informações mínimas como designação, data de preparo e prazo de validade.

Adequado - Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

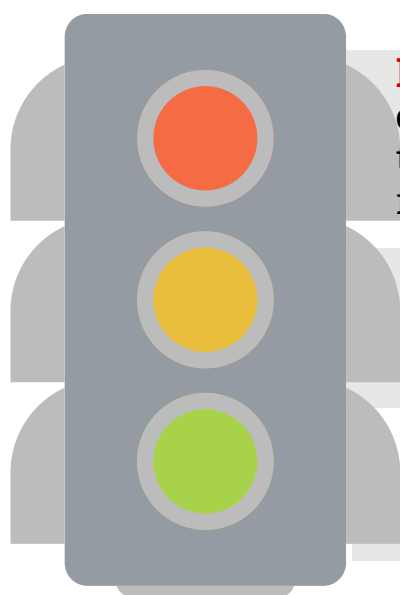
8. Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado

Item Pontuado

8.2 - Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4°C. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo é reduzido.

Descritor

- Avaliar a temperatura de conservação dos alimentos por meio do termômetro (selecionar alguns alimentos mais críticos como amostra). Ou pedir para um manipulador fazer a avaliação, assim é possível observar se o procedimento de medição está adequado.
- Avaliar a presença de termômetros fixos ou portáteis nos equipamentos.
- Avaliar os registros de controle da temperatura, se existentes.
- Avaliar procedimentos descritos quanto à manutenção e distribuição a frio.



Inadequado – Providenciar a instrução de trabalho e qualificação dos colaboradores para garantir o prazo e temperatura dos alimentos preparados e conservados a frio.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. Todo o alimento preparado deve ser armazenado na temperatura ideal para evitar proliferação de microrganismo e DTA.

Adequado – Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

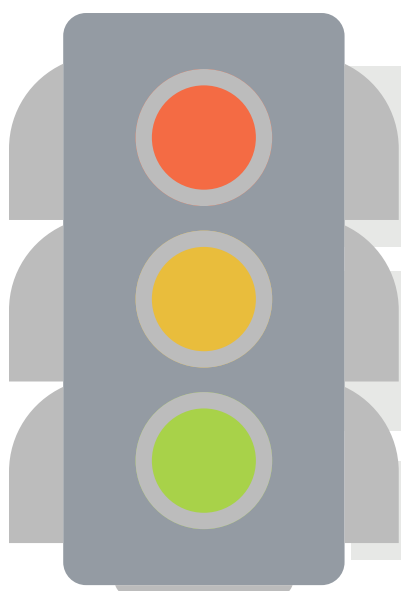
8. Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado

Item Pontuado

8.3- Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável).

Descritor

- Observar os hábitos dos manipuladores durante a etapa de exposição e distribuição à frio. Caso necessário, questionar os manipuladores sobre os hábitos durante a etapa de exposição e distribuição à frio. Exemplo de questionamento: “como é feito o controle da temperatura das saladas ou sanduíches no buffet ou balcão expositor? (buscar exemplos de alimentos mais críticos)”
- Quando os alimentos estiverem identificados, observar se é respeitado o prazo máximo de 5 dias.
- Nos alimentos não identificados, avaliar por meio de questionamento aos manipuladores se há meios de garantir que o prazo máximo seja respeitado. Exemplo de questionamento: “Quanto tempo esse alimentos fica na geladeira?(buscar um alimento na geladeira que esteja pronto para o consumo e sem identificação)”
- Avaliar procedimentos descritos quanto à manutenção e distribuição a frio.



Inadequado – Providenciar a instrução de trabalho e qualificação dos colaboradores para adotarem procedimentos que minimizem a contaminação dos alimentos preparados.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. Todo manipulador de alimentos deve conhecer os procedimentos para minimizar a contaminação e risco de DTA.

Adequado – Ir para o próximo item.

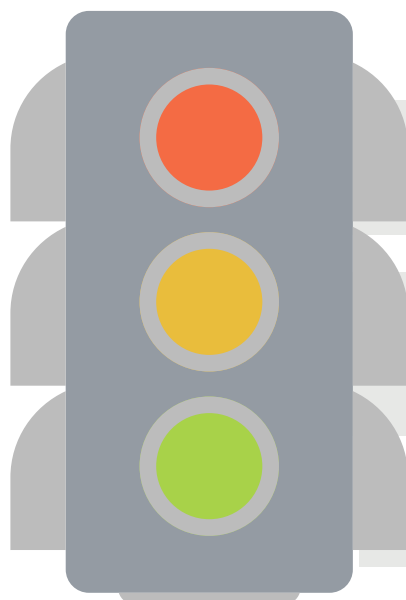
8. Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado

Item Pontuado

8.4 - Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5°C ou inferior.

Descritor

- Avaliar a temperatura de conservação dos alimentos por meio do termômetro (selecionar alguns alimentos mais críticos como amostra). Ou pedir para um manipulador fazer a avaliação, assim é possível observar se o procedimento de medição está adequado.
- Avaliar a presença de termômetros fixos ou portáteis nos equipamentos.
- Avaliar os registros da temperatura, se existentes.
- Avaliar procedimentos descritos quanto à manutenção e distribuição a quente.



Inadequado – Providenciar o controle de temperatura dos alimentos preparado e conservado sob refrigeração.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. O alimento preparado e refrigerado deve ter sua temperatura controlada para evitar crescimento de microrganismo.

Adequado – Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

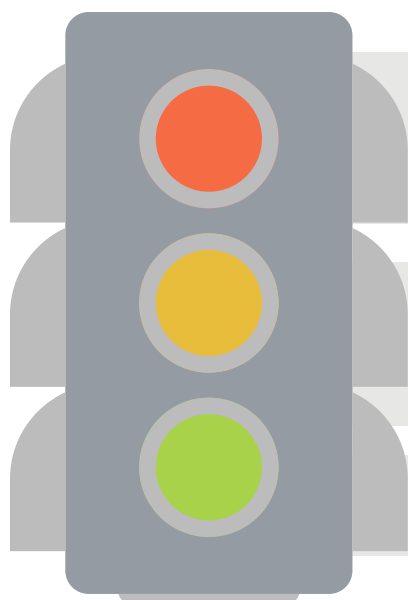
8. Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado

Item Pontuado

8.5 - Alimentos preparados mantido à temperatura superior a 60°C.

Descritor

- Observar os hábitos dos manipuladores durante a etapa de exposição e distribuição à quente. Caso necessário, questionar aos manipuladores sobre os hábitos durante a etapa de exposição e distribuição à quente. Exemplo de questionamento: “como é feito o controle da temperatura das carnes ou quiches recheados no buffet ou balcão expositor? (buscar exemplos de alimentos mais críticos)”
- Quando os alimentos estiverem identificados, observar se é respeitado o prazo máximo de 6 horas.
- Nos alimentos não identificados, avaliar por meio de questionamento aos manipuladores se há meios de garantir que o prazo máximo seja respeitado. Exemplo de questionamento: “Quanto tempo esse alimento fica exposto nesta temperatura?(buscar um alimento quente que esteja pronto para o consumo e sem identificação)”
- Avaliar procedimentos descritos quanto à manutenção e distribuição à quente.



Inadequado - Providenciar o controle de temperatura dos alimentos preparados e conservados sob temperatura acima de 60°C.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. Todo alimento preparado deve ser mantido em temperatura superior a 60°C.

Adequado - Ir para o próximo item.

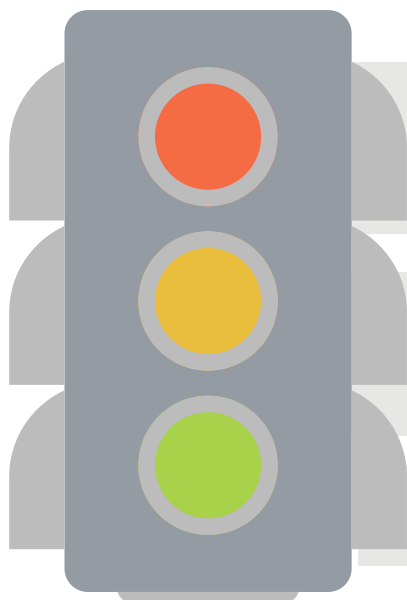
8. Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado

Item Pontuado

8.6 - Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorada.

Descritor

- Observação visual da lavagem das mãos dos manipuladores, procedimento e periodicidade durante a etapa de exposição do alimento preparado.
- Quando necessário, questionar aos manipuladores. Exemplo de questionamento: “Quantas vezes, mais ou menos, você lava as mãos no seu turno de trabalho?”
- Avaliar a presença de instruções de trabalho/técnica ou cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e assepsia das mãos, em locais de fácil visualização. Bem como de produtos e utensílios necessários para o adequado procedimento.
- Quando aplicável, verificar a presença de utensílios para pegar os alimentos prontos na área de exposição ou de luvas apropriadas. Em caso de dúvida, solicitar ao manipulador para verificar a caixa ou embalagem, ficha técnica ou nota fiscal com a especificação do tipo de luva.
- Observação do item 2.1. e 5.2



Inadequado - Providenciar o controle de temperatura dos equipamentos de exposição de alimentos.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. Deve-se garantir que os equipamentos mantenham a temperatura adequada na exposição de alimentos para evitar DTA.

Adequado - Ir para o próximo item.

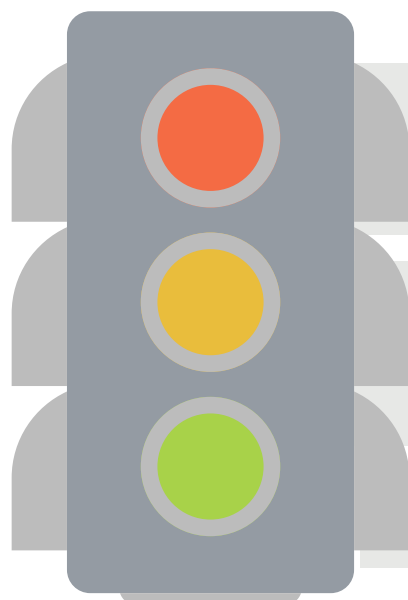
8. Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado

Item Pontuado

8.7 - Alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e o prazo de validade) e protegidos contra contaminantes.

Descritor

- Verificar os registros da temperatura dos equipamentos de exposição de alimentos.
- Caso não esteja disponível os registros, questionar aos manipuladores sobre o hábito de monitorar a temperatura dos equipamentos de exposição.
- Avaliar a presença de termômetros fixos ou portáteis nos equipamentos.



Inadequado - Providenciar a instrução de trabalho e qualificação dos colaboradores para identificar os alimentos e protegê-los de forma apropriada.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. Todo o alimento preparado deve conter informações mínimas como designação, data de preparo e prazo de validade, além de serem protegidos contra contaminantes.

Adequado - Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

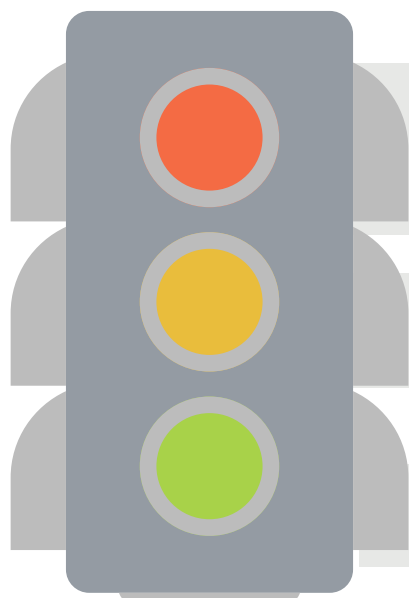
8. Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado

Item Pontuado

8.8 - Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Descritor

- Observação visual para avaliar se os alimentos armazenados ou aguardando transporte dispõem de toda a identificação, conforme descrito no item.
- Avaliar se estão acondicionados, em embalagens limpas e devidamente fechadas.
- Os alimentos não podem ser colocados em contato direto com o piso.



Inadequado - Providenciar a instrução de trabalho e qualificação dos colaboradores para controle do tempo e da temperatura de armazenamento e transporte dos alimentos preparados.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. O controle de tempo e temperatura são essenciais para evitar DTA.

Adequado - Ir para o próximo item.



Siga em frente para continuar acompanhando os itens e seus descritores

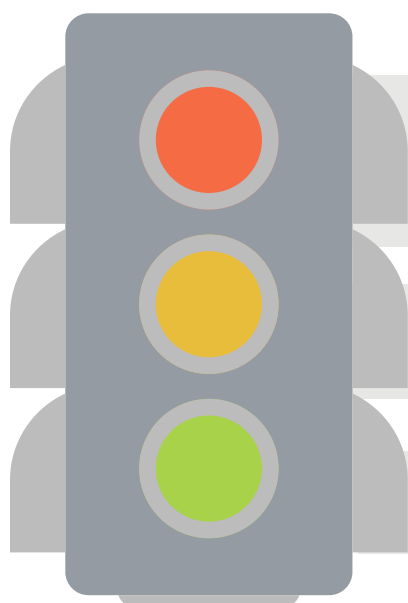
8. Armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado

Item Pontuado

8.9 - Alimentos conservados quente mantidos a temperatura superior a 60°C e o tempo ao longo da cadeia de preparo até exposição não excede a 6 horas.

Descritor

- Quando os alimentos quentes estiverem identificados, observar se o prazo máximo de 6 horas está sendo respeitado. Alimentos mantidos à frio, com prazo máximo de 4 ou 5 dias de acordo com a temperatura do equipamento.
- Nos alimentos não identificados, avaliar por meio de questionamento aos manipuladores se há meios de garantir que o prazo máximo seja respeitado.
- Quando disponíveis, avaliar os procedimentos descritos quanto à manutenção e distribuição a quente e a frio.
- Avaliar o registro de controle da temperatura, quando existentes.
- Avaliar a temperatura de conservação dos alimentos por meio do termômetro (selecionar alguns alimentos como amostra). Ou pedir para um manipulador fazer a avaliação, assim é possível observar se o procedimento de medição está adequado.



Inadequado - Providenciar a instrução de trabalho e qualificação dos colaboradores para controle do tempo e da temperatura ao longo da cadeia de preparo do alimento pois não pode exceder a 6 horas.

Não se aplica - Essa opção não poderá ser marcada. O controle de tempo e temperatura são essenciais para evitar DTA.

Adequado - Ir para o próximo item.

Estes documentos devem estar à disposição para análise:

- 1.Registro de temperaturas dos equipamentos de exposição.
- 2.Registro de temperaturas dos alimentos (quentes e frios) sob armazenamento, manutenção e exposição.
- 3.Registro com a comprovação do tempo máximo de manutenção e exposição de alimentos quentes, caso o serviço ultrapasse 6 horas.

TIPO DO ITEM - CLASSIFICATÓRIO



Os itens classificatórios, definem as condições que o serviço de alimentação deve atender para ser categorizado no grupo A, atendendo os itens 9.1 e 9.2 ou no grupo B, atendendo ao requisito 9.1

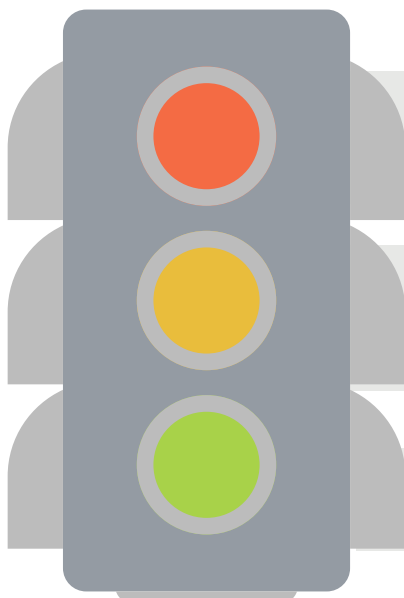
9. Responsabilidade, documentação e registro

Item Pontuado

9.1 Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos devidamente capacitado (responsável técnico, proprietário ou funcionário designado).

Descritor

- Preferencialmente, identificar o responsável e avaliar seus conhecimentos sobre as Boas Práticas e os procedimentos adotados no estabelecimento.
- Verificar o certificado de capacitação, com ênfase aos temas previstos na legislação: contaminantes alimentares, Doenças Transmitidas por Alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas.
- Quando o responsável não estiver presente, solicitar o contrato do mesmo e o comprovante de capacitação.
- Questionar sobre a carga horária que o mesmo atua no serviço de alimentação, e se é suficiente de acordo com as operações realizadas.



Inadequado - A presença de um responsável pelas Boas Práticas de Manipulação de alimentos possibilita classificar o restaurante nas categorias A ou B.

Não se aplica - Essa opção poderá ser marcada, mas prejudicará a classificação do serviço de alimentação. É imprescindível ter um responsável habilitado para garantir as Boas Práticas.

Adequado - Ir para o próximo item.

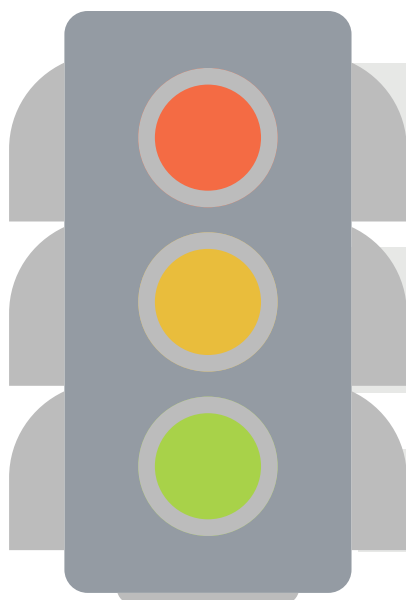
9. Responsabilidade, documentação e registro

Item Pontuado

9.2 - Empresa segue o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.

Descritor

- Avaliar a presença dos documentos descritos.
- Por meio das observações visuais, constatar se o manual está realmente implementado, ou seja, se o que está descrito ocorre na prática.



Inadequado - Importante providenciar. O Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados possibilita uma harmonização de conceitos e rotinas de trabalho.

Não se aplica - Essa opção poderá ser marcada. Uma vez não marcada prejudicará a classificação do serviço de alimentação na Categorização.

Adequado - Ir para o próximo item.

Estes documentos devem estar à disposição para análise:

1. Avaliar o Manual de Boas Práticas está descrito conforme a realidade do local, se esta atualizado e condizente com as especificações da RDC 216/2004:
2. Descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.”
3. Procedimentos Operacionais Padronizados, sendo eles: Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório; Higiene e saúde dos manipuladores.
4. Comprovante da formação ou qualificação do responsável pela manipulação de alimentos.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Categorização dos Serviços de Alimentação material de apoio para serviços de alimentação**. 1a ed. Brasília: Anvisa, 2013.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Categorização dos Serviços de Alimentação - Elaboração e Validação da Lista De Avaliação**. Brasília: Anvisa, 2015.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, [2004]. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 22 jun. 2021

BRASIL. **Instrução Normativa IN nº 66 de 1º de setembro de 2020**. Estabelece a lista de Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE de atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária por grau de risco e dependente de informação para fins de licenciamento sanitário, conforme previsto no parágrafo único do art. 6º da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 153, de 26 de abril de 2017. Brasília, DF, [2020c]. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-66-de-1-de-setembro-de-2020-275243245>. Acesso em: 19 jul. 2021

SACCOL, A. L. de F.; MESQUITA, M. O. de. **Alimentação Coletiva no dia a dia**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2021.

VIERA, F. D. et al. Proposal of a new method for the risk scoring and categorization of Brazilian food services. **Food Research International**, v. 156, p. 111127, 1 June. 2022.

TERMO DE ADESÃO

PROJETO DE CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Pelo presente Termo de Adesão nº _____, de um lado a Secretaria de Estado da Saúde do Estado do Rio de Janeiro, com endereço na Rua México 128, Centro, Rio de Janeiro -RJ, inscrita no CNPJ nº 42.498.717/0001-55, neste ato representada pelo Secretário de Estado da Saúde, (nome do Secretário), e do outro lado o Município _____, representado pelo (a) Sr(a). _____, Secretário Municipal de Saúde, com endereço na _____, CEP _____, inscrito no CNPJ nº _____, CNES nº _____, com legítimos poderes de representação resolvem, nos termos do **PROJETO DE CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**, celebrar o presente Termo nas seguintes condições:

Compete a SES-RJ:

- Qualificar as autoridades sanitárias municipais participantes do Projeto de Categorização dos Serviços de Alimentação, a utilizar os instrumentos destinados a categorização;
- Atuar conjuntamente com as autoridades sanitárias municipais caso seja solicitado;
- Elaborar relatório da evolução da qualidade sanitária dos serviços de alimentação participantes do Projeto de Categorização dos Serviços de Alimentação do estado para auxiliar no planejamento das ações de vigilância sanitária.
- Disponibilizar os instrumentos para o Projeto de Categorização dos Serviços de Alimentação;

Compete ao município:

- Definir a equipe de autoridades sanitárias municipais que participarão do Projeto de Categorização dos Serviços de Alimentação;
- Definir os critérios de participação dos serviços de alimentação no projeto com a justificativa da escolha;

- Participar da qualificação nos instrumentos (lista de avaliação, planilha para o cálculo do risco, quadro de categorização e vídeo de apoio) para a categorização para harmonização dos conceitos e estar apto para a qualificação dos empresários dos serviços de alimentação;
- Realizar a qualificação dos responsáveis legais pelos serviços de alimentação, na lista de avaliação, no cálculo do risco e na categorização orientando para o período de autoavaliação que antecede as inspeções sanitárias;
- Realizar a inspeção sanitária do 1º ciclo, calcular o risco e orientar quanto as dúvidas e a necessidade de correção dos itens inadequados;
- Realizar o 2º ciclo de inspeção, calcular o risco e realizar a categorização definitiva do estabelecimento;
- Elaborar relatório da evolução da categorização dos serviços de alimentação participantes do projeto para a Vigilância Sanitária Estadual após cada ciclo de inspeção;

O não cumprimento das disposições da Deliberação CIB RJ nº _____, que aprova o **PROJETO DE CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**, e do presente Termo sujeitará a parte inadimplente a responder por todo e qualquer ônus decorrente desse projeto.

E, por estarem de acordo com o presente termo e condições nele estabelecidas, assinam este instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

_____, ____ de _____ de 2022.

PREFEITO(A) MUNICIPAL

SECRETÁRIO DE ESTADO DE SAÚDE

SECRETÁRIO(A) MUNICIPAL DE SAÚDE

SUBSECRETÁRIO DE GESTÃO DA
ATENÇÃO INTEGRAL À SAÚDE

OBS1: Termo de Adesão deverá ser encaminhado por Correspondência Registrada, devidamente preenchido e assinado para a Superintendência de Vigilância Sanitária no endereço: Rua México nº128, sala 421 - Castelo - RJ - Rio de Janeiro - Cep: 20031-142.

OBS 2: A fim de agilizar o processo de adesão dos municípios, o Termo de Adesão poderá ser enviado para o e-mail: x, digitalizado, devidamente preenchido e assinado. O envio do Termo de Adesão por e-mail, não exclui a obrigatoriedade do cumprimento da OBS 1.

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA
Data:
1.Razão Social:
2. Nome fantasia:
3-Alvará/ Licença sanitária:
4-Inscrição Estadual / Municipal:
5-CNPJ / CPF:
6-Fone:
7- E-Mail:
8-Endereço (Rua/ Av.):
9- Complemento:
10-Bairro:
11-Município:
12-UF:
13-CEP:
15- Classificação Nacional da Atividade Econômica (CNAE): ☐ 5611-2/01 - restaurantes e similares ☐ 5611-2/02 - bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas ☐ 5611-2/03- lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares ☐ 5612-1/00 serviços ambulantes de alimentação ☐ 5620-1/02 serviços de alimentação para eventos e recepções – bufê
16- Número de refeições servidas diariamente: ☐ até 100 ☐ 101 a 300 ☐ 301 a 1000 ☐ 1001 a 2500 ☐ acima de 2500
17- Pessoal ocupado (número de pessoas envolvidas nesta atividade econômica/ nº funcionários): ☐ de 1 a 4 ☐ 5 a 9 ☐ 10 a 19 ☐ 20 ou mais
18 - Tem responsável pelas Boas Práticas? ☐ sim ☐ não Formação Acadêmica: ☐ Curso de Capacitação ☐ Nível Técnico. Qual? ☐ Nível Superior. Qual?
19 - Responsável Legal/ Responsável legal do Estabelecimento:
20 - Possui Alvará Sanitário? ☐ sim ☐ não ☐ Em processo de regularização ☐ Não se aplica

1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA			
1.1 Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais).	item eliminatório não pontuado		
1.2 Instalações abastecidas de água corrente.	item eliminatório não pontuado		
1.3 Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.	item eliminatório não pontuado		
Itens Pontuados	Probabilidade	Consequência	Risco*
1.4 Reservatório em adequado estado de higiene	1	1	1
1.5 Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros efeitos)	1	1	1
1.6 Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.	2	1	2
1.7 Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.	1	1	1
2. ESTRUTURA			
Itens Pontuados	Probabilidade	Consequência	Risco*
2.1 Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos).	4	3	12
2.2 Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada	2	1	2
3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
Itens Pontuados	Probabilidade	Consequência	Risco*
3.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.	4	3	12
3.2 Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.	4	3	12
3.3 Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.	1	3	3
3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante	2	3	6
3.5 Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.	1	3	3
3.6 Áreas de preparação higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.	3	1	3
4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
Itens Pontuados	Probabilidade	Consequência	Risco*
4.1 Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada	2	1	2
4.2 Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas	4	1	4
4.3 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas	2	1	2

5. MANIPULADORES			
Itens Pontuados	Probabilidade	Consequência	Risco*
5.1 Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.	1	3	3
5.2 Lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.	3	3	9
5.3 Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades	1	3	3
6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS			
Itens Pontuados	Probabilidade	Consequência	Risco*
6.1 Submetidos à inspeção e aprovação na recepção	3	2	6
6.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênicas sanitárias adequadas	1	2	2
6.3 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.	1	2	2
6.4 Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.	1	4	4
6.5 Matérias-primas fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	4	2	8
6.6 Temperatura das matérias-primas e ingredientes perecíveis verificada na recepção e no armazenamento.	4	4	16
7. PREPARO DO ALIMENTO			
Itens Pontuados	Probabilidade	Consequência	Risco*
7.1 Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).	4	3	12
7.2 Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antisepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.	3	3	9
7.3 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento	2	4	8
7.4 Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.	3	4	12
7.5 Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.	2	4	8
7.6 Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	3	4	12
7.7 Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.	4	4	16
7.8 Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.	4	4	16
7.9 Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 18°C	3	4	12
7.10 Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos.	3	4	12
7.11 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semiprontos e prontos para o consumo.	2	3	6

7.12 Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas.	3	4	12
--	---	---	----

8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO

Itens Pontuados	Probabilidade	Consequência	Risco*
8.1 Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.	4	2	8
8.2 Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4°C. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo é reduzido	2	4	8
8.3 Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável).	2	3	6
8.4 Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5°C ou inferior.	3	4	12
8.5 Alimentos preparados mantidos à temperatura superior a 60°C.	3	4	12
8.6 Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitoradas.	4	4	16
8.7 Alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e o prazo de validade) e protegidos contra contaminantes.	2	3	6
8.8 Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.	1	4	4
8.9 Alimentos conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60°C e o tempo ao longo da cadeia de preparo até exposição não excede a 6 horas	2	4	8

9. RESPONSABILIDADE, DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

Itens Classificatórios	Probabilidade	Consequência	Risco*
9.1 Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (responsável técnico, responsável legal ou funcionário designado) comprovadamente capacitado.	item classificatório não pontuado que melhor qualificam o serviço		
9.2 Possui implementado o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.	item classificatório não pontuado que melhor qualificam o serviço		

FORMA DE CALCULAR O RISCO

A pontuação do item indica o risco sanitário, que é calculado para cada item pontuado, multiplicando a probabilidade e a consequência. Após o cálculo de cada item é feito o somatório do risco sanitário dos itens pontuados, determinando o risco sanitário final do serviço de alimentação. Em seguida é verificado a classificação da categoria do serviço de alimentação.

INSTRUÇÕES PARA O USO DA LISTA DE AVALIAÇÃO

- 1) Avaliar o atendimento aos itens eliminatórios (seu atendimento permite que o estabelecimento seja categorizado)
- 2) Avaliar o atendimento aos itens pontuados (adequado, inadequado ou não aplicável). Só pontuam os itens inadequados;
- 3) Avaliar os itens classificatórios;
- 4) Realizar o cálculo do risco sanitário por item pontuado e depois totalizar os pontos do serviço de alimentação;
- 5) Classificar o serviço de alimentação em um dos 4 grupos.

Risco* - (VIERA et al., 2022)

ANEXO C

Categorização dos serviços de alimentação com base no risco sanitário

CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COM BASE NO RISCO SANITÁRIO				
CATEGORIA	PONTUAÇÃO DO RISCO*	RISCO SANITÁRIO	CARACTERÍSTICA	SITUAÇÃO
A	de 0 e 2	Baixo	Qualidade sanitária Muito Boa	Apto para funcionar
B	de 3 e 68	Médio	Qualidade sanitária Boa	Apto para funcionar
C	de 69 e 155	Médio com alerta para falhas em itens de alto impacto	Qualidade sanitária Aceitável	Apto para funcionar
PENDENTE	igual ou maior de 156	Alto	Qualidade sanitária Inaceitável	Interromper imediatamente as atividades

ANEXO D

Lista de Avaliação do Risco Sanitário para Serviços de Alimentação para ser preenchida no momento da autoavaliação ou inspeção sanitária

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA
Data:
1.Razão Social:
2. Nome fantasia:
3-Alvará/ Licença sanitária:
4-Inscrição Estadual / Municipal:
5-CNPJ / CPF:
6-Fone:
7- E-Mail:
8-Endereço (Rua/ Av.):
9- Complemento:
10-Bairro:
11-Município:
12-UF:
13-CEP:
15- Classificação Nacional da Atividade Econômica (CNAE): () 5611-2/01 - restaurantes e similares () 5611-2/02 - bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas () 5611-2/03- lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares () 5612-1/00 serviços ambulantes de alimentação () 5620-1/02 serviços de alimentação para eventos e recepções – bufê
16- Número de refeições servidas diariamente: () até 100 () 101 a 300 () 301 a 1000 () 1001 a 2500 () acima de 2500
17- Pessoal ocupado (número de pessoas envolvidas nesta atividade econômica/ nº funcionários): () de 1 a 4 () 5 a 9 () 10 a 19 () 20 ou mais
18 - Tem responsável pelas Boas Práticas? () sim () não Formação Acadêmica: () Curso de Capacitação () Nível Técnico. Qual? () Nível Superior. Qual?
19 - Responsável Legal/ Responsável legal do Estabelecimento:
20 - Possui Alvará Sanitário? () sim () não () Em processo de regularização () Não se aplica

1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	AD	IN	NA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - ELIMINATÓRIO				
1.1 Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais).				
1.2 Instalações abastecidas de água corrente.				
1.3 Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.				
TIPO DO ITEM - PONTUADO				
1.4 Reservatório em adequado estado de higiene.				
1.5 Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos).				
1.6 Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.				
1.7 Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.				
2. ESTRUTURA	AD	IN	NA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - PONTUADO				
2.1 Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos).				
2.2 Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.				
3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	AD	IN	NA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - PONTUADO				
3.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.				
3.2 Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.				
3.3 Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.				
3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.				
3.5 Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.				

3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS (continuação)	AD	IN	NA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - PONTUADO				
3.6 Áreas de preparação higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.				
4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	AD	IN	NA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - PONTUADO				
4.1 Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada.				
4.2 Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.				
4.3 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.				
5. MANIPULADORES	AD	IN	NA	DESCRIÇÃO DA INA
TIPO DO ITEM - PONTUADO				
5.1 Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.				
5.2 Lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.				
5.3 Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.				
6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	AD	IN	NA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - PONTUADO				
6.1 Submetidos à inspeção e aprovação na recepção.				
6.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênico- sanitárias adequadas.				
6.3 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.				
6.4 Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.				
6.5 Matérias-primas fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.				

6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS (continuação)	AD	IN	NA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - PONTUADO				
6.6 Temperatura das matérias-primas e ingredientes perecíveis verificada na recepção e no armazenamento.				
6.7 Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária.				
7.PREPARO DO ALIMENTO	AD	IN	NA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - PONTUADO				
7.1 Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).				
7.2 Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antisepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.				
7.3 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento.				
7.4 Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.				
7.5 Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.				
7.6 Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.				
7.7 Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.				
7.8 Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.				
7.9 Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 18°C.				
7.10 Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos.				
7.11 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semiprontos e prontos para o consumo.				
7.12 Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas.				

8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO	AD	IN	NA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - PONTUADO				
8.1 Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.				
8.2 Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4°C. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo é reduzido.				
8.3 Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antisepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável).				
8.4 Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5°C ou inferior.				
8.5 Alimentos preparados mantido à temperatura superior a 60°C.				
8.6 Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorada.				
8.7 Alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e o prazo de validade) e protegidos contra contaminantes.				
8.8 Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.				
8.9 Alimentos conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60°C e o tempo ao longo da cadeia de preparo até exposição não excede a 6 horas.				
9. RESPONSABILIDADE, DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	AD	IN	NA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
TIPO DO ITEM - CLASSIFICATÓRIO				
9.1 Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos devidamente capacitado(responsável técnico, proprietário ou funcionário designado).				
9.2 Empresa segue o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.				
Siglas: AD- Adequado IN- Inadequado NA – Não se aplica				