

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
CAMPUS ITAQUI
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICA NO COMÉRCIO DE
AMBULANTES DE ALIMENTOS SITUADOS NA PRAÇA INTERNACIONAL
LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE SANTANA DO LIVRAMENTO-RS**

Jaqueline Peralta Rosa

**Itaqui, RS, Brasil
2016**

JAQUELINE PERALTA ROSA

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICA NO COMÉRCIO DE
AMBULANTES DE ALIMENTOS SITUADOS NA PRAÇA INTERNACIONAL
LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE SANTANA DO LIVRAMENTO-RS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA), como requisito parcial para obtenção do grau em **Nutrição**.

Orientador: Jonas Anderson Simões das Neves

Itaqui, RS, Brasil
2016

Rosa, Jaqueline Peralta.

Avaliação da qualidade higiênica no comércio ambulantes de alimentos situados na Praça Internacional localizada no município de Santana do Livramento-RS / Jaqueline Peralta Rosa. 18/06/2016. 53 pag.

Trabalho de Conclusão de Curso (Curso de Nutrição) Universidade Federal do Pampa, 18/06/2016. Orientação: Jonas Anderson Simões das Neves

1. Ambulantes. 2. Qualidade Higiênica. 3. Boas Práticas. I. Neves, Jonas Anderson simões. II. Avaliação da qualidade higiênica de alimentos comercializados por ambulantes da Praça Internacional localizada no município de Santana do Livramento-RS

JAQUELINE PERALTA ROSA

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICA NO COMÉRCIO DE
AMBULANTES DE ALIMENTOS SITUADOS NA PRAÇA INTERNACIONAL
LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE SANTANA DO LIVRAMENTO-RS**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Curso de
Graduação em Nutrição da
Universidade Federal do Pampa
(UNIPAMPA), como requisito
parcial para obtenção do grau em
Nutrição.

Trabalho de conclusão de curso defendido em: Junho de 2016.
Banca examinadora:

Prof. Dr. Jonas Anderson Simões das Neves
Orientador
Curso de Nutrição- UNIPAMPA

Prof.^a MSc. Joice Trindade Silveira
Curso de Nutrição - UNIPAMPA

Meri Bilibio
Nutricionista- Hospital São Patrício de Itaqui - ITAQUI/RS

AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer primeiramente ao meu orientador Jonas Anderson Simões das Neves, por ter aceitado me orientar de imediato, pelo apoio, confiança e pelos ensinamentos que me foram passados ao longo desses meses.

Também agradecer a banca examinadora Prof.(a) MSc. Joice Trindade Silveira e a Nutricionista do Hospital São Patrício-RS Meri Bilibio por terem aceitado de imediato contribuir com esse trabalho.

A Universidade Federal do Pampa que apesar de todas as dificuldades enfrentadas ao longo do percurso me proporcionou a realização do curso de Nutrição.

E a todas as pessoas que direta ou indiretamente fizeram parte desse trabalho.

RESUMO

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICA DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS POR AMBULANTES DA PRAÇA INTERNACIONAL LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE SANTANA DO LIVRAMENTO-RS

Autor: Jaqueline Peralta Rosa

Orientador: Jonas Anderson Simões das Neves

Data: Itaqui, 18 de junho de 2016.

O comércio de alimentos vem crescendo de forma expressiva, principalmente em países em desenvolvimento onde muitas vezes esse tipo de comércio constitui uma forma de renda alternativa. A venda desses alimentos requer cuidado e atenção maior, devido a infraestrutura do local que não atende as necessidades básicas, tornando-se um problema de saúde pública. Essa pesquisa objetiva avaliar a qualidade higiênica de preparo de alimentos comercializados por vendedores ambulantes da Praça Internacional localizada no município de Santana do Livramento-RS. Para realizar a avaliação foi utilizado um checklist em boas práticas para serviços de alimentação, da Portaria n° 78 de 30 de janeiro de 2009 da Secretária de Saúde, englobando um total de 10 categorias, avaliadas em: Conforme, Não conforme e Não observado. Foram avaliados 7 pontos de comercialização de ambulantes mediante assinatura de termo de autorização. Após a avaliação, os pontos de comercialização foram classificados segundo Brasil (2002) em deficiente (0-50% de conformidades), obtendo os seguintes percentuais: 33,59% de itens em conformidade, 48,94% de itens em inconformidades e 17,46% itens não observados, havendo apenas relatos. Os resultados obtidos com o seguinte estudo levam as seguintes conclusões: Os pontos de comercialização avaliados não estão totalmente adequados à legislação em todas as categorias avaliadas, dessa forma não apresentando infraestrutura básica para seu funcionamento. Sugere-se que esses manipuladores sejam capacitados periodicamente, tenham acesso às legislações vigentes.

Palavras-chave: Ambulantes, Qualidade higiênica, Boas práticas

ABSTRACT

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICA DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS POR AMBULANTES DA PRAÇA INTERNACIONAL LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE SANTANA DO LIVRAMENTO-RS

Autor: Jaqueline Peralta Rosa

Orientador: Jonas Anderson Simões das Neves

Data: Itaqui, 18 de junho de 2016.

The food trade has been growing significantly, especially in developing countries where often this type of trade is a form of alternative income. The sale of these foods requires care and more attention, due to the local infrastructure that does not meet basic needs, making it a public health problem. This research aims to evaluate the hygienic quality of prepared food sold by street vendors International Square located in the municipality of Santana do Livramento-RS. To perform the evaluation we used a checklist of good practices for food services, Decree No. 78 of 30 January 2009 the Secretary of Health, encompassing a total of 10 categories evaluated: As, not as and not observed. They were evaluated 7 points of sale of street upon authorization term subscription. After evaluation, the marketing points were classified according to Brazil (2002), poor (0-50% compliance), obtaining the following percentages: 33.59% of items accordingly, 48.94% of items in non-conformities and 17.46% items not observed, with only reports. The results obtained with the following study lead the following conclusions: The marketing points assessed are not entirely to legislation in all categories evaluated, thus showing no basic infrastructure for its operation. It is suggested that these handlers are trained periodically have access to current legislation.

Keywords: Vendors, hygienic quality, Good practices

LISTA DE ANEXOS

Anexo 1. PORTARIA N°78/2009. Lista de verificação em Boas Práticas de Serviços de Alimentação. Secretária do estado do Rio Grande do Sul.....	30
Anexo 2. Resolução RDC n° 216, 15 setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). D.O.U- Diário Oficial da União; Poder Executivo, 16 de setembro de 2004.....	37
Diretrizes para submissão de artigos para a RASBRAN (Revista da Associação Brasileira de Nutrição (São Paulo-SP).....	52

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	10
2 MATERIAL E MÉTODOS.....	12
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	13
4 CONCLUSÃO	25
5 REFERÊNCIAS.....	26
6 APÊNDICE.....	30

1. INTRODUÇÃO

O comércio de alimentos de ambulantes vendidos nas ruas tem crescido de forma significativa em todo país, funcionando como alternativa de renda para as pessoas nas pequenas e grandes cidades (FERRETTI e ALEXANDRINO, 2013). Essa prática de venda de alimentos nas ruas é antiga em vários locais do mundo e tem uma boa movimentação de consumidores, sendo reconhecida pelo fácil acesso, preço baixo e praticidade (CORTESE, 2013).

Na maioria das vezes, o consumo desses alimentos pode representar um problema de saúde pública, colocando o consumidor em risco, pois são preparados em locais com infraestrutura inadequada, onde há falta de acesso a água potável, utensílios higienizados de forma incorreta, além de falhas que ocorrem desde o recebimento até a etapa de preparo do alimento pelo manipulador, onde o mesmo não é capacitado e desconhece as legislações vigentes (RODRIGUES et al., 2003).

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS) a maioria dos casos notificados por doenças infecciosas são causadas pelo consumo de alimentos contaminados por microrganismos patogênicos. Vários estudos indicam os manipuladores como uma variável que necessita de controle rígido para detectar possíveis falhas, pois o mesmo pode interferir de forma negativa na qualidade do produto final. Uma das principais e mais frequentes contaminações causadas pós-preparo é por *Staphylococcus aureus*, que geralmente ocorre por higienização pessoal incorreta do manipulador (CORTESE, 2013).

Segundo o Inmetro (2014), a segurança dos alimentos diz respeito ao consumidor ingerir alimentos livres de qualquer risco, seja de natureza química, física ou microbiológica. Para isso, é preciso uma boa qualidade da matéria-prima, locais com uma infraestrutura adequada que atendam todas as necessidades, acesso a água potável e um controle rigoroso dos manipuladores. Para verificação da qualidade desses alimentos, são utilizadas práticas que minimizam o problema, denominadas boas práticas. As boas práticas são procedimentos que devem subsistir em serviços de alimentação a fim de garantir a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (RDC n°216/2004).

A verificação de boas práticas é realizada através da aplicação de checklist. No Rio Grande do Sul existe a Portaria n°78/2009 da Secretária de Saúde, cuja legislação visa garantir a qualidade higiênico-sanitária de alimentos. Essa legislação não é

específica para vendedores ambulantes, mas se aplica também a esse tipo de comércio. Visa identificar não conformidades que possam estar ocorrendo no local onde é fornecido o alimento (RDC nº78/2009).

Estudos realizados em diversas regiões do Brasil demonstram que esses alimentos podem representar risco para o consumidor, devido a todos os problemas citados anteriormente. Sendo assim, conhecer as condições sanitárias desses locais é essencial para que sejam planejadas medidas preventivas, que tornem nulo qualquer tipo de risco a saúde do consumidor (FRANCO e UENO, 2010). Nesse sentido, foi realizado esse estudo com intuito de conhecer as condições higiênicas do comércio de ambulantes de alimentos situados na Praça Internacional localizada no Município de Santana do Livramento-RS.

2. MÉTODOS

Esse estudo trata-se de uma pesquisa observacional descritiva, na qual foram estudados 7 (sete) pontos de comercialização de alimentos por ambulantes, localizados no entorno da Praça internacional do município de Santana do Livramento-RS.

Os pontos de comercialização (ambulantes) foram avaliados por meio de análise e preenchimento de checklist em boas práticas para serviços de alimentação, adaptada e elaborada segundo o modelo da Portaria n° 78/2009 da Secretária da Saúde (Anexo 1), que considera a resolução RDC n° 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), (Anexo 2), a qual dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas.

O checklist contemplou 10 categorias, sendo: (1) Equipamentos, móveis e utensílios; (2) Higienização de equipamentos e utensílios; (3) Controle integrado de pragas; (4) Abastecimento de água; (5) Manipuladores de alimentos; (6) Matérias-primas, ingredientes e embalagens; (7) Preparação do alimento; (8) Exposição do alimento preparado; (9) Responsabilidade; (10) Manejo de resíduos. Sendo classificados em conforme, itens que estavam em conformidade com a legislação; não conforme, foram itens que não estavam em conformidade com a legislação e não observado, itens da lista que não foram observados pelo pesquisador e houve apenas relato dos manipuladores de como são realizados os procedimentos.

Foi realizado um levantamento no número de ambulantes em atividade junto a Prefeitura Municipal de Santana do Livramento-RS, onde constataram-se 10 (dez) pontos de comercialização regularizados e em funcionamento. Após, esses locais foram visitados e convidados a participar da pesquisa, sendo que 7 (sete) aceitaram mediante a assinatura do Termo autorização.

O checklist em boas práticas foi aplicado no mês de fevereiro de 2016, em 3 (três) dias distintos nos locais, das 17hs às 22hs, por pesquisadora do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Pampa (Campus Itaqui-RS).

A análise estatística foi realizada através do software SPSS (social package for social sciences) versão 15.0, através de estatística descritiva simples, com os estabelecimentos classificados, segundo Brasil (2002) em: Bom (76-100% de conformidade), regular (51-75% de conformidade) e deficiente (0-50% de conformidade).

3. RESULTADOS

Os resultados encontrados mostram que dos 7 (sete) pontos de comercialização de alimentos avaliados nenhum atendeu totalmente a legislação. Os pontos de venda dos ambulantes obtiveram os seguintes percentuais de acordo com a totalidade de itens avaliados do checklist: 33,59% estão em conformidade com itens avaliados, 48,94% não estão conforme com itens avaliados e 17,46% foram itens não observados, onde os manipuladores referem adotar medidas que minimizem ou tornem inexistente qualquer risco para os alimentos, sendo classificados como (deficiente: 0-50% de conformidades), (BRASIL, 2002). O percentual dos dados citados acima está apresentado na Figura 1.

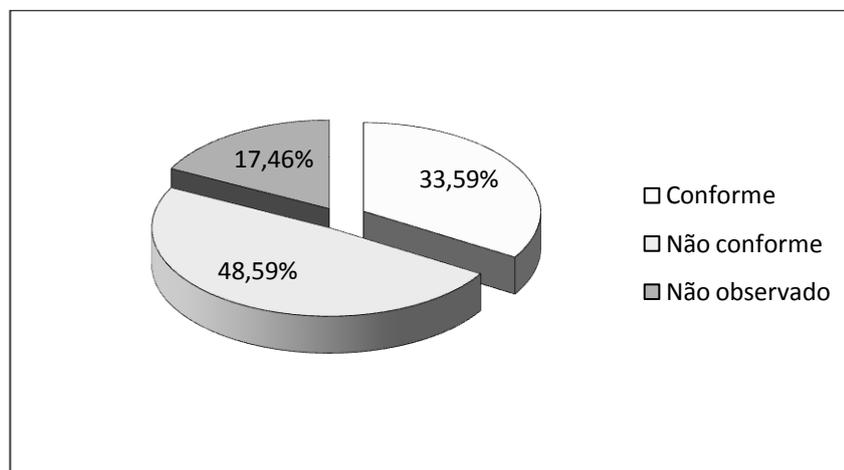


Figura 1. Percentual de adequação dos itens avaliados, referentes aos 10 (dez) blocos analisados do checklist em boas práticas para o comércio de ambulantes de alimentos, classificados segundo Brasil (2002) como deficiente (0-50% de conformidades).

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Equipamentos, móveis e utensílios

Em relação ao bloco 1 (um), no qual foram avaliados equipamentos, móveis e utensílios, os pontos de comercialização de ambulantes obtiveram os seguintes resultados de acordo com os itens do checklist: 57,14% estão em conformidade com os itens avaliados, 34,92% não estão conforme com os itens do avaliados, 7,93% foram itens que não foram observados, quando questionados houve apenas relato dos manipuladores de como são realizados os procedimentos, sendo classificados como

(regular: 51-75% de conformidades), (BRASIL, 2002). Os principais resultados obtidos por meio do checklist estão descritos na Figura 2.

Durante a avaliação foi observado empenho por parte dos proprietários em relação ao estado de conservação dos equipamentos e utensílios utilizados, porém os mesmos desconhecem as legislações e não são capacitados, deixando perceptíveis alguns riscos.

Foi observada área externa, ou seja, na rua e/ou entorno da praça proliferação intensa de animais como cães e pombos, 100% (7) apresentaram iluminação adequada, porém essas luminárias não são protegidas por equipamentos contra quedas acidentais e explosão, os proprietários relatam realizar manutenção de equipamentos e utensílios periodicamente, porém 100% (7) não apresentaram registros comprovando essa manutenção, 42,84% (3) possuem equipamentos de refrigeração, porém nunca foi feita a manutenção dos mesmos, 57,16% (4) possuem isopores para manter a temperatura dos alimentos refrigerados.

Por outro lado, esses vendedores possuem um ambiente com uma boa ventilação deixando o mesmo livre de fungos, fumaça e de outros possíveis contaminantes, 100% (7) apresentam equipamentos com desenhos adequados que permitam uma correta higienização, sendo que essas superfícies que entram em contato direto com os alimentos são de materiais impermeáveis, lisos, íntegros e resistentes à corrosão.

Esses locais não apresentam instalações sanitárias próprias, os manipuladores referem utilizar o banheiro público da Praça Internacional, quando questionados como é feita a higienização das mãos após o uso de sanitários, 71,4% (5) relatam apenas lavar as mãos com água corrente, apenas 28,6% (2) relatam levar sabão líquido e toalha quando utilizam o banheiro público.

Em estudo realizado por Rodrigues *et al.* (2010), onde foram avaliados 30 pontos de vendedores ambulantes os achados foram semelhantes, dado que a avaliação dos equipamentos e utensílios que eram utilizados obtiveram um percentual de 50% de conformidade, ou seja, apresentaram bom estado de conservação, 62,5% apresentaram superfícies com material de fácil higienização e não contaminante.

A observação das características das superfícies utilizadas na manipulação de alimentos revelou que 46,7% (14) apresentavam material resistente a corrosão, além do tamanho e da forma que permitam a fácil higienização. A problemática está na utilização de equipamentos e utensílios que não sejam para a finalidade de preparo ou estocagem de alimentos, com desenhos que impossibilitem a correta higienização ou em

péssimo estado de conservação, falta de manutenção, podendo se tornar um contaminante do alimento, todos esses fatores podem comprometer a qualidade final (SOUZA et. al., 2015).

Esses achados são semelhantes a outros estudos, segundo Silva *et. al.* (2011) em seu estudo os ambulantes fazem uso de instalações sanitárias próximas aos seus pontos de comercialização ou utilizam as dependências de um campus universitário localizado nas proximidades.

Tabela 1. Condições dos equipamentos, móveis e utensílios no comércio de ambulantes de alimentos avaliados em Santana do Livramento-RS

ITEN AVALIADOS	CONFORME %(N°)	NÃO CONFORME %(N°)	NÃO OBSERVADO (% N°)
Área externa com proliferação de animais	-	100(7)	-
Iluminação adequada na área de manipulação	100 (7)	-	-
Luminárias protegidas por equipamentos	-	100 (7)	-
Registros de manutenção de equipamentos e utensílios	-	-	100 (7)
Equipamentos de refrigeração	42,87 (3)	51,76(4)	-
Ambiente com boa ventilação	100 (7)	-	-
Equipamentos com desenhos adequados	100 (7)	-	-
Presença de instalações sanitárias própria para o local	-	100 (7)	-

4.2 Higienização de equipamentos e utensílios

No bloco 2 (dois) foram avaliadas questões sobre higienização de equipamentos e utensílios, os ambulantes apresentaram os seguintes percentuais de acordo com o checklist: 28,57% apresentaram itens em conformidade, 62,33% apresentaram itens não

conforme, 9,09% foram itens avaliados que não foram observados, porém quando questionados, os vendedores ambulantes relatam conformidade nesses itens, esse bloco foi classificado como (deficiente: 0-50% de conformidades), (BRASIL, 2002). Os principais resultados obtidos por meio do checklist estão descritos na Figura 3.

Apenas um procedimento de higienização é realizado nos pontos de comercialização, sendo normalmente no horário de abertura ou fechamento, nesse caso houve 100% (7) de não conformidade.

Em relação a produtos saneantes, 100% (7) fazem o uso de produtos comprados nos mercados para uso de limpeza em geral, 100% (7) não seguem a orientação de rotulagem estabelecida pelo fabricante em relação à diluição, tempo, contato e modo de aplicação de tais produtos, os quais ficam guardados junto em local onde há contato com alimentos armazenados. Foi observada ausência de substâncias odorizantes juntas à área de preparação e armazenamento de alimentos, apresentando 100% (7) de conformidade.

Todos os locais fazem uso de panos de limpeza não descartáveis, esses panos são utilizados para diversas atividades, como limpar a área de preparação, limpar as mãos e utensílios utilizados, os manipuladores estão com esses panos sempre por perto. Nesse item houve 100% (7) de não conformidade, pois o mesmo pano é utilizado para várias atividades durante a jornada de trabalho, a indicação para os panos de limpeza é que sejam substituídos a cada 2hs. Esses panos são lavados no final do dia nos próprios pontos de comercialização e a secagem é feita em cima da Van.

Foi observada a utilização de esponjas de limpeza em 28,56% (2) dos pontos de comercialização, porém estas não são desinfetadas. Quando as mesmas não têm condições de uso são substituídas e descartadas, segundo relato dos manipuladores quando questionados sobre a substituição dessas esponjas.

Durante a avaliação não foi observada a higienização de equipamentos e utensílios sempre que necessário, eles não adotam medidas que tornem inválido qualquer tipo de risco. Um fator que pode contribuir para isso é a falta de capacitação comprovada para tal atividade, bem como a possível falta de conhecimento da Portaria nº78 (2009) da Secretária da Saúde, indicada por esse não cumprimento das normas.

Em um estudo realizado por Souza *et. al.* (2015), os panos de limpeza estavam em não conformidade nos 30 locais avaliados 60% (18). Os procedimentos de limpeza adotados são incorretos, revelando que esses panos apresentar contaminantes de microrganismos, podendo migrar para mãos e superfícies limpas em número suficiente

para causar algum tipo de infecção. Outro dado relevante desse estudo é que a maioria dos ambulantes 80% (24) higienizava os utensílios e equipamentos apenas com água e detergente, 10% (3) com água e álcool e 10% (3) apenas com água que levam de suas residências.

A problemática está na higienização insuficiente em todos os quesitos avaliados, como descritos acima. As falhas nos procedimentos adotados pelos manipuladores possibilitam que os resíduos dos alimentos aderidos aos equipamentos se convertam em possíveis fontes de contaminação cruzada, gerando risco de segurança para o alimento em todas as suas etapas, desde estocado até o preparo (SILVA et. al., 2011).

Tabela 2. Condições de higienização de equipamentos e utensílios no comércio de ambulantes de alimentos avaliados em Santana do Livramento-RS.

ITEN AVALIADOS	CONFORME %(N°)	NÃO CONFORME% (N°)	NÃO OBSERVADO (% N°)
Higienização de equipamentos e utensílios constante	-	100(7)	-
Uso de produtos saneantes regularizados pelo M.S	100 (7)	-	-
Manipuladores seguem orientação estabelecida na rotulagem para produtos saneantes	-	100 (7)	-
Produtos guardados junto a área de armazenamento	-	100 (7)	-
Ausência de substâncias odorizantes junto á área de preparação e armazenamento	100 (7)	-	-
Panos de limpeza não descartáveis substituídos a cada 2hs	-	100 (7)	-
Esponjas de limpeza desinfetadas diariamente	-	28,56 (2)	71,43 (5)

4.3 Controle integrado de pragas e Manejo de resíduos

Nessas 2 (duas) categorias avaliadas os vendedores ambulantes obtiveram os seguintes resultados: Para controle integrado de pragas, os itens apresentaram

percentual de 100% de não conformidade, sendo classificados no grupo III (0-50% de conformidades), (BRASIL,2002).

Durante a avaliação realizada no mês de fevereiro, sendo uma época do ano muito quente, e que, conseqüentemente, favorece o aparecimento de diversas pragas urbanas, foi observada a presença de moscas e baratas no ambiente, podendo a presença estar associado à presença de alimentos, abrigo e/ou estoque e remoção inadequada dos resíduos. Não foi observada a presença de roedores no local, mas pelas condições de sujeira, se torna um ambiente propício para aparecimento.

Segundo a Portaria nº78 (2009), nessa categoria são essenciais ações eficazes e contínuas como medida preventiva, objetivando sempre impedir o abrigo, acesso e proliferação dos mesmos, visto que esse ambiente oferece meios facilitadores de surgimento das pragas urbanas: alimento, abrigo e água (ASSIS et. al., 2011).

Em um estudo realizado por Assis *et. al.* (2011), onde foram avaliados quiosques localizados no estado de São Paulo, os achados foram ao contrário, foi observado que 50% dos avaliados estavam em conformidade com a legislação, exibindo certificado de controle químico e com data de validade, isso mostra que há preocupação por parte dos proprietários em impedir o surgimento e abrigo de pragas urbanas. Já 35,71% apresentavam certificado de controle químico, porém com data de validade vencida ou sem data de vencimento e 14,29% não apresentavam certificado no local no momento da visita.

Nonato *et al.* (2012) em seu estudo há presença de pombos nas proximidades dos pontos de venda de alimentos que foram avaliados, o que é uma questão preocupante em termos de segurança de alimentos. Há uma preocupação em relação ao *Cryptococcus neoformans*, agente etiológico da Criptococose em humanos e animais, encontrado em fezes de pombos, podendo levar a sérias complicações, principalmente em humanos imunodeprimidos. Sendo necessário o controle de pombos a fim de evitar a contaminação de alimentos.

Em contrapartida, temos o manejo de resíduos, que obteve um percentual de 100% (7) de inconformidade em relação aos itens avaliados em todos os pontos de comercialização. Os coletores dos locais são de fácil higienização e transporte em 100% (7), com sacos plásticos. Porém o nº é insuficiente em todos os pontos de comercialização avaliados, possuem tampas de acionamento manual. Por isso os manipuladores ao mesmo tempo em que estão preparando o alimento, acionam os coletores de lixo, sem realizar qualquer procedimento de higienização de mãos,

deixando evidentes riscos. Os resíduos são retirados frequentemente e estocados no canteiro junto á rua.

Esses resultados são semelhantes aos encontrados na literatura, em um estudo realizado em Uberaba-SP, 13,3% dos estabelecimentos avaliados não possuíam coletores de resíduos, dos estabelecimentos com coletores, 30,8% possuíam tampas com acionamento não manual, 55,9% possuíam tampas com acionamento manual, reforçando o grande risco de contaminação de mãos. (SOUZA et. al., 2015). Os principais resultados obtidos através Lista de Verificação em Boas Práticas obtidos nessas duas categorias estão descritos na Figura 4.

Tabela 3. Condições para os itens avaliados referentes a controle integrado de pragas e manejo de resíduos no comércio de ambulantes de alimentos em Santana do Livramento-RS

ITEN AVALIADOS	CONFORME %(N°)	NÃO CONFORME %(N°)	NÃO OBSERVADO (% N°)
Instalações livres da presença de pragas urbanas	-	100 (7)	-
Existência de ações objetivando de impedir o abrigo de pragas	-	100 (7)	-
Existência de registros que comprovem controle integrado de pragas	-	100 (7)	-
Coletores de resíduos de fácil higienização e transporte	-	100 (7)	-
Coletores de resíduos dotados de tampas s/ acionamento manual	-	100 (7)	-
Resíduos estocados em locais seguros	-	100 (7)	-

4.4 Manipuladores de alimentos

Para a categoria manipuladores de alimentos, os vendedores ambulantes obtiveram os seguintes percentuais de acordo com os itens avaliados do checklist: 14,28% apresentam-se em conformidade com itens avaliados, 71,42% apresentaram itens em não conformidade com a legislação e 14,28% foram itens avaliados da lista que não foram observados no dia da avaliação. Essa categoria foi classificada no grupo III deficiente (0-50% de conformidades), (BRASIL, 2002).

Em um das três visitas aos pontos de comercialização foi feita no período da manhã, quando os proprietários se encontram nos locais, foi observada a supervisão da saúde dos manipuladores, ou seja, se apresentam algum tipo de ferida, lesão na pele, nos braços, mãos, com um percentual de 100% (7) conformidade.

Foi observado que os manipuladores não adotam medidas que minimizem ou tornem inexistente qualquer risco para a segurança dos alimentos, apresentando um percentual de 85,56% (6) de não conformidade em todos os itens avaliados, sendo que os uniformes são incompletos, usam bonés não cobrindo totalmente os cabelos, por ser verão uma época do ano com temperaturas altas, não usam calçados fechados, mas chinelos.

Os manipuladores apresentaram unhas compridas, com esmaltes, possuíam adornos, 85,56% (6) não estão conforme com a legislação.

Quando observados os manipuladores, ao mesmo tempo em que preparam o alimento, adotam o hábito de falar em cima do mesmo, manipulam dinheiro, não sendo observada higienização de mãos em momento algum, mexem no cabelo a todo o momento e eventualmente pegam um pano de limpeza e higienizam as mãos, obtendo um percentual de 100% (7) de não conformidade com as questões avaliadas.

A portaria n° 78 (2009) nos diz que a saúde dos manipuladores deve ser supervisionada diariamente, caso o manipulador apresente algum problema de saúde, como feridas ou cortes nas mãos e braços, deve ser afastado imediatamente da atividade e encaminhado para o médico, nesse caso não foi observada lesão de pele durante as avaliações. Os resultados obtidos nessa categoria estão apresentados na Figura 4.

A legislação preconiza são uniformes de cores claras, limpos, em adequado estado de conservação e completos (proteção para os cabelos cobrindo completamente os fios, uniformes com mangas curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, calças compridas e calçados fechados), exclusivos a área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente (PORTARIA n° 78/2009).

A legislação recomenda que os manipuladores sejam dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, usem unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode (PORTARIA n° 78/2009).

Em estudo realizado por Souza *et. al.* (2015) os manipuladores apresentaram baixo índice de cuidado com relação à higiene pessoal nos 30 pontos de comercialização avaliados, onde, 43,3% (13) apresentam mãos limpas, unhas curtas e

sem esmaltes, 46,7% (14) apresentaram ausência de adornos, a maioria apresentou cabelos protegidos por touca ou rede 60% (18), jaleco branco, limpo e em bom estado de conservação ficou com 53,3% (16) de conformidade.

A PORTARIA n° 78 (2009) descreve que os manipuladores não devem adotar hábito de fumar, falar, espirrar, comer, manipular dinheiro ou praticar atos que comprometam o alimento causando contaminação, ainda devem higienizar as mãos de forma correta, principalmente qualquer interrupção, troca de atividade e uso de sanitários.

Segundo Alves *et. al.* (2012) em seu estudo, somente (8%) dos manipuladores higienizavam as mãos antes da manipulação de alimentos e após o término da atividade, sendo que a higienização de mãos é de extrema importância para diminuição de riscos de contaminação de alimentos por *Escherichia coli* e outras bactérias de mãos.

Os manipuladores ou proprietários devem ser capacitados periodicamente ou com frequência no mínimo anual em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos (BRASIL, 2004).

Tabela 4. Condições de higienização dos manipuladores de alimentos no comércio de ambulantes de alimentos avaliados em Santana do Livramento-RS

ITENS AVALIADOS	CONFORME % (N°)	NÃO CONFORME% (N)	NÃO OBSERVADO (% N°)
Saúde dos manipuladores supervisionada diariamente	100 (7)	-	-
Quando apresentam doenças de pele manipuladores são afastados	-	-	100 (7)
Uniformes completos e exclusivos a área de preparação	14,28 (1)	85,56 % (6)	-
Manipuladores com asseio corporal: unhas curtas, sem esmaltes, sem adornos	14,28 (1)	85,56 (7)	-
Manipuladores adotam o hábito de não falar, fumar, espirrar em cima do alimento	-	100 (7)	-
Manipuladores não manipulam dinheiro	-	100 (7)	-
Higienização corretas de mãos antes e após preparado de alimentos	-	-	100 (7)
Manipuladores capacitados	-	100 (7)	-

4.5 Abastecimento de água

Para a categoria abastecimento de água, os pontos de comercialização avaliados apresentam um percentual de 100% (7) de não conformidade em todos os quesitos avaliados, sendo classificados no grupo III em deficiente (0-50% de conformidades). A água que os manipuladores utilizam nos locais é proveniente de uma torneira localizada dentro da Praça Internacional, essa torneira além de ser utilizada pelos manipuladores também é utilizada por populares que frequentam a Praça e por moradores desse local.

Diariamente os manipuladores utilizam essa torneira para realizar diversas atividades, como para preparação do alimento, higienização de utensílios, de panos de limpeza e de mãos (que ocorre de forma eventual), obtendo um percentual 100% (/7) de não conformidade. Os manipuladores acondicionam água em garrafas de plástico e bombonas de catchup que ficam armazenados dentro da Van, o que compromete a sua qualidade.

Quando não havia essa torneira os proprietários relaram que levavam água de suas residências para seu uso durante a jornada de trabalho, após a instalação passaram a utilizar essa água para as atividades, afirmando facilidade pelo fato de não precisar levar água de suas residências.

Os manipuladores não souberam informar a origem dessa água, porém é provável que seja água encanada de tratamento de rede pública, porém para evitar possíveis riscos é de suma importância exames laboratoriais que comprovem a sua potabilidade.

A portaria nº78 (2009) nos diz que a água utilizada para a manipulação de alimentos deve ser potável e os reservatórios de armazenamento devem ser de material que não comprometa a sua qualidade.

Em estudo realizado por Mallon e Bortolozo (2004), em 13,3% a água utilizada pelos manipuladores estava sendo acondicionada em galões provenientes de suas residências, sendo que esses pontos de comercialização não apresentam canalização de rede de esgotos, 64,0% apresentaram reservatório próprio para o esgotamento e armazenamento de água. Isso mostra a importância de água encanada para esse tipo de comércio visando facilidade para os manipuladores e uma higienização adequada em todas as etapas do trabalho realizado diariamente.

Segundo Nonato *et al.* (2012) não houve disponibilidade de água potável nos pontos de comercialização avaliados. Em todos os pontos avaliados 100% (16)

fazem armazenamento de água em recipientes plásticos reutilizáveis, o que pode comprometer a qualidade. Ainda em 10% da amostra foi observada a presença de uma pia, sem torneira e água encanada que é utilizada para higienização de utensílios.

Tabela 5. Condições para abastecimento de água no comércio de ambulantes de alimentos avaliados em Santana do Livramento-RS

ITENS AVALIADOS	CONFORME % (N°)	NÃO CONFORME %(N°)	NÃO OBSERVADO% (N°)
Utilização de água potável para a manipulação de alimentos	100 (7)	-	-
Quando há fonte alternativa, potabilidade atestada por laudos laboratoriais	-	100 (7)	-
Reservatório de armazenamento de água de material que não comprometa sua qualidade	-	100 (7)	-

4.6 Matérias-primas e ingredientes

Nessa categoria avaliada foi observado como era feito o recebimento e armazenamento das matérias-primas e ingredientes durante as avaliações desses pontos de comercialização, e obtenção de relatos dos manipuladores sobre como é a aquisição desses produtos diariamente para a jornada de trabalho. O resultado foi de 100% (7) de não conformidade em todos os pontos avaliados, sendo classificados no grupo III como deficiente (0-50% de conformidades).

Segundo os comerciantes, essas matérias-primas e ingredientes são comprados diariamente em supermercados e padarias, armazenadas em suas residências e de acordo com a demanda desses pontos de comercialização os colaboradores entram em contato com os proprietários e é feita essa reposição de ingredientes.

Outra questão observada é o uso de molhos proveniente de Rivera/URU, cidade uruguaia na qual faz fronteira com o município, segundo um comerciante a Vigilância Sanitária proibiu o uso, mas referem que os clientes pedem por esses molhos, então os manipuladores os mantêm escondidos dentro da Van, de forma que se ocorrer uma fiscalização os mesmos não serem punidos por essa prática.

Segundo a portaria nº78 (2009), recebimento de matérias-primas ingredientes e embalagens devem ser realizadas em áreas limpas e protegidas, ainda devem ser inspecionadas seguindo os critérios estabelecidos por cada produto de acordo com a

legislação específica e deve ser feito controle de temperatura no recebimento de acordo com a legislação.

O armazenamento e a conservação de alimentos são essenciais para a qualidade dos ingredientes. Segundo Giacomello *et. al.* (2008) em seu estudo os condimentos como maionese, catchup, mostarda apresentavam um armazenamento inadequado dentro dos pontos de comercialização avaliados e na maioria das vezes permaneciam sobre a mesa, mesmo após o consumo do cliente. Quanto a temperatura de armazenamento, segundo Franco e Ueno (2010), 36,1% dos ambulantes conservavam a matérias-primas em geladeira ou freezer, ainda 73,4% não faziam controle da temperatura dos estoques e 44,5% encontravam-se em péssimas condições higiênico-sanitárias.

Tabela 6. Condições das matérias-primas e ingredientes, no comércio de ambulantes do município de Santana do Livramento-RS.

ITEN AVALIADOS	CONFORME %(N°)	NÃO CONFORME %(N°)	NÃO OBSERVADO (% N°)
Recebimento de matérias-primas realizadas com segurança	-	100 (7)	-
Matérias-primas e ingredientes inspecionados no recebimento	-	-	100 (7)
Controle de temperatura de alimentos de acordo com a rotulagem específica	-	100 (7)	-
Matérias-primas e ingredientes armazenados em locais limpos e de forma a evitar contaminação	-	100(7)	-

5. Conclusão

Os resultados obtidos com o seguinte estudo levam as seguintes conclusões: os pontos de comercialização avaliados não estão totalmente adequados à legislação em todas as categorias avaliadas, dessa forma não apresentando infraestrutura básica para seu funcionamento, ou seja, colocando a saúde do consumidor em risco, pois equipamentos e utensílios têm péssimas condições higiênicas, manipuladores desconhecem técnicas básicas para segurança dos alimentos, não há controle integrado de pragas, manejo de resíduos realizado de forma incorreta.

Desta forma, faz-se necessária a adoção de medidas que tornem todo tipo de risco aos alimentos inexistentes, desde o recebimento da matéria-prima até sua preparação. É de extrema importância que esses manipuladores sejam capacitados periodicamente, tomem conhecimentos que existem legislações vigentes e que haja uma fiscalização mais rigorosa.

6. Referências Bibliográficas

- ALVES, E.; GIARETTA A.G.; COSTA, F.M. Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos dos shoppings centers da região da grande Florianópolis. **Revista Técnico e Científica**, Santa Catarina, v.3, n.1, não paginado, 2012
- ASSIS, F.S.; VIEIRA C.C.U.; IULIANO, B.A.; ROCHA E.G.; SILVA, F.C.; CÂMARA F.M.; GUTIERREZ A.S. Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos quiosques instalados na companhia de entrepostos e armazéns gerais do estado de São Paulo. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, São Paulo, v.18, n.2, p. 33-52, 2011.
- BRASIL. Resolução RDC nº 216, 15 setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)**. D.O.U- Diário Oficial da União; Poder Executivo, 16 de setembro de 2004. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83OC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES>> Acesso em: 07 maio 2016.
- CORTESE, R.D.M. **Qualidade higiênico-sanitário e regulamentar de alimentos de rua comercializados em Florianópolis-SC**. Florianópolis: Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, 2013.
- FERRETTI, G.M.; ALEXANDRINO, A.M. Avaliação da qualidade higiênico-sanitária de cachorros quentes comercializados em via pública no município de Terra Boa-PR. **Revista Sabios de Saúde e Biologia**, Paraná, v.8, n.3, 83-89, 2013.
- FRANCO, C.R.; UENO, M. Comércio ambulante de alimentos: Condições higiênico-sanitárias nos pontos de vendas em Taubaté-SP. **Revista UNOPAR Científica Ciências Biológicas e da Saúde**, Paraná, v.12, n.4, p. 9-13, 2010.
- GIACOMELLO S.; TONIAL T.M.; AVILA C.C. Qualidade microbiológica de cachorros-quentes produzidos e comercializados em vias públicas e lanchonetes próximas da Universidade Regional Integrada- Campus de Frederico Westphalen/RS. **Revista de higiene alimentar**, Mirandópolis-SP, v.22, n.163, p. 50-55, 2008.
- INMETRO. Comitê Condex Alimentarius. Programa conjunto da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação- FAO e da Organização Mundial da Saúde- OMS. Disponível em: <<http://www.inmetro.gov.br/qualidade/index.asp>>; Acesso em: 07 maio 2016.
- MALLON, C.; BORTOLOZO E.A.F.Q. Alimentos comercializados por ambulantes: Uma questão de segurança alimentar. **Revista ciências biológicas e da saúde**, Ponta Grossa-PR, v.10, n.3/4, p. 65-76, 2014.
- NONATO, I.L.; FONSECA, V.R.S.; PAZ J.G.; NOMELINI Q.S.S.; PASCOAL G.B.; DE-SOUZA D.A. Qualidade higiênico-sanitária de pontos de venda e análise microbiológica de alimentos de rua comercializados no campus Umuarama da Universidade Federal de Uberlândia. **Revista Bioscience Journal**, Uberlândia-MG, v.28, n.6, p. 1061-1071, 2012.
- PORTARIA Nº78/2009. Lista de verificação em Boas Práticas de Serviços de Alimentação. **Secretária do estado do Rio Grande do Sul**. Disponível em: <http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf> Acesso em: 07 maio 2016.
- RODRIGUES, F.M.; VIROLI, S.L.M.; PAVLK, M.C.M.; SANDI, A.L.S. Avaliação das condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos na cidade de Paraíso do Tocantins. **Revista A.C.T.A Tecnológica**, v.5, n.1, não paginado, 2010.
- RODRIGUES, K.L.; GOMES, J.P.; CONCEIÇÃO, R.C.S.; BROD C.S.; CARVALHAL J.B.; ALEIXO, J.A.G. Condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, São Paulo, v.23, n.3, p. 447-452, 2003.
- SILVA, L.I.M.M.; THÉ, P.M.P.; FARIAS, G.S.; TELMOS, B.M.A.; FIÚZA, M.P.; BRANCO, C.C.C. Condições higiênico-sanitárias do comércio de alimentos em via pública em um campus universitário. **Revista de Alimentos e Nutrição**, São Paulo, v.22, n.1, p. 89-95, 2011.
- SOUZA, G.C.; SANTOS, C.T.B.; ANDRADE A.A.; ALVES L. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. **Revista de Ciência & Saúde Coletiva**, São Paulo, v.20, n.8, p. 2329-2338, 2015.

Secretaria da Saúde

Secretário: Osmar Terra

End: Av. Borges de Medeiros, 1501 - 6º andar
Porto Alegre/RS - 90119-900 - Fone: (51) 3288-5800

PORTARIAS

PORTARIA Nº 78/2009

Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.

A SECRETÁRIA DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL ADJUNTA no uso de suas atribuições e,

CONSIDERANDO a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
CONSIDERANDO a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população;
CONSIDERANDO a necessidade de harmonização de ações de inspeção sanitária em estabelecimentos que atuam na área de serviços de alimentação em todo território estadual;
CONSIDERANDO a necessidade da padronização de instrumentos de verificação das Boas Práticas para os Serviços de Alimentação;
CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar os Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar os procedimentos inerentes ao responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos para Serviços de Alimentação;
CONSIDERANDO que a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 pode ser complementada pelo órgão de vigilância sanitária estadual e municipal visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e outras providências complementares à RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, constante no Anexo I.

Art. 2º - Aprovar a regulamentação dos Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, constante no Anexo II.

Art. 3º - Aprovar a regulamentação de procedimentos inerentes ao responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos para serviços de Alimentação, constante no Anexo III.

Art. 4º - Determinar à Fiscalização Sanitária Estadual à supervisão do cumprimento da referida norma de forma suplementar e/ou complementar à Fiscalização Municipal, de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde e pactuações vigentes.

Art. 5º - A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Portaria configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

Art. 6º - Fica revogada a Portaria Estadual nº 542/06, publicada no Diário Oficial da União em 19 de outubro de 2006.

Art. 7º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Porto Alegre, 28 de janeiro de 2009.

ARITA BERGMANN

Secretária de Estado da Saúde Adjunta

ANEXO I - PORTARIA Nº 78/2009

1. Alcance

1.1 Objetivo

Estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

1.2 Âmbito de Aplicação

Essa Portaria aplica-se aos serviços de alimentação de acordo com o item 1.2 da Resolução RDC nº 216/04, além de outros serviços de alimentação, aqui definidos como prestadores de serviços de alimentação para eventos, mini-mercados e supermercados, ambulantes e feirantes que preparam e/ou manipulam alimentos de risco, cozinhas de instituições de longa permanência para idosos, instituições de ensino e demais locais que manipulem alimentos de risco.

2. Definições

Para efeito desta Portaria, consideram-se as definições constantes na Resolução RDC nº 216/04 e as seguintes:

- 2.1 ADORNOS:** objetos utilizados tais como brincos, alianças, pulseiras, relógios, correntes, anéis, *piercing* e demais objetos pessoais que possam cair nos alimentos.
- 2.2 ÁGUA SANITÁRIA:** soluções aquosas a base de hipoclorito de sódio ou cálcio ou lítio, com teor de cloro ativo entre 2,0 a 2,5%, dentro do prazo de validade (máximo de 6 meses). Produto que poderá conter apenas hidróxido de sódio ou cálcio, cloreto de sódio ou cálcio e carbonato de sódio ou cálcio como estabilizante.
- 2.3 AMBULANTE:** serviço que prepara e fornece alimento pronto para o consumo, geralmente em vias públicas.
- 2.4 CONTAMINAÇÃO:** existência no alimento de perigo químico, físico ou biológico que pode causar alterações no alimento, danos físicos e doenças transmitidas por alimentos.
- 2.5 COZINHA INDUSTRIAL OU EMPRESARIAL:** cozinha que fornece alimentação pronta para uma comunidade fixa, como uma indústria ou empresa.
- 2.6 COZINHA INSTITUCIONAL:** cozinha localizada dentro de creches, instituições de longa permanência para idosos, escolas, presídios, quartéis, entre outros, a qual fornece alimentação pronta para o consumo para uma comunidade fechada.
- 2.7 DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTOS (DTA):** doença causada pela ingestão de alimentos contaminados, com perigos biológicos e químicos, em condições de causar doença.
- 2.8 PANOS DE LIMPEZA:** panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser substituídos a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, podendo ser utilizados novamente, após higienização.
- 2.9 PANOS DE LIMPEZA DESCARTÁVEIS:** panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, sem serem utilizados novamente.
- 2.10 ppm:** parte por milhão (ex. 1 miligrama em 1 litro).
- 2.11 RESTAURANTE COMERCIAL:** são serviços de alimentação com localização definida ou local fixo, o qual fornece alimentação pronta para uma comunidade aberta.
- 2.12 SEGURANÇA DOS ALIMENTOS:** conceito relativo à inocuidade dos alimentos. Pode ser alcançada através de medidas de controle higiênico-sanitárias na produção de alimentos, como as Boas Práticas (BP) e os Procedimentos Operacional Padronizados (POP).
- 2.13 VISITANTES:** pessoas que não trabalham na preparação de alimentos de um serviço de alimentação e que se encontram temporariamente nestes estabelecimentos. Podem ser considerados visitantes o pessoal de manutenção, profissionais de controle de pragas, clientes, auditores, consultores, fiscais sanitários, entre outros.

LISTA DE VERIFICAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Número:	Ano:
1. Identificação da Empresa	
1.1. Razão Social:	
1.2. Nome Fantasia:	
1.3. Alvará/Licença Sanitária:	1.4. Inscrição Estadual/Municipal:
1.5. CNPJ/CPF:	1.6. Fone:
	1.7. Fax:
1.8. E-mail:	
1.9. Endereço (Rua/Avenida):	1.10- Número:
	1.11- Complemento:
1.12. Bairro:	1.13. Município:
	1.14. UF:
	1.15- Cep:
1.16. Ramo de Atividade:	
1.17. Número de Funcionários:	

1.18. Número de Manipuladores de Alimentos:	
1.19. Responsável Técnico:	1.20. Formação:
1.21. Responsável Legal/Proprietário do Estabelecimento:	
1.22. Motivo da Inspeção: () Solicitação de Alvará Sanitário/Licença Sanitária () Programas específicos de Vigilância Sanitária () Verificação ou apuração de Denúncia () Renovação de Alvará Sanitário/Licença Sanitária Outros: _____	

Avaliação	Sim	Não	NA(*)
2. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios			
2.1. Edificação e instalações projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos.			
2.2. Acesso às instalações independente, não comum a outros usos.			
2.3. Dimensionamento da edificação e das instalações compatíveis com todas as operações.			
2.4. Existência de separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.			
2.5. Piso de material de fácil higienização (liso, impermeável e lavável) e em adequado estado de conservação.			
2.6. Paredes com revestimentos lisos, impermeáveis, de cores claras, de fácil higienização, sem cortinas e adequado estado de conservação.			
2.7. Teto de acabamento liso, impermeável, de cor clara, de fácil higienização e adequado estado de conservação.			
2.8. Portas da área de preparação e armazenamento dotadas de fechamento automático e barreiras adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais.			
2.9. Janelas de superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes com telas milimetradas removíveis para limpeza e adequado estado de conservação.			
2.10. Instalações dotadas de abastecimento de água potável corrente, possuindo conexões com rede de esgoto e/ou fossa séptica.			
2.11. Caixas de gordura e de esgoto compatíveis ao volume de resíduos e localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.			
2.12. Ralos, quando presentes, sifonados e grelhas com dispositivo que permitam o fechamento.			
2.13. Área interna do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.			
2.14. Área externa do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.			
2.15. Iluminação da área de preparação dos alimentos proporciona a visualização adequada de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos.			
2.16. Luminárias localizadas na área de preparação, armazenamento e dentro dos equipamentos que possam contaminar os alimentos, apropriadas e protegidas contra explosão e quedas acidentais.			
2.17. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
2.18. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o ambiente livre de fungos, fumaça, dentre outros, que possam comprometer a qualidade dos alimentos.			
2.19. Equipamentos e filtros para climatização em bom estado de conservação.			
2.20. Limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros, manutenção programada e periódica destes equipamentos registrados, verificados, datados e rubricados.			
2.21. A área de preparação do alimento dotada de coifa com sistema de exaustão interna com elementos filtrantes ou sistema de coifa eletrostática.			
2.22. Existência de manutenção programada e periódica do sistema de exaustão e elementos filtrantes registrados, verificados, datados e rubricados.			
2.23. Instalações sanitárias e os vestiários sem comunicação direta com a área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitório.			
2.24. Instalações sanitárias e os vestiários mantidos organizados em adequado estado de conservação e portas externas dotadas de fechamento automático.			
2.25. Instalações sanitárias dotadas de lavatórios e supridas de produtos destinados à higiene pessoal, como: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, papel toalha não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem de mãos.			
2.26. Coletores de lixo, nas instalações sanitárias, dotados de tampa acionada sem contato manual e higienizados sempre que necessário e no mínimo diariamente.			
2.27. Lavatórios dotados preferencialmente de torneira com fechamento automático, exclusivos para higiene das mãos, nas áreas de manipulação em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente, com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado, ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual, higienizados sempre que necessário e no mínimo diariamente.			
2.28. Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos preparados com desenhos que permitam a higienização, em estado de conservação adequados, elaborados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos.			
2.29. Superfícies em contato com alimentos, lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.30. Existência de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.			
2.31. Existência de registro da manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.			
2.32. Existência de instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos, tais como termômetros, relógios, entre outros.			
2.33. Registros da calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos verificados, datados e rubricados, quando aplicável.			
2.34. Registros da manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios críticos para a segurança dos alimentos, tais como, pelo menos, refrigeradores, congeladores e equipamentos de conservação e distribuição a quente e a frio.			
3. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios			
3.1. Existência de responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
3.2. Operações de higienização das instalações realizadas com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias.			

3.3. Existência de registros das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizadas rotineiramente.			
---	--	--	--

3.4. Registro das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizados rotineiramente verificados, datados e rubricados.			
3.5. Caixas de gordura periodicamente limpas.			
3.6. Área de preparação do alimento higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.			
3.7. Ausência de substâncias odorizantes ou desodorantes ou quaisquer das suas formas utilizadas, nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos.			
3.8. Utilização de produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.			
3.9. Diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes, obedecem instruções recomendadas pelos fabricantes.			
3.10. Produtos saneantes identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, sem contato com os alimentos.			
3.11. Utensílios, equipamentos e materiais utilizados na higienização, próprios para a atividade, conservados limpos, em número suficiente e guardados em local reservado para essa atividade.			
3.12. Panos de limpeza descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, não sendo utilizados novamente.			
3.13. Panos de limpeza não descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, trocados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas.			
3.14. Panos de limpeza não descartáveis limpos através de esfregação com solução de detergente neutro, desinfetados através de fervura em água por 15 minutos ou solução clorada a 200ppm, por 15 minutos, enxaguados com água potável e corrente.			
3.15. Higienização de panos de limpeza utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos realizada em local próprio para esse fim, em recipientes exclusivos para essa atividade, separados de outros panos utilizados para outras finalidades. Secagem dos panos em local adequado.			
3.16. Funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias e higienização de panos com uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.			
3.17. Esponjas de limpeza, quando utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos, desinfetadas diariamente, por fervura em água, por no mínimo 5 minutos ou outro método adequado.			
4. Controle Integrado de pragas			
4.1. Edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas.			
4.2. Existência de ações eficazes e contínuas de prevenção de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.			
4.3. Controle químico, quando aplicável, realizado por empresa especializada, conforme legislação específica.			
4.4. Quando da aplicação do controle químico, empresa estabelece procedimentos de pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.			
4.5. Existência de registros que comprovam o controle de vetores e pragas urbanas, tais como relatório de avaliação das medidas de controle realizado pela empresa especializada.			
4.6. Existência de registros do controle de vetores e pragas urbanas que comprovam a regularização dos produtos químicos nos órgãos competentes.			
4.7. Registros do controle de vetores e pragas urbanas verificados, datados e rubricados.			
5. Abastecimento de Água			
5.1. Utilização de água potável para manipulação de alimentos.			
5.2. Quando utilizada fonte alternativa, a potabilidade atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.			
5.3. Gelo para utilização em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.			
5.4. Vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou superfícies que entram em contato com alimentos, produzido a partir de água potável.			
5.5. Reservatório de água edificado e/ou revestido de material que não comprometa a qualidade da água, conforme legislação específica.			
5.6. Reservatório de água livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.			
5.7. Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, por empresa especializada e pessoal capacitado.			
5.8. Existência de registro que comprovam a higienização do reservatório de água.			
5.9. Registros da higienização do reservatório de água verificados, datados e rubricados.			
6. Manejo de Resíduos			
6.1. Coletores de resíduos do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados, íntegros, dotados de tampas, sacos plásticos e em número suficiente.			
6.2. Coletores de resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos dotados de tampas acionadas sem contato manual, devidamente identificados, íntegros, sacos plásticos e em número suficiente.			
6.3. Resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos retirados frequentemente e estocados em local fechado e isolado.			
7. Manipuladores			
7.1. Controle de saúde dos manipuladores realizado de acordo com legislação específica, sendo mantidos registros.			
7.2. Manipuladores realizam exames admissionais e periódicos de acordo com a legislação específica.			
7.3. Saúde dos manipuladores supervisionada diariamente.			
7.4. Manipuladores afastados quando apresentam doenças de pele, tais como micoses de unhas e mãos, lesões e ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.			
7.5. Uniforme dos manipuladores de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme com mangas curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões ou com botões protegidos, calças compridas, calçados fechados), exclusivo à área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente.			
7.6. Manipuladores dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos.			
7.7. Manipuladores adotam o hábito de não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento.			
7.8. Manipuladores higienizam cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários.			

7.9. Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
--	--	--	--

7.10. Roupas e objetos pessoais guardados em armários reservados para esse fim, fora da área de produção.			
7.11. Manipuladores supervisionados e capacitados periodicamente (com frequência mínima anual) em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.			
7.12. Capacitações comprovadas mediante documentação.			
7.13. Manipuladores capacitados 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.			
7.14. Manipuladores de serviços de alimentação para eventos, mini-mercados e supermercados, ambulantes e feirantes que preparam e/ou manipulam alimentos de risco, cozinhas de instituições de longa permanência para idosos, instituições de ensino e demais locais que manipulam alimentos de risco comprovadamente capacitados em Boas Práticas.			
7.15. Visitantes cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores.			
8. Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens			
8.1. Recebimento das matérias-primas, ingredientes e embalagens realizadas em áreas protegidas e limpas.			
8.2. Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionadas no recebimento, seguindo critérios pré-estabelecidos para cada produto. Rotulagem dos produtos de acordo com a legislação específica.			
8.3. Controle da temperatura no recebimento de matérias-primas e ingredientes, de acordo com os seguintes critérios: I. Alimentos congelados: - 12°C ou inferior ou com forme rotulagem; II. Alimentos refrigerados: 7°C ou inferior ou com forme rotulagem; III. Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no recebimento, verificados, datados e rubricados.			
8.4. Temperatura das matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados armazenados conforme indicações do fabricante ou de acordo com os seguintes critérios: I. Alimentos congelados: - 18°C ou inferior; II. Alimentos refrigerados: inferior a 5°C; III. Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no armazenamento, verificados, datados e rubricados.			
8.5. Alimentos congelados armazenados exclusivamente sob congelamento, alimentos refrigerados armazenados exclusivamente sob refrigeração, ou conforme rotulagem.			
8.6. Equipamentos de refrigeração e congelamento em número suficiente com as necessidades e tipos de alimentos a serem armazenados.			
8.7. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento: I. Alimentos prontos colocados nas prateleiras superiores; II. Alimentos semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras centrais; III. Produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos; IV. Todos os alimentos armazenados embalados ou protegidos em recipientes fechados e em temperaturas definidas neste regulamento.			
8.8. Equipamento regulado para o alimento que necessita temperatura mais baixa.			
8.9. Durante a limpeza ou descongelamento de equipamentos de frio, alimentos mantidos com temperatura inferior a 5° C, no caso de alimentos refrigerados, ou ≤ a - 18° C, no caso de alimentos congelados.			
8.10. Lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos, imediatamente devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente até o destino final.			
8.11. Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas em local limpo e organizadas de forma a garantir proteção contra contaminantes.			
8.12. Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização.			
9. preparação do Alimento			
9.1. Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias, adequados e em conformidade com a legislação específica.			
9.2. Existência de adoção de medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.			
9.3. Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento (máximo 30 minutos).			
9.4. Alimentos não utilizados na totalidade acondicionados e identificados de acordo com a rotulagem.			
9.5. Tratamento térmico garante a temperatura de no mínimo 70°C em todas as partes do alimento.			
9.6. Quando da utilização de temperaturas inferiores a 70° C o tratamento térmico é garantido através das combinações de tempo e temperatura que asseguram a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.			
9.7. Óleos e gorduras utilizados aquecidos à temperatura não superior a 180°C.			
9.8. Óleos e gorduras substituídos quando houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais (fumaça, espuma, aroma e sabor).			
9.9. Monitoramento da qualidade de óleos e gorduras para frituras com registros desse controle.			
9.10. Descongelamento conduzido sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C.			
9.11. Quando utilizado o forno de microondas para descongelamento, alimento submetido à cocção imediata.			
9.12. Alimentos submetidos ao descongelamento, mantidos sob refrigeração quando não utilizados imediatamente.			
9.13. Temperatura do alimento preparado e conservado a quente superior a 60°C, por no máximo 6 horas.			
9.14. Existência de monitoramento, registro e ação corretiva, da temperatura de conservação a quente.			
9.15. Registro da temperatura de conservação a quente verificado, datado e rubricado.			
9.16. Temperatura do alimento preparado no processo de resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em, no máximo, 2 horas.			
9.17. Produtos preparados conservados em temperaturas de 4° C ou menos, conservados por 5 dias, ou em temperaturas superiores a 4° C e inferiores a 5° C, conservados por menos de cinco dias.			
9.18. Produtos preparados congelados em temperaturas iguais ou inferiores a -18°C.			
9.19. Alimentos preparados embalados e identificados quando armazenados sob refrigeração ou congelamento.			
9.20. Existência de registro das temperaturas de refrigeração e congelamento.			

9.21. Registros das temperaturas de refrigeração e congelamento verificados, datados e rubricados.			
9.22. Os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros seguem os seguintes critérios: I. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas; II. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável; III. Desinfecção: imersão em solução clorada com 100 a 250ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante; IV. Enxágüe com água potável.			
9.23. Adoção de medidas de controle para os alimentos hortifrutigranjeiros que garantam que a limpeza e, quando necessário, a desinfecção não constituam fontes de contaminação do alimento.			
9.24. Vegetais folhosos crus, corretamente higienizados e não adicionados de molho, maionese, iogurte, creme de leite ou demais ligas, preparados e prontos para o consumo, mantidos em temperatura ambiente por no máximo 1 hora ou conservados sob refrigeração por períodos maiores.			
9.25. Ovos utilizados obedecendo aos seguintes critérios: I. Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente; II. Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem; III. Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, quando apresentam sujidades visíveis; IV. Não são preparados e expostos ao consumo alimentos com ovos crus, como maionese caseira, <i>mousse</i> , merengue, entre outros; V. Alimentos preparados somente com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente, assegurando sua inocuidade; VI. Ovos submetidos à cocção ou fritura apresentam toda a gema dura; VII. Não são reutilizadas embalagens dos ovos para outros fins.			
9.26. Guarda de amostras (100g/100mL) de todos os alimentos preparados, incluindo bebidas (100mL), em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5° C, em cozinhas industriais, hotéis, escolas, instituições de longa permanência para idosos e estabelecimentos de educação infantil e demais estabelecimentos à critério da autoridade sanitária.			
10. Armazenamento e transporte do Alimento preparado			
10.1. Alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte protegidos contra contaminantes.			
10.2. Alimentos preparados aguardando o transporte identificados, com pelo menos, a designação do produto, data de preparo e prazo de validade.			
10.3. Armazenamento e transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.			
10.4. Controle de temperatura do alimento no transporte, com registro, verificação, data e rubrica.			
10.5. Meios de transporte do alimento preparado higienizados e dotados de medidas que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas.			
10.6. Veículos utilizados para o transporte do alimento preparado, refrigerados ou congelados, providos de meios que garantam essas condições durante todo o tempo de duração do trajeto e utilizados somente para esse fim.			
11. Exposição ao Consumo do Alimento preparado			
11.1. Área de exposição, consumação ou refeitório mantido organizado e em adequadas condições higiênico-sanitárias.			
11.2. Manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos ou pelo uso de luvas descartáveis.			
11.3. Equipamentos de calor e frio necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.			
11.4. Existência de registro da temperatura do equipamento de exposição ou distribuição de alimentos preparados.			
11.5. Registro da temperatura do equipamento de exposição ou distribuição de alimentos preparados verificado, datado e rubricado.			
11.6. Equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação dotado de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.			
11.7. Utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres devidamente higienizados e armazenados em local protegido.			
11.8. Ausência de ornamentos e plantas na área de produção e, quando presentes na área de consumo, não constituem fontes de contaminação para os alimentos preparados.			
11.9. Funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulam alimentos.			
12. Documentação e Registro			
12.1. Serviços de Alimentação dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) disponíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária.			
12.2. Os POP contêm instruções seqüenciais das operações, a frequência de execução e as ações corretivas, especificando o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades e aprovados, datados e rubricados pelo responsável do estabelecimento.			
12.3. Registros mantidos por período mínimo de 30 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.			
12.4. Serviços de Alimentação têm implementado Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de:			
Higienização de instalações, equipamentos e móveis.			
b) Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.			
c) Higienização do Reservatório.			
d) Higiene e Saúde dos Manipuladores.			
13. Responsabilidade			
13.1. Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos comprovadamente submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, abordando no mínimo: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas.			
13.2. Estabelecimento dispõe do documento comprobatório do Curso de Capacitação do responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático.			
13.3. Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos atualiza-se, através de cursos, palestras, simpósios e demais atividades que se fizerem necessárias, pelo menos anualmente, em temas como: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.			
13.4. Existência de documentos que comprovam as atualizações do responsável pela manipulação dos alimentos.			
13.5. Responsável pelas atividades de manipulação promove treinamentos, no mínimo, anuais em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos para a equipe de manipuladores de alimentos sob sua responsabilidade.			
13.6. Existência de documentos que comprovam a promoção de treinamentos para a equipe de manipuladores de alimentos do estabelecimento.			
13.7. Responsável pela manipulação dos alimentos em caso de surtos de doença transmitida por alimentos realiza notificação compulsória aos Órgãos Oficiais de Vigilância Sanitária.			

bservações:

Responsável pela Inspeção:	Responsável pelo Estabelecimento:
Assinatura:	Assinatura:
Local:	Data:

ANEXO II - PORTARIA Nº78/2009**Regulamentação do Curso de Capacitação em Boas práticas para Serviços de Alimentação:**

- O Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação deve ser submetido à apreciação do Setor de Alimentos da Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde, através da apresentação da solicitação de um projeto, contendo os seguintes itens:
 - Nome da instituição de Ensino;
 - Carga horária;
 - Público-alvo;
 - Conteúdo Programático;
 - Material didático na íntegra;
 - Ministrantes e suas qualificações.
- O Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação deve ter carga horária de no mínimo 16 (dezesesseis) horas e ministrado por instituição de ensino de graduação ou nível técnico registrados no órgão competente. O documento comprobatório de participação no Curso de Capacitação em Boas Práticas deve ter validade máxima de 3 anos, devendo ser renovado após esse período, através de curso complementar descrito no item 4 do anexo II deste regulamento.
- A homologação dar-se-á mediante documento emitido pelo Setor de Alimentos da Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde à instituição de ensino de graduação ou nível técnico, devendo estar de acordo com todos os itens desta Portaria.
- A instituição de ensino de graduação ou nível técnico deverá solicitar anualmente a renovação da homologação do Curso de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. A Instituição de Ensino de graduação ou de nível técnico somente poderá ministrar os Cursos de Capacitação através dos ministrantes aprovados pelo Setor de Alimentos da Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde. A instituição de ensino de graduação ou nível técnico deverá oferecer aos responsáveis pela manipulação de alimentos cursos complementares ao primeiro módulo, de no mínimo 8 horas.
- Os Cursos de Capacitação homologados poderão ser acompanhados pelo Setor de Alimentos da Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde ou por fiscais sanitários designados por este Setor, durante a sua execução.
- O(s) ministrante(s) deve(m) ter curso superior completo e comprovar especialidade na área de alimentos ou experiência teórico-prática.
- Entende-se por experiência teórico-prática atividades desenvolvidas como consultoria, auditoria, vínculo empregatício, visitas técnicas periódicas relacionadas à área de qualidade e segurança de alimentos.
- A especialidade e a experiência serão consideradas desde que devidamente comprovadas por *Curriculum vitae* documentado.

ANEXO III - PORTARIA Nº78/2009**Regulamentação dos procedimentos inerentes ao Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos para Serviços de Alimentação:**

- Entende-se por Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos o responsável técnico, proprietário ou funcionário designado.
- Nos estabelecimentos que têm obrigatoriedade de possuir Responsável Técnico legalmente habilitado pelo Conselho Profissional, o contrato de prestação de serviços entre a empresa e o responsável técnico deve permanecer à disposição da autoridade sanitária.
- Cada estabelecimento deve ter um Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos, submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme item 4.12.2 da Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.
- Os estabelecimentos devem dispor do documento comprobatório de capacitação do responsável pelas atividades de manipulação, devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático.
- O responsável pelas atividades de manipulação deve atualizar-se anualmente em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, devendo ser comprovado mediante documentação, disponível à autoridade sanitária.
- O responsável pelas atividades de manipulação deve promover treinamentos admissionais e no mínimo anuais em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos para a equipe de manipuladores do serviço de alimentação onde trabalha. Tais treinamentos também podem ser ministrados por instituições competentes e devem ser comprovados mediante documentação, disponível à autoridade sanitária.

Código 471487

RESOLUÇÕES**RESOLUÇÃO Nº 014/09 - CIB/RS**

A Comissão Intergestores Bipartite/RS, ad referendum, no uso de suas atribuições legais, e considerando:

a análise do processo, com base na PT/SAS/MS 48, de 11/02/1999, onde cita: Cabe aos gestores estaduais e municipais de saúde, em condição de Gestão Plena do Sistema Municipal (NOB-96), procederem ao credenciamento das unidades de saúde para a realização dos procedimentos de Cesariana com Laqueadura Tubária em Pacientes com Cesarianas Sucessivas Anteriores / Risco de Vida, Laqueadura Tubária e Vasectomia;

a PT/SAS/MS 629, de 25/08/2006, que descentraliza para os gestores estaduais/municipais de saúde, o registro das habilitações no SCNES.

RESOLVE:

- Art. 1º - Habilitar a Irmandade Santa Casa de Caridade de Alegrete, para realização de Laqueadura Tubária e Vasectomia.
- Art. 2º - O impacto financeiro será de R\$ 30.726,00 anual, ou seja, R\$ 2.560,50 mensal, referente a cinco Laqueaduras Tubária e cinco Vasectomias mensais.
- Art. 3º - Esta Resolução entrará em vigor à partir da data de sua publicação.
- Porto Alegre, 28 de janeiro de 2009.

Código 471478

RESOLUÇÃO Nº 016/09 - CIB / RS

A Comissão Intergestores Bipartite/RS, ad referendum, no uso de suas atribuições legais, e considerando:

a análise do processo, com base na PT/SAS/MS 48 de 11/02/1999, onde cita: Cabe aos gestores estaduais e municipais de saúde, em condição de Gestão Plena do Sistema Municipal (NOB-96), procederem ao credenciamento das unidades de saúde para a realização dos procedimentos de Cesariana com Laqueadura Tubária em Pacientes com Cesarianas Sucessivas Anteriores / Risco de Vida, Laqueadura Tubária e Vasectomia;

a PT/SAS/MS 629 de 25/08/2006, que descentraliza para os gestores estaduais/municipais de saúde, o registro das habilitações no SCNES.

RESOLVE:

- Art. 1º - Habilitar o Hospital Nossa senhora dos Navegantes, para realização de Laqueadura Tubária e Vasectomia, no município de Torres.
- Art. 2º - O impacto financeiro será de R\$ 61.452,00 anual, ou seja, R\$ 5.121,00 mensal referente a dez Laqueaduras Tubária e dez Vasectomias mensais;
- Art. 3º - Esta Resolução entrará em vigor à partir da data de sua publicação.
- Porto Alegre, 28 de janeiro de 2009.

Código 471480

RESOLUÇÃO Nº 017/09 - CIB/RS

A Comissão Intergestores Bipartite/RS, ad referendum, no uso de suas atribuições legais, e considerando:

a Lei 12.544/06, que institui o Programa Primeira Infância Melhor e dá outras providências;

a Portaria nº 15/03, da Secretaria de Estado da Saúde, que implementou o "Programa Primeira Infância Melhor" e estabeleceu as responsabilidades do Estado e dos Municípios e os requisitos para a habilitação dos municípios ao recebimento dos recursos e as Portarias SES/RS nº 35/04, 247/05 e 206/08, que dispõem sobre o Incentivo Financeiro do Programa e dão outras providências;

a Resolução nº 042/06 - CIB/RS, que habilita o município ao Incentivo do PIM.

RESOLVE:

- Art. 1º - Alterar o valor mensal referente ao Incentivo Financeiro Estadual do Programa Primeira Infância Melhor do município relacionado abaixo:

MUNICÍPIO	Res CIB/RS	CRS	Nº NOVOS VISITADORE	VALOR NOVOS VISITADORES R\$	TOTAL GERAL DE VISITADORES
Frederico Westphalen	042/06	19ª	20	R\$ 10.000,00	R\$ 14.000,00
TOTAL			20	R\$ 10.000,00	R\$ 14.000,00

Parágrafo Único - O município fará jus ao recebimento dos recursos, em parcelas mensais, a partir de FEVEREIRO de 2009.

- Art. 2º - Esta Resolução entrará em vigor à partir da data de sua publicação.
- Porto Alegre, 28 de janeiro de 2009.

RESOLUÇÃO Nº 015/09 - CIB / RS

A Comissão Intergestores Bipartite/RS, ad referendum, no uso de suas atribuições legais, e considerando:

a análise do processo, com base na PT/SAS/MS 48 de 11/02/1999, onde cita: Cabe aos gestores estaduais e municipais de saúde, em condição de Gestão Plena do Sistema Municipal (NOB-96), procederem ao credenciamento das unidades de saúde para a realização dos procedimentos de Cesariana com Laqueadura Tubária em Pacientes com Cesarianas Sucessivas Anteriores / Risco de Vida, Laqueadura Tubária e Vasectomia;

a PT/SAS/MS 629 de 25/08/2006, que descentraliza para os gestores estaduais/municipais de saúde, o registro das habilitações no SCNES.

RESOLVE:

- Art. 1º - Habilitar o Hospital Municipal Schlatter do município de Feliz, para realização de Laqueadura Tubária e Vasectomia.
- Art. 2º - O impacto financeiro será de R\$ 23.689,80 anual, ou seja, R\$ 1.974,15 mensal referente a Três Laqueaduras Tubária e cinco Vasectomias mensais;
- Art. 3º - Esta Resolução entrará em vigor à partir da data de sua publicação.
- Porto Alegre, 28 de janeiro de 2009.

Código 471479

APÊNDICE B

título: Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004

ementa: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

publicação: D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004

órgão emissor: ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

alcance do ato: federal - Brasil

área de atuação: Alimentos

relacionamento(s):

atos relacionados:

- [Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977](#)
- [Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969](#)
- [Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976](#)
- [Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988](#)
- [Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993](#)
- [Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999](#)
- [Portaria nº 3523, de 28 de agosto de 1998](#)
- [Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999](#)
- [Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999](#)
- [Resolução RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000](#)
- [Resolução RDC nº 277, de 16 de abril de 2001](#)
- [Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001](#)
- [Resolução RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003](#)
- [Portaria nº 518, de 25 de março de 2004](#)

revoga:

- Resolução nº 16, 1978



[Versão para impressão](#)



[Enviar por email](#)

RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação;

considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional;

... adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento,

2.1 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.

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 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.

2.4 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.

2.5 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.

2.6 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.

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

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

2.9 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.

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

2.11 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 capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar

um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

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

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

2.16 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.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3. REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969.

Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976.

Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos

Algicidas e Fungicidas para

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999.

Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001.

Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser

registradas e realizadas conforme legislação

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoais tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

4.4 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 MANEJO DOS RESÍDUOS

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em

número e capacidade suficientes para conter os

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

4.6 MANIPULADORES

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antiseptização das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

4.7 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e

limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as

combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a

fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.9 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.10 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11 DOCUMENTAÇÃO E

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções seqüenciais das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a freqüência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a freqüência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.-

Diretrizes para submissão de artigos para a RASBRAN – Revista da Associação Brasileira de Nutrição

Guidelines for submitting papers to RASBRAN – Journal of Brazilian Nutrition Association

Autor 1 <omitido para avaliação>¹, Autor 2 <omitido para avaliação>²

¹dados do autor 1 <omitido para avaliação – devem ser preenchidos no formulário no portal da revista durante o processo de submissão>

²dados do autor 2 <omitido para avaliação – devem ser preenchidos no formulário no portal da revista durante o processo de submissão>

Endereço para correspondência: <omitido para avaliação - deve ser informado no formulário no portal da revista durante o processo de submissão>

Palavras-chave

Diretrizes
Submissão
Artigo

O propósito destas diretrizes é o de descrever como você deve preparar seu artigo para a RASBRAN – Revista da Associação Brasileira de Nutrição. Estas diretrizes estão divididas nos seguintes tópicos: Introdução; Ética e legalidade; Estrutura do artigo e layout da página; Considerações sobre direitos autorais, e Instruções sobre como enviar a proposta. Você deverá segui-las a fim de que possamos considerar seu artigo para publicação. Leia este documento cuidadosamente. Caso o seu artigo não esteja de acordo com as diretrizes, ele não poderá ser publicado. Não hesite em nos contatar (rasbran@asbran.org.br) caso as diretrizes apresentadas aqui não estejam suficientemente claras. Esperamos em breve receber sua proposta!

Keywords

Guidelines
Submission
Paper

The purpose of these guidelines is to describe how you should prepare your paper for submission to the RASBRAN – Journal of Brazilian Nutrition Association. These guidelines are divided as follows: Introduction section; Ethics and legitimacy; Paper structure and page layout; Copyright considerations, and (5) instructions on how to submit the proposal. You must follow them in order to have your paper considered for publication. Please read them carefully. If your paper is not submitted according to the guidelines it will not be considered for publication. Please do not hesitate to contact us (rasbran@asbran.org.br) if any of the guidelines presented here is not sufficiently clear. We look forward to reading your paper proposal!

INTRODUÇÃO

Agradecemos pelo seu interesse em publicar na RASBRAN. Este documento tem como objetivo auxiliá-lo na preparação do artigo que irá nos submeter. É importante que você siga as orientações aqui contidas para que possamos considerar o seu artigo para publicação.

A RASBRAN somente aceita submissões online. Você deverá inicialmente se cadastrar no sistema (<http://www.rasbran.com.br>). Concluído o cadastro você poderá, utilizando seu login e senha, submeter trabalhos, bem como para acompanhar o processo editorial em curso.

Cada artigo será lido por no mínimo dois pareceristas. O(s) nome(s) do(s) autor(es) será(ão) omitido(s) quando enviado(s) aos pareceristas, para permitir o anonimato dos trabalhos em julgamento. Você será prontamente notificado por e-mail da decisão dos pareceristas. Como mencionado anteriormente, você também poderá acompanhar o andamento do seu artigo acessando o portal de revista.

Os artigos devem ser originais, relatos de caso, revisões sistemáticas e narrativas não sendo aceita submissão simultânea a outras publicações.

Os tópicos seguintes irão tratar de ética e legalidade, estrutura do artigo e layout da página, considerações sobre direitos autorais e, finalmente, de instruções sobre como enviar a proposta.

ÉTICA E LEGALIDADE

A RASBRAN solicita o registro de ensaios clínicos para sua publicação. Ensaios clínicos feitos no Brasil devem ser registrados no SISNEP – Sistema Nacional de Ética em Pesquisa (<http://portal.saude.gov.br/sisnep/>). Ensaios clínicos realizados em outros países podem ser registrados em diversas instituições, como o website <http://www.clinicaltrials.gov/> e outras.

Artigos envolvendo ensaios clínicos devem ser enviados acompanhados do número do registro e da Comissão de Ética Institucional onde foi aprovado. Não serão aceitos estudos realizados ilegalmente.

Pesquisas com animais devem seguir as determinações do Colégio Brasileiro de Experimentação Animal (COBEA) - www.cobea.org.br. A adesão a esses princípios deve constar no artigo.

Autores estrangeiros de artigos envolvendo pesquisas em humanos ou animais devem consultar a legislação de seu país e citar no artigo a adequação às normas e princípios éticos aplicáveis, bem como a fonte desses. Recomenda-se adequação à Declaração de Helsinque (<http://www.wma.net/e/policy/b3.htm>) e/ou às regras previstas pelo OLAW – EUA (*Office of Laboratory Animal Welfare* - <http://grants.nih.gov/grants/olaw/olaw.htm>).

O periódico RASBRAN segue o padrão estabelecido pelo ICMJE (*International Committee of Medical Journal Editors*). Para mais informações úteis à boa preparação de um artigo, leia o documento “*Requirements for manuscripts submitted to biomedical journals*”, na íntegra no site www.icmje.org. As principais diretrizes do documento original estão contidas neste manual.

Para artigos sobre estudos clínicos, sugerimos seguir as diretrizes estabelecidas pelo CONSORT (www.consort-statement.org). O CONSORT estabelece uma lista de checagem de itens, que facilita aos autores verificar se seu estudo está sendo feito e relatado de forma clara, precisa, ética e cientificamente válida.

ESTRUTURA E FORMATAÇÃO DO ARTIGO

Esta seção apresenta orientações quanto à estrutura e formatação do seu artigo. Quanto à formatação, este modelo já se encontra formatado de acordo com as diretrizes da Rasbran.

Para tornar mais fácil o processo, seguem algumas dicas. Uma forma fácil de utilizar este modelo sem

perder a formatação é utilizar a opção de **Colar especial** do MS-Word. Copie o trecho do texto que deseja colar neste modelo, selecione onde pretende colar e clique no menu **Editar**. Escolha a opção **Colar especial → Texto sem formatação**. Outra opção é utilizar os estilos que foram criados para esse modelo e aplicá-los. Esses estilos estão disponíveis neste documento e tem como prefixo “Rasbran”. Por exemplo, para aplicar o estilo no título da figura, basta selecionar o texto correspondente e aplicar o estilo “Rasbran – Título figura”. Caso precise de mais informações, faça o download do arquivo **Resumo_Formatação_RASBRAN.doc** no portal da revista.

Em relação à estrutura, seu artigo deverá estar organizado da seguinte maneira:

Título
Autor (es)
Resumo e Palavras-chave (português)
Abstract e Keywords
Manuscrito
Referências

Título do artigo

O título do artigo deve vir primeiramente em português e, em seguida, em inglês. Use caixa-alta (letra maiúscula) apenas para a primeira letra do título do artigo, exceto para palavras onde o uso de caixa-alta e caixa-baixa (letras maiúsculas e minúsculas) se faz gramaticamente necessário (por exemplo, nome de pessoas, cidades etc.).

Nome(s) do(s) autor(es)

O(s) nome(s) do(s) autor(es), bem como os seus dados, deve(m) ser cadastrado(s) durante o processo de submissão do artigo no portal da revista. Se o artigo possuir mais de um autor, clicar em INCLUIR AUTOR e preencher os campos.

O(s) nome(s) do(s) autor(es) deve(m) ser omitido(s) no corpo de texto. Para garantir que seu artigo seja revisado às cegas, não inclua em sua redação seu nome, instituição ou qualquer outra menção que possa identificá-lo como autor.

Resumo

O resumo deve ser estruturado (Objetivo, Método, Resultados e Conclusão), com no mínimo 150 e no máximo 250 palavras. Assim como o título do artigo, o resumo deve ser apresentado primeiramente em português e, em seguida, em inglês.

Palavras-chave

As palavras-chave, que definem o tema do estudo, devem vir após o resumo, incluindo no mínimo 3 e no máximo 6 termos de indexação, sempre no idioma da publicação e em inglês. Consultar os descritores em Ciências da Saúde nos endereços eletrônicos: <http://decs.bvs.br> ou www.nlm.nih.gov/mesh.

As palavras-chave e *keywords* deverão ser colocadas do lado esquerdo do resumo e *abstract* respectivamente.

Manuscrito

Os manuscritos devem ser divididos em Introdução, Método, Resultados, Discussão e Conclusão. Resultados e discussão devem ser apresentados separadamente. O artigo não deverá ultrapassar 25 páginas. Deve ser iniciado na mesma página dos resumos e das palavras-chave (*keywords*).

Subtítulos

O artigo não deve ter mais de três níveis de subtítulos.

Figuras, quadros e tabelas

As figuras, tabelas e quadros devem receber numeração sequencial, seguindo a ordem de citação. Recomenda-se que sejam colocados perto do parágrafo a que se referem. A seguir, são apresentados exemplos de figura, tabela e quadro.

Figura 1: Exemplo de figura.

Tabela 1: Exemplo de tabela.

| Título da coluna |
|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Texto na tabela | 01 | 03 | 05 | 07 |
| Texto na tabela | 02 | 04 | 06 | 08 |
| TOTAL | 03 | 07 | 11 | 15 |

Legenda da tabela 1

Quadro 1: Exemplo de quadro.

| Título da coluna |
|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Texto no quadro | texto | texto | texto | texto |
| Texto no quadro | texto | texto | texto | texto |
| Texto no quadro | texto | texto | texto | texto |
| Texto no quadro | texto | texto | texto | texto |
| Texto no quadro | texto | texto | texto | texto |
| Texto no quadro | texto | texto | texto | texto |

Legenda do quadro 1

Notas de rodapé

As notas devem ser numeradas consecutivamente ao longo do texto¹.

CONSIDERAÇÕES SOBRE DIREITOS AUTORAIS

Para evitar violação das leis de direitos autorais, não utilize longas e muitas citações de uma mesma fonte, ou figuras publicadas previamente sem um documento de autorização de uso dos direitos autorais. Isto também se refere a imagens produzidas por você autor, mas que já tenham sido

er formatadas.



publicadas em outro veículo, caso o seu direito autoral tenha sido transferido à editora. Autores que não fornecerem a autorização de uso de direitos autorais terão seus artigos devolvidos. Trataremos rigorosamente violações de direitos autorais.

INSTRUÇÕES SOBRE COMO ENVIAR O ARTIGO

A revista é aberta à submissão de pesquisadores e profissionais no Brasil e no exterior, cujos trabalhos podem ser submetidos no idioma português, inglês ou espanhol.

Possíveis conflitos de interesse devem ser informados durante o preenchimento do impresso disponibilizado. Uma vez que o artigo seja aceito para publicação, o(s) autor (es) deve(m) imprimir e assinar os termos de cessão de direitos autorais e de responsabilidade, disponível no sistema da revista, enviando-os pelo correio para o endereço indicado.

O(s) autor(es) é(são) responsável(eis) pelo conteúdo do texto e imagens e deve(m) informar a não publicação anteriormente em outra revista científica no país e no exterior. Ao inserir figuras, tabelas e quadros compilados da internet, os mesmos deverão ser acompanhados de permissão escrita ou comprovação de que se trata de portal de livre acesso.

Os artigos devem ser enviados para a Revista da Associação Brasileira de Nutrição – RASBRAN eletronicamente, pelo portal no endereço <http://www.rasbran.com.br>. Siga essas instruções:

- Caso não possua cadastro, preencha corretamente o formulário para inclusão como autor;
- Selecione o tipo de contribuição que deseja nos enviar e preencha o formulário com as informações solicitadas. Caso alguma informação esteja incompleta, nosso sistema não permitirá continuar o preenchimento;
- Após a conclusão do envio das informações o usuário cadastrado receberá um e-mail confirmando o recebimento. Caso não o receba, entre em contato com a Secretaria da Revista por meio do e-mail rasbran@asbran.org.br.

Processo de seleção

Todo o processo de seleção dos artigos é realizado dentro do sistema da revista. Todos os artigos submetidos são previamente revisados pelo editor científico. Quando aprovados, são revistos por pares (*peer review*). Os pareceristas são membros do Conselho Editorial.

Agradecimento

O agradecimento às contribuições ou apoios recebidos no desenvolvimento do artigo deve ser acrescentado ao final do texto principal, antes da seção “Referências”, sob o título “Agradecimento” (no singular).

REFERÊNCIAS

As referências devem seguir o estilo Vancouver. Os periódicos devem ser abreviados segundo a “Lista de revistas indexadas no MEDLINE” (<http://nlm.gov/tsd/serials/lji.html>). As referências deverão ser numeradas consecutivamente segundo a ordem de citação no texto. A seguir seguem exemplos de como as referências devem ser listadas:

Artigos

Baladia E, Basulto J. Sistema de clasificación de los estudios en función de la evidencia científica. *Dietética y nutrición*

aplicada basadas en la evidencia (DNABE): una herramienta para el dietista-nutricionista del futuro. Act Diet. 2008;12(1):11-9.

Machado WM, Capelar SM. Avaliação da eficácia e do grau de adesão ao uso prolongado de fibra dietética no tratamento da constipação intestinal funcional. Rev. Nutr. 2010;23(2). Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-5273201000200006&lng=en&nrm=iso&tlng=pt

Referenciando livros e teses

Gil A. *Tratado de Nutrición*. 2a ed. Madrid: Editorial Médica Panamericana; 2010.

Silva CLM. Características do suporte nutricional como preditores de sobrevida em pacientes graves. Rio de Janeiro: Universidade do Estado do Rio de Janeiro – CLINEX, 2008.

Referenciando websites

Estimativa da Incidência de câncer em 2008 no Brasil e nas cinco regiões (Estimates of cancer incidence in Brazil and the five regions) [Internet]. Rio de Janeiro: INCA – Instituto Nacional do Cancer; c1996-2007 [cited 2007 dec]. Available from http://www.inca.gov.br/conteudo_view.asp?id=1793/.

Leuck I. Sudorese Excessiva (Hiperidrose) [Internet]. [Local não informado: publicador não informado]; c2001-2007 [atualizado 30 nov2006; citado 1 dez 2007]. Disponível em <http://www.abcdasaude.com.br/artigo.php?518>

Deve-se utilizar o padrão convencionado pela Biblioteca Nacional de Medicina dos EUA. Para outros tipos de citação, consulte <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/bv.fcgi?rid=citmed>.

Submissão: XX/XX/XXXX

Aprovado para publicação: XX/XX/XXXX

