

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
INSTITUTO NACIONAL DE CONTROLE DE QUALIDADE EM SAÚDE  
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ

Ivan Ramos do Nascimento

**ELABORAÇÃO DE PROPOSTA DE INSTRUMENTO NORMATIVO PARA A  
AVALIAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR  
NO ESTADO DO AMAPÁ**

Macapá - AP

2015

**LOMBADA**

**Ivan Ramos do Nascimento**

**PPGVS/INCQS**

**FIOCRUZ**

**2015**

Ivan Ramos do Nascimento

**ELABORAÇÃO DE PROPOSTA DE INSTRUMENTO NORMATIVO PARA A  
AVALIAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR  
NO ESTADO DO AMAPÁ**

Dissertação de Mestrado Profissional apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Vigilância Sanitária do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde da Fundação Oswaldo Cruz como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Vigilância Sanitária.

Orientadora: Profa. Dra. Karen Friedrich

Macapá

2015

Catálogo na fonte

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde

Biblioteca

Nascimento, Ivan Ramos do

Elaboração de proposta de instrumento normativo para a avaliação de unidades de alimentação e nutrição hospitalar no Estado do Amapá. Ivan Ramos do Nascimento. – Rio de Janeiro: INCQS FIOCRUZ, 2015.

Dissertação (Mestrado Profissional em Vigilância Sanitária) – Programa de Pós-Graduação em Vigilância Sanitária, Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde. Fundação Oswaldo Cruz. 2015.

Orientador: Dra. Karen Friedrich

1. Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Hospitalar. 2. Vigilância Sanitária. 3. Legislação Sanitária

Ivan Ramos do Nascimento

**ELABORAÇÃO DE PROPOSTA DE INSTRUMENTO NORMATIVO PARA A  
AVALIAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR  
NO ESTADO DO AMAPÁ**

Dissertação de Mestrado Profissional apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Vigilância Sanitária do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde da Fundação Oswaldo Cruz como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Vigilância Sanitária.

Orientadora: Profa. Dra. Karen Friedrich

Aprovado em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

**BANCA EXAMINADORA**

---

Profa. Dra. Katia Cristina Leandro (Doutor)

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde – INCQS

---

Profa. Dra. Christina Maria Queiroz de Jesus Morais (Doutor)

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde – INCQS

---

Profa. Dra. Margarete do Socorro Mendonça Gomes (Doutor)

Laboratório Central de Saúde Pública do Amapá – LACEN

---

Profa. Dra. Karen Friedrich (Doutor) – Orientadora

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde – INCQS

Dedico este trabalho aos meus filhos, Giovani e Giovana, que em todos os momentos procuraram me incentivar, à minha esposa pelo apoio integral e pelas noites de sono dedicadas em me acompanhar. À minha mãe que desde há minha primeira hora soube conduzir minhas dúvidas em busca do conhecimento.

## AGRADECIMENTOS

No princípio criou Deus o céu e a terra. A terra era sem forma e vazia, havia trevas sobre a face do abismo, e o Espírito de Deus pairava sobre a face das águas. E disse Deus: Haja luz. E houve luz.

Agradecer a Deus sobre todas as coisas, e numa comparação cutuba, podemos afirmar que a escuridão do saber não deve escravizar o homem até a eternidade, sempre que impulsionado pela força de vontade, você deve proferir as palavras “que haja luz”, sua alma embebida no mais profundo saber se erguerá para sempre.

Agradecer aos mestres Maria da Conceição, Sergio Alves, Patrícia Nobre, André Gemal, Fausto Ferraris, Silvana do Couto, Gisele Huf, Silvia Bricio, Carla Rosas, Shirley de Melo, Antonio Eugenio, Ivano Rafaelle, André Mazzei, Katia Leandro, Marize Miagostovich, Flavia Barreto, que não mediram esforços para manutenção do projeto de extensão idealizado pela Fundação Oswaldo Cruz.

A todos os colegas pela amizade conquistada no decorrer desse período.

Agradecer aos amigos Renato Coelho, Sheila Bezerra, Marília Luz e, em especial, a amiga Consuelo Lopes pela grande colaboração prestada para a construção deste trabalho.

Agradecer a minha família pelos momentos de compreensão, pois quando tudo parecia perdido havia sempre uma palavra de incentivo e preocupação.

Por fim, com a certeza do dever cumprido, agradecer a Profa. Dra. Karen Friedrich, primeiro pela amizade, segundo pela sapiência na condução de todo o processo de construção do trabalho.

Sinceramente, meus agradecimentos a todos.

A nossa energia vai para onde está a nossa atenção. Devemos focar a energia nos objetivos, na vida e nunca nos problemas e dificuldades que surgem no nosso caminho.

Johnny de Carli



## RESUMO

A assistência nutricional prioriza a oferta de alimentos nutricionalmente balanceados e o atendimento das necessidades específicas do paciente, já as condições sanitárias do alimento dependem da qualidade dos serviços prestados pelo setor regulado, aliadas a um conjunto de medidas que priorizem o controle do risco sanitário. Ao Estado, como agente regulador, cabe disponibilizar os serviços e instrumentos que normatizem toda a cadeia de produção dos alimentos. O objetivo deste trabalho foi a elaboração de uma proposta de instrumento normativo para a avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares no Estado do Amapá. Sua construção se deu através da avaliação do Instrumento de Avaliação de Unidades de Alimentação (IAUAN) direcionado para uso nas UAN hospitalares. Participaram desta avaliação, técnicos com reconhecida experiência lotados na Divisão de Vigilância Sanitária (DIVISA) do Estado do Amapá, que através de análise individualizada indicaram quais itens seriam considerados críticos, os itens que constavam da legislação utilizada nas inspeções no Amapá e os itens que poderiam ser aplicados na nova proposta de regulamentação. Os resultados foram compilados em uma tabela de onde foram excluídos os subitens considerados desnecessários para construção da nova proposta. Além da legislação federal utilizada para realização das inspeções pelo serviço de Vigilância do Amapá foram consultadas outras legislações as quais complementaram com suas particularidades a confecção da norma para uso no Amapá. Como resultado foi confeccionada uma proposta de instrumento normativo acompanhada de seu anexo com a lista de verificação para avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares. Com este instrumento pretende-se preencher a lacuna existente na legislação visando a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos nas Unidades de Alimentação e Nutrição dos estabelecimentos assistenciais de saúde.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Hospitalar. Vigilância Sanitária. Legislação Sanitária.

## **ABSTRACT**

The nutritional assistance prioritizes the supply of nutritionally balanced foods and meeting the specific needs of the patient, since the sanitary conditions of food depends on the quality of services provided by the regulated sector, combined with a set of measures that prioritize the control of the health risk. The state, as regulator, it is providing the services and tools that re whole food production chain. The objective of this work was the preparation of a draft legal instrument for the assessment of Food and Nutrition Units (UAN) hospital in the state of Amapá. Its construction was made through the evaluation of the Power Units of Assessment Instrument (IAUAN) targeted for use in hospital UAN. Participated in this evaluation, technicians with recognized experience crowded in Health Surveillance Division (DIVISA) of Amapá, which through individualized analysis indicated which items would be considered critical, the items that were on the legislation used in inspections used in Amapá and items that could be applied in the proposed new regulation. The results were compiled in a table where the sub-items deemed unnecessary were excluded for construction of the new proposal. In addition to the federal legislation used to carry out the inspections at Amapá Surveillance Service were consulted other legislation which complemented with its peculiarities to making the standard for use in Amapá. As a result has made a proposal for a legal instrument accompanied by her attachment with the checklist for the evaluation of Food and Nutrition Units hospitals. This measure is intended to fill a gap in legislation to guarantee the sanitary quality of food produced in the Food and Nutrition Units of health care facilities.

**Keywords:** Food and Nutrition Unit (UAN) Hospital. Health Surveillance. Sanitary legislation.

## LISTA DE FIGURAS E QUADROS

Quadro 1	Distribuição do número de refeições/mês previstas por Unidades Hospitalar no Estado do Amapá em 2013 .....	30
Quadro 2	Número de internações hospitalares de 2011 a 2014 por município do Estado do Amapá .....	31
Figura 1	Etapas de levantamento e avaliação da legislação e normas técnicas referentes as Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares .....	34
Quadro 3	Perfil dos profissionais de Vigilância Sanitária que avaliaram o Instrumento de Avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição (IAUAN) .....	35
Quadro 4	Legislações relacionadas a Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).....	38
Quadro 5	Resultados da avaliação do IAUAN realizada pelos pesquisadores da área de vigilância sanitária .....	42
Quadro 6	Itens considerados imprescindíveis, segundo Badaró, para garantir a segurança dos alimentos em UAN baseados na RDC 275/2002 .....	47
Figura 2	Resultados comparativos entre o IAUAN e o roteiro do Amapá relativos a instalações físicas.....	55
Figura 3	Resultados comparativos entre o IAUAN e o roteiro do Amapá relativos ao controle ambiental.....	56
Figura 4	Resultados comparativos entre o IAUAN e o roteiro do Amapá relativos a critérios de segurança I.....	58
Figura 5	Resultados comparativos entre o IAUAN e o roteiro do Amapá relativos aos critérios de segurança II.....	62

## LISTA DE SIGLAS

Acordo SPS	Acordo sobre Medidas Sanitárias e Fitossanitárias
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APPCC	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
BPF	Boas Práticas de Fabricação
BPN	Boas Práticas Nutricionais
CDC	Center for Disease Control and Prevention
CNES	Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde
CODEX	Codex Alimentarius
CPAA	Comissão Permanente de Aditivos para Alimento
CPL	Comissão Permanente de Licitação
CRFB	Constituição da República Federativa do Brasil
CRM	Conselho Regional de Medicina
CRN	Conselho Regional de Nutrição
CVS	Coordenadoria de Vigilância em Saúde
DATASUS	Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde
DIVISA	Divisão de Vigilância Sanitária
DML	Depósito de Material de Limpeza
DTA	Doenças Transmitidas por Alimentos
EAS	Estabelecimento Assistencial de Saúde
EPI	Equipamento de Proteção Individual
FAO	Food And Drug Administration
GEA	Governo do Estado do Amapá
HACCP	Harvard Analysis and Critical Control Points
I	Imprescindível
IAUAN	Instrumento de Avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição
INPPAZ	Instituto Pan – Americano de Proteção de Alimentos e Zoonoses
LACEN/AP	Laboratório Central de Saúde Pública do Amapá
LCCDMA	Laboratório Central de Controle de Drogas, Medicamentos e Alimentos
LNCI	Lista Nacional Compulsória Imediata

MERCOSUL	Mercado Comum do Sul
MS	Ministério da Saúde
N	Necessário
OMS	Organização Mundial da Saúde
OPAS	Organização Pan – Americana da Saúde
PCMSO	Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional
PEPS	Primeiro que Entra Primeiro que Sai
PIQ	Padrão de Identidade e Qualidade
PNAB	Política Nacional de Atenção Básica
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
POP	Procedimento Operacional Padronizado
PVPS	Primeiro a Vencer Primeiro que Sai
R	Recomendável
RCVISA	Rede de Comunicação de Vigilância Sanitária em Investigação de DTA – Doenças Transmitidas por Alimentos
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
RT	Responsável Técnico
SAN	Serviço de Alimentação e Nutrição
SESA	Secretaria Estadual da Saúde
SIH	Sistema de Informação Hospitalar
SND	Serviço de Nutrição e Dietética
SUS	Sistema Único de Saúde
SVS	Secretaria de Vigilância em Saúde
TABNET	Ferramenta de Tabulação dos Dados dos Sistemas de Informações do Sistema Único de Saúde
TNE	Terapia de Nutrição Enteral
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição
UPR	Unidade Produtora de Refeições
UND	Unidade de Nutrição e Dietética
VISA	Vigilância Sanitária
WHO/FAO	Food and Agriculture Organization

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>014</b>
1.1 UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO .....	017
1.1.1 Caracterização dos serviços de alimentação e nutrição .....	017
1.1.2 Riscos e perigos inerentes à alimentação .....	018
1.1.2.1 <i>Classificação dos perigos</i> .....	019
1.1.3 Legislação sanitária de alimentos .....	022
1.1.3.1 <i>Constituição Federal de 1988</i> .....	022
1.1.3.2 <i>Legislação sanitária de alimentos internacional</i> .....	023
1.1.3.3 <i>Legislação sanitária de alimentos nacional</i> .....	025
1.1.3.4 <i>Legislação sanitária de alimentos estadual</i> .....	027
<b>2 JUSTIFICATIVA .....</b>	<b>030</b>
<b>3 OBJETIVO .....</b>	<b>033</b>
3.1 OBJETIVO GERAL .....	033
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	033
<b>4 METODOLOGIA .....</b>	<b>034</b>
4.1 LEVANTAMENTO DAS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS MUNICIPAIS, ESTADUAIS E NACIONAL, RELACIONADAS A UAN HOSPITALARES .....	034
4.2 PERFIL DOS PROFISSIONAIS ENVOLVIDOS NA ETAPA DE AVALIAÇÃO DO IAUAN .....	035

4.3 IDENTIFICAÇÃO DAS LACUNAS EXISTENTES NOS ROTEIROS E AVALIAÇÃO DA POSSIBILIDADE DA APLICAÇÃO NO ESTADO DO AMAPÁ .....	036
4.4 AVALIAÇÃO E COMPARAÇÃO DO INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO NUTRIÇÃO (IAUAN) COM O ROTEIRO DE INSPEÇÃO UTILIZADO NO ESTADO DO AMAPÁ .....	036
4.5 ELABORAÇÃO DE PROPOSTA DE REGULAMENTO TÉCNICO E ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA SER UTILIZADO NA FISCALIZAÇÃO DAS UAN NO ESTADO DO AMAPÁ .....	037
<b>5 RESULTADOS E DISCUSSÃO .....</b>	<b>038</b>
5.1 LEVANTAMENTO DA LEGISLAÇÃO SOBRE UAN E COMPLEMENTARES .....	038
5.2 COMPARAÇÃO ENTRE O IAUAN E O ROTEIRO DA RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 .....	041
5.2.1 Identificação do hospital .....	048
5.2.2 Caracterização da UAN .....	048
5.2.3 Recursos Humanos da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN .....	049
5.2.4 Documentação e registro .....	049
5.2.5 Procedimentos operacionais padronizados (POP) .....	050
5.2.6 Instalações físicas .....	051
5.2.7 Sistema de combate a incêndio .....	052
5.2.8 Paredes, pisos, portas e janelas .....	052
5.2.9 Instalações elétricas, iluminação e ventilação .....	052
5.2.10 Vestiários e sanitários .....	053
5.2.11 Lavatório para higienização das mãos .....	053
5.2.12 Lixo, caixa de gordura e esgoto .....	054
5.2.13 Controle de vetores e pragas urbanas .....	054

5.2.14 Abastecimento de água .....	054
5.2.15 Equipamentos e utensílios .....	055
5.2.16 Higiene do ambiente, das instalações e dos utensílios .....	055
5.2.17 Higiene dos manipuladores .....	056
5.2.18 Produção: aquisição e recebimento de matérias-primas .....	056
5.2.19 Produção: armazenamento .....	057
5.2.20 Produção: manipulação dos alimentos .....	057
5.2.21 Produção: distribuição e consumo dos alimentos .....	058
5.2.22 Controle de qualidade .....	058
5.2.23 Transporte de alimentos prontos .....	059
5.2.24 Satisfação dos trabalhadores e usuários .....	059
5.3 PROPOSTA DE ROTEIRO/INSTRUMENTO PARA SER UTILIZADO NA FISCALIZAÇÃO DAS UAN NO ESTADO DO AMAPÁ .....	060
5.4 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	061
<b>6 CONCLUSÃO .....</b>	<b>063</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>065</b>
<b>APÊNDICE A – QUADRO DE AVALIAÇÃO CRÍTICA DO IAUAN / ROTEIRO UTILIZADO NO AMAPÁ .....</b>	<b>072</b>
<b>APÊNDICE B – PROPOSTA DE REGULAMENTO TÉCNICO PARA UAN HOSPITALAR .....</b>	<b>102</b>
<b>APÊNDICE C – PROPOSTA DE ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA UAN HOSPITALAR .....</b>	<b>140</b>
<b>APÊNDICE D – DOCUMENTOS PARA LICENCIAMENTO (REQUERIMENTO) .....</b>	<b>163</b>



## 1 INTRODUÇÃO

O presente estudo se insere num cenário onde os fiscais sanitários se deparam com a inexistência de um instrumento legal específico voltado para estabelecimentos de alimentação e nutrição hospitalar. Esse tipo de serviço apresenta características que podem apresentar riscos aos pacientes que, por sua vez, podem ser considerados mais vulneráveis a manifestação de doenças transmitidas pelos alimentos que pessoas saudáveis. Portanto, o propósito deste trabalho foi a elaboração de uma proposta de instrumento normativo para a avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalar, a qual foi desenvolvida para ser utilizada na fiscalização de serviços instalados nas UAN hospitalares durante a execução das inspeções realizadas pela Vigilância Sanitária no Estado do Amapá.

Com isso, pretende-se que essa nova norma impacte de forma positiva a saúde dos usuários de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, prevenindo riscos de forma direta, mas também propagando informações necessárias a oferta de um serviço de qualidade. C. Apesar de não ser o único, a legislação pode ser considerada um meio eficaz de construir a consciência sobre os riscos a um determinado produto ou serviço.

O processo de globalização representa um importante elo entre os povos, e um de seus principais benefícios é a comunicação, que ao disseminar informações, provoca a conscientização dos consumidores quanto ao direito de adquirir produtos seguros à saúde, referenciando pelo princípio do Direito Humano à Alimentação (CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 2004).

Tal afirmação deriva da possibilidade da concretização de um novo modelo de globalização, o qual atenda a princípios e bases técnicas que priorizem os aspectos sociais, políticos e éticos da informação, e sejam voltados ao benefício positivo para a população, devendo ser apresentada com novas possibilidades e com ideias que caracterizem uma nova forma de globalização, que venha reafirmar o papel do Estado como promotor de políticas públicas (SANTOS, 2000).

Neste contexto, com a finalidade de assegurar políticas regulamentadoras visando priorizar o direito da população ao acesso à saúde e alimentação, foi publicada a Portaria nº 2.715, de 17 de novembro de 2011, que atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Com esta reformulação soma-se a essa política como marco referencial, a determinação do Estado voltada à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional como direito social (BRASIL, 2012a, p. 11).

Baseados nestas garantias ao ampliar as ações da política de alimentação engloba-se em suas diretrizes o contexto assistencial do SUS, reafirmando assim as responsabilidades definidas através das competências entre os entes federativos, com destaque para a Atenção Básica, que através da PNAB (Política Nacional de Atenção Básica) vem definir como linha geral, ações intersetoriais visando uma atenção integral à saúde.

Definido nestas competências a atenção básica encontra-se sob a responsabilidade dos municípios brasileiros que na sua maioria se apresentam sem condições técnicas, estruturais e financeiras de implementar a PNAN efetivamente (BRASIL, 2011b).

Tais dificuldades são decorrentes da ausência do cumprimento de acordos referentes ao financiamento tripartite das ações, que nas atuais circunstâncias representam um elo quebrado do sistema, rompidos geralmente pela ausência dos Estados como agentes articuladores e colaboradores no custeio dos serviços.

Alia-se a este fato o desconhecimento e desinteresse do planejamento municipal em direcionar recursos próprios para o suprimento de tais ações, acarretando com isso o subfinanciamento reconhecido como fator impeditivo do cumprimento dos preceitos constitucionais de acesso universal e atendimento integral da saúde no âmbito do SUS (BRASIL, 2011c).

A articulação de outras áreas do SUS com a Vigilância Sanitária é fundamental para a execução de políticas de alimentação que visem a garantia da inocuidade e da segurança nutricional dos alimentos. Nesse sentido estão intimamente relacionadas às ações de responsabilidade da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) em especial através do controle e regulação que ela exerce sobre os alimentos, fato estendido a todo o sistema de Vigilância Sanitária no território nacional (BRASIL, 2012b).

O efeito regulatório exercido pela ANVISA, criada conforme Lei Federal nº 9782/1999, além de visar a garantia da inocuidade dos alimentos, e através da sua forte política de implementação das ações de Vigilância Sanitária, buscar o fortalecimento de seu sistema. Para isso, também lhe cabe estabelecer uma forma mais efetiva de verificação da relação custo-efetividade destas ações, o que possivelmente pudesse se dar através da fiscalização dos gastos hoje aplicados com o intuito de proteger a saúde da população (BRASIL, 1999).

O complemento normatizador da maioria dos Estados hoje é inexistente, muito embora todas ferramentas estejam disponibilizadas, inclusive pela ANVISA. As medidas que deveriam ser planejadas, tomando como base os determinantes de saúde de cada território e na análise de

risco, são desenvolvidas baseadas apenas na presunção e sob a ótica de instrumentos legais de controle predefinidos, os quais acabam nivelando a individualidade dos Estados da federação de forma igualitária, com isso muitas das vezes inviabilizando a qualidade e a efetividade da regulamentação (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2008).

Nesta conjuntura a adoção de ações relativas aos aspectos sanitários, associados ao uso de ferramentas como Boas Práticas de Fabricação, sistemas de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), devem ser adotados pelos estabelecimentos produtores de alimentos a fim de assegurar a qualidade da alimentação fornecida para população.

Contudo, os agentes públicos responsáveis pela fiscalização, deverão desenvolver mecanismos de monitoramento dos aspectos sanitários que avaliem efetivamente o processo produtivo, baseando preferencialmente as suas decisões em um aparato legal que atenda suas particularidades regionais (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2009).

Na avaliação da efetividade da implantação das ferramentas de segurança adotadas pelos produtores, a Vigilância Sanitária busca adotar instrumentos de fiscalização baseados na legislação e que proporcionem a uniformização dos procedimentos de fiscalização sanitária.

O Instrumento de Avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição (IAUAN) foi desenvolvido e publicado como uma das alternativas para orientar a confecção da nova proposta de instrumento normativo (WENDISCH, 2010).

Nesse estudo, durante o levantamento da legislação que teve como finalidade o embasamento para construção do referido IAUAN, foi constatado pela autora a inexistência de legislação específica que regulamente o setor de alimentação na área hospitalar e com a finalidade de suprir esta deficiência, foram utilizadas normatizações esparsas, que se identificavam com o tema apenas por analogia (WENDISCH, 2010, p. 40).

Ao montar o IAUAN a autora tomou como base os parâmetros relativos à estrutura física, equipamentos, maquinários, utensílios, móveis e bancadas, conservação e armazenamento de alimentos, armazenamento de utensílios e de equipamentos, pessoal da área de produção, execução do processo produtivo e seus resultados, objetivando a avaliação das condições higiênico-sanitárias das UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) hospitalares (WENDISCH, 2010, p. 35).

Conforme relatado pela autora, a utilização do IAUAN como instrumento no processo autoavaliativo e como orientador das ações da fiscalização sanitária, necessitava ser testado e avaliado para que possa servir de subsídio para elaboração de uma norma que contenha critérios

bem definidos para o funcionamento de estabelecimento de assistência à saúde (WENDISCH, 2010, p. 56).

## 1.1 UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

### 1.1.1 Caracterização dos serviços de alimentação e nutrição no Amapá

Define-se a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de acordo com a Resolução nº 380 de 28 de dezembro de 2005, Anexo I, sendo esta denominada como a unidade gerencial do serviço de nutrição e dietética onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de alimentos e refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, além da atenção nutricional a pacientes na internação e em ambulatorios (BRASIL, 2005).

Ao se estabelecer a diferenciação entre os tipos de serviços oferecidos em uma UAN hospitalar a Resolução 380/2005, considera os aspectos relacionados com a área física disponível, com o fluxograma de produção e os equipamentos existentes, adotando a classificação desses serviços como distribuição centralizada, descentralizada e de forma mista (BRASIL, 2005).

A caracterização do serviço centralizado baseia-se na premissa de que a empresa possui uma cozinha central utilizada para preparação das refeições, de onde é feita a distribuição do alimento priorizando as condições de higiene e temperatura, e de onde são transportadas até as unidades e para a clientela comensal. As atividades executadas nas unidades centralizadas apresentam como vantagens a diminuição no tempo de manipulação do alimento, proporcionam melhores condições de distribuição e porcionamento do alimento, além de facilitar a supervisão das atividades exercidas pelo responsável da produção (BRASIL, 2005).

O serviço descentralizado da empresa que administra a produção e a distribuição de refeições realiza suas atividades na própria unidade, onde são realizadas as etapas de porcionamento, identificação e distribuição das refeições. Ao contrário do sistema centralizado este sistema apresenta desvantagens quanto às condições de distribuição, transporte e na

supervisão das atividades (OLIVEIRA, 2005). No serviço misto, a distribuição abrange simultaneamente as características de centralização e descentralização, estabelecendo critérios próprios para cada tipo de serviço.

Resguardadas as características de cada serviço, a UAN tem como objetivo o fornecimento de refeições equilibradas no aspecto nutricional e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Nos hospitais propõem-se ao atendimento especializado da sua clientela, geralmente representada por pacientes debilitados tanto no aspecto nutricional quanto imunológico (BRITO, 2007).

No Estado do Amapá todas as unidades estudadas apresentam como característica predominante o serviço descentralizado. As empresas são contratadas através de processo licitatório, fato este que garante a capacidade instalada e gerencial das mesmas, em contrapartida expõe o serviço a todas as fragilidades inerentes as etapas de distribuição e transporte do alimento por elas produzidos.

#### *1.1.1.1 Distribuição de alimentos no Amapá.*

De acordo com levantamento feito em relatórios emitidos pela DIVISA/AP no ano de 20014, dos cinco (05) hospitais estudados quatro (04) possuem os serviços contratados com sua UAN executando serviço descentralizado e somente uma (01) possui UAN própria trabalhando de forma centralizada.

#### *1.1.2 Riscos e perigos inerentes à alimentação*

As ações de Vigilância Sanitária devem ser executadas atendendo a novas perspectivas disponibilizadas para um planejamento efetivo, ações que possibilitem o gerenciamento dos riscos, conforme o proposto por Costa (2000) que define:

(...) risco é a probabilidade de ocorrência de efeitos adversos relacionados a objetos submetidos a controle sanitário. (...) A legislação mais recente procura utilizá-lo na forma de expressões mais precisas, tais como fatores de risco, grau de risco, potencial de riscos, grupos de risco, gerenciamento de risco e risco potencial (BRASIL, 2011c, p. 58).

As condições higiênico-sanitárias que irão determinar a segurança dos alimentos produzidos na UAN hospitalar estão vinculadas a vários fatores que se encontram representados na cadeia de riscos de alimentos desde a produção da matéria prima, passando pelo processamento até o produto final, fato que caracteriza a necessidade de reconhecimento dos perigos e riscos envolvidos no processo produtivo das refeições (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2008).

Entende-se por perigo em alimentos, qualquer propriedade biológica, física ou química, que pode tornar um alimento prejudicial para consumo humano (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2006). Já o conceito de risco é considerado a probabilidade da ocorrência de efeitos adversos à saúde, decorrentes da exposição humana a agentes físicos, químicos e biológicos (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2008).

#### *1.1.2.1 Classificação dos perigos*

De acordo com a INPPAZ/OPAS/OMS (2005), os perigos se classificam em físicos, biológicos e químicos. São considerados como perigos físicos os corpos estranhos ou materiais estranhos em níveis e dimensões inaceitáveis, podendo ser representados por objetos capazes de causar doenças ou lesões ao consumidor, ainda são considerados antiestéticos e desagradáveis. Resultam de contaminação e/ou práticas deficientes em vários pontos da cadeia produtiva desde a colheita até o consumo (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2005).

O perigo biológico é composto por microrganismos vivos invisíveis a olho nu, como bactérias e suas toxinas, protozoários, vírus e parasitas que causam infecções e toxinfecções. Ocorrem naturalmente no ambiente onde os alimentos são produzidos e estão frequentemente associados a manipuladores e produtos crus contaminados em um estabelecimento (SEGURANÇA, 2008, p. 38).

Os perigos químicos são associados a contaminantes de natureza química, resíduos de produtos químicos dentre eles os agrotóxicos, domissanitários, medicamentos veterinários ou resíduos de sua degradação, contaminantes inorgânicos como o chumbo, mercúrio e o cádmio, presentes nos alimentos (RODRIGUES, 2010, p. 10).

As doenças provocadas por alimentos contaminados, possivelmente, representem um dos maiores problemas de saúde pública no mundo. A Doença Transmitida por Alimentos (DTA) é conceituada como uma síndrome que ocorre através do consumo de alimentos e/ou água contaminadas por agentes etiológicos patogênicos (biológicos, físicos ou químicos) em quantidade suficiente para afetar a saúde do comensal, individualmente ou em grupo (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2010).

O fortalecimento das ações de investigação de surtos de DTA ocorre com a criação da RCVISA (Rede de Comunicação de Vigilância Sanitária em Investigação de Doenças Transmitidas por Alimento) que objetiva propiciar a inter-relação entre a VISA, os laboratórios centrais de saúde pública e a Vigilância Epidemiológica. Os surtos comunicados na rede dão origem a Lista de Verificação de Emergências Epidemiológicas a qual é publicada podendo incluir as doenças de notificação compulsória e os agravos de elevado potencial de disseminação e/ou inusitados (BRASIL, 2009).

A Portaria nº 1.271, de 06 de junho de 2014 do MS, retirou da lista referente às doenças, agravos e eventos de Notificação Compulsória Imediata (LNCI), que adotava no art. 4º, anexo II da Portaria nº 104 de 25 de janeiro de 2011, os casos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) em aeronaves e embarcações e através da avaliação do risco sanitário, considerava os eventos de potencial relevância para saúde pública, as quais deveriam ser notificadas as Secretarias Estaduais e Municipais de Saúde, num período máximo de 24 h a partir da suspeita inicial (BRASIL, 2014). Didaticamente, conceitua-se “Caso e Surto de Doença Transmitida por alimento (DTA)” como um episódio em que uma ou mais pessoas apresentem sinais e sintomas após a ingestão de alimento e/ou água contaminados (PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, 2014).

A contaminação do alimento pode ocorrer em toda a cadeia de produção, da semeadura até a preparação e consumo, destacando-se como os maiores responsáveis por surtos os alimentos de origem animal e os preparados para consumo coletivo. Dados disponíveis de surtos apontam como agentes etiológicos mais frequentes os de origem bacteriana, dentre eles, a *Salmonella spp*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Shigella spp*, *Bacillus cereus* e *Clostridium perfringens* (RODRIGUES, 2010).

Em decorrência da pouca estrutura somente alguns estados e/ou municípios possuem estatísticas e dados do perfil epidemiológico das DTA. A carência de pessoal especializado para coleta dos dados essenciais para a investigação tais como os agentes etiológicos mais comuns,

alimentos mais frequentemente implicados, população de maior risco contribui para esta baixa efetividade dos serviços (AMSON, 2006).

Segundo levantamentos da Secretaria Nacional de Vigilância em Saúde – MS, durante o período de 2000 a 2013 foram identificados 9.451 surtos de DTA (Doenças Transmitidas por Alimentos) no Brasil, nos quais foram acometidas 173.500 pessoas (BRASIL, 2013).

Por sua natureza essencialmente preventiva a Vigilância Sanitária através da execução de suas ações se apresenta como serviço de caráter público e indelegável, contemplando o preceito constitucional, o qual determina que a saúde é um bem jurídico prioritário, apresentando-se como base da manutenção da dignidade humana.

A Vigilância Sanitária de alimentos representa um importante serviço regulatório e no sistema de vigilância epidemiológica de DTA, ela participa assumindo o papel de agente notificador dos surtos de DTA à área de vigilância epidemiológica, quando do conhecimento e/ou acesso à informação e ainda participa das ações de planejamento com a equipe de investigação epidemiológica, para o estabelecimento de estratégias e definição das medidas de controle de surto de DTA (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2010).

É de grande importância a observação de qualquer falha no controle da qualidade sanitária do alimento em qualquer uma das etapas da “cadeia alimentar”, tal falha representa um fator predisponente à ocorrência de casos ou surtos de DTA, durante o desenvolvimento da inspeção esta falha deve ser identificada pela equipe de vigilância sanitária integrante da investigação epidemiológica do surto. Estudos demonstram que os fatores responsáveis pelos processos de contaminação que mais contribuem para as infecções e intoxicações alimentares no Brasil é o deficiente modo de conservação dos alimentos, seguido pela contaminação por manipuladores (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2010).

Um surto de DTA é definido pelo Centro de Prevenção e Controle de Doenças (Centers for Disease Control and Prevention – CDC) dos Estados Unidos da América como um incidente em que duas ou mais pessoas apresentam uma enfermidade semelhante após a ingestão de um mesmo alimento e as análises epidemiológicas apontam o alimento como a origem da doença.

Os surtos podem envolver números diferenciados de casos (como caso, entende-se um indivíduo afetado). Um único caso de botulismo ou envenenamento químico pode ser suficiente para desencadear ações relativas a um surto, devido à gravidade da doença por esses agentes. Ainda, é importante observar que podem ocorrer casos isolados de doenças de origem alimentar, segundo o critério do CDC (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAUDE, 2005).



Para tanto, se utiliza como instrumento de decisão a análise de risco, ela é uma ferramenta que instrumentaliza os processos de tomada de decisão, contribuindo para a definição de metas e de estratégia para a redução da ocorrência das doenças transmitidas por alimentos e água.

Em decorrência da importância e da complexidade dos procedimentos executados pelas UAN, uma vasta regulamentação encontra-se disponibilizada visando à organização e funcionamento dos serviços. Já no aspecto da execução da fiscalização sanitária a legislação apresenta uma lacuna significativa, pois as normas existentes são inespecíficas dificultando o perfeito enquadramento legal.

### 1.1.3 Legislação de alimentos

#### *1.1.3.1 Constituição Federal de 1988*

A Constituição Federal de 1988 representa um marco ao garantir aos usuários do SUS atendimento integral, com prioridade para as atividades preventivas. Neste contexto a Vigilância Sanitária através de sua aptidão normativa e fiscalizatória apresentam-se no texto legal como direito regulatório garantido pelas três esferas de governo, assim estabelecido no Art. 196, Seção II Da Saúde:

A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação. (BRASIL, 1988)

Segundo MACHADO (2013, p. 1002) o Art. 196 caracteriza a definição da saúde como direito subjetivo público, de responsabilidade do Estado, o qual deve atuar tanto de forma preventiva como reparativa ou curativa sendo que a atuação preventiva aparece claramente privilegiada. O Art. 200 da referida Carta Magna estabelece as competências e outras atribuições, nos termos da Lei:

I. Controlar e fiscalizar procedimentos, produtos e substâncias de interesse para a saúde e participar da produção de medicamentos, equipamentos, imunobiológicos, hemoderivados e outros insumos; II. Executar as ações de vigilância sanitária e epidemiológica, bem como as de saúde do trabalhador; III. Ordenar a formação de

recursos humanos na área de saúde; IV. Participar da formulação da política e da execução das ações de saneamento básico; V. Incrementar em sua área de atuação o desenvolvimento científico e tecnológico; VI. **Fiscalizar e inspecionar alimentos, compreendido o controle de seu teor nutricional, bem como bebidas e águas para consumo humano**; VII. Participar do controle e fiscalização da produção, transporte, guarda e utilização de substâncias e produtos psicoativos, tóxicos e radioativos; e VIII. Colaborar na proteção do meio ambiente, nele compreendido o do trabalho. (**grifo meu**) (BRASIL, 1988)

Fica evidente neste artigo a preocupação do constituinte com a eliminação dos riscos que existem na vida em sociedade. Com exceção dos incisos III e V, os demais são medidas preventivas conforme a primazia definida no Art. 196 da CF. É pressuposto do exercício das atividades de controle e fiscalização a existência de legislação regulamentadora a respeito de procedimentos referidos e acerca da manipulação e comercialização dos produtos e substâncias de interesse para a saúde, bem como a manutenção de órgãos e servidores especialmente incumbidos de tais atribuições. (MACHADO, 2013, p. 1002)

O Art. 6º, § 1º da Lei 8.080/90 conceitua a Vigilância Sanitária como “um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendida todas as etapas e processos da produção ao consumo”. (BRASIL, 1990)

Tais prerrogativas são exercidas pelos serviços de Vigilância, através da execução de ações e programas de monitoramento da qualidade sanitária dos alimentos produzidos, da avaliação das condições higiênicas e tecnológicas da cadeia de produção, do monitoramento da qualidade dos alimentos no mercado através de análises laboratoriais, além da inserção do processo educativo como atividade permanente tanto para o produtor quanto aos consumidores.

### *1.1.3.2 Legislação internacional de alimentos*

O *Codex* é um termo originário do latim, que significa lei ou código e *Alimentarius* dos alimentos. Portanto, *Codex Alimentarius*, é um programa Conjunto da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS), criado em 1962, com a finalidade de proteger a saúde da população, assegurar práticas

equitativas do comércio regional e internacional de alimentos, e orientar e promover a elaboração e estabelecimento de requisitos aplicáveis aos alimentos (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2006).

Os padrões estabelecidos pelo *Codex Alimentarius* são relativos a alimentos processados, semiprocessados prontos para distribuição ou como matéria prima. Abordam os aspectos referentes à higiene dos alimentos, aditivos alimentares, resíduos de agrotóxicos, contaminantes, rotulagem e apresentação, métodos de análise e amostragem.

É considerado no mundo como essencial para garantir a inocuidade e a segurança dos alimentos os princípios estabelecidos no **Código de Práticas Internacionais Recomendadas em Princípios Gerais de Higiene Alimentar**, base para elaboração do Hazard Analysis and Critical Control Points - HACCP (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2005, p. 09).

Neste código são estabelecidos princípios gerais que se apresentam com o objetivo de identificar os princípios de higiene aplicável em toda a cadeia alimentar buscando garantir a segurança e a inocuidade do alimento, utilizando o HACCP como meio de assegurar a produção de alimentos, orientar a confecção de códigos específicos visando à ampliação das exigências de higiene do processo e da cadeia alimentar.

O primeiro passo na liberação do comércio de produtos agrícolas foi estabelecido pelo **Acordo Sobre Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias** o qual, no seu escopo, inclui negociações sobre a redução de barreiras não tarifárias para o comércio internacional de produtos agrícolas e estabelece o acordo sobre Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias. (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2005, p. 11)

O Acordo SPS abrange medidas de higiene e segurança alimentar, tais como: controle de resíduos de drogas veterinárias, agrotóxicos ou outras substâncias químicas usadas na produção de alimentos e cobertura de medidas sobre quarentena animal e vegetal. Uma das consequências mais relevantes do Acordo de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias foi a adoção dos princípios básicos da Análise de Risco pela área de segurança de alimentos. (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2005, p. 11)

Outro elemento orientador da matéria é o **Código de Ética para Comércio Internacional de Alimentos**, que decreta parâmetros de conduta ética para os países envolvidos com comércio internacional de alimentos, levando em consideração a proteção do consumidor e a comercialização organizada de alimentos. (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2005, p. 12)

De acordo com esse código os alimentos não podem ser comercializados no âmbito internacional quando contiverem qualquer substância em quantidade que torne o produto tóxico causando danos à saúde, estiver adulterado ou rotulado ou apresentado de maneira falsa ou enganosa, for vendido, preparado, embalado, armazenado ou transportado para venda em condições não sanitárias, quando contiver no todo ou em parte, qualquer substância ou material estranho sujo, pútrido, estragado, decomposto ou alterado considerado impróprio para consumo humano. (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2005, p. 12)

No ano de 1991 foi criado o Mercado Comum do Sul - MERCOSUL, como a finalidade da apresentação de políticas de regulamentação, estabelecendo práticas equitativas de comércio para os produtos alimentícios a partir da internalização e harmonização de legislações internacionais. É deflagrado um período de grande produção regulatória, principalmente em relação a qualidade de produção e BPF. Essas normas são amplamente discutidas com objetivo de estabelecer a livre circulação de gêneros alimentícios seguros e saudáveis, adaptadas às políticas e aos programas públicos de cada país (ROZENFELD, 2000).

### *1.1.3.3 Legislação nacional de alimentos*

A Vigilância Sanitária remonta o período colonial, a partir das atividades que eram de responsabilidade das Câmaras Municipais, que exerciam durante muitos anos as ações de “polícia sanitária”, que tinham como objetivo principal o controle sanitário de propagação de doenças em portos, cemitérios e locais de comercialização de alimentos (COSTA, 2004, p. 106).

Neste período surgem regulamentações que estabelecem novas práticas baseadas no modelo da polícia médica (*politeia*). São regulamentados costumes abrangendo o contexto social, a população passa a sofrer influências da regulamentação médica. São estabelecidos controle de mercadorias e alimentos, inspeção dos matadouros e açougues públicos. Neste período surgem organizações sanitárias, entre as quais o Laboratório Químico-Prático do Rio de Janeiro (ROZENFELD, 2000).

Durante um longo período e com o estabelecimento e crescimento da indústria, foi estabelecida uma grande quantidade de documentos normativos os quais adotavam de forma progressiva novos preceitos visando à adoção de práticas sanitária de controle dos alimentos.

A partir da publicação do Código Nacional de Saúde e com a criação do Laboratório Central de Controle de Drogas Medicamentos e Alimentos (LCCDMA) que dentre suas ações, incorpora a análise prévia e o registro de alimentos industrializados (COSTA, 2004, p.196).

Em janeiro de 1961 foi publicado o Decreto nº 50.040, de 24 de janeiro de 1961, que regulamenta o uso de aditivos químicos em alimentos. Essa norma técnica incorpora conceito de proteção desenvolvida no plano internacional, e passa a organizar o Padrão de Qualidade dos alimentos (PIQ) em relação à utilização de aditivos e através destas normas é criada a Comissão Permanente de Aditivos para Alimento (CPAA) a quem cabia a revisão das tabelas de aditivos e a atualização do Decreto. (BRASIL, 1961).

Em 1969 foi regulamentado o Decreto-Lei Federal nº 986, de 21 de outubro de 1969, o qual estabelece normas básicas de alimentos industrializados que fundamenta a fiscalização da cadeia produtiva industrial e comercial para atender as especificações de segurança alimentar (BRASIL, 1969).

Ocorre durante algum tempo um lapso temporal no Brasil com relação a produção de legislações que abordem referências técnicas pertinentes à higiene, qualidade e segurança de alimentos.

Em meados de 1993, foi publicada a Portaria SVS/MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, que instituiu o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos, que dispõe sobre as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de prestação de serviços na área de alimentos e ainda institui o regulamento técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade - PIQ para serviços e produtos na área de alimentos. (BRASIL, 1993). Com essa publicação surge a adoção de parâmetros de segurança do alimento.

Assim, ocorreu também à introdução nas normas o enfoque de “risco epidemiológico”, a ser incorporado ao planejamento das inspeções e ao estabelecimento de prioridades, por meio do Sistema de Avaliação dos Perigos e Pontos Críticos de Controle, incrementou-se a mudança de paradigma relacionado ao controle de alimentos, retirando o foco do produto final e colocando-o sobre o controle de processos (ROZENFELD, 2000).

Em 1997 surge também a Portaria nº. 326 da Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária, de 30 de julho de 1997, que dispõe sobre as Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos da área de alimentos (BRASIL, 1997).

Com o fim da Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária, surge a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), criada através da publicação da Lei nº. 9.782, de 26 de janeiro

de 1999, a qual “Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências”.

Concebida como autarquia sob regime especial, a ANVISA encontra-se vinculada ao Ministério da Saúde e apresenta como finalidade institucional promover a proteção da saúde da população por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à Vigilância Sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, principalmente a regulamentação de produtos e serviços que envolvam à saúde pública (BRASIL, 1999).

Em 2000, é publicada a Resolução nº. 23 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (BRASIL, 2000), representando o interesse de mudar o enfoque do controle, em detrimento da necessidade da implementação da inspeção nos estabelecimentos que produzem alimentos. Com esse novo enfoque, a ANVISA elaborou a Resolução da Diretoria Colegiada, RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o “Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos” (BRASIL, 2002b).

Outro marco referencial é a RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002, que “Dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde”, aonde é dado enfoque para a estruturação das unidades de alimentação e nutrição nos serviços de saúde, identificando os ambientes necessários para o funcionamento.

A respectiva resolução em seu regulamento técnico descreve o serviço de alimentação como prestação de serviços de apoio técnico, ou seja, realiza atendimento direto a assistência à saúde em função de apoio, visando proporcionar condições de assistência alimentar a indivíduos enfermos e sadios (BRASIL, 2002a).

#### *1.1.3.4 Legislação estadual de alimentos*

A Constituição Estadual do Amapá, texto promulgado em 20 de dezembro de 1991, atualizado até a Emenda Constitucional nº 0044, de 21/12/2009, em seu art. 255, Parágrafo Único e Inciso I, estabelece:

“A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à prevenção, redução e eliminação de doenças e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços de saúde para a sua promoção, proteção e recuperação.

Parágrafo único. Ao Estado, como integrante do sistema único de saúde, compete implementar ações destinadas a cumprir as atribuições referidas no art. 200 da Constituição Federal assim como, nos termos da lei: (AMAPÁ, 2006)

I - controlar e fiscalizar, através de profissionais especializados, qualquer atividade e serviço que comporte risco à saúde, à segurança ou ao bem-estar físico e psíquico do indivíduo e da coletividade, bem como ao meio ambiente” (AMAPÁ, 1991; 2006).

A Constituição do Estado do Amapá destaca no tem I, do Art. 255 a relevância da fiscalização ser exercida por “profissionais especializados” para qualquer atividade que comporte risco a saúde da coletividade. Tal observação reporta-se ao processo de capacitação permanente dos profissionais de Vigilância Sanitária que deve ser adotado pelo Estado e Municípios como atividade imprescindível para realização dos serviços (AMAPÁ, 1991).

No texto do Art. 258 da Constituição do Estado do Amapá é retratada a competência do Estado e dos municípios em relação ao controle, avaliação e a gerência dos recursos a eles destinados, assim como a definição de competências para execução das ações básicas de Vigilância Sanitária, Epidemiológica e Ambiental no âmbito de seu território (AMAPÁ, 1991).

A **Lei n° 719 de 12 de novembro de 2002**, dispõe sobre o Código de Saúde do Estado do Amapá e dá outras providencias, em seu Art. 1° regula no estado os direitos e as obrigações que se relacionam com a saúde e o bem-estar individual e coletivo da população. No Art. 10, inciso III concebe a saúde como ação plena do indivíduo, incorporando a vigilância em saúde e as ações normativas e indicativas das áreas de insumos de alimentos, controle ambiental e saneamento básico (AMAPÁ, 2002).

Estabelece ainda no seu Capítulo III, nas seções II e III, as ações de Vigilância Sanitária como competência das Secretarias Estadual e Municipal de Saúde respectivamente. No Art. 73, parágrafo 1°, inciso III, descreve a atuação da Vigilância em Saúde relativa à fiscalização de alimentos, águas e bebidas para consumo humano.

Outro regulamento estadual é a Lei n° 0997, de 09 de junho de 2006, que dispõe sobre a Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional e dá outras providências. No seu **Art. 2°**, descreve:

Considera-se segurança alimentar e nutricional o direito fundamental ao acesso regular e permanente a **alimentos de qualidade**, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis.  
(AMAPÁ, 2006)

No Parágrafo Único do Art. 2º, a Lei declara “A segurança alimentar e nutricional é direito absoluto, intransmissível, indispensável, irrenunciável, imprescritível e de natureza extrapatrimonial”. Ressalta-se que o Art. 3º responsabiliza os serviços participantes da administração pública, pela obrigação da manutenção da efetividade da lei através do texto “É dever do Poder Público e da sociedade em geral assegurar a efetividade do direito fundamental à segurança alimentar e nutricional” (AMAPÁ, 2006).

Uma das atribuições da Vigilância Sanitária que se enquadra no texto da Lei, é a de prestar cooperação técnica a entidades de segurança alimentar e nutricional resguardado a atuação referente à regulação sanitária visando à promoção do bem-estar social da população (AMAPÁ, 2006).

Os serviços de Vigilância Sanitária, de modo geral, apresentam dificuldades em criar regulamentos próprios. O Estado do Amapá não difere desta realidade, somente em 2011 criou e publicitou a Norma Técnica N° 001/2011 – DIVISA/CVS/SESA que “Dispõe sobre as Boas Práticas de manipulação e comercialização de carnes e pescado para empresas com atividades de açougue e peixaria e adota a lista de verificação constante no seu anexo”, um marco histórico por ser a primeira norma da Vigilância Sanitária Estadual regulamentando matéria sobre alimentos. A referida norma tem como objetivo subsidiar a ação das equipes de fiscalização, no enfoque da avaliação de risco e da garantia da saúde da população, visa assegurar a qualidade do produto final através da inspeção da estrutura e instalações físicas e da avaliação das fases de produção alimento.



## 1.2 JUSTIFICATIVA

As ocorrências de surtos de doenças transmitidas por alimentos em estabelecimentos assistenciais de saúde podem representar um importante indicador das condições sanitárias nas quais estão sendo produzidos os alimentos. Vários fatores podem contribuir para o aparecimento destes surtos, dentre eles: o controle inadequado de temperatura durante o cozimento, o resfriamento e a estocagem, higiene pessoal insuficiente, a contaminação cruzada e o monitoramento inadequado dos processos (SEGURANÇA Alimentar, 2008, p. 34).

A aquisição de alimentos seguros, isentos da contaminação de agentes capazes de provocar doenças é o objetivo dos gestores do SUS no Amapá, e para que isso ocorra, a contratação dos serviços é feita através de processo licitatório, oferecendo abertura à participação de empresa especializada na prestação continuada do serviço de produção e distribuição de Alimentação Coletiva, a qual será destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos e trabalhadores plantonistas.

No ano de 2013 foram previstas em edital o total de 207.504 contratadas e distribuídas entre as cinco unidades hospitalares objeto do estudo conforme representação no **Quadro 1**, abaixo identificado (AMAPÁ, 2013).

**Quadro 1** – Distribuição do número de Refeições/Mês previstas por Unidade Hospitalar no Estado do Amapá em 2013.

UAN	Modalidade do serviço	Nº de Refeições/Mês
Hospital da Mulher Mãe Luzia	Refeição transportada	34.694
Hospital de Especialidade	Refeição transportada	43.263
Hospital Estadual de Santana	Refeição transportada	39.084
Hospital de Clínicas Alberto Lima	Refeição transportada	46.723
Hospital da Criança e Adolescentes	Refeição transportada	43.740
OUTROS	-	94.882
<b>TOTAL</b>	-	<b>302.386</b>

Fonte: Pregão Eletrônico Nº 036/2013-SESA, 2013.

No Quadro 1, observamos que o elevado número de refeições contratadas no Amapá incrementa a necessidade de se estabelecer critérios que complementem a legislação existente e fortaleçam as ações exercidas pela fiscalização. Conforme descrito no edital nº 036/2013-CPL/SESA/GEA, seriam previstas a contratação de 302.368 refeições/mês, objetivando o fornecimento a todas as unidades pertencentes ao Estado. O quantitativo de refeições foi baseado no número total de leitos existentes na rede de assistência do SUS, multiplicado pelo número e tipo de refeições produzidas.

No ano de 2014, das 36.849 internações hospitalares no SUS, em todo o Estado do Amapá, 24.455 ocorreram no município de Macapá conforme representação feita no **Quadro 2**. Tais internações estão divididas entre 04 (quatro) unidades do Governo do Estado e 01 (uma) unidade prestadora de serviços para o SUS, todas trabalhando com regime de internação, de acordo com informações do Sistema TABNET do MS/SIH/DATASUS (DATASUS, 2014).

**Quadro 2** – Número de internações hospitalares de 2011 a 2014 por município do Estado do Amapá

<b>Município</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>Total</b>
Laranjal do Jarí	3.171	3.573	3.405	3.565	13.714
Macapá	26.510	27.428	26.873	24.455	105.266
Oiapoque	566	538	935	1.386	3.425
Porto Grande	612	542	575	593	2.322
Santana	5.450	5.576	5.569	6.042	22.637
Amapá	48	134	171	237	590
Calçoene	658	591	687	571	2.507
<b>Total</b>	<b>37.015</b>	<b>38.382</b>	<b>38.215</b>	<b>36.849</b>	<b>150.461</b>

Fonte: Ministério da Saúde – Sistemas de Informações Hospitalares do SUS (SIH/SUS)

Estudos realizados por OLIVEIRA (2005) em 04 (quatro) unidades de saúde públicas da cidade de Macapá-AP, que possuem a produção de alimentos terceirizada e descentralizada, após avaliação as unidades obtiveram a classificação como irregulares por não atenderem aos

itens inerentes a produção e de controle de qualidade. Foi utilizada para avaliação das condições sanitárias destas unidades é a Portaria n° 326/SVS/MS, de 30 de julho de 2007.

Em contrapartida BRITO (2007), após ter realizado avaliações de laudos de análise laboratorial de amostras de alimentos produzidos nas UAN das unidades hospitalares de Macapá, coletados pela Divisão de Vigilância Sanitária do Estado do Amapá, no período de 2003 a 2007, constatou que 32,09% das refeições servidas apresentavam-se em condições higiênico-sanitárias insatisfatórias ou impróprias para consumo, todas contaminadas por coliformes termotolerantes.

Em decorrência dos problemas apresentados, o trabalho em questão visa construir uma proposta de instrumento legal para o setor, estabelecendo a padronização da ação fiscalizadora através da elaboração de uma lista de verificação para ser utilizada na fiscalização em estabelecimentos produtores de dietas hospitalares, que contemple as condições físicas, organizacionais, de pessoal, de equipamentos e dos parâmetros sanitários desde o recebimento, armazenamento, higienização, manipulação até a distribuição do alimento.

## 2 OBJETIVOS

### 2.1 OBJETIVO GERAL

Elaborar uma proposta de instrumento normativo para a avaliação de unidades de alimentação e nutrição hospitalar do Estado do Amapá a ser utilizado pela divisão de Vigilância Sanitária estadual durante a inspeção dos estabelecimentos cadastrados.

### 2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a. Fazer o levantamento da legislação, normas técnicas municipais, estaduais e nacional relacionadas a Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares;
- b. comparar o Instrumento de Avaliação de Unidades de Alimentação Nutrição (IAUAN) com o roteiro de inspeção atualmente utilizado no Estado do Amapá;
- c. identificar as lacunas existentes nos roteiros;
- d. identificar os pontos de interseção nos roteiros visando à aplicação no Estado do Amapá;
- e. elaborar uma proposta de roteiro e de legislação aplicáveis a UAN do Estado do Amapá.

### 3 METODOLOGIA

#### 3.1 LEVANTAMENTO DAS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS MUNICIPAIS, ESTADUAIS E NACIONAL, RELACIONADAS A UAN HOSPITALARES

O levantamento da legislação e das normas técnicas que versam sobre o funcionamento de UAN hospitalar foi feito através de pesquisa bibliográfica em acervos de bibliotecas, livros, artigos periódicos, teses, em manuais, revistas especializadas, nos sites das Secretarias Estaduais de Saúde e da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária.

Foram desenvolvidas etapas para o sequenciamento do estudo conforme descrito na **Figura 1**.

**Figura 1** – Etapas de levantamento e avaliação da legislação e normas técnicas referentes as Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares



Fonte: elaborado pelo autor

### 3.2 PERFIL DOS PROFISSIONAIS ENVOLVIDOS NA ETAPA DE AVALIAÇÃO DO IAUAN

Nessa etapa participaram técnicos do grupo de pesquisa para avaliar a aplicabilidade do IAUAN como instrumento de inspeção sanitária das UAN cadastradas na Vigilância Sanitária do Amapá, conforme **Quadro 3**. Os técnicos selecionados apresentam reconhecida experiência na área de fiscalização sanitária e devidamente habilitados na execução de inspeção de estabelecimentos produtores de alimentos, identificados no trabalho como analistas I, II, III e IV.

Fizeram parte da equipe 02 (dois) Nutricionistas, 01 (um) Engenheiro de Alimentos e 01 (um) Médico Veterinário e todos exercem suas atividades na Divisão de Vigilância Sanitária do Estado do Amapá. Os perfis destes profissionais estão descritos no **Quadro 3**.

**Quadro 3** – Perfil dos profissionais de Vigilância Sanitária que avaliaram o Instrumento de Avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição (IAUAN).

<b>Ordem</b>	<b>Identificação</b>	<b>Sexo</b>	<b>Profissão</b>	<b>Vínculo</b>	<b>Tempo de trabalho</b>
01	Analista I	Feminino	Nutricionista	Estadual	15 anos
02	Analista II	Feminino	Engenheiro de Alimentos	Estadual	02 anos
03	Analista III	Masculino	Médico Veterinário	Federal	30 anos
04	Analista IV	Feminino	Nutricionista	Estadual	18 anos

Fonte: elaborado pelo autor

A avaliação foi baseada na leitura e na verificação da aplicabilidade de cada item do IAUAN na rotina de serviço da DIVISA vislumbrando a realidade dos serviços de alimentação e nutrição hospitalar do Estado do Amapá.

Os itens foram avaliados de forma individualizada obedecendo a critérios estabelecidos por cada profissional, com base em sua experiência.

### 3.3 IDENTIFICAÇÃO DAS LACUNAS EXISTENTES NOS ROTEIROS E AVALIAÇÃO DA POSSIBILIDADE DA APLICAÇÃO NO ESTADO DO AMAPÁ

Nessa etapa cada profissional preencheu uma planilha onde cada item foi avaliado como “crítico” e “não-crítico” sendo definida a importância de sua manutenção e aplicabilidade às ações de inspeção no Estado do Amapá.

### 3.4 AVALIAÇÃO E COMPARAÇÃO DO INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO NUTRIÇÃO (IAUAN) COM O ROTEIRO DE INSPEÇÃO UTILIZADO NO ESTADO DO AMAPÁ

O instrumento foi analisado e comparado com o roteiro de inspeção utilizado no Estado do Amapá (Anexo da RDC 275 de 21 de outubro de 2002). Essa etapa foi realizada pelo autor da dissertação. Posteriormente foram extraídos os pontos de interseção e realizado o preenchimento de uma planilha. Cada item foi avaliado de acordo com as seguintes classificações: *Recomendável*, *Necessário*, *Imprescindível*. Foi avaliada ainda a necessidade da inclusão de novos conceitos ou a exclusão dos itens considerados não aplicáveis ao roteiro a ser desenvolvido para a realidade do Estado do Amapá.

### 3.5 ELABORAÇÃO DE PROPOSTA DE REGULAMENTO TÉCNICO E ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA SER UTILIZADO NA FISCALIZAÇÃO DAS UAN NO ESTADO DO AMAPÁ

Após o desenvolvimento das etapas acima descritas foram elaboradas a proposta de regulamento técnico (**APÊNDICE B**) e o modelo de roteiro de inspeção a ser utilizado no Amapá, incorporando sugestões e adaptações que viessem a atender as necessidades do serviço local (**APÊNDICE C**).



## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 4.1 LEVANTAMENTO DA LEGISLAÇÃO SOBRE UAN E COMPLEMENTARES

Nesta fase procurou-se identificar, dentre as normas gerais encontradas, aquelas que apresentavam as melhores condições para orientar a elaboração da nova proposta de instrumento normativo e seu roteiro de inspeção. Foram consideradas as informações técnicas contidas nos documentos, principalmente os aspectos relativos a Boas Práticas de Produção aplicadas a serviços de alimentação, e os aspectos relacionados com a garantia da qualidade dos alimentos, tomando como base os princípios de Segurança Alimentar.

Os resultados encontrados demonstraram um vasto conteúdo publicado, os quais abordam os mais variados temas, em sua maioria regulamentam as atividades referentes a estabelecimentos produtores e comercializadores de alimentos, serviços de alimentação, e com raras exceções, legislações que atendessem as particularidades peculiares a Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalar.

Percebe-se que em alguns casos as legislações consultadas apresentavam conteúdo incompleto, com ausência significativa de informações necessárias para o atendimento de especificidades das UAN hospitalares. Neste conjunto podemos destacar os itens relativos a conservação, condições de transporte do alimento, dentre outros.

Outras normas relativas ao tema, foram agregadas a pesquisa com a perspectiva de enriquecimento do conteúdo dentre elas destacamos: a Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013 e, a Resolução nº 218 de 20 de março de 2001 que regulamentam a avaliação das BPF em serviços de alimentação conforme informações apresentadas no **Quadro 4**.

**Quadro 4** – Legislações relacionadas as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

Legislação	Data de publicação	Conteúdo	Abrangência
Decreto-Lei N° 986	21/10/1969	Institui Normas Básicas sobre Alimentos.	Nacional

<b>Legislação</b>	<b>Data de publicação</b>	<b>Conteúdo</b>	<b>Abrangência</b>
Portaria N° 1.428	26/11/1993	Institui o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos, dispõe sobre as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de prestação de serviços na área de alimentos e institui o regulamento técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade (PIQ) para serviços e produtos na área de alimentos.	Nacional
Portaria N° 326	30/07/1997	Dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.	Nacional
Resolução N° 218	20/03/2001	Implantar e tornar obrigatória a utilização do Roteiro de Inspeção para liberação da licença sanitária aos estabelecimentos hospitalares, na forma do anexo I.	Estadual – PR
Resolução RDC N° 275	21/10/2002	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação aplicada em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.	Nacional
Resolução RDC N° 50	21/02/2002	Dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde.	Nacional
Resolução RDC N° 216	15/09/2004	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.	Nacional

<b>Legislação</b>	<b>Data de publicação</b>	<b>Conteúdo</b>	<b>Abrangência</b>
Resolução CFN N° 380	28/12/2005	Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.	Nacional
Portaria N° 78	28/01/2009	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.	Estadual – RS
Portaria N° 2.715	17/11/2011	Atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)	Nacional
Portaria N° 2914	12/12/2011	Dispõe sobre procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.	Nacional
Portaria CVS N° 5	09/04/2013	Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.	Estadual – SP
Resolução RDC N° 52	29/09/2014	Altera a Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.	Nacional

Fonte: elaborado pelo autor

No decorrer da pesquisa foi publicada a Resolução - RDC N° 52, de 29/09/2014 que “Altera a Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação”. A alteração trata da criação do art. 7° e da inclusão no item 1.2 do Anexo da Resolução RDC n° 216, relacionados ao âmbito de aplicação, regulamentando a utilização do referido regulamento para aplicação na inspeção das UAN dos serviços de saúde conforme descrito abaixo:

Art. 7°. O atendimento aos padrões sanitários estabelecidos por este Regulamento Técnico não isenta os serviços de alimentação dos serviços de saúde do cumprimento dos demais instrumentos normativos aplicáveis.

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, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, **unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde**, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

Analisando a Resolução RDC N° 52, de 29/09/2014, nota-se que a alteração realizada na RDC 216, embora tenha sido publicada com o intuito de padronizar os procedimentos em todo o território nacional, ao contrário do que afirma a ANVISA (ANVISA, 2014) não sana a lacuna existente na legislação pertinente, podendo ser considerada incompleta se aplicada às UAN hospitalares, visto ter todo seu escopo voltado para inspeção de estabelecimentos de baixa complexidade.

#### 4.2 COMPARAÇÃO ENTRE O IAUAN E O ROTEIRO DA RESOLUÇÃO RDC N° 275/2002

Cada um dos profissionais participantes avaliou a aplicabilidade do IAUAN, identificando: a inclusão ou não de cada item no roteiro da RDC 275/2002; a aplicabilidade ao Amapá; atribuindo uma classificação identificada como “crítico” ou “não-crítico”; e ainda selecionando os itens do IAUAN que deveriam estar contidos no novo roteiro a ser proposto. Conforme os resultados compilados no **APÊNDICE A** em anexo.

Nesta fase também foram apresentados os resultados da avaliação individual dos itens constantes no IAUAN, com as sugestões de alteração, a apresentação dos itens a serem

suprimidos ou substituídos e com a identificação dos subitens desnecessários contidos no roteiro conforme resumo apresentado no **Quadro 5**.

**Quadro 5** – Resultados da avaliação do IAUAN realizada pelos pesquisadores da área de vigilância sanitária.

<b>ITEM</b>	<b>AVALIAÇÃO</b>
<b>Identificação do hospital</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Subitens 13 e 14 considerados desnecessários.</li> <li>- Considerar a supressão dos subitens 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, os mesmos deverão estar inseridos no cadastramento da empresa.</li> <li>- Acrescentar um subitem para o número do telefone.</li> <li>-No subitem 13 substituir responsável técnico por responsável administrativo.</li> </ul>
<b>Caracterização da unidade de alimentação e nutrição</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Subitem 15 deve ser suprimido, pois já consta do cadastro.</li> <li>- Subitem 16 o avaliador considera indiferente.</li> </ul>
<b>Recursos humanos da UAN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A tabela com a descrição do quantitativo de pessoal do subitem 18 é desnecessária, não deve constar no roteiro em decorrência de já ter sido levantado no cadastro da empresa.</li> </ul>
<b>Documentação e registros</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Subitem 19 deve ser exigência para o cadastro.</li> <li>- Subitem 21, 22, 24, 30, 34 não deve constar no roteiro deve estar escrito no manual de boas práticas.</li> <li>- No Subitem 26 o avaliador sugere alterar a periodicidade de realização dos exames manipuladores para 06 meses e outros colaboradores para 01 ano.</li> <li>- No subitem 27 a pergunta sobre a existência do programa de manutenção e calibração é classificada como necessário, o avaliador considera classificar como imprescindível.</li> <li>- O Subitem 28 desnecessário especificar nomes dos equipamentos, basta a apresentação do programa de</li> </ul>

ITEM	AVALIAÇÃO
	<p>manutenção e calibração comprovado com a apresentação das planilhas preenchidas.</p> <p>- Subitens 37, 38, 39, 40, 41, 42,43, 44, 45 em decorrência da especificidade técnica do assunto o avaliador considera que é difícil para o fiscal que não seja nutricionista avaliar por isso deve ser suprimido do roteiro.</p> <p>- Subitens 37, 38, 39, 40, 41, 42,43, 44, 45 devem permanecer por serem considerados item de segurança alimentar.</p> <p>- O subitem 42 refere-se ao plano de consulta diária dos pacientes não é considerado importante para fiscalização.</p>
<p><b>Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)</b></p>	<p>- Subitem 50 deve ser acrescentado à palavra ‘de equipamentos’</p> <p>- Subitem 59 foi considerado desnecessário em função da responsabilidade do RT.</p>
<p><b>Instalações Físicas</b></p>	<p>- Subitem 60 as letras i, j, I devem ser considerados procedimentos obrigatórios, na letra n deve ser acrescido a palavra desinfecção.</p> <p>- Letra l os refeitórios deixam de ser optativos devendo ser específicos para funcionários, doentes e acompanhantes.</p> <p>- Letra n acrescentar a palavra e desinfecção.</p>
<p><b>Sistema de combate a incêndio</b></p>	<p>- Devem ser suprimidos do roteiro os subitens 66, 67, 68, 69.</p> <p>- Substituir pela obrigatoriedade da apresentação do Alvará do bombeiro.</p>

ITEM	AVALIAÇÃO
<b>Paredes, pisos, portas e janelas.</b>	- Não foram feitas observações neste item.
<b>Instalações elétricas, iluminação e ventilação.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sobre o subitem 100 o avaliador sugere acrescentar um subitem proibindo a existência de equipamento de climatização na área da cozinha.</li> <li>- Subitem 100 desnecessário descrever o número de equipamentos.</li> </ul>
<b>Vestiário e sanitário</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No subitem 104 é desnecessário listar o número de sanitários sem tampa.</li> <li>- Subitem 104 acrescentar dotadas de vasos sanitários com tampa.</li> </ul>
<b>Lixo, caixa de gordura e esgoto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- O subitem 111 foi considerado desnecessário descrever o número de lixeiras.</li> <li>- Subitem 114 é considerado como desnecessário.</li> <li>- O subitem 116 referente a localização das caixas de gordura é considerado no roteiro como necessário o avaliador considera a alteração para imprescindível.</li> </ul>
<b>Abastecimento de água</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observar o conceito de água potável estabelecido na legislação.</li> <li>- No subitem 123 a apresentação do laudo comprobatório da potabilidade da água.</li> <li>- No subitem 124 o avaliador sugere diminuir o prazo para 2 meses.</li> <li>- Subitem 129 suprimir a pergunta número de filtros, perguntar se tem registro de manutenção dos filtros, a frequência de limpeza deve constar no POP da empresa.</li> </ul>

ITEM	AVALIAÇÃO
<b>Equipamentos e utensílios</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nos subitens 130 e 131 o avaliador considera desnecessário a tabela com as especificações dos equipamentos.</li> <li>- O subitem 130 deve permanecer por ser requisito de higiene e acrescentar a pergunta sobre o estado de conservação com isso suprimindo o subitem 131.</li> <li>-Subitem 138 é desnecessário o uso do quadro com a identificação da existência dos refrigeradores.</li> <li>- Subitem 143 é desnecessário quantificar os armários.</li> <li>- Subitem 146 é desnecessário identificar o número de equipamentos com temperatura.</li> </ul>
<b>Higiene do ambiente, das instalações e dos utensílios</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Subitem 152 a pergunta se o POP está sendo cumprido é pertinente, a complementação se o processo de higienização e quais materiais e superfícies são higienizados é desnecessário, o item deve ser deslocado para ser avaliado no item referente ao POP.</li> <li>- Os subitens 160 e 161 são considerados desnecessários.</li> </ul>
<b>Higiene dos manipuladores</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No Subitem 178 não é necessário o visitante cumprir com todos os requisitos de saúde estabelecidos para os manipuladores.</li> </ul>
<b>Produção: Armazenamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Subitem 189 não está claro deve ser suprimido do roteiro.</li> <li>- Subitem 196 trocar o termo PEPS por PVPS.</li> <li>- Subitem 203 e 204 os quadros são desnecessários, a verificação deve ser feita na planilha de controle da UAN.</li> </ul>



ITEM	AVALIAÇÃO
<b>Produção: Manipulação dos alimentos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Em relação ao subitem 226 o avaliador propõe suprimir o texto na íntegra sobre reaproveitamento de sobras do próximo roteiro.</li> <li>- Subitens 217, 223, 224, 225, 226 a expressão “inadequado” é imprecisa, se faz necessário estabelecer parâmetros para avaliação.</li> </ul>
<b>Produção: Distribuição e consumo dos alimentos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Subitem 232 a expressão “inadequadamente” é imprecisa para avaliação.</li> </ul>
<b>Controle de qualidade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Subitens 235, 236, 237, 238, 240 e 242 no roteiro são classificados como necessários, o avaliador orienta passar para imprescindível.</li> <li>- Subitens 238, 239 a expressão “adequada” é imprecisa, se faz necessário estabelecer parâmetros para avaliação.</li> <li>- Subitem 241 substituir a palavra “previstas” pela expressão “devem ser”, e o plano de amostragem deve seguir o previsto na legislação.</li> <li>- O subitem 241 não usar a expressão “descrever” o subitem deve ser avaliado na entrega da documentação referente ao POP apresentado pela empresa.</li> <li>- Subitem 242 deve ser apresentado no POP respectivo para avaliação.</li> <li>- Unificar os subitens 236 e 237.</li> </ul>
<b>Transporte de alimentos prontos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Subitens 243, 244, 245, 246, 247, 248 necessitam de regulamentação específica, não devem constar do novo roteiro.</li> <li>- Subitens 247, 249 não devem constar do novo roteiro.</li> <li>- Todos os itens são pertinentes.</li> </ul>

ITEM		AVALIAÇÃO
Satisfação dos trabalhadores	dos	- Subitens 250, 251, 252 são desnecessários.

Fonte: elaborado pelo autor

A RDC 275/2002 não classifica a criticidade dos itens em seu roteiro de inspeção, fato este feito pelo texto do IAUAN o que facilita a tomada de decisão referente aos resultados do preenchimento do instrumento.

Segundo BADARÓ (2007) os fatores que definem a criticidade de um item utilizado no roteiro de inspeção é o risco que o não cumprimento do mesmo pode causar para a garantia da qualidade e a segurança do alimento. Ao considerar a magnitude do risco a que estão submetidos os alimentos o autor apresenta a seleção de itens extraídos da RDC 275/2002 os quais considera como imprescindíveis para a segurança dos alimentos. Os itens selecionados estão apresentados no **Quadro 6**.

**Quadro 6** – Itens considerados imprescindíveis, segundo Badaró, para garantir a segurança dos alimentos em UAN baseado na RDC 275/2002.

Ordem	Variável	Itens considerados Imprescindíveis
01	Edificações e Instalações	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausência de focos de insalubridade (imediações, local e dependências anexas limpas; ausência de objetos em desuso e animais domésticos; ausência de insetos e roedores).</li> <li>- Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos protegidas contra explosão ou queda acidental.</li> <li>- Água potável originada de rede pública, poço raso ou poço fundo tratada.</li> <li>- Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com área de preparação e armazenamento de alimentos ou salões de refeição.</li> <li>- Instalações sanitárias dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido antisséptico ou sabonete líquido e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado).</li> <li>- Lavatórios exclusivos da área de manipulação dotados de acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido antisséptico ou sabonete líquido e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado).</li> </ul>
02	Equipamentos,	Utensílios utilizados na higienização das instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos

<b>Ordem</b>	<b>Variável</b>	<b>Itens considerados Imprescindíveis</b>
	Móveis e Utensílios	equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença ou indício da presença de vetores e pragas urbanas. - O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável
<b>03</b>	Manipuladores	Ausência de lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, ou, quando existir, que eles estejam afastados da atividade de preparação dos alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.
<b>04</b>	Produção e Transporte de Alimentos	Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo. Alimentos submetidos à cocção e prontos para consumo mantidos em temperaturas superiores a 60°C por, no máximo, 6 horas.

Fonte: elaborado pelo autor

#### 4.2.1 Identificação do hospital

Neste item foram avaliados quatorze (14) subitens dos quais constatou-se que quatro (04) não fazem parte do roteiro utilizado no Amapá, totalizando 36% dos subitens avaliados. Não constam os subitens referentes ao número do CNES, endereço eletrônico, homepage, nome e a numeração do CRM do diretor clínico do hospital.

Avaliou-se que 71% dos subitens são aplicáveis ao Amapá o que significa que podem ser utilizados na confecção do novo roteiro, dentre os subitens destacam-se: razão social, nome fantasia, responsável administrativo do hospital, endereço eletrônico (e-mail), Telefone, Nome do Chefe da UAN, Nome de Responsável Técnico, CRN. Apesar de constarem do cadastro da empresa os subitens são considerados de suma importância para constar no novo roteiro em função da possibilidade de troca de informações.

Do restante 29% foram considerados como indiferentes e a permanência dos mesmos não interfere no conteúdo final do roteiro.

#### 4.2.2 Caracterização da UAN

Este item é composto por dois (02) subitens, dos quais 100% não fazem parte do roteiro do Amapá. As informações quanto à natureza do serviço e se o estabelecimento possui algum serviço terceirizado representam a lacuna existente entre os dois roteiros, todos foram considerados não críticos e aplicáveis ao Amapá.

O subitem natureza do serviço deve ser exigido no momento do cadastramento do serviço através do preenchimento da ficha de cadastro podendo sem prejuízo ser excluído do roteiro.

Em contrapartida destaca-se a importância do subitem que questiona a existência de serviço terceirizado em decorrência da especificidade e capacidade de execução das operações podendo ser destacadas as atividades de limpeza e higienização de instalações, higienização do reservatório, controle integrado de vetores e pragas urbanas quando a responsabilidade de execução se deva a empresas contratadas.

Tratando ainda de terceirização a Portaria CVS nº 5, em seu artigo 19, prevê que os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação poderão possuir um programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em boas práticas. Destaca-se a importância de estabelecer um monitoramento da atividade através dos serviços de vigilância sanitária.

#### 4.2.3 Recursos Humanos da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN

Dos 02 (dois) subitens avaliados no IAUAN 50% constam no roteiro utilizado no Amapá. Não está incluído os subitens nome do diretor da UAN e todos as descrições referentes as letras a, b, c, ... h, da tabela do subitem 18 constantes no IAUAN. Foram considerados não críticos 100 % dos itens avaliados, no entanto metade foi considerada aplicável ao roteiro do Amapá.

Ressalta-se que a RDC 216/2004 não deixa claro a exigência do profissional Responsável Técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão para as UAN hospitalar, ao contrário da Portaria CVS nº 5, que didaticamente divide em dois artigos a necessidade e a caracterização do responsável técnico para os serviços diferenciados.

#### 4.2.4 Documentação e registro

Em relação a documentação e registro constam no IAUAN, 27 subitens, destes 12 subitens foram considerados críticos totalizando 44% dos itens avaliados, 23 subitens não estão incluídos no roteiro utilizado no Amapá representando 85% das lacunas identificadas em relação a RDC 275/2002.

Nesta ausência destacamos as indagações sobre a existência de projeto arquitetônico aprovado pela Vigilância Sanitária, manual de boas práticas de fabricação, programa de seleção e de qualificação de funcionários, PCMSO e exames médicos admissionais dos funcionários, programa de manutenção e calibração de equipamentos e seus respectivos registros, cadastro de fornecedores de vegetais e gêneros alimentícios, programa e registro do controle de estoque.

Na avaliação do IAUAN foram considerados desnecessários os subitens 27 e 42. Neles encontram-se inseridos a tabela que pede a descrição individual dos equipamentos que passaram por manutenção e calibração, e o questionamento se o estabelecimento possui plano de consultas diárias aos pacientes respectivamente.

Fazem parte do roteiro do Amapá 04 (quatro) subitens, os quais representam 15% do total. Nestes estão incluídos registros de treinamentos para os funcionários no mínimo para os temas referentes a contaminantes, higiene pessoal, e manipulação higiênica de alimentos.

Do total 44% dos subitens foram considerados críticos, isto é, tem seu cumprimento considerado imprescindível, do total 81% foram considerados aplicáveis ao roteiro a ser criado para o Amapá.

A Portaria CVS nº 5 (2013) ao regulamentar o assunto referente a documentação e registros se atem apenas a existência e ao conteúdo do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) os quais devem ser cumpridos pelos estabelecimentos produtores de alimento.

Já na Resolução nº 0218 de 2001 que trata do roteiro de inspeção para liberação da licença sanitária aos estabelecimentos hospitalares situados no estado do Paraná, vem questionar a existência de rotinas escritas disponíveis aos funcionários no serviço para procedimentos estabelecidos nos lactários dentre elas a higienização das mãos; preparo das fórmulas lácteas e registro do horário de preparo; conservação e fluxo de distribuição das mamadeiras preparadas; limpeza e desinfecção de mamadeiras, utensílios e equipamentos; limpeza e desinfecção de pisos e superfícies.

#### 4.2.5 Procedimentos operacionais padronizados (POP)

Fazem parte do item referente ao POP, 14 subitens, dos quais 43% não estão incluídos no roteiro utilizado no Amapá. Estão contidos neste item: A existência de POP para Conservação e acondicionamento dos alimentos perecíveis e não perecíveis, procedimentos para visitantes, procedimento para evitar a contaminação cruzada de alimentos, descongelamento dos alimentos, limpeza e desinfecção de vegetais e legumes, fluxo de distribuição dos alimentos aos pacientes.

Do total, 11 (onze) subitens foram considerados críticos o que representando 79% dos subitens avaliados, 57% estão incluídos no roteiro da RDC 275/2002 e 100% dos subitens foram considerados aplicáveis e deverão estar incluídos no roteiro do Amapá.

A portaria nº 78/2009 estabelece que o POP deva conter instruções quanto ao sequenciamento das operações e em relação a frequência de execução e das operações e o estabelecimento de ações corretivas, especificando o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades e aprovados, datados e rubricados pelo responsável do estabelecimento. Tais registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos, já a RDC 275/2002 estabelece que os registros devam ser mantidos por um período superior ao tempo de vida de prateleira do produto.

A Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013, difere da RDC 275/2002 acrescenta em sua exigência mínima a descrição dos seguintes POP: capacitação dos funcionários em BPF com o conteúdo programático mínimo pré-estabelecidos no seu art. 17, o controle de qualidade na recepção de mercadorias; o transporte de alimentos; e a higienização do reservatório.

Ao exigir no POP referente à higiene e saúde dos manipuladores a especificação dos exames médicos a serem realizados pelos manipuladores de alimento, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a ser adotada nos casos de problemas de saúde detectados, a portaria regulamenta uma problemática que em muitos lugares provoca conflitos na tomada de decisão dos serviços de inspeção.

#### 4.2.6 Instalações físicas

As boas condições das instalações físicas em uma UAN representam uma importante parcela para segurança da produção de alimentos, a qual pode ter seus controles complementados já na fase de planejamento físico.

Dos 31 subitens, referentes a instalação física avaliados no roteiro IAUAN, 100% foram classificados como críticos, deste total, 28 subitens são considerados aplicáveis ao roteiro a ser desenvolvido para o Amapá totalizando 90% dos subitens. Ficaram de fora apenas o subitem relativo à letra “j” e sua tabela constante no IAUAN, a qual trata da especificação dos refeitórios por clientela da UAN.

#### 4.2.7 Sistema de combate a incêndio

Foram avaliados 04 (quatro) subitens relativos ao sistema de combate a incêndio, neste caso apenas o subitem relativo ao número de extintores dentro do prazo de validade foi considerado como Crítico o que representa 25% dos subitens avaliados, 100% dos questionamentos não estão inseridos no roteiro da RDC 275/2002. Em avaliação os técnicos consideraram que 100% dos subitens não são aplicáveis ao roteiro do Amapá, fato justificado pela exigência apenas da apresentação da licença do bombeiro, caso seja apresentada subentende-se que já tais questionamentos já tenham sido avaliados.

#### 4.2.8 Paredes, pisos, portas e janelas

Dos 23 (vinte e três) itens descritos no IAUAN 27% foram classificados como itens críticos, 59% não estão incluídos no roteiro utilizado no Amapá, e 100% dos itens existentes foram considerados aplicáveis a nova proposta de roteiro. De acordo com a avaliação dos técnicos não foram apresentadas sugestões para este item.

#### 4.2.9 Instalações elétricas, iluminação e ventilação

Em relação ao item Instalação elétrica, iluminação e ventilação, foram avaliados nove subitens, dos quais 44% foram considerados críticos destaque para Instalações elétricas embutidas na parede ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes, lâmpadas dotadas de sistema de proteção contra queda/explosão, ventilação suficiente e adequada, presença de sistema de exaustão e/ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.

Dos itens avaliados 56% estão incluídos no roteiro utilizado no Amapá e 100% foram considerados aplicáveis à nova proposta de roteiro.

Ainda sobre o subitem 100, os avaliadores consideraram desnecessário manter a descrição do número de equipamentos.

#### 4.2.10 Vestiários e sanitários

No item vestiário e sanitários foram avaliados 13 subitens dos quais 38% foram considerados críticos, 31% não estão incluídos no roteiro utilizado no Amapá e 92% foram considerados aplicáveis à nova proposta de roteiro.

Dentre os subitens avaliados pelos técnicos no IAUAN que foram considerados críticos estão os que questionam se os vestiários e sanitários são servidos de água corrente, se as



instalações sanitárias são dotadas de lavatórios e de produtos destinados à higiene pessoal tais como: sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro, produto antisséptico, coletores dos resíduos (lixeiras) dotados de tampa e acionados sem contato manual.

Na avaliação do IAUAN no subitem 104, os técnicos consideraram desnecessário constar no roteiro o questionamento que pede para listar o número de sanitários com tampas e o de sanitários sem tampa.

#### 4.2.11 Lavatório para higienização das mãos

Constam neste item oito subitens, dois quais, 75% foram considerados críticos, 50% não constam do roteiro utilizado na Amapá e 100% foram considerados aplicáveis à nova proposta de roteiro.

Na avaliação do roteiro IAUAN não foram feitas observações sobre o item em questão.

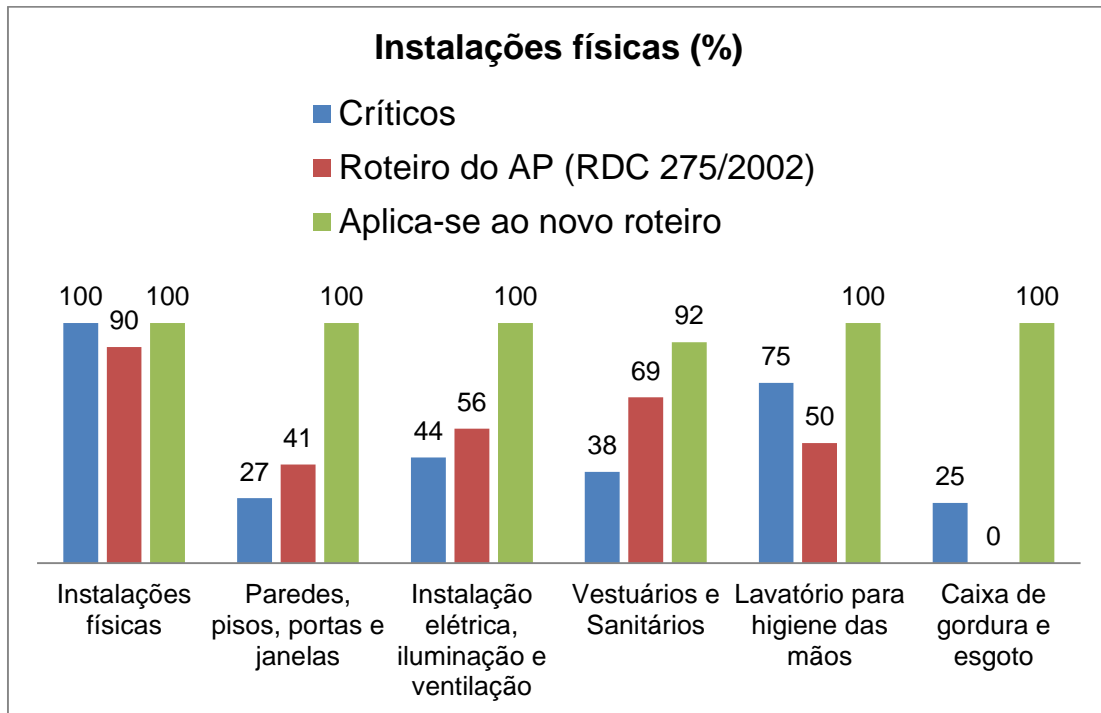
#### 4.2.12 Lixo, caixa de gordura e esgoto

Em relação ao item lixo, caixa de gordura e esgoto, dos subitens constantes no IAUAN avaliados, 33% foi considerado críticos, 77% não constam no roteiro do Amapá e 88% foram considerados aplicáveis ao roteiro a ser construído.

Na avaliação do subitem 111, todos os técnicos avaliadores consideraram desnecessário descrever o número de lixeiras. O subitem 114 que trata da existência de descarte de resíduos segregados para reciclagem a orientação é que deva ser suprimido do roteiro principalmente em decorrência da falta de prestação deste serviço no Estado. Quanto ao subitem 116 referente à localização das caixas de gordura é classificado no roteiro como necessário os avaliadores consideram que deva ser classificado como imprescindível.

O resumo das informações relativas ao item instalações físicas avaliados quanto a criticidade, a presença ou não do item no roteiro da RDC 275/2002 e sua aplicabilidade no novo roteiro a ser criado estão apresentadas na **Figura 2** abaixo.

**Figura 2** – Resultados comparativos entre o IAUAN e o roteiro do Amapá relativos a instalações físicas.



Fonte: elaborado pelo autor

#### 4.2.13 Controle de vetores e pragas urbanas

Foram avaliados 03 (três) subitens aonde 100% foram considerados críticos, 33% não constam no roteiro utilizado no Amapá e 100% dos subitens foram considerados aplicáveis ao novo roteiro. Fizeram parte deste item os questionamentos sobre se o local encontra-se livre de pragas urbanas, se em caso de aplicação do controle químico, são tomados os cuidados pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios e se o POP para o controle integrado de vetores e pragas urbanas de descrito está sendo cumprido.

Na avaliação deste item não foram feitas observações pelos técnicos avaliadores.

#### 4.2.14 Abastecimento de água

No item relativo ao abastecimento de água foram avaliados 12 (doze) subitens, 100% foram considerados críticos, 33% não constam do roteiro do Amapá e 100% são aplicáveis ao roteiro a ser montado para o Amapá.

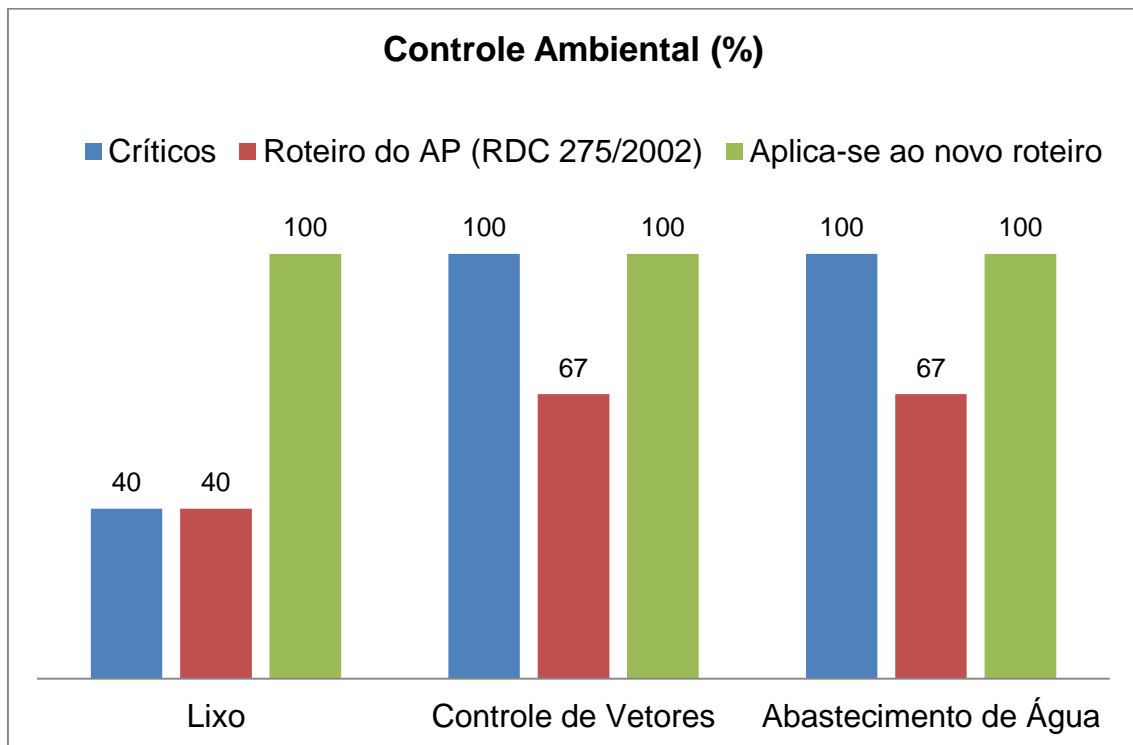
Ao avaliar a aplicabilidade do IAUAN, os técnicos fizeram as observações referentes aos subitens 123 Utilização somente de água potável para manipulação dos alimentos deva ser observado o conceito de água potável estabelecido na legislação e que deva ser apresentado um laudo comprobatório da potabilidade da água.

No subitem 124 os avaliadores sugerem diminuir o prazo relativo à realização da limpeza e desinfecção dos reservatórios para o período a cada 2 meses e nas seguintes situações: a) quando for instalado; b) na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

Na avaliação do Subitem 129 substituir a pergunta se “existem filtros de água, número de filtros, e número de filtros servidos de água potável” pela pergunta, se existe registros de manutenção dos filtros, e se consta a frequência de limpeza. Tais argumentações devem constar do MBP elaborado pela empresa.

Os itens acima foram compilados e denominados como controle ambiental e seus resultados encontram-se representados na **Figura 3**.

**Figura 3** – Resultados comparativos entre o IAUAN e o roteiro do Amapá relativos ao controle ambiental.



Fonte: elaborado pelo autor

#### 4.2.15 Equipamentos e utensílios

Foram avaliados 18 subitens, dos quais 33% foram considerados críticos, dentre eles podemos destacar os seguintes questionamentos: os equipamentos e os utensílios estão limpos?; os utensílios são diferenciados e identificados para utilização por pacientes, por funcionários e clientes externos?; os equipamentos possuem termômetro de máxima e mínima?; os equipamentos e os utensílios estão em perfeito funcionamento?; carros e berços térmicos de distribuição mantêm a temperatura dos alimentos ou preparações em no mínimo 65°C?; carros e berços térmicos de distribuição são higienizados periodicamente?

Dos subitens avaliados 55% não constam no roteiro do Amapá, e 100% foram considerados aplicáveis ao texto da proposta do novo roteiro a ser desenvolvido. Neste item não houve observações feitas pelos avaliadores.

#### 4.2.16 Higiene do ambiente, das instalações e dos utensílios

Neste item foram avaliados 14 subitens e como resultado encontrado 71% dos subitens foram considerados críticos, 78% não constam do roteiro utilizado no Amapá e 86% dos subitens avaliados foram considerados aplicáveis a nova proposta de roteiro. Ainda relativo ao item avaliado, 14% subitens tiveram avaliação com decisão dividida quanto à permanência no roteiro.

Após avaliação do IAUAN dos técnicos ao subitem 152 a pergunta se o POP está sendo cumprido é pertinente, a complementação se o processo de higienização e quais materiais e superfícies são higienizados é desnecessário, o item deve ser deslocado para ser avaliado no item referente ao POP. Já os subitens 160 e 161 foram considerados desnecessários.

#### 4.2.17 Higiene dos manipuladores

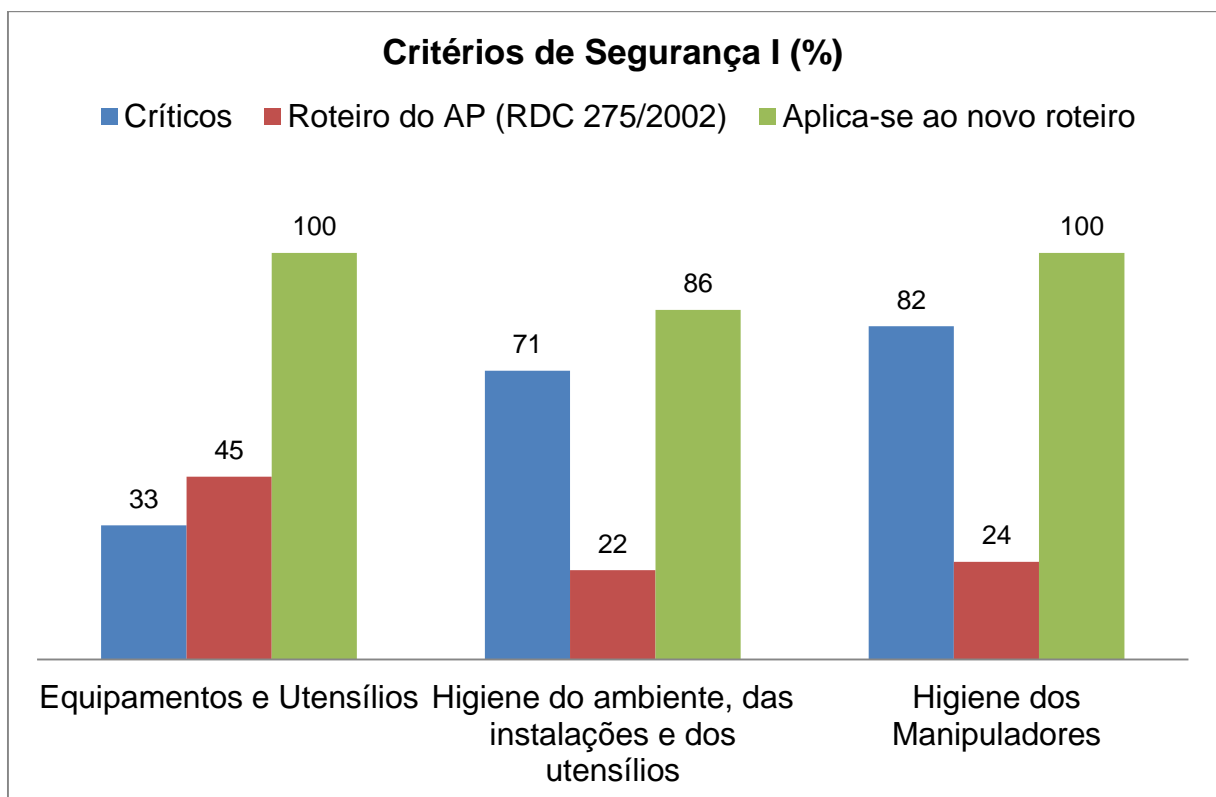
No item higiene dos manipuladores foram avaliados 17 subitens dos quais 82% foram considerados críticos, 76% não estão incluídos no roteiro utilizado no Amapá, e 100 % foram considerados aplicáveis para constarem da nova proposta de instrumento a ser criado.

Na avaliação do IAUAN apenas um técnico julgou que referente ao subitem 178, não é necessário o visitante cumprir com todos os requisitos de saúde estabelecidos para os manipuladores.

Podemos considerar que tal afirmativa esteja baseada apenas na realização dos exames laboratoriais previstos para os manipuladores de alimento, pois consideramos que todos os outros requisitos de higiene são de fácil cumprimento e extremamente necessários para a manutenção da segurança do alimento ali produzido.

Os itens equipamentos e utensílios, higiene do ambiente, das instalações e dos utensílios e higiene dos manipuladores foram classificados como critérios de segurança I e seus resultados apresentados na **Figura 4**.

**Figura 4** – Resultados comparativos entre o IAUAN e o roteiro do Amapá relativos a critérios de segurança I.



Fonte: elaborado pelo autor

#### 4.2.18 Produção: aquisição e recebimento de matérias-primas

Relativo ao item aquisição e recebimento de matérias-primas foram avaliados 10 (dez) subitens, destes 40% foram considerados críticos, 80% dos subitens não estão incluídos no roteiro utilizado no Amapá e 100% dos subitens avaliados foram considerados aplicáveis ao novo roteiro.

Em relação à avaliação do IAUAN não foram feitos comentários sobre este item pelos técnicos selecionados.

#### 4.2.19 Produção: armazenamento

Dos 25 subitens avaliados 64% foram considerados críticos, 92% não estão incluídos no roteiro aplicado no Amapá, e 100% dos subitens são aplicáveis ao novo roteiro.

Durante a avaliação do IAUAN foram feitas as observações referentes ao subitem 189 que questiona se a “temperatura ambiente amena?” a expressão não deixa claro o intuito da pergunta e foi orientada a supressão do subitem do roteiro.

No subitem 196 o avaliador sugere a trocar do termo PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai), pelo termo PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai), tal orientação se deve ao fato de que o termo PEPS tem o uso para produtos sem prazo de validade ou para produtos com prazos de validade curto.

Nos subitens 203 e 204 os quadros com a indicação dos equipamentos constantes dos subitens foram considerados desnecessários, a verificação deve ser feita na planilha específica de controle da UAN.

#### 4.2.20 Produção: manipulação dos alimentos

Neste item avaliou-se 32 subitens destes 91% foram considerados críticos, 100% não estão incluídos no roteiro utilizado no Amapá, e 100% foram avaliados como aplicáveis para ser introduzida a nova proposta de roteiro.

Na avaliação do IAUAN um dos técnicos propõe suprimir o texto referente ao subitem 226 na integra sobre o questionamento do se o reaproveitamento de sobras de alimento é adequado, do texto do próximo roteiro.

Em relação aos subitens 217, 223, 224, 225, 226 a expressão “inadequada” foi considerada imprecisa, se fazem necessários estabelecer parâmetros para avaliação.

#### 4.2.21 Produção: distribuição e consumo dos alimentos

Para distribuição e consumo dos alimentos foram avaliados oito subitens, 62,5% são considerados críticos, 100% não estão incluídos no roteiro usado no Amapá, e 100% são aplicáveis ao Amapá. Já sobre o subitem 232 a expressão “inadequadamente” é imprecisa para avaliação.

#### 4.2.22 Controle de qualidade

Foram avaliados 15 subitens dos quais 13% foram considerados críticos e 100% não estão incluídos no roteiro utilizado no Amapá e na sua totalidade foram considerados aplicáveis ao roteiro a ser criado.

Os técnicos avaliadores consideraram que os subitens 235, 236, 237, 238, 240, 242 que no roteiro IAUAN encontram-se classificados como necessários, devem na nova proposta serem considerados imprescindíveis, elevando o grau de criticidade dos mesmos.

Nos subitens 238, 239 a expressão “adequada” foi considerada imprecisa, sugestiona-se o estabelecimento de parâmetros para melhor entendimento da mesma. No subitem 241 a palavra “prevista” deve ser substituída pela expressão “devem ser” e quando solicitado a

descrição das medidas a serem tomadas os avaliadores consideram que devem ser previstas no POP referente, assim como o subitem 242.

Em análise do item controle de qualidade da RDC 275/2002 a mesma estabelece o questionamento sobre a existência de controle de qualidade do produto final, existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final, existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final, existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada, existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.

Os questionamentos acima se encontram direcionados a produção industrial. A RDC 216/2004 não contempla em seu texto um item referente ao controle de qualidade, mais uma demonstração de que precisa ser revista quanto a sua aplicabilidade nas UAN hospitalares.

#### 4.2.23 Transporte de alimentos prontos

Em relação aos subitens referentes a transporte de alimentos obtivemos posicionamentos diversificados na avaliação do IAUAN pelos técnicos conforme especificados na Tabela 3, podendo dar destaque para indicação da necessidade de regulamentação específica para licenciamento e características do veículo, a temperatura de transporte do alimento e formas de acondicionamento para o transporte.

Dos sete (07) subitens avaliados 43% são considerados críticos, 86% não estão incluídos no roteiro utilizado pelo Amapá. No final da avaliação representando consenso 100% dos itens foram considerados importantes de constarem no novo roteiro a ser criado.

No IAUAN destaca-se o subitem 243 com a exigência da licença sanitária do veículo, fato este que ainda não se encontra regulamentado no estado do Amapá, e não consta no texto da RDC 275/2002 e RDC 216/2004.

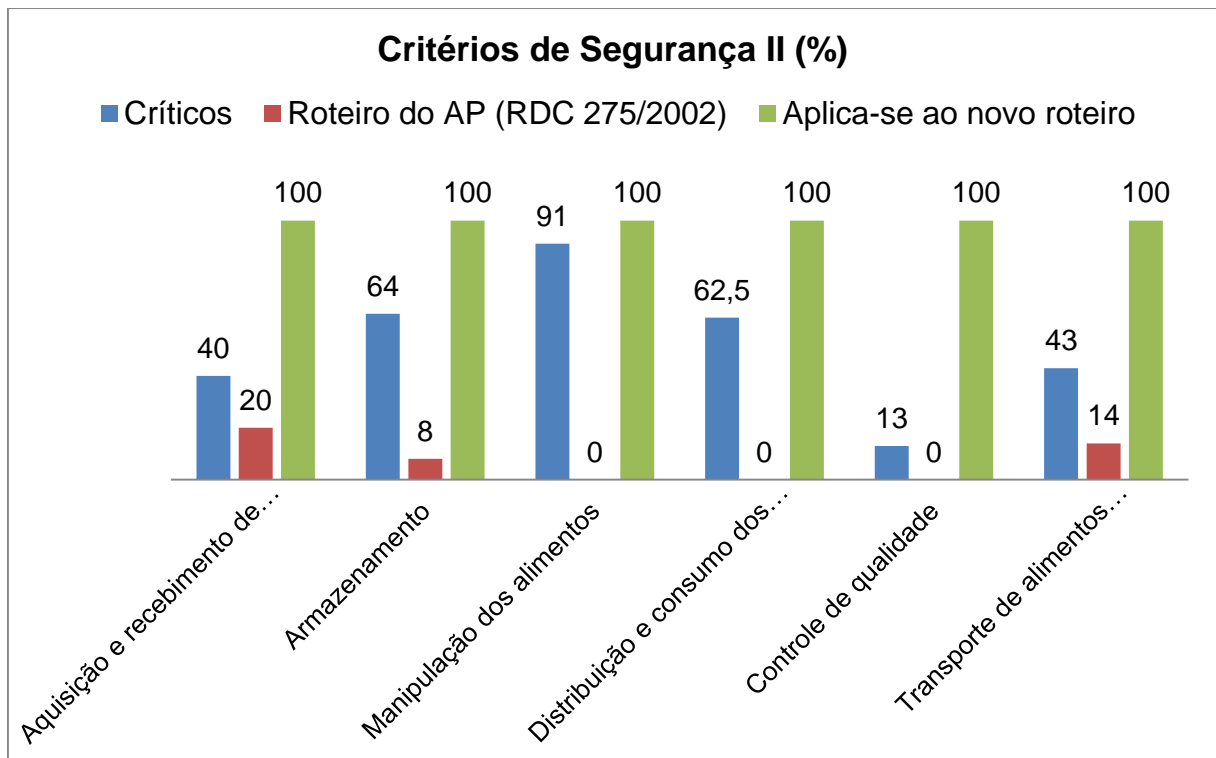
Em relação a temperatura de transporte estabelecidas no IAUAN a RDC 275/2002 exige a presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação, já a RDC 216/2004 exige que a distribuição até a entrega ao consumo, deva ocorrer em condições de tempo e temperatura que não



comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, não especificando a que temperatura deva ser transportado.

Os resultados da avaliação comparativa referente aos critérios de segurança II e seus resultados encontram-se apresentados na **Figura 5**.

**Figura 5** – Resultados comparativos entre o IAUAN e o roteiro do Amapá relativos aos critérios de segurança II.



Fonte: elaborado pelo autor

#### 4.2.24 Satisfação dos trabalhadores e usuários

Apesar de ter sido considerada a importância da avaliação da satisfação dos usuários e da certeza da utilidade das informações que podem ser extraídas dos mesmos, 100% dos subitens foram avaliados como desnecessários sendo sugerida a sua exclusão do roteiro final.

#### 4.3 PROPOSTA DE ROTEIRO/INSTRUMENTO PARA SER UTILIZADO NA FISCALIZAÇÃO DAS UAN NO ESTADO DO AMAPÁ

De acordo com o número de alimentações previstas para contratação estabelecidas no texto do pregão eletrônico nº 036/2013- SESA, consideramos de vital importância o estabelecimento de critérios a serem utilizados pela fiscalização dos serviços de Vigilância Sanitária do Estado, pois uma população comensal de 36.849 pacientes encontram-se expostas ao risco quando do consumo de alimentos produzidos nas UAN hospitalares.

Como resultado do trabalho foi montado uma proposta de instrumento para ser utilizado pelo serviço de fiscalização na inspeção dos Serviços de Nutrição Dietética (SND) das Unidades Hospitalares no Estado do Amapá. O instrumento foi montado através da compilação de várias legislações em uso no âmbito dos Estados e no âmbito Federal utilizada para inspeção de serviços de alimentação. Procurou-se confeccionar um instrumento de fácil preenchimento, para que qualquer profissional de Vigilância Sanitária tenha condições de executar seu preenchimento.

O texto do instrumento encontra-se referenciado na legislação estudada e descrito no APÊNDICE B, e “Dispõe sobre o Regulamento Técnico para a implementação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Nutrição em Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS) e adota a lista de verificação constante no anexo deste Regulamento Técnico”.

Tem o âmbito de aplicação proposto no texto do seu Art. 10, abrangendo os serviços centralizados e descentralizados. A terceirização é uma das modalidades adotadas pelo Estado para contratação dos serviços de alimentação.

Art. 10 Este Regulamento se aplica aos estabelecimentos que produzem, armazenam, transportam e distribuem alimentos, de serviços centralizados ou descentralizados, destinados aos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde instalados no território do Estado do Amapá.

O regulamento proposto estabelece uma diferenciação das legislações estudadas quando estabelece um capítulo regulamentando a existência do Protocolo Nutricional.

Tal fato se deve em decorrência da nutrição possuir características de constantes estudos, evolução e inovações e com a implantação do Protocolo Nutricional nos Serviços Assistenciais de Saúde promove a padronização, sistematização, rapidez, eficácia e adesão da

prescrição nutricional. Pois se trata de um instrumento facilitador do atendimento nutricional pelo serviço, baseado em referencial teórico atualizado.

#### 4.4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A origem deste trabalho foi ancorada na necessidade identificada pelo serviço de inspeção de produtos alimentícios da Divisão de Vigilância Sanitária do Amapá, com a ausência de uma legislação sanitária específica para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), com extensão aos serviços terceirizados através das cozinhas industriais que fornecem alimentos para Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS).

Tal dificuldade será minimizada com o produto deste trabalho, através da apresentação da proposta de instrumento normativo e roteiro de inspeção para a avaliação dos padrões higiênico-sanitários de unidades de alimentação e nutrição hospitalar no estado do Amapá, que contemplará no nosso entender as lacunas deixadas nas legislações pesquisadas.

Sua construção se deu inicialmente através do levantamento da legislação sobre o tema e posteriormente pela compilação de informações consideradas pertinentes, tudo amparado nas legislações sanitárias disponíveis, das quais se procurou extrair as questões que mais se aproximavam do cotidiano presenciado nas UAN hospitalares.

A existência de similaridades relativas às boas práticas de produção, contidas no texto das legislações estudadas sugestionam a necessidade de complementação das mesmas, considerando que a maioria tem o seu emprego voltado a seguimentos de produção de alimentação.

As diferenças identificadas estão contidas iniciam no âmbito de aplicação e permeiam pelo conteúdo, culminando com a metodologia aplicada para classificação dos estabelecimentos. Como exemplo podemos citar a ausência de classificação para os itens estabelecidos como necessário, imprescindível e recomendável, assim com a classificação final do estabelecimento.

A base de criação da nova proposta de instrumento utilizando o IAUAN, apesar da especificidade de sua destinação, levou a considerarmos eliminar o que identificamos como desnecessário para utilização no roteiro do Amapá. Nesse contexto, surge a necessidade da

inserção de outras legislações, as quais passaram a contribuir significativamente para construção da proposta em questão.

O conteúdo comparado do IAUAN e da RDC 275/2002, demonstraram evidentes diferenças entre eles, a aplicabilidade, a aprovação da estrutura e seu conteúdo, a quantidade de POP's estabelecidos, a forma de conservação dos alimentos, dentre outros. As inconsistências existentes fortaleceram a intenção de desenvolver uma complementação na normatização existente.

Com a publicação da RDC 52/2014, que amplia o âmbito de aplicação da RDC 216/2004, inserindo as UAN hospitalares, avaliamos que tal inserção, apesar da ideia de regulamentar o setor e padronizar procedimentos nos Estados, continua sem atender particularidades consideradas importantes para o controle do risco sanitário nas Unidades de Alimentação Hospitalares.

Com o intuito de minimizar as lacunas identificadas desenvolvemos um modelo de legislação com função complementar à RDC 216/2004. Entende-se que tal proposta deve passar pela análise do serviço de Vigilância Sanitária, do setor regulado e da sociedade usuária dos serviços de saúde, através dos meios legais existentes com a finalidade de avaliar sua aplicabilidade e sua legitimidade.

## 5 CONCLUSÃO

Os usuários dos estabelecimentos assistenciais de saúde apresentam características peculiares que os tornam especiais tanto nos aspectos das necessidades nutricionais quanto da inocuidade dos alimentos consumidos UAN hospitalares. As mitigações de tais características influenciam diretamente na diminuição do tempo de internação e custos com tratamento. Neste sentido é essencial a existência de um instrumento de regulação que aborde sobre a exigência da implantação de protocolos nutricionais até o controle dos riscos envolvidos na produção de alimentos fornecidos aos pacientes dos serviços de saúde.

Levando-se em consideração que produzir alimentos com qualidade, depende primeiramente do efetivo comprometimento da empresa executora com a prestação de serviços assumidos, e que a proposta de monitoramento e fiscalização exercida pelos serviços de Vigilância Sanitária depende da organização dos serviços em todas as esferas da administração pública, é que a síntese deste trabalho baseia-se na necessidade de atualização e complementação da legislação de alimentos para ser aplicada no Estado do Amapá.

Foram realizadas adequações no novo instrumento em relação às peculiaridades regionais, adequação das exigências sanitárias ao processo tecnológico e suas inovações procurando nivelar o instrumento com as mais conceituadas legislações do cenário nacional.

Na avaliação do IAUAN concluímos que alguns de seus itens não apresentavam relevância para utilização na prática da inspeção sanitária, neste caso os itens selecionados foram excluídos. Os itens restantes tiveram sua avaliação revisada e foram utilizados como base para confecção do roteiro do Amapá.

Da mesma forma foi avaliada a aplicabilidade da RDC 275/2002, que apesar de ser utilizada pelo serviço de Vigilância Sanitária local na rotina das inspeções, é fato que seu conteúdo é voltado para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, o texto de alguns de seus itens demonstra certa inconsistência para serem utilizados em UAN hospitalar.

Na prática do serviço, apesar da alteração pela qual passou a RDC nº 216/2004, concluiu-se que a mesma atende parcialmente os requisitos necessários para verificação de todas as etapas de produção, fato comprovado em função das lacunas existentes em seus textos,

o que a torna incompleta, podendo no meu entender comprometer o desenvolvimento e a qualidade da inspeção sanitária das UAN hospitalares.

É evidente que pela concordância da ANVISA em relação ao âmbito de aplicação da RDC 216/2004, que sobre as futuras alterações a serem propostas para o texto da RDC 216, pouco se pode esperar. Coube-nos através da formulação da proposta de regulamentação complementar desenvolver um instrumento para ser utilizada no Estado do Amapá.

## REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Boas Práticas Regulatórias: Guia para o Programa de Melhoria do Processo de Regulamentação da ANVISA.**

Brasília, 2008. 112 p. Disponível em:

<<http://www.anvisa.gov.br/institucional/anvisa/pmr/GuiaBPReg.pdf>>. Acesso em: 10 mai. 2014.

AMAPÁ. Constituição (1991). **Constituição do Estado do Amapá.** Macapá, AP:

Assembleia Legislativa, 1991. Disponível em:

<[http://www.al.ap.gov.br/constituicao\\_estadual\\_amapa.pdf](http://www.al.ap.gov.br/constituicao_estadual_amapa.pdf)>. Acesso em: 06 jul. 2014

AMAPÁ. Assembleia Legislativa do Amapá. Lei n.º 0719, de 12 de novembro de 2002.

Dispõe sobre a Código de Saúde do Estado do Amapá e dá outras providências. **Diário**

**Oficial do Estado do Amapá**, Macapá, AP, 13 nov. 2002. Disponível em:

<[http://al.ap.gov.br/exibir\\_integra.php?iddocumento=1371](http://al.ap.gov.br/exibir_integra.php?iddocumento=1371)>. Acesso em: 10 fev. 2014.

AMAPÁ. Assembleia Legislativa do Amapá. Lei n.º 0997, de 09 de junho de 2006. Dispõe sobre a Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional e dá outras providências.

**Diário Oficial do Estado do Amapá**, Macapá, AP, 09 jun. 2006. Disponível em:

<[http://al.ap.gov.br/exibir\\_integra.php?iddocumento=1092](http://al.ap.gov.br/exibir_integra.php?iddocumento=1092)>. Acesso em: 10 mai. 2014.

AMAPÁ. Assembleia Legislativa do Amapá. Emenda Constitucional n.º 35/2006, de 21 de março de 2006. Altera e revoga artigos da constituição do Estado do Amapá e da

providencias. **Diário Oficial do Estado do Amapá**, Macapá, AP, 19 jun. 2006. Disponível

em: <[http://al.ap.gov.br/exibir\\_integra.php?iddocumento=1092](http://al.ap.gov.br/exibir_integra.php?iddocumento=1092)>. Acesso em: 10 mai. 2014.

AMAPÁ. Secretaria de Estado da Saúde. Comissão Permanente de Licitação. **Edital do**

**Pregão Eletrônico n.º 036/2013-SESA.** 2013. Disponível em: <<http://www.saude.ap.gov.br>>.

Acesso em: 19 mai. 2014.

AMSON, G. V. et al. Levantamento de dados epidemiológicos relativos à ocorrências/surtos

de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) no Estado do Paraná, Brasil, no período de

1978 a 2000. **Ciência e Agrotecnologia**, Curitiba, v. 30, n. 6, p. 1139-1145, nov. 2006.

Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-70542006000600016&lng=es&nrm=iso)

[70542006000600016&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-70542006000600016&lng=es&nrm=iso)>. Acesso em: 10 mai. 2014.

BADARÓ ACL. **Boas práticas para serviços de alimentação: um estudo em restaurantes comerciais do município de Ipatinga, Minas Gerais.** 2007. 78f. Dissertação (Mestrado) –

Universidade Federal de Viçosa, Viçosa (MG), 2007.

BRASIL. Decreto n.º. 50.040, de 24 de janeiro de 1961. Dispõe sobre as normas técnicas

reguladoras do emprego de aditivos em alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa**

**do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 08 fev. 1961. Disponível em:

<[http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1960-1969/decreto50040-24-janeiro-1961-](http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1960-1969/decreto50040-24-janeiro-1961-389853-norma-pe.html)

[389853-norma-pe.html](http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1960-1969/decreto50040-24-janeiro-1961-389853-norma-pe.html)>. Acesso em: 01 mar. 2014.

BRASIL. Decreto-Lei Federal nº. 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 21 out. 1969. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto-lei/Del0986.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/Del0986.htm)>. Acesso em: 01 mar. 2014.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado, 1988. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm)>. Acesso em: 10 mai. 2014.

BRASIL. Lei Federal nº. 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 20 set. 1990. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8080.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm)>. Acesso em: 01 mar. 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria SVS/MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Aprova regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos, diretrizes para o estabelecimento de boas práticas de produção e de prestação de serviços na área de alimentos e regulamento técnico produtos na área de alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 02 dez. 1993. Disponível em: <[http://crn3.org.br/legislacao/doc/Portaria\\_MS\\_n\\_1428\\_de\\_26\\_de\\_novembro\\_de\\_1993.pdf](http://crn3.org.br/legislacao/doc/Portaria_MS_n_1428_de_26_de_novembro_de_1993.pdf)>. Acesso em: 10 mai. 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Disponível: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos/Assuntos+de+>

BRASIL. Lei Federal nº. 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 27 jan. 1999. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9782.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9782.htm)>. Acesso em: 10 mai. 2014.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 23, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 16 mar. 2000. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/scriptsweb/anvisalegis/VisualizaDocumento.asp?ID=2243&Versão=1>>. Acesso em: 10 mai. 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual Brasileiro de Acreditação Hospitalar**. Série A. Normas e Manuais Técnicos; nº 117. 3ª edição revista e atualizada. Brasília; 2002. 108 p.



BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 50/MS/ANVISA, de 21 de fevereiro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 21 fev. 2002a. Disponível em:

<[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/res0050\\_21\\_02\\_2002.html](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/res0050_21_02_2002.html)>. Acesso em: 10 mai. 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 275/MS/ANVISA, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 out. 2002b.

Disponível em:

<<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/DCF7A900474576FA84CFD43FBC4C6735/RDC+N%C2%BA+275%2C+DE+21+DE+OUTUBRO+DE+2002.pdf?MOD=AJPERES>>. Acesso em: 10 mai. 2014.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 380, de 09 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a Definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 10 jan. 2006. Disponível em:

<<http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf>>. Acesso em: 10 mai. 2014.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 171, de 4 de setembro de 2006. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para Funcionamento de Bancos de Leite Humano. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 5 set. 2006.

BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Vigilância em Saúde / Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Brasília: CONASS, 2007.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Relatório de Atividades 2008/ANVISA**. Brasília: ANVISA, 2009. 133 p. Disponível em:

<<http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/anvisa+portal/anvisa/sala+de+imprensa/menu+-+noticias+anos/2014+noticias/regulamento+inclui+boas+praticas+de+alimentacao+em+servicos+de+saude>>. Acesso em: 10 mai. 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 104, de 25 de janeiro de 2011. Define as terminologias adotadas em legislação nacional, conforme o disposto no Regulamento Sanitário Internacional 2005 (RSI 2005), a relação de doenças, agravos e eventos em saúde pública de notificação compulsória em todo o território nacional e estabelece fluxo, critérios, responsabilidades e atribuições aos profissionais e serviços de saúde. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 jan. 2011. Disponível em: <[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2011/prt0104\\_25\\_01\\_2011.html](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2011/prt0104_25_01_2011.html)>. Acesso em: 10 mai. 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº. 2914, de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Atenção Básica** (MS/SAS/DAB/PNAB). Brasília: Ministério da Saúde, 2011b.

BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Vigilância em Saúde / Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Brasília: CONASS, 2011c. (Coleção Para Entender a Gestão do SUS 2011, 5, L)

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição** (MS/SAS/DAB/PNAN). Brasília: Ministério da Saúde, 2012a.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Guia de Boas Práticas Nutricionais**. Documento de Referência. 1. ed. Brasília – DF. 2012b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Coordenação Geral de Doenças Transmissíveis. **Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos** (MS/SVS/DVE/CGDT). Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria SVS/MS nº 1.271, de 06 de junho de 2014. Define a lista nacional de notificação compulsória de doenças, agravos e eventos de saúde pública nos serviços de saúde públicos e privados em todo território nacional, nos termos do anexo, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 09 jun. 2014. Disponível: <<http://www.brasilsus.com.br>>. Acesso em: 01 jul. 2014.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regulamento inclui boas práticas de alimentação em serviços de saúde**. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/anvisa+portal/anvisa/sala+de+imprensa/menu+noticias+anos/2014+noticias/regulamento+inclui+boas+praticas+de+alimentação+em+serviços+de+saúde>>. Acesso em: 03 nov. 2015.

BRITO, W. P. **Análise dos laudos laboratoriais das refeições servidas na rede hospitalares pública e privadas do Município de Macapá no período de 2003 a 2007**. 2007. 56 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Bacharelado de Nutrição) – Faculdade SEAMA, Macapá, 2007.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 2. 2004, Brasília, DF. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília: Ed. Positiva, 2004. Disponível em: <[http://www.ipea.gov.br/participacao/images/pdfs/conferencias/Seguranca\\_Alimentar\\_II/textos\\_referencia\\_2\\_conferencia\\_seguranca\\_alimentar.pdf](http://www.ipea.gov.br/participacao/images/pdfs/conferencias/Seguranca_Alimentar_II/textos_referencia_2_conferencia_seguranca_alimentar.pdf)>. Acesso em: 10 mai. 2014.

COSTA, E. A. **Vigilância Sanitária: Proteção e Defesa da Saúde**. 2. ed. São Paulo: Sobravime, 2004.

**DATASUS**. Informações de Saúde (TABNET). Assistência à Saúde. Disponível em: <<http://www2.datasus.gov.br/DATASUS/index.php?area=0202>>. Acesso em: 07 jun. 2014.

GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS. Secretaria Estadual de Saúde. Subsecretaria de Vigilância e Proteção à Saúde. Superintendência de Vigilância Sanitária. **Guia de ações de vigilância sanitária 2013**. Belo Horizonte: 2013. Disponível em: <[http://www.cosemsg.org.br/downloads/Arquivos%20Diversos/2014/Marco/guia\\_acoes\\_vigilancia\\_sanitaria\\_2013.pdf](http://www.cosemsg.org.br/downloads/Arquivos%20Diversos/2014/Marco/guia_acoes_vigilancia_sanitaria_2013.pdf)>. Acesso em: 10 mai. 2014.

MACHADO, C. (Org.). **Constituição Federal interpretada: artigo por artigo, parágrafo por parágrafo**. Barueri, SP: Ed. Manole, 2013.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 158 p.

OLIVEIRA, Ana Beatriz Almeida de. **Condições higiênico-sanitárias da água e ambiente de preparo da alimentação em escolas públicas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar no Município de Porto Alegre – RS**. 2011. 167 f. Tese (Doutorado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente) – Instituto de Ciências Básicas da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, Porto Alegre, 2011.

OLIVEIRA, D. S. **Check-up higiênico-sanitário em unidades de alimentação e nutrição (UAN) de hospitais públicos de Macapá-AP**. 2005. 81 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Bacharelado de Nutrição) – Faculdade SEAMA, Macapá, 2005.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Ferramenta Essencial para a Inocuidade dos Alimentos (HACCP)**. Buenos Aires, Argentina: INPPAZ/OPAS/OMS, 2005. Disponível em: <[http://bvs.panalimentos.org/local/File/manual\\_haccp\\_fasciculo\\_codex1.pdf](http://bvs.panalimentos.org/local/File/manual_haccp_fasciculo_codex1.pdf)>. Acesso em: 10 mai. 2014.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Higiene dos Alimentos – Textos Básicos**. Brasília, DF: ANVISA – OPAS/OMS, 2006. Disponível em: <[http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/codex\\_alimentarius.pdf](http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/codex_alimentarius.pdf)>. Acesso em: 10 mai. 2014.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Perspectiva sobre a análise de risco na segurança dos alimentos (Curso de sensibilização)**. Rio de Janeiro: ANVISA/PCD – OPAS/OMS, 2008. 160p. Disponível em: <[http://bvs.panalimentos.org/local/File/Apostila\\_Final\\_12\\_08\\_2008.pdf](http://bvs.panalimentos.org/local/File/Apostila_Final_12_08_2008.pdf)>. Acesso em: 10 mai. 2014.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Guias para o gerenciamento dos riscos sanitários em alimentos**. Rio de Janeiro: ANVISA/PCD – OPAS/OMS, 2009. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 10 mai. 2014.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO. Secretaria Municipal de Saúde. Coordenação de Vigilância em Saúde. Gerência do Centro de Prevenção e Controle de Doenças. Vigilância Epidemiológica de Doenças Transmitidas por Alimentos (PMSP/SMS/ CVS/CPCD/VEDTA). **Alerta Epidemiológico: Surtos de Doenças Transmitidas por Água e Alimentos (DTA)**. São Paulo: 2011. Disponível em: <[www.prefeitura.sp.gov.br/covisa](http://www.prefeitura.sp.gov.br/covisa)>. Acesso em: 10 mai. 2014.

PROENÇA, R. P. C. **Novas tecnologias para a produção de refeições coletivas: recomendações de introdução para a realidade brasileira**. Revista de Nutrição, Campinas, v. 12, n. 1, p. 43-53, abr. 1999. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S141552731999000100004](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S141552731999000100004)>. Acesso em: 10 mai. 2014.

RODRIGUES, E. et al. **Manual de boas práticas de fabricação**. Niterói, RJ: Programa Rio Rural, 2010. 23 p. Disponível em:

ROZENFELD, S. (Org.). **Fundamentos da Vigilância Sanitária**. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2000.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. São Paulo: Record, 2000.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS nº5 de 09 de abril de 2013: aprova o Regulamento Técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. DOE de 19/04/2013 - nº. 73 - Poder Executivo – Seção I – pág. 32 – 35.

SECRETARIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE. Vigilância epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimento no Brasil, 1999 – 2004. **Boletim Eletrônico Epidemiológico**, Brasília, v. 5, n. 6, p. 01-07, dez. 2005. Disponível em: <[http://bvsm.sau.gov.br/bvs/periodicos/boletim\\_eletronico\\_ano05\\_06.pdf](http://bvsm.sau.gov.br/bvs/periodicos/boletim_eletronico_ano05_06.pdf)>. Acesso em: 10 mai. 2014.

SEGURANÇA Alimentar. **Food Ingredients Brasil**, São Paulo, n. 4, p. 32-43, 2008. Disponível em: <<http://www.revista-fi.com/materias/54.pdf>>. Acesso em: 29 mai. 2014.

WENDISCH, C. **Avaliação da Qualidade de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) Hospitalares: construção de um instrumento**. 2010. 133 f. Dissertação (Mestrado) – Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2010.

**APÊNDICE A – QUADRO DE AVALIAÇÃO CRÍTICA DO IAUAN/ROTEIRO UTILIZADO NO MAPÁ**

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
		Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Indiferente
<b>I</b>	<b>I. IDENTIFICAÇÃO DO HOSPITAL</b>							
<b>1</b>	Razão Social:		X	X		XXXX		
<b>2</b>	Nome Fantasia:		X	X		XXXX		
<b>3</b>	CNPJ		X	X		XXX	X	
<b>4</b>	Número do CNES		X		X	XXX	X	
<b>5</b>	Endereço completo		X	X		XXX	X	
<b>6</b>	CEP		X	X		XXX	X	
<b>7</b>	Bairro		X	X		XXX	X	
<b>8</b>	Município		X	X		XXX	X	
<b>9</b>	Telefone (s)		X	X		XXXX		
<b>10</b>	Fax		X	X		XX	XX	
<b>11</b>	Endereço eletrônico (e-mail)		X		X	XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
12	Homepage (página na Internet)		x		x	xxx	x	
13	Nome do Responsável Técnico (Diretor Clínico do Hospital)		x		x	xx	xx	
14	Conselho Regional de Medicina n°		x		x	xx	xx	
<b>II</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)</b>							
15	Natureza do Serviço		x		x	xxx	x	
16	Possui algum serviço terceirizado? ( ) sim ( ) não		x		x	xxx		x
<b>III</b>	<b>RECURSOS HUMANOS DA UAN</b>							
17	Nome do Diretor da UAN		x		x	xxx	x	
18	Nome do Responsável Técnico CRN		x	x		xxx	x	
	a,b,c,d,e,f,g,h		x		x		xxxx	
<b>IV</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS</b>							
19	Possui projeto arquitetônico aprovado pela Vigilância Sanitária?		x		x	xxx	x	
20	Possui Manual de Boas Práticas de Fabricação?	x				xxx	x	

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
21	Possui programa de seleção de funcionários?		X		X	XX	XX	
22	Possui programa de qualificação dos funcionários?		X		X	XXX	X	
23	Possui registros de treinamentos para funcionários sobre no mínimo os seguintes temas: Contaminantes Alimentares, Higiene Pessoal, DTA, Manipulação higiênica dos alimentos?	X		X		XXXX		
24	Possui programa de controle médico ocupacional (PCMSO) dos funcionários do setor?	X			X	XXX	X	
25	Exames médicos admissionais dos funcionários do setor?	X			X	XXXX		
26	Exames periódicos dos funcionários do setor?	X			X	XXXX		
27	Possui programa de manutenção e calibração de equipamentos?		X		X	XXX	X	
28	Quanto ao registro de manutenção e calibração de equipamentos, especifique		X		X		XXXX	
29	Possui cadastro de fornecedores de vegetais gêneros alimentícios?		X		X	XXXX		
30	Possui programa de controle de estoque?		X		X	XXX	X	
31	Possui registro de controle de estoque?		X		X	XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
32	Possui registro de higienização do reservatório de água (caixa d'água)?		x	x		xxxx		
33	Possui registro de análises de potabilidade da água?	x				xxxx		
34	Possui programa de controle de vetores e pragas urbanas?	x			x	xxx	x	
35	Possui registro do controle de vetores e pragas urbanas?	x			x	xxxx		
36	Possui licença contra incêndio e pânico emitida pelo Corpo de Bombeiros?		x		x	xxxx		
37	Possui cardápios diários?	x			x	xx	xx	
38	Possui relação das dietas básicas para patologias de maior prevalência na instituição?	x			x	xx	xx	
39	Os cardápios estão sendo analisados quanto aos princípios nutritivos?		x		x	xx	xx	
40	Existe padronização de porções (em medidas caseiras) para o aporte calórico adequado ao paciente?		x		x	xx	xx	
41	Os funcionários foram treinados para esse porcionamento?		x		x	xx	xx	
42	Possui plano de consultas diárias aos pacientes?		x		x	x	xxx	



-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
43	O hospital oferece acompanhamento dietoterápico ao paciente com profissional legalmente habilitado?	x			x	XX	XX	
44	Possui protocolo de nutrição clínica descrito e implantado?	x			x	XX	XX	
45	Possui profissional exclusivo para nutrição clínica?		x		x	XX	XX	
<b>V</b>	<b>PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP)</b>							
46	Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios?	x		x		XXX	x	
47	Controle da potabilidade da água?	x		x		XXX	x	
48	Higiene e saúde dos manipuladores (lavagem das mãos, condições de saúde)?	x		x		XXX	x	
49	Manejo dos resíduos?	x		x		XXX	x	
50	Manutenção preventiva?		x	x		XXX	x	
51	Calibração de equipamentos?		x	x		XXX	x	
52	Controle integrado de vetores e pragas urbanas?	x		x		XXX	x	
53	Recebimento e seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens?	x		x		XXX	x	

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
54	Conservação e acondicionamento dos alimentos (perecíveis e não perecíveis)?	x			x	xxx	x	
55	Procedimentos para visitantes?	x			x	xxx	x	
56	Procedimento para evitar a contaminação cruzada de alimentos?	x			x	xxx	x	
57	Descongelamento dos alimentos?	x			x	xxx	x	
58	Limpeza e desinfecção de vegetais e legumes?	x			x	xxx	x	
59	Fluxo de distribuição dos alimentos aos pacientes?		x		x	xx	xx	
<b>VI</b>	<b>INSTALAÇÕES FÍSICAS</b>							
60	Possui as áreas mínimas exigidas pela RDC 50/2002?	x			x	xxxx		
	a) Recepção e inspeção de alimentos e utensílios	x			x	xxxx		
	b) Despensa de alimentos e utensílios:	x			x	xxxx		
	- área para armazenamento de alimentos em temperatura ambiente	x			x	xxxx		
	- área e/ou câmara para armazenamento de alimentos resfriados	x			x	xxxx		
	- área e/ou câmara para armazenamento de alimentos congelados	x			x	xxxx		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
	c) Área para guarda de utensílios	x			x	XXXX		
	d) Área para distribuição de alimentos e utensílios (não obrigatório)	x			x	XXX	x	
	e) Área para preparo de alimentos	x			x	XXXX		
	- área para verduras, legumes e cereais	x			x	XXXX		
	- área para carnes	x			x	XXXX		
	- área para massas e sobremesas	x			x	XXXX		
	f) Área para cocção de dietas normais	x			x	XXXX		
	g) Área para cocção de desjejum e lanches	x			x	XXXX		
	h) Área para cocção de dietas especiais	x			x	XXXX		
	i) Área para porcionamento de dietas normais (não obrigatório)	x			x	XXXX		
	j) Área para porcionamento de dietas especiais (não obrigatório)	x			x	XXXX		
	k) Área para distribuição de dietas normais e especiais (um balcão e uma copa a cada 30 leitos quando o sistema de distribuição for descentralizado)	x			x	XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
	l) Refeitórios (optativos)	x			x	XXXX		
	m) Áreas para recepção, lavagem e guarda de louças, bandejas e talheres (provida de água quente e fria)	x			x	XXXX		
	n) Área para lavagem de utensílios de pacientes (recomendável)	x			x	XXXX		
	o) Área para lavagem de utensílios de pacientes	x			x	XXXX		
	p) Área para lavagem e guarda de panelas	x			x	XXXX		
	q) Área para recepção lavagem e guarda de carrinhos (obrigatório quando tiver transporte por carrinho)	x			x	XXXX		
	r) Depósito de material de limpeza (DML)	x			x	XXXX		
	s) Área administrativa	x			x	XXXX		
	t) Sanitários e Vestiários separados por sexo para funcionários	x			x	XXXX		
<b>61</b>	Possui barreira física entre a cozinha e o restante do estabelecimento?	x			x	XXXX		
<b>62</b>	Possui acesso direto e independente?	x			x	XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
63	Os arredores estão livres de sucatas, fossas, lixo, terra, animais, materiais em desuso e outros contaminantes?	x			x	XXXX		
64	O fluxo de trabalho nas áreas é adequado, evitando risco de contaminação cruzada?	x			x	XXXX		
65	Garante a proteção contra a entrada de pragas ou animais?	x			x	XXXX		
<b>VII</b>	<b>SISTEMA DE COMBATE A INCÊNDIO</b>							
66	Número de extintores		x		x	x	xxx	
67	Número de extintores dentro do prazo de validade	x			x	x	xxx	
68	Número de Extintores em local de fácil e livre acesso		x		x	x	xxx	
69	Possui identificação das saídas de emergência		x		x	x	xxx	
<b>VIII</b>	<b>PAREDES, PISOS, PORTAS E JANELAS</b>							
70	As paredes e divisórias são de cores claras, laváveis, de material liso e impermeável, impermeabilizadas até, no mínimo, 2 metros de altura?	x			x	XXXX		
71	Apresentam bom estado de conservação?		x	x		XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
72	Estão limpas?		x		x	XXXX		
73	Pisos são de cores claras, de material liso, resistente, impermeável e lavável?	x		x		XXXX		
74	Apresentam bom estado de conservação?		x	x		XXXX		
75	Estão limpos?		x		x	XXXX		
76	Escoamento da água ocorre em direção aos ralos?		x	x		XXXX		
77	Ralos são sifonados, de fácil limpeza ou possuem mecanismo de fechamento?	x		x		XXXX		
78	Apresentam bom estado de conservação?		x		x	XXXX		
79	Estão limpos?		x		x	XXXX		
80	Teto e forros apresentam acabamento de cor clara, liso, lavável, impermeável?	x			x	XXXX		
81	Apresentam bom estado de conservação?		x	x		XXXX		
82	Estão limpos?		x		x	XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
83	Portas são de cores claras, material liso, lavável, impermeável?	x			x	XXXX		
84	Apresentam bom estado de conservação?		x	x		XXXX		
85	Estão limpas?		x		x	XXXX		
86	Possuem fechamento automático, molas ou similar?		x	x		XXXX		
87	Porta de acesso com no mínimo 110 cm?		x		x	XXXX		
88	Janelas são de cores claras, material liso, lavável, impermeável?	x			x	XXXX		
89	Evitam que raios solares incidam diretamente sobre os alimentos?		x		x	XXXX		
90	Apresentam bom estado de conservação?		x	x		XXXX		
91	Estão limpas?		x		x	XXXX		
<b>IX</b>	<b>INSTALAÇÕES ELÉTRICAS, ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO</b>							
92	Instalações elétricas embutidas na parede ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes?	x		x		XXXX		
93	Tomadas são identificadas e aterradas?		x		x	XXXX		
94	Intensidade da iluminação adequada?		x	x		XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
95	Lâmpadas são dotadas de sistema de proteção contra queda/explosão	x		x		XXXX		
96	Apresentam bom estado de conservação?		x	x		XXXX		
97	Estão limpas?		x		x	XXXX		
98	Ventilação suficiente e adequada?	x			x	XXXX		
99	Presença de sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações?	x		x		XXXX		
100	Equipamentos de climatização em bom estado de conservação e limpeza?		x		x	XXXX		
<b>X</b>	<b>VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS</b>					XXXX		
101	Vestiários e sanitários respeitam as exigências de instalações gerais? (piso, teto, paredes, janelas)		x		x	XXXX		
102	Vestiários e sanitários são servidos de água corrente?	x		x		XXXX		
103	Vasos sanitários e chuveiros em número suficiente?		x	x		XXXX		
104	Instalações sanitárias dotadas de lavatórios e de produtos destinados à higiene pessoal tais como:	x		x		XXXX		



-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
	Número de vasos sanitários com tampa		X		X	XXXX		
	Número de vasos sanitários sem tampa		X		X	XX	XX	
	Papel higiênico		X	X		XXXX		
	Sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro	X		X		XXXX		
	Produto antisséptico	X		X		XXXX		
	Toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos		X	X		XXXX		
	Coletores dos resíduos (lixeiras) dotados de tampa e acionados sem contato manual	X		X		XXXX		
<b>105</b>	Vestiários dotados de armários em número suficiente?		X	X		XXXX		
<b>106</b>	Apresentam bom estado de conservação?		X		X	XXXX		
<b>XI</b>	<b>LAVATÓRIO PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS</b>					XXXX		
<b>107</b>	Lavatório para higienização das mãos localizado no local de acesso da UAN, assim como também próximo à área de manipulação de alimentos, e na área de consumo de alimentos (refeitórios)?	X			X	XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
108	Apresenta bom estado de conservação?		x		x	XXXX		
109	Está limpo?		x		x	XXXX		
110	Possui todas as facilidades para a higienização das mãos:	x			x	XXXX		
	Sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro	x		x		XXXX		
	Produto antisséptico (antissépticos utilizados podem ser álcool 70% soluções iodadas, Clorexidine2 a 4 % ou outro produto aprovado pela ANVISA)	x		x		XXXX		
	Toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos (proibido uso de toalhas de tecido)	x		x		XXXX		
	Coletores dos resíduos dotados de tampa e acionados sem contato manual.	x		x		XXXX		
<b>XII</b>	<b>LIXO, CAIXAS DE GORDURA E ESGOTO</b>					XXXX		
111	Coletores (lixeiras) de material liso, lavável e com tampa sem acionamento manual, providos de sacos plásticos para receber o lixo?		x	x		XXXX		
112	Recipientes devidamente higienizados após a remoção do lixo?	x			x	XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
113	Resíduos frequentemente coletados?		x	x		xxxx		
114	Existe descarte de resíduos segregados para reciclagem?	x			x	xxx		x
115	Resíduos estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos?		x		x	xxxx		
116	Caixas de gordura e/ou de esgoto localizadas fora das áreas de produção e armazenamento de alimentos?		x		x	xxxx		
117	Apresentam-se em bom estado de conservação?		x		x	xxxx		
118	Estão limpas?		x		x	xxxx		
119	Sistema de esgoto adequado?	x			x	xxxx		
<b>XIII</b>	<b>CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>							
120	Local livre de pragas urbanas?	x		x		xxxx		
121	Em caso de aplicação do controle químico, são tomados os cuidados pré e pós tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios?	x			x	xxxx		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
122	O POP para o controle integrado de vetores e pragas urbanas de descrito está sendo cumprido?	x		x		XXXX		
<b>XIV</b>	<b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>							
123	Utilização somente de água potável para manipulação dos alimentos?	x			x	XXXX		
124	Reservatórios (Caixas d'água) em condições adequadas de uso?	x		x		XXXX		
	Dotadas de tampa	x		x		XXXX		
	Ausência de Vazamentos	x		x		XXXX		
	Ausência de Infiltrações	x		x		XXXX		
	Ausência de Descascamentos	x		x		XXXX		
	Limpo e desinfetado a cada 6 meses e nas seguintes situações: a) quando for instalado b) na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água	x			x	XXXX		
125	Gelo usado em contato direto com alimentos e bebidas de fonte segura e aprovada?	x		x		XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
126	Mantidos em condições higiênico-sanitárias que evite sua contaminação?	x		x		XXXX		
127	Vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, produzido a partir de água potável?	x		x		XXXX		
128	A produção de vapor ocorre de forma segura (para o trabalhador e estabelecimento)?	x			x	XXXX		
129	Existem filtros de água? Número de filtros	x			x	XXXX		
XV	<b>EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>							
130	Equipamentos e maquinários utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição dos alimentos são adequados?		x	x		XXXX		
131	Apresentam-se em bom estado de conservação?		x	x		XXXX		
132	Estão limpos?	x			x	XXXX		
133	Estão instalados em locais adequados de forma a prevenir a ocorrência de contaminação cruzada e permitir o pleno funcionamento do equipamento?		x		x	XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
134	Equipamentos e utensílios são dimensionados conforme o número de usuários?		x		x	XXXX		
135	Utensílios diferenciados e identificados para utilização por pacientes, por funcionários e clientes externos?	x			x	XXXX		
136	Apresentam-se em bom estado de conservação?		x	x		XXXX		
137	Estão limpos?		x		x	XXXX		
138	Refrigeradores, congeladores ou câmaras frias adequados?		x	x		XXXX		
139	Apresentam bom estado de conservação?		x	x		XXXX		
140	Estão limpos?		x		x	XXXX		
141	Possuem termômetro de máxima e mínima?	x		x		XXXX		
142	Estão em perfeito funcionamento?	x			x	XXXX		
143	Armários para guarda de utensílios adequados?		x	x		XXXX		
144	Apresentam bom estado de conservação e ordem?		x	x		XXXX		
145	Estão limpos?		x		x	XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
146	Carros e berços térmicos de distribuição mantêm a temperatura dos alimentos ou preparações em, no mínimo 65°C?	x			x	XXXX		
147	Carros e berços térmicos de distribuição são higienizados periodicamente?	x			x	XXXX		
<b>XVI</b>	<b>HIGIENE DO AMBIENTE, DAS INSTALAÇÕES E DOS UTENSÍLIOS</b>							
148	Produtos saneantes domissanitários (detergentes e desinfetantes) com registro na ANVISA/MS	x		x		XXXX		
149	Diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?	x		x		XXXX		
150	Utensílios utilizados na higienização de instalações são distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento?	x			x	XXXX		
151	Funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos?	x			x	XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
152	O POP para higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios está sendo cumprido?		x	x		XXXX		
153	Etapas obrigatórias no processo de higienização são cumpridas?	x			x	XXXX		
154	O sistema mecânico de higienização está em bom estado de funcionamento e conservação, e com o sistema de drenagem de águas residuais adequado?	x			x	XXXX		
155	São cumpridas, todas as etapas de higienização mecânica?	x			x	XXXX		
156	A área de preparação dos alimentos está sendo higienizada adequadamente?	x			x	XXXX		
157	Utensílios e limpeza utilizados na área de produção são adequados?	x			x	XXXX		
158	Utensílios de limpeza são higienizados após o uso?	x			x	XXXX		
159	São guardados em local adequado?		x		x	XXXX		
160	Mangueiras de limpeza têm fechamento adequado?		x		x	XX	XX	
161	As mangueiras de limpeza são guardadas enroladas e penduradas sem contato direto com o piso?		x		x	XX	XX	



-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico	Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
<b>XVII</b>	<b>HIGIENE DOS MANIPULADORES</b>						
<b>162</b>	Manipuladores apresentam atitudes corretas durante a manipulação	x		x	XXXX		
<b>163</b>	Asseio pessoal adequado?	x		x	XXXX		
<b>164</b>	Cabelos protegidos e totalmente cobertos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim?	x		x	XXXX		
<b>165</b>	O POP para higiene e saúde dos manipuladores está sendo cumprido?	x		x	XXXX		
<b>166</b>	Higienização frequente das mãos?	x		x	XXXX		
<b>167</b>	Existem cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios?		x	x	XXXX		
<b>168</b>	Usam equipamentos de proteção individual?	x		x	XXXX		
<b>169</b>	Possuem uniformes?	x		x	XXXX		
<b>170</b>	São usados adequadamente?	x		x	XXXX		
	Na utilização de luvas (itens 171 a 175):						

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
171	As mãos são higienizadas antes do uso das luvas?	x			x	XXXX		
172	As luvas são trocadas a cada final de tarefa ou se algo as contaminou?	x			x	XXXX		
173	As luvas de malha de aço são devidamente higienizadas?	x			x	XXXX		
174	As luvas de borracha são mantidas limpas e usadas somente para serviços de limpeza?	x			x	XXXX		
175	As luvas térmicas são usadas de forma a evitar o contato direto com os alimentos?		x		x	XXXX		
176	Roupas e objetos pessoais guardados em locais específicos e reservados para este fim?		x		x	XXXX		
177	Manipuladores com lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde?	x			x	XXXX		
178	Visitantes cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os manipuladores?	x			x	XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
<b>XVIII</b>	<b>PRODUÇÃO: AQUISIÇÃO E RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS</b>							
<b>179</b>	Veículos de entrega são inspecionados quanto à higiene?		x	x		xxxx		
<b>180</b>	Entregador é avaliado quanto a sua condição de higiene e apresentação pessoal?		x		x	xxxx		
<b>181</b>	Recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens é realizado em área protegida e limpa?	x			x	xxxx		
<b>182</b>	Recebimento e seleção de matérias-primas, ingredientes obedece à seguinte ordem descrita no POP (item 53). 1º) alimentos perecíveis, resfriados e refrigerados; 2º) alimentos perecíveis congelados; 3º) alimentos perecíveis que podem permanecer em temperatura ambiente; 4º) alimentos não perecíveis.		x		x	xxxx		
<b>183</b>	Matérias-primas, ingredientes e embalagens avaliados e aprovados quanto às condições da embalagem e à rotulagem?	x			x	xxxx		
<b>184</b>	Matérias-primas avaliadas quanto às suas características organolépticas?	x			x	xxxx		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
185	Verificadas e registradas as temperaturas das matérias-primas perecíveis no ato do recebimento?	x		x		XXXX		
186	Produtos não - conforme recebem o destino adequado?		x		x	XXXX		
	a) Devolvidos imediatamente.		x		x	XXXX		
	b) Separados e devidamente identificados e segregados para devolução posterior.		x		x	XXXX		
<b>XIX</b>	<b>PRODUÇÃO: ARMAZENAMENTO</b>							
187	No armazenamento à temperatura ambiente a capacidade física dos depósitos é suficiente?		x		x	XXXX		
188	Apresentam boas condições de higiene?	x			x	XXXX		
189	Temperatura ambiente amena?		x		x	XXX	x	
190	Alimentos armazenados protegidos da luz solar direta?	x			x	XXXX		
191	Depósito dotado de recursos (paletes, estrados e prateleiras) construídos com material liso, resistente, impermeável e lavável?	x			x	XXXX		
192	Em número suficiente?		x		x	XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
193	Armazenamento permite a ventilação, limpeza e quando for o caso higienização do local?	x			x	XXXX		
194	Produtos armazenados devidamente identificados?	x				XXXX		
195	Após abertura, os produtos são acondicionados e identificados adequadamente?	x			x	XXXX		
196	Armazenamento respeita o prazo de validade dos produtos e/ou as regras PEPS?	x		x		XXXX		
197	No armazenamento refrigerado a capacidade física dos depósitos é suficiente?	x			x	XXXX		
198	Apresentam boas condições de higiene?	x			x	XXXX		
199	No refrigerador há compartimentos separados para:		x		x	XXXX		
	- Crus e cozidos		x		x	XXXX		
	- Vegetais		x		x	XXXX		
	- Laticínios		x		x	XXXX		
	- Carnes		x		x	XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
200	No armazenamento de produtos congelados a capacidade física dos depósitos é suficiente?		x	x		XXXX		
201	No congelamento, diferentes tipos de alimentos estão armazenados no mesmo equipamento, devidamente embalados e separados?	x			x	XXXX		
202	Alimentos acondicionados no refrigerador, congelador ou outros com proteção adequada?	x			x	XXXX		
203	Equipamentos para refrigeração, resfriamento ou congelamento com termômetro em funcionamento?	x			x	XXXX		
204	As temperaturas dos equipamentos estão sendo registradas pelo menos uma vez ao dia?	x			x	XXXX		
205	Produtos descartáveis (copos, pratos, talheres, guardanapos, dentre outros) armazenados protegidos de contaminação?	x			x	XXXX		
206	Produtos de limpeza armazenados separados dos gêneros alimentícios e dos produtos descartáveis?	x			x	XXXX		
207	Não reutilizam embalagens vazias de produtos de limpeza?	x			x	XXXX		
<b>XX</b>	<b>PRODUÇÃO: MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS</b>							

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
208	Antes de iniciar a preparação dos alimentos é realizada a limpeza das embalagens primárias das matérias primas e dos ingredientes?		x		x	xxxx		
209	São tomados cuidados para evitar riscos de contaminação cruzada?	x			x	xxxx		
210	Matérias-primas e ingredientes perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento?	x			x	xxxx		
211	Procedimento de higienização dos alimentos a serem consumidos crus (Exemplo: hortifrutigranjeiros) correto e completo?	x			x	xxxx		
212	Uso adequado dos produtos para desinfecção (sanificação)?	x			x	xxxx		
213	Hortifrutigranjeiros não sanificados (desinfectados) são submetidos a tratamento térmico?		x		x	xxxx		
214	Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 74°C ou as faixas de tempo X temperatura são suficientes para garantir sua segurança?	x			x	xxxx		
215	Eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e/ou, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento?	x			x	xxxx		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
216	Alimentos em reaquecimento atingem 74°C em seu interior ou são submetidos a faixa de tempo x temperatura que garanta sua segurança?	x			x	XXXX		
217	O banho-maria é utilizado de forma adequada?		x		x	XXXX		
218	Óleos e/ou gorduras utilizados nas frituras são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C?	x			x	XXXX		
219	Realiza-se o descongelamento dos alimentos antes do tratamento térmico?	x			x	XXXX		
220	O descongelamento dos alimentos é conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos mesmos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana?	x			x	XXXX		
221	Os alimentos descongelados são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados?	x			x	XXXX		
222	Após cocção, os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana?	x			x	XXXX		
223	O processo de resfriamento é adequado?	x			x	XXXX		
224	A dessalga de carnes é adequada?	x			x	XXXX		



-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
225	A utilização de ovos é adequada?	x			x	xxxx		
226	O reaproveitamento de sobras de alimentos é adequado?	x			x	xxx	x	
227	Em relação aos produtos manipulados e/ou embalagens de produtos industrializados abertos, quando armazenados sob <u>refrigeração</u> , são obedecidos os critérios do fabricante ou conforme descrição abaixo:	x			x	xxxx		
	- Pescados e seus produtos manipulados crus: até 4°C por 24 horas	x			x	xxxx		
	- Bovinos, suínos, aves e seus produtos manipulados crus: até 4°C por 72 horas	x			x	xxxx		
	- Alimentos pós-cozimento: até 4°C por 72 horas	x			x	xxxx		
	- Pescados pós-cozimento: até 4°C por 24 horas	x			x	xxxx		
	- Sobremesas cremosas, frios e laticínios manipulados: até 8°C por 24 horas e até 4°C por 48 horas	x			x	xxxx		
	- Maionese manipulada e misturas de maionese: até 6°C por 24 horas e até 4°C por 48 horas	x			x	xxxx		
	- Hortifrutigrangeiros pós-manipulação: até 10°C por 72 horas	x			x	xxxx		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
228	Em relação aos produtos manipulados e/ou embalagens de produtos industrializados abertas, quando armazenados sob <u>congelamento</u> , são obedecidos os critérios do fabricante ou conforme descrição abaixo:	x			x	XXXX		
	a) 0 a 5 ° C por no máximo 10 dias	x			x	XXXX		
	b) - 5 a -10° C por no máximo 20 dias	x			x	XXXX		
	c) -10 a -18 ° C por no máximo 30 dias	x			x	XXXX		
	d) menor que – 18 ° C por no máximo 90 dias	x			x	XXXX		
XXI	<b>PRODUÇÃO: DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO DOS ALIMENTOS</b>							
229	Existe o controle do tempo durante o porcionamento e distribuição conforme abaixo?	x			x	XXXX		
	- Distribuição de alimentos frios: até no máximo 10 ° C por até 4 horas ou entre 10 e 21 ° C no máximo 2 horas	x			x	XXXX		
	- Distribuição de alimentos quentes: 65 ° C ou mais por até 12 horas ou a 60°C por no máximo 6 horas, abaixo de 60 ° C por 3 horas.	x			x	XXXX		
230	Alimentos e as bebidas com vegetais são preparados imediatamente antes do consumo ou são mantidos sob temperatura inferior a 5°C?	x			x	XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
231	A entrega da refeição é realizada a partir de um controle escrito por leito e nome do paciente?	x			x	XXXX		
232	Os alimentos são envasados ou porcionados adequadamente?		x		x	XXXX		
233	Os carros são higienizados após cada refeição transportada?		x		x	XXXX		
234	Os elevadores para transporte da refeição (quando for o caso) são de uso exclusivo?		x		x	XXXX		
<b>XXII</b>	<b>CONTROLE DE QUALIDADE</b>							
235	Sistema de Controle de Qualidade implementado com documentação do controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados?		x		x	XXXX		
236	São coletadas amostras de todos os alimentos do cardápio?		x		x	XXXX		
237	São coletadas amostras em todos os turnos de distribuição?		x		x	XXXX		
	(Caso a resposta da questão 236 seja negativa, responder NA para as questões 238, 239, 240 e 241)							
238	A técnica de coleta de alimentos é adequada?		x		x	XXXX		
239	As amostras são armazenadas de forma adequada?	x			x	XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
240	São realizadas análises microbiológicas de acordo com a frequência preestabelecida pelo sistema de controle de qualidade do estabelecimento?		x		x	xxxx		
241	No caso de resultados das análises serem insatisfatórias, quais as medidas que são previstas para serem tomadas?	x			x	xxx	x	
	Descrever:		x		x	xx	xx	
242	Existem planilhas de controle para:		x		x	xx	xx	
	- recebimento de produtos alimentícios		x		x	xx	xx	
	- não-conformidades no recebimento dos produtos alimentícios		x		x	xx	xx	
	- temperatura dos equipamentos		x		x	xx	xx	
	- limpeza das caixas de gordura		x		x	xx	xx	
	- temperatura dos alimentos em manutenção		x		x	xx	xx	
	- temperatura dos alimentos na distribuição		x		x	xx	xx	
	- temperatura dos alimentos transportados		x		x	xx	xx	

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
<b>XXIII</b>	<b>TRANSPORTE DE ALIMENTOS PRONTOS</b>							
<b>243</b>	Veículo de transporte de alimentos com Licença Sanitária ou com certificado de vistoria/cadastro na VISA local?		x		x	XXXX		
<b>244</b>	Constam nas laterais do veículo as informações quanto ao nome, endereço e telefone da empresa transportadora, bem como os dizeres; “Transporte de Alimentos”, “Produto Perecível”?		x		x	XXXX		
<b>245</b>	É respeitada a proibição de transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos prontos para o consumo, outros alimentos e outras substâncias estranhas, assim como com pessoas ou animais?	x			x	XXXX		
<b>246</b>	O compartimento de transporte de alimentos é de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável?	x			x	XXXX		
<b>247</b>	As refeições são colocadas sobre estrados removíveis ou prateleiras, de forma a evitar danos e contaminação?	x			x	XXXX		
<b>248</b>	Existe presença de termômetro calibrado e de fácil leitura?		x		x	XXXX		
<b>249</b>	As refeições prontas para o consumo são transportadas dependendo de sua natureza, sob:		x		x	XXXX		

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico	Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
	- refrigeração ao redor 4°C com tolerância até 6°C.	x		x	xxxx		
	aquecimento mais de 60°C	x		x	xxxx		
	- congelamento até – 12°C	x		x	xxxx		
<b>XXIV</b>	<b>SATISFAÇÃO DOS TRABALHADORES E USUÁRIOS</b>						
<b>250</b>	O estabelecimento mede e avalia a satisfação dos trabalhadores	x		x	x	xxx	
	De que forma?	x		x	x	xxx	
<b>251</b>	Existem incentivos à formação dos profissionais oferecidos pelo estabelecimento aos funcionários através de:	x		x	x	xxx	
	- Liberação de carga horária para realização de cursos;	x		x	x	xxx	
	- Realização de parcerias para oferta de cursos;	x		x	x	xxx	
	- Promoção de eventos científicos;	x		x	x	xxx	
	- Pesquisa em serviço;	x		x	x	xxx	
	- Apoio para participação em eventos científicos (financeiro, logístico, liberação de carga horária);	x		x	x	xxx	

-	Questão do roteiro IAUAN	Item crítico		Incluído no Roteiro Amapá		Aplica-se ao Amapá		
	- Outro. Especifique:		x		x	x	xxx	
252	O estabelecimento mede e avalia a satisfação dos usuários? De que forma:		x		x	x	xxx	
<b>PARA CONCLUSÃO DA AVALIAÇÃO</b>								
<b>Condições do Estabelecimento:</b>								
<u>Boas Condições:</u> 91% ou mais de atendimento dos itens imprescindíveis e 71% ou mais de atendimento dos itens necessários.								
<u>Satisfatório:</u> 70% a 90% de atendimento dos itens imprescindíveis e 50 a 70% de atendimento dos itens necessários.								
<u>Insatisfatório:</u> menos de 70% de atendimento dos itens imprescindíveis e menos de 50% de atendimento dos itens necessários.								
Assinatura do pesquisador:								

## **APÊNDICE B – PROPOSTA DE REGULAMENTO TÉCNICO PARA UAN HOSPITALAR**

### **REGULAMENTO TÉCNICO N° XX/XXXX – DIVISA/CVS/SESA.**

**Dispõe sobre o Regulamento Técnico para a implementação das Boas Práticas para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS) e adota a lista de verificação constante no anexo deste Regulamento Técnico.**

A Secretária de Estado da Saúde do Amapá, no uso de suas atribuições legais, através da Divisão de Vigilância Sanitária/CVS/SESA, no que lhe confere a partir da Constituição Federal de 1988 em seu artigo 200, II e no artigo 6º, § 1º da Lei Federal 8.080/90, os quais conferem competência ao Sistema Único de Saúde do desenvolvimento das ações de Vigilância Sanitária, adota o seguinte Regulamento.

Considerando que as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são responsáveis pela produção de refeições balanceadas nutricionalmente, dentro de padrões higiênico-sanitários adequados e têm a finalidade de garantir a manutenção e, dependendo da situação, a recuperação da saúde da clientela a que se destinam.

Considerando que as refeições produzidas por este setor, além de cumprirem com seu papel terapêutico, devem estar seguras sob o ponto de vista sanitário, pois em se tratando de terapia nutricional, a sanidade da dieta é ainda mais importante, uma vez que sua clientela encontra-se em condições deficientes de saúde, e em alguns casos, submetidos a riscos de morte.

Considerando os Regulamentos Técnicos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, sobre Boas Práticas para Unidades de Alimentação, Portaria MS nº1.428, de 26 de novembro de 1993 – Dispõe sobre as diretrizes gerais para o estabelecimento de Boas Práticas de produção e Prestação de Serviços na área de alimentos; Portaria SVS/MS nº 326 de 30 de julho de 1997 – estabelece os requisitos gerais sobre as condições higiênicos-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos; RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 – Introduce o controle contínuo das BPF e os



Procedimentos Operacionais Padronizados, além de promover a harmonização das ações de inspeção sanitária por meio de instrumento genérico de verificação das BPF; RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação e RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014 – Altera a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para o Serviços de Alimentação.

Considerando a necessidade de estabelecer requisitos higiênicos sanitários para prevenir surtos com Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e minimizando o risco sanitário, garantindo a segurança dos alimentos;

Considerando que o foco de ação da vigilância sanitária visa à qualidade do produto final através da inspeção das fases de produção e consumo, com enfoque da avaliação de risco e da prevenção à saúde da população, oferecendo aos consumidores um produto seguro e com padronização do processamento das dietas;

Considerando a necessidade de regulamentação da legislação sanitária de alimentos no âmbito do Estado do Amapá, compatível e harmônica com a Legislação Nacional;

Considerando que este Regulamento não contraria outros dispositivos legais vigentes;

## **RESOLVE:**

**Art. 1º** Aprovar o Regulamento Técnico para a implementação das Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição em EAS e adota a lista de verificação constante no anexo deste Regulamento Técnico.

**Art. 2º** As empresas em que são realizadas quaisquer das operações de produção, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos, oriundas de serviços centralizados ou descentralizados, destinados aos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde ficam obrigadas a cumprir as Boas Práticas para Unidades de Alimentação e Nutrição em Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS), de acordo com o presente regulamento não se excluindo a obrigatoriedade destes estabelecimentos cumprirem outras exigências relativas ao controle sanitário dos alimentos descritos nas legislações federal, estadual e municipal pertinentes.

**Art. 3º** Os estabelecimentos que cumprirem este Regulamento se encontram aptos a receberem a Licença Sanitária, em consonância com os critérios definidos pelos serviços de Vigilância Sanitária.

§ 1º As exigências estabelecidas pelos órgãos fiscalizadores para liberação da Licença Sanitária estão condicionadas a aprovação dos documentos a serem apresentados pela empresa solicitante no ato do requerimento da Licença Sanitária, descritas conforme o Anexo I, deste Regulamento. Assim como, a avaliação das Boas Práticas que dar-se-á por intermédio do cumprimento dos quesitos do Roteiro de Inspeção (ANEXO II), de acordo com análise objetiva por parte da Autoridade Sanitária.

§ 2º Entretanto, torna-se impeditivo a liberação da Licença Sanitária para o estabelecimento que obtiver a classificação de ALTO RISCO.

**Art. 4º** O Alvará de Licença Sanitária terá validade por um (01) a contar da data da sua emissão. Podendo, entretanto, a qualquer tempo ser recolhido pela autoridade competente, no caso de infração a legislação sanitária vigente.

**Art. 5º** As Boas Práticas a que se refere o presente Regulamento foram desenvolvidas, de acordo com as seguintes diretrizes:

- a. controle do processo de manipulação e comercialização, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
- b. controle de situações de risco à saúde do empregado;
- c. controle de situações de risco ao meio ambiente.

**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, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

**Art. 7º** O presente Regulamento pode ser complementado pelos órgãos de Vigilância Sanitária Municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais, visando promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias.

**Art. 8º** Este Regulamento entrará em vigor na data da sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

## **Regulamento Técnico das Boas Práticas para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) de Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS)**

### **CAPÍTULO I**

## **DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS**

### **Seção I**

#### **Objetivo**

**Art. 9º** Este Regulamento tem como objetivo estabelecer os requisitos essenciais para a implementação das Boas Práticas para Unidades de Alimentação e Nutrição em EAS e adota os critérios de segurança a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos.

### **Seção II**

#### **Abrangência**

**Art. 10** Este Regulamento se aplica aos estabelecimentos que produzem, armazenam, transportam e distribuem alimentos, de serviços centralizados ou descentralizados, destinados aos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde instalados no território do Estado do Amapá.

### **Seção III**

#### **Definições**

**Art. 11** Para efeito deste Regulamento, considera-se:

- I. Adequado: conclusão da avaliação realizada pela autoridade sanitária, após a aplicação do Roteiro de Inspeção e avaliação documental, que se entende como suficiente para alcançar a finalidade proposta, neste caso a Licença Sanitária;
- II. Agentes contaminantes ou Perigos: substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana.
- III. Água potável: água para o consumo humano cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendam ao padrão de potabilidade e que não ofereça riscos à saúde.
- IV. Alimento: toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os

nutrientes necessários para sua formação, manutenção e desenvolvimento, e satisfazer as necessidades sensoriais e socioculturais do indivíduo;

- V. Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:
  - a. Alimentos prontos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
  - b. Alimentos prontos, 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, prontos para o consumo.
- VI. Antissepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com a utilização de produtos antisséptico;
- VII. Antisséptico: são substâncias aplicadas à pele para reduzir o número de agentes da microbiota transitória e residente;
- VIII. Armazenamento: é o conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação de produtos alimentícios entre outros;
- IX. Autoridade Sanitária: funcionário público investido de função fiscalizadora, competente para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários na sua demarcação territorial, com livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, observados os preceitos constitucionais;
- X. 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.
- XI. Boas Práticas Nutricionais (BPN): são um conjunto de medidas a serem adotadas a fim de garantir a adequação nutricional das refeições e dos produtos alimentícios às necessidades da população a que se destinam.
- XII. 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.

- XIII. Contaminação Cruzada: transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos, entre outros;
- XIV. 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.
- XV. 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.
- XVI. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): síndrome ou doença originada pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados por microrganismos, toxinas e outros agentes químicos ou físicos em quantidades que afetam a saúde do consumidor;
- XVII. Equipamento: É aquele que se utiliza durante a elaboração, fracionamento, produção, armazenamento e conservação de alimentos, onde parte de sua superfície entra em contato direto com o alimento. Estão incluídos nesta denominação os recipientes, máquinas, fogões, coifas, extratores de frutas, descascadores, batedeiras, utensílios e similares, entre outros.
- XVIII. Estabelecimento ou Unidade de Comercialização de Alimentos: instalação fixa sob a responsabilidade de pessoa jurídica, onde se manipule, beneficie, acondicione, conserve, armazene, deposite e venda de alimentos;
- XIX. Enxague: ato de retirar sujidades através da lavagem, que consiste na utilização de água potável para retirada das sujidades presentes no alimento ou superfícies de móveis, equipamentos e utensílios.
- XX. Higienização: operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção. Limpeza é a operação de remoção de impurezas visíveis a olho nu, tais como: terra, poeira, gordura, resíduos de alimentos, sujidades e ou outras substâncias indesejáveis e Desinfecção é a operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.

- XXI. 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.
- XXII. Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
- XXIII. 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.
- XXIV. Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar os perigos em alimentos.
- XXV. Órgão Competente: órgão oficial ou oficialmente reconhecido ao qual o País lhe outorga mecanismos legais para exercer suas funções. O órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, congêneres, devidamente credenciados.
- XXVI. Pragas: os animais capazes de contaminar direta ou indiretamente os alimentos.
- XXVII. Registro: anotação de um ato, em planilha ou outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento;
- XXVIII. Resíduos: materiais a serem descartados;
- XXIX. Responsável Técnico (RT): profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos perante os órgãos de vigilância sanitária;
- XXX. Risco: estimativa da probabilidade de ocorrer um perigo físico-químico ou biológico que possa afetar a inocuidade do alimento;

- XXXI. Rotulagem: inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica que seja indelével, sob forma escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento;
- XXXII. Rótulo: Qualquer identificação impressa ou litografada bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo por pressão ou decalcação aplicados sobre o recipiente, vasilhame envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;
- XXXIII. Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da manipulação e fracionamento da matéria prima.
- XXXIV. Sobras de Alimentos: o alimento que não foi distribuído e que foi conservado adequadamente, incluindo-se a sobra do balcão térmico ou refrigerado, quando se tratar de alimento pronto para o consumo;
- XXXV. Transporte: compreende as informações referentes ao tipo de condições de transporte dos produtos visando garantir a sua qualidade e os respectivos controles higiênicos sanitários.

## **CAPÍTULO II**

### **REFERÊNCIAS**

**Art. 12** Para embasamento teórico e legal deste Regulamento Técnico foram usadas as seguintes Referências:

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 380, de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.

BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

BRASIL. Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Guia de Boas Práticas Nutricionais. Documento de Referência. 1. ed. Brasília, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação. Resolução RDC nº. 218, de 29 de julho de 2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº. 2914, de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual Brasileiro de Acreditação Hospitalar. Série A. Normas e Manuais Técnicos. 3. Ed. Brasília, 2002. n. 117. 108 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de Alimentos.

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.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

GUIA DE VERIFICAÇÃO: Boas Práticas e Sistema APPCC. (Série Qualidade e Segurança Alimentar). 1ª edição. Projeto APPCC Mesa. Convênio CNI/SENAI/SEBRAE/SESC/SESI/SENAC/ANVISA. 2001. 69p.

MANUAL DO RESPONSÁVEL TÉCNICO. (Série Qualidade e Segurança Alimentar). 1ª edição. Projeto APPCC Mesa. Convênio CNI/SENAI/SEBRAE/SESC/SESI/SENAC/ANVISA. 2001. 118p.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE – HACCP: Instrumento essencial para a Inocuidade de Alimentos (Auditoria) – Brasília, Brasil: OPAS/INPPAZ/ANVISA, 61p.



SÃO PAULO, Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS nº5 de 09 de abril de 2013: aprova o Regulamento Técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. DOE de 19/04/2013 - nº. 73 - Poder Executivo – Seção I – pág. 32 – 35.

WENDISCH, Carlota. Avaliação da Qualidade de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) Hospitalares: construção de um instrumento. 2010. 133 p. Dissertação (Mestrado em Modalidade Profissional em Saúde Pública) – Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca, Rio de Janeiro, 2010.

### **CAPÍTULO III**

#### **BOAS PRÁTICAS NUTRICIONAIS**

**Art. 13** O Estabelecimento Assistencial de Saúde (EAS) deve possuir Boas Práticas Nutricionais descritas e implantadas;

**Art. 14** Devem possuir a relação das dietas básicas para as patologias de maior prevalência na instituição;

**Art. 15** Os cardápios devem ser analisados quanto aos princípios nutritivos, no mínimo: de calorias, gorduras, açúcares e sódio;

**Art. 16** Deve existir a padronização de porções (em medidas caseiras), objetivando o aporte calórico necessário ao paciente;

**Parágrafo Único:** Os funcionários devem ser treinados para realizar o procedimento do porcionamento das dietas.

**Art. 17** O hospital deve oferecer acompanhamento dietoterápico ao paciente com profissional legalmente habilitado.

**Parágrafo Único:** O hospital deve possuir profissional Nutricionista exclusivo para o atendimento nutricional clínico.

### **CAPÍTULO IV**

#### **DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS**

##### **Seção I**

##### **Localização**

**Art. 18** Área externa deve ser livre de focos de insalubridade, tais como lixo, objetos em desuso, animais, poeira, água estagnada, e de vetores e pragas urbanas. Seu acesso deve ser direto e independente, não comum à habitação e outros usos, bem como, restringir o trânsito de pessoas não essenciais à produção e garantir acessibilidade à pessoa com deficiência ou mobilidade reduzida.

## **Seção II**

### **Instalações**

**Art. 19** Em todas as etapas do processo produtivo, as instalações devem ser separadas por meios físicos ou por outras medidas efetivas, de forma a facilitar os procedimentos de higienização e manutenção, por meio de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo produtivo.

**Parágrafo Único:** O estabelecimento deverá possuir as áreas mínimas exigidas pela RDC 50/2002, tais como:

- I. Recepção e inspeção de alimentos e utensílios;
- II. Despensa de alimentos e utensílios: área para armazenamento de alimentos em temperatura ambiente, área e/ou câmara para armazenamento de alimentos resfriados, área e/ou câmara para armazenamento de alimentos congelados;
- III. Área para guarda de utensílios;
- IV. Área para distribuição de alimentos e utensílios (não obrigatório);
- V. Área para preparo de alimentos: área para verduras, legumes e cereais, área para carnes, área para massas e sobremesas;
- VI. Área para cocção de dietas normais. Área para cocção de desjejum e lanches.
- VII. Área para cocção de dietas especiais;
- VIII. Área para porcionamento de dietas normais;
- IX. Área para porcionamento de dietas especiais;

- X. Área para distribuição de dietas normais e especiais (um balcão e uma copa a cada 30 leitos quando o sistema de distribuição for descentralizado);
- XI. Refeitórios com balcão térmico frio e balcão térmico quente;
- XII. Áreas para recepção, lavagem e guarda de louças, bandejas e talheres (provida de água quente e fria);
- XIII. Área para lavagem de utensílios de pacientes (recomendável);
- XIV. Área para lavagem e guarda de panelas;
- XV. Área para recepção lavagem e guarda de carrinhos (obrigatório quando tiver transporte por carrinho);
- XVI. Depósito de Material de Limpeza (DML);
- XVII. Área administrativa; e
- XVIII. Sanitários e Vestiários separados por sexo para funcionários.

**Art. 20** As paredes devem ser de cores claras, sólidas, com acabamento liso e impermeável, até no mínimo, 2 metros de altura. Devem apresentar bom estado de conservação e limpas, livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros.

**Art. 21** O piso deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento, infiltrações, de cores claras, conservado e limpo. Deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.

**Art. 22** Em áreas que permitam a existência de ralos, esses devem ser sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores, bem como, apresentar bom estado de conservação e estarem limpos.

**Art. 23** Tetos e forros não devem transmitir contaminantes aos alimentos. Os acabamentos de tetos e forros devem ser lisos, de material impermeável, acabamento de cor clara. Devem ser livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, sujidades, dentre outros.

**Art. 24** Portas devem ser de cores claras, material liso, lavável, impermeável, limpas e em bom estado de conservação ajustadas aos batentes e de fácil limpeza. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores.

**Art. 25** Janelas devem ser de cores claras, material liso, lavável, impermeável, em bom estado de conservação e limpas, ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para facilitar a limpeza e não devem permitir que raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

### **Seção III**

#### **Instalações Elétricas, iluminação e Ventilação**

**Art. 26** A iluminação deve ser uniforme, sem ofuscamento e não deve alterar as características sensoriais dos alimentos. As lâmpadas e luminárias devem estar protegidas contra quedas acidentais ou explosão, em bom estado de conservação e limpas.

**Art. 27** As instalações elétricas devem ser embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações íntegras, presas e distantes das paredes e teto, para permitir a higienização e manutenção do ambiente. As tomadas devem ser identificadas e aterradas.

**Art. 28** O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.

**Art. 29** A circulação de ar poderá ser feita, através de ar insuflado filtrado ou através de exaustão. O fluxo de ar deve ser direcionado da área limpa para a suja. Os exaustores devem possuir telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Periodicamente, os equipamentos e filtros devem sofrer manutenção e higienização.

**Art. 30** Não devem ser utilizados ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.

### **Seção IV**

#### **Vestiários e Instalações Sanitárias**

**Art. 31** Os vestiários dos funcionários e suas instalações sanitárias, não devem se comunicar diretamente com a área de armazenamento, manipulação e de distribuição e consumo de alimentos. Devem ser separados por gênero e as portas externas devem ser dotadas de fechamento automático. Os vestiários devem possuir armários individuais e chuveiros em número suficiente e em bom estado de conservação.

**Art. 32** Os banheiros devem dispor de vaso sanitário sifonado com tampa e descarga, mictório com descarga, em número suficiente, dotado de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, produtos esses aprovados pela ANVISA, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

**Art. 33** Vestiários e sanitários devem ser servidos de água corrente e devem atender as especificações das instalações gerais quanto ao piso, teto, paredes e janelas.

**Art. 34** Instalações sanitárias devem dispor de lavatórios, de vasos sanitários com tampa e descarga, produtos destinados à higiene pessoal tais como: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro, produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos, coletores dos resíduos (lixeiras) dotados de tampa e acionados sem contato manual, sendo proibido o uso de toalhas de tecido.

## **Seção V**

### **Lavatório para Higienização das Mãos**

**Art. 35** Devem existir lavatórios para a higienização das mãos localizados em pontos estratégicos, sendo indispensável, um no local de acesso da área de produção, assim como, na área de manipulação de alimentos, e na área de consumo de alimentos (refeitórios), em bom estado de conservação e higiene.

**Parágrafo único:** Os lavatórios devem possuir todas as facilidades para a higienização das mãos: Sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro, Produto antisséptico, sendo produtos aprovados pela ANVISA, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos, sendo proibido uso de toalhas de tecido, coletores dos resíduos dotados de tampa e acionados sem contato manual.

## **Seção VI**

### **Escadas, elevadores de serviço, monta cargas e estruturas auxiliares**

**Art. 36** As escadas, elevadores de serviço, monta cargas e estruturas auxiliares devem ser localizadas e utilizadas de forma a não serem fontes de contaminação. Devem ser construídos

de material apropriado, resistente, liso e impermeável, e apresentar-se em bom estado de conservação.

## **Seção VII**

### **Esgotamento Sanitário**

**Art. 37** O sistema de esgoto deve estar ligado à rede pública de coleta e quando utilizado um sistema alternativo, o esgoto deve ser tratado adequadamente e seu destino deve ser aprovado pela autoridade ambiental competente.

**Art. 38** Os despejos das pias da área de produção devem passar por uma caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento, e ela deve ser limpa periodicamente.

**Art. 39** As caixas de gordura e/ou de esgoto devem ser localizadas fora das áreas de produção e armazenamento de alimentos, possuírem bom estado de conservação e de higiene, o sistema de esgoto deverá ter a vazão necessária e não produzir odores ou refluxo.

## **CAPÍTULO V**

### **CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS, ABASTECIMENTO DE ÁGUA E RESÍDUOS SÓLIDOS**

#### **Seção I**

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

**Art. 40** 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.

**Art. 41** Os produtos químicos desinfestantes devem ser aplicados quando as medidas de prevenção físicas adotadas não forem eficazes. Sendo efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente.

**Art. 42** Deve ser executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de Vigilância Sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

**Art. 43** 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.

## **Seção II**

### **Abastecimento de Água**

**Art. 44** A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser proveniente de abastecimento público, sendo permitida a utilização de soluções alternativas, tais como água de poço, mina e outras fontes após a licença de outorga de uso concedida pelo órgão competente.

§ 1º As empresas operadoras de sistema alternativo (concessionária da água e transportadora) devem possuir cadastro junto ao órgão de vigilância sanitária competente.

§ 2º Os documentos de concessão da exploração do poço e os laudos laboratoriais devem estar à disposição da autoridade sanitária, sempre que solicitado.

**Art. 45** A água para consumo humano deve ser tratada e a qualidade controlada por análise laboratorial. A potabilidade deve ser atestada semestralmente, mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

§ 1º Os laudos laboratoriais devem estar à disposição da autoridade sanitária, sempre que solicitado.

§ 2º Se a empresa utilizar filtros de água, os mesmos devem ser em número suficiente e disponibilizar água potável para o serviço ou consumo. Assim como, estabelecer a frequência de limpeza e a de substituição dos sistemas de filtração.

**Art. 46** A água potável transportada em caminhão pipa deve atender ao disposto na legislação vigente. A empresa fornecedora da água deve apresentar os laudos de análise deste produto, tanto para o estabelecimento comprador, quanto para a autoridade sanitária.

**Art. 47** É obrigatória a existência de reservatório de água potável tampado e de fácil higienização, cuja superfície interna deve ser lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos.

**Art. 48** A higienização do reservatório deve ser executada conforme métodos recomendados por órgãos oficiais, e realizada a cada seis meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros.

**Art. 49** O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente. Deve ser protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênico-sanitárias.

**Art. 50** O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos, ou aplicado sobre superfícies que entram em contato com alimentos, deve ser produzido com água potável e não deve representar riscos de contaminação, e sua produção deve ocorrer de forma segura para o trabalhador e para o estabelecimento.

### **Seção III**

#### **Resíduos Sólidos**

**Art. 53** O estabelecimento deve dispor de recipientes com sacos plásticos, tampas acionadas por pedal, sem contato manual, identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos sólidos.

**Parágrafo Único:** Os recipientes deverão ser higienizados diariamente após a remoção do lixo.

**Art. 54** Os resíduos sólidos devem ser separados e removidos, quantas vezes forem necessárias, para um local exclusivo na área externa que deverá ser revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas, não se tornando fonte de contaminação.

**Parágrafo Único:** O depósito externo deverá ser higienizado diariamente após a remoção do lixo.

**Art. 55** Os resíduos sólidos não devem sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas e nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

### **Seção IV**

#### **Abastecimento de Gás**



**Art. 56** A área para armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo deve ser instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação sanitária e de segurança específica.

## **CAPÍTULO VI**

### **EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MÓVEIS**

**Art. 57** Os equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato com alimentos, utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição dos alimentos devem ser de fácil higienização e não devem transmitir substâncias tóxicas, odores ou sabores. Bem como, apresentarem desenho, dimensionados conforme o número de usuários e em bom estado de conservação e limpos.

**Art. 58** Os equipamentos devem ser instalados em locais que permitam fácil acesso, possibilitando a higienização completa, prevenindo a ocorrência de contaminação cruzada, e permitindo o pleno funcionamento.

**Art. 59** Os utensílios devem ser diferenciados e identificados para utilização por pacientes, por funcionários e clientes externos e apresentarem bom estado de conservação e limpos.

**Art. 60** Devem existir armários específicos para guarda de utensílios, os mesmos devem estar limpos, bom estado de conservação e em ordem.

**Art. 61** Os equipamentos de conservação dos alimentos a baixa temperatura (refrigeradores, congeladores, câmaras frias e outros), bem como os destinados ao processamento térmico através do calor devem estar em bom estado de conservação e estão limpos.

§ 1º Possuir termômetro de máxima e mínima e estar em perfeito funcionamento.

§ 2º Carros e berços térmicos de distribuição dos alimentos ou preparações devem manter a temperatura em, no mínimo 70°C e ser higienizados antes de serem abastecidos.

**Art. 62** Não é permitido o funcionamento de equipamentos sem a proteção das partes de maior risco de acidentes, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros.

**Art. 63** As câmaras frigoríficas devem apresentar as seguintes características:

I. revestimento com material lavável, impermeável e resistente;

II. termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado no lado externo da câmara;

- III. interruptor de segurança localizado na parte externa que sinalize "ligado" e "desligado";
- IV. prateleiras e estrados em material impermeável, resistente e lavável;
- V. dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro;
- VI. isento de ralo ou grelha.

## **CAPÍTULO VII**

### **HIGIENE DO AMBIENTE, DAS INSTALAÇÕES E DOS UTENSÍLIOS**

**Art. 64** Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos.

**Art. 65** As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação.

**Art. 66** São etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxague: desinfecção química seguida de enxague final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor.

§ 1º A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria.

§ 2º Se o método de higienização for realizado pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção, os mesmos devem estar registrados na ANVISA, devem estar descritos nos rótulos ou fichas técnicas dos produtos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e de desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização.

§ 3º Os produtos usados na higienização de equipamentos e utensílios não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.

§ 4º Se o método de desinfecção for pelo emprego de vapor, devem ser descritos o método, a frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

**Art. 67** 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, devem ser higienizados após o uso e serem guardados em local específico.

**Art. 68** O sistema mecânico de higienização deve estar em bom estado de funcionamento e conservação, e com o sistema de drenagem de águas residuais sem retorno de líquidos. Devem ser cumpridas, todas as etapas de higienização mecânica.

**Art. 69** Funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos

**Art. 70** As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção os manipuladores devem utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e obedecer às instruções de uso e de segurança estabelecidas pelo fabricante dos produtos.

**Art. 71** É proibido:

- I. varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação;
- II. fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos;
- III. reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza;
- IV. animais domésticos no local de trabalho;
- V. escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

**Art. 72** Os procedimentos, a periodicidade e o monitoramento da higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados e cumpridos como descritos.

## **CAPÍTULO VIII**

### **HIGIENE DOS MANIPULADORES, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL**

#### **Seção I**

##### **Higiene dos Manipuladores**

**Art. 73** O manipulador de alimentos deve realizar sua higiene pessoal diariamente, banho diário; barba e bigode raspados, mãos limpas, unhas curtas sem esmaltes, sem adornos, manipuladores barbeados e com os cabelos protegidos, uniforme completo e limpo, com boa apresentação.

**Parágrafo Único:** É vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras,

fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros. Os objetos necessários para uso no trabalho tais como, caneta, lápis, papéis, termômetro, entre outros, devem ser colocados nos bolsos inferiores do uniforme.

**Art. 74** Os manipuladores devem usar uniformes bem conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa; cabelos presos e totalmente protegidos; sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; botas de borracha, para a limpeza e higienização do estabelecimento ou quando necessário.

§ 1º É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor.

§ 2º Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

§ 3º Roupas e objetos pessoais guardados em locais específicos e reservados para este fim

**Art. 75** É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), tais como blusas, capa com capuz, luvas e botas impermeáveis para trabalhos em câmaras frias, ou para trabalhos que frequentemente alternem ambientes quentes e frios, durante o processo de higienização das instalações, equipamentos e utensílios ou quando necessário.

**Parágrafo Único:** A empresa deve dispor de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local.

**Art. 76** Os manipuladores devem apresentar hábitos de higiene corretos durante a manipulação. Estando proibidos de falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

**Art. 77** Os manipuladores devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.

**Art. 78** Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim, instaladas estrategicamente na linha de produção e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários.

**Parágrafo Único:** Instruções para a higienização de mãos: umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica. Massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 3 minutos; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

**Art. 79** Os produtos de higiene para antissepsia de mãos devem ser aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

**Art. 80** São condições que tornam obrigatória a lavagem das mãos frequentemente pelos manipuladores:

- I. Antes de usar utensílios higienizados;
- II. Antes de colocar luvas descartáveis;
- III. Antes de manipular alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico;
- IV. Antes de manipular frutas, legumes e verduras já higienizadas ou com o uso de utensílios de manipulação ou de luvas descartáveis.

**Art. 81** As mãos devem ser higienizadas antes do uso das luvas que devem estar conservadas e limpas. Devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as luvas calçadas, para se evitar a contaminação cruzada.

§ 1º Não é permitido o uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura e também, quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

§ 2º Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes.

§ 3º Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos.

§ 4º A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

**Art. 82** Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, deverão ser afastados da atividade de preparação direta com os alimentos, enquanto persistirem essas condições de enfermidade.

**Art. 83** Todos os visitantes devem ser informados sobre Boas Práticas de manipulação de alimentos e cumprir com os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os manipuladores.

§ 1º Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de alimentos são consideradas visitantes.

§ 2º Os visitantes, que no exercício de suas funções necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de Boas Práticas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente uniformizados com avental, rede ou gorro para proteção dos cabelos, e quando necessário, com botas ou protetores para os pés, fornecidos pela empresa.

**Art. 84** Os procedimentos, a periodicidade e o monitoramento da higienização e saúde dos manipuladores, bem como, as regras para visitantes devem ser estabelecidas em Procedimentos Operacionais Padronizados e cumpridos como descritos.

## **Seção II**

### **Responsabilidade Técnica**

**Art. 85** Os serviços de nutrição e dietética hospitalares assim como as cozinhas industriais que fornecem alimentos para estabelecimentos assistenciais de saúde devem ter um Responsável Técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos.

**Art. 86** O Responsável Técnico deve ter autoridade e competência para:

- I. capacitar os funcionários nas Boas Práticas de manipulação incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho;
- II. elaborar, atualizar e implementar o manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento;
- III. acompanhar as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias, sobre o processo de produção e procedimentos adotados;
- IV. notificar o órgão de vigilância epidemiológica os surtos de doenças transmitidas por alimentos.

### **Seção III**

#### **Capacitação de Pessoal**

**Art. 87** Os serviços de nutrição e dietética hospitalares assim como as cozinhas industriais que forneçam alimentos para Estabelecimentos Assistenciais de Saúde devem possuir um programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas.

§ 1º Devem constar no programa o conteúdo programático, carga horária, periodicidade e número de participantes.

§ 2º Deve ser mantido em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários.

§ 3º A referida capacitação deve ser realizada na admissão de novos funcionários ou sempre que for identificado no serviço não conformidades específicas.

## **CAPÍTULO IX**

### **QUALIDADE SANITÁRIA DA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

#### **Seção I**

##### **Aquisição, Recebimento e Armazenamento de Produtos**

**Art. 88** Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.

**Art. 89** Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, devem estar em boas condições de higiene.

**Art. 90** A recepção dos gêneros alimentícios deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

**Art. 91** As Matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpos e íntegros, os dizeres de rotulagem devem estar de acordo com a legislação vigente, assim como, legível para ser conferido.

Parágrafo Único: Não é permitido receber produtos com embalagens que apresentem sujidades, indícios de contaminação, rasgadas e/ou furadas, latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas.

**Art. 92** No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou

prontos para consumo, devem ser realizadas avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, consistência e sabor) dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.

**Art. 93** O recebimento e seleção de matérias-primas e ingredientes devem obedecer à seguinte ordem: 1º) alimentos perecíveis, resfriados e refrigerados; 2º) alimentos perecíveis congelados; 3º) alimentos perecíveis que podem permanecer em temperatura ambiente; 4º) alimentos não perecíveis.

**Art. 94** Devem ser conferidas, com o auxílio de termômetros e registradas em planilhas próprias, as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme as indicações a seguir:

<b>Congelados</b>		-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.
<b>Refrigerados</b>	Pescados	de 2 a 3°C ou conforme recomendação do estabelecimento produtor.
	Carnes	de 4 a 7°C ou conforme recomendação do frigorífico produtor.
	Demais produtos	de 4 a 10°C , ou conforme recomendação do fabricante.

Fonte: CVS nº 5, 2014

**Art. 95** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local com capacidade física suficiente, limpo, organizado, ventilado e iluminado, dotados de dispositivos para garantir a proteção contra contaminantes e incidência da luz solar direta.

**Art. 96** 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, higienização do local.

§ 1º Os alimentos, ou recipientes com alimentos, não devem ser dispostos diretamente no piso.

§ 2º Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.



**Art. 97** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade e/ou as regras PVPS (primeiro que vence é o primeiro que sai).

**Parágrafo Único:** Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

**Art. 98** Os produtos descartáveis (copos, pratos, talheres, guardanapos, etc.) devem ser armazenados em local específico, limpo e protegido de contaminação.

**Art. 99** Os equipamentos (refrigerador) destinados ao armazenamento de produtos refrigerados, devem possuir capacidade física de depósito suficiente, com compartimentos separados para alimentos crus e cozidos, vegetais, laticínios e carnes, apresentando boas condições de higiene.

§ 1º Os alimentos destinados à refrigeração devem ser acondicionados em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto.

§ 2º Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

§ 3º A temperatura do refrigerador deve estar regulada para o alimento que necessitar de temperatura mais baixa.

**Art. 100** Os equipamentos (freezer e/ou câmaras frigoríficas) destinados ao armazenamento de produtos congelados, devem possuir capacidade física de depósito suficiente.

**Parágrafo Único:** Quando diferentes tipos de alimentos estão armazenados no mesmo equipamento, os mesmos devem estar devidamente e separados.

**Art. 101** Após abertura das embalagens primárias das matérias-primas e ingredientes, os mesmos devem ser acondicionados e identificados adequadamente.

**Parágrafo Único:** Matérias primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais, devem ser manipulados com utensílio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência.

**Art. 102** Os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos gêneros alimentícios e dos produtos descartáveis. Sendo proibido reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza

**Art. 103** As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas às recomendações a seguir:

I – produtos congelados:

Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
0 a - 5 (entre zero e cinco graus negativos)	10
- 6 a - 10 (entre seis graus negativos e dez graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze graus negativos e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

Fonte: CVS nº 5, 2014

II. produtos resfriados:

<b>Produtos Resfriados</b>	<b>Temperatura recomendada (Graus Celsius)</b>	<b>Prazo de validade (dias)</b>
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída.	Máximo 4 (quatro graus)	2

<b>Produtos Resfriados</b>	<b>Temperatura recomendada (Graus Celsius)</b>	<b>Prazo de validade (dias)</b>
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo.	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas.	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (cinco graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7

Fonte: CVS nº 5, 2014

**Art. 104** Os produtos reprovados devem ser segregados, fora da área de produção, e devidamente identificados para devolução imediata. Caso o produto possa ser devolvido posteriormente o mesmo deve ser armazenado de forma que não se torne fonte de contaminação dentro do serviço.

**Art. 105** Alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos para o consumo, devem ser armazenados sob refrigeração, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

§ 1º Produtos crus, ou minimamente processados, ou que exalem odor, ou exsudem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados.

§ 2º Não estocar os alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas, para evitar a contaminação.

**Art. 106** Os equipamentos para refrigeração, resfriamento ou congelamento devem ser dotados de termômetro em funcionamento, e as temperaturas dos equipamentos devem ser registradas pelo menos uma vez ao dia.

**Art. 107** Os procedimentos, a periodicidade e o monitoramento das etapas de aquisição, recebimento e armazenamento dos alimentos devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados e cumpridos como descritos.

## Seção II

### Manipulação dos Alimentos

**Art. 108** As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizadas para preparação do alimento devem ser higienizados e estar em conformidade com a legislação específica, antes de iniciar a produção.

**Art. 109** O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

**Art. 110** Durante a preparação dos alimentos devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.

§ 1º Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

§ 2º Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antisepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

§ 3º 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.

**Art. 111** O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante.

§ 1º É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente. O descongelamento rápido pode ser feito em forno de micro-ondas.

§ 2º O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a cinco graus Celsius.

§ 3º Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado.

**Art. 112** Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável sob refrigeração até cinco graus Celsius com troca frequente, ou em água sob fervura.

**Art. 113** Os alimentos consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial, em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA, devendo atender as instruções recomendadas pelo fabricante de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

§ 1º A higienização compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante.

§ 2º Quando esta for realizada com solução clorada, os hortifrutigranjeiros devem permanecer imersos por quinze a trinta minutos, seguidos de enxague final com água potável.

§ 3º Recomendações de diluições para a solução clorada desinfetante:

- I. dez mililitros ou uma colher de sopa rasa de hipoclorito de sódio na concentração de dois a dois vírgula cinco por cento, diluída em um litro de água potável;
- II. vinte mililitros ou duas colheres de sopa rasas de hipoclorito de sódio na concentração de um por cento, diluídas em um litro de água potável.

**Art. 114** Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutigranjeiro, no local onde ocorre essa operação.

**Art. 115** Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade e que são armazenados sob refrigeração, os mesmos 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. Obedecendo aos critérios do fabricante ou conforme descrição abaixo:

- I. Pescados e seus produtos manipulados crus: até 4°C por 24 horas.
- II. Bovinos, suínos, aves e seus produtos manipulados crus: até 4°C por 72 horas.
- III. Alimentos pós-cozido: até 4°C por 72 horas
- IV. Pescados pós-cozido: até 4°C por 24 horas
- V. Sobremesas cremosas, frios e laticínios manipulados: até 8°C por 24 horas e até 4°C por 48 horas

VI. Maioneses manipuladas e misturas de maionese: até 6°C por 24 horas e até 4°C por 48 horas

VII. Hortifrutigrangeiros pós-manipulação: até 10°C por 72 horas

**Art. 116** Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, e que são armazenados sob congelamento, 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. Obedecendo aos critérios do fabricante ou conforme descrição abaixo:

I. 0 a 5 °C por no máximo 10 dias

II. - 5 a -10 °C por no máximo 20 dias

III. -10 a -18 °C por no máximo 30 dias

IV. menor que – 18 °C por no máximo 90 dias

**Art. 117** O tratamento térmico deve garantir que o centro geométrico do alimento atinja a temperatura de, no mínimo, setenta e quatro graus Celsius (74°C).

**Parágrafo Único:** Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento em questão.

**Art. 118** 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.

**Art. 119** 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, como os seguintes requisitos:

I. os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de cento e oitenta graus Celsius (180°C);

II. a reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça. Se isso ocorrer deve ser desprezado;

III. para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios;

IV. o óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais, porque entope tubulações e provoca poluição.

**Art. 120** A qualidade sanitária das preparações à base de ovos deve ser garantida com os seguintes procedimentos:

- I. são proibidas as preparações onde os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por sete minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura;
- II. devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção, tais como: maioneses, cremes, mousses, entre outros;
- III. o conteúdo do ovo não deve entrar em contato com a superfície externa da casca;
- IV. é proibido adquirir e/ou utilizar ovos com a casca rachada ou suja em preparações de alimentos;
- V. armazenar os ovos, preferencialmente, refrigerados;
- VI. conferir o prazo de validade dos ovos;
- VII. não reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outras finalidades;
- VIII. não é recomendável a lavagem de ovos antes de submetê-los a refrigeração, somente quando for prepara-los para consumo.

**Art. 121** 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.

**Art. 122** 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 micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

**Art. 123** Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

**Art. 124** 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.

**Art. 125** 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).

**Art. 126** 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.

**Art. 127** 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.

**Art. 128** É proibido o reaproveitamento de sobras de alimentos nas preparações destinadas aos estabelecimentos assistenciais de saúde.

**Art. 129** Os procedimentos, a periodicidade e o monitoramento das etapas de preparo dos alimentos devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados e cumpridos como descritos.

### **Seção III**

#### **Porcionamento e Distribuição dos Alimentos**

**Art. 130** Os alimentos preparados para o consumo imediato devem ser porcionados de acordo com a prescrição, mantidos na área de distribuição ou em local específico se aguardando o transporte. Os mesmos devem estar identificados e protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, e contra contaminantes oriundos dos manipuladores, tais como gotículas de



saliva e fios de cabelo, e também, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

§ 1º A entrega da refeição deve ser realizada a partir de um controle escrito por leito e nome do paciente.

§ 2º Na identificação do produto deve constar, no mínimo, nome do paciente, número do leito, tipo de dieta e a validade.

**Art. 131** Deverá ser monitorada a temperatura dos alimentos no momento da distribuição dos alimentos.

**Art. 132** A finalização do alimento preparado e o transporte do mesmo, da distribuição até a entrega ao consumo, devem 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, devendo obedecer aos critérios de tempos x temperaturas, apresentados na tabela a seguir.

<b>Temperatura em °C (no centro geométrico)</b>	<b>Tempo de exposição (em horas)</b>
<b>Alimentos quentes</b>	
65 °C ou mais	por até 12 horas
abaixo de 60 °C.	por 3 horas
ou a 60°C	por no máximo 6 horas
<b>Alimentos frios</b>	
Até no máximo 10 °C	até 4 horas
entre 10 e 21 °C	máximo 2

Fonte: CVS nº 5, 2014

§ 1º Os alimentos expostos para o consumo imediato que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

§ 2º Alimentos e as bebidas com vegetais devem ser preparados imediatamente antes do consumo ou aguardar a distribuição mantidos sob a temperatura inferior a 5°C.

#### **Seção IV**

#### **Guarda de Amostras**

**Art. 133** As Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares assim como as cozinhas industriais que fornecem alimentos para Estabelecimentos Assistenciais de Saúde devem guardar amostras de pratos prontos.

**Art. 134** Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de colheita:

- I. identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;
- II. proceder à higienização das mãos;
- III. abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;
- IV. colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas);
- V. retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;
- VI. temperatura e tempo de guarda dos alimentos:
  - a) alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a quatro graus Celsius, por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;
  - b) alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a dezoito graus negativos Celsius por setenta e duas horas.

**Art. 135** Devem ser realizadas análises microbiológicas de acordo com a frequência preestabelecida pelo sistema de controle de qualidade do serviço. No caso de resultados das análises serem insatisfatórias, devem ser previstas medidas corretivas.

## **Seção V**

### **Transporte**

**Art. 136** Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

§ 1º Entende-se como meio de transporte os veículos automotivos, carrinhos e berços térmicos, elevadores monta-carga, entre outros.

§ 2º Os meios de transporte de refeição devem ser higienizados após cada refeição transportada.

**Art. 137** Os meios de transporte devem ser de uso exclusivo para o transporte de alimentos, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**Art. 138** Os veículos automotivos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga e constar nas laterais do veículo as informações referentes ao nome, endereço e telefone da empresa transportadora, bem como os dizeres: “Transporte de Alimentos” ou “Produto Perecível”.

§ 1º O compartimento destinado ao transporte de alimentos deve ser de material liso, resistente, impermeável, lavável e atóxico.

§ 2º O veículo de transporte de alimentos deverá possuir Licença Sanitária ou certificado de vistoria emitido pela Vigilância Sanitária

§ 3º Sendo proibido transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos prontos para o consumo, outros alimentos e outras substâncias estranhas, assim como com pessoas ou animais.

§ 4º As refeições devem ser colocadas sobre estrados removíveis ou prateleiras, de forma a evitar danos e contaminação.

**Art. 139** As refeições prontas para o consumo devem ser transportadas dependendo de sua natureza, sob: refrigeração ao redor 4°C com tolerância até 6°C, aquecimento mais de 65°C, congelamento até – 12°C.

Parágrafo Único: deve existir a presença de termômetro calibrado e de fácil leitura, e essas informações devem ser registradas em planilha própria.

**Art. 140** Deverá ser monitorada a temperatura dos alimentos no momento do transporte dos alimentos.

## Seção VI

### Regras Gerais para Refeitório

**Art. 141** Os EAS que possuem refeitório para seus funcionários e colaboradores, devem seguir as normas de boas práticas. A área destinada à exposição do alimento preparado deve ser mantida conservada, organizada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

**Art. 142** Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

§ 1º 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.

§ 2º 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.

§ 3º 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.

**Art. 143** Na área de consumo de alimentos, ou o mais próximo possível, deve haver um lavatório para higienização das mãos dos consumidores e as instalações sanitárias não devem se comunicar com as áreas de produção de alimentos.

§ 1º Os manipuladores e usuários devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios.

§ 2º Lavatórios e instalações sanitárias devem ser dotadas de material para higiene.

**Art. 144** Os ornamentos e plantas localizados no refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

## **Seção VII**

### **Controle de Qualidade**

**Art. 145** As Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares assim como as cozinhas industriais que forneçam alimentos para Estabelecimentos Assistenciais de Saúde devem dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), descrevendo as práticas desenvolvidas no processo e seus respectivos registros.

**Parágrafo Único:** Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária.

**Art. 146** O Manual de Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados e suas atualizações são documentos a serem entregues pela empresa no ato do requerimento da Licença Sanitária, ver Anexo I.

**Parágrafo Único:** Devem existir POP, no mínimo para:

- I. Higiene e saúde dos funcionários;
- II. Capacitação dos funcionários em Boas Práticas
- III. Transporte de alimentos;
- IV. Higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis;
- V. Higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;
- VI. Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- VII. Manejo dos resíduos
- VIII. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
- IX. Recebimento e seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- X. Conservação e acondicionamento dos alimentos (perícíveis e não perícíveis);
- XI. Condutas a serem adotadas pelos visitantes;
- XII. Procedimento para evitar a contaminação cruzada de alimentos;
- XIII. Práticas de descongelamento dos alimentos; e
- XIV. Limpeza e desinfecção de vegetais e legumes.

## CLASSIFICAÇÃO DE CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA OS ÍTENS DO ROTEIRO DE INSPEÇÃO

Classificação e critérios de avaliação:

O critério estabelecido para classificação está baseado no risco potencial inerente a cada item em relação à qualidade e segurança dos produtos e processos.

IMPRESINDÍVEL - I

Considera-se item IMPRESCINDÍVEL aquele que atende às Boas Práticas de Fabricação e Controle, que pode influir em grau crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos.

#### NECESSÁRIO - N

Considera-se item NECESSÁRIO aquele que atende às Boas Práticas de Fabricação e Controle, e que pode influir em grau menos crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos. O item NECESSÁRIO, não cumprido na primeira inspeção será automaticamente tratado, como IMPRESCINDÍVEL, nas inspeções seguintes, caso comprometa a segurança do alimento.

#### RECOMENDÁVEL - R

Considera-se RECOMENDÁVEL aquele que atende às Boas Práticas de Fabricação e Controle, e que pode refletir em grau não crítico na qualidade ou segurança dos produtos e processos. O item RECOMENDÁVEL, não cumprido na primeira inspeção será automaticamente tratado como NECESSÁRIO, nas inspeções seguintes, caso comprometa as Boas Práticas de Fabricação. Não obstante, nunca será tratado como IMPRESCINDÍVEL

OBS: Os itens avaliados devem ser definidos por SIM, NÃO e NÃO APLICÁVEL (N.A), QUANDO FOR O CASO.

**APÊNDICE C – PROPOSTA DE ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA UAN  
HOSPITALAR**

<b>I IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HOSPITALAR</b>							
1. Razão Social:							
2. Nome Fantasia:							
3. Endereço eletrônico (e-mail):							
4. Telefone (s):							
5. Responsável Administrativo do Hospital:							
6. Nome de Responsável Técnico:							
CRN:							
7. Nome do Chefe da UAN:							
8. Número de leitos:							
9. Quantitativo Total de Refeições:							
Desjejum	Lanche	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia		
Motivo da Inspeção:							
<input type="checkbox"/> Solicitação de Licença Sanitária (1ª vez) <input type="checkbox"/> Renovação de Licença Sanitária <input type="checkbox"/> Verificação ou apuração de denúncia <input type="checkbox"/> Inspeção Programada <input type="checkbox"/> Reinspeção <input type="checkbox"/> outros. _____							
<b>II. PROTOCOLO NUTRICIONAL</b>				<b>R*/N*</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
				<b>*/I***</b>			

10. Possui Boas Práticas Nutricionais descritas e implantadas?	I			
11. Possui relação das dietas básicas para as patologias de maior prevalência na instituição?	I			
12. Os cardápios estão sendo analisados quanto aos princípios nutritivos?	I			
13. Existe padronização de porções (em medidas caseiras) para o aporte calórico necessário ao paciente?	I			
14. Os funcionários foram treinados para esse porcionamento?	N			
15. O hospital oferece acompanhamento dietoterápico ao paciente com profissional legalmente habilitado?  Nome do Nutricionista: _____  CRN: _____	I			
16. Possui profissional Nutricionista exclusivo para nutrição clínica?	R			
<b>III. INSTALAÇÕES FÍSICAS</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
17. Possui as áreas mínimas exigidas pela RDC 50/2002?	I			
a) Recepção e inspeção de alimentos e utensílios	I			
b) Despensa de alimentos e utensílios: área para armazenamento de alimentos em temperatura ambiente, área e/ou câmara para armazenamento de alimentos resfriados, área e/ou câmara para armazenamento de alimentos congelados.	I			
c) Área para guarda de utensílios.	I			
d) Área para distribuição de alimentos e utensílios (não obrigatório).	I			



e) Área para preparo de alimentos: área para verduras, legumes e cereais, área para carnes, área para massas e sobremesas.	I			
f) Área para cocção de dietas normais	I			
g) Área para cocção de desjejum e lanches	I			
h) Área para cocção de dietas especiais	I			
i) Área para porcionamento de dietas normais	I			
j) Área para porcionamento de dietas especiais	I			
k) Área para distribuição de dietas normais e especiais (um balcão e uma copa a cada 30 leitos quando o sistema de distribuição for descentralizado)	I			
l) Refeitórios com balcão térmico frio e balcão térmico quente	I			
m) Áreas para recepção, lavagem e guarda de louças, bandejas e talheres (provida de água quente e fria).	I			
n) área para lavagem de utensílios de pacientes	I			
o) Área para lavagem e guarda de panelas	I			
p) Área para recepção lavagem e guarda de carrinhos (obrigatório quando tiver transporte por carrinho)	I			
q) Depósito de material de limpeza (DML)	I			
r) Área administrativa	I			
s) Sanitários e Vestiários separados por sexo para funcionários.	I			
18. Possui barreira física entre a cozinha e o restante do estabelecimento?	I			
19. Possui acesso direto e independente?	I			

20. Os arredores estão livres de sucatas, fossas, lixo, terra, animais, materiais em desuso e outros contaminantes?	I			
21. O fluxo de trabalho nas áreas de produção evita o risco de contaminação cruzada?	I			
22. Possui dispositivo que garantem a proteção contra a entrada de pragas ou animais?	I			
<b>IV. PAREDES, PISOS, PORTAS E JANELAS</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
23. As paredes e divisórias são de cores claras, laváveis, de material liso e impermeável, de fácil higienização impermeabilizadas até, no mínimo, 2 metros de altura?	N			
24. Apresentam bom estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros)? Estão limpas?	I			
25. Pisos são de cores claras, de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável e lavável?	N			
26. Apresentam bom estado de conservação e estão limpos?	I			
27. escoamento da água ocorre em direção aos ralos?	N			
28. Ralos são sifonados, de fácil limpeza ou possuem mecanismo de fechamento?	I			
29. Apresentam bom estado de conservação? Estão limpos?	I			
30. Teto e forros apresentam acabamento de cor clara, liso, lavável, impermeável?	N			
31. Apresentam bom estado de conservação? Estão limpos?	I			
32. Portas são de cores claras, material liso, lavável, impermeável?	N			
33. Apresentam bom estado de conservação? Estão limpas?	I			
34. Possuem fechamento automático, molas ou similar?	N			

35. Janelas são de cores claras, material liso, lavável, impermeável?	N			
36. Evitam que raios solares incidam diretamente sobre os alimentos?	N			
37. Apresentam bom estado de conservação? Estão limpas?	I			
<b>V. INSTALAÇÕES ELÉTRICAS, ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO</b>	<b>R/N/I</b>			
38. Intensidade da iluminação adequada?	N			
39. . Lâmpadas são dotadas de sistema de proteção (contra queda/explosão)?	N			
40. Apresentam bom estado de conservação? Estão limpas?	N			
41. Instalações elétricas são embutidas na parede ou se externa são protegidas em tubulações íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes?	I			
42. Tomadas são identificadas e aterradas?	N			
43. Ventilação suficiente e adequada?	N			
44. Presença de sistema de exaustão e/ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações?	I			
45. Equipamentos de climatização em bom estado de conservação e limpeza?	I			
<b>VI. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
46. Vestiários e sanitários respeitam as exigências de instalações gerais para piso, teto, paredes e janelas.	N			
47. Vestiários e sanitários são servidos de água corrente?	I			
48. Vasos sanitários e chuveiros são em número suficiente?	N			

49. Instalação sanitária com água corrente e dotadas de lavatórios, de vasos sanitários, tampa e de produtos destinados à higiene pessoal tais como: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro, produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos, coletores dos resíduos (lixeiras) dotados de tampa e acionados sem contato manual.	I			
50. Vestiários dotados de armários em número suficiente? Apresentam bom estado de conservação?	N			
<b>VII. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES</b>				
51. Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.	R			
52. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em bom estado de conservação.	R			
<b>VIII. LAVATÓRIO PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
53. Lavatório para higienização das mãos localizado no local de acesso da UAN, assim como também próximo à área de manipulação de alimentos, e na área de consumo de alimentos (refeitórios)?	I			
54. Apresenta bom estado de conservação? Está limpo?	N			
55. Possui todas as facilidades para a higienização das mãos: Sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro, Produto antisséptico, são produtos aprovados pela ANVISA, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos (proibido uso de				

toalhas de tecido), Coletores dos resíduos dotados de tampa e acionados sem contato manual.	I			
<b>IX. LIXO, CAIXAS DE GORDURA E ESGOTO</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
56. Coletores (lixeiras) de material liso, lavável e com tampa sem acionamento manual, providos de sacos plásticos para receber o lixo? Em número suficiente?	I			
57. Recipientes devidamente higienizados após a remoção do lixo?	N			
58. Resíduos frequentemente coletados?	N			
59. Resíduos estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos?	I			
60. Caixas de gordura e/ou de esgoto localizadas fora das áreas de produção e armazenamento de alimentos?	I			
61. Apresentam-se em bom estado de conservação? Estão limpas?	N			
62. Sistema de esgoto tem a vazão necessária e não produz odores ou refluxo?	I			
<b>IX. CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
63. Local livre de pragas urbanas?	I			
64. Em caso de aplicação do controle químico, são tomados os cuidados pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios?	I			
65. O POP para o controle integrado de vetores e pragas urbanas descrito está sendo cumprido?	I			
<b>X. ABASTECIMENTO DE GÁS</b>				
66. Possui área para armazenamento de botijões, ventilada e protegida.	N			

67. Atende ao disposto em legislação sanitária e de segurança específica.	N			
<b>XI. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
68. Utilização somente de água potável para manipulação dos alimentos? Possui laudo comprobatório da potabilidade da água?	I			
69. Reservatórios (Caixas d'água) em condições adequadas de uso? Dotadas de tampa, Ausência de Vazamentos, Ausência de Infiltrações, Ausência de Descascamentos, Limpo e desinfetado a cada 2 meses.	I			
70. Gelo usado em contato direto com alimentos e bebidas de fonte segura e aprovada?	I			
71. Mantidos em condições higiênico-sanitárias que evite sua contaminação?	I			
72. Vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, produzido a partir de água potável?	I			
73. A produção de vapor ocorre de forma segura (para o trabalhador e estabelecimento)?	I			
74. Existem filtros de água em número suficiente? Servidos com água potável?	I			
75. É estabelecida a frequência de limpeza e a de substituição dos sistemas de filtração.	I			
<b>XII. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
76. Equipamentos e maquinários utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição dos alimentos apresentam desenho e quantidade necessária?	N			

77. Apresentam-se em bom estado de conservação e limpos?	I			
78. Estão instalados em locais que permitem fácil acesso, possibilita a higienização completa, previne a ocorrência de contaminação cruzada, e permite o pleno funcionamento do equipamento?	N			
79. Equipamentos e utensílios são dimensionados conforme o número de usuários?	N			
80. Superfícies que entram em contato com os alimentos são lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.	I			
81. Utensílios diferenciados e identificados para utilização por pacientes, por funcionários e clientes externos?	I			
82. Apresentam-se em bom estado de conservação? Estão limpos?	N			
83. Equipamentos de conservação dos alimentos a baixa temperatura (refrigeradores, congeladores, câmaras frias e outros), bem como os destinados ao processamento térmico através do calor apresentam bom estado de conservação e estão limpos?	I			
84. Possuem termômetro de máxima e mínima? Estão em perfeito funcionamento?	N			
85. Existem armários específicos para guarda de utensílios? Apresentam bom estado de conservação e ordem? Estão limpos?	N			
86. Carros e berços térmicos de distribuição dos alimentos ou preparações mantêm a temperatura em, no mínimo 70°C?	I			
87. Carros e berços térmicos de distribuição são higienizados periodicamente?	I			

88. Existe proteção das partes de maior risco de acidentes nos equipamentos?	N			
89. As câmaras frigoríficas apresentam revestimento com material lavável, impermeável e resistente; termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado no lado externo da câmara; interruptor de segurança localizado na parte externa que sinalize "ligado" e "desligado"; prateleiras e estrados em material impermeável, resistente e lavável; com dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro e isento de ralo ou grelha.	I			
<b>XIII. HIGIENE DO AMBIENTE, DAS INSTALAÇÕES E DOS UTENSÍLIOS</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
90. Produtos saneantes domissanitários (detergentes e desinfetantes) com registro na ANVISA/MS?	I			
91. As instruções recomendadas pelo fabricante quanto a diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação e segurança dos utensílios são obedecidas?	I			
92. Utensílios utilizados na higienização das instalações são distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento?	I			
93. Funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos?	I			
94. Etapas obrigatórias no processo de higienização são cumpridas?	I			



95. O sistema mecânico de higienização está em bom estado de funcionamento e conservação, e com o sistema de drenagem de águas residuais sem retorno de líquidos?	I			
96. São cumpridas, todas as etapas de higienização mecânica?	I			
97. A área de preparação dos alimentos está sendo higienizada adequadamente?	I			
98. Utensílios de limpeza utilizados são específicos para área de produção?	I			
99. Utensílios de limpeza são higienizados após o uso?	I			
100. São guardados em local específico?	N			
101. Os funcionários responsáveis pela higienização são treinados?				
102. Utilizam os EPI adequados para essa etapa?	I			
103. O POP para higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios está sendo cumprido?	I			
<b>XIV. HIGIENE DOS MANIPULADORES</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
104. Manipuladores apresentam hábitos de higiene corretos durante a manipulação? (Manipuladores não espirram, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento)	I			
105. Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas sem esmaltes, sem adornos, manipuladores barbeados e com os cabelos protegidos?	I			
106. Cabelos protegidos e totalmente cobertos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim?	I			

107. O POP para higiene e saúde dos manipuladores está sendo cumprido?	I			
108. Higienização frequente das mãos?	I			
109. Existem cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios?	N			
110. Usam equipamentos de proteção individual?	I			
111. Possuem uniformes? São usados adequadamente?	I			
112. As mãos são higienizadas antes do uso das luvas?	I			
113. As luvas são trocadas a cada final de tarefa ou se algo as contaminou?	I			
114. As luvas são higienizadas e conservadas?				
115. As luvas de malha de aço são devidamente utilizadas?	I			
116. As luvas de borracha são mantidas limpas e usadas somente para serviços de limpeza?	I			
117. As luvas térmicas são usadas de forma a evitar o contato direto com os alimentos?	N			
118. Roupas e objetos pessoais guardados em locais específicos e reservados para este fim?	N			
119. Manipuladores com lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde?	I			
120. Visitantes cumprem os requisitos de higiene, saúde e uso de EPI estabelecidos para os manipuladores?	I			

<b>XV. PRODUÇÃO: AQUISIÇÃO E RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
121. Veículos de entrega são inspecionados quanto à higiene?	N			
122. Entregador é avaliado quanto a sua condição de higiene e apresentação pessoal?	N			
123. Recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens é realizado em área protegida e limpa?	I			
124. Matérias-primas, ingredientes e embalagens avaliados e aprovados quanto às condições da embalagem e à rotulagem?	I			
125. Recebimento e seleção de matérias-primas, ingredientes obedece à seguinte ordem descrita no POP (item 53). 1º alimentos perecíveis, resfriados e refrigerados; 2º alimentos perecíveis congelados; 3º alimentos perecíveis que podem permanecer em temperatura ambiente; 4º alimentos não perecíveis.	N			
126. Matérias-primas avaliadas quanto às suas características organolépticas?	I			
127. Verificadas e registradas as temperaturas das matérias-primas perecíveis no ato do recebimento?	I			
128. Produtos não - conforme recebem o destino adequado? São devolvidos imediatamente, são separados e devidamente identificados e segregados para devolução posterior?	N			
<b>XVI. PRODUÇÃO: ARMAZENAMENTO</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
129. No armazenamento à temperatura ambiente a capacidade física dos depósitos é suficiente?	N			

130. Apresentam boas condições de higiene?	I			
131. Alimentos armazenados protegidos da luz solar direta?	I			
132. Depósito dotado de recursos (paletes, estrados e prateleiras) construídos com material liso, resistente, impermeável e lavável? Em número suficiente?	I			
133. Armazenamento permite a ventilação, limpeza e higienização do local?	I			
134. Produtos armazenados devidamente identificados?	I			
135. Após abertura, os produtos são acondicionados e identificados adequadamente?	I			
136. Armazenamento respeita o prazo de validade dos produtos e/ou as regras PVPS?	I			
137. No armazenamento refrigerado a capacidade física dos depósitos é suficiente? Apresentam boas condições de higiene?	I			
138. No refrigerador há compartimentos separados para: Crus e cozidos, vegetais, laticínios, carnes?	N			
139. No armazenamento de produtos congelados a capacidade física dos depósitos é suficiente?	N			
140. No congelamento, diferentes tipos de alimentos estão armazenados no mesmo equipamento, devidamente embalados e separados?	I			
141. Alimentos acondicionados no refrigerador, congelador ou outros com proteção adequada?	I			
142. Equipamentos para refrigeração, resfriamento ou congelamento com termômetro em funcionamento?	I			

143. As temperaturas dos equipamentos estão sendo registradas pelo menos uma vez ao dia?	I			
144. Produtos descartáveis (copos, pratos, talheres, guardanapos, dentre outros) armazenados protegidos de contaminação?	I			
145. Produtos de limpeza armazenados separados dos gêneros alimentícios e dos produtos descartáveis?	I			
146. Não reutilizam embalagens vazias de produtos de limpeza?	I			
<b>XVII. PRODUÇÃO: MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
147. O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias?	N			
148. Antes de iniciar a preparação dos alimentos é realizada a limpeza das embalagens primárias das matérias primas e dos ingredientes?	N			
149. São tomados cuidados para evitar riscos de contaminação cruzada?	I			
150. Matérias-primas e ingredientes perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento?	I			
151. Procedimento de higienização de alimentos a serem consumidos crus (Ex. hortifrutigranjeiros) correto e completo?	I			
152. Uso adequado dos produtos para desinfecção (sanificação)?	I			

153. Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 74°C ou as faixas de tempo X temperatura são suficientes para garantir sua segurança?	I			
154. Eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e/ou, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento?	I			
155. Óleos e/ou gorduras utilizados nas frituras são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C?	I			
156. Realiza-se o descongelamento dos alimentos antes do tratamento térmico?	I			
157. O descongelamento dos alimentos é conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos mesmos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana?	I			
158. Os alimentos descongelados são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados?	I			
159. O processo de resfriamento é adequado?	I			
160. A dessalga de carnes é adequada?	I			
161. A utilização de ovos é adequada?	I			
162. Em relação aos produtos manipulados e/ou embalagens de produtos industrializados abertos, quando armazenados sob refrigeração, são obedecidos os critérios do fabricante ou conforme os critérios estabelecidos na legislação.	I			
163. Em relação aos produtos manipulados e/ou embalagens de produtos industrializados abertos, quando armazenados	I			

sob congelamento, são obedecidos os critérios do fabricante ou conforme os critérios estabelecidos na legislação.				
<b>XVIII. PRODUÇÃO: DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO DOS ALIMENTOS</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
164. Existe o controle do tempo durante o porcionamento e distribuição conforme abaixo?	I			
- Distribuição de alimentos frios: até no máximo 10 °C por até 4 horas ou entre 10 e 21 °C no máximo 2 horas.	I			
- Distribuição de alimentos quentes: 65 °C ou mais por até 12 horas ou a 60°C por no máximo 6 horas, abaixo de 60 °C por 3 horas.	I			
165. Alimentos e as bebidas com vegetais são preparados imediatamente antes do consumo ou são mantidos sob temperatura inferior a 5°C?	I			
166. A entrega da refeição é realizada a partir de um controle escrito por leito e nome do paciente, tipo de dieta e validade?	I			
167. Os alimentos são envasados ou porcionados adequadamente?	N			
168. Os carros são higienizados após cada refeição transportada?	N			
169. Os elevadores para transporte da refeição (quando for o caso) são de uso exclusivo?	N			
<b>XIX. CONTROLE DE QUALIDADE</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
170. Sistema de Controle de Qualidade implementado com documentação dos alimentos preparados?	N			
171. São coletadas amostras de todos os alimentos do cardápio em todos os turnos de distribuição?	R			

172. A técnica de coleta de alimentos é adequada?	I			
173. As amostras são armazenadas de forma adequada?	I			
174. São realizadas análises microbiológicas de acordo com a frequência preestabelecida pelo sistema de controle de qualidade do estabelecimento?	R			
175. No caso de resultados das análises serem insatisfatórias, estão previstas medidas corretivas para serem tomadas?	N			
<b>XX. TRANSPORTE DE ALIMENTOS PRONTOS</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
176. Veículo de transporte de alimentos com Licença Sanitária ou com certificado de vistoria/cadastro na VISA local?	I			
177. Constam nas laterais do veículo as informações quanto ao nome, endereço e telefone da empresa transportadora, bem como os dizeres; “Transporte de Alimentos”, “Produto Perecível”?	R			
178. É respeitada a proibição de transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos prontos para o consumo, outros alimentos e outras substâncias estranhas, assim como com pessoas ou animais?	I			
179. O compartimento de transporte de alimentos é de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável?	I			
180. As refeições são colocadas sobre estrados removíveis ou prateleiras, de forma a evitar danos e contaminação?	I			
181. Existe presença de termômetro calibrado e de fácil leitura?	I			
182. As refeições prontas para o consumo são transportadas dependendo de sua natureza, sob: refrigeração ao redor 4°C	I			



com tolerância até 6°C, aquecimento mais de 60°C, congelamento até - 12°C,				
<b>XXI. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP)</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
183. Possui POP descrito para higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios?	I			
184. Possui POP descrito para o controle da potabilidade da água?	I			
185. Possui POP descrito para a higiene e saúde dos manipuladores?	I			
186. Possui POP para o manejo dos resíduos?	I			
187. Possui POP descrito para a manutenção preventiva e calibração de equipamentos?	N			
188. Possui POP descrito para o controle integrado de vetores e pragas urbanas?	I			
189. Possui POP descrito para o recebimento e seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens?	I			
190. Possui POP descrito para a conservação e acondicionamento dos alimentos (perecíveis e não perecíveis)?	I			
191. Possui POP descrito com as condutas a serem adotadas pelos visitantes?	I			
192. Possui POP descrito com o procedimento para evitar a contaminação cruzada de alimentos?	I			
193. Possui POP descrito com práticas de descongelamento e dessalga dos alimentos?	I			

194. Possui POP descrito para limpeza e desinfecção de vegetais e legumes?	I			
<b>XXII. REGISTRO</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
195. Possui ficha de controle da higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;	I			
196. Possui ficha de controle da potabilidade da água;	I			
197. Possui ficha de controle da higiene do reservatório de água;	I			
198. Possui ficha de controle da higiene dos manipuladores;	I			
199. Possui ficha de controle da saúde dos manipuladores;	I			
200. Ficha de monitoramento do controle integrado de vetores e pragas urbanas;	I			
201. Fichas de controle do estoque para recebimento e seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;	I			
202. Fichas de controle de temperatura de conservação e acondicionamento dos alimentos (perecíveis e não perecíveis);	I			
203. Possui registro de manutenção e calibração de equipamentos?	N			
204. Possui cadastro de fornecedores de vegetais?	N			
205. Possui registro de análises de potabilidade da água?	I			
206. Ficha de manutenção preventiva e calibração de equipamentos;	R			
207. Ficha de controle de estoque dos produtos?	R			
208. Ficha de controle das temperaturas dos equipamentos	R			
<b>XXIII. CAPACITAÇÃO DE PESSOAL</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>

209. Os serviços de nutrição e dietética hospitalares assim como as cozinhas industriais que forneçam alimentos para Estabelecimentos Assistenciais de Saúde possuem um programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas.	N			
210. Consta no programa o conteúdo programático, carga horária, periodicidade e número de participantes?	N			
211. Deve ser mantido em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários?	N			
212. É realizada capacitação na admissão de novos funcionários ou sempre que for identificado no serviço não conformidades específicas?	N			
<b>XXIV. REGRAS GERAIS PARA REFEITÓRIO</b>	<b>R/N/I</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>
213. Os refeitórios seguem as normas de boas práticas. A área destinada à exposição do alimento preparado, sendo mantida conservada, organizada e limpa?	I			
214. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis são compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação?	N			
215. Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas são devidamente dimensionados, e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.	I			
216. A temperatura dos equipamentos é regularmente monitorada.	I			
217. O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação dispõe de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes?	N			

218. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres quando feitos de material não descartável, são devidamente higienizados e armazenados em local protegido?	I			
219. Existe um lavatório para higienização das mãos dos consumidores e as instalações sanitárias não possuem comunicação com as áreas de produção de alimentos.	I			
220. Lavatórios e instalações sanitárias são dotadas de material para higiene pessoal e estão limpos.	I			
221. Os manipuladores e usuários adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios	I			
222. Os ornamentos e plantas localizados no refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.	N			

**Legenda: \*R: Recomendável/\*\*N: Necessário/\*\*I: Imprescindível**

### CRITÉRIOS DE RISCO PARA A CLASSIFICAÇÃO DA UAN

<b>Classificação do Estabelecimento</b>	<b>Porcentagem de atendimento dos itens</b>
<b>BAIXO RISCO</b>	81% ou mais dos itens imprescindíveis e 71% ou mais dos itens necessários.
<b>ALTO RISCO</b>	Menos de 80% dos itens imprescindíveis e menos de 70% dos itens necessários.

ESTABELECIMENTO CLASSIFICADO COMO: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Responsável pela Inspeção Sanitária

\_\_\_\_\_  
Responsável pela Inspeção Sanitária

## APÊNDICE D – DOCUMENTOS PARA LICENCIAMENTO (REQUERIMENTO)

<b>Relação de documentos</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
1. Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ)		
2. Inscrição Estadual		
3. Contrato Social e suas respectivas alterações		
4. Comprovante de endereço da empresa (conta de água ou luz)		
5 Licença contra incêndio e pânico emitida pelo Corpo de Bombeiros.		
6.Planta arquitetônica atualizada e com o layout dos equipamentos.		
7. Documentos pessoais do (s) proprietário(s) da empresa.		
8. Documentos pessoais do responsável técnico da empresa.		
9. Carteira do Conselho Regional de Nutrição e do contrato de trabalho do responsável técnico (RT) da empresa.		
10. Manual de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos*.		
11. Procedimentos Operacionais Padronizados: Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Controle da potabilidade da água; Higiene do reservatório de água; Higiene dos manipuladores; Saúde dos manipuladores; Manejo dos resíduos; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Recebimento e seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens; Conservação e acondicionamento dos alimentos (perecíveis e não perecíveis); Condutas a serem adotadas pelos visitantes; Procedimento para evitar a contaminação cruzada de alimentos; Práticas de descongelamento dos alimentos; Limpeza e desinfecção de vegetais e legumes.		
12. Programa de Controle de Saúde Médico Ocupacional (PCSMO)		

<b>Relação de documentos</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
13. Atestado de Saúde Médico Ocupacional de cada funcionário (em vigência).		
14. Certificado de Treinamento atualizado (válido por um ano).		
15. Certificado de Controle Integrado de Pragas Urbanas (em vigência).		
16. Relação de funcionários e respectiva função.		
17. Programa de treinamentos para funcionários (no mínimo com os seguintes temas: Contaminantes alimentares, higiene pessoal, doenças transmitidas por alimentos e manipulação higiênica dos alimentos).		
18. Programa de manutenção e calibração de equipamentos.		