



CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA - CEUB
PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

ISABELLA DA SILVA BRAGA DE PAIVA
MARINA OLIVEIRA DUTRA

IMPACTOS DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UM RESTAURANTE
COMUNITÁRIO DO DF EM TEMPOS DE PANDEMIA

BRASÍLIA

2022



ISABELLA DA SILVA BRAGA DE PAIVA

MARINA OLIVEIRA DUTRA

**IMPACTOS DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UM RESTAURANTE
COMUNITÁRIO DO DF EM TEMPOS DE PANDEMIA**

Relatório final de pesquisa de Iniciação Científica apresentado à Assessoria de Pós-Graduação e Pesquisa.

Orientação: Ana Cristina de Castro Pereira Santos.

BRASÍLIA

2022

RESUMO

Diante do contexto de pandemia causada pela COVID-19, as autoridades adotaram intervenções não farmacológicas, que incluíram medidas de alcance ambiental, individual e comunitário e com isso, intensificou-se a preocupação da vigilância sanitária na área alimentícia. A partir das boas práticas, são adotados os procedimentos corretos que devem ser seguidos desde a produção até a distribuição das refeições, possibilitando o desenvolvimento de atividades que garantam a perfeita condição higiênico-sanitária e a manutenção da qualidade dos alimentos e, conseqüentemente, a saúde do consumidor. Trata-se de uma pesquisa do tipo descritiva e transversal realizada com os manipuladores do restaurante comunitário do Distrito Federal. As informações foram obtidas a partir de um check list e um questionário elaborado e aplicado no Google forms por meio de entrevista, foram analisados através do programa Excel e posteriormente apresentado por meio de tabelas e gráficos, com média aritmética simples. Por meio dos resultados obtidos nota-se que os manipuladores adquiriram conhecimento após o treinamento e tiveram uma melhora significativa no pós teste, assim também, agrupando o restaurante no grupo 2 de itens atendidos. Portanto, os dados adquiridos neste trabalho proporcionaram identificar o retrato do manipulador, a capacidade e conhecimento sobre as boas práticas de manipulação e observar que esses procedimentos se tornam cruciais para a segurança alimentar.

Palavras-chave: legislação, pandemia, boas práticas de fabricação.

SUMÁRIO

1.INTRODUÇÃO	4
OBJETIVOS	6
Objetivo Geral	6
Objetivos Específicos	6
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	7
3. MÉTODO	12
3.1 Tipo da pesquisa	12
3.2 Caracterização do local de pesquisa	12
3.3 Objeto de estudo	12
3.4 Amostra	12
3.5 Análise de dados	13
3.6 Metodologia	13
4. RESULTADOS	15
5. DISCUSSÃO	21
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	23
REFERÊNCIAS	24
APÊNDICES	28
APÊNDICE I	28
APÊNDICE II	31
APÊNDICE III	33
ANEXOS	37
ANEXO I	37
ANEXO II	51

1.INTRODUÇÃO

Diante do contexto de pandemia causada pela COVID-19, as autoridades adotaram intervenções não farmacológicas, que incluíram medidas de alcance ambiental, individual e comunitário (GARCIA; DUARTE, 2020) e com isso, intensificou-se a preocupação da vigilância sanitária na área alimentícia. Todavia, estudos feitos por órgãos reguladores responsáveis pelo controle sanitário de alimentos, indicam não haver evidências de contaminação, pelo novo coronavírus, por meio dos alimentos (FDA, 2020), entretanto, é imprescindível o cumprimento ainda mais rigoroso e efetivo das Boas Práticas de Fabricação (BPF) nesse momento.

As BPF são primordiais para promover as melhores condições higiênico-sanitárias no processo de produção dos alimentos. Deve-se garantir tanto uma segurança à saúde do público, como também, contribuir para o andamento das ações que estão sendo adotadas e assim possibilitar que intervenções sejam realizadas (OLIVEIRA et al., 2020). Além disso, a capacitação em BPF é indicada para todos os manipuladores de alimentos, pois permite orientar sobre as adequações necessárias para as práticas corretas de higiene, o que resulta num local de produção de alimento dentro das condições higiênico-sanitárias apropriadas (NETO et al., 2015).

Cabe salientar que nas legislações vigentes como a Resolução de nº 275, de 21 de outubro de 2002, a Resolução de nº 216, de 15 de setembro de 2004 e a Instrução Normativa nº 16 de 23 de maio de 2017 do Distrito Federal (DF), já exigem as Boas Práticas de Fabricação dentro dos estabelecimentos. Contudo, outras passaram a existir, em virtude da pandemia, como o uso obrigatório de máscaras, uniformes exclusivos e o uso frequente de álcool gel 70%. De fato, muitos colaboradores não se atentavam a essas práticas, mas atualmente, há uma valorização dessas normas, e, assim, passaram a entender a importância dessas ações a fim de se protegerem e evitar contaminação nos alimentos. Portanto, as práticas higiênico-sanitárias são indispensáveis no processo de produção e manipulação dos alimentos dentro de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

Tem-se como exemplo de UAN os restaurantes comunitários do DF que, atualmente, contam com um total de 14 unidades. Eles promovem o acesso à alimentação adequada, respeitando as características culturais e hábitos alimentares da região. Além disso, objetivam garantir

aos trabalhadores de baixa renda e à população em situação de vulnerabilidade e insegurança alimentar e nutricional, a alimentação saudável a preços acessíveis. As refeições ofertadas devem ser programadas atendendo todas as leis da alimentação – quantidade, qualidade, adequação e harmonia - considerando-se os aspectos básicos de nutrição, variando os alimentos e preparando-os de forma a garantir a ingestão de todos os nutrientes. Geralmente ficam localizados em áreas de grande circulação de pessoas, perto de outros espaços públicos, que facilitem o acesso de seu público-alvo (GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL, 2018).

O nutricionista dentro do restaurante comunitário tem importantes funções, como: garantir uma alimentação adequada, gerenciamento dos custos na elaboração e execução do cardápio, no número de funcionários e cumprimento de suas atividades, monitoramento das boas práticas de produção, controle higiênico-sanitário da UAN e das refeições oferecidas e o atendimento aos clientes (ANSALONI, 1999, p. 244). É fundamental que o nutricionista atuante nos restaurantes comunitários tenha um olhar sensível para uma situação de vulnerabilidade e de insegurança alimentar e nutricional que contempla o seu público-alvo. Neste sentido, essa pesquisa tem a finalidade de desenvolver um projeto para analisar as BPF, em um Restaurante Comunitário do Distrito Federal em tempos de pandemia.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Analisar as Boas Práticas de Fabricação em um Restaurante Comunitário do DF em tempos de pandemia.

Objetivos Específicos

Registrar as novas medidas higiênico-sanitárias que se aplicam aos Restaurantes Comunitários para prevenção da contaminação por Sars-CoV-2, Analisar os materiais norteadores existentes no RC, como o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados quanto às Notas Técnicas vigentes, Desenvolver instrumentos técnicos que avaliam a aplicação das Boas Práticas de Fabricação existentes nos Restaurantes Comunitários, Realizar a capacitação dos funcionários conforme os instrumentos técnicos desenvolvidos, Contribuir para a Segurança Alimentar e Nutricional das famílias atendidas nos Restaurantes Comunitários assistidos pelo projeto.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

De acordo com o Ministério da Saúde (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2021), a *Coronavirus Disease 2019* (COVID-19) é uma infecção respiratória causada pelo coronavírus SARS-CoV-2 (*Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus 2*). O contágio ocorre principalmente de três formas: 1) por contato direto com uma pessoa infectada - durante aperto de mãos, abraços - seguida de toque em mucosas como nariz, olhos ou boca; 2) por gotículas respiratórias expelidas por uma pessoa infectada quando ela tosse ou espirra, principalmente quando ela se encontra a menos de 1 metro de distância da outra; e 3) por aerossol, quando gotículas respiratórias menores contendo o vírus permanecem suspensas no ar por horas e percorrem distâncias maiores que 1 metro, sendo essa, a maneira de transmissão menos recorrente.

Entende-se que neste momento de pandemia causada pela COVID-19, é mister um olhar atento às UAN (Unidades de Alimentação e Nutrição) haja visto que, de maneira geral e segundo estudos recentes (LU et al., 2020) (FURUSE et al., 2020), as UAN acabam sendo locais propícios para disseminação de vírus respiratórios entre os funcionários e consumidores por serem geralmente fechadas, com menor circulação de ar fresco e utilização frequente de ar-condicionado, o que aumenta o risco de contágio. Muttoni (2017) define que uma UAN é:

uma unidade de trabalho que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição, como o fornecimento de refeições. A UAN é considerada uma unidade de trabalho ou órgão de uma empresa, independentemente da situação que ocupa na escala hierárquica das entidades, seja em nível de divisão, setor, seção, etc. (MUTTONI, 2017, p.84)

Dessa forma, o Restaurante Comunitário (RC) é um tipo de UAN e, nesse caso, a produção das refeições e serviços prestados por ele, são realizados por empresa terceirizada, selecionada por meio de licitação (GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL, 2018).

Diante da relevância dessa política pública, como parte do processo de garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) de cidadãos em vulnerabilidade social, torna-se essencial manter esse serviço de assistência social de maneira segura para todos os colaboradores e usuários envolvidos. Ou seja, fortalecer as normas higiênico-sanitárias pré-existentes e aplicar, adequadamente, as medidas atualizadas que reduzem a propagação do coronavírus.

Dessa forma, desde os primeiros meses de pandemia no Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e a Diretoria de Vigilância Sanitária do Distrito Federal (DIVISA-DF) emitiram notas técnicas e decretos com medidas de segurança para serem aplicadas em estabelecimentos produtores de alimentos no DF e no Brasil. Essas normas reiteram as Boas Práticas de Fabricação já previstas, que são efetivas para a garantia da segurança dos alimentos e acrescentam instruções para evitar a disseminação do coronavírus. Destacam-se três normas da ANVISA: a Nota Técnica nº 47 de 3 de junho de 2020, que aborda sobre o uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19; a nº 48 de 5 de junho de 2020, que orienta sobre a produção segura de alimentos durante a pandemia de COVID-19; e a nº 49 de 2 de junho de 2020, que orienta os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Já em âmbito distrital, a DIVISA-DF publicou as Notas Técnicas nº 30, de 17 de junho de 2020 e a nº 51, de 01 de julho de 2020, ambas instruem para a prevenção da transmissão do novo coronavírus, durante a reabertura de bares, restaurantes e outros serviços de alimentação para o atendimento a clientes no DF.

Diante disso, as cinco normas citadas estabelecem práticas importantes para serem aplicadas nos locais de produção de alimentos, contudo, destacam-se aqui medidas citadas na Nota Técnica nº 51 (DISTRITO FEDERAL, 2020), que é a mais atualizada, possui um maior detalhamento e os Restaurantes Comunitários do DF precisam acatar. A seguir, foram elencadas algumas informações presentes nessa norma: 1) a lavagem de mãos frequente é eficaz para reduzir a transmissão do novo coronavírus; 2) os funcionários devem usar máscara, podendo ser caseira ou profissional, desde que dentro das normas da ANVISA; 3) as máscaras devem ser trocadas a cada três horas ou menos, ao perceber a presença de umidade; 4) o uso de *face shield* não é recomendado dentro de ambientes de produção de refeição porque oferece risco de acidentes como queimaduras para o colaborador. Apesar disso, é um tipo de barreira física que pode ser utilizada por garçons, nos caixas, nos balcões de atendimento e para o porcionamento do alimento em pratos ou marmitas em serviços de *self-service*; 5) realizar marcações no chão em locais de espera para atendimento com distanciamento de 2 metros; 6) expor cartazes com instruções para a prevenção do novo coronavírus por todo o estabelecimento.

Em relação ao uso de luvas, a Nota Técnica 47 da ANVISA (BRASIL, 2020) explicita que podem ser utilizadas somente em situações específicas e que o “uso de luvas não garante a

prevenção do COVID-19 e não substitui a lavagem frequente das mãos. Caso o estabelecimento adote essa prática deve reforçar a atenção com as medidas de higiene para evitar a contaminação dos alimentos”.

A aplicação das normas elencadas, anteriormente, é essencial para diminuir a disseminação do vírus, apesar disso, é relevante citar que elas funcionam como um complemento do que já é preconizado na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 16, de 15 de setembro de 2004 - que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, na 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 e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação e na Instrução Normativa (IN) nº 16, de 23 de maio de 2017 - que contém o Regulamento Técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.

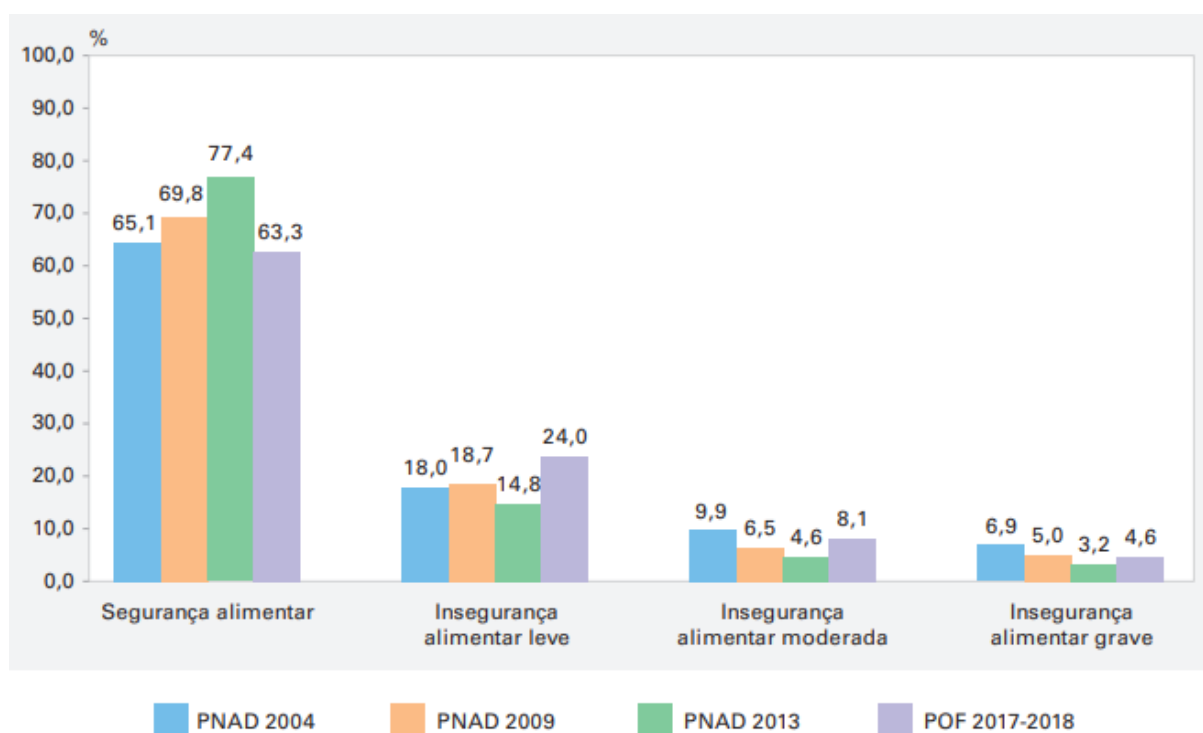
Para tanto, este projeto destaca a importância da revisão das BPF presentes no RC no sentido de cumprir as normas estabelecidas pelos órgãos reguladores da melhor forma. As BPF envolvem várias ferramentas e normas que contribuem para assegurar a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). De acordo com o Artigo 3º da Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, a SAN consiste na:

realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2006)

Além disso, a mesma Lei especifica que a SAN abrange “a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos e populações em situação de vulnerabilidade social” (BRASIL, 2006). Nesse contexto, os restaurantes comunitários possuem papel fundamental na garantia do direito à alimentação porque a maioria do público-alvo “é constituído de pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar e nutricional, principalmente os trabalhadores de baixa renda e a população em situação de vulnerabilidade social” (GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL, 2018, p. 7).

Conforme a figura 1 abaixo, retirado da a Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 (IBGE, 2020), foi feita a comparação entre três edições da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) - 2004, 2009 e 2013 - e a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2017-2018. Nessa análise, foi verificado que a segurança alimentar vinha aumentando de 2004 a 2013, contudo, a POF de 2017-2018, registrou uma queda de 14% da segurança alimentar no Brasil em relação ao resultado da PNAD de 2013. O gráfico mostra também em que medida os níveis de insegurança alimentar leve, moderada e grave aumentaram, registrando aumento nos três tipos, sendo que a leve foi a classificação que mais aumentou entre 2013 e 2017-2018.

Figura 1: Evolução da prevalência de segurança alimentar e insegurança alimentar leve, moderada e grave nos domicílios particulares - Brasil - 2004/2018



Fonte: Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil/IBGE

Em adição aos dados citados acima, estudos (FRUTUOSO; VIANA, 2021) (GURGEL et al., 2020) (RIBEIRO-SILVA et al., 2020) registram o quanto a pandemia agrava a insegurança alimentar. Os mais atingidos são os cidadãos em vulnerabilidade social que muitas vezes desempenham trabalhos informais ou estão desempregados.

Diante do que foi abordado, este projeto visa melhorar as Boas Práticas de Fabricação adotadas em um restaurante comunitário, contribuindo para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional dos usuários deste serviço.

3. MÉTODO

3.1 Tipo da pesquisa

Trata-se de uma pesquisa de ação, aplicada, qualitativa e explicativa, onde foi analisada a realidade dos funcionários e colaboradores presentes na UAN para que fossem observados os problemas presentes no RC. Foi aplicado um teste de conhecimento sobre as Boas Práticas de Fabricação que continha 14 perguntas de múltipla escolha, assim como também como foi aplicado um checklist referente às normas da RDC 275, juntamente com as adaptações referentes a pandemia da COVID 19.

3.2 Caracterização do local de pesquisa

Ocorreu no Distrito Federal (DF) em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) inserida em um Restaurante Comunitário. Conforme dito anteriormente, esses restaurantes comunitários são comumente frequentados pela população que vive em uma situação de insegurança alimentar, mas a procura está relacionada também ao reconhecimento, por parte dos usuários, da qualidade relacionada aos aspectos nutricionais e sensoriais dos alimentos, à segurança em relação às condições higiênico-sanitárias, ao atendimento realizado pelos fornecedores e ao valor cobrado. A produção do restaurante comunitário escolhido gira em torno de 17.000 refeições sendo essas para o almoço e 12.500 sendo de café da manhã, por semana.

3.3 Objeto de estudo

O estudo tem por objetivo analisar as Boas Práticas de Fabricação em um Restaurante Comunitário do DF em tempos de pandemia.

3.4 Amostra

A presente pesquisa foi realizada com 19 funcionários da unidade de alimentação do restaurante comunitário. Como critério de inclusão para a realização da pesquisa foi obrigatória a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos colaboradores do Restaurante Comunitário e assinatura, pelos responsáveis, do Termo de Aceite

Institucional para a realização da pesquisa. O critério de exclusão do estudo deu-se no caso de desistência ou não aceite da pesquisa pelos colaboradores do Restaurante Comunitário.

3.5 Análise de dados

Os dados obtidos após aplicação da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos adaptado (Anexo I), presente na RDC no 275, de 21 de outubro de 2002 e nos decretos do DF devido à pandemia, foram analisados a fim de se obter um diagnóstico situacional do RC, seguido de planejamento das medidas corretivas necessárias e dos materiais para capacitação dos funcionários. Além de avaliar a porcentagem de adequação da Unidade de Alimentação, considerando o item D desta Resolução, sobre a Classificação do Estabelecimento, em GRUPO 1 - 76 a 100% de atendimento dos itens; GRUPO 2 - 51 a 75% de atendimento dos itens e GRUPO 3 - 0 a 50% de atendimento dos itens.

Em seguida, foi aplicado um teste de conhecimento sobre as BPF (APÊNDICE III), antes da capacitação, para verificar o conhecimento prévio dos funcionários. Após o treinamento, foi aplicado o mesmo teste sobre o que foi abordado com o objetivo de verificar o entendimento das instruções dadas e a diferença dos conhecimentos pré e pós-capacitação. Os dados dos testes foram coletados e tabulados por meio de ferramenta gratuita oferecida pelo Google Formulários e, posteriormente, analisados por meio de média simples no programa do Excel 2018.

3.6 Metodologia

Para dar início à pesquisa, a profissional responsável pela empresa que é contratada para fornecer as refeições aos Restaurantes Comunitários foi contactada para apresentação dos objetivos da pesquisa e solicitação da permissão para visita e avaliação dos locais. O próximo passo foi observar a realidade dos funcionários e colaboradores presentes naquela UAN. Os dados foram obtidos e, posteriormente, analisados por meio da aplicação de análise descritiva e interpretativa, a partir disso foi possível descrever os elementos que possam atender os objetivos da pesquisa. Os colaboradores preencheram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, garantindo que todas as respostas serão utilizadas apenas

para fins acadêmicos e de pesquisa, além de informar sobre o anonimato, sem qualquer identificação dos participantes.

Como instrumento de avaliação, foi utilizado uma lista das Boas Práticas de Fabricação (ANEXO I) a fim de verificar conformidades e não conformidades das UAN em relação à Resolução no 275, de 21 de outubro de 2002, a Resolução de no 216, de 15 de setembro de 2004 e a Instrução Normativa no 16 de 23 de maio de 2017 do Distrito Federal (DF), junto com adaptações referentes às normas instituídas em virtude da pandemia, como os decretos distritais instituídos: No 40.939 de 02 de julho de 2020 que dispõe sobre a reabertura e protocolos de medidas de segurança, o decreto No 41.764 de 03 de fevereiro de 2021 que retira a obrigatoriedade de disponibilizar luvas para o atendimento em balcão e o decreto No 41.849 de 27 de fevereiro de 2021 sobre a suspensão de serviços ao cliente, apenas delivery, take out e drive thru.

4. RESULTADOS

Para a realização do pré teste estavam presentes 19 funcionários, sendo que 84,2% dos manipuladores eram auxiliares de cozinha. Após a aplicação do pré teste foi observado a presença maior de um público feminino no restaurante, sendo este de 57,9%. Da mesma maneira, foi analisado que a maior parte dos funcionários tinham em média de 38 a 42 anos, o que corresponde a 31,6 % dos avaliados (**Tabela 1**).

Tabela 1 – Dados referentes aos funcionários do restaurante comunitário, Brasília (DF), 2022.

<i>Variáveis</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Gênero		
Masculino	7	36,8
Feminino	11	57,9
Outros	1	5,3
Função dos funcionários		
Auxiliar de cozinha	16	84,2
Cozinheiro	0	0
Operador de caixa	2	10,5
Brigadista/Vigia	1	5,3
Limpeza	0	0
Idade		
18 a 22 anos	2	10,5
23 a 27 anos	3	15,8
28 a 32 anos	1	5,3
33 a 37 anos	2	10,5
38 a 42 anos	6	31,6
43 a 47 anos	1	5,3
48 a 52 anos	3	15,8
53 a 57 anos	0	0
58 a 62 anos	1	5,3
63 a 67 anos	0	0

Fonte: Autores (2022).

Diante das perguntas propostas, foi observado uma frequência de não acertos nos seguintes temas, o passo a passo da higienização correta das mãos, a mesma continha uma afirmação errada e a maioria dos colaboradores não foi capaz de identificá-la, sendo observado 84,2% de erro neste item. Outras questões que tiveram grandes níveis de desacerto foram sobre a utilização de luvas descartáveis sendo constatado 52,6% de

respostas negativas, assim como na utilização dos aventais de plástico que apresentou 57,9% de erros e sobre a varredura do ambiente a seco com 57,9% de erros (**Tabela 2**).

Tabela 2 – Dados coletados durante a realização do pré- teste no restaurante comunitário, Brasília (DF), 2022.

<i>Variáveis</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Higienização passo a passo das mãos		
Sim	16	84,2
Não	2	10,5
Tenho dúvida	1	5,3
Utilização de luvas descartáveis		
Sim	10	52,6
Não	8	42,1
Tenho dúvida	1	5,3
Utilização de avental de plástico		
Sim	11	57,9
Não	8	42,1
Tenho dúvida	0	0
Varredura do ambiente a seco		
Sim	11	57,9
Não	8	42,1
Tenho dúvida	0	0

Fonte: Autores (2022).

No pós teste esses resultados mudaram, houve um número maior de acertos nessas questões, todavia a questão da higienização correta das mãos continua sendo a de maior erro apresentando apenas 17,6% de acertos e 82,4% de erros. É necessário abrir uma observação, pois no pós teste duas funcionárias tiveram que se ausentar, abandonando o treinamento. Entretanto, mesmo com a falta dessas funcionárias os resultados obtidos não tiveram grandes discrepâncias (**Tabela 3**).

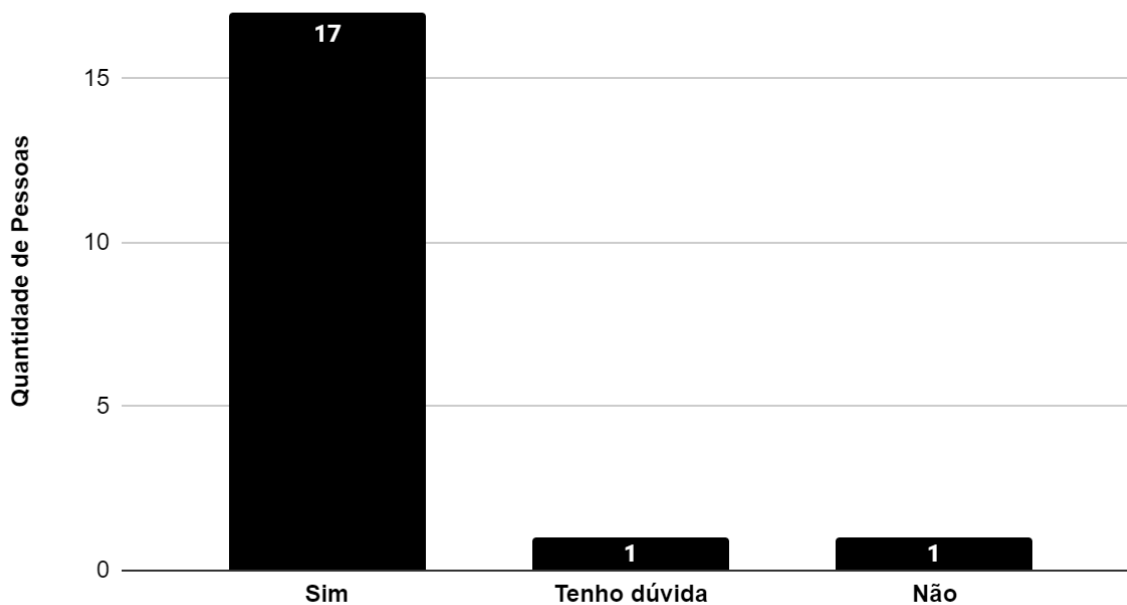
Tabela 3 – Dados coletados durante a realização do pós- teste no restaurante comunitário, Brasília (DF), 2022.

<i>Variáveis</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Higienização passo a passo das mãos		
Sim	14	82,4
Não	3	17,6
Tenho dúvida	0	0
Utilização de luvas descartáveis		
Sim	7	41,2
Não	10	58,8
Tenho dúvida	0	0
Utilização de avental de plástico		
Sim	7	41,2
Não	10	58,8
Tenho dúvida	0	0
Varredura do ambiente a seco		
Sim	8	47,1
Não	9	52,9
Tenho dúvida	0	0

Fonte: Autores (2022).

Houve uma pergunta que pedia para que os funcionários fizessem uma autoavaliação sobre como eles lavam as mãos, no pré teste 89,5% responderam que lavam as mãos corretamente, 5,3% afirmaram que não realizavam a lavagem de maneira correta e 5,3% tinham dúvida. No pós teste a mesma pergunta teve apenas respostas positivas com 100% dos funcionários declarando que realizam a higienização correta das mãos, mudando assim os resultados presentes no pré teste (**Figura 2**).

Figura 2. Autoavaliação acerca da maneira correta de lavar as mãos dos funcionários do restaurante comunitário, Brasília (DF), 2022.



Fontes: Autores (2022).

Em uma primeira visita ao restaurante comunitário foi aplicado um checklist feito pelas pesquisadoras que visava observar as medidas higiênico sanitárias adotadas pelo estabelecimento durante a pandemia do COVID-19. Nesse primeiro contato o restaurante estava realizando entregas de marmitas em um ambiente aberto, porém o mesmo não seguia algumas normas estabelecidas em virtude da pandemia. Foi observado um total de 29 itens, sendo que 18 deles estavam em conformidade, 8 não estavam em conformidade e 3 não se aplicavam ao local. Na segunda avaliação do checklist não foi possível ver nenhuma mudança em relação aos itens de inconformidades. Além disso, é necessário acrescentar que ocorreram mudanças nas normas técnicas e algumas das medidas de segurança foram alteradas. Dessa maneira, o restaurante voltou a receber o público em suas instalações e infelizmente as normas de como manter o distanciamento social e aferição da temperatura dos comensais não estavam sendo respeitadas (**Tabela 4**).

Tabela 4 - Dados referentes ao checklist sobre a COVID 19 realizado no restaurante comunitário, Brasília (DF), 2022.

<i>Variáveis</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Conforme	18	62,08
Não conforme	8	27,58
NA	3	10,34

*NA- Não se aplica. Fonte: Autores (2022).

Seguindo a mesma linha de raciocínio foi aplicado o checklist da RDC 275 que visa analisar as Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos. Foram realizados duas aplicações do checklist no estabelecimento, na primeira aplicação foi observado 163 itens, dos quais 115 estavam em conformidade, 33 não estavam conformes e 15 itens não se aplicam ao estabelecimento. Esse documento foi apresentado à nutricionista do local, pois era esperado a melhora dos itens que não estavam de acordo com as normas da RDC. Dentro dos tópicos que não estavam em estado de conformidade foi possível perceber a falta de alguns dos Procedimentos operacionais padronizados (POP), o que é prejudicial para a realização das atividades dentro do restaurante. Assim como, a existência de falhas estruturais (**Tabela 5**).

Tabela 5 – Dados referentes ao primeiro checklist com base na RDC 275 feito no restaurante comunitário, Brasília (DF), 2022.

<i>Variáveis</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Conforme	115	70,55
Não conforme	33	20,25
NA	15	9,20

*NA- Não se aplica. Fonte: Autores (2022).

Na segunda aplicação do checklist foi permissível considerar a presença de mudanças nos itens que apresentaram inconformidade na parte estrutural do restaurante, visto que a nutricionista do local levou em consideração a apresentação do documento por parte das pesquisadoras. Assim sendo, foi verificado o aumento de 4,91% de itens em conformidade e a diminuição de 4,59% de itens em não conformidade. O que configurou a importância da realização desse trabalho no restaurante comunitário (**Tabela 6**).

Tabela 6 – Dados referentes ao segundo checklist com base na RDC 275 feito no restaurante comunitário, Brasília (DF), 2022.

<i>Variáveis</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Conforme	123	75,46
Não conforme	26	15,96
NA	14	8,58

*NA- Não se aplica. Fonte: Autores (2022).

Ao analisar ambos checklists foi possível averiguar a porcentagem de adequação da Unidade de alimentação, os mesmos se classificam dentro do grupo 2- 51 a 75% do atendimento dos itens previsto na RDC 275.

5. DISCUSSÃO

O programa restaurante comunitário foi implantado com o intuito de reduzir as desigualdades sociais que estão ligadas à alimentação (BRASIL, 2004). Segundo o estudo de Sousa e Pereira (2022), cerca de 63% dos comensais realizam 1 refeição no restaurante e 36% realizam 2 refeições, o que evidencia a necessidade dos manipuladores de terem um bom treinamento de boas práticas de fabricação, haja vista que a saúde advinda da alimentação dessa população estará nas mãos desses funcionários.

Em comparação ao artigo de Lopes et al., (2020), o qual foi aplicado um questionário antes e após a realização do treinamento para verificar o conhecimento dos colaboradores sobre as boas práticas de fabricação, foi obtido resultados insatisfatórios nos grupos 1 e 3 da pesquisa, sendo que os resultados alcançados foram menores que 60%, porém após a realização do treinamento eles notaram um acréscimo de 31,3% no grupo 1 e 25% no grupo 3. Assim como o estudo, o nosso projeto apresentou acréscimos de acertos após a realização do treinamento, mostrando a importância da realização do mesmo, tendo como objetivo assegurar a qualidade e a segurança das refeições que são realizadas no local.

Conforme Correa (2008), tudo em que entra em contato com o alimento, incluindo a higiene do manipulador deve ser bastante rígida para evitar problemas de contaminação.

É sabido a importância da higiene correta das mãos por parte dos manipuladores para evitar a contaminação do alimento e assim gerar malefícios à saúde. O atual estudo observou que mesmo após a realização do treinamento 82,4% dos funcionários continuavam errando no quesito passo a passo correto de como lavar as mãos. De acordo com o estudo de Rubin et al., (2012), foi identificado bactérias nas mãos de alguns manipuladores como, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp*, as quais são apontadas como principais causadoras de doenças gastrointestinais. Em virtude disso, é necessário reforçar a importância de treinamentos que visem demonstrar a maneira correta de lavar as mãos para evitar que ocorra contaminação nos alimentos produzidos nas unidades de alimentação, o que evidencia que os procedimentos de contaminação devem ser observados no local.

No estudo de Mello (2016), foi realizado um checklist em um restaurante de caráter familiar e, com base na aplicação desse documento foi constatado que apesar de terem procedimentos operacionais padronizados (POPs) no cotidiano das atividades da empresa, eles não eram registrados, o que cabe à empresa realizar a sua implementação. No artigo em

pauta, mediante o checklist foi possível observar a falta de alguns POPs, entretanto não estão ausentes nenhum dos obrigatórios segundo as normas.

O estudo de Gomes (2004), avaliou o processo de implementação de Boas Práticas de Fabricação de restaurantes em Brasília, e a partir dele foi possível observar que após a implementação das Boas práticas o nível de conformidades do estabelecimento cresceu atendendo de 50 a 80% dos itens das normas sanitárias, o que foi possível observar no presente estudo, posto que após a realização de treinamentos e intervenções foi possível ver uma melhora nos itens que antes encontravam-se em estado de inconformidades.

Através do trabalho de Almeida et al., (2002), foi possível fazer comparações bastantes positivas, por meio do checklist, demonstrando que sua aplicação foi importante para motivar os funcionários e o local a implementarem as Boas Práticas de Fabricação.

Quanto a adequação do restaurante, após a realização do checklist foi possível classificá-lo no grupo 2, assim como no estudo de Akutsu et al., (2005), a qual foi observado restaurantes, unidades de alimentação e hotéis para averiguar a adequação dos itens conforme as normas da vigilância sanitária. Os restaurantes foram classificados no grupo 2 (33,3%) e 3 (66,7%) tendo os piores resultados dentre as demais unidades observadas.

A pesquisa também tinha como intuito observar os quesitos de boas práticas durante a pandemia, mesmo que estes fossem considerados improváveis veículos de contaminação da COVID-19, ainda assim é necessário as boas práticas de fabricação para garantir a entrega de alimentos de maneira segura (ANVISA, 2020). Tendo os resultados da pesquisa, foi averiguado que no restaurante algumas regras não eram seguidas como a do distanciamento social, assim como era possível ver alguns comensais com as máscaras abaixadas e falando em cima dos alimentos. A nota técnica de N° 48 (ANVISA, 2020), deixa claro que as práticas de higiene diminuem o risco de doenças transmitidas por alimentos, pois as boas práticas podem contribuir para a diminuição direta do vírus de pessoa para pessoa e no ambiente de produção.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alimentação possui laços que aproximam as pessoas, trazem memórias afetivas, uma conexão com a identidade e a cultura. O restaurante comunitário atua de forma significativa para as pessoas que frequentam o local, as boas práticas de fabricação oferecem a qualidade e segurança necessária ao alimento, desde a chegada do alimento, da produção até a distribuição ao cliente. E com a chegada da COVID-19 a saúde pública se tornou algo de extrema importância em todos os âmbitos, aprimorando assim estratégias de boas práticas.

Assim, através das pesquisas e dos estudos, observamos que um treinamento adequado e o conhecimento sobre as boas práticas, ocasiona uma melhora significativa na produção do alimento e elimina possíveis contaminações que provoquem doenças transmitidas por alimentos.

De maneira sucinta, a execução desta pesquisa proporcionou verificar e detectar a importância que as boas práticas de fabricação realizadas no restaurante comunitário, trazem para a segurança dos comensais antes e durante a pandemia da covid 19. Portanto, os dados adquiridos neste trabalho proporcionaram identificar o retrato do manipulador, a capacidade e conhecimento sobre as boas práticas de manipulação e observar que esses procedimentos se tornam cruciais para a segurança alimentar.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Gustavo Donelli de et al. **Produção de refeições em creche: recursos para a implementação das boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, em busca de qualidade.** Revista Higiene Alimentar, v. 16, n. 94, p. 26-29, 2002 Tradução. Acesso em: 14 ago. 2022.

ANSALONI, J. A. **Situação de Trabalho dos Nutricionistas em Empresas de Refeições Coletivas de Minas Gerais: trabalho técnico, supervisão ou gerência?** Revista de Nutrição: Campinas, v. 12, n.3, p. 241-260, set./dez., 1999.

AKUTSU, Rita de Cássia et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Revista de Nutrição, v. 18, n.3, 2005. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/rn/a/rS99Rx5FdZKGhbLBkX5FdvK/?lang=pt#>>. Acesso em: 13 de agosto. 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota Técnica nº 47, de 3 de junho de 2020.** Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Brasília:2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota Técnica nº 48, de 5 de junho de 2020.** Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Brasília:2020.

BRASIL. LOSAN. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.** Brasília: 2006. Disponível em: <[Lei nº 11.346 \(planalto.gov.br\)](http://leis.planalto.gov.br)>. Acesso em: 27 abr. 2021.

Brasil. (2004). Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Manual Programa Restaurante Popular. Brasília.

CORREA, J. G. F. A importância da higiene de manipuladores para a qualidade dos alimentos. Monografia de Conclusão da Especialização Lato Sensu do Instituto Qualittas de Pós-Graduação. Campo Grande: Qualittas, 2008.

DISTRITO FEDERAL. Diretoria de Vigilância Sanitária. **Nota Técnica nº 51, de 01 de julho de 2020.** Orientações para a prevenção da transmissão do novo coronavírus - COVID-19 durante a reabertura de bares, restaurantes e outros serviços de alimentação para o atendimento a clientes no Distrito Federal. Brasília: 2020.

FDA. U.S. Food and Drug Administration. **Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19).** Disponível em: <[://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19](https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19)>. Acesso em: 17 abr. 2021.

FURUSE, Y.; SANDO, E.; TSUCHIYA, N.; MIYAHARA, R.; YASUDA, I.; KO, Y.K.; et al. **Clusters of coronavirus disease in communities, Japan, January–April 2020.** Emerg Infect Dis. 2020; Doi: <https://doi.org/10.3201/eid2609.202272>.

FRUTUOSO, M. F. P.; VIANA, C. V. A. **Quem inventou a fome são os que comem: da invisibilidade à enunciação**: uma discussão necessária em tempos de pandemia. Interface (Botucatu), Botucatu, v. 25, e200256, 2021. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-32832021000100215&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 30 abr. 2021.

GARCIA, M. V.; CENTENARO, G. S. **Capacitação de manipuladores de alimentos e avaliação das condições higiênicas em serviço de alimentação**. Brazilian Journal of Food Research, Campo Mourão, v. 7, n. 2, p. 96-111, mai./ago. 2016. Disponível em: <<https://periodicos.utfpr.edu.br/rebrapa/article/viewFile/3640/pdf>>. Acesso em: 24 abr. 2021.

GARCIA, L.P.; DUARTE, E. **Intervenções não farmacológicas para o enfrentamento à epidemia da COVID-19 no Brasil**. Epidemiol. Serv. Saúde. Disponível em: <<https://doi.org/10.5123/S1679-49742020000200009>>. Acesso em: 17 abr. 2021.

GURGEL, A. do M. et al. **Estratégias governamentais para a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável no enfrentamento à pandemia de Covid-19 no Brasil**. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 25, n. 12, p. 4945-4956, dez. 2020. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232020001204945&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 28 abr. 2021., 2020.

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL. Companhia de Planejamento do Distrito Federal - Codeplan. Secretaria de Planejamento, Orçamento e Gestão. **Relatório da II Pesquisa de Identificação e Percepção Social dos Usuários dos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal**. Brasília: 2018. Disponível em: <[II-Pesquisa-de-Identificação-e-Percepção-Social-dos-Usuários-dos-Restaurantes-Comunitários-do-Distrito-Federal-2018.pdf \(codeplan.df.gov.br\)](#)>. Acesso em: 28 abr. 2021.

GOMES, Patrícia Machado. Avaliação do processo de implantação das boas práticas de manipulação em restaurantes de Brasília–DF. 2004.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018**: análise da segurança alimentar no Brasil/IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro : IBGE, 2020. Disponível em: <[liv101749.pdf \(ibge.gov.br\)](#)>. Acesso em: 30 abr. 2021.

INSPEÇÃO, Gerência Geral de et al. Nota Técnica nº48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. 2020. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/311json-file-1>>. Acesso em: 13 de agosto. 2022.

LOPES, L. C.; PRESTES, C. F.; MENDES, L. G.; PAULA, M. de; AUGUSTO, M. M. M.; CRUZ, W. S. da. Boas práticas de fabricação: treinamento aplicado aos manipuladores de alimentos de restaurante universitário / Good manufacturing practices: training applied to university restaurant food handlers. Brazilian Journal of Development, [S. l.], v. 6, n. 7, p. 49282–49289, 2020. DOI: 10.34117/bjdv6n7-540. Disponível em:

<<https://brazilianjournals.com/ojs/index.php/BRJD/article/view/13627>>. Acesso em: 14 agosto. 2022.

LU, J.; GU, J.; LI, K.; XU, C.; SU, W.; LAI, Z., et al. **COVID-19 outbreak associated with air conditioning in restaurant, Guangzhou, China, 2020**. Emerg Infect Dis. 2020. Doi: <https://dx.doi.org/10.3201/eid2607.200764>.

MEDEIROS, M. G. G. A.; CARVALHO, L.R. FRANCO, R.M. **Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário**. Ciência & Saúde Coletiva, Niterói, 22(2), p. 383-392, jun./nov. 2017. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S141381232017000200383&script=sci_abstract&tlng=pt>. Acesso em: 24 abr. 2021.

MELLO, Yasmin Andreolli de. Análise do processo de implantação das boas práticas de fabricação (BPF): case do restaurante Mello. 2016.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Como é transmitido?** Governo Federal - Ministério da Saúde. Disponível em: <[Como é transmitido? — Português \(Brasil\) \(www.gov.br\)](http://www.gov.br/como-eh-transmitido)>. Acesso em: 23 abr. 2021.

MUTTONI, S. **Administração de serviços de alimentação** [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2017. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020450/>>. Acesso em: 02 mai. 2021.

NETO, A. B.; ROCHA, A. C. L.; HAYAR, J.; BRICARELLO, L. P.; SILVA, V. D. **Conhecimento antes e depois de um treinamento de boas práticas em serviços de alimentação para manipuladores e responsáveis técnicos**. Revista Nutrição em Pauta, São Paulo, v.23, n. 131, p. 36-41, abr. 2015. Disponível em: <https://www.nutricaoempauta.com.br/lista_artigo.php?cod=2657>. Acesso em: 17 abr. 2021.

OLIVEIRA, A. M. C.; SOUSA, P. V.; ALVES, A. A. S.; MEDEIROS, S. R. A.; MENDONÇA, M. J. N. **Adequação de serviços de alimentação às boas práticas de fabricação**. Conexões Ciência e Tecnologia. Fortaleza: v.14, n. 1, p. 30-36, mar. 2020. Disponível em: <<http://www.conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/article/view/1830/1410>>. Acesso em: 16 abr. 2021.

RIBEIRO-SILVA, R. de C. et al. **Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil**. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 25, n. 9, p. 3421-3430, set. 2020. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232020000903421&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 28 abr. 2021.

RUBIN, Fabiane Horbach et al. Avaliação Microbiológica das Mãos, Utensílios e Superfícies dos Manipuladores de Alimentos em Entidades do Banco de Alimentos de Cruz Alta. In: XVII Seminário Interinstitucional de Ensino, Pesquisa e Extensão. Anais. Rio Grande do Sul, 2022. Disponível em: <[https://www.unicruz.edu.br/seminario/downloads/anais/ccs/avaliacao%20microbiologica%](https://www.unicruz.edu.br/seminario/downloads/anais/ccs/avaliacao%20microbiologica%20)

[20das%20maos,%20utensilios,%20e%20superficie%20dos%20manipuladores.pdf.>](#) Acesso em: 12 agosto. 2022.

SOUSA, Bruna Louredo de; PEREIRA, Francisca Amanda Silva Feitoza; SANTOS, Ana Cristina de Castro Pereira. Análise da importância de um restaurante comunitário do Distrito Federal para a diminuição da insegurança alimentar de usuários durante a pandemia de COVID-19. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 8, p. e46411831417-e46411831417, 2022.

APÊNDICES

APÊNDICE I

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE

“Impactos das Boas Práticas de Fabricação em um Restaurante Comunitário do DF em tempos de pandemia”

Instituição dos pesquisadores: CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DE BRASÍLIA - CEUB

Pesquisadora responsável: Ana Cristina de Castro Pereira Santos

Pesquisadores assistentes: Isabella da Silva Braga de Paiva e Marina Oliveira Dutra

Você está sendo convidado (a) a participar do projeto de pesquisa acima citado. O texto abaixo apresenta todas as informações necessárias sobre o que estamos fazendo. Sua colaboração neste estudo será de muita importância para nós, mas se desistir a qualquer momento, isso não lhe causará prejuízo.

O nome deste documento que você está lendo é Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Antes de decidir se deseja participar (de livre e espontânea vontade) você deverá ler e compreender todo o conteúdo. Ao final, caso decida participar, você será solicitado a assiná-lo e receberá uma cópia do mesmo.

Antes de assinar, faça perguntas sobre tudo o que não tiver entendido bem. A equipe deste estudo responderá às suas perguntas a qualquer momento (antes, durante e após o estudo).

Natureza e objetivos do estudo

- Os objetivos específicos deste estudo são: registrar as novas medidas higiênico-sanitárias que se aplicam aos Restaurantes Comunitários para prevenção da contaminação por Sars-CoV-2; analisar os materiais norteadores existentes no RC, como o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados quanto às Notas Técnicas vigentes; desenvolver instrumentos técnicos que avaliam a aplicação das Boas Práticas de Fabricação existentes nos Restaurantes Comunitários; realizar a capacitação dos funcionários conforme os instrumentos técnicos desenvolvidos; contribuir para a Segurança Alimentar e Nutricional das famílias atendidas nos Restaurantes Comunitários assistidos pelo projeto.
- Você está sendo convidado(a) a participar exatamente por ser manipulador de alimentos do Restaurante Comunitário e ter acima de 18 anos.

Procedimentos do estudo

- Sua participação consiste em participar da capacitação sobre Boas Práticas de Fabricação.
- Os procedimentos são: Primeiramente realizar um diagnóstico situacional do Restaurante Comunitário, fazer uma análise dos dados que foram coletados para que dessa forma, seja desenvolvido os instrumentos técnicos para avaliação das BPF, após

esse momento, será feita a capacitação dos funcionários e posteriormente testes de conhecimento sobre as intervenções realizadas.

- Não haverá nenhuma outra forma de envolvimento ou comprometimento neste estudo.
- A pesquisa será realizada em um Restaurante Comunitário do DF.

Riscos e benefícios

- Este estudo possui riscos mínimos, uma vez que medidas preventivas para a coleta de informações acontecerão respeitando o distanciamento social para minimizar qualquer risco ou incômodo.
- Caso esse procedimento possa gerar algum tipo de constrangimento, você não precisa realizá-lo.
- Com sua participação nesta pesquisa você contribuirá para maior conhecimento sobre como estão sendo feitas as Boas Práticas de Fabricação no restaurante comunitário perante o contexto da pandemia.
- Além disso, uma das formas de aplicação de questionário será online, o que reduz possíveis riscos.

Participação, recusa e direito de se retirar do estudo

- Sua participação é voluntária. Você não terá nenhum prejuízo se não quiser participar.
- Você poderá se retirar desta pesquisa a qualquer momento, bastando para isso entrar em contato com um dos pesquisadores responsáveis.
- Conforme previsto pelas normas brasileiras de pesquisa com a participação de seres humanos, você não receberá nenhum tipo de compensação financeira pela sua participação neste estudo.

Confidencialidade

- Seus dados serão manuseados somente pelos pesquisadores e não será permitido o acesso a outras pessoas.
- Os dados e instrumentos utilizados por meio do questionário ficarão guardados sob a responsabilidade de Isabella da Silva Braga de Paiva e Marina Oliveira Dutra com a garantia de manutenção do sigilo e confidencialidade, e arquivados por um período de 5 anos; após esse tempo serão destruídos.
- Os resultados deste trabalho poderão ser apresentados em encontros ou revistas científicas. Entretanto, ele mostrará apenas os resultados obtidos como um todo, sem revelar seu nome, instituição a qual pertence ou qualquer informação que esteja relacionada com sua privacidade.

Se houver alguma consideração ou dúvida referente aos aspectos éticos da pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Brasília – CEP/Uniceub, que aprovou esta pesquisa, pelo telefone 3966.1511 ou pelo e-mail cep.uniceub@uniceub.br. Também entre em contato para informar ocorrências irregulares ou danosas durante a sua participação no estudo.

Eu, _____, RG _____, após receber a explicação completa dos objetivos do estudo e dos procedimentos envolvidos

nesta pesquisa concordo voluntariamente em fazer parte deste estudo.

Este Termo de Consentimento encontra-se impresso em duas vias, sendo que uma cópia será arquivada pelo pesquisador responsável, e a outra será fornecida ao senhor(a).

Brasília, ____ de _____ de _____.

Participante

Ana Cristina de Castro Pereira Santos / telefone institucional (61) 3966-1201

Isabella da Silva Braga de Paiva/ e-mail: Isabella.paiva@sempreceub.com

Marina Oliveira Dutra/ e-mail: marina.od@sempreceub.com

Endereço dos(as) responsáveis pela pesquisa (OBRIGATÓRIO):

Instituição: Uniceub

Endereço: Avenida das Araucárias, Rua 214 Lote 1/17, QS 1

Bloco: /Nº: /Complemento: Campus II

Bairro: /CEP/Cidade: Taguatinga, Brasília - DF, 72025-120

Telefones p/contato:(61) 3966-1201

APÊNDICE II

Termo de Autorização Institucional

À

Sra. Giovana Marques

Responsável/Setor de Nutrição do Restaurante Comunitário DF

Eu, Ana Cristina de Castro Pereira Santos responsável pela pesquisa “Impactos das Boas Práticas de Fabricação em um Restaurante Comunitário do DF em tempos de pandemia”, junto com os alunos Isabella da Silva Braga de Paiva e Marina Oliveira Dutra solicitamos autorização para desenvolvê-la nesta instituição, no período de agosto/2021 à julho/2022. O estudo tem como objetivos: analisar as Boas Práticas de Fabricação em um Restaurante Comunitário do DF em tempos de pandemia. Bem como, registrar as novas medidas higiênico-sanitárias que se aplicam aos Restaurantes Comunitários para prevenção da contaminação por Sars-CoV-2; Analisar os materiais norteadores existentes no RC, como o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados quanto às Notas Técnicas vigentes; Desenvolver instrumentos técnicos que avaliam a aplicação das Boas Práticas de Fabricação existentes nos Restaurantes Comunitários; Realizar a capacitação dos funcionários conforme os instrumentos técnicos desenvolvidos; Contribuir para a Segurança Alimentar e Nutricional das famílias atendidas nos Restaurantes Comunitários assistidos pelo projeto.

Declaro que a pesquisa ocorrerá em consonância com a Resolução nº. 466/12 do Conselho Nacional de Saúde e suas complementares, que regulamentam as diretrizes éticas para as pesquisas que envolvem a participação de seres humanos, ressaltando que a coleta de dados e/ou informações somente será iniciada após a aprovação da pesquisa por parte do Comitê de Ética em Pesquisa do CEUB (CEP-CEUB) e da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP), se também houver necessidade.

Ana Cristina de Castro P. Santos

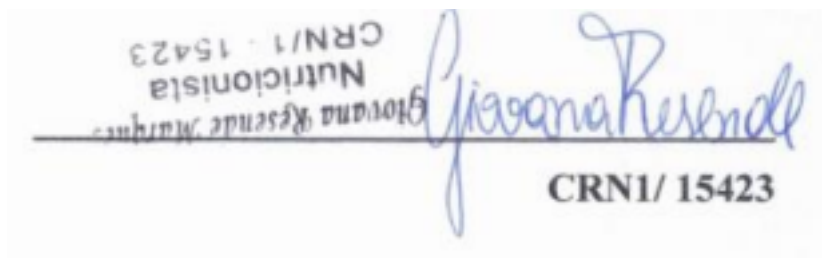
Pesquisador responsável

*Isabella da Silva Braga de Paiva
Marina O. Dutra*

Pesquisadores assistentes

Sra. Giovana Marques, Nutricionista do Restaurante Comunitário da Estrutural (CRN 15423), vem por meio desta informar que está ciente e de acordo com a realização da pesquisa nesta instituição, em conformidade com o exposto pelos pesquisadores.

Brasília-DF, 05 de Maio de 2021.



The image shows a handwritten signature in blue ink that reads "Giovana Marques". To the left of the signature, there is a horizontal line with the text "Giovana Marques" written above it. Above this line, the text "Nutricionista" and "CRN/1 - 15423" is printed. Below the signature, the text "CRN1/ 15423" is printed.

APÊNDICE III

PRÉ E PÓS TESTE SOBRE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Qual o seu cargo no restaurante comunitário?

- Auxiliar de cozinha
- Operador de caixa
- Cozinheiro
- Brigadista / vigia
- Limpeza

Idade

- | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 18 a 22 anos | <input type="checkbox"/> 23 a 27 anos | <input type="checkbox"/> 28 a 32 anos |
| <input type="checkbox"/> 33 a 37 anos | <input type="checkbox"/> 38 a 42 anos | <input type="checkbox"/> 43 a 47 anos |
| <input type="checkbox"/> 48 a 52 anos | <input type="checkbox"/> 53 a 57 anos | <input type="checkbox"/> 58 a 62 anos |
| <input type="checkbox"/> 63 a 67 anos | | |

Gênero

- | | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Feminino | <input type="checkbox"/> Masculino | <input type="checkbox"/> Outro |
|-----------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|

1. Você considera que lava as mãos corretamente?

- Sim
- Não
- Tenho dúvida

2. A higienização das mãos deve seguir as seguintes instruções: molhar as mãos e antebraços com água, esfregá-las com sabonete em barra, neutro, inodoro e com ação antisséptica. Massagear bem as mãos e antebraços, por, no mínimo, três minutos, enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha.

- Verdadeiro
- Falso
- Tenho dúvida

3. Em virtude da pandemia do COVID-19 a limpeza das mãos pode ser feita somente com o uso do álcool em gel, descartando a lavagem com água e sabão ?

Sim

Não

Tenho dúvida

4. Com a chegada da pandemia da COVID-19 a frequência em que se deve higienizar as mãos, bancadas e utensílios deve ser aumentada, assim como as superfícies que entram em contato com os manipuladores como portas e maçanetas?

Sim

Não

Tenho dúvida

5. Os mesmos utensílios que são utilizados para limpar a área externa podem ser utilizados para limpar a cozinha (vassoura, rodo, etc.)?

Sim

Não

Tenho dúvida

6. É permitido a utilização de panos, não descartáveis, para secar utensílios, equipamentos e superfícies que possam entrar em contato com o alimento?

Sim

Não

Tenho dúvida

7. Na hora de realizar a limpeza é permitido fazer a varredura do ambiente a seco?

Sim

Não

Tenho dúvida

8. A mesma tábua de corte pode ser utilizada para todos e quaisquer alimentos ?

Sim

Não

Tenho dúvida

9. Para a desinfecção de frutas, legumes e verduras deve-se usar um medidor de água sanitária ou cloro diluído em 1L de água potável.

Sim

Não

Tenho dúvida

10. O uso de luvas descartáveis é permitido na cozinha para a realização de quaisquer atividades?

Sim

Não

Tenho dúvida

11. A falta de higiene pode trazer perigos físicos, químicos e biológicos para os alimentos?

Sim

Não

Tenho dúvida

12. São permitidos barba, cabelo solto, unha comprida, usar esmalte ou maquiagem e adornos como brincos pulseiras e relógios na área que se manipula alimentos?

Sim

Não

Tenho dúvida

13. A troca de uniformes deve ser realizada diariamente e devem ser utilizados somente nas dependências internas da unidade de alimentação?

Sim

Não

Tenho dúvida

14. O uso do avental de plástico pode ser feito em quaisquer atividades que possam ser realizadas?

() Sim

() Não

() Tenho dúvida

ANEXOS

ANEXO I

Lista adaptada de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002/ Decretos durante a pandemia - DF

NÚMERO: /ANO			
A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA			
1-RAZÃO SOCIAL:			
2-NOME DE FANTASIA:			
3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:		4-INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:	
5-CNPJ / CPF:		6-FONE:	7-FAX:
8-E - mail:			
9-ENDEREÇO (Rua/Av.):		10-Nº:	11-Compl.:
12-BAIRRO:		13-MUNICÍPIO:	14-UF:
		15-CEP:	
16-RAMO DE ATIVIDADE:		17-PRODUÇÃO MENSAL:	
18-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:		19-NÚMERO DE TURNOS:	
20-CATEGORIA DE PRODUTOS:			
Descrição da Categoria:			
Descrição da Categoria:			
Descrição da Categoria:			
Descrição da Categoria:			
Descrição da Categoria:			
21-RESPONSÁVEL TÉCNICO:		22-FORMAÇÃO ACADÊMICA:	
23-RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:			
24-MOTIVO DA INSPEÇÃO: () SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA () COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO () SOLICITAÇÃO DE REGISTRO () PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA () VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA () INSPEÇÃO PROGRAMADA () REINSPEÇÃO () RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA () RENOVAÇÃO DE REGISTRO () OUTROS			
B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO
		NA(*)	
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1 ÁREA EXTERNA:			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			

1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas			
1.2 ACESSO:			
1.2.1 Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3 ÁREA INTERNA:			
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4 PISO:			
1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
B - AVALIAÇÃO	.SIM	.NÃO	.NA(*)
1.5 TETOS:	.	.	.
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.	.	.	.
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).	.	.	.
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.	.	.	.
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	.	.	.
1.6.3 Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.	.	.	.
1.7 PORTAS:			

1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.	.	.
1.7.2 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).	.	.
1.7.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	.	.
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:		
1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.	.	.
1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).	.	.
1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	.	.
1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES		
1.9.1 Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.	.	.
1.9.2 De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.	.	.
1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:		
1.10.1 Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.	.	.
1.10.2 Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.	.	.
1.10.3 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).	.	.
1.10.4 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.	.	.

1.10.5 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.	.	.	.
1.10.6 Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).	.	.	.
1.10.7 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.	.	.	.
1.10.8 Iluminação e ventilação adequadas.	.	.	.
1.10.9 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.	.	.	.
1.10.10 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.	.	.	.
1.10.11 Coleta freqüente do lixo.	.	.	.
1.10.12 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	.	.	.
1.10.13 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.	.	.	.
1.10.14 Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.	.	.	.
1.10.15 Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.	.	.	.
1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS: . . .			
1.11.1 Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.	.	.	.
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO: . . .			
1.12.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção	.	.	.
1.12.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.	.	.	.
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	.NA(*)

1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA: . . .					
1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.					
1.13.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.					
1.13.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.					
1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:					
1.14.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.					
1.14.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.					
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.					
1.14.4 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.					
1.14.5 Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.					
1.14.6 Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.					
1.14.7 Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.					
1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:					
1.15.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.					
1.15.2 Frequência de higienização das instalações adequada.					
1.15.3 Existência de registro da higienização.					
1.15.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.					
1.15.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da					

operação.			
1.15.6 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.		.	.
1.15.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.		.	.
1.15.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.		.	.
1.15.9 Higienização adequada.		.	.
1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:			
1.16.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.		.	.
1.16.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.		.	.
1.16.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.		.	.
1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:			
1.17.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.		.	.
1.17.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.		.	.
1.17.3 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.		.	.
1.17.4 Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.		.	.
1.17.5 Adequada frequência de higienização do reservatório de água.		.	.
1.17.6 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.		.	.
1.17.7 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não		.	.

potável.			
1.17.8 Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.		.	.
1.17.9 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.		.	.
1.17.10 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.		.	.
1.17.11 Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.		.	.
1.17.12 Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.		.	.
1.17.13 Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.		.	.
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS: . . .			
1.18.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.		.	.
1.18.2 Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.		.	.
1.18.3 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.		.	.
1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:			
1.19.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.		.	.
1.20 LEIAUTE:			
1.20.1 Leiaute adequado ao processo produtivo; número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.		.	.
1.20.2 Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens		.	.

distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			
OBSERVAÇÕES . . .			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS . . .			
2.1 EQUIPAMENTOS: . . .			
2.1.1 Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.	.	.	.
2.1.2 Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.	.	.	.
2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.	.	.	.
2.1.4 Em adequado estado de conservação e funcionamento.	.	.	.
2.1.5 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.	.	.	.
2.1.6 Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.	.	.	.
2.1.7 Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.	.	.	.
2.1.8 Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.	.	.	.
2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)			
2.2.1 Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.	.	.	.
2.2.2 Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).	.	.	.
2.3 UTENSÍLIOS:			
2.3.1 Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e	.	.	.

apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2 Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.		.	.
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
2.4.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.		.	.
2.4.2 Frequência de higienização adequada.	.	.	.
2.4.3 Existência de registro da higienização.	.	.	.
2.4.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.		.	.
2.4.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.		.	.
2.4.6 Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.	.	.	.
2.4.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.		.	.
2.4.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.		.	.
2.4.9 Adequada higienização.	.	.	.
OBSERVAÇÕES .			
.			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
3. MANIPULADORES . . .			
3.1 VESTUÁRIO: . . .			
3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.		.	.
3.1.2 Limpos e em adequado estado de conservação.		.	.
3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.		.	.
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:			
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da		.	.

manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.2 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.		.	.
3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores, sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.		.	.
3.3 ESTADO DE SAÚDE:			
3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.		.	.
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:			
3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.		.	.
3.4.2 Existência de registro dos exames realizados.		.	.
3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:			
3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual.		.	.
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:			
3.6.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.		.	.
3.6.2 Existência de registros dessas capacitações.		.	.
3.6.3 Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.		.	.
3.6.4 Existência de supervisor comprovadamente capacitado.		.	.
OBSERVAÇÕES		.	.
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS: . . .			
4.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.		.	.

4.1.2	Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.	.	.
4.1.3	Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).	.	.
4.1.4	Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.	.	.
4.1.5	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.	.	.
4.1.6	Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.	.	.
4.1.7	Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.	.	.
4.1.8	Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	.	.
4.1.9	Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.	.	.
4.1.10	Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.	.	.
4.1.11	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.	.	.
4.2	FLUXO DE PRODUÇÃO:		
4.2.1	Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.	.	.
4.2.2	Controle da circulação e acesso do pessoal.	.	.
4.2.3	Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.	.	.
4.2.4	Ordenado, linear e sem cruzamento.	.	.
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
4.3	ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:		
4.3.1	Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.	.	.
4.3.2	Produto final acondicionado em.	.	.

embalagens adequadas e íntegras.			
4.3.3 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.3.4 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado			
4.3.6 Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.			
4.3.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.8 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.3.9 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:			
4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto final.			
4.4.2 Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			
4.4.3 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.			
4.4.4 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:			
4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
4.5.2 Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença			

como fezes, ninhos e outros.			
4.5.3 Transporte mantém a integridade do produto.		.	.
4.5.4 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.		.	.
4.5.5 Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.		.	.
OBSERVAÇÕES. . .			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
5. DOCUMENTAÇÃO			
5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:			
5.1.1 Operações executadas no estabelecimento. estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.		.	.
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:			
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:			
5.2.1.1 Existência de POP estabelecido para este item.		.	.
5.2.1.2 POP descrito está sendo cumprido.		.	.
5.2.2 Controle de potabilidade da água:			
5.2.2.1 Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.		.	.
5.2.2.2 POP descrito está sendo cumprido.		.	.
5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:			
5.2.3.1 Existência de POP estabelecido para este item.		.	.
5.2.3.2 POP descrito está sendo cumprido.		.	.
5.2.4 Manejo dos resíduos:			
5.2.4.1 Existência de POP estabelecido para este item.		.	.
5.2.4.2 O POP descrito está sendo cumprido.		.	.
5.2.5 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.			
5.2.5.1 Existência de POP estabelecido para este item.		.	.
5.2.5.2 O POP descrito está sendo cumprido.		.	.
5.2.6 Controle integrado de			

vetores e pragas urbanas:							
5.2.6.1 Existência de POP estabelecido para este item.							
5.2.6.2 O POP descrito está sendo cumprido.							
5.2.7 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:							
5.2.7.1 Existência de POP estabelecido para este item.							
5.2.7.2 O POP descrito está sendo cumprido.							
B - AVALIAÇÃO		SIM		NÃO		NA(*)	
5.2.8 Programa de recolhimento de alimentos:							
5.2.8.1 Existência de POP estabelecido para este item.							
5.2.8.2 O POP descrito está sendo cumprido.							
OBSERVAÇÕES							
C - CONSIDERAÇÕES FINAIS							
.							
D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO							
Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.							
() GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens () GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens () GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens							
E - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO							
_____ Nome e assinatura do responsável Matrícula:				_____ Nome e assinatura do responsável Matrícula:			
F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA							
_____ Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento							
LOCAL:				DATA: ____ / ____ / ____			

(*) NA: Não se aplica

ANEXO II

CHECK LIST ADAPTADO SEGUNDO DECRETOS - DF			
Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos Protocolos e medidas de segurança gerais para COVID-19			
ITEM DA LEGISLAÇÃO	C	NC	NA
Seção II Protocolos e medidas de segurança gerais			
Art. 5o Em todos os estabelecimentos que se mantiverem abertos, impõe-se a observância de todos os protocolos e medidas de segurança recomendados pelas autoridades sanitárias, inclusive:			
I - garantir a distância mínima de dois metros entre as pessoas;			
II - utilização de equipamentos de proteção individual, a serem fornecidos pelo estabelecimento, por todos os empregados, colaboradores, terceirizados e prestadores de serviço			
III - organizar uma escala de revezamento de dia ou horário de trabalho entre os empregados, colaboradores, terceirizados e prestadores de serviço;			
IV - proibir a participação nas equipes de trabalho de pessoas consideradas do grupo de risco, tais como idosos, gestantes e pessoas com comorbidades.			
V - priorizar, no atendimento aos clientes, o agendamento prévio ou a adoção de outro meio que evite aglomerações;			
VI - disponibilizar álcool em gel 70% a todos os clientes e frequentadores;			
VII - manter os banheiros e demais locais do estabelecimento higienizados e com suprimentos suficientes para possibilitar a higiene pessoal dos empregados, colaboradores, terceirizados, prestadores de serviço e consumidores;			
VIII - utilizar máscaras de proteção facial			
IX - aferir a temperatura de todos consumidores;			

X - aferir e registrar, ao longo do expediente, incluída a chegada e a saída, a temperatura dos empregados, colaboradores, terceirizados e prestadores de serviço, devendo ser registrado em planilha, na qual conste nome do funcionário, função, data, horário e temperatura, que deve estar disponível para conhecimento das autoridades de fiscalização;			
ANEXO ÚNICO PROTOCOLOS E MEDIDAS DE SEGURANÇA ESPECÍFICOS			
Bares e restaurantes (Legislação Correlata - Decreto 41535 de 01/12/2020)			
1. Higienização das cadeiras e mesas de uso coletivo regularmente.			
2. Disposição das mesas a uma distância de dois metros uma das outras, a contar das cadeiras que servem cada mesa.			
3. Funcionamento com 50% da capacidade autorizada em alvará regularmente expedido.			
4. Privilegiar a ventilação natural do ambiente. No caso do uso de ar-condicionado, realizar manutenção e limpeza dos filtros diariamente.			
5. As mesas e cadeiras dos clientes devem ser higienizadas após cada refeição.			
6. Cobrir a máquina de cartão com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso. Se possível, instalar uma barreira de acrílico no caixa.			
7. Restaurantes de sistema de buffet ou auto serviço:			
7.1 Preferencialmente, evitar que os clientes realizem o autoatendimento para porcionamento dos alimentos, designando um funcionário devidamente paramentado para realizar o porcionamento do alimento no prato ou marmitta			
7.2. Dispor de pia, de fácil acesso, dotada de sabonete líquido, papel toalha e lixeira sem acionamento manual para higiene das mãos dos clientes e disponibilizar, no decorrer do balcão de serviço, álcool a 70% em gel, orientando os clientes sobre o uso correto. Caso não seja possível dispor de pia, disponibilizar álcool a 70% em gel no início e no final do			

balcão de serviço.			
7.3. Dispor de protetor salivar eficiente nos serviços ou refeitórios com sistema de buffet.			
7.4. Promover a organização das filas.			
8. Ofereça talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos.			
9. Evitar uso compartilhado de embalagens de condimentos, priorizando uso de sachês individuais. Caso não seja possível, higienizar com grande frequência os frascos/embalagens compartilhados.			
10. Colaboradores devem vestir uniforme somente no local de trabalho. Uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não devem ser compartilhados.			
11. É recomendável a instalação de barreiras físicas confeccionadas de material impermeável e de fácil higienização, como acrílico ou vidro, em locais de maior contato, como caixas ou balcões de atendimento, sendo recomendado somente para tais áreas os protetores faciais do tipo “face shield” objetivando evitar o contágio entre pessoas nessas áreas.			
12. Promova a organização das filas na entrada ou para o pagamento, de forma a respeitar o limite de distanciamento.			
13. Readequação dos espaços físicos, respeitando o limite de distanciamento.			
14. Implementar medidas de controle de acesso ao estabelecimento para evitar grande fluxo e aglomeração de pessoas.			
15. Não dispor de itens para uso coletivo como cafezinho e outros itens de degustação de uso comum.			
16. Não dispor talheres e pratos nas mesas antes da chegada do cliente;			