

ANEXO II A

CRITÉRIOS DA FISCALIZAÇÃO TÉCNICA DE QUALIDADE BASEADOS NA RESOLUÇÃO ANVISA RDC Nº. 216/04

Este anexo prevê os critérios que será utilizados pela equipe técnica de fiscalização da Universidade Federal de Lavras, a fim de avaliar a qualidade dos serviços prestados consoante às diretrizes do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, instituído por meio da Resolução ANVISA RDC nº. 216/04.

Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	C	NC	NA
Fluxo de atividades ordenado, prevenindo a contaminação cruzada.			
Controle de acesso de terceiros às instalações.			
Piso, parede e tetos livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos.			
Portas e janelas ajustadas aos batentes.			
Aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, são providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.			
Ralos são sifonados e grelhas possuem dispositivo que permita seu fechamento.			
Caixas de gordura e de esgoto estão em estado adequado de conservação e funcionamento.			
Áreas internas do estabelecimento sem a presença de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente ou presença de animais.			
Limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros e manutenção programada e periódica destes equipamentos registradas e realizadas conforme legislação específica.			
Coletores de resíduos dotados de tampa e acionados sem contato manual.			
Lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação possuem sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.			
Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos mesmos, cumprindo as recomendações de legislação específica.			
Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são mantidos em estado adequado de conservação e são resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.			
Realização de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, apresentando registro da realização dessas operações.			
Superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis e sem a presença de imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.			
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	C	NC	NA
Instalações, equipamentos, móveis e utensílios em condições higiênico-sanitárias apropriadas.			
Área de preparação do alimento higienizada quantas vezes necessárias e imediatamente após o término do trabalho.			

Manutenção de registro de operações não rotineiras de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos.			
Ausência de substâncias odorizantes e ou desodorantes nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.			
Utensílios e equipamentos utilizados na limpeza e higienização das instalações não são os mesmos usados para higienização dos equipamentos e utensílios que entram em contato com o alimento.			
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	C	NC	NA
Realização de ações eficazes e contínuas para o controle de vetores e pragas urbanas, conforme legislação específica.			
Uso de detergentes e desinfetantes recomendados pelo Ministério da Saúde para o controle de vetores e pragas.			
Abastecimento de água	C	NC	NA
Gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.			
Reservatório de água sem rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, e que esteja devidamente tampado.			
Reservatório de água higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, com registros da operação.			
Manejo dos resíduos	C	NC	NA
Recipientes para conter os resíduos são identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte.			
Coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos com tampas acionadas sem contato manual.			
Resíduos não são estocados em local aberto e/ou próximos à área de preparação e armazenamento dos alimentos.			
Manipuladores	C	NC	NA
Registro do controle da saúde dos manipuladores.			
Manipuladores com lesões e sintomas de enfermidades que comprometem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, não se encontram em contato direto com os alimentos.			
Adequação dos manipuladores quanto aos uniformes de trabalho (limpos, conservados, cor branca) e asseio pessoal (cabelos presos e protegidos por redes; ausência de barba e bigode; unhas curtas, limpas e sem esmalte; ausência de adornos e maquiagens).			
Presença de cartazes e outros materiais que orientam os manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene.			
Existência de documentação que comprove a capacitação periódica dos manipuladores de alimentos em temas relacionados à higiene pessoal, manipulação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos.			
Matérias-primas, ingredientes e embalagens	C	NC	NA
Presença de critérios para recebimento e conferência das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens.			
Matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado, devidamente identificadas e dentro do prazo de validade para utilização.			
Matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, com espaçamento para garantir ventilação e limpeza.			
Presença de paletes ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.			
Preparação do Alimento	C	NC	NA
Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas para a preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias adequadas.			
Realização de medidas que minimizam o risco de contaminação cruzada, evitando o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.			
Matérias-primas e ingredientes caracterizados como produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo			

mínimo necessário para a preparação do alimento.			
Presença de identificação de matéria-prima e ingredientes que não foram utilizados em sua totalidade, quanto às informações: designação do produto, data de fracionamento, prazo de validade após a abertura e retirada da embalagem original.			
Adoção de medidas que garantam a eficácia do tratamento térmico de alimentos (aferição de temperatura e tempo de cocção).			
Adoção de medidas que garantam que o óleo e gorduras utilizadas em frituras não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.			
Utilização de óleo de fritura em temperaturas inferiores a 180°C e sem formação de espuma e fumaça.			
Adequação no processo de descongelamento de alimentos, o qual deve ser refrigerado em temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas.			
Ausência da prática de recongelamento de alimentos já descongelados.			
Tempo e temperatura de exposição dos alimentos preparados obedecem aos critérios estabelecidos pela legislação vigente.			
Resfriamento dos alimentos preparados em acordo com os critérios estabelecidos pela legislação vigente.			
Conservação sob refrigeração a 4°C de alimentos preparados em prazo inferior a 5 dias.			
Presença de designação, data de preparo e prazo de validade no invólucro de alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento.			
Implementação e documentação que comprove o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.			
Alimentos consumidos crus passaram por adequado processo de higienização e foram higienizados utilizando produtos regularizados por órgão competente do Ministério da Saúde.			
Exposição ao consumo de alimentos preparados	C	NC	NA
Áreas de exposição do alimento preparado e área de consumação em condições higiênico-sanitárias adequadas.			
Equipamentos, móveis e utensílios disponíveis na área de consumação em número suficiente e em adequado estado de conservação.			
Manipuladores não oferecem risco de contaminação dos alimentos preparados.			
Equipamentos de exposição ou distribuição de alimentos preparados com monitoramento de temperatura e em estado adequado de higiene, conservação e funcionamento.			
Equipamento de exposição do alimento preparado possui barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo.			
Utilização de utensílios de consumação do alimento (pratos, talheres, copos, etc.) descartáveis ou higienizados adequadamente, devendo ainda estar armazenados em local protegido.			
Ausência de ornamentos e plantas na área de consumação que sejam fonte de contaminação para os alimentos preparados.			
Área reservada para o pagamento de despesas.			
Funcionários responsáveis pelo recebimento de despesas não manipulam alimentos preparados, estejam eles embalados ou não.			
Presença de Manual de Boas Práticas de Fabricação em local acessível a funcionários e fiscalização sanitária.			
Documentação e registro	C	NC	NA
Presença de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) nos seguintes temas: Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório e Higiene e saúde dos manipuladores.			
POP com informações suficientes, de acordo com a legislação vigente.			
POP possuem instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especifica o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades.			
POP se encontram aprovados, datados e assinados pelo responsável			

do estabelecimento.			
Manutenção de registros por um período mínimo de 30 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.			
Responsabilidade	C	NC	NA
Manipulador de alimentos com capacitação comprovada nos seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas.			

O estabelecimento será avaliado considerando, consoante aos critérios apresentados, em conforme (C), não conforme (NC), ou não se aplica (NA). O resultado da avaliação será convertido em número, em que será analisado o percentual de desconformidade no universo dos critérios estabelecidos. A partir do percentual de desconformidade a concessionária estará sujeita à perda de pontos conforme tabela abaixo:

Grau da infração	Pontos a serem descontados	Percentual de não conformidades
Leve	3	0,0 a 7,5%
Médio	4	7,6 a 15,1%
Grave	5	15,2 a 22,7%
Gravíssimo	7	22,8 a 30%

O resultado desta avaliação técnica será utilizado para fins de avaliação do desempenho da concessionária, conforme estabelecido no Anexo II deste instrumento.