

ANEXO II A

CRITÉRIOS DA FISCALIZAÇÃO TÉCNICA DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS

Este anexo prevê os critérios que serão utilizados pela equipe técnica de fiscalização da Universidade Federal de Lavras.

Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	C	NC	NA
Controle de acesso de terceiros às instalações.			
Piso, parede e tetos livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos.			
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 possuem sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.			
Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os instrumentos de trabalho são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas.			
Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os instrumentos de trabalho 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.			
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	C	NC	NA
Instalações, equipamentos, móveis e utensílios em condições higiênico-sanitárias apropriadas.			
Área de prestação do serviço higienizada quantas vezes necessárias e imediatamente após o término do trabalho.			
Manutenção de registro de operações rotineiras de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos.			
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
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 guarda dos instrumentos de trabalho são identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte.			
Coletores utilizados para deposição dos resíduos da área de atendimento com tampas acionadas sem contato manual.			
Resíduos não são estocados em local aberto e/ou próximos à área de atendimento dos clientes.			
Trabalhadores (mão de obra)	C	NC	NA
Registro do controle da saúde dos trabalhadores.			
Trabalhadores 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).			
Presença de cartazes e outros materiais que orientam os trabalhadores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene.			
Matérias-primas, ingredientes e embalagens	C	NC	NA
Presença de critérios para recebimento e conferência dos produtos que serão utilizados na prestação dos serviços.			
Produtos são armazenados em local limpo e organizado, devidamente identificadas e dentro do prazo de validade para utilização.			
Prestação dos serviços	C	NC	NA
Utensílios e equipamentos utilizados na prestação dos serviços em condições higiênico-sanitárias adequadas.			
Realização de medidas que minimizam o risco de disseminação de doenças entre os clientes do estabelecimento.			
Realização de medidas que minimizam o risco de contaminação dos trabalhadores do estabelecimento.			
Mantém rotina de limpeza dos utensílios e equipamentos de trabalho, sendo esta realizada a cada cliente em que estes são utilizados.			
Utilização de toalhas limpas nos clientes, procedendo à rotina de lavagem após cada uso.			
Ambiente de atendimento e circulação de clientes em condições higiênico-sanitárias em condições adequadas.			
Possui local próprio para lavagem de materiais e utensílios.			
Utiliza apenas produtos com registro na Anvisa.			
Evita realizar procedimentos que utilizam produtos químicos quando o cliente apresenta lesões no couro cabeludo.			
Não utiliza produtos caseiros nos clientes.			
Não utiliza produtos para alisamento capilar que apresentem formal em sua composição.			
Não adiciona, por conta própria, substâncias aos produtos sujeitos à vigilância sanitária.			
Se prestador dos serviços de podologia, mantém local específico para a prestação destes serviços e o profissional utiliza equipamentos de proteção individual próprios.			
Realiza higienização e assepsia da pele do cliente previamente ao início da prestação do serviço.			
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 trabalhadores.			
POP possuem instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especifica o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades.			
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.