

**INSTITUTO TECNOLÓGICO DO ESTADO DE GOIÁS
ITEGO GOIANDIRA AYRES DO COUTO
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS**

**GEOVANE AUGUSTO DE MATTOS GONÇALO CUNHA
KARINY CAVALCANTE VIANA**

**COMPARAÇÃO BASEADA NOS PRINCÍPIOS DA RDC 216/04
ENTRE DUAS PADARIAS DA CIDADE DE GOIÁS**

**GOIÁS
2020**

GEOVANE AUGUSTO DE MATTOS GONÇALO CUNHA
KARINY CAVALCANTE VIANA

COMPARAÇÃO BASEADA NOS PRINCÍPIOS DA RDC 216/04
ENTRE DUAS PADARIAS DA CIDADE DE GOIÁS

Trabalho de Conclusão de Curso,
elaborado como requisito parcial para
conclusão de Curso Técnico em
Alimentos, pelo Instituto Tecnológico do
Estado de Goiás – ITEGO Goiandira
Ayres do Couto.

·
Orientador: Marco Antonio Mauro Aguiar
Nicolau.

GOIÁS

2020
GEOVANE AUGUSTO DE MATTOS GONÇALO CUNHA
KARINY VIANA

**COMPARAÇÃO BASEADA NOS PRINCÍPIOS DA RDC 216/04 ENTRE DUAS
PADARIAS DA CIDADE DE GOIÁS**

Trabalho de Conclusão de Curso, elaborado como requisito parcial para conclusão de Curso Técnico em Alimentos, pelo Instituto Tecnológico do Estado de Goiás – ITEGO Goiandira Ayres do Couto, orientado pelo professor Marco Antonio Mauro Aguiar Nicolau.

BANCA EXAMINADORA

Prof.º Orientador

Prof.º Convidado (a)

Coordenação

NOTA: _____

1. INTRODUÇÃO

A higienização dos locais onde são produzidos, manipulados, transportados, e expostos os produtos alimentícios é algo de suma importância, para que não haja a contaminação dos produtos, visando o bem-estar dos consumidores do local e do produto final.

Para que tal higienização fosse efetivada em 15 de setembro de 2004 foi promulgada a resolução RDC 216/04 no Diário Oficial da União pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), um conjunto de leis e decretos que visam o controle e a unificação sanitária dos locais onde se produzem, manipulam, transportam e expõem produtos alimentícios com ação em todo território nacional (BRASIL, 1969).

Algo de suma importância visto que, de acordo com Marques. *et al.* (2009) dentro do processo de produção industrial alimentício são produzidas diversas substâncias, podendo elas serem tóxicas e prejudiciais à saúde humana.

A produção de alimentos necessita de alguns cuidados, em relação aos locais de produção, as roupas, aos utensílios utilizados, ao controle de pragas e outros. (AFIFI; ABUSHELAIBI, 2012; DOMÉNECH-SÁNCHEZ *et al.*, 2011; UNGKU FATIMAH *et al.*, 2011).

Sendo assim, a RDC 216/04, o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação assume um papel de suma importância no território nacional brasileiro, visando o aperfeiçoamento das técnicas de higiene e manipulações saudáveis dos produtos alimentícios e a proteção da saúde dos consumidores.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Exercer uma comparação entre duas padarias da Cidade de Goiás, com base nas normativas e leis da RDC 216/04 promulgada pela ANVISA, demonstrando a importância e a necessidade de se cumprir estas leis.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Visando atingir os objetivos principais, os objetivos específicos são necessários como:

- Transparecer a relevância das normativas da RDC 216/04.
- Demonstrar a utilização da RDC 216/04 para que não haja a contaminação dos produtos alimentícios e a higiene dos locais de produção.
- Retratar os malefícios e os riscos que os estabelecimentos onde não são exercidas as normativas da RDC 216/04, interferindo na saúde da sociedade.
- Denotar os benefícios de se exercer e cumprir as normativas.
- Efetuar uma comparação tendo base as normativas da RDC 216/04 em duas padarias da cidade.

3. JUSTIFICATIVA

Justifica-se este tema uma vez que a higiene na fabricação, manipulação, transporte e na exposição dos alimentos geram uma série de benefícios a população de forma direta e indireta, sendo de suma importância o conjunto de normativas sobre o mesmo descrito na RDC 216/04 que devem ser seguidos pelos estabelecimentos. Visto que, o não exercer destas leis afetam o produto e trazem malefícios a saúde dos consumidores.

Por várias vezes as contaminações dos alimentos que provocam patologias aos consumidores, ocorrem pelas condições inapropriadas de produção, manipulação e armazenamento em contato ao ambiente contaminado (MÜRMAN *et al.* 2008; RODRIGUES; BERTIN; ASSIS, 2004). No Brasil, segundo o Sistema de Informações Hospitalares (SIH) do Ministério da Saúde mais de 3.400.000 de internações relacionadas a patologias vinculadas a produtos alimentícios, foram registradas de 1999 a 2004. (CARMO *et al.*, 2005).

Segundo o médico cirurgião do Hospital Otorrinos Curitiba, Binder (2019), a falta de higiene, dentre as demais, é a principal causa da contaminação dos alimentos. “A contaminação pode ocorrer de várias formas: durante o processamento dos alimentos, durante o cultivo dos vegetais e durante a manipulação dos alimentos, armazenamento, entre outros. Ao lavar corretamente frutas e verduras antes do consumo, por exemplo, podemos evitar que um alimento que porventura estivesse contaminado venha a causar uma intoxicação”. (BINDER 2019).

Sendo assim, a importância de saber como são produzidos e manuseados os alimentos até chegarem a nossa mesa é um questionamento que fizemos a nós mesmos, comparando padarias de estabelecimentos comerciais que fazem parte do nosso dia a dia enquanto consumidores.

4. METODOLOGIA

O trabalho a ser desenvolvido utiliza-se de pesquisa exploratória, usufruindo da resolução RDC 216/04 para parâmetros de comparação entre duas padarias da cidade de Goiás, através desta será realizada a descoberta de conhecimentos de base textual para que possam ser transmitidos neste Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

O mesmo também tem caráter de pesquisa bibliográfica, pois necessitou da leitura de artigos, livros e revistas para que se tivesse um amplo conhecimento do tema a ser abordado, dos riscos, dos malefícios e benefícios, de como chegamos a esse conjunto de normas, a evolução dos meios de produção, transporte e exposição, visando mais segurança ao consumidor e um produto final mais adequado.

Abordaremos uma pesquisa de campo onde será aplicado um questionário para colhimento de informações, onde serão explanadas as relações de observação do local em relação a higiene, roupas, técnicas e outros. Ainda neste trabalho, utilizaremos a metodologia qualitativa, visando a observação dos pontos dentro das padarias da cidade de Goiás onde se respeitam e seguem as normativas da resolução já citada, visando a não contaminação dos produtos e clientes por patologias, algo também já citado acima.

5. REFERENCIAL TEÓRICO

A Anvisa foi criada pela Lei nº 9.782, de janeiro 1999 é uma autarquia sobre regime especial, ou seja, uma lei que confere privilégios específicos e maior autonomia comparada as outras autarquias comum, mas sem infringir os preceitos constitucionais, tem sede o foro no Distrito Federal. Sua finalidade é promover a proteção da saúde populacional em relação ao controle sanitário da produção, comercialização e exposição de produtos e também de ambientes, dos processos e insumos relacionados as práticas que podem incluir a alimentação e produtos alimentícios.

Segundo o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, instituído pela ANVISA, os alimentos são todas substâncias ou conjunto de substâncias, sendo no estado líquido, sólido, pastoso ou qualquer outro que sejam capazes de destinar ao organismo humano os elementos normais e essências para sua formação, manutenção e desenvolvimento (BRASIL, 1969).

A alimentação, depois da respiração e a ingestão de água, é uma das mais primárias e rudimentares necessidades humanas (CARNEIRO, 2003). Como as evoluções em diversas áreas do conhecimento humano, os consumidores se tornaram mais exigentes, buscando e investindo em produtos que perpassam mais segurança, sejam práticos e se adaptem as rotinas intensas.

Aspectos como qualidade, higiene, segurança alimentar e confiabilidade são pontos decisivos para a aquisição de produtos alimentícios, a qualidade duvidosa desses produtos além de diminuir a credibilidade do estabelecimento que os fornece, pode causar prejuízos a saúde dos consumidores e gerar patologias. (VEIRA *et. al.* 2010, VELOSO *et. al.* 2014.)

O conceito de qualidade não se refere somente a aspectos como aparência, aroma, sabor, mas incluem também a precaução em adquirir alimentos que não causem danos à saúde dos usuários, sendo citado um grupo de patologias, doenças transmitidas por alimentos (DTAs). O alimento para ser afamado seguro não deve fornecer risco à saúde e à integridade dos que o utilizam, dos consumidores, podendo esses riscos serem de caráter biológico (vírus, bactérias, fungos e outros), químicos (produtos químicos, agrotóxicos, inseticidas e outros) e físicos (materiais como vidros, metais, plásticos, pregos e outros) (BRASIL 2009, RIOS 2012, CONCEIÇÃO *et. al.* 2014).

As DTAs são responsáveis por ocorrência de alguns surtos ao redor do mundo sendo eles de proporções pequenas, médias e grandes, surtos são quando mais de duas pessoas apresentam o mesmo sintoma ou sintomas após fazerem a ingestão de um mesmo alimento ou água de mesma origem. (DIAS *et. al.* 2011, CONCEIÇÃO *et. al.* 2014). Entre os anos de 2007 á 2006, ocorreram no Brasil, aproximadamente 6.848 surtos de DTAs, agredindo 121.283 cidadãos e levando a morte 111 pessoas. Entre esses casos 16,10% tiveram suas ocorrências registradas em bares, restaurantes, padarias ou em outros estabelecimentos. (BRASIL, 2016).

A identificação dos alimentos causadores das DTAs é complexa, pois em suas maiorias estão associadas com a ingestão de alimentos com características sensoriais (aparência, odor, sabor) inalteradas. Os manipuladores responsáveis pelo preparo dos alimentos podem ter relação direta com o processo de contaminação dos alimentos ingeridos pelos consumidores. (OLIVERIA *et. al.* 2010, ALMEIDA *et. al.* 2013, BRAGA *et. al.* 2015).

A qualidade dos produtos e a higiene dos locais, estabelecimentos onde são produzidos os artigos alimentícios estão diretamente ligados ao controle dos processos de produção e com as formas de execução. Os processos de controle da produção podem ser demarcados através de alguns critérios, tais como: os hábitos e as atitudes dos manipuladores, a qualidade das matérias-primas embalagens e ingredientes, a qualidade do abastecimento de água, armazenamento, transporte e exposição do alimento. É de suma importância o controle de pragas, a capacitação dos colaboradores e o registro dos processos para que não se tenha surtos de patologias transmitidas por alimentos. (CONCEIÇÃO *et. al.* 2014, MESSIAS *et. al.*

2013, AVILA *et. al.* 2016, MELLO *et. al.* 2013).

Sendo assim, foram criadas pela Anvisa legislações que promovem e servem como garantia de qualidade para estabelecimentos que produzem, comercializam e expõem produtos alimentícios, como a RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004. (BRASIL 2004), nela estão estabelecidas as normas de boas práticas para os serviços de alimentação a fim de garantir as condições de higiene sanitária para o alimento e o consumidor.

6. RELATÓRIO

Após realização da pesquisa bibliográfica sobre as normativas da RDC 216/04 e a importância de seguir tais leis para assim garantir o bem-estar dos consumidores e dos colaboradores, realizou-se uma pesquisa de campo nos Supermercados Souza e TendTudo, na Cidade de Goiás, a fim de diagnosticar quais empresas atendem e seguem as normativas.

6.1 INFORMAÇÕES GERAIS DAS EMPRESAS

Nome da empresa: Supermercado Souza

Proprietário: Não declarado

Nome da empresa: Supermercado TendTudo

Proprietário: Não declarado

6.2 RELATÓRIO DA VISITA TÉCNICA

Durante a visita técnica ao Supermercado Souza, promovida durante uma das disciplinas oferecidas pelo curso Técnico em Alimentos do ITEGO Goiandira Ayres do Couto, no dia 22 de junho de 2020 às 09:00 horas da manhã, uma funcionária que trabalha na área da padaria nos recebeu e aplicamos a ela o questionário baseado nas normativas da RDC 216/04. A mesma respondeu às perguntas e nos informou que o supermercado visa muito a qualidade dos produtos elaborados e comercializados na padaria do supermercado e nas demais áreas do mesmo.

De acordo com o questionário aplicado à funcionária da padaria, relacionado às edificações, instalações, equipamento, móveis e utensílios, dentre diversas perguntas foi questionado a ela se as paredes, o teto e o piso são lisos, impermeáveis e laváveis, a funcionária respondeu que não, de acordo com ela o teto

não é fabricado em um material que os permita realizar a limpeza do mesmo, mas que os demais atendem aos quesitos, podendo ser higienizados.

A colaboradora também foi questionada se o ambiente da área de produção da padaria tem acesso controlado para que se evitem a contaminação dos insumos produzidos ali, a mesma respondeu que sim, que somente os funcionários que trabalham naquela área são permitidos adentrar ali e somente portando todos os equipamentos para evitar a contaminação dos alimentos ali produzidos.

Em relação ao controle integrado de vetores e pragas urbanas questionamos se o ambiente é livre de vetores e pragas, algo que produz muito risco aos produtos e aos consumidores, a colaboradora nos respondeu que sim, o ambiente é limpo e dedetizado periodicamente para garantir a higiene nos locais de produção e a qualidade dos produtos, mas ela não soube nos informar o intervalo de tempo em que a dedetização é realizada.

Já sobre as boas práticas relacionadas à exposição e ao preparo do alimento, questionamos se as áreas de produção são bem organizadas e limpas, se os colaboradores usam luvas descartáveis e se os equipamentos de exposição têm temperatura controlada, foi respondido que as áreas são bem organizadas e higienizadas, que os colaboradores usam luvas somente quando vão pegar algum alimento dentro do expositor e os expositores têm temperatura controlada para os alimentos que necessitam.

Na visita técnica ao Supermercado TedTudo, no dia 22 de junho de 2020 às 11:00 horas da manhã, um funcionário que trabalha na área da padaria nos recebeu e aplicamos a ele o mesmo questionário baseado nas normativas da RDC 216/04 que foi aplicado ao outro estabelecimento. O funcionário nos recebeu bem, demonstrando interesse em nos esclarecer as dúvidas sobre o estabelecimento, respondeu às perguntas propostas e nos informou que o supermercado também se importa muito com a qualidade dos produtos e serviços oferecidos.

Relacionado às edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, em uma das inúmeras perguntas estava descrito se o supermercado tem uma boa iluminação, permitindo aos colaboradores fabricarem e analisarem os alimentos ali produzidos e comercializados, garantindo uma boa qualidade e higiene. O

funcionário nos informou que sim, a presença de uma iluminação adequada e satisfatória permite trabalhar e produzir os alimentos de forma satisfatória e adequada.

No questionário ainda sobre as edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios se as áreas externas tinham presença de animais, o que compromete a higiene dos locais. O funcionário nos repassou que não há presença de animais, que há sempre uma vistoria por parte do supermercado para que isso não ocorra, garantindo a higiene dos locais e a segurança dos alimentos e consumidores.

Sobre a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios questionamos se as áreas de produção são limpas após o término do trabalho. Foi repassado que as áreas são limpas antes do expediente e ao término para que não haja nenhuma contaminação nas áreas do supermercado.

Já em relação ao controle de pragas e vetores indagamos ao colaborador se o supermercado dispunha de um serviço de dedetização para que não exista nenhum tipo de praga ou vetor dentro do estabelecimento o que comprometeria a integridade dos alimentos e dos consumidores, foi respondido que existe este controle e que é realizada uma dedetização regularmente, visando o controle de qualquer tipo de risco.

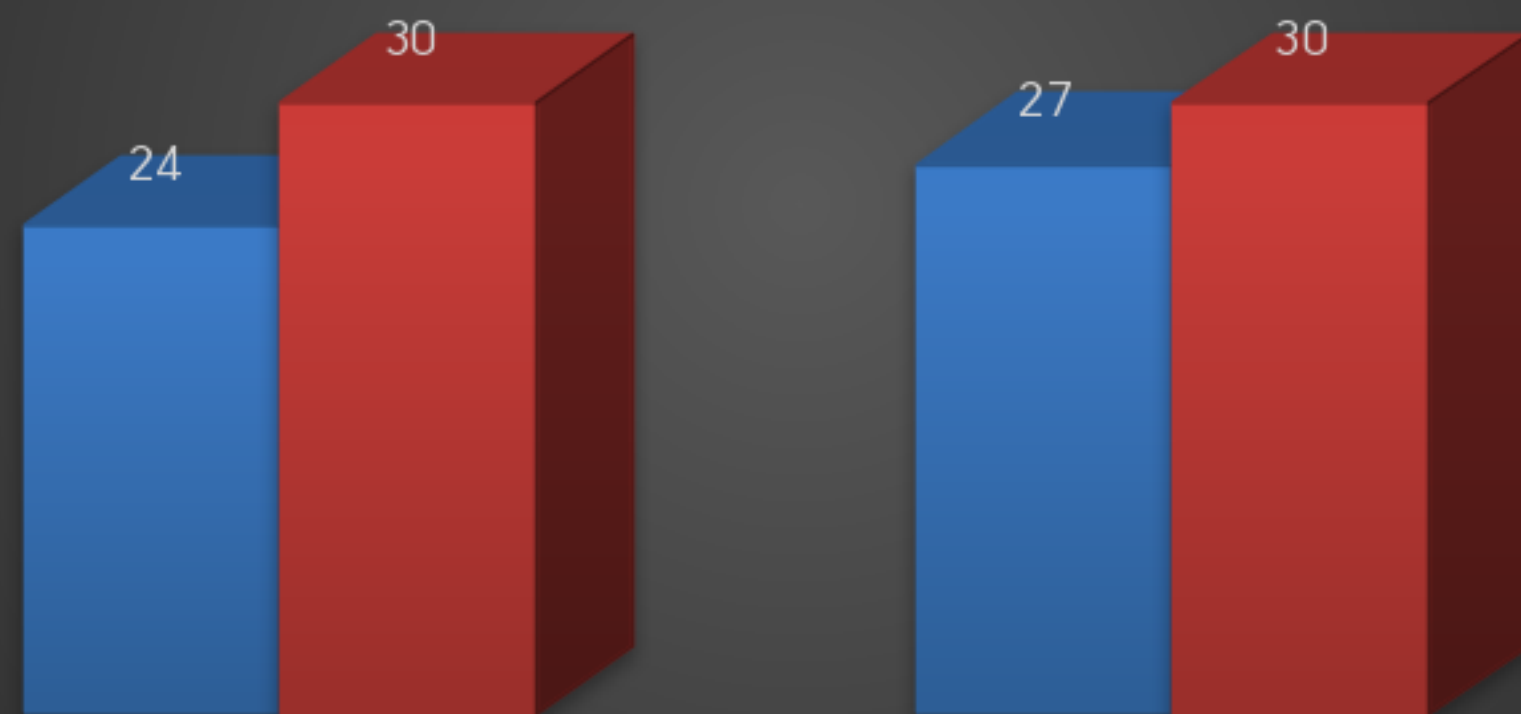
7. ANÁLISE CRÍTICA DA VISITA TÉCNICA

A visita técnica nos proporcionou perceber que os supermercados têm seus locais higienizados, organizados e limpos, mas que pecam em alguns quesitos, podendo citar a falta de luvas para os colaboradores das padarias, um dos supermercados não apresentou porta de separação entre a área de produção e a área de exposição e comercialização.

Tivemos uma ampla visão sobre quais exigências baseadas na normativa da Anvisa são cumpridas pelos estabelecimentos e quais deixam a desejar como é exposto no gráfico abaixo, foram efetuadas 30 perguntas aos colaboradores dos supermercados e os dois estabelecimentos deixaram a desejar em alguns quesitos

GRÁFICO SOBRE O QUESTIONÁRIO APLICADO

■ RESPOSTAS QUE ATENDEM A RDC ■ QUANTITATIVO DE PERGUNTAS REALIZADAS



SUPERMERCADO SOUZA

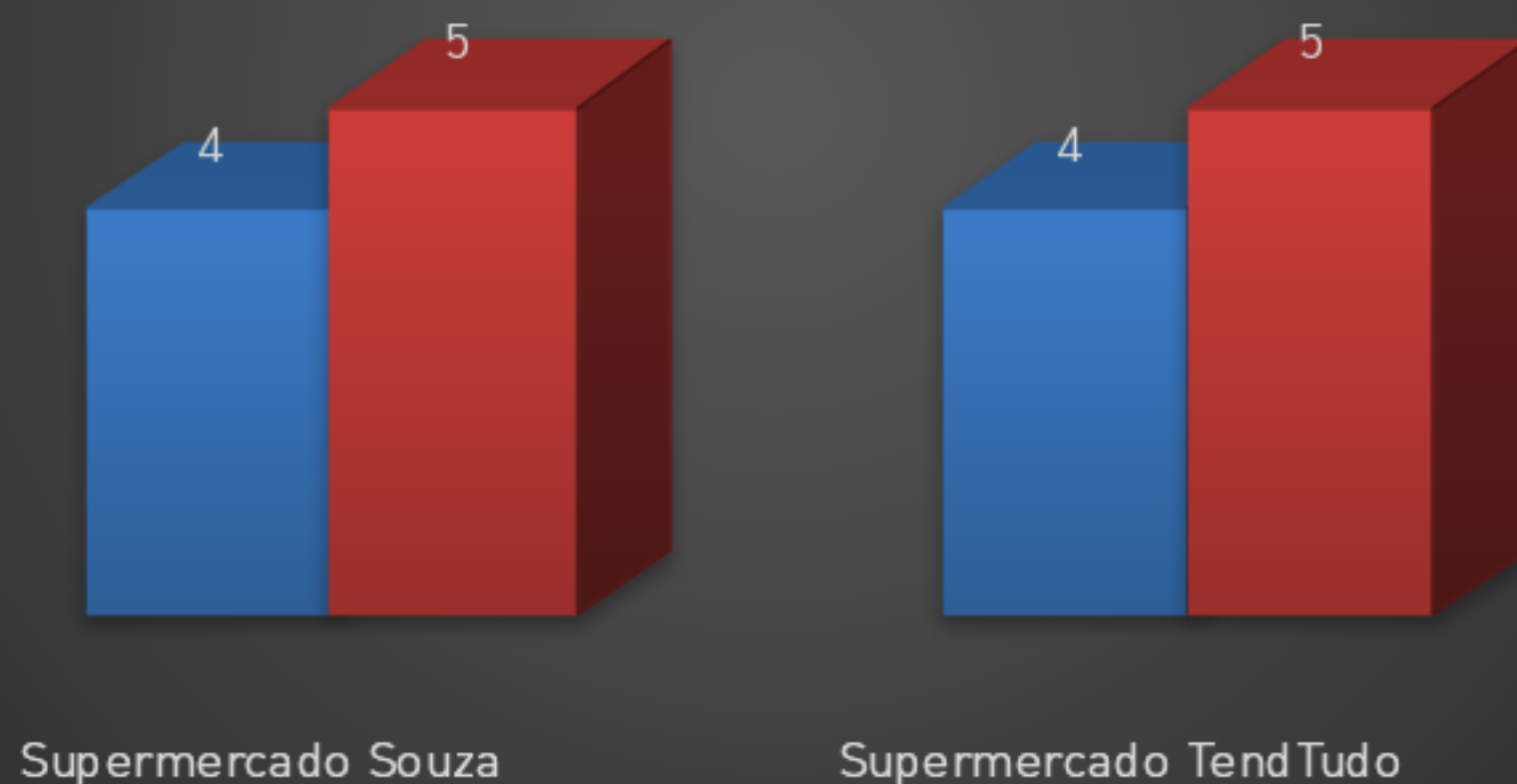
SUPERMERCADO TENDTUDO

Dentre os quesitos não atendidos podemos citar algo que percebemos faltar em um dos estabelecimentos, a carência de uma ventilação para a renovação do ar, visto que é algo de suma importância para que não haja nenhuma contaminação. Destacamos que os funcionários que realizam o saneamento não estavam utilizando uniformes adequados e diferentes dos demais.

Elaboramos ainda um questionário, para ser respondidos por nós, os autores deste estudo, durante a visita técnica nos estabelecimentos com algumas perguntas base emanadas da RDC 216/04, embasando as respostas nas nossas observações dos locais e dos produtos, concluímos que os ambientes estavam limpos, que as roupas dos colaboradores no dia da visita estavam limpas, os alimentos estavam armazenados em local adequado e que os colaboradores responderam de forma satisfatória ao questionário, ambos os estabelecimentos tiveram excepcional resultado no nosso questionário de percepção.

GRÁFICO SOBRE OBSERVAÇÃO DOS AUTORES DESTE TCC

■ ATENDE AO QUESITO ■ TOTAL DE OBSERVAÇÕES



Conclui-se que a visita técnica foi algo esclarecedor já que a maioria dos consumidores não se preocupam em averiguar o local onde são preparados, expostos e comercializados os alimentos. Observamos que os supermercados obedecem a maioria dos quesitos propostos pela normativa, mas ainda existem alguns quesitos onde poderiam acontecer aperfeiçoamentos, como as roupas usadas pelos colaboradores algo que deixou a desejar em todos os estabelecimentos visitados.

Os colaboradores usavam roupas que expunham e conseqüentemente propiciavam o contato de alimentos com o corpo, como bermudas, camisetas cavadas e chinelos. Para que não ocorra a contaminação dos alimentos pelo contato com o corpo do colaborador, é necessário e descrito por lei que os colaboradores usem roupas adequadas como calças, camisetas de manga, e calçados fechados evitando assim contaminações, essas que podem evoluir a patologias, causando enfermidades aos consumidores.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo nos possibilitou perceber a necessidade e a importância de se atender aos quesitos das normativas promulgadas pela ANVISA, visto que como já descrito neste trabalho, seguir tais regras emana segurança aos clientes, já que os alimentos são produzidos, expostos e comercializados de forma correta, sem que haja a contaminação dos insumos e, assim, evitando que os consumidores possam adquirir patologias com a contaminação dos produtos.

As pesquisas de campo nos fizeram perceber que os dois estabelecimentos seguem a maioria das normativas, mas que existem pontos defasados onde poderiam ser trabalhadas medidas para que não haja nenhuma contaminação, o que é descrito nos gráficos apresentados neste estudo.

Em suma, acreditamos que se criadas, medidas de fiscalização por cidades, encarregando fiscais de averiguarem todos os supermercados, padarias e mercearias da sua cidade seriam uma boa medida além de abrir vagas de empregos em todo o país, visto que enfrentamos uma situação de escassez de vagas de empregos, e assim conferir mais segurança aos consumidores, para que eles possam comprar um alimento produzido e exposto corretamente.

9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Abrahão W. M. Perfil epidemiológico de casos de surtos de doenças transmitidas por alimentos ocorridos no Paraná, Brasil. *Semina: Ciências Biológicas e da Saúde*, Londrina. 2013 jan-jul; 34(1): 97-106.

AFIFI, H. S.; ABUSHELAIBI, A. A. Assessment of personal hygiene knowledge, and practices in Al Ain, United Arab Emirates. *Food Control*, v. 25, n. 1, p. 249-253, 2012.

BINDER, G. F. Médico Cirurgião do Hospital Otorrinos de Curitiba, 2019.

BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre os alimentos. ANVISA 1969.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Produção integrada no Brasil: Agropecuária sustentável alimentos seguros. Secretária de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. –Brasília: Mapa/ACS, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. *Vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos 2016*.

CARDOSO, M. Quantification and molecular characterization of *Salmonella* isolated from food samples involved in salmonellosis outbreaks in Rio Grande do Sul, Brazil. *Braz J Microbiol.*, v. 39, n. 3, p. 529-534, 2008.

CARMO, G. M. I., OLIVEIRA, A. A., DIMECH, C. P., SANTOS, D. A., ALMEIDA, M. G., BERTO, L. H., ALVES, R. M. S. & CARMO, E. H. 2005. *Vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos no Brasil, 1999-2004*. *Boletim Eletrônico Epidemiológico*, 6:17.

CARNEIRO, H. *Comida e saciedade: Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

Conceição M. S., Nascimento K. O. *Prevenção da transmissão de patógenos por manipuladores de alimentos*. P. 91-97. Verde, 2014.

Dias RS, Bernardes AFL, Zuccoli PC. A importância do processo de investigação na

elucidação de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). In:26º Congresso Brasileiro de Microbiologia, (SBM); Belo Horizonte, MG, periódico científico do núcleo de biociências centro universitário metodista Isabela Hendrix; dez. 2011. p. 17-23. 2011.

DOMÉNECH-S. A.; LASO, E., PÉREZ, M. J.; BERROCAL, C. I. Microbiological Levels of Randomly Selected Food Contact Surfaces in Hotels Located in Spain During 2007-2009. *Foodborne Pathog Dis.*, v. 8, n. 9, p. 1025-1029, 2011.

MARQUES A. C., VALENTE T. B., ROSA C. S. Formação de toxinas durante o processamento de alimentos e as possíveis consequências para o organismo humano. *Revista de Nutrição*, v. 22, Campinas, mar/abr. 2009.

MÜRMAN, L.; SANTOS, M. C.; LONGARAY, S. M.; BOTH, J. M. C.; RODRIGUES, M. M.; BERTIN, B. M. A.; ASSIS, L. Indícios de rotavírus na etiologia de um surto de infecção de origem alimentar. *Cienc Tecnol Aliment.*, v. 24, n. 1, p. 88-93, 2004.

Oliveira A. B. A., Paula CMD, Capalonga R., Cardoso M. R. I., Tondo E. C., Almeida J. C., de Paula C. M., Svoboda W. K., Lopes M. O., Pilonetto M. P., Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. *Rev. Hospital de Clinicas Porto Alegre*. 2010.

Rios T. C. Boas práticas em supermercados e na central de armazenamento e distribuição. Porto Alegre RS: Universidade Federal do Rio Grande do Sul; 2012.

UNGKU, FATIMAH, U. Z. A., BOO, H. C., SAMBASIVAN, M.; SALLEH, R. Foodservice hygiene factors - the consumer perspective. *Int J Hosp Manag.*, v. 30, n. 1, p. 38-45, 2011.

Vieira A. C. P., Buainain AM, Spers EE. A segurança do alimento e a necessidade da informação aos consumidores. *Cadernos de Direito*, Piracicaba. 2010 jul-dez;

Veloso T. N. N., Primo N. C., Faria A. A. Avaliação microbiológica e sanitária de cachorros-quentes comercializados por ambulantes em Barra do Garças-MT. *Rev. Eletrônica da UNIVAR*. 2014.

10. ANEXOS



Itego/Cidade: Goiandira Ayres do Couto/Goiás

Curso: Técnico em Alimentos

Componente Trabalho de Conclusão de Curso

Professor Regente: Marco Antonio Mauro Aguiar Nicolau

Alunos: Geovane Augusto e Kariny Viana

Data: 23/06/2020.

QUESTIONÁRIO DE PESQUISA

**Sobre as boas práticas em relação a: EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES,
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.**

1. O ambiente tem acesso controlado?

() SIM () NÃO

2. Existem separações físicas ou por outros meios entre as diferentes atividades?

() SIM () NÃO

3. As paredes, tetos, e piso são lisos, impermeáveis e laváveis?

() SIM () NÃO

4. As portas e janelas são estão juntas aos batentes?

() SIM () NÃO

5. As portas de área de produção e armazenamento são de fechamento automático?

SIM NÃO

6. As instalações são abastecidas de água corrente?

SIM NÃO

7. Dispõe de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica?

SIM NÃO

8. As caixas de gordura e de esgoto são localizadas fora da área preparação e armazenamento dos alimentos?

SIM NÃO

9. As áreas internas e externas do estabelecimento estão livres de objetos estranhos e em desuso?

SIM NÃO

10. Há a presença de animais nestas áreas externas?

SIM NÃO

11. Há iluminação que forneça a percepção das características de higiene e sensoriais do alimento?

SIM NÃO

12. As luminárias são apropriadas e protegidas contra explosões e quedas acidentais?

SIM NÃO

13. As instalações elétricas são protegidas em tubulações?

SIM NÃO

14. A ventilação garante a renovação do ar?

SIM NÃO

15. É realizada uma limpeza frequente do sistema de ventilação e os filtros?

SIM NÃO

16. As áreas sanitárias têm ligação direta com a área que produz os alimentos?

() SIM () NÃO

**Sobre as boas práticas relacionadas a: HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES,
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**

17. As caixas de gordura são limpas regularmente?

() SIM () NÃO

18. A área de produção é limpa após o término do trabalho?

() SIM () NÃO

19. Os produtos de saneamento são regularizados pelo Ministério da Saúde?

() SIM () NÃO

20. Os utensílios utilizados para o saneamento são adequados e novos?

() SIM () NÃO

21. Os funcionários que realizam o saneamento utilizam uniformes diferenciados e adequados?

() SIM () NÃO

**Sobre as boas práticas relacionadas a: CONTROLE INTEGRADO DE VETORES
E PRAGAS URBANAS.**

22. As edificações são livres de vetores e pragas?

() SIM () NÃO

Sobre as boas práticas relacionadas a: MANEJO DOS RESÍDUOS.

23. O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros para os resíduos?

SIM NÃO

24. Os coletores utilizam tampa que não necessitam de contato manual?

SIM NÃO

25. Os resíduos são desovados em área separada a área de produção?

SIM NÃO

**Sobre as boas práticas relacionadas a: EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO
ALIMENTO PREPARADO.**

26. As áreas de exposição dos alimentos são organizadas e bem higienizadas?

SIM NÃO

27. Os colaboradores utilizam luvas descartáveis?

SIM NÃO

28. Os utensílios para consumo são descartáveis?

SIM NÃO

29. Os utensílios, se não forem descartáveis, são higienizados após o uso?

SIM NÃO

30. Os equipamentos de exposição têm temperatura controlada?

SIM NÃO

**Serão observados pelos próprios autores desse TCC alguns pontos dentro dos
estabelecimentos:**

1. Os ambientes estão limpos?

SIM NÃO

2. As roupas dos colaboradores estão limpas?

SIM NÃO

3. Os alimentos estão armazenados em local adequado?

SIM NÃO

4. Os colaboradores responderam de forma satisfatória o questionário?

SIM

NÃO