

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS AÇOUQUES NA CIDADE DE CERES-GO NO ANO DE 2013

Eline Martins PEREIRA¹; Rosângela Xavier de OLIVEIRA¹,
Gilmar Aires da SILVA².

RESUMO: A carne bovina é um alimento de alto valor nutricional, importante para o funcionamento normal do organismo. Entretanto os procedimentos inadequados para a obtenção da carne podem prejudicar a saúde do consumidor através de infecções e intoxicações alimentares, sendo que ainda existe um alto número de abate de animais em condições higiênico-sanitárias inadequadas. O presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade das carnes comercializadas nos açougues na cidade de Ceres – GO. Foram escolhidos aleatoriamente 15 estabelecimentos que comercializam carne bovina, dos quais 12 foram analisados, e entregue o termo de consentimento livre e esclarecido para os manipuladores e aplicado posteriormente um *check-list* com base na RDC 275/2002. Destes 50% dos manipuladores utilizavam touca e estavam barbeados, 83% deles tinham conhecimento das Boas Práticas de Fabricação, 92% apresentavam-se aseados, unhas curtas, sem adornos, 67% usavam uniformes limpos e bem conservados, desses locais 25% apresentavam superfícies em contato com alimentos, íntegras e de fácil higienização. Muitos quesitos do *check-list* analisados não atenderam a RDC 275/2002 de forma satisfatória. Portanto, este trabalho contribuirá para incentivar a realização de um programa de capacitação para os manipuladores, após evidenciar que possuem carência de informação sobre as Boas Práticas de Manipulação de alimentos.

Palavras-chave: Carne. Valor nutricional. Condições higiênico-sanitárias.

ASSESSMENT OF CONDITIONS OF SANITARY-HYGIENIC BUTCHER SHOPS IN THE CITY OF CERES-GO IN THE YEAR 2013.

ABSTRACT: Beef is a food of high nutritional value, which is important for the normal functioning of the body. However inadequate the procedures for obtaining the meat can harm the health of the consumer through infections and food poisoning, and there is still a high number of slaughter animals in inadequate sanitary conditions. The aim of this study was assess the quality of the meat sold in butchers in the city of Ceres - GO , being a food easy contamination, which can lead to infections and food poisoning. Were randomly chosen 15 establishments that sell beef, of which 12 were analyzed, and delivered the term of free and informed consent to the handlers and subsequently applied a checklist based on the RDC 275/2002. Fifty percent of these handlers used cap and were shaved, 83 % had knowledge of GMP, 92 % were clean, short nails, unadorned, 67 % wore uniforms clean and well maintained, 25 % of these sites had contact surfaces food, wholesome and easy to clean. Many questions in the checklist analyzed did not meet RDC 275/2002 satisfactorily.

¹ Acadêmicas de Farmácia da Faculdade de Ceres

² Docente da Faculdade de Ceres

Mestre em Química (Produtos Naturais)–UFG
Av. Brasil, S/N, Qd. 13 Morada Verde Ceres - GO
Fone: (62) 3323-1040
e-mail: gilmaraires@hotmail.com

Therefore, this work helps to encourage the completion of a training program for handlers, after they have evidence that lack of information on the Good Handling Practices of food.

Key-words: Meat. Nutritional value. Sanitary conditions.

INTRODUÇÃO

A carne bovina é um alimento de alto valor nutricional, pois é composta por aminoácidos essenciais, lipídios, vitaminas e sais minerais, constituintes estes de suma importância para o funcionamento normal do organismo, uma vez que a deficiência destes nutrientes acarretam graves doenças (MENEGOL; FLINKLER; ARALDI, 2010).

Entretanto para que se possa haver o aproveitamento das características nutricionais do alimento é necessário consumir a carne de boa qualidade, que preserve as suas características nutricionais desejadas. Sendo, portanto necessário o controle desde o nascimento do animal até o preparo final. Os procedimentos inadequados para a obtenção da carne podem prejudicar a saúde do consumidor através de infecções e intoxicações alimentares (SARCINELLI; VENTURINI; SILVA, 2007).

Atualmente a carne passou a ser considerada como alimento base juntamente com o arroz e feijão e o aumento do consumo se deve pelo fato de que o Brasil se tornou um grande produtor de gado (VELHO *et al.*, 2009). O crescimento da procura pela carne aconteceu devido ao aumento de poder aquisitivo, principalmente das famílias que ascenderam à classe média (ICPA, 2012), com isso houve um aumento da procura e oferta do produto. Mas ainda existe um alto número de abate de animais de forma clandestina, sem medidas de higienização e sanitização, seja de utensílios, manipuladores e local adequado. Em algumas cidades do interior podem ser observados os veículos sem refrigeração adequada que fazem o transporte do local de abate até os estabelecimentos, com carcaças cobertas por lonas plásticas ou folhas de bananeiras e sendo expostas à venda, colocando em risco a saúde do consumidor (ALMEIDA *et al.*, 2010).

Dentre os produtos alimentícios, a carne é a mais sugestiva a contaminação, devido a sua exposição em todas as fases de processamento (CONRADO, 2010). Essa contaminação é considerada um problema de saúde pública, em virtude do alto risco de infecção gastrointestinal causado por microrganismos, seja de origem endógena-do próprio animal - levando a casos de infecção alimentar, neste caso se destaca a *Salmonella dublin* encontrada no trato intestinal, fígado, rins e gânglios linfáticos de bovinos, considerada patogênica para o homem por causar quadros de gastroenterites acompanhada de diarreia (BENETTI, 2009).

Já na de origem exógena-do manipulador - o que comumente pode levar a uma intoxicação alimentar, causada principalmente por *Staphylococcus aureus*, que libera uma toxina termo resistente no alimento, como esta bactéria Gram positiva participa da microbiota das mãos e nasofaringe do manipulador, este poderá facilmente contaminar os cortes de carnes durante o manuseio (LOURENÇO, 2009).

Devido a grande ocorrência de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) no país percebeu-se a necessidade da avaliação das condições higiênico-sanitárias dos açougues, por ser a carne um alimento muito consumido pela população, com características de alta perecibilidade decorrente de sua elevada atividade de água e nutrientes (LANGE, 2010). Assim este trabalho visou verificar a aplicação da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275 (BRASIL, 2002) pelos açougues, por ser esta uma conduta que previne a contaminação direta das carnes nestes estabelecimentos. De modo que as carnes manipuladas de forma inadequadas são consideradas impróprias para o consumo em virtude da presença de microrganismos patogênicos, responsáveis pela ocorrência de casos isolados e surtos de DTAs.

Portanto este trabalho visou avaliar as condições higiênico-sanitárias dos açougues que comercializam carne vermelha na cidade de Ceres-GO, verificando quais os fatores determinantes das condições higiênicas sanitárias observadas nos açougues, apontar os principais riscos que as carnes bovinas de origem clandestina podem trazer para a saúde da população, evidenciar a necessidade de fiscalização

frequente nestes locais que comercializam carnes vermelhas e verificar a aplicação da RDC nº 275 (BRASIL, 2002).

METODOLOGIA

Este trabalho consistiu na realização de uma pesquisa de campo exploratória de caráter quantitativa, na cidade de Ceres-GO, que possui 20.722 habitantes (IBGE, 2010) e nesta cidade estão cadastrados na vigilância municipal 23 açougues, com uma média de 900 habitantes por açougue (VISA MUNICIPAL – CERES-GO, 2013).

Foram escolhidos aleatoriamente 15 estabelecimentos que comercializam carne bovina, no mês de maio de 2013 dos quais 12 foram analisados através da coleta de dados e entregue o termo de consentimento livre e esclarecido (Apêndice A) para os manipuladores e aplicado posteriormente um *check-list* (Apêndice B) com base na RDC 275/2002, adaptado do trabalho de NUNES *et al.*, (2010). O critério de inclusão para participação desta pesquisa foi o consentimento assinado dos manipuladores dos açougues e os de exclusão foram a ausência de carnes bovinas no estabelecimento no momento da visita e a constatação da falta de energia nestes locais. Posteriormente a tabulação de dados foi feita através de cálculo direto.

RESULTADO E DISCUSSÃO:

Neste estudo, foram aplicados *check list* em 12 açougues e foram avaliados com base na RDC 275/2002.

Na tabela 1 está algumas das características mais importantes analisadas em cada um dos estabelecimentos visitados.

Tabela 1: Conformidades e não conformidades encontradas nos açougues visitados em Ceres-GO, 2013.

Quesitos analisados	Conformidade	Não conformidade
Uso de touca e barba feita	50%	50%
Boas práticas de Fabricação	83%	17%
Manipuladores apresentam-se asseados	92%	8%
Funcionários uniformizados	67%	33%
Ausência de vetores	75%	25%
Superfícies impermeáveis	25%	75%
Lixeira com tampa e pedal	17%	83%
Ventilação adequada	67%	33%
Presença de animais domésticos	83%	17%
Ocorrência de fiscalização	100%	0%

O funcionamento inadequado dos equipamentos é um dos problemas encontrados nos estabelecimentos que comercializam carnes, bem como as condições higiênico- sanitárias e as BPF. A portaria nº 368 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 1997) regulamenta sobre as boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores e industrializadores de alimentos. Estabelece que as instalações devem impedir a entrada ou abrigo de insetos, roedores e/ou pragas, assim como outros contaminantes ambientais como fumaça, vapor e outros; e garantir que as operações sejam realizadas dentro das condições ideais de higiene, desde a chegada da matéria prima até a obtenção do produto final.

Sendo ainda obrigatório que as instalações onde comercializam alimentos tenham piso, parede e teto com revestimento liso, impermeável e lavável. Essa mesma portaria remete que os manipuladores de alimentos não devem assobiar, comer, espirrar, falar ou fumar sobre os alimentos, ou usar adornos como aliança ou relógio, sempre o manipulador deve proteger os cabelos com touca e a lavagem das

mãos deve sempre acontecer antes e após a manipulação, ao término do serviço, após o uso do sanitário ou sempre que for preciso (OLIVEIRA *et al.*, 2008).

No geral, 50% dos manipuladores utilizavam touca e estavam barbeados; no trabalho que Almeida em 2012 desenvolveu no mercado publico do município de Pau dos Ferros-RN 62% dos manipuladores não se apresentavam com uso de toucas ou similares, sendo que o uso adequado de gorros além de contribuir na higiene pessoal do manipulador ainda colabora para não haver risco de que pelos se soltem do corpo e contaminem a carne; 83% dos manipuladores tinham conhecimento das BPF, na pesquisa realizada por Nunes em 2010 no município de Barreiras-Ba 85% dos açougueiros relataram não terem conhecimento sobre este assunto, isto demonstra que esses manipuladores não estão contribuindo para a garantia da qualidade das carnes comercializadas.

Foi observado que 92% dos funcionários responsáveis pela manipulação apresentavam-se asseados, unhas curtas, limpas, sem esmalte e sem adornos, em Miranda 2012 ao realizar uma avaliação das condições higiênico- sanitárias dos estabelecimentos em Cruz das Almas-BA apenas 41,6% estavam com as unhas curtas e limpas e 91,6% não utilizavam adornos, esses quesitos além de fazer parte da higiene pessoal contribui para não haver contaminação dos açougueiros com o alimento uma vez que as unhas e os adornos passam a ser um reservatório de microrganismos; 67%, dos entrevistados usavam uniformes fechados, de cor clara, limpos e bem conservados, no trabalho de Miranda 2012 foi descrito que 75% utilizavam o uniforme adequadamente, sendo que o uso de uma vestimenta padrão além de contribuir para a proteção do manipulador proporcionara uma melhor aparência deste profissional.

Verificou-se que 75% apresentavam ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros, já no artigo desenvolvido por Miranda em 2012 havia presença de vetores como mosca em 100% dos estabelecimentos, esse quesito é um forte indício de contaminação uma vez que vetores como mosca carregam consigo um grande numero e diversidade de microrganismos; 25% apresentavam superfícies em contato com alimentos, lisas,

íntegras, impermeáveis, resistentes á corrosão, de fácil higienização e material não contaminante, 17% havia presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual, 67% possuíam iluminação e ventilação adequadas, em 83% não foi observado a presença de animais domésticos na área de atendimento ao público, em 100% dos açougues foi relatado a ocorrência de fiscalização.

Dos manipuladores pesquisados, nenhum declarou ser fumante, em comparação com Lorenço (2009), 8,3% se declararam fumantes.

Conforme descrito por Gomes (2012), falta capacitação dos manipuladores quanto as BPF, tornando as carnes impróprias para o consumo, essa mesma realidade pôde ser observada durante as visitas.

Também pôde ser observado que 25% dos manipuladores entrevistados, manipulavam dinheiro e logo em seguida faziam os cortes repassando as carnes aos consumidores, no resultado apresentado por Almeida (2012) foi observado em 87% dos manipuladores esse mal habito.

De acordo com questionário 100% dos açougues afirmaram obterem as carcaças de frigoríficos da região, já no trabalho de Nunes et al (2010), apenas 75% dos açougues relataram comercializar carnes provindas de frigoríficos.

CONCLUSÃO

Neste trabalho foi verificado que alguns dos quesitos do *check-list* analisados em relação aos manipuladores entrevistados não atendem a RDC 275/2002 de forma satisfatória, tanto em aspecto de infraestrutura e higiene pessoal.

Portanto, este trabalho contribuirá para incentivar a realização de um programa de capacitação para os manipuladores, sob a orientação da Vigilância Sanitária Municipal através de palestras e minicursos, após evidenciar que possuem carência de informação sobre as Boas Práticas de Manipulação de alimentos.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, A.C et.al. **Determinação de perigos microbiológicos em carnes bovinas resfriadas provenientes de abates clandestinos e comércio ilegal.** Acta

Veterinaria Brasilica, v.4, nº4, p.278-285, 2010. Disponível em: <<http://www.sumarios.org/sites/>>. Acesso em: 15 mai. 2013.

ALMEIDA; F.L.C. et al. **Condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos comercializadores de carnes no mercado público do município de Pau dos Ferros – RN**. VII CONNEPI- Congresso Norte Nordeste de Pesquisa e Inovação, Palmas. Tocantins-2012. Disponível em: < <http://propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/connepi/vii/paper/view/1060/2835>> Acesso em: 15 mai. 2013.

BENETTI, T. M. **Métodos de detecção e incidência de Listeria Sp e Salmonella Sp em linguças resfriadas comercializadas no Estado do Paraná, 2009**. Disponível em:<<http://dspace.c3sl.ufpr.br:8080/dspace/>>. Acesso em: 26 fev.2013.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº368, de 04 de setembro de 1997. **Regulamento técnico sobre as condições higiênico sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos**. Diário Oficial da Republica Federativa do Brasil, Brasília, 4 de setembro de 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. **Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos** . Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 21 de outubro de 2002.

CONRADO, L. A. et al; **Avaliação do perfil higiênico-sanitário dos estabelecimentos comerciais e manipuladores de carnes e derivados em feiras livres de Inhumas-Go e região**. II SIMPOETS- Simpósio de Educação, Tecnologia e Sociedade. Cadernos de Educação, Tecnologia e Sociedade, v. 2, nº1, 2010. Disponível em: <<http://cadernosets.inhumas.ifg.edu.br/index.php/cadernosets/article/view/13>>. Acesso em: 15 mai. 2013.

GOMES, P. M. A. et al; **Avaliações das condições higiênicas sanitárias das carnes comercializadas na feira livre do município de Catolé do Rocha-PB**. Rev. Verde, v.7, nº1, p. 225 – 232 , jan./mar. 2012. Disponível em: <

<http://www.gvaa.com.br/revista/index.php/RVADS/article/viewFile/1185/pdf>>. Acesso em: 07 set. 2013.

IBGE- **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Censo 2010. Disponível em: < <http://www.censo2010.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 14 mai. 2013.

ICEPA - **Instituto Cepa/SC.Informativo Agropecuario**. Disponível em:<http://www.cepa.epagri.sc.gov.br/Informativos.../Carnes/carnes_09.03.2012.htm />. Acesso em: 26 ago. 2012.

LANGE, T.N; **Avaliação do laudo de inspeção como instrumento de verificação das condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos varejistas de carnes do município de Ribeirão Pires-SP**. 2010. 155 f. Dissertação (Mestrado em serviços de saúde pública)- Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo. Disponível em:<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/6/6135/.../Tarcila_Neves_Lange.pdf>. Acesso em: 15 mai. 2013.

LOURENÇO, M. de L. L. et al; **Avaliação do perfil higiênico sanitário de manipuladores de açougues de supermercados da cidade de Sobral, Ceará**. IV Congresso de Pesquisa e Inovação da Rede Norte e Nordeste de Educação Tecnologia, Belém-PA-2009. Disponível em:<http://connepi2009.ifpa.edu.br/connepi-anais/artigos/55_2943_567.pdf>. Acesso em 15 mai. 2013.

MENEGOL, G.; FLINKLER, F; ARALDI, D. F. **Fatores determinantes na qualidade da carne bovina**. Seminário Interinstitucional de Ensino, Pesquisa e Extensão- Unicruz. Disponível em: <http://www.unicruz.edu.br/15_seminario/seminario_2010/CCS/FATORES%20DETERMINANTES%20NA%20QUALIDADE%20DA%20CARNE%20BOVINA.pdf>. Acesso em: 15 mai. 2013.

MIRANDA, P. C. et al; **Avaliação higiênico-sanitária de diferentes estabelecimentos de comercialização da carne-de sol no município de Cruz das Almas-BA**. Revista Caatinga, Mossoró, v. 25, nº 2, p. 166-172, mar.-jun., 2012. Disponível em:<<http://www.ufrb.edu.br/.../1-artigos?...higienico-sanitaria-de-diferentes-estabele...>>. Acesso em: 15 mai. 2013.

NUNES, L. F. et al; **Condições Higiênico-sanitárias dos açougues que comercializam carnes vermelhas no município de Barreiras - BA.** III JORNADA Científica e Tecnológica do oeste baiano. 2010. Disponível em: <http://www.jornada.ifba.edu.br/Anais%202010/Condi%C3%A7%C3%B5es%20higi%C3%AAnicas%20dos%20a%C3%A7ougues%20em%20Barreiras%20Ba.pdf>>. Acesso em: 22 mai. 2013.

OLIVEIRA, S; SILVA J. A; MACIEL, J. F; AQUINO, J. S. **Avaliação das condições higienico sanitarias de carne bovina comercializadas em supermercados de João Pessoa.** Alim. Nutr.,Araquara v. 19 nº1 p. 61-66, jan./mar. 2008. Disponível em:< <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/201/206>>. Acesso em: 15 mai. 2013.

PEREIRA, J. B. **Avaliação das boas práticas em açougues no mercado municipal de Tailândia-PA.** Universidade Castelo Branco. Instituto de pós-graduação em medicina veterinária. Higiene e inspeção de produtos de origem animal. Belém, jan.2009. Disponível em: < <https://www.qualittas.com.br/.../Avaliacao%20de%20Boas%20Praticas%20-%20...>>. Acesso em: 11 out. 2013.

SARCINELLI, M. F; VENTURINI, K. S; SILVA, L. S. **Características da carne bovina.** Universidade Federal do Espírito Santo – UFES. Pró-Reitoria de Extensão – Programa Institucional de Extensão; Boletim Técnico,2007. Disponível em:< http://www.agais.com/telomc/b00807_caracteristicas_carnebovina.pdf>. Acesso em: 15 mai. 2013.

VELHO, J. P. et al; **Disposição dos consumidores porto-alegrenses à compra de carne bovina com certificação.** Rev. Bras. Zootec., v.38, nº2, p.399-404, 2009. Disponível em: < http://www.ufrgs.br/nespro/arquivos/artigos3/dispos_consum_porto-aleg_compra_bov_certif_2009.pdf>. Acesso em: 15 mai. 2013.

Vigilância Municipal de Ceres Goiás. Acesso em: 13 mar. 2013.

XAVIER, C. A. C. et al; **Prevalência de *Staphylococcus aureus* em manipuladores de alimentos das creches municipais da cidade do Natal-RN.** Ver. Bras. De Análises Clínicas, v.39, nº3,p.165-168, 2007.Disponível em:<

http://www.sbac.org.br/pt/pdfs/rbac/rbac_39_03/rbac_39_3_02.pdf. Acesso em: 16 dez. 2013.



**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO
Resolução nº 196/96 – Conselho Nacional de Saúde**

O Sr(a) foi selecionado(a) e está sendo convidado(a) a participar da pesquisa intitulada: **AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS AÇOUGUES DA CIDADE DE CERES-GO NO ANO DE 2013**, que tem como objetivos: Avaliar as condições higiênico-sanitárias dos açougues de Ceres-GO. Trata-se de uma pesquisa de campo, tipo bibliográfico com uma abordagem qualitativa. Tanto seus dados pessoais, como suas respostas serão tratados de forma anônima e confidencial, em nenhum momento será divulgado seu nome em qualquer fase do estudo. Os dados coletados serão utilizados **SOMENTE** nesta pesquisa e os resultados serão divulgados em eventos ou revistas científicas. A pesquisa terá duração de seis meses, e os dados serão divulgados no dia 21 de Janeiro de 2014. Sua participação é voluntária, e a qualquer momento você pode recusar-se a responder qualquer pergunta ou desistir de participar e retirar seu consentimento. Sua recusa não trará qualquer prejuízo em sua relação com o pesquisador ou com a instituição responsável pela pesquisa. Sua participação nesta pesquisa consistirá em responder as perguntas a serem realizadas sob a forma de questionário. O Sr(a) não terá nenhum custo ou quaisquer compensações financeiras. O benefício relacionado à sua participação será de aumentar o conhecimento científico para a área da saúde. O Sr(a) receberá uma cópia deste termo onde consta o telefone celular e o e-mail do pesquisador responsável, podendo tirar suas dúvidas sobre o projeto e sua participação, agora ou a qualquer momento. Desde já agradecemos!

Gilmar Aires da Silva
Faculdade de Ceres
Cel. 062 84480243
Email: gilmaraires@hotmail.com

Eline Martins Pereira
Cel. 062 85712544
eline12martins@hotmail.com

Rosângela Xavier de Oliveira
Cel. 062 91780880
josefelixfrutacc.com.br

Declaro estar ciente do inteiro teor deste TERMO DE CONSENTIMENTO e estou de acordo em participar do estudo proposto, sabendo que dele poderei desistir a qualquer momento, sem sofrer qualquer punição ou constrangimento.

Sujeito da Pesquisa: _____
(assinatura)

APÊNDICE B

Check-list aplicado nos açougues de Ceres-GO; Questionário aplicado nos açougues de Ceres-Go baseado na RDC 275/2002, adaptado do trabalho de NUNES *et al.*, (2010).

Características analisadas	Variáveis	Frequência(%)
Escolaridade	Analfabeto	
	Ensino Fundamental	
	Ensino Médio	
Fornecedor de carne	Frigorífico	
	Matadouro	
Refrigeração no transporte	Sim	
	Não	
Destino dos resíduos (ossos, peles e etc.)	Lixo	
	Outros	
Forma de comercialização	Não refrigerada	
	Refrigerada	
Fiscalização	Sim	
	Não	
O local possui água	Sim	
	Não	
Frequência de lavagem (Pisos e paredes)	Diariamente	
	Semanalmente	
	A depender da necessidade	
Os manipuladores utilizam touca e estão barbeados	Sim	
	Não	
Os manipuladores tem conhecimento das BPF	Sim	
	Não	
Os funcionários responsáveis pela manipulação apresentam-se aseados, unhas curtas, limpas, sem esmalte e sem adornos.	Sim	
	Não	

Os funcionários usam uniformes fechados, de cor clara, limpos e bem conservados.	Sim	
	Não	
Higienização antes do uso de equipamentos e utensílios	Sim	
	Não	
Frequência de lavagem (Equipamentos e utensílios)	Diariamente	
	Semanalmente	
	A depender da necessidade	
Iluminação e ventilação adequadas	Sim	
	Não	
Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	Sim	
	Não	
Superfícies em contato com alimentos, lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.	Sim	
	Não	
Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.	Sim	
	Não	
Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção.	Sim	
	Não	
Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.	Sim	
	Não	

Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro.	Sim	
	Não	
Presença de animais domésticos na área de atendimento ao público.	Sim	
	Não	
Presença de sanitários	Sim	
	Não	