



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS

---

Memorando nº. 13/2019/CF Contrato 049/2017/UFG

Goiânia, 12 de agosto de 2019.

Ao Prof. Frederico Martins Alves da Silva  
Diretor Administrativo – PROAD/UFG  
Gestor do Contrato 049/2017

Assunto: **Encaminha Resultado dos *Check lists* de Boas Práticas na Manipulação de alimentos**

Prezado Prof. Frederico,

1. A Comissão de Fiscalização do Contrato 049/2017, instituída pela Portaria SEI 242/2019, em reunião realizada em 09/08/2019, analisou o Memorando 015/2019/SN/PRAE/UFG, que apresenta os resultados da aplicação dos *Check List* de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos aplicados pela Fiscalização Técnica nos Restaurantes Universitários da UFG – Campus Colemar Natal e Silva e Campus Samambaia.
2. O Memorando mostra que, em comparação aos *Check List* aplicados anteriormente, a quantidade de itens não conformes diminuiu, indicando uma melhora na qualidade da prestação do serviço pela Nutrir Refeições Coletivas.
3. Salientamos que as não conformidades registradas, que são passíveis de penalização, foram incluídas no Relatório de Fiscalização nº. 04/2019, o qual foi já lhes foi encaminhado para providências pelo Memorando nº. 12/2019/CFRU.
4. Encaminhamos, portanto, cópia do Memorando 015/2019/SN/PRAE/UFG e respectivo *Check List* em anexo, para ciência e providências.
5. Solicitamos encaminhar o *Check List* para a Empresa Nutrir Refeições para



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS

---

manifestação quanto aos itens não conformes registrados e apresentação das providências para regularização dos mesmos.

Atenciosamente,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Rebelo', with a stylized initial 'A'.

**Ana Cristina Silva Rebelo**

Presidente da Comissão de Fiscalização do Contrato 049/2017

Portaria SEI 242/2019/PROAD/UFG



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS  
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO



Memorando n.º 015/2019

Goiânia, 09 de agosto de 2019.

De: Serviço de Nutrição - PRAE UFG – Samantha Pereira Araújo

A: Comissão Fiscalizadora do Contrato nº 049/2017 - A/C Ana Cristina Silva Rebelo

C/C: Nutrir Refeições Ltda - A/C Elida Naiane S. Machado e Andrea Carneiro

Assunto: **Resultados dos *Check List* de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos aplicados nos Restaurantes Universitários UFG – Câmpus Colemar Natal e Silva (I) e Câmpus Samambaia (II).**

Encaminhamos os resultados dos *Check List* de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos aplicados nos Restaurantes Universitários (RUs) da UFG regional Goiânia em agosto de 2019. Cópias dos *Check list* seguem anexas. Resumo da evolução dos RUs quanto ao número de itens não conformes e adequação à legislação sanitária é apresentado no Quadro 1, evidenciando melhora no resultado da avaliação em relação ao verificado em maio de 2019.

**Quadro 1.** Evolução da avaliação de boas práticas na manipulação de alimentos segundo a legislação sanitária nos RU da UFG - Regional Goiânia - Campus I e II.

Unidade	Fevereiro 2019		Maio 2019		Agosto 2019	
	Itens não conformes	Adequação (%)	Itens não conformes	Adequação (%)	Itens não conformes	Adequação (%)
RU Câmpus I	33	70,0	47	54,5	28	73,6
RU Câmpus II	16	85,3	39	62,5	16	84,3

RU: Restaurante Universitário; Campus I: Câmpus Colemar Natal e Silva; Câmpus II: Câmpus Samambaia.

Atenciosamente,

**Samantha Pereira Araújo**  
Serviço de Nutrição PRAE/UFG  
mat.: 2921161

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA  
**CHECK LIST DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**



<b>Unidade:</b> ( X ) Campus I ( ) Campus II
<b>Data da visita:</b> 06, 07 e 08/08/19
<b>Avaliador:</b> Samantha Pereira Araújo

1	EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	SIM	NÃO	NSA	Observações
1.1	Aberturas externas, inclusive o sistema de exaustão, providas de telas milimétricas removíveis?	X			Foram observadas telas com furos no refeitório.
1.2	Ralos sifonados e grelhas com dispositivo que permita o seu fechamento ou com telas milimétricas em bom estado de conservação?		X		Há ralos danificados.
1.3	Caixas de gordura e de esgoto com dimensão compatível ao volume de resíduos, em adequado estado de conservação e funcionamento?		X		
1.4	Áreas internas e externas livres de objetos em desuso ou estranhos?	X			
1.5	Equipamentos e filtros para climatização bem conservados?	X			
1.6	Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica)?	X			Manutenção registrada em 25/07/19
1.7	Lavatórios exclusivos para lavagem de mãos providos de sabonete líquido inodoro 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?	X			
1.8	Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, mantidos em adequado estado de conservação e resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção?	X			
1.9	Equipamentos, móveis e utensílios de superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições?		X		Ferrugem em móveis na área de higienização das bandejas, prateleiras do estoque e da cozinha.
1.10	Os utensílios apresentam-se em bom estado de higiene e conservação?		X		Observados utensílios mal lavados.
1.11	É mantida planilha com registros de manutenção preventiva e corretiva predial, dos móveis e equipamentos utilizados na execução dos serviços, inclusive os cedidos pela UFG?		X		Há a planilha, porém ainda falta de manutenção nas esquadrias, vidros, telas, ralos, azulejos, piso.
1.12	Balanças, termômetros, câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough são calibrados anualmente e sempre que inconsistências nas medidas são verificadas?	X			
1.13	Os registros das calibrações por empresas especializadas são arquivados?	X			

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA  
**CHECK LIST DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

1.14	Os equipamentos estão ajustados nas temperaturas de segurança para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição dos alimentos e os registros das temperaturas são mantidos?		X		Temperatura da câmara de hortifruti e passtrought frio excederam o permitido.
<b>2</b>	<b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
2.1	Instalações sanitárias para manipuladores providas de lavatórios, papel higiênico, sabonete líquido antisséptico ou sabonete líquido e álcool gel a 70% (em saboneteira de parede – dispenser), papel toalha não reciclável e lixeiras com acionamento não manual?	X			Não havia rolo de papel higiênico em cada cabine, mas havia alguns rolos soltos espalhados pelo banheiro.
2.2	Roupas, uniformes e objetos pessoais armazenados de forma adequada em armários para este fim?	X			
<b>3</b>	<b>HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
3.1	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado?	X			
3.2	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde?	X			
3.3	A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso / aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?		X		Observado modo de uso incorreto na sanitização de couve (folhas sem entrar em contato com solução).
3.4	Não são utilizadas substâncias odorizantes ou desodorantes nas áreas de preparação e armazenamento?	X			
3.5	Disponibilidade, adequação e conservação dos utensílios necessários para a realização das operações de limpeza?	X			
3.6	Os utensílios utilizados na higienização de instalações e equipamentos são diferentes dos utensílios que entram em contato com alimento?	X			
3.7	Existência de medidas para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes e outros?	X			
3.8	Frequência de higienização das instalações e equipamentos adequada?	X			
3.9	Existência de registro das operações de higienização que não forem realizadas rotineiramente?	X			
3.10	Utensílios, equipamentos, móveis e instalações mantidos rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização?		X		Melhorar higienização das instalações e utensílios.
3.11	As dependências do restaurante, balcões de distribuição e refeitório são mantidos organizados e em boas condições de higiene e limpeza durante todo o período de funcionamento?	X			
3.12	Funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias utilizam uniforme apropriado e diferenciado	X			
3.13	Realizadas limpezas periódicas das caixas de gorduras, mantendo registros dos procedimentos?	X			Último registro 03/08/19.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA  
**CHECK LIST DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

<b>4</b>	<b>CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
4.1	Edificação, instalações, equipamentos, móveis livres de vetores e pragas?		X		
4.2	Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de vetores e pragas?		X		Portas consertadas, porém faltam vedaportas. Vidros quebrados e ralos danificados.
4.3	Controle químico para prevenção de vetores e pragas realizado mensalmente e registros dos procedimentos disponíveis?	X			Último registro 03/08/19.
4.4	Quando da aplicação do controle químico, os equipamentos e utensílios são higienizados, antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes?	X			Referido pela nutricionista Andrea.
<b>5</b>	<b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
5.1	Sistema de abastecimento ligado à rede pública?	X			
5.2	O vapor é gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com alimento?	X			
5.3	Reservatório de água em adequado estado de higiene e conservação, dotado de tampa, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos?	X			
5.4	Realizada higienização semestral do reservatório de água e análise da potabilidade, mantendo registros dos procedimentos?	X			Próxima prevista para setembro.
<b>6</b>	<b>MANEJO DE RESÍDUOS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
6.1	Há contêineres limpos, fechados e em número suficiente para o acondicionamento do lixo e sua correta destinação é feita?		X		Saco de lixo no chão. Container de recicláveis muito cheio, não era possível fechar.
6.2	Os recipientes são identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos?		X		
6.3	Coletores da área de preparação e armazenamento de alimentos dotados de tampas acionadas sem contato manual, providos de sacos de lixo apropriados?	X			
6.4	Resíduos frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos?	X			
6.5	Área de armazenamento de lixo orgânico em bom estado de conservação, organização e limpeza?		X		
6.6	Área de armazenamento de lixo reciclável em bom estado de conservação, organização e limpeza?		X		

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA  
**CHECK LIST DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

6.7	Não ocorre retirada de lixo pela área de entrada de pessoas ou qualquer outra via que gere cruzamento de fluxo?	X			
-----	---	---	--	--	--

<b>7</b>	<b>MANIPULADORES</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
7.1	Existência de registro de controle da saúde dos manipuladores?	X			
7.2	Manipuladores que apresentem lesões e/ou sintomas de enfermidades são afastados da atividade de preparação de alimentos	X			
7.3	Manipuladores com asseio pessoal, uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados no mínimo diariamente e usados exclusivamente na área de produção.	X			
7.4	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários			X	Não observada.
7.5	Instruções de trabalho apresentam orientações aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias	X			
7.6	Manipuladores não espirram, não tosse, não cospem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar os alimentos	X			
7.7	Manipuladores com cabelos presos e protegidos por redes ou toucas, totalmente barbeados, sem o uso de qualquer objeto de adorno pessoal. Unhas curtas e sem esmaltes, e sem maquiagem	X			
7.8	Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos	X			
7.9	Visitantes cumprem requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores?		X		
7.10	Jalecos descartáveis e toucas são disponibilizados para os visitantes?	X			

<b>8</b>	<b>MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
8.1	Existência de critério para a seleção de fornecedores?	X			
8.2	Há registro de visitas técnicas periódicas aos fornecedores?	X			
8.3	Operações de recepção de matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em área protegida, limpa e isolada da área de preparação de alimentos?	X			
8.4	As matérias-primas, os ingredientes e embalagens são inspecionados na recepção quanto à integridade das embalagens primárias e à temperatura exigida para a conservação?	X			
8.5	Os produtos com lotes reprovados são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados separadamente?			X	Não observado.
8.6	Todos os produtos e matérias primas apresentam identificação de origem, registros necessários à sua comercialização e identificação de validade dentro do prazo?	X			
8.7	Matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado, sobre estrados, paletes ou prateleiras, respeitando o espaço entre elas e as paredes?	X			

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA  
**CHECK LIST DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

8.8	Estrados, palets ou prateleiras de material liso, resistente impermeável e lavável?		X		Prateleiras descascadas no estoque.
8.9	Os produtos são retirados das caixas de papelão ou madeira?	X			
8.10	Carnes são manipuladas em ambiente climatizado por até duas horas com temperatura entre 12 e 18 °C. Após finalizado o pré-preparo as carnes são identificadas e retornam à refrigeração (até 4°C)?		X		Há vários registros de temperaturas acima de 18°C na planilha de monitoramento das temperaturas do açougue. Também há dias em que não há registro de temperatura, constando como "ar condicionado desligado".
8.11	Matérias-primas e ingredientes não utilizados em sua totalidade são adequadamente acondicionados e identificados, sendo mantidas as informações de rotulagem?	X			
8.12	Sobras e restos de alimentos são descartados, não sendo reaproveitados em nenhuma hipótese?	X			
8.13	Materiais descartáveis para transporte de refeições exigidos pelo contrato são disponibilizados?	X			
<b>9</b>	<b>PREPARAÇÃO DO ALIMENTO</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
9.1	Fichas técnicas de todas as preparações, incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento, informação nutricional por 100 g e por porção e demais informações pertinentes, disponíveis para consulta?		X		Não há fichas de todas as preparações.
9.2	O preparo dos alimentos segue o disposto nas fichas técnicas aprovadas?		X		
9.3	O quantitativo de funcionários disponíveis são compatíveis com a diversidade e complexidade das preparações?	X			
9.4	O quantitativo de equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações?	X			
9.5	Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas para minimizar risco de contaminação cruzada?	X			
9.6	São adotados cuidados para evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo?	X			
9.7	Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados?			X	Não observado.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA  
**CHECK LIST DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

9.8	Matérias-primas e ingredientes perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento?		X		
9.9	Antes do preparo de alimentos é realizado procedimento de limpeza das embalagens primárias, das matérias primas e dos ingredientes?			X	Não observado.
9.10	Existência de avaliação da eficácia de tratamento térmico pela verificação da temperatura e tempo utilizados?		X		
9.11	Existe registro de temperatura dos óleos e gorduras quando aquecidos (não exceder 180°C)?		X		Em 02/07 foi registrada temperatura 193°C e o óleo continuou sendo utilizado.
9.12	É realizada avaliação das características sensoriais do óleo (Formação de espuma, alteração da cor, presença de resíduos de alimentos, liberação de fumaça durante aquecimento)?	X			
9.13	É realizado o descongelamento antes do tratamento térmico, para os alimentos congelados?	X			
9.14	O descongelamento é realizado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção?			X	
9.15	Alimentos descongelados são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não sendo recongelados posteriormente?	X			
9.16	Após a cocção os alimentos preparados são mantidos em tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana?		X		Alimentos que vão para câmara de vegetais após preparo não ficam em temperatura de segurança.
9.17	Para conservação quente os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60°C por no máximo, 6 (seis) horas?		X		Verificadas temperaturas abaixo de 60°C na planilha de temperaturas dos alimentos durante a distribuição, sem registro de medidas corretivas.
9.18	O resfriamento do alimento preparado é realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando a permanência do mesmo em temperatura que favoreça a multiplicação microbiana?		X		Alimentos que vão para câmara de vegetais após preparo não ficam em temperatura de segurança.
9.19	A temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C até 10°C em até duas horas. Em seguida o mesmo é conservado sob refrigeração a temperatura inferior a 5°C, ou congelado a temperatura igual ou inferior a - 18°C?		X		Planilha com temperaturas de refrigeração de saladas cozida constava apenas temperaturas após 1 hora, que variaram de 17 a 23,1°C.
9.20	Alimento preparado e conservado sob temperatura inferior a 4°C é consumido em até 3 dias ou conforme recomendação específica da vigilância sanitária?			X	

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA  
**CHECK LIST DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

9.21	Alimento preparado, seja armazenado sob refrigeração ou congelamento, contém no invólucro do mesmo as informações: designação, data de preparo e prazo de validade?	X			
9.22	A temperatura dos alimentos armazenados é monitorada e registrada em planilha e atende aos critérios da legislação sanitária vigente?		X		
9.23	Os alimentos consumidos crus são submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação?	X			
9.24	Os produtos utilizados na higienização dos alimentos são regularizados por órgão competente do Ministério da Saúde e são aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado?	X			
9.25	O sanitizante é utilizado na diluição e no tempo correto?	X			
<b>10</b>	<b>EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTOS PREPARADO</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
10.1	As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidos organizados e em adequadas condições higiênico-sanitárias?	X			
10.2	Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas são compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação?	X			
10.3	Os manipuladores adotam procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis	X			
10.4	Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, são devidamente dimensionadas, e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento	X			
10.5	A temperatura desses equipamentos é regularmente controlada	X			
10.6	O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação dispõe de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes			X	
10.7	Ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não constituem fontes de contaminação para alimentos preparados			X	
10.8	O caixa de recebimento de dinheiro (despesas) é reservado	X			
10.9	O funcionário responsável pelo recebimento de dinheiro (despesas), não manipula alimentos preparados, embalados ou não.	X			
<b>11</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
11.1	Alvará sanitário atualizado?		X		
11.2	Manual de Boas Práticas de Boas Práticas atualizado e adequado à execução do serviço?	X			

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA  
**CHECK LIST DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

11.3	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) atualizados e adequados à execução do serviço?	X			
11.4	Esses documentos estão acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária?	X			
11.5	Os POPs contém as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pela atividade. São aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento?	X			
11.6	Os registros são mantidos por período mínimo de 30 dias?	X			
	Implementação dos POPs relacionados aos seguintes itens:				
11.7	Higienização de instalações, equipamentos e móveis	X			
11.8	Controle integrado de vetores e pragas urbanas	X			
11.9	Higienização do reservatório de água	X			
11.10	Higiene e saúde dos manipuladores	X			
11.11	Existência de Programa escrito de capacitação dos manipuladores em higiene, com determinação de carga horária, conteúdo programático e frequência de sua realização, com arquivamento dos registros da participação nominal dos funcionários?	X			
<b>12</b>	<b>RESPONSABILIDADE</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
12.1	Existência de responsável pela atividade de manipulação devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica?	X			
12.2	O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos é comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: CONTAMINANTES ALIMENTARES, DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, MANIPULAÇÃO HIGIÊNICA DOS ALIMENTOS E BOAS PRÁTICAS?	X			
<b>TOTAL</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
Máximo de pontos					114
Somatória de pontos de itens assinalados como NSA ("Não se aplica")					8
Total de pontos válidos					106
Total de pontos acumulados para os itens marcados como "SIM"					78
<b>NOTA</b>					<b>73,6</b>

Itens não conforme: 28

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA  
**CHECK LIST DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**



Unidade: ( ) Campus I (X) Campus II	
Data da visita: 07/08 e 09/08/19	Horário: 10 as 14 h
Avaliador: Grazielle Gebrim Santos	

1	EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	SIM	NÃO	NSA	Observações
1.1	Aberturas externas, inclusive o sistema de exaustão, providas de telas milimétricas removíveis?	1			
1.2	Ralos sifonados e grelhas com dispositivo que permita o seu fechamento ou com telas milimétricas em bom estado de conservação?		1		Tela da área externa da distribuição (expensão) esta danificada.
1.3	Caixas de gordura e de esgoto com dimensão compatível ao volume de resíduos, em adequado estado de conservação e funcionamento?	1			
1.4	Áreas internas e externas livres de objetos em desuso ou estranhos?		1		Na área interna há um liquificador industrial com entulhos dentro encostado em frente ao açougue.
1.5	Equipamentos e filtros para climatização bem conservados?		1		O sistema de climatização da área de higienização de hortaliças parou de pingar porém precisa de limpeza e manutenção da saída de exaustão.
1.6	Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica)?	1			
1.7	Lavatórios exclusivos para lavagem de mãos providos de sabonete líquido inodoro 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?	1			
1.8	Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, mantidos em adequado estado de conservação e resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção?	1			
1.9	Equipamentos, móveis e utensílios de superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições?	1			
1.10	Os utensílios apresentam-se em bom estado de higiene e conservação?	1			
1.11	É mantida planilha com registros de manutenção preventiva e corretiva predial, dos móveis e equipamentos utilizados na execução dos serviços, inclusive os cedidos pela UFG?	1			
1.12	Balanças, termômetros, câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough são calibrados anualmente e sempre que inconsistências nas medidas são verificadas?	1			
1.13	Os registros das calibrações por empresas especializadas são arquivados?	1			

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA  
**CHECK LIST DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

1.14	Os equipamentos estão ajustados nas temperaturas de segurança para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição dos alimentos e os registros das temperaturas são mantidos?	1			Os registros de temperatura estão incompletos, na data da visita apenas os dias 01 e 05 estavam anotados.
------	---	---	--	--	---

2	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	SIM	NÃO	NSA	Observações
2.1	Instalações sanitárias para manipuladores providas de lavatórios, papel higiênico, sabonete líquido antisséptico ou sabonete líquido e álcool gel a 70% (em saboneteira de parede – dispenser), papel toalha não reciclável e lixeiras com acionamento não manual?	1			
2.2	Roupas, uniformes e objetos pessoais armazenados de forma adequada em armários para este fim?	1			
3	HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	SIM	NÃO	NSA	Observações
3.1	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado?	1			
3.2	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde?	1			
3.3	A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso / aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?	1			
3.4	Não são utilizadas substâncias odorizantes ou desodorantes nas áreas de preparação e armazenamento	1			
3.5	Disponibilidade, adequação e conservação dos utensílios necessários para a realização das operações de limpeza	1			
3.6	Os utensílios utilizados na higienização de instalações e equipamentos são diferentes dos utensílios que entram em contato com alimento	1			
3.7	Existência de medidas para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes e outros	1			
3.8	Frequência de higienização das instalações e equipamentos adequada?	1			
3.9	Existência de registro das operações de higienização que não forem realizadas rotineiramente?	1			
3.10	Utensílios, equipamentos, móveis e instalações mantidos rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização?	1			
3.11	As dependências do restaurante, balcões de distribuição e refeitório são mantidos organizados e em boas condições de higiene e limpeza durante todo o período de funcionamento?	1			
3.12	Funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias utilizam uniforme apropriado e diferenciado	1			
3.13	Caixas de gordura periodicamente limpas com registros de limpeza fixados em local visível dentro dos restaurantes	1			

4	CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	SIM	NÃO	NSA	Observações
4.1	Edificação, instalações, equipamentos, móveis livres de vetores e pragas?	1			

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA  
**CHECK LIST DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

4.2	Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de vetores e pragas?	1			
4.3	Controle químico para prevenção de vetores e pragas realizado mensalmente e registros dos procedimentos disponíveis?	1			Feito em 13/07/2019
4.4	Quando da aplicação do controle químico, os equipamentos e utensílios são higienizados, antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes?			1	Não foi possível avaliar.
<b>5</b>	<b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
5.1	Sistema de abastecimento ligado à rede pública?	1			
5.2	O vapor é gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com alimento?	1			
5.3	Reservatório de água em adequado estado de higiene e conservação, dotado de tampa, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos?			1	Não foi possível avaliar.
5.4	Realizada higienização semestral do reservatório de água e análise da potabilidade, mantendo registros dos procedimentos?	1			
<b>6</b>	<b>MANEJO DE RESÍDUOS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
6.1	Há contêineres limpos, fechados e em número suficiente para o acondicionamento do lixo e sua correta	1			
6.2	Os recipientes são identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos?		1		Ausência de lixeiras próximas as pias de higienização de mãos na área de produção.
6.3	Coletores da área de preparação e armazenamento de alimentos dotados de tampas acionadas sem contato manual, providos de sacos de lixo apropriados?	1			
6.4	Resíduos frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos?	1			
6.5	Área de armazenamento de lixo orgânico em bom estado de conservação, organização e limpeza?	1			
6.6	Área de armazenamento de lixo reciclável em bom estado de conservação, organização e limpeza?	1			
6.7	Não ocorre retirada de lixo pela área de entrada de pessoas ou qualquer outra via que gere cruzamento de fluxo?		1		Na ocasião da visita o colaborador retirou o lixo orgânico da área de higienização de hortaliças pela área de entrada de pessoas e deixou o carrinho na parte externa do restaurante.
<b>7</b>	<b>MANIPULADORES</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
7.1	Existência de registro de controle da saúde dos manipuladores?	1			
7.2	Manipuladores que apresentem lesões e/ou sintomas de enfermidades são afastados da atividade de preparação de alimentos	1			

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA  
**CHECK LIST DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

7.3	Manipuladores com asseio pessoal, uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, trocados no mínimo diariamente e usados exclusivamente na área de produção.	1			
7.4	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários			1	Não foi possível avaliar no dia da visita.
7.5	Instruções de trabalho apresentam orientações aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias	1			
7.6	Manipuladores não espirram, não tosse, não cospem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar os alimentos	1			
7.7	Manipuladores com cabelos presos e protegidos por redes ou toucas, totalmente barbeados, sem o uso de qualquer objeto de adorno pessoal. Unhas curtas e sem esmaltes, e sem maquiagem	1			
7.8	Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos	1			
7.9	Visitantes cumprem requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores	1			
7.10	Jalecos descartáveis e toucas são disponibilizados para os visitantes?	1			
<b>8</b>	<b>MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
8.1	Existência de critério para a seleção de fornecedores?	1			
8.2	Há registro de visitas técnicas periódicas aos fornecedores?	1			
8.3	Operações de recepção de matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em área protegida, limpa e isolada da área de preparação de alimentos?	1			
8.4	As matérias-primas, os ingredientes e embalagens são inspecionados na recepção quanto à integridade das embalagens primárias e à temperatura exigida para a conservação?	1			
8.5	Os produtos com lotes reprovados são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados separadamente?			1	
8.6	Todos os produtos e matérias primas apresentam identificação de origem, registros necessários à sua comercialização e identificação de validade dentro do prazo?	1			
8.7	Matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado, sobre estrados, paletes ou prateleiras, respeitando o espaço entre elas e as paredes?		1		Uva passa e ameixa estão armazenadas na área de recepção de mercadorias. Mantidas em sacos e caixa de papel.
8.8	Estrados, palets ou prateleiras de material liso, resistente impermeável e lavável?	1			
8.9	Os produtos são retirados das caixas de papelão ou madeira?		1		
8.10	Carnes são manipuladas em ambiente climatizado por até duas horas com temperatura entre 12 e 18 °C. Após finalizado o pré-preparo as carnes são identificadas e retornam à refrigeração (até 4°C)?	1			Açougue estava a 16,3°C.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA  
**CHECK LIST DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

8.11	Matérias-primas e ingredientes não utilizados em sua totalidade são adequadamente acondicionados e identificados, sendo mantidas as informações de rotulagem?		1		Uva passa armazenadas na área de recepção de mercadorias, mantida em saco aberto dentro da caixa de papel.
8.12	Sobras e restos de alimentos são descartados, não sendo reaproveitados em nenhuma hipótese?			1	Não foi possível avaliar.
8.13	Materiais descartáveis para transporte de refeições exigidos pelo contrato são disponibilizados?	1			
<b>9</b>	<b>PREPARAÇÃO DO ALIMENTO</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
9.1	Fichas técnicas de todas as preparações, incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento, informação nutricional por 100 g e por porção e demais informações pertinentes, disponíveis para consulta?		1		
9.2	O preparo dos alimentos segue o disposto nas fichas técnicas aprovadas?		1		
9.3	O quantitativo de funcionários disponíveis são compatíveis com a diversidade e complexidade das preparações?	1			
9.4	O quantitativo de equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações?	1			
9.5	Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas para minimizar risco de contaminação cruzada	1			
9.6	São adotados cuidados para evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo?	1			
9.7	Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados?	1			
9.8	Matérias-primas e ingredientes perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento?	1			
9.9	Antes do preparo de alimentos é realizado procedimento de limpeza das embalagens primárias, das matérias primas e dos ingredientes?	1			
9.10	Existência de avaliação da eficácia de tratamento térmico pela verificação da temperatura e tempo utilizados?		1		Apenas as temperaturas da distribuição são aferidas.
9.11	Existe registro de temperatura dos óleos e gorduras quando aquecidos (não exceder 180°C)?	1			
9.12	É realizada avaliação das características sensoriais do óleo (Formação de espuma, alteração da cor, presença de resíduos de alimentos, liberação de fumaça durante aquecimento)?	1			
9.13	É realizado o descongelamento antes do tratamento térmico, para os alimentos congelados?	1			
9.14	O descongelamento é realizado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção?			1	Não foi possível avaliar.
9.15	Alimentos descongelados são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não sendo recongelados posteriormente?			1	Não foi possível avaliar.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA  
**CHECK LIST DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

9.16	Após a cocção os alimentos preparados são mantidos em tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana?	1			
9.17	Para conservação quente os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60°C por no máximo, 6 (seis) horas?	1			
9.18	O resfriamento do alimento preparado é realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando e a permanência do mesmo em temperatura que favoreça a multiplicação microbiana?		1		As saladas continuam a temperatura inferior a 10°C.
9.19	A temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C até 10°C em até duas horas. Em seguida o mesmo é conservado sob refrigeração a temperatura inferior a 5°C, ou congelado a temperatura igual ou inferior a – 18°C?			1	Não foi possível avaliar.
9.20	Alimento preparado e conservado sob temperatura inferior a 4°C é consumido em até 3 dias ou conforme recomendação específica da vigilância sanitária?			1	Não foi possível avaliar.
9.21	Alimento preparado, seja armazenado sob refrigeração ou congelamento, contém no invólucro do mesmo as informações: designação, data de preparo e prazo de validade?	1			
9.22	A temperatura dos alimentos armazenados é monitorada e registrada em planilha e atende aos critérios da legislação sanitária vigente?		1		As saladas continuam a temperatura inferior a 10°C. Ena distribuição os
9.23	Os alimentos consumidos crus são submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação?	1			
9.24	Os produtos utilizados na higienização dos alimentos são regularizados por órgão competente do Ministério da Saúde e são aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado?	1			
9.25	O sanitizante é utilizado na diluição e no tempo correto?	1			
<b>10</b>	<b>EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTOS PREPARADO</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
10.1	As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidos organizados e em adequadas condições higiênico-sanitárias?	1			
10.2	Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas são compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação?	1			
10.3	Os manipuladores adotam procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis	1			
10.4	Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, são devidamente dimensionadas, e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento	1			
10.5	A temperatura desses equipamentos é regularmente controlada		1		Os registros estão incompletos.
10.6	O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação dispõe de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes			1	

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA  
**CHECK LIST DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

10.7	Ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não constituem fontes de contaminação para alimentos preparados			1	
10.8	O caixa de recebimento de dinheiro (despesas) é reservado	1			
10.9	O funcionário responsável pelo recebimento de dinheiro (despesas), não manipula alimentos preparados, embalados ou não.	1			
<b>11</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
11.1	Alvará sanitário atualizado?			1	
11.2	Manual de Boas Práticas de Boas Práticas atualizado e adequado à execução do serviço?	1			
11.3	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) atualizados e adequados à execução do serviço?	1			
11.4	Esses documentos estão acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária?		1		Estão junto ao Manual de Boas Práticas, porém deem estar visíveis na unidade p os funcionários.
11.5	Os POPs contém as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pela atividade. São aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento?	1			
11.6	Os registros são mantidos por período mínimo de 30 dias?	1			
11.7	Implementação dos POPs relacionados aos seguintes itens:	1			
11.8	Higienização de instalações, equipamentos e móveis	1			
11.9	Controle integrado de vetores e pragas urbanas	1			
11.10	Higienização do reservatório de água	1			
11.11	Higiene e saúde dos manipuladores	1			
11.12	Existência de Programa escrito de capacitação dos manipuladores em higiene, com determinação de carga horária, conteúdo programático e frequência de sua realização, com arquivamento dos registros da participação nominal dos funcionários?	1			
<b>12</b>	<b>RESPONSABILIDADE</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NSA</b>	<b>Observações</b>
12.1	Existência de responsável pela atividade de manipulação devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica?	1			
12.3	O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos é comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: CONTAMINANTES ALIMENTARES, DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, MANIPULAÇÃO HIGIÊNICA DOS ALIMENTOS E BOAS PRÁTICAS?	1			
<b>TOTAL</b>		<b>87</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	
Máximo de pontos					114
Somatória de pontos de itens assinalados como NSA ("Não se aplica")					12

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
PRÓ REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA  
**CHECK LIST DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

Total de pontos válidos	102
Total de pontos acumulados para os itens marcados como "SIM"	86
<b>NOTA</b>	<b>84,3</b>

Itens não conformes: 16