



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

Memorando nº. 19/2019/CF Contrato 049/2017/UFG

Goiânia, 09 de dezembro 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 evidencia melhora no resultado da avaliação no RU I e piora da avaliação no RU II em relação ao verificado em agosto de 2019.
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 manifestação quanto aos itens não conformes registrados e apresentação das providências para



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

regularização dos mesmos.

Atenciosamente,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Rebelo', with a stylized flourish at the end.

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 020/2019

Goiânia, 02 de dezembro 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 Luciana Conrado

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 novembro 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 no RU I e piora da avaliação no RU II em relação ao verificado em agosto 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	Maio 2019		Agosto 2019		Novembro 2019	
	Itens não conformes	Adequação (%)	Itens não conformes	Adequação (%)	Itens não conformes	Adequação (%)
RU Câmpus I	47	54,5	28	73,6	26	75,9
RU Câmpus II	39	62,5	16	84,3	19	82,6

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



Unidade: <input checked="" type="checkbox"/> Campus I <input type="checkbox"/> Campus II
Data da visita: 11 e 12/11/19
Avaliador: 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, na última janela do lado direito do refeitório a tela está arrancando e faltam partes grandes de vidros em janelas sem telas, permanecendo abertos os buracos 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			É necessário fixar o ralo embaixo da pia de higienização de canecas no refeitório.
1.3	Caixas de gordura e de esgoto com dimensão compatível ao volume de resíduos, em adequado estado de conservação e funcionamento?		X		Tampas quebradas/mal ajustadas.
1.4	Áreas internas e externas livres de objetos em desuso ou estranhos?		X		Mesas e cadeiras em desuso no fundo o refeitório.
1.5	Equipamentos e filtros para climatização bem conservados?		X		Açougue não está na temperatura de segurança.
1.6	Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica)?		X		Última 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			

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

1.9	Equipamentos, móveis e utensílios de superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições?	X			
1.10	Os utensílios apresentam-se em bom estado de higiene e conservação?	X			
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			Registros de manutenção corretiva. Necessário incluir manutenção preventiva.
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			
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		Verificados problemas com as temperaturas das câmaras de descongelamento (4,1 a 12,4°C) e hortifrutti (7,9 - 18,1°C), açougue (18,7 - 24,1°C), passthrough frio (5,4 - 18,9°C).

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?	X			
2.2	Roupas, uniformes e objetos pessoais armazenados de forma adequada em armários para este fim?	X			
3	HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	SIM	NÃO	NSA	Observações
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			
3.4	Não são utilizadas substâncias odorizantes ou desodorantes nas áreas de preparação e armazenamento?	X			

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

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			Algumas planilhas desatualizadas.
3.10	Utensílios, equipamentos, móveis e instalações mantidos rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização?	X			
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			Última manutenção em 09/11/19.

4	CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	SIM	NÃO	NSA	Observações
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			Substituir vidros quebrados e consertar telas.
4.3	Controle químico para prevenção de vetores e pragas realizado mensalmente e registros dos procedimentos disponíveis?	X			Realizado 09/11/19.
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			Relatado pela nutricionista.
5	ABASTECIMENTO DE ÁGUA	SIM	NÃO	NSA	Observações
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			

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

5.4	Realizada higienização semestral do reservatório de água e análise da potabilidade, mantendo registros dos procedimentos?	X			
6	MANEJO DE RESÍDUOS	SIM	NÃO	NSA	Observações
6.1	Há contêineres limpos, fechados e em número suficiente para o acondicionamento do lixo e sua correta destinação é feita?		X		Muitos sacos de lixo no chão. Container de recicláveis muito cheio. Providenciar container para orgânicos.
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		
6.7	Não ocorre retirada de lixo pela área de entrada de pessoas ou qualquer outra via que gere cruzamento de fluxo?	X			
7	MANIPULADORES	SIM	NÃO	NSA	Observações
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			

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

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			
8	MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS	SIM	NÃO	NSA	Observações
8.1	Existência de critério para a seleção de fornecedores?	X			
8.2	Há registro de visitas técnicas periódicas aos fornecedores?	X			Não foram apresentados novos registros, relato de visita agendada para dezembro.
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		Encontrados pacotes de batata palha fora do prazo de validade e uma pacote aberto sem identificação de DM e com validade incorreta.
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			
8.8	Estrados, palets ou prateleiras de material liso, resistente impermeável e lavável?	X			
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		Temperatura mínima do açougue observada na planilha de outubro em 18,7°C.
8.11	Matérias-primas e ingredientes não utilizados em sua totalidade são adequadamente acondicionados e identificados, sendo mantidas as informações de rotulagem?	X			Apenas um pacote de batata palha sem correta identificação, comunicado às nutricionistas.
8.12	Sobras e restos de alimentos são descartados, não sendo reaproveitados em nenhuma hipótese?	X			Reaproveitadas algumas sobras de sobremesas.

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

8.13	Materiais descartáveis para transporte de refeições exigidos pelo contrato são disponibilizados?	X			
9	PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	SIM	NÃO	NSA	Observações
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		Relato da nutricionista que sim, porém frequentemente observadas inconsistências com as FTP.
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.
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		
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		Último registro de setembro.
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		Não foi apresentada a planilha.
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		Temperatura da câmara de descongelamento em outubro: 4,1 a 12,4°C.

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

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 e pastroughtht frio 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		
9.20	Alimento preparado e conservado sob temperatura inferior a 4°C é consumido em até 3 dias ou conforme recomendação específica da vigiância sanitária?			X	
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		Alimentos armazenados em câmara acima da temperatura de segurança.
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			
10	EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTOS PREPARADO	SIM	NÃO	NSA	Observações

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

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			
11	DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	SIM	NÃO	NSA	Observações
11.1	Alvará sanitário atualizado?		X		
11.2	Manual de Boas Práticas de Boas Práticas atualizado e adequado à execução do serviço?	X			
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			

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

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			Há registros de capacitação, porém deve ser elaborado o programa de capacitação completo.
12	RESPONSABILIDADE	SIM	NÃO	NSA	Observações
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			
TOTAL		0	0	0	
Máximo de pontos					114
Somatória de pontos de itens assinalados como NSA ("Não se aplica")					6
Total de pontos válidos					108
Total de pontos acumulados para os itens marcados como "SIM"					82
				NOTA	75,9

Itens não conforme: 26

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: 27/11/19	Horário: 11h
Avaliador: 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			
1.2	Ralos sifonados e grelhas com dispositivo que permita o seu fechamento ou com telas milimétricas em bom estado de conservação?	X			
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		Geladeira 4 portas na cozinha estragada/sem uso.
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			
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		Um dos lavatórios da cozinha não tinha sabonete e papel.
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		Prateleiras com ferrugem na área de recebimento. Porta da câmara de carnes com ferrugem.
1.10	Os utensílios apresentam-se em bom estado de higiene e conservação?		X		Bandejas molhadas na distribuição e assadeiras com resíduos.
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			Apenas corretiva. Elaborar um cronograma de manutenção preventiva para primeiro semestre 2020.
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		Falhas nos registros de temperaturas: câmara de carnes sem registros entre 17 e 27/12; câmara de hortifrutti com registros de 10,3 a 17,8°C em outubro.
------	---	--	---	--	---

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?	X			
2.2	Roupas, uniformes e objetos pessoais armazenados de forma adequada em armários para este fim?	X			Melhorar organização dos objetos.
3	HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	SIM	NÃO	NSA	Observações
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			
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			
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			Pode melhorar a higiene da área de distribuição.
3.12	Funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias utilizam uniforme apropriado e diferenciado	X			
3.13	Caixas de gordura periodicamente limpas com registros de limpeza fixados em local visível dentro dos restaurantes	X			

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

4	CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	SIM	NÃO	NSA	Observações
4.1	Edificação, instalações, equipamentos, móveis livres de vetores e pragas?		X		Moscas.
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			
4.3	Controle químico para prevenção de vetores e pragas realizado mensalmente e registros dos procedimentos disponíveis?	X			
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			Relatado pela nut. Elida.
5	ABASTECIMENTO DE ÁGUA	SIM	NÃO	NSA	Observações
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		Imagens disponibilizadas pela Nutrir mostram ferrugem dentro da caixa d'água. Encaminhado a Seinfra e orientada nut. Elida sobre necessidade de manutenção da caixa.
5.4	Realizada higienização semestral do reservatório de água e análise da potabilidade, mantendo registros dos procedimentos?	X			
6	MANEJO DE RESÍDUOS	SIM	NÃO	NSA	Observações
6.1	Há contêineres limpos, fechados e em número suficiente para o acondicionamento do lixo e sua correta destinação é feita?	X			
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		Água empoçada e mal cheiro.
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			
7	MANIPULADORES	SIM	NÃO	NSA	Observações
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	
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			
8	MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS	SIM	NÃO	NSA	Observações
8.1	Existência de critério para a seleção de fornecedores?	X			
8.2	Há registro de visitas técnicas periódicas aos fornecedores?	X			Últimos registros de junho, atualizar.
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		Observado pré-preparo de alimentos na área de recepção, durante uma entrega da mercadorias, quando a porta fica aberta. Havia uma mosca na abobrinha que estava sendo cortada.
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			

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

8.5	Os produtos com lotes reprovados são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados separadamente?	X			
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			
8.8	Estrados, palets ou prateleiras de material liso, resistente impermeável e lavável?	X			
8.9	Os produtos são retirados das caixas de papelão ou madeira?	X			Havia algumas caixas de papelão com descartáveis.
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			
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			
9	PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	SIM	NÃO	NSA	Observações
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		Na unidade, havia uma pasta com fichas aleatórias de guarnições e outra com fichas de carnes. Não havia ordenação alfabética na pasta, ou por data de uso. Poucas eram as fichas disponíveis. As nut. Elida e Siffany foram orientadas sobre as fichas e concordaram em disponibilizá-las por cardápio, diariamente.
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			

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

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	
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	
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			
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		Temperatura na câmara de carnes chegou a 14 °C. Várias medidas acima de 5 °C.
9.15	Alimentos descongelados são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não sendo recongelados posteriormente?		X		O filé de peixe recebido congelado, foi descongelado e temperado para o preparo em 13/11. Como sobrou, parte deste filé foi então congelada novamente, sendo descongelada no dia 26/11 na câmara de carnes. Estava sendo usada para o RE, conforme informação do açougueiro. Informado à nut. Elida para descarte.

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?		X		Verificado que carnes preparadas na madrugada estavam sendo acondicionadas no pass through frio para posterior aquecimento, porém este equipamento não alcança temperaturas seguras.
9.17	Para conservação quente os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60°C por no máximo, 6 (seis) horas?	X			
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?		X		
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		
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			
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			
10	EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTOS PREPARADO	SIM	NÃO	NSA	Observações
10.1	As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidos organizados e em adequadas condições higiênico-sanitárias?	X			Podem ser melhoradas as condições.
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			

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

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			
11	DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	SIM	NÃO	NSA	Observações
11.1	Alvará sanitário atualizado?			X	
11.2	Manual de Boas Práticas de Boas Práticas atualizado e adequado à execução do serviço?	X			
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			
11.7	Implementação dos POPs relacionados aos seguintes itens:				
11.8	Higienização de instalações, equipamentos e móveis	X			
11.9	Controle integrado de vetores e pragas urbanas	X			
11.10	Higienização do reservatório de água	X			
11.11	Higiene e saúde dos manipuladores	X			
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?	X			
12	RESPONSABILIDADE	SIM	NÃO	NSA	Observações
12.1	Existência de responsável pela atividade de manipulação devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica?	X			

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

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?	X			
TOTAL		0	0	0	
Máximo de pontos					114
Somatória de pontos de itens assinalados como NSA ("Não se aplica")					5
Total de pontos válidos					109
Total de pontos acumulados para os itens marcados como "SIM"					90
NOTA					82,6

Itens não conforme: 19