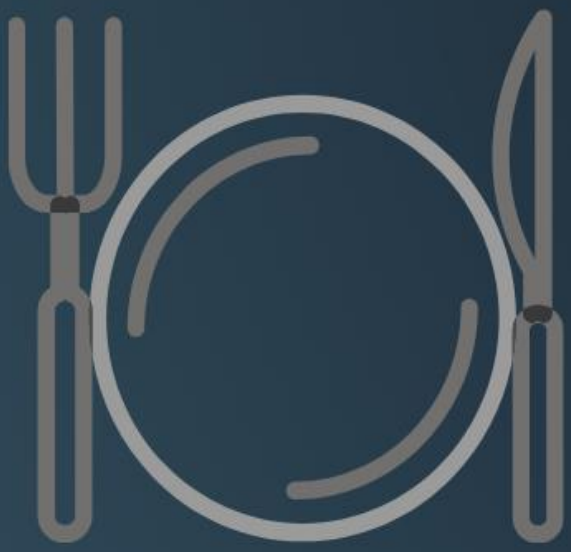
PLANILHA DE CÁLCULO DO RISCO SANITÁRIO

MANUAL DO USUÁRIO



TEÓRICO

2022

PLANILHA DE CÁLCULO DO RISCO SANITÁRIO: MANUAL DO USUÁRIO

TEÓRICO

Autores:

Jacqueline Toledo Hosken

Patrícia Arruda Scheffer

Eduardo Levcovitz

Ana Lúcia de Freitas Saccol

Organizações

Secretaria de Saúde do Estado do Rio de Janeiro

Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Universidade Franciscana

2022

FICHA CATALOGRÁFICA

P712 Planilha de cálculo do risco sanitário : manual do usuário : teórico / Jacqueline Toledo Hosken ...[et al.] – Rio de Janeiro/RJ, Santa Maria/RS : SES-RJ : IMS/UERJ : UFN-RS, 2022.
24 p. : il.

ISBN 978-65-5852-269-0 (Online)

1. Nutrição 2. Serviços de alimentação 3. Risco sanitário
I. Hosken, Jacqueline Toledo
CDU 612.39

Elaborada pela Bibliotecária Eunice de Olivera CRB/10 – 1491

RECONHECIMENTOS

"Este manual compõe o produto final apresentado ao curso do Mestrado Profissional em Saúde Coletiva, uma parceria do Instituto de Medicina Social Hesio Cordeiro da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (IMS/UERJ) com a Secretaria de Estado do Rio de Janeiro (SES-RJ). A pesquisa e o desenvolvimento deste manual também contou com a parceria do Mestrado em Ciências da Saúde e da Vida da Universidade Franciscana."

A reprodução parcial ou total deste documento por qualquer meio é totalmente livre, desde que citada adequadamente a fonte. A reprodução para qualquer finalidade comercial está proibida.

Elaboração:

Jacqueline Toledo Hosken
Nutricionista
Mestranda em Saúde Coletiva do Instituto de Medicina Social Hésio Cordeiro da Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Patrícia Arruda Scheffer
Nutricionista, Técnica em Alimentos.
Mestre em Ciências da Saúde e da Vida
Universidade Franciscana, Santa Maria, Rio Grande do Sul.

Eduardo Levcovitz
Professor Adjunto do Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva
Instituto de Medicina Social - Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

Ana Lúcia de Freitas Saccol
Docente no Mestrado em Ciências da Saúde e da Vida e no Curso de Nutrição
Universidade Franciscana, Santa Maria, Rio Grande do Sul.

SUMÁRIO

ORIENTAÇÕES 06

TELA DE IDENTIFICAÇÃO 09

TELA ITENS ELIMINATÓRIOS..... 10

TELA ITENS PONTUADOS..... 10

TELA ITENS CLASSIFICATÓRIOS..... 19

CÁLCULO DO RISCO SANITÁRIO..... 20

RELATÓRIO DE INADEQUAÇÕES.....21

ORIENTAÇÕES

Este documento traz o detalhamento sobre a utilização da planilha em *Microsoft Excel®*, Versão 2017, elaborada para facilitar o cálculo da pontuação de risco, da lista de avaliação para a Categorização dos serviços de alimentação.

As figuras de 1 a 13 simulam o preenchimento das telas da planilha por conjunto de itens. Desta forma podem ser observadas as frases de alerta, a maneira de marcar o item, as observações das inadequações, bem como os relatórios que serão disponibilizados ao término do preenchimento da lista de avaliação na planilha.

A seguir apresenta-se as orientações gerais necessárias tanto para as autoridades sanitárias quanto para o responsável legal que pode utilizar esse recurso na autoavaliação:

- A lista de avaliação deve ser preenchida manualmente, ou diretamente na planilha no momento da inspeção sanitária ou na autoavaliação. Se preenchida manualmente, depois as informações devem ser transferidas para a planilha para o cálculo do risco sanitário do estabelecimento. Os dados deverão ser marcados com um X nos itens da planilha (adequado, inadequado ou não se aplica).
- Os itens pontuados são utilizados no cálculo da nota do estabelecimento e vão indicar o grau de risco sanitário.
- Os itens marcados como “não se aplicam”, não tem pontuação e não são computados para a Categorização do estabelecimento.
- Cabe destacar que só pontuam os itens que não cumprem o requisito, ou seja, marcados como inadequado.
- Sendo assim, quanto maior o número de falhas, maior a pontuação, indicando um pior desempenho do serviço de alimentação.
- A planilha foi desenvolvida em um só arquivo contendo diversas pastas que se comunicam entre si possibilitando ao final da marcação das informações necessárias, a apresentação da pontuação do risco sanitário, a categoria que a pontuação pertence, gráfico demonstrando os itens que estão inadequados e relatório contendo as informações da descrição das inadequações.
- As autoridades sanitárias poderão imprimir as páginas do cálculo e do relatório e entregar juntamente com os documentos oficiais definidos por cada Vigilância

Sanitária (Visa) como: termo de visita, termo de intimação, termo de interdição, entre outros.

- O responsável legal, preenche diretamente a planilha ou após a avaliação com a lista de avaliação, preenche a planilha encontrará e poderá ver sua pontuação do risco sanitário, a categoria a qual pertence, bem como o gráfico e o relatório das inadequações descritas. Essas informações permitem ao responsável legal do serviço de alimentação, elaborar um plano de ação para a correções das inadequações encontradas. Existem modelos de planos de ação, no item sobre a autoavaliação do Guia para Categorização de Serviços de Alimentação.
- A planilha quando utilizada pelos proprietários dos serviços de alimentação na autoavaliação não serão registrados pela Visa.
- O uso da planilha não gera um banco de dados integrado com a Visa.
- No caso do serviço de alimentação, ele deverá ver uma forma de arquivar suas autoavaliações.
- Só serão computados na Visa os dados oriundos das inspeções sanitárias dos ciclos 1 e 2 realizadas pelas autoridades sanitárias.

IMPORTANTE: Cada município e ou estado que aderirem a Categorização e utilizarem a planilha para o cálculo do risco sanitário, deverá solicitar junto ao setor de tecnologia da informação que desenvolva um banco de dados. Este banco vai permitir acessar as informações da planilha, cruzar dados e analisar numericamente a evolução dos serviços de alimentação em relação a qualidade sanitária e medir através dessa evolução o trabalho da Visa e guiar as ações e o planejamento estratégico.

- Ao preencher a planilha de *Excel*® com as informações marcadas na lista de avaliação seja na autoavaliação ou após a inspeção sanitária, foram pensadas frases de alertas para evitar erros no preenchimento da planilha ou na interpretação do requisito conforme quadro 1.

Quadro 1 - Alertas da planilha de Excel para o Cálculo do Risco Sanitário

Tipo de item	Planilha vazia	Marca adequado	Marca Inadequado	Marca não se aplica	Marca Mais de 1 item
Eliminatório	Escolher uma das opções	Prosseguir na avaliação	Interromper as atividades e descrever a inadequação	Erro – rever os descritores	Erro mais de uma opção marcada
Pontuado	Escolher uma das opções	Prosseguir na avaliação	Descrever a inadequação	Erro – rever os descritores	Erro mais de uma opção marcada
Classificatório	Escolher uma das opções	Parabéns!	Desejável providenciar	Desejável providenciar	Erro mais de uma opção marcada

Fonte: A AUTORA, 2022

A seguir serão listadas as telas da planilha na ordem como aparece no arquivo. Algumas foram preenchidas em caráter ilustrativo.

Figura 1 - Tela de Identificação

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COM BASE NO RISCO SANITÁRIO PARA DTA	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	
Data:	09/03/2022
1. Razão Social:	Bar e Restaurante Maria e José ME
2. Nome fantasia:	
3. Alvará/Licença Sanitária:	
4. Inscrição Estadual / Municipal:	
5. CNPJ/CPF:	
6. Telefones:	
7. E-Mail:	
8. Endereço (Rua/Av.):	
9. Complemento:	
10. Bairro:	
11. Município:	
12. UF:	
13. CEP:	
14. Classificação Nacional da Atividade Econômica (CNAE): ( ) Restaurantes e similares ( ) Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas ( ) Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares ( ) Serviço de alimentação em veículos ( ) Quiosques	
15. Número de refeições servidas diariamente: ( ) até 100 ( ) 101 a 300 ( ) 301 a 1000 ( ) 1001 a 2500 ( ) acima de 2500	
16. Pessoal ocupado (número de pessoas envolvidas nesta atividade econômica/ n° funcionários): ( ) de 1 a 4 ( ) 5 a 9 ( ) 10 a 19 ( ) 20 ou mais 18	
17. Tem responsável pelas Boas Práticas? ( ) sim ( ) não Formação Acadêmica: ( ) Curso de Capacitação ( ) Nível Técnico. Qual? ( ) Nível Superior. Qual?	
18. Nome do Responsável Legal/Proprietário do Estabelecimento:	
19. Possui Alvará Sanitário? ( ) Sim ( ) Não ( ) Em processo de regularização ( ) Não se aplica	

Figura 2 - Tela dos Itens eliminatórios

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COM BASE NO RISCO SANITÁRIO PARA DTA					
1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA TIPO DO ITEM - ELIMINATÓRIO	ADEQUADO	INADEQUADO	NÃO SE APLICA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO	
1.1 Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais).		x		providenciar	**INTERROMPER AS ATIVIDADES DESCREVER A INADEQUAÇÃO**
1.2 Instalações abastecidas de água corrente.			x		**ERRO – REVER OS DESCRITORES**
1.3 Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.	x				**PROSSEGUIR NA AVALIAÇÃO**

Após a tela dos Itens eliminatórios, serão apresentadas as telas de Itens pontuados.

Figura 3 - Tela de Item pontuado – abastecimento de água

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COM BASE NO RISCO SANITÁRIO PARA DTA					
1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA TIPO DO ITEM - PONTUADO	ADEQUADO	INADEQUADO	NÃO SE APLICA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO	
1.4 Reservatório em adequado estado de higiene.	x				**PROSSEGUIR NA AVALIAÇÃO**
1.5 Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos).		x	x		**ERRO - MAIS DE UMA OPÇÃO MARCADA**
1.6 Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.			x		**ERRO - REVER OS DESCRITORES**
1.7 Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.		x		Reservatório de água envelhecido e poroso. Necessita de troca	**DESCREVER A INADEQUAÇÃO**
Total		2			

Figura 4 - Tela de Item pontuado – estrutura

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COM BASE NO RISCO SANITÁRIO PARA DTA					
2. ESTRUTURA TIPO DO ITEM - PONTUADO	ADEQUADO	INADEQUADO	NÃO SE APLICA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO	
2.1 Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos).	x				**PROSSEGUIR NA AVALIAÇÃO**
2.2 Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.		x			**DESCREVER A INADEQUAÇÃO**
Total		2			

Figura 5 - Tela de Item pontuado – higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COM BASE NO RISCO SANITÁRIO PARA DTA					
3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS TIPO DO ITEM - PONTUADO	ADEQUADO	INADEQUADO	NÃO SE APLICA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO	
3.1Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.	x				**PROSSEGUIR NA AVALIAÇÃO**
3.2 Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.		x			**DESCREVER A INADEQUAÇÃO**
3.3 Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.			x		**ERRO - REVER OS DESCRITORES**
3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.	x	x			**ERRO - MAIS DE UMA OPÇÃO MARCADA**
3.5 Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.		x			**DESCREVER A INADEQUAÇÃO**
3.6 Áreas de preparação higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.		x			**DESCREVER A INADEQUAÇÃO**
Total		24			

Figura 6 - Tela de Item pontuado – controle integrado de vetores e pragas urbanas

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COM BASE NO RISCO SANITÁRIO PARA DTA					
4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS TIPO DO ITEM - PONTUADO	ADEQUADO	INADEQUADO	NÃO SE APLICA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO	
4.1 Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada.			x		**ERRO - REVER OS DESCRITORES**
4.2 Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.		x			**DESCREVER A INADEQUAÇÃO**
4.3 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.	1	1	1		**ERRO - MAIS DE UMA OPÇÃO MARCADA**
Total		6			

Figura 7 - Tela de Item pontuado – manipuladores

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COM BASE NO RISCO SANITÁRIO PARA DTA					
5. MANIPULADORES TIPO DO ITEM - PONTUADO	ADEQUADO	INADEQUADO	NÃO SE APLICA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO	
5.1 Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.					**ESCOLHER UMA DAS OPÇÕES**
5.2 Lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.	x				**PROSSEGUIR NA AVALIAÇÃO**
5.3 Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tossem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.		x			**DESCREVER A INADEQUAÇÃO**
Total		3			

Figura 8 - Tela de Item pontuado – matéria-prima, ingredientes e embalagens

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COM BASE NO RISCO SANITÁRIO PARA DTA					
6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS TIPO DO ITEM - PONTUADO	ADEQUADO	INADEQUADO	NÃO SE APLICA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO	
6.1 Submetidos à inspeção e aprovação na recepção.	x	x			**ERRO - MAIS DE UMA OPÇÃO MARCADA**
6.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênico-sanitárias adequadas.			x		**ERRO - REVER OS DESCRITORES**
6.3 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.		x			**DESCREVER A INADEQUAÇÃO**
6.4 Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.	x				**PROSSEGUIR NA AVALIAÇÃO**
6.5 Matérias-primas fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.		x			**DESCREVER A INADEQUAÇÃO**
6.6 Temperatura das matérias-primas e ingredientes perecíveis verificada na recepção e no armazenamento.		x	x		**ERRO - MAIS DE UMA OPÇÃO MARCADA**
6.7 Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico- sanitária.			x		**ERRO - REVER OS DESCRITORES**
Total		32			

Figura 9 - Tela de Item pontuado – preparo do alimento

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COM BASE NO RISCO SANITÁRIO PARA DTA					
7. PREPARO DO ALIMENTO TIPO DO ITEM - PONTUADO	ADEQUADO	INADEQUADO	NÃO SE APLICA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO	
7.1 Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).		x			**DESCREVER A INADEQUAÇÃO**
7.2 Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.	X				**PROSSEGUIR NA AVALIAÇÃO**
7.3 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento.			x		**ERRO - REVER OS DESCRITORES**
7.4 Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração à temperatura inferior a 5ºC ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.		x	x		**ERRO - MAIS DE UMA OPÇÃO MARCADA**
7.5 Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.					**ESCOLHER UMA DAS OPÇÕES**
7.6 Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70ºC, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.		x			**DESCREVER A INADEQUAÇÃO**
7.7 Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.					**ESCOLHER UMA DAS OPÇÕES**
7.8 Possuem termômetro comprovadamente calibrado					**ESCOLHER UMA DAS OPÇÕES**

para a aferição da temperatura dos alimentos.					
7.9 Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5ºC, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 18ºC.	X				**PROSSEGUIR NA AVALIAÇÃO**
7.10 Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos.	X				**PROSSEGUIR NA AVALIAÇÃO**
7.11 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo.	X				**PROSSEGUIR NA AVALIAÇÃO**
7.12 Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60ºC a 10ºC em até 2 horas.			x		**ERRO - REVER OS DESCRITORES**
total		36			

Figura 10 - Tela de Item pontuado – armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COM BASE NO RISCO SANITÁRIO PARA DTA					
8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO TIPO DO ITEM - PONTUADO	ADEQUADO	INADEQUADO	NÃO SE APLICA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO	
8.1 Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.	x				**PROSSEGUIR NA AVALIAÇÃO**
8.2 Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4ºC. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo é reduzido.		x	x		**ERRO - MAIS DE UMA OPÇÃO MARCADA**
8.3 Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável).	X				**PROSSEGUIR NA AVALIAÇÃO**
8.4 Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5ºC ou inferior.			x		**ERRO - REVER OS DESCRITORES**
8.5 Alimentos preparados mantido à temperatura superior a 60ºC.	x				**PROSSEGUIR NA AVALIAÇÃO**
8.6 Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorada.		x			**DESCREVER A INADEQUAÇÃO**
8.7 Alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e o prazo de validade) e protegidos contra contaminantes.		x			**DESCREVER A INADEQUAÇÃO**
8.8 Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.			x		**ERRO - REVER OS DESCRITORES**

8.9 Alimentos conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60ºC e o tempo ao longo da cadeia de preparo até exposição não excede a 6 horas.		x	x		**ERRO - MAIS DE UMA OPÇÃO MARCADA**
Total		38			

Figura 11 - Tela dos Itens classificatórios

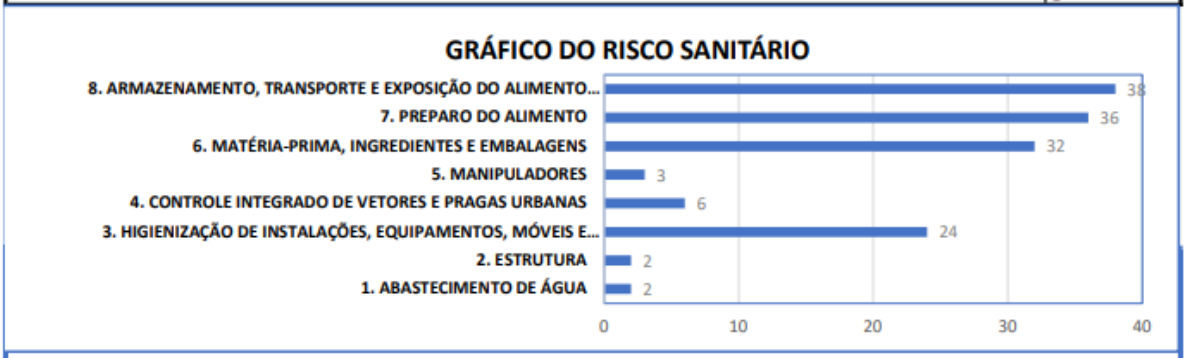
LISTA DE AVALIAÇÃO PARA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COM BASE NO RISCO SANITÁRIO PARA DTA					
9. RESPONSABILIDADE, DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO TIPO DO ITEM - CLASSIFICATÓRIO	ADEQUADO	INADEQUADO	NÃO SE APLICA	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO	
9.1 Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos devidamente capacitado(responsável técnico, proprietário ou funcionário designado).		x			**DESEJÁVEL PROVIDENCIAR DESCREVER A INADEQUAÇÃO**
9.2 Empresa segue o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.			x		**DESEJÁVEL PROVIDENCIAR**

Orientações – Documentos que serão entregues ao serviço de alimentação pela Visa

- As telas a seguir vão fazer parte integrante dos documentos que a Visa entregará ao serviço de alimentação após cada ciclo de inspeção da Categorização do serviço de alimentação.
- Com essas mesmas telas, o responsável legal do serviço de alimentação poderá realizar o planejamento para a correção dos itens marcados como inadequados.

Figura 12 - Cálculo do Risco Sanitário

CÁLCULO DO RISCO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO: Bar e Restaurante Maria e José ME Data: 09/03/2022	RISCO
1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	2
2. ESTRUTURA	2
3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	24
4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	6
5. MANIPULADORES	3
6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	32
7. PREPARO DO ALIMENTO	36
8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO	38
TOTAL:	143



CATEGORIA:	C
PONTUAÇÃO DO RISCO:	143
RISCO SANITÁRIO:	MÉDIO COM ALERTA PARA FALHAS EM ITENS DE ALTO IMPACTO
CARACTERÍSTICA:	APTO PARA FUNCIONAR
SITUAÇÃO:	QUALIDADE SANITÁRIA ACEITÁVEL

A seguir serão apresentadas as telas do relatório:

- Cabe ressaltar que quando o item é marcado como inadequado, é necessário que se faça a descrição da inadequação na coluna pertinente.
- Essas informações, irão automaticamente para o relatório.
- A descrição da inadequação permite uma melhor visualização dos itens que devem ser corrigidos e que estão impactando diretamente no risco sanitário do serviço de alimentação.

Com base nessas informações o serviço de alimentação pode elaborar um plano de ação para a correção dos itens inadequados.

Figura 13 - Relatório das Inadequações

RELATÓRIO DAS INADEQUAÇÕES

Razão Social: Bar e Restaurante Maria e José ME

Data: 09/03/2022

TIPO DO ITEM - ELIMINATÓRIO	
1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	
1.1 Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais).	0
1.2 Instalações abastecidas de água corrente.	0
1.3 Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.	0
TIPO DO ITEM - PONTUADO	
1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	
1.4 Reservatório em adequado estado de higiene.	0
1.5 Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos).	Reservatório com rachadura na tampa e sem vedação adequada
1.6 Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.	0
1.7 Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.	Reservatório de água envelhecido e poroso. Necessita de troca
2. ESTRUTURA	
2.1 Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos).	0
2.2 Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.	As áreas não têm separação física e nem escala de utilização para evitar contaminação cruzada.
3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	
3.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.	0
3.2 Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.	Encontrado cortador de frios com restos de alimentos. Não existe registro da frequência de limpeza dos equipamentos
3.3 Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.	0
3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.	Encontrado produto saneante sendo usado sem a diluição correta
3.5 Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.	Encontrados produtos saneantes sem procedência
3.6 Áreas de preparação higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.	Encontrada área de preparo de carnes com restos de alimentos no piso após o uso. Não foi higienizada.

4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	
4.1 Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada.	0
4.2 Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.	Encontradas caixas de papelão e madeira na porta traseira do restaurante
4.3 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.	Encontradas fezes de ratos no estoque
5. MANIPULADORES	
5.1 Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.	0
5.2 Lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.	0
5.3 Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tossem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.	Encontrado funcionário fumando na área de recepção de mercadorias
6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	
6.1 Submetidos à inspeção e aprovação na recepção.	Não há controle na recepção de mercadorias
6.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênico-sanitárias adequadas.	Não pode ser marcado não se aplica. Deve haver uma checagem da temperatura, integridade das embalagens entre outros
6.3 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.	0
6.4 Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.	Encontrada farinha de trigo fora da validade. Não há no estoque controle da validade das mercadorias
6.5 Matérias-primas fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.	Os alimentos fracionados não são identificados
6.6 Temperatura das matérias-primas e ingredientes perecíveis verificada na recepção e no armazenamento.	Não existe termômetro no restaurante
6.7 Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico- sanitária.	Não pode ser não se aplica. O gelo deve ser de água potável e filtrada.
7. PREPARO DO ALIMENTO	
7.1 Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).	Saboneteira sem sabonete líquido antisséptico e papeleira com papel reciclado
7.2 Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.	0
7.3 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento.	Observada durante a inspeção carnes expostas a temperatura ambiente.
7.4 Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração à temperatura inferior a 5ºC ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.	Não existe termômetro para fazer o controle de temperatura

7. PREPARO DO ALIMENTO - continuação	
7.5 Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.	0
7.6 Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70ºC, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	Não existe termômetro para fazer o controle de temperatura
7.7 Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.	0
7.8 Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.	0
7.9 Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5ºC, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 18ºC.	0
7.10 Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos.	0
7.11 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semiprontos e prontos para o consumo.	0
7.12 Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60ºC a 10ºC em até 2 horas.	Não pode ser marcado não se aplica. A temperatura do alimento deve ser controlada
8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO	
8.1 Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.	0
8.2 Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4ºC. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo é reduzido.	Frios fatiados a mais de 7 dias conforme informado pelo funcionário do estoque
8.3 Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável).	0
8.4 Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5ºC ou inferior.	0
8.5 Alimentos preparados mantido à temperatura superior a 60ºC.	0
8.6 Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorada.	Não é feito controle de temperatura
8.7 Alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e o prazo de validade) e protegidos contra contaminantes.	Encontrados alimentos para serem transportados sem identificação
8.8 Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.	0
8.9 Alimentos conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60ºC e o tempo ao longo da cadeia de preparo até exposição não excede a 6 horas.	Não é feito controle de temperatura

9. RESPONSABILIDADE, DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	
9.1 Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos devidamente capacitado(responsável técnico, proprietário ou funcionário designado).	É necessário que todos os funcionários conheçam as Boas Práticas para Manipulação de Alimentos
9.2 Empresa segue o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.	0