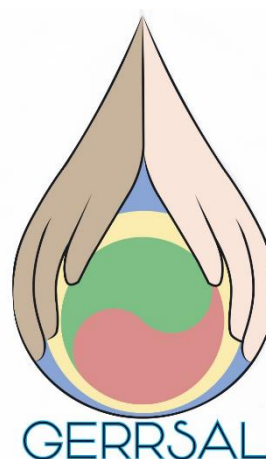


UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
CAMPUS SÃO PAULO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO



Instrumentos de pesquisa para avaliação da cultura de segurança dos alimentos

Laís Mariano Zanin

Pieterneel A. Luning

Diogo Thimoteo da Cunha

Elke Stedefeldt

2022

Instrumentos de pesquisa para avaliação da cultura de segurança dos alimentos

Zanin, L. M., Luning, P. A., Da Cunha, D. T., Stedefeldt, E.

Este documento contém os instrumentos de pesquisa utilizados para avaliação da cultura de segurança dos alimentos, que servirão de apoio para coleta de dados e posteriormente para a análise dos dados utilizando a planilha automatizada para avaliação da cultura de segurança dos alimentos.

A planilha foi elaborada para facilitar a análise de dados da avaliação da cultura de segurança dos alimentos. Ela está embasada nos instrumentos de pesquisa e método descritos nos artigos:

1) Zanin, L. M., Luning, P. A., Da Cunha, D. T., & Stedefeldt, E. (2021). Influence of educational actions on transitioning of food safety culture in a food service context:

Part 1 – Triangulation and data interpretation of food safety culture elements. Food Control, 119, Article 107447. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107447>

2) Zanin, L. M., Luning, P. A., & Stedefeldt, E. (2022). A roadmap for developing educational actions using food safety culture assessment – A case of an institutional food service. Food Research International. 155, Article 111064.

Sugerimos que os artigos sejam consultados antes da utilização destes instrumentos de pesquisa e da planilha. Sugerimos ainda, que a avaliação da cultura de segurança dos alimentos seja feita por pesquisadores com profundidade no tema e reiteramos que a Cultura de Segurança dos Alimentos não é uma ferramenta da qualidade, portanto, esses instrumentos de pesquisa devem ser utilizados com parcimônia dentro do contexto do fenômeno estudado.

É proibida a reprodução parcial ou total dos instrumentos de pesquisa e da planilha. A sua utilização é permitida para avaliação da cultura de segurança dos alimentos, desde que sejam citados os créditos devidamente:

- Instrumentos de pesquisa:

Zanin, L. M., Luning, P. A., Da Cunha, D. T., Stedefeldt, E. **Instrumentos de pesquisa para avaliação da cultura de segurança dos alimentos**. Universidade Federal de São Paulo, 2022.

- Planilha automatizada:

Zanin, L. M., Fernandes, F. M., Stedefeldt, E. Planilha automatizada para avaliação da cultura de segurança dos alimentos. Universidade Federal de São Paulo, 2022.

Esses instrumentos de pesquisa e método desenvolvido fazem parte da tese de doutorado de Laís Mariano Zanin, sob orientação da professora Dra. Elke Stedefeldt e coorientação da professora Dra. Pieterlun Luning, pelo programa de Pós-graduação em Nutrição (PPGNUT) da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP). A tese pode ser consultada no repositório de institucional da UNIFESP pelo link: <https://repositorio.unifesp.br/handle/11600/63735>

Zanin, L. M., Luning, P. A., Da Cunha, D. T., Stedefeldt, E. **Instrumentos de pesquisa para avaliação da cultura de segurança dos alimentos**. Universidade Federal de São Paulo, 2022.

Questionário para manipuladores de alimentos – Serviço de Alimentação

Parte 1:

1. **Sexo:** () Feminino () Masculino

2. **Idade:** _____

3. **Escolaridade:** () Ensino fundamental incompleto () Ensino fundamental completo ()

Ensino médio incompleto

() Ensino médio completo () Ensino superior incompleto () Ensino superior completo

4. **Formação** (faculdade): _____

5. **Participou de treinamento para manipulação de alimentos?** (caso não tenha formação específica): () Sim () Não

6. **Há quanto tempo trabalha com alimentos?** _____ anos e _____ meses.

7. **Você acredita que a comunicação entre os funcionários é boa?** () Sim () Não

8. **Você realiza treinamentos com os funcionários a respeito de Boas práticas de manipulação?** () Sim () Não

9. **Se Sim:**

9.1 **Qual a carga horária, em média, por treinamento?** _____ horas _____ minutos

9.2 **Qual a frequência de aplicação?** () Diário; () Semanal; () Quinzenal; () Mensal;

() Trimestral; () Semestral; () Anual; () A cada 2 anos; () A cada 3 anos ou mais;

() Só fez uma vez

9.3 **Quais temas costuma abordar nos treinamentos?**

Parte 2:

1. **A utilização de adornos como: brincos, anéis, aliança, relógio e outros, pode favorecer a contaminação dos alimentos?**

() Sim () Não () Não sei

2. **A água pode ser veículo de transmissão de doenças, porém ao ser transformada em gelo o risco da transmissão de doenças é menor?**

() Sim () Não () Não sei

3. **A forma de higienizar as mãos, para evitar a contaminação de alimentos, consiste em molhar as mãos em água corrente, utilizar detergente neutro e secar com papel?**

() Sim () Não () Não sei

- 4. O contato entre alimentos crus e cozidos, como utilizar alface na decoração de porções fritas, possibilita a contaminação desses alimentos?**
() Sim () Não () Não sei
- 5. Utilizar leite um dia após a data de seu vencimento traz riscos à saúde?**
() Sim () Não () Não sei
- 6. O alimento impróprio para consumo sempre apresenta cheiro ruim e sabor de estragado?**
() Sim () Não () Não sei
- 7. O consumo de carne mal passada pode levar a doenças transmitidas por alimentos que podem causar vômitos e diarreia?**
() Sim () Não () Não sei
- 8. Lavar os vegetais e deixá-los de molho na água com vinagre é suficiente para esse alimento ser seguro para o consumo?**
() Sim () Não () Não sei
- 9. O descongelamento de alimentos pode ser feito em uma bacia com ou sem água sobre a pia, mesa ou bancada?**
() Sim () Não () Não sei
- 10. O manipulador de alimento com doenças como: diarreia, gripe e dor de garganta, representa risco para a contaminação de alimentos?**
() Sim () Não () Não sei

11. Eu realmente sinto os problemas do restaurante como se fossem meus.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

12. Este restaurante tem um imenso significado pessoal para mim.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

13. Este restaurante merece minha lealdade.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

14. Na situação atual, trabalhar nesse restaurante é tanto uma necessidade quanto um desejo.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

15. Eu seria muito feliz em dedicar o resto da minha carreira nesse restaurante.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

*

16. Eu não deixaria meu emprego agora porque eu tenho uma obrigação moral com as pessoas daqui.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

17. Eu me sentiria culpado se deixasse meu emprego agora.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

18. Mesmo se fosse vantagem para mim, eu sinto que não seria certo deixar meu emprego agora.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

19. Eu devo muito a esse meu emprego.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

*

20. Se eu decidisse deixar meu emprego agora, minha vida ficaria bastante desestruturada.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

21. Eu acho que teria poucas alternativas se deixasse este emprego.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

22. Mesmo se eu quisesse, seria muito difícil para mim deixar meu emprego agora.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

23. Qual o risco do cliente apresentar dor de barriga e/ou vômitos (intoxicação alimentar) após comer uma refeição preparada por um manipulador de alimentos no estabelecimento similar ao que você gerencia (que tenha estrutura, cardápio, tamanho e funcionamento similar ao seu)?

() Extremamente baixo () Razoavelmente baixo () Pouco baixo () Regular () Pouco alto ()
Razoavelmente alto () Extremamente alto

24. Qual o risco do cliente apresentar dor de barriga e/ou vômitos (intoxicação alimentar) após comer uma refeição preparada no estabelecimento que você gerencia?

() Extremamente baixo () Razoavelmente baixo () Pouco baixo () Regular () Pouco alto () Razoavelmente alto () Extremamente alto

25. Se o cliente consumir um alimento contaminado qual o risco que uma doença transmitida por alimentos pode ser grave ou letal a ele?

() Extremamente baixo () Razoavelmente baixo () Pouco baixo () Regular () Pouco alto () Razoavelmente alto () Extremamente alto

26. A forma de liderança deve ser modificada somente quando o consumidor tem alta percepção de risco de doenças transmitidas por alimentos.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo () Concordo parcialmente () Concordo totalmente

27. A forma de comunicação deve ser modificada somente quando o consumidor tem alta percepção de risco de doenças transmitidas por alimentos.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo () Concordo parcialmente () Concordo totalmente

28. A forma de gerenciar a segurança dos alimentos deve ser modificada somente quando o consumidor tem alta percepção de risco de doenças transmitidas por alimentos.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo () Concordo parcialmente () Concordo totalmente

29. O ambiente de trabalho deve ser modificado somente quando o consumidor tem alta percepção de risco de doenças transmitidas por alimentos.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo () Concordo parcialmente () Concordo totalmente

30. O manipulador de alimentos deve ser mais pressionado somente quando o consumidor tem alta percepção de risco de doenças transmitidas por alimentos.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo () Concordo parcialmente () Concordo totalmente

31. O comprometimento dos manipuladores deve ser modificado somente quando o consumidor tem alta percepção de risco de doenças transmitidas por alimentos.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo () Concordo parcialmente () Concordo totalmente

32. As boas práticas devem ser melhoradas somente quando o consumidor tem alta percepção de risco de doenças transmitidas por alimentos.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()

Concordo parcialmente () Concordo totalmente

Questionário para manipuladores de alimentos – Serviço de Alimentação

Parte 1:

1. **Gênero:** () Feminino () Masculino 2. **Idade:** _____
3. **Escolaridade:** () Ensino fundamental incompleto () Ensino fundamental completo ()
Ensino médio incompleto () Ensino médio completo () Ensino superior incompleto () Ensino
superior completo
4. **Formação** (faculdade): _____
5. **Participou de treinamento para manipulação de alimentos?** (caso não tenha formação
específica): () Sim () Não
6. **Há quanto tempo trabalha com alimentos?** _____ anos e _____ meses.
7. **Você tem abertura de conversar com seu chefe sobre os problemas do restaurante?**
() Sim () Não
8. **Você acredita que a comunicação entre os funcionários é boa?** () Sim () Não

Parte 2:

1. **A gestão impõe normas de higiene para todos os funcionários.**
() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente
2. **O meu líder está sempre atento para ver se os funcionários estão praticando as boas
práticas de manipulação de alimentos.**
() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente
3. **Os funcionários são repreendidos quando não seguem as boas práticas de manipulação de
alimentos.**
() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente
-
4. **Eu tenho liberdade de falar com o meu líder se eu ver algo que pode afetar a segurança
dos alimentos.**
() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

5. Todas as informações necessárias para a manipulação de alimentos de forma segura são prontamente disponíveis para mim.

- Discordo totalmente Discordo parcialmente Nem discordo nem concordo
Concordo parcialmente
 Concordo totalmente

6. O líder fornece informações adequadas e atualizadas sobre as normas de higiene.

- Discordo totalmente Discordo parcialmente Nem discordo nem concordo
Concordo parcialmente
 Concordo totalmente

7. Sinto-me encorajado a fornecer sugestões para a melhoria das práticas de segurança dos alimentos.

- Discordo totalmente Discordo parcialmente Nem discordo nem concordo
Concordo parcialmente Concordo totalmente

8. A utilização de adornos como: brincos, anéis, aliança, relógio e outros, pode favorecer a contaminação dos alimentos?

- Sim Não Não sei

9. A água pode ser veículo de transmissão de doenças, porém ao ser transformada em gelo o risco da transmissão de doenças é menor?

- Sim Não Não sei

10. A forma de higienizar as mãos, para evitar a contaminação de alimentos, consiste em molhar as mãos em água corrente, utilizar detergente neutro e secar com papel?

- Sim Não Não sei

11. O contato entre alimentos crus e cozidos, como utilizar alface na decoração de porções fritas, possibilita a contaminação desses alimentos?

- Sim Não Não sei

12. Utilizar leite um dia após a data de seu vencimento traz riscos à saúde?

- Sim Não Não sei

13. O alimento impróprio para consumo sempre apresenta cheiro ruim e sabor de estragado?

- Sim Não Não sei

14. O consumo de carne mal passada pode levar a doenças transmitidas por alimentos que podem causar vômitos e diarreia?

- Sim Não Não sei

15. Lavar os vegetais e deixá-los de molho na água com vinagre é suficiente para esse alimento ser seguro para o consumo?

Sim Não Não sei

16. O descongelamento de alimentos pode ser feito em uma bacia com ou sem água sobre a pia, mesa ou bancada?

Sim Não Não sei

17. O manipulador de alimento com doenças como: diarreia, gripe e dor de garganta, representa risco para a contaminação de alimentos?

Sim Não Não sei

18. Eu realmente sinto os problemas do restaurante como se fossem meus.

Discordo totalmente Discordo parcialmente Nem discordo nem concordo
Concordo parcialmente Concordo totalmente

19. Este restaurante tem um imenso significado pessoal para mim.

Discordo totalmente Discordo parcialmente Nem discordo nem concordo
Concordo parcialmente Concordo totalmente

20. Este restaurante merece minha lealdade.

Discordo totalmente Discordo parcialmente Nem discordo nem concordo
Concordo parcialmente Concordo totalmente

21. Na situação atual, trabalhar nesse restaurante é tanto uma necessidade quanto um desejo.

Discordo totalmente Discordo parcialmente Nem discordo nem concordo
Concordo parcialmente Concordo totalmente

22. Eu seria muito feliz em dedicar o resto da minha carreira nesse restaurante.

Discordo totalmente Discordo parcialmente Nem discordo nem concordo
Concordo parcialmente Concordo totalmente

*

23. Eu não deixaria meu emprego agora porque eu tenho uma obrigação moral com as pessoas daqui.

Discordo totalmente Discordo parcialmente Nem discordo nem concordo
Concordo parcialmente Concordo totalmente

24. Eu me sentiria culpado se deixasse meu emprego agora.

Discordo totalmente Discordo parcialmente Nem discordo nem concordo
Concordo parcialmente Concordo totalmente

25. Mesmo se fosse vantagem para mim, eu sinto que não seria certo deixar meu emprego agora.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

26. Eu devo muito a esse meu emprego.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

*

27. Se eu decidisse deixar meu emprego agora, minha vida ficaria bastante desestruturada.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

28. Eu acho que teria poucas alternativas se deixasse este emprego.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

29. Mesmo se eu quisesse, seria muito difícil para mim deixar meu emprego agora.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

*

30. Eu sigo as normas de higiene porque é minha responsabilidade.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

31. A segurança dos alimentos é uma alta prioridade para mim.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

32. Eu sigo as normas de higiene, porque eu acho que elas são importantes.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

33. Estou empenhado em seguir todas as normas de higiene.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

34. Qual o risco do cliente apresentar dor de barriga e/ou vômitos (intoxicação alimentar) após comer uma refeição preparada por um manipulador de alimentos similar a você (que

tenha idade similar a sua e tenha participado da mesma quantidade de treinamentos que você), mas que trabalha em outra empresa?

() Extremamente baixo () Razoavelmente baixo () Pouco baixo () Regular () Pouco alto () Razoavelmente alto () Extremamente alto

35. Qual o risco do cliente apresentar dor de barriga e/ou vômitos (intoxicação alimentar) após comer uma refeição preparada por você?

() Extremamente baixo () Razoavelmente baixo () Pouco baixo () Regular () Pouco alto () Razoavelmente alto () Extremamente alto

36. Qual o risco do cliente apresentar dor de barriga e/ou vômitos (intoxicação alimentar) após consumir uma refeição preparada por um colega seu (manipulador de alimentos que trabalhe no mesmo local que você)?

() Extremamente baixo () Razoavelmente baixo () Pouco baixo () Regular () Pouco alto () Razoavelmente alto () Extremamente alto

37. Se o cliente consumir um alimento contaminado qual o risco que uma doença transmitida por alimentos pode ser grave ou letal a ele?

() Extremamente baixo () Razoavelmente baixo () Pouco baixo () Regular () Pouco alto () Razoavelmente alto () Extremamente alto

38. Meu chefe acha que eu devo seguir as boas práticas de manipulação em todas as minhas tarefas.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo () Concordo parcialmente () Concordo totalmente

39. Meus colegas de trabalho acham que eu devo seguir as normas de higiene em todas as minhas tarefas.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo () Concordo parcialmente () Concordo totalmente

40. As autoridades da vigilância sanitária acham que eu devo seguir as normas de higiene em todas as minhas tarefas.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo () Concordo parcialmente () Concordo totalmente

41. Os clientes desse estabelecimento acham que eu devo seguir as normas de higiene em todas as minhas tarefas.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo () Concordo parcialmente () Concordo totalmente

42. Eu sempre tenho tempo suficiente para seguir as normas de higiene, mesmo durante as horas de fluxo intenso de trabalho.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

43. O número de funcionários programado é adequado para eu fazer o meu trabalho e manipular os alimentos de forma segura.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

44. Tenho equipamentos e utensílios necessários para preparar os alimentos de forma segura.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

45. A estrutura da cozinha é adequada para seguir as normas de higiene.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

46. Tenho os produtos para higienização adequados para realizar as boas práticas de manipulação de alimentos.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

47. Existe uma boa cooperação entre as áreas para garantir que os consumidores recebam alimentos preparados de forma segura.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

48. Os novos funcionários e empregados experientes trabalham em conjunto para garantir as boas práticas de manipulação de alimentos.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

49. Quando há muito trabalho a ser feito rapidamente, os funcionários trabalham juntos como uma equipe para obter as tarefas concluídas com segurança.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

50. Os funcionários lembram um ao outro sobre seguir as boas práticas de manipulação de alimentos.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

51. Eu acredito que a legislação escrita seja nada mais do que um respaldo para processos judiciais.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

52. Às vezes temos que economizar em produtos para higienização para diminuir o custo da produção.

() Discordo totalmente () Discordo parcialmente () Nem discordo nem concordo ()
Concordo parcialmente () Concordo totalmente

Lista de verificação para avaliação das condições higiênico-sanitárias

IDENTIFICAÇÃO				
1 - Razão social:				
2 - Nome de fantasia:				
6 - Fone:			7 - Fax:	
8 - E-Mail:				
9 - Endereço (Rua/ Av.):				
10 - Complemento:				
11 - Bairro:			12 - Município:	
13 - UF:			14 - CEP:	
15 - Classificação Nacional da Atividade Econômica (CNAE): Não aplicável () RESTAURANTES E SIMILARES () BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS () LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES				
16 - Número de refeições servidas diariamente: () até 100 () 101 a 300 () 301 a 1000 () 1001 a 2500 () acima de 2500				
17 - Pessoal ocupado (número de pessoas envolvidas nesta atividade econômica/ nº funcionários): () de 1 a 4 () 5 a 9 () 10 a 19 () 20 ou mais				
18 - Tem responsável pelas Boas Práticas? () sim () não Formação Acadêmica: () Curso de Capacitação () Nível técnico. Qual? () Nível Superior. Qual?				
19 - Responsável Legal/ Proprietário do Estabelecimento:				
20 - Possui Alvará Sanitário? Verificar o processo legal de funcionamento () sim () não () Em processo de regularização () Não se aplica				
AVALIAÇÃO				
Marque com X a resposta de cada pergunta (AD=Adequado/ IN=Inadequado) (*) Na = Não se Aplica. Quando necessário , a Lista de Avaliação apresenta um espaço à direita para descrever a Inadequação.				
AVALIAÇÃO DA EMPRESA				
1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	AD	IN	Na*	Descrição IN
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).				
1.2 Instalações abastecidas de água corrente.				
1.3 Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.				
1.4 Reservatório em adequado estado de higiene.				
1.5 Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos).				
1.6 Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.				

1.7 Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.				
2. ESTRUTURA	AD	IN	Na*	Descrição IN
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).				
2.2 Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.				
3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	AD	IN	Na*	Descrição IN
3.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.				
3.2 Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.				
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.				
3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.				
3.5 Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.				
3.6 Áreas de preparação higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.				
4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	AD	IN	Na*	Descrição IN
4.1 Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada.				
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.				
4.3 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.				
5. MANIPULADORES	AD	IN	Na*	Descrição IN
5.1 Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.				
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.				
5.3 Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.				

6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	AD	IN	Na*	Descrição IN
6.1 Submetidos à inspeção e aprovação na recepção.				
6.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênico-sanitárias adequadas.				
6.3 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.				
6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	AD	IN	Na*	Descrição IN
6.4 Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.				
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.				
6.6 Temperatura das matérias-primas e ingredientes perecíveis verificada na recepção e no armazenamento.				
6.7 Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária.				
7. PREPARO DO ALIMENTO	AD	IN	Na*	Descrição IN
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).				
7.2 Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antisepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.				
7.3 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento.				
7.4 Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.				
7.5 Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.				
7.6 Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.				
7.7 Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.				
7.8 Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.				

7.9 Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 18°C.				
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.				
7.11 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo.				
7.12 Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas.				
8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO	AD	IN	Na*	Descrição IN
8.1 Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.				
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 4°C. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo é reduzido.				
8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO	AD	IN	Na*	Descrição IN
8.3 Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antisepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável).				
8.4 Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5°C ou inferior.				
8.5 Alimentos preparados mantido à temperatura superior a 60°C.				
8.6 Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorada.				
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.				
8.8 Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.				
8.9 Alimentos conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60°C e o tempo ao longo da cadeia de preparo até exposição não excede a 6 horas.				
9. RESPONSABILIDADE, DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	AD	IN	Na*	Descrição IN
9.1 Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (responsável técnico, proprietário ou funcionário designado) devidamente capacitado.				
9.2 Empresa segue o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.				

Lista de verificação de estrutura física

	AD	IN	NA
1. 1. Áreas Externas			
1.1.1 Livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.2 Áreas Internas			
1.2.1 Livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.3 Edificação e Instalações			
1.3.1 Projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos.			
1.3.2 Projetadas para facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.3.3 Acesso às instalações independente e não comum a outros usos (ex: habitação).			
1.3.4 Existe controle do acesso de pessoal.			
1.3.5 Dimensionamento compatível com todas as operações.			
1.3.6 Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.			
1.4 Instalações Físicas – Pisos			
1.4.1 Possuem revestimentos lisos, impermeáveis e laváveis.			
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livres de rachaduras, trincas, buracos e outros defeitos).			
1.5 Instalações Físicas – Paredes			
1.5.1 Possuem revestimentos lisos, impermeáveis e laváveis.			
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de rachaduras, trincas, filtrações, bolores, descascamentos, dentre outros).			
1.6 Instalações Físicas – Tetos			
1.6.1 Possuem revestimentos lisos, impermeáveis e laváveis.			
1.6.2 Teto da área de manipulação e armazenamento de alimentos mantido em adequado estado de conservação (livre de goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros)			
1.6.3 Teto das demais áreas mantido em adequado estado de conservação (livre de goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros).			
1.7 Portas			
1.7.1 Portas mantidas ajustadas aos batentes (bem fechadas/ vedadas).			
1.7.2. Portas da área de preparação e armazenamento possuem fechamento automático.			
1.7.3 Portas externas na área de preparação e armazenamento providas de telas milimetradas limpas, em bom estado de conservação e ajustadas aos batentes.			
1.7.4 Telas removíveis para facilitar a limpeza periódica.			
1.8 Janelas e Outras Aberturas (sistema de exaustão)			
1.8.1 Janelas mantidas ajustadas aos batentes (bem fechadas/ vedadas).			
1.8.2 Área de preparação e armazenamento, providas de telas milimetradas limpas, em bom estado de conservação e ajustadas aos batentes.			
1.8.3 Telas removíveis para facilitar a limpeza periódica.			

1.9 Ralos e Grelhas			
1.9.1 Ralos sifonados, quando presentes.			
1.9.2 Quando presentes, as grelhas possuem dispositivo de fechamento.			
1.10 Caixa de Gordura e Esgoto			
1.10.1 Possuem dimensão compatível ao volume de resíduos.			
1.10.2 Localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.			
1.10.3 Apresentam adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.11 Iluminação			
1.11.1 Iluminação da área de preparação proporciona a visualização adequada.			
1.11.2 Luminárias, localizadas sobre a área de preparação dos alimentos, apropriadas e protegidas contra explosão e quedas acidentais.			
1.12 Instalações Elétricas			
1.12.1 Embutidas ou protegidas em tubulações externas.			
1.12.2 Íntegras possibilitando a higienização dos ambientes.			
1.13 Ventilação			
1.13.1 Garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente em condições que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento (livre de fungos, fumaça, pó, condensação de vapores).			
1.13.2 Adequado fluxo de ar, não incidi diretamente sobre os alimentos.			
1.13.3 Fluxo de ar não circula de áreas contaminadas para áreas limpas.			
1.13.4 Equipamentos e os filtros para climatização bem conservados.			
1.13.5 Realiza-se limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros, e a manutenção programada e periódica destes equipamentos.			
1.13.6 Existe registro da limpeza dos componentes dos sistemas de climatização, da troca de filtros, e da manutenção programada e periódica destes equipamentos.			
1.14 Instalações Sanitárias e Vestiários			
1.14.2 Localizados sem comunicação direta com a área de preparação e armazenamento.			
1.14.2 Mantidos organizados, limpos e em adequado estado de conservação.			
1.14.3 Portas externas com fechamento automático.			
1.14.4 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)			
1.15 Lavatório área de manipulação			
1.15.1 Existe lavatório exclusivo para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo.			
1.15.2 Em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação.			

1.15.3 Possuem: 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.			
1.15.4 Possuem coletores de papel acionado sem contato manual.			
1.16 Equipamentos			
1.16.1 Equipamentos que entram em contato com alimentos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos alimentos.			
1.16.2 Mantidos em adequado estado de conservação, resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.			
1.16.3 Equipamentos utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição a venda dos alimentos possuem as superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições.			
1.16.4 Realizam-se manutenções programadas e periódicas, bem como o registro dessa operação.			
1.16.5 Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.			
1.17 Utensílios			
1.17.1 Utensílios que entram em contato com alimentos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos alimentos.			
1.17.2 Mantidos em adequado estado de conservação, resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.			
1.17.3 Utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição a venda dos alimentos possuem as superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições.			
1.17.4 Realizam-se manutenções programadas e periódicas, bem como o registro dessa operação.			
1.18 Móveis			
1.18.1 Móveis que entram em contato com alimentos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos alimentos.			
1.18.2 Mantidos em adequado estado de conservação, resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.			
1.18.3 Móveis utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição a venda dos alimentos possuem as superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e estão isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições.			

Observação Participante – análise qualitativa

Pontos de observação por elementos	Reativo (pontuação 1)	Ativo (pontuação 2)	Proativo (pontuação 3)
1. Liderança			
1.1 Assistência e orientação relacionadas à segurança dos alimentos	Os gestores não fornecem	Gestores auxiliam, mas nem sempre relacionados à segurança dos alimentos	Os gestores fornecem
1.2 Presença na área de produção durante o manuseio de alimentos	Os gestores não estão presentes	Os gerentes estão presentes algumas vezes	Os gestores estão presentes na maioria das vezes
1.3 Elogia os manipuladores de alimentos por práticas seguras	Gestores nunca elogiam	Os gestores só elogiam alguns manipuladores de alimentos em situações específicas	Gestores elogiam constantemente
1.4 Promoção do reconhecimento	Gestores nunca promovem reconhecimento	Os gestores só promovem o reconhecimento para alguns manipuladores de alimentos em situações específicas	Gestores sempre promovem reconhecimento
1.5 Comprometimento com a organização e com a segurança dos alimentos	Os gerentes não estão comprometidos	Os gestores estão comprometidos com a organização, mas parcialmente comprometidos com a segurança dos alimentos	Os gerentes estão totalmente comprometidos
1.6 Comportamento dos gerentes é consistente com práticas seguras (lavar as mãos, uso de roupas adequadas, touca de cabelo)	Os gestores nunca apresentam comportamentos consistentes com práticas seguras	Os gestores apresentam comportamento com práticas seguras; no entanto, não é consistente nem frequente	Os gestores sempre apresentam comportamento consistente com práticas seguras
1.7 O trabalho visa que as políticas, sistemas e processos de sua empresa estejam alinhados com a segurança dos alimentos	Os gestores não trabalham visando o alinhamento entre segurança dos alimentos e sua empresa	Os gestores trabalham visando a segurança dos alimentos, mas não estão alinhados com suas políticas, sistemas e processos da empresa	Gestores trabalham visando o alinhamento entre segurança dos alimentos e sua empresa
2. Comunicação			
2.1 Comunicação das instruções corretas	Não há comunicação	Comunicação de instruções incorretas	As instruções corretas são comunicadas de cima para baixo (gerentes para manipuladores de alimentos) e horizontalmente

			entre os manipuladores de alimentos
2.2 Consideração do nível educacional dos manipuladores de alimentos	O nível educacional dos manipuladores de alimentos não é considerado nas instruções	Há poucas considerações sobre o nível educacional dos manipuladores de alimentos	As instruções consideram o nível educacional dos manipuladores de alimentos
2.3 Liberdade para comunicar ações erradas e perguntar quando estão em dúvida	Os manipuladores de alimentos não se sentem livres para comunicar ações erradas e perguntar quando estão em dúvida	Os manipuladores de alimentos comunicam ações erradas, mas não se sentem livres	Os manipuladores de alimentos se sentem livres para comunicar ações erradas e perguntar quando estão em dúvida
2.4 Liberdade para dar opiniões sobre como melhorar a segurança dos alimentos	Os manipuladores de alimentos não se sentem à vontade para dar opiniões sobre como melhorar a segurança dos alimentos	Os manipuladores de alimentos dão opiniões sobre como melhorar a segurança dos alimentos, mas eles não se sentem livres	Os manipuladores de alimentos se sentem livres para dar opiniões sobre como melhorar a segurança dos alimentos
2.5 Liberdade para informar sobre a falta de produtos de higiene ou quebra de equipamentos e falta de utensílio	Os manipuladores de alimentos não se sentem livres para informar sobre a falta de produtos de higiene ou quebra de equipamentos e falta de utensílio	Os manipuladores de alimentos informam sobre a falta de produtos de higiene ou quebra de equipamentos e falta de utensílio, mas eles não se sentem livres	Os manipuladores de alimentos se sentem livres para informar sobre a falta de produtos de higiene ou quebra de equipamentos e falta de utensílio
2.6 Comunicação de melhorias na segurança dos alimentos	As melhorias na segurança dos alimentos não são comunicadas	As melhorias na segurança dos alimentos não são bem comunicadas	As melhorias na segurança dos alimentos são comunicadas
2.7 Instruções visuais na área de produção (por exemplo, como lavar as mãos, como higienizar frutas e legumes, temperatura correta, etc.)	Não há instruções visuais na área de produção	Existem instruções visuais na área de produção, mas elas não são atualizadas	Existem instruções visuais na área de produção
2.8 Comunicação informal sobre segurança dos alimentos no trabalho	Manipuladores de alimentos não recebem comunicação	Manipuladores de alimentos recebem comunicação informal	Manipuladores de alimentos recebem comunicação informal

	informal sobre segurança dos alimentos no trabalho	sobre segurança dos alimentos no trabalho, mas não era frequente	sobre segurança dos alimentos no trabalho
3. Conhecimento			
3.1 Aspectos de tempo e da temperatura (recepção, armazenamento, cocção, distribuição)	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento insuficiente	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento incompleto	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento suficiente
3.2 Medida da temperatura	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento insuficiente	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento incompleto	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento suficiente
3.3 Método para usar produtos de higiene e aplicar o processo de higienização (diluição de cloro, tempo para aplicação e pedido de produtos)	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento insuficiente	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento incompleto	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento suficiente
3.4 Contaminação cruzada	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento insuficiente	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento incompleto	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento suficiente
3.5 Método de descongelamento de alimentos	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento insuficiente	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento incompleto	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento suficiente
3.6 Risco e perigo (biológico, físico e químico)	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento insuficiente	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento incompleto	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento suficiente
3.7 Método para lavar as mãos	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento insuficiente	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento incompleto	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento suficiente
3.8 Organização de alimentos no depósito	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento insuficiente	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento incompleto	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento suficiente
3.9 Doenças transmitidas por alimentos	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento insuficiente	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento incompleto	Os manipuladores de alimentos têm conhecimento suficiente
3.10 Razões para requisitos de tempo e temperatura	Os manipuladores de alimentos não podem explicar as razões para os requisitos de tempo e temperatura	Os manipuladores de alimentos explicam as razões para os requisitos de tempo e temperatura, mas eles não têm certeza	Os manipuladores de alimentos podem explicar as razões para os requisitos de tempo e temperatura
3.11 Razões para requisitos de contaminação cruzada	Os manipuladores de alimentos não podem explicar as razões	Os manipuladores de alimentos explicam as razões para os	Os manipuladores de alimentos podem explicar as razões para os

	para os requisitos de contaminação cruzada	requisitos de contaminação cruzada, mas eles não têm certeza	requisitos de contaminação cruzada
3.12 Razões para descongelar alimentos em requisitos de baixa temperatura	Os manipuladores de alimentos não podem explicar as razões para descongelar alimentos em requisitos de baixa temperatura	Os manipuladores de alimentos explicam as razões para descongelar alimentos em requisitos de baixa temperatura, mas eles não têm certeza	Os manipuladores de alimentos podem explicar as razões para descongelar alimentos em requisitos de baixa temperatura
3.13 Razões para as necessidades de lavar as mãos	Os manipuladores de alimentos não podem explicar as razões para lavar as mãos	Os manipuladores de alimentos explicam as razões para lavar as mãos, mas eles não têm certeza	Os manipuladores de alimentos podem explicar as razões para lavar as mãos
3.14 Razões para a organização de alimentos nos requisitos do depósito	Os manipuladores de alimentos não podem explicar as razões para a organização de alimentos nos requisitos do depósito	Os manipuladores de alimentos explicam as razões para a organização alimentar nos requisitos do depósito, mas eles não têm certeza	Os manipuladores de alimentos podem explicar as razões para a organização de alimentos nos requisitos do depósito
4. Comprometimento			
4.1 Satisfação com o trabalho	Manipuladores e gerentes de alimentos não estão satisfeitos com seu trabalho	Manipuladores e gerentes de alimentos estão parcialmente satisfeitos com seu trabalho	Manipuladores e gerentes de alimentos estão satisfeitos com seu trabalho
4.2 O sentimento do trabalho é importante e comprometido com as atividades	Os manipuladores de alimentos não sentem que seu trabalho é importante	Os manipuladores de alimentos não têm certeza de que seu trabalho é importante, e por isso, nem sempre estão comprometidos com suas atividades	Os manipuladores de alimentos sentem que seu trabalho é importante, e por isso, eles estão comprometidos com suas atividades
4.3 Os funcionários gostam de trabalhar no serviço de alimentação e sentem que fazem parte do local	Os manipuladores e gestores de alimentos não gostam de trabalhar no serviço de alimentação e não sentem que fazem parte do local	Os manipuladores e gerentes de alimentos não gostam de trabalhar no serviço de alimentação, mas sentem que fazem parte do local.	Manipuladores de alimentos e gerentes gostam de trabalhar no serviço de alimentação e sentem que fazem parte do lugar
4.4 Responsabilidade pelo trabalho	Os manipuladores de alimentos não são responsáveis por seu trabalho	Os manipuladores de alimentos são responsáveis apenas com algumas atividades de seu trabalho	Os manipuladores de alimentos são responsáveis por seu trabalho

<p>4.5 Responsabilidade pela segurança dos alimentos e demonstração de comportamento seguro</p> <p>4.5.1 Comprometimento de manter um alto grau de limpeza pessoal</p> <p>4.5.2 Comprometimento de ter iniciativa para os processos de saneamento ambiental</p> <p>4.5.3 Comprometimento de estar atento a questões de tempo e temperatura, registrar temperaturas e implementar ações corretivas quando necessário</p> <p>4.5.4 Comprometimento de armazenar alimentos em estoques adequados, cobrindo os alimentos e evitando a contaminação cruzada</p> <p>4.5.5 Comprometimento de atender as instruções de recebimento, armazenamento, pré-preparo (higienização, descongelamento), cocção e distribuição</p>	<p>Os manipuladores de alimentos não são responsáveis pela segurança dos alimentos e não demonstram um comportamento seguro:</p> <p>»manutenção de um alto grau de limpeza pessoal</p> <p>»iniciativa para os processos de saneamento ambiental</p> <p>»atento a questões de tempo e temperatura, registo de temperatura e implementar ações corretivas quando necessário</p> <p>»Armazenando alimentos em estoques adequados, cobrindo os alimentos e evitando a contaminação cruzada</p> <p>»Atuem as instruções de recebimento, armazenamento, pré-preparo (higienização, descongelamento), cocção e distribuição</p>	<p>Os manipuladores de alimentos são parcialmente responsáveis pela segurança dos alimentos e às vezes demonstram um comportamento seguro:</p> <p>»manutenção de um alto grau de limpeza pessoal</p> <p>»iniciativa para os processos de saneamento ambiental</p> <p>»atento a questões de tempo e temperatura, registo de temperatura e implementar ações corretivas quando necessário</p> <p>»Armazenando alimentos em estoques adequados, cobrindo os alimentos e evitando a contaminação cruzada</p> <p>»Atuem as instruções de recebimento, armazenamento, pré-preparo (higienização, descongelamento), cocção e distribuição</p>	<p>Os manipuladores de alimentos são responsáveis pela segurança dos alimentos e demonstram um comportamento seguro:</p> <p>»manutenção de um alto grau de limpeza pessoal</p> <p>»iniciativa para os processos de saneamento ambiental</p> <p>»atento a questões de tempo e temperatura, registo de temperatura e implementar ações corretivas quando necessário</p> <p>»Armazenando alimentos em estoques adequados, cobrindo os alimentos e evitando a contaminação cruzada</p> <p>»Atuem as instruções de recebimento, armazenamento, pré-preparo (higienização, descongelamento), cocção e distribuição</p>
<p>4.6 Comprometimento com a priorização da alocação dos recursos financeiros para a segurança dos alimentos</p>	<p>Os gestores não priorizam a alocação de recursos financeiros para a segurança dos alimentos</p>	<p>Gestores priorizam a alocação de recursos financeiros para a segurança dos alimentos apenas em situações urgentes</p>	<p>Gestores priorizam a alocação de recursos financeiros para a segurança dos alimentos</p>
<p>5. Percepção de risco</p>			
<p>5.1 Percepção do risco na situação de alto risco</p>	<p>Manipuladores e gestores de alimentos não percebem o risco na situação de alto risco</p>	<p>Manipuladores e gestores de alimentos percebem parcialmente o risco na situação de alto risco</p>	<p>Manipuladores e gestores de alimentos percebem o risco na situação de alto risco</p>

5.2 Compreensão e percepção de que se a situação apresenta alto risco todos podem ser expostos	Manipuladores e gestores de alimentos não entendem e percebem que se a situação apresentar alto risco todos podem ser expostos	Manipuladores e gestores de alimentos entendem parcialmente e percebem que se a situação apresentar alto risco todos podem ser expostos	Manipuladores e gestores de alimentos entendem e percebem que se a situação apresentar alto risco todos podem ser expostos
5.3 Entendimento, julgamento de situações de risco e tomada de decisões	Manipuladores de alimentos e gestores não conseguem entender, julgar situações de risco e tomar decisões	Manipuladores de alimentos e gestores podem entender, julgar situações de risco e tomar decisões parcialmente	Manipuladores de alimentos e gestores podem entender, julgar situações de risco e tomar decisões
5.4 Decisão dos gestores com base no julgamento de risco	A decisão dos gestores não se baseia no julgamento de risco	A decisão dos gestores é parcialmente baseada no julgamento de risco	Decisão dos gestores é baseada em julgamento de risco
5.5 Percepção da letalidade	Manipuladores de alimentos e gestores não percebem a letalidade	Manipuladores de alimentos e gestores têm uma percepção média da letalidade	Manipuladores de alimentos e gestores percebem a letalidade
5.6 Viés otimista	Manipuladores e gerentes de alimentos pensam que são melhores que seus pares (viés otimista)	Manipuladores e gerentes de alimentos pensam que são piores que seus pares (viés pessimista)	Os manipuladores e gerentes de alimentos não pensam que são melhores ou piores do que seus pares (não apresentam viés otimista ou pessimista)
6. Pressão do trabalho e Crenças Normativas			
6.1 O tipo de carga de trabalho	Os manipuladores de alimentos têm uma carga de trabalho pesada para realizar práticas adequadas	Os manipuladores de alimentos têm uma carga de trabalho média para realizar práticas adequadas	Os manipuladores de alimentos têm uma carga de trabalho adequada para realizar práticas adequadas
6.2 Tempo de trabalho	Os manipuladores de alimentos têm tempo insuficiente para trabalhar	Os manipuladores de alimentos têm tempo suficiente para trabalhar às vezes	Os manipuladores de alimentos têm tempo suficiente para trabalhar
6.3 A quantidade de manipulador de alimentos	A quantidade de manipuladores de alimentos é insuficiente para realizar práticas adequadas	A quantidade de manipuladores de alimentos é justa para realizar práticas adequadas	A quantidade de manipuladores de alimentos é suficiente para realizar práticas adequadas

6.4 Pressão para trabalhar rápido	Manipuladores de alimentos são pressionados a trabalhar rápido	Às vezes, os manipuladores de alimentos são pressionados a trabalhar rápido	Os manipuladores de alimentos não sofrem pressão para trabalhar rápido
6.5 Relação respeitosa entre manipuladores de alimentos e gestores	Manipuladores de alimentos e gerentes não têm uma relação estressante	Manipuladores de alimentos e gerentes não têm uma relação respeitosa	Manipuladores de alimentos e gerentes têm uma relação respeitosa
7. Ambiente de trabalho			
7.1 O layout permite o fluxo adequado de preparação de alimentos	O layout não permite o fluxo adequado de preparação de alimentos	O layout permite parcialmente o fluxo adequado de preparação de alimentos	O layout permite o fluxo adequado de preparação de alimentos
7.2 Existência de barreiras físicas antes de acessar cada área	Não há barreiras físicas antes de acessar cada área	-	Existem barreiras físicas antes de acessar cada área
7.3 Existência de uma caixa d'água exclusiva e conservada	Não há uma caixa d'água exclusiva e conservada	Há uma caixa d'água exclusiva, mas não está em boas condições.	Há uma caixa d'água exclusiva e conservada
7.4 Piso, parede, teto, portas, janelas projetadas para permitir a higienização	Piso, parede, teto, portas, janelas não são projetadas para permitir a higienização	Piso, parede, teto, portas, janelas são projetadas para permitir a higienização, mas não estão em boas condições	Piso, parede, teto, portas, janelas são projetadas para permitir a higienização
7.5 Número de utensílios	Número insuficiente de utensílios	-	Número adequado de utensílios
7.6 Utensílios projetados	Utensílios não são projetados para permitir a higienização	Nem todos os utensílios são projetados para permitir a higienização	Utensílios são projetados para permitir a higienização
7.7 Condições dos utensílios	Utensílios não estão em boas condições	Nem todos os utensílios estão em boas condições	Utensílios estão em boas condições
7.8 Utensílios projetados com material não tóxico	Utensílios não são projetados com material não tóxico	Nem todos os utensílios são projetados com material não tóxico	Utensílios são projetados com material não tóxico
7.9 Utensílios atendem às necessidades dos manipuladores de alimentos	Utensílios não atendem às necessidades dos manipuladores de alimentos	Utensílios atendem parcialmente às necessidades dos manipuladores de alimentos	Utensílios atendem às necessidades dos manipuladores de alimentos
7.10 Existência de equipamentos suficientes	Não há equipamentos suficientes	Há equipamentos suficientes, no entanto, eles precisam de manutenção	Há equipamentos suficientes

7.11 Equipamentos projetados	Equipamentos não projetados para facilitar o acesso para limpeza, manutenção, inspeção e para evitar acidentes	Nem todos os equipamentos projetados para facilitar o acesso para limpeza, manutenção, inspeção e para evitar acidentes	Equipamentos projetados para facilitar o acesso para limpeza, manutenção, inspeção e prevenção de acidentes
7.12 Manutenção corretiva do equipamento	Não há um plano de manutenção corretiva dos equipamentos	Há um plano de manutenção corretiva dos equipamentos, mas eles não são atualizados	Há um plano de manutenção corretiva dos equipamentos
7.13 Manutenção preventiva de equipamentos	Não há um plano de manutenção preventiva dos equipamentos	Há um plano de manutenção preventiva dos equipamentos, mas eles não são atualizados	Há um plano de manutenção preventiva dos equipamentos
7.14 Os equipamentos funcionam corretamente (não mostra sinais de vazamentos, desgaste, ruído etc.)	Os equipamentos funcionam de forma inadequada	Nem todos os equipamentos funcionam corretamente	Os equipamentos funcionam corretamente
7.15 Superfícies de contato dos móveis	As superfícies de contato dos móveis não são projetadas com material/aço inoxidável compatíveis e não permitem a higienização	Nem todas as superfícies de contato dos móveis são projetadas com material/aço inoxidável compatíveis e permitem a higienização	As superfícies de contato dos móveis são projetadas com material/aço inoxidável compatíveis e permitem a higienização
7.16 Existência de móveis suficientes para o manuseio de alimentos	Não há móveis suficientes para o manuseio de alimentos	-	Há móveis suficientes para o manuseio de alimentos
7.17 Produtos de higiene adequados (permitidos pelas autoridades sanitárias) e suficientes para procedimentos de saneamento	Não existem produtos de higiene adequados	Existem produtos de higiene adequados apenas para alguns procedimentos	Existem produtos de higiene adequados, e eles são suficientes para procedimentos de saneamento
7.18 Contaminação cruzada por ferramentas de limpeza	Ferramentas de limpeza permitem contaminação cruzada e não são separadas por áreas	Áreas separam ferramentas de limpeza, no entanto, não há um procedimento específico para não permitir contaminação cruzada	Ferramentas de limpeza não permitem contaminação cruzada e são separadas por áreas
7.19 Materiais de lavagem manual (sabão antisséptico, papel não reciclável, torneira automática e lixeira de pedal), e reabastecidos	Materiais de lavagem de mãos são insuficientes	Materiais de lavagem de mãos são suficientes, mas nem sempre são reabastecidos	Materiais de lavagem de mãos são suficientes e são sempre reabastecidos

7.20 Adequação do ambiente	A adequação do ambiente não ocorre com frequência	A adequação do ambiente ocorre de acordo com a necessidade do local de acordo com as inspeções	A adequação do ambiente ocorre com frequência, de acordo com a necessidade do local e não apenas de acordo com as inspeções
7.21 Atmosfera de trabalho	Não há esforços para promover uma boa atmosfera de trabalho	Manipuladores de alimentos tentam promover um bom ambiente de trabalho	Manipuladores de alimentos e gerentes promovem um bom ambiente de trabalho
7.22 Espaço confortável e seguro para o trabalho	Os manipuladores de alimentos não têm espaço e não se sentem confortáveis e seguros para o trabalho	Os manipuladores de alimentos têm espaço e se sentem parcialmente confortáveis e seguros para o trabalho	Os manipuladores de alimentos têm espaço e se sentem confortáveis e seguros para o trabalho
8. Sistemas de gerenciamento, estilos e processos			
8.1 Motivação da equipe para implementar práticas seguras e ferramentas de qualidade	A equipe não está motivada a implementar práticas seguras e ferramentas de qualidade	A equipe está parcialmente motivada para implementar práticas seguras e ferramentas de qualidade	A equipe está motivada a implementar práticas seguras e ferramentas de qualidade
8.2 Sistemas e processos de segurança dos alimentos	Os manipuladores de alimentos não estão integrados com sistemas e processos de segurança dos alimentos	Os manipuladores de alimentos são parcialmente integrados com sistemas e processos de segurança dos alimentos	Os manipuladores de alimentos são integrados com sistemas e processos de segurança dos alimentos
8.3 Conhecimento em preenchimento de formulários de controle	A equipe não sabe como preencher formulários de controle	A equipe sabe parcialmente como preencher formulários de controle	A equipe sabe como preencher formulários de controle
8.4 Atualização de procedimentos documentados e formulários de registro	Procedimentos documentados e formulários de registro não são atualizados	Procedimentos documentados e formulários de registro nem sempre são atualizados	Procedimentos documentados e formulários de registro são atualizados
8.5 Atualização dos registros de equipamentos	Os registros dos equipamentos não são atualizados e não refletem o estado real do desempenho dos equipamentos	Nem todos os registros dos equipamentos são atualizados e refletem o estado real do desempenho dos equipamentos	Os registros dos equipamentos são atualizados e refletem o estado real do desempenho dos equipamentos

8.6 Implementação de programas pré-requisitos, HACCP ou algum sistema baseado em boas práticas de higiene	Programas pré-requisitos, HACCP ou algum sistema baseado em boas práticas de higiene não são implementados	Programas de pré-requisito, HACCP ou algum sistema baseado em boas práticas de higiene não são muito bem implementados	Programas pré-requisitos, HACCP ou algum sistema baseado em boas práticas de higiene são implementados
8.7 O projeto do processo de produção está projetado para práticas seguras e para minimizar riscos	O processo de produção não está em consonância com práticas seguras e não foi projetado para minimizar riscos	O processo de produção está parcialmente alinhado com práticas seguras e é parcialmente projetado para minimizar riscos	O processo de produção está em consonância com práticas seguras e foi projetado para minimizar riscos