

U. PORTO



**FACULDADE DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO
UNIVERSIDADE DO PORTO**

Ciências da Nutrição

**Segurança Alimentar
em
Unidades de Restauração Escolares**

Susana Guilherme

Porto, 2006

06-7T

✓ 106873

Índice



Índice	ii
Lista de Abreviaturas	iii
Resumo	iv
Introdução	1
Objectivos	7
Material e Métodos	8
Resultados	14
Discussão	36
Conclusões	44
Referências Bibliográficas	45
ANEXO	49

Lista de Abreviaturas

- AESA - Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos;
- ASAE- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica;
- D- Domínio/Domínios;
- HACCP – *Hazard Analysis of Critical Control Point* (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo)
- ISS- Instituição de Solidariedade Social;
- MC- Município;
- P-Parâmetro/Parâmetros;
- Reg. (CE) - Regulamento (CE);
- SA - Segurança Alimentar;
- SP - Saúde Pública;
- TAC - Toxinfecções Alimentares Colectivas;
- UE - União Europeia;
- UR- Unidade/Unidades de Restauração.





Resumo

Apesar dos enormes avanços na ciência e tecnologia alimentar, o fornecimento de refeições seguras é ainda, nos dias de hoje, motivo de inquietação. Cabe aos intervenientes localizados na extremidade final da cadeia alimentar, desempenhar um papel determinante na segurança dos alimentos que disponibilizam para o consumidor. No que concerne ao fornecimento de refeições em refeitórios escolares, deve-se assegurar uma alimentação equilibrada, adequada às necessidades da população escolar e com observância das normas gerais de higiene e segurança alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios. Foi objectivo deste trabalho avaliar e apresentar condições higio-sanitárias de 14 unidades de restauração escolares em 2 momentos distintos. Foi aplicado um questionário sistematizado e uma grelha de quantificação, especialmente construída para este estudo. Constatou-se que das 14 unidades de restauração apreciadas, 9 (64%) mantiveram inalterados todos os parâmetros vistoriados e 5 (36%) sofreram alterações. Quantitativamente, 1 (7%) piorou, 4 (29%) melhoraram e 9 (64%) mantiveram, sendo que em termos qualitativos não se registaram diferenças. Assim, em ambas avaliações 1 (7%) UR obteve classificação "Mau", 7 (50%) "Não aceitável" e 6 (43%) "Aceitável". Demonstrou-se que a maioria das Unidades de Restauração não cumpre com os pré-requisitos exigidos pela legislação vigente. Os parâmetros que sofreram alteração, manifestam-na por vários factores inerentes à condição humana, não sendo possível atribuir uma causa única, mas sim um conjunto de circunstâncias e condições.

Palavras-chave: Segurança Alimentar, Avaliação Higio-sanitária, Unidades de Restauração, Cantinas Escolares, Refeitórios Escolares.

Introdução



Na abrangente temática da Saúde Pública (SP) insere-se a Segurança Alimentar (SA), onde é consensualmente considerada área de intervenção fundamental (1-3).

A SA tem sido, desde sempre, preocupação intrínseca ao processo natural de sobrevivência humana. Se, numa fase primária se baseava apenas na distinção entre comestíveis e não comestíveis, a SA nas suas diversas vertentes, tem vindo a tornar-se um conceito cada vez mais rigoroso (4, 5).

Os progressos científicos e tecnológicos na área alimentar não parecem ser suficientes para colmatar as constantes transformações dos sistemas a nível global e integral. Esta evolução, que implica naturalmente transformações, compromete e por vezes fragiliza os pressupostos de SA, tornando-se motivo de preocupação e necessária actuação ao nível da SP (4, 5).

Hoje é internacionalmente reconhecido que os indivíduos têm o direito de esperar que o alimento que consomem seja seguro e próprio para consumo, tendo em conta a sua utilização prevista (6).

Na União Europeia (UE) vigora a mais exigente e avançada política de SA. De facto, na sequência de graves crises sanitárias ocorridas na Europa, mais especificamente Salmoneloses, Listerioses, Encefalopatia Espongiforme Bovina, Dioxinas, Febre Aftosa, Nitrofuranos, e mais recentemente, a Gripe Aviária (vírus H5N1), os Estados Membros sentiram a necessidade de criar estratégias que assegurassem que apenas alimentos salubres fossem colocados no mercado. Assim, em 1999, com a aprovação do Livro Branco sobre SA e respectiva publicação em 2000, deram-se os primeiros passos para a criação de uma política

de SA assente no princípio da precaução, visando assegurar o controlo, a cada segmento, de toda a cadeia alimentar (4, 5).

A concretização destas orientações veio a verificar-se com o Regulamento (CE) [Reg. (CE)] n.º 178/2002 de 28 de Janeiro, que determina as normas e os princípios da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) e estabelece procedimentos em matéria de segurança de géneros alimentícios. Neste Regulamento surge também, o conceito de Sistema de Análise de Riscos que consiste na avaliação, comunicação e gestão do risco (7).

Cabe à AESA, bem como às respectivas agências de segurança alimentar dos Estados Membros, fazer a avaliação do risco, emitindo pareceres e informações de forma objectiva, científica e transparente. No que respeita ao processo de gestão dos riscos, este encontra-se a cargo da Comissão Europeia que, baseando-se essencialmente na consulta às partes interessadas deverá apontar soluções de prevenção e controlo (7).

Em Portugal o Decreto-Lei nº 237/2005 de 30 de Dezembro, vem, finalmente criar a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), respondendo às necessidades de avaliação e comunicação do risco na cadeia alimentar e estabelecendo ligação com os outros países da UE (8) .

Desta forma, a política de SA “da exploração agrícola até à mesa” plasmada pela UE, já abordada no Livro Branco, toma corpo em obrigações legais que visam assegurar e promover a segurança dos alimentos em todos os segmentos da cadeia alimentar, incluindo a produção de alimentos para animais, a produção primária, o processamento dos alimentos, a armazenagem, o transporte, o comércio retalhista e o consumidor. (9)

Toda esta política de SA, particularmente no que se refere à higiene dos géneros alimentícios, é baseada no *Codex Alimentarius*. Este documento estabelece princípios internacionalmente reconhecidos como essenciais para garantir a segurança e a adequação ao uso do alimento para consumo, e recomenda também o Hazard Analysis of Critical Control Point (HACCP) como sistema de gestão de SA (6). Neste contexto, os princípios gerais de higiene conjuntamente com códigos específicos de práticas de higiene podem e devem ser base de controlo de sanidade dos géneros alimentícios. Estes alicerces deverão ser recomendados aos governos, indústrias e consumidores para aplicação em conjunto com o que são as obrigações legais nesta matéria (5).

Apesar de toda a conjuntura legislativa europeia apontar para um elevado nível de protecção da SP, continua a verificar-se um aumento de doenças de origem alimentar, nomeadamente toxinfecções alimentares (TAC) (10).

Para além das graves implicações ao nível da SP, tanto mais quando se tratar de crianças, idosos e outros grupos sensíveis, as doenças com origem em alimentos têm custos económicos elevados para a sociedade (5, 10, 11).

Os sistemas de vigilância constituem instrumentos basilares para se aferirem dados sobre surtos e casos ocorridos de TAC, sendo determinantes, não só para avaliação do impacto das mesmas na SA, como também para se definirem políticas de SA (5).

Em Portugal foi implementado no último trimestre do ano 2000 o Programa de Vigilância Epidemiológica das TAC, não se conhecendo até esta altura dados sobre surtos (5).

Os estabelecimentos de restauração têm sido frequentemente associados a surtos de TAC. No nosso país, ainda em 1999 e 2000, cerca de 2.924 e 2.224 casos foram notificados, respectivamente. Em 1999, 76% desses casos deveram-se a alimentos adquiridos em escolas e jardins-de-infância sendo que 21% (614) dos mesmo foram causados por Salmonelose, já em 2000, 30% dos surtos relacionou-se com restaurantes e hotéis e 30% com as casas privadas (12).

Na conferência internacional "Catering Food Safety: A responsibility ignored?", realizada em 2003 em Budapeste, foram realçados vários factores que contribuem para a ocorrência de TAC em unidades de restauração (UR), nomeadamente:

- matérias primas contaminadas;
- manipulações inadequadas que originam contaminações cruzadas;
- armazenagem em frio e arrefecimento impróprio;
- práticas incorrectas de descongelação;
- confecções inadequadas;
- má higiene pessoal;
- pessoal manipulador infectado;
- má higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;
- panos da loiça/esponjas utilizadas para diversas funções;
- alimentos preparados com muita antecedência;
- armazenagem à temperatura ambiente;
- distribuição demorada (13).

No seguimento de toda a política de SA desenvolvida pela EU, a higiene dos géneros alimentícios está bem delimitada pelo Regulamento (CE) Nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 (14). Desta forma, a

segurança dos géneros alimentícios é resultado de vários factores: a legislação deve determinar os requisitos mínimos de higiene, deverão ser instaurados controlos oficiais para verificar a observância por parte dos operadores de empresas do sector alimentar e estes deverão ainda criar e aplicar programas de segurança dos géneros alimentícios, Autocontrolo, baseados nos princípios e metodologia do HACCP (5, 15).

Actualmente, em Portugal, o Decreto-Lei nº 113/2006 de 12 de Junho, define as entidades responsáveis pelo controlo da aplicação das normas deste Regulamento, designadamente a ASAE e a Direcção-Geral de Veterinária. Está previsto o punimento das contra-ordenações com coimas em determinadas situações, entre as quais:

- o incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene alimentar;
- a ausência ou incorrecta implementação de sistemas baseados nos princípios do HACCP;
- o não fornecimento à autoridade competente das provas em como mantêm e aplicam os sistemas HACCP (16).

Perante este cenário, cabe também aos intervenientes localizados na extremidade final da cadeia alimentar desempenhar um papel determinante na segurança dos alimentos que disponibilizam para o consumidor (17).

Enquadramento e Justificação:

O direito à alimentação é um princípio consagrado na declaração dos direitos da criança. Infelizmente, situações de carências económicas, ou até mesmo de famílias disfuncionais, fazem com que algumas crianças não possam usufruir plenamente deste seu direito. Neste contexto, a refeição escolar assume

particular importância, no sentido em que garante às crianças que pelo menos à hora do almoço poderão tomar uma refeição que, deverá ser quente, segura do ponto de vista higio-sanitário e adequada às suas necessidades alimentares/nutricionais específicas (18).

No que concerne ao fornecimento de refeições em refeitórios escolares, dever-se-à assegurar uma alimentação equilibrada, adequada às necessidades da população escolar e com observância das normas gerais de higiene e segurança alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios. Neste sentido, e em especial pelos consumidores a que se destina, esta é uma área da restauração colectiva onde é fulcral monitorizar e exercer controlo. Para proceder a algum tipo de intervenção é necessário primeiro conhecer a realidade do espaço onde vamos actuar.

O enfoque dos programas de melhoria na área alimentar deve centrar-se tradicionalmente na sua avaliação e impacto (19).

A responsabilidade do fornecimento de refeições aos alunos dos estabelecimentos de ensino Pré-escolar e 1ºciclo do Ensino Básico é das autarquias, conforme os termos da alínea n.º 3 artigo 19º da Lei nº159/99, de 14 de Setembro, tal como as características que deverão apresentar as refeições escolares plasmado na alínea n.º1 artigo 3º do Despacho n.º 18797/2005 (2ªsérie) (18, 20).

Observando a realidade das UR destinadas à alimentação infantil, públicas e financiadas pelo estado (Município, adiante designado MC, e Instituição de Solidariedade Social denominada ISS) sentiu-se a urgência em avaliar de uma forma objectiva e quantificada as suas condições higio-sanitárias.

Objectivos

Objectivo geral:

- Diagnosticar e monitorizar cantinas e refeitórios escolares na perspectiva da higiene e salubridade.

Objectivos específicos:

- Aplicar um questionário especialmente construído para este tipo de unidades de restauração no âmbito da higiene e segurança alimentar;
- Criar uma grelha de classificação, atribuindo cotações específicas aos parâmetros do questionário, inerentes ao controlo higio-sanitário;
- Avaliar e diagnosticar UR, na perspectiva da Higiene e Segurança Alimentar, caracterizando-as, através de vistorias;
- Avaliar a aplicação de pré-requisitos, sistemas de Autocontrolo e Boas Práticas de Higiene nas UR em estudo.

Material e Métodos

1. Tipo de Estudo:

Estudo observacional, descritivo e prospectivo, no âmbito das obrigações legais das UR no que respeita à higiene e segurança alimentar.

2. Amostra:

A amostra foi constituída por catorze (14) UR. A selecção da amostra foi realizada de forma voluntária, tendo como critérios de inclusão serem UR públicas, financiadas pelo estado e direccionadas a utentes entre os três (3) e os dez (10) anos de idade, aproximadamente.

Adiante, distingue-se cada UR pela designação UR-1, UR-2 e assim sucessivamente para as catorze (14) UR que fazem parte deste estudo. Sendo que, dez (10) UR, da UR-1 à UR-10, são todas as do município que cumprem os critérios de inclusão e as outras quatro (4) são da responsabilidade de uma instituição de solidariedade social.

3. Recolha de informação:

A obtenção da informação realizou-se em dois tempos diferentes. A primeira fase decorreu entre os meses de Março e Abril de 2006 (1ªavaliação) e a segunda fase no mês Junho do mesmo ano (2ªavaliação).

Uma semana após a 1ªavaliação foi entregue a cada instituição o respectivo relatório de não conformidades e de sugestões de melhoria.

4. Ferramenta de trabalho:

A recolha de dados foi obtida através da utilização de um questionário (anexo 1) de avaliação higio-sanitária validado para o sector alimentar em Jardins-de-infância (1).

O questionário foi adaptado para o presente estudo e é constituído por dezassete (17) domínios (D), cada um dos quais composto por vários parâmetros (P), num total de 179, a apreciar (anexo 1).

Os parâmetros do questionário foram avaliados através de questões fechadas, com duas ou três opções de resposta, "Sim", "Não" e "Não aplicável (NA)".

A todos os parâmetros foi atribuído um valor objectivo de categorização nominal: m = Mal menor (Faltas menores), M = Mal maior (Faltas muito importantes) e C = Ponto crítico (Pontos críticos). Quando a resposta foi Sim, avaliou-se com 1, 2 e 3 respectivamente. Quando a resposta foi Não, independentemente de ser m, M ou C avaliou-se com 0. Para além disso, foi atribuído a cada domínio um valor percentual (VP) em função do comprometimento da SA que o mesmo traduz (4, 5).

Os domínios avaliados e a respectiva carga percentual foram:

1. Recepção de matérias-primas (5%);
2. Condições técnico-sanitárias do economato (7%);
3. Condições técnico-sanitárias do armazenamento em temperatura de refrigeração (5%);
4. Condições técnico-sanitárias do armazenamento em temperatura de congelação (5%);
5. Condições técnico-sanitárias da zona de preparação (7%);
6. Condições técnico-sanitárias da zona de confecção (7%);

7. Condições técnico-sanitárias da zona de balcão (7%);
8. Condições técnico-sanitárias da zona de lavagem (6%);
9. Condições do pessoal manipulador de alimentos (9%);
10. Condições técnico-sanitárias de sanitários e vestiários de pessoal (5%);
11. Instalações sanitárias para utentes (4%);
12. Controlo de resíduos (4%);
13. Programa de higienização (5%);
14. Controlo de pragas (5%);
15. Transporte de refeições (6%);
16. Sala de refeições (5%);
17. Verificação de documentos e outros (8%).

O questionário e respectiva grelha de avaliação (Anexo 1) permitiram atribuir uma classificação quantitativa e qualitativa, utilizando como referencial o Reg. (CE) 852/2004 de 29 de Abril, de cada uma das duas avaliações e assim avaliar o impacto da monitorização (4, 5).

A avaliação foi efectuada recorrendo a observação directa e permitiu uma valoração quantitativa e qualitativa.

5. Metodologia de classificação da ferramenta de trabalho:

CLASSIFICAÇÃO QUANTITATIVA:

Para se calcular a pontuação percentual obtida num determinado domínio, para cada UR, utilizou-se a seguinte fórmula:

$$PD (\%) = (\Sigma \underline{\text{Sim}} \times VP) \div (Z - \Sigma \underline{\text{NA}})$$

Sendo que:

- PD= pontuação percentual obtida numa determinada UR em cada domínio;
- $\Sigma \underline{\text{Sim}}$ = somatório das cotações de todas as resposta “Sim” obtidas nos parâmetros de determinado domínio;
- VP= valor percentual atribuído a cada domínio;
- Z= somatório do valor de todos os “Sim” possíveis de obter num determinado domínio, ou seja a cotação ideal;
- $\Sigma \underline{\text{NA}}$ = somatório das cotações que se obteriam se todas as respostas preenchidas com “NA” se respondessem com “Sim” (4).

Para obter a classificação final de cada UR, utiliza-se a seguinte fórmula:

$$PUR = PD1 + PD2 + PD3 + PD4 + PD5...$$

- PUR= pontuação percentual total obtida por uma UR após a soma das pontuações obtidas em cada domínio;

- PD (1, 2, 3, 4, 5...) = pontuação percentual do domínio (1, 2, 3, 4, 5...);

Para se classificar cada domínio individualmente utiliza-se uma regra de três simples:

$$\text{VP} \text{ ----- } 100 (\%)$$

$$\text{PD} \text{ ----- } \text{CD}$$

- VP= valor percentual atribuído a cada domínio;
- PD = pontuação percentual do domínio;
- CD= classificação do domínio (4).

CLASSIFICAÇÃO QUALITATIVA:

As classificações qualitativas foram atribuídas em função das classificações quantitativas obtidas (4), ou seja:

Negativa	MAU	$\geq 0\% - < 25\%$
	NÃO ACEITÁVEL	$\geq 25\% - < 50\%$
Positiva	ACEITÁVEL	$\geq 50\% - < 75\%$
	BOM	$\geq 75\% - < 100\%$

Considera-se a classificação ideal/ótimo 100%, sendo que abaixo dos 50% se consideram incumprimento.

Para se aferir o incumprimento dos parâmetros avaliados, utilizou-se a seguinte fórmula:

$$N^{\circ} \text{ “NC”} = N^{\circ} \text{ total UR} - (\Sigma (N^{\circ} \text{UR “C”} ; N^{\circ} \text{UR “NA”}))$$

- $N^{\circ} \text{ “NC”}$ = corresponde ao número de UR que responderam não num determinado parâmetro;
- $N^{\circ} \text{ total UR}$ = corresponde à amostra em estudo, ou seja, catorze (14);
- $(\Sigma (N^{\circ} \text{UR “C”}; N^{\circ} \text{UR “NA”}))$ = corresponde ao somatório de todas as UR que responderam “Sim” ou “NA”.

6. Tratamento Estatístico:

Baseou-se na análise descritiva das variáveis identificadas nos diferentes parâmetros e domínios do questionário e respectiva grelha de avaliação, através da média e frequência das observações estatísticas, nos dois momentos de avaliação. Para o tratamento dos dados utilizou-se o programa informático *Microsoft Office Excel @2003 - Windows XP*.

Resultados

Caracterização da amostra:

Na tabela 1 encontra-se a descrição da amostra no que respeita ao serviço prestado, ao número médio de refeições que produz e/ou serve e ao número de manipuladores que emprega. Importa referir que nenhuma das UR é concessionada a empresas de restauração privada e que a UR-1 é fornecedora das refeições servidas às UR-5, UR-6, UR-7, UR-8, UR-9 e UR-10, o mesmo acontecendo com UR-11 em relação às UR-12, UR-13, UR-14.

UR	Serviço Prestado	Nº Refeições Diárias	Nº Manipuladores
1	A	450	4
2	B	45	2
3	B	50	2
4	B	25	1
5	C	85	1
6	C	50	1
7	C	75	2
8	C	70	1
9	C	80	2
10	C	90	2
11	B	300	8
12	D	50	3
13	D	50	3
14	D	50	1

Tabela 1: Descrição da amostra

Legenda:

A- Serviço exclusivo de produção de refeições.

B- Serviço de produção e distribuição de refeições ao público utente.

C- Serviço de produção exclusiva de sobremesas e distribuição de refeições.

D- Serviço exclusivo de distribuição de refeições ao público utente.

Avaliação Global:

A análise dos resultados obtidos através do questionário/grelha de avaliação, permitiu perceber que das catorze (14) UR em análise neste estudo, apenas cinco (36%) sofreram alterações quantitativas, mantendo-se as restantes nove (64%) inalteradas (gráficos 1 e 2, e tabela 2). No entanto, as variações em termos quantitativos foram tão baixas que não se reflectiram em termos qualitativos (tabela 2).

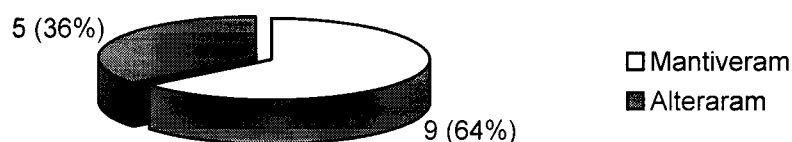


Gráfico 1: Avaliação Global das Unidades de Restauração

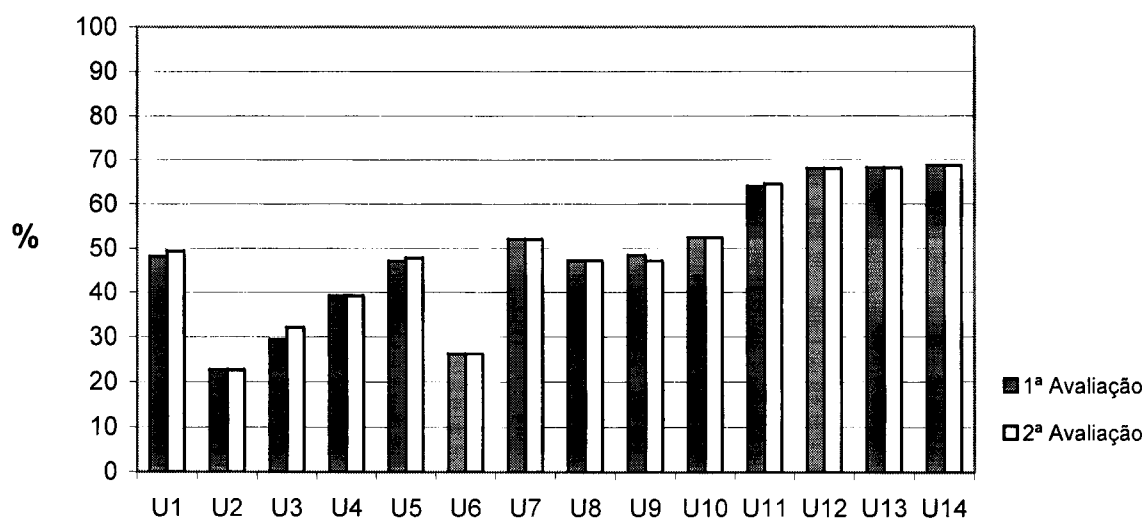


Gráfico 2: Comparação entre a classificação quantitativa percentual obtida na 1ª e 2ª avaliação.

Na tabela 2 pode-se observar que após a 1ªacção inspectiva 57% da amostra, oito (57%) das catorze (14) UR, obtiveram classificação negativa. Ou seja, pontuação quantitativa foi inferior a 50% do ideal. Entre as oito (8) UR avaliadas negativamente, uma (7%) delas, a UR-2, não alcançou sequer 25% do total percentual ideal, sendo avaliada qualitativamente com “Mau”. A mais elevada das classificações negativas registou-se em UR-1, com 48,2%.

As restantes seis (43%) UR que constituem a amostra obtiveram classificação positiva, a classificação mais baixa registou-se em UR-7 com 52%, e a mais alta com 68,7% na UR-14. Nenhuma das UR avaliadas obteve a classificação qualitativa “Bom”.

No que respeita à 2ª avaliação, do total das UR que alteraram a sua classificação percentual, quatro (29%) delas melhoraram, e uma (7%) piorou. Em termos qualitativos não se registaram alterações.

UR	1ª Avaliação Quantitativa %	2ª Avaliação Quantitativa %	Alteração	1ª Classificação Qualitativa	2ª Classificação Qualitativa
1	48,2	49,4	Melhorou	Não aceitável	Não aceitável
2	22,6	22,6	Igual	Mau	Mau
3	29,3	32,1	Melhorou	Não aceitável	Não aceitável
4	39,2	39,2	Igual	Não aceitável	Não aceitável
5	47,1	47,9	Melhorou	Não aceitável	Não aceitável
6	26,3	26,3	Igual	Não aceitável	Não aceitável
7	52,0	52,0	Igual	Aceitável	Aceitável
8	47,3	47,3	Igual	Não aceitável	Não aceitável
9	48,5	47,2	Piorou	Não aceitável	Não aceitável
10	52,4	52,4	Igual	Aceitável	Aceitável
11	63,9	64,5	Melhorou	Aceitável	Aceitável
12	68,0	68,0	Igual	Aceitável	Aceitável
13	68,2	68,2	Igual	Aceitável	Aceitável
14	68,7	68,7	Igual	Aceitável	Aceitável

Tabela 2: Resultados Quantitativos e Qualitativos das avaliações efectuadas.

Os resultados obtidos nas médias das avaliações por domínio (gráfico 3 e tabela 3) permitem perceber que 71% do total dos domínios avaliados obtiveram classificações percentuais inferiores a 50%. Dos doze (12) domínios com classificação negativa, dois deles, o domínio 12 “Controlo de Resíduos” e o domínio 14 “Controlo de Pragas”, obtiveram a classificação “Mau”.

Registaram-se apenas cinco (5) domínios com classificação média positiva. Em quatro (4) destes domínios avaliados positivamente, a classificação qualitativa foi “Aceitável” e no outro, domínio 11 “Instalações Sanitárias para Utentes”, a classificação “Bom”, com 76,9% do percentual ideal.

No que respeita a alterações de classificação da 1ª para a 2ª acção inspectiva, apenas se verificaram melhorias. Todavia, estas foram tão baixas que apenas se percebem a nível quantitativo, não havendo nenhuma mudança a nível qualitativo.

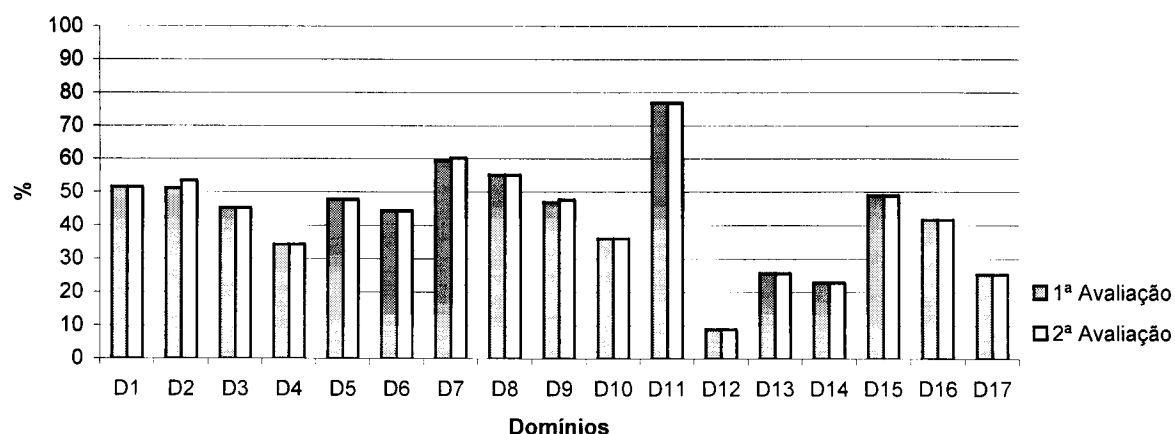


Gráfico 3: Média Percentual das classificações obtidas em cada uma das avaliações.

Domínio	1ª Avaliação Quantitativa %	2ª Avaliação Quantitativa %	Alteração	1ª Classificação Qualitativa	2ª Classificação Qualitativa
1	51,6	51,6	Igual	Aceitável	Aceitável
2	51,2	53,5	Melhorou	Aceitável	Aceitável
3	45,2	45,2	Igual	Não aceitável	Não aceitável
4	34,3	34,3	Igual	Não aceitável	Não aceitável
5	47,8	47,8	Igual	Não aceitável	Não aceitável
6	44,4	44,4	Igual	Não aceitável	Não aceitável
7	59,4	60,2	Melhorou	Aceitável	Aceitável
8	55,1	55,1	Igual	Aceitável	Aceitável
9	46,9	47,7	Melhorou	Não aceitável	Não aceitável
10	36	36	Igual	Não aceitável	Não aceitável
11	76,9	76,9	Igual	Bom	Bom
12	8,9	8,9	Igual	Mau	Mau
13	25,7	25,7	Igual	Não aceitável	Não aceitável
14	22,9	22,9	Igual	Mau	Mau
15	48,9	48,9	Igual	Não aceitável	Não aceitável
16	41,8	41,8	Igual	Não aceitável	Não aceitável
17	25,4	25,4	Igual	não aceitável	Não aceitável

Tabela 3: Média das classificações qualitativas obtidas por domínio e respectivas classificações qualitativas.

Não conformidades:

Apresentam-se de seguida, por domínio e por parâmetro (P,1 ,2...179), os resultados descritivos obtidos nos dois tipos de avaliação e nos dois momentos da mesma, realçando as alterações entre as duas apreciações e evidenciando apenas as situações de incumprimento, isto é, os parâmetros cuja classificação foi negativa "Não".

A exposição do incumprimento é feita com base na descrição da amostra, nomeadamente no que respeita ao tipo de serviço que presta e à aplicabilidade, nas diferentes UR, do domínio em questão (tabela 4).



Domínio	Serviço Prestado				N
	A	B	C	D	
1	sim	sim	sim	sim	14
2	sim	sim	sim	sim	14
3	sim	sim	sim	não	11
4	sim	sim	não	não	5
5	sim	sim	sim	não	11
6	sim	sim	sim	não	11
7	não	sim	sim	sim	13
8	sim	sim	sim	sim	14
9	sim	sim	sim	sim	14
10	não	sim	sim	sim	13
11	sim	sim	sim	sim	14
12	sim	sim	sim	sim	14
13	sim	sim	sim	sim	14
14	sim	sim	sim	sim	14
15	sim	não	sim	sim	10
16	não	sim	sim	sim	13
17	sim	sim	sim	sim	14

Tabela 4: Exposição do incumprimento com base na descrição da amostra.

Legenda:

A- Serviço exclusivo de produção de refeições.

B- Serviço de produção e distribuição de refeições ao público utente.

C- Serviço de produção exclusiva de sobremesas e distribuição de refeições.

D- Serviço exclusivo de distribuição de refeições ao público utente.

N- Nº de UR avaliadas.

sim- O domínio é aplicável a UR com este tipo de prestação de serviço.

não- O domínio não é aplicável a UR com este tipo de prestação de serviço.

Em relação ao 1º domínio **“Zona de recepção de matérias primas”**, existiram quatro (4) parâmetros em que, pelo menos 50% do n avaliado (tabela 4) não cumpria, ou seja, respondeu **“Não”**: P1, P5 e P10 (gráfico 4).

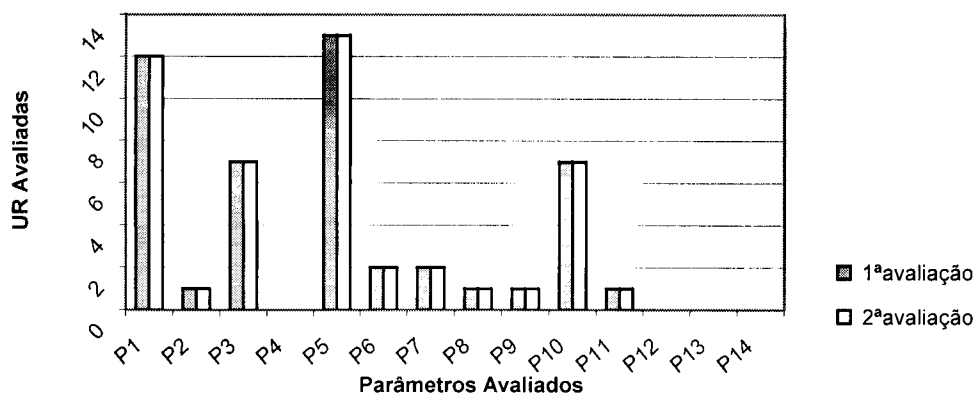


Gráfico 4 - Incumprimento dos parâmetros avaliados no domínio 1.

Legenda:

- 1 Registo de Encomenda
- 2 Horários de recepção
- 3 Registo de recepção
- 4 Responsável (pela recepção e verificação)
- 5 Balança para controlo de mercadorias (limpeza, ausência de ferrugem)
- 6 Lava mãos (sabonete líquido, toalhetes de papel, escova de unhas, cesto de papéis)
- 7 Insectocutor (limpeza, funcionalidade e localização correcta)
- 8 Janelas (limpas, protegidas com redes mosquiteiras)
- 9 Iluminação (lâmpadas protegidas, iluminação adequada)
- 10 Controlo e manuseamento adequado de produtos à recepção
- 11 Limpeza e conservação geral adequada (pavimento, paredes, tectos)

Lixos:

- 12 Caixotes com tampa de accionamento não manual
- 13 Caixotes protegidos com sacos plásticos
- 14 Limpeza e conservação adequada dos caixotes

No gráfico 5, pode-se observar que em relação ao 2º domínio “**Condições técnico-sanitárias do economato**”, muitos foram os parâmetros em que metade do n (tabela 4), ou mais, não cumpriu, nomeadamente P16, P19, P20, P22 e P24.

Importa ainda realçar que ocorreram melhorias entre a primeira e segunda avaliação, especificamente em P26, passou-se de cinco (5) UR a não cumprir para uma (1) apenas, e em P27 em que, mais uma (1) UR passou a cumprir da primeira para a segunda avaliação.

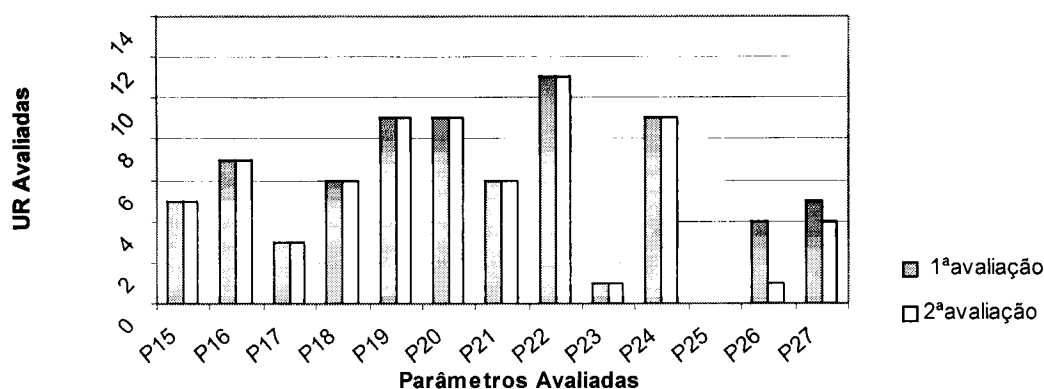


Gráfico 5- Incumprimento dos parâmetros avaliados no domínio 2.

Legenda:

- 15 Limpeza e conservação geral adequada (pavimento, paredes, tectos)
- 16 Janelas (limpas, protegidas com redes mosquiteiras)
- 17 Iluminação (lâmpadas protegidas, iluminação adequada)
- 18 Ventilação adequada (manual ou artificial)
- 19 Limpeza e conservação geral adequado das prateleiras (material adequado)
- 20 Insectocutor (limpeza, funcionalidade e situação)
- 21 Separação de produtos (alimentares e não alimentares)
- 22 Arrumação das prateleiras (líquidos em baixo, separados por géneros, afastados paredes, solo entre si)
- 23 Rotulagem dos produtos (visível, prazo de validade)
- 24 Embalagem e acondicionamento adequado dos produtos
- 25 Rotação de stocks (1º a entrar, 1º a sair)
- 26 Tubérculos (armazenados em local próprio, cond.limpeza, sobre estrados que permitam ventilação)
- 27 Produtos e utensílios de limpeza (armazenados separadamente em local próprio, identificação)

Através do gráfico 6 pode-se observar que dos nove (9) parâmetros avaliados no 3º domínio, "**Condições técnico-sanitárias da zona de refrigeração**"; se verificou em quatro deles, nomeadamente P31, P33, P35, P36 um incumprimento por parte de pelo menos metade do n (tabela4).

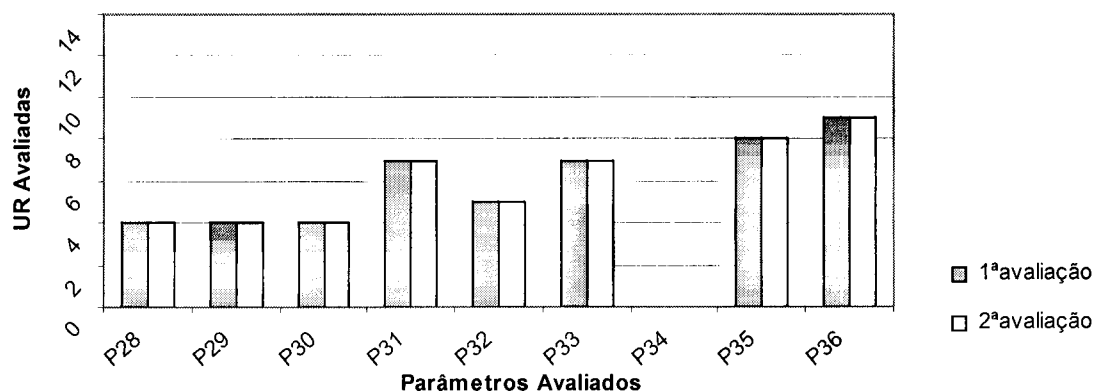


Gráfico 6- Incumprimento dos parâmetros avaliados no domínio 3.

Legenda:

- 28 Limpeza geral adequada (pavimento, paredes, tecto, porta)
- 29 Limpeza e estado de conservação da câmara (paredes, tecto, pavimento, porta e prateleiras)
- 30 Iluminação (lâmpadas protegidas, iluminação adequada)
- 31 Embalagem/acondicionamento dos produtos armazenados
- 32 Rotulagem/identificação dos produtos (validade, rotulagem visível, identificação)
- 33 Condições de arrumação (separação crus/cozinhados, prod. + pesados em baixo, afastados das paredes, do solo, entre si)
- 34 Gestão de stocks (1ª entrar, 1º a sair)
- 35 Termómetro em local visível
- 36 Controlo de temperatura (registos)

Relativamente ao 4º domínio, **“Condições técnico-sanitárias”** em **temperatura de congelação**, pode-se verificar que a totalidade de UR que deveriam cumprir (tabela 4), ou seja, cinco (5) UR, responderam **“Não”** em P43. Relativamente a P40, P41, P42, P45 e P46 apenas uma UR cumpria cada um dos referidos parâmetros (gráfico 7).

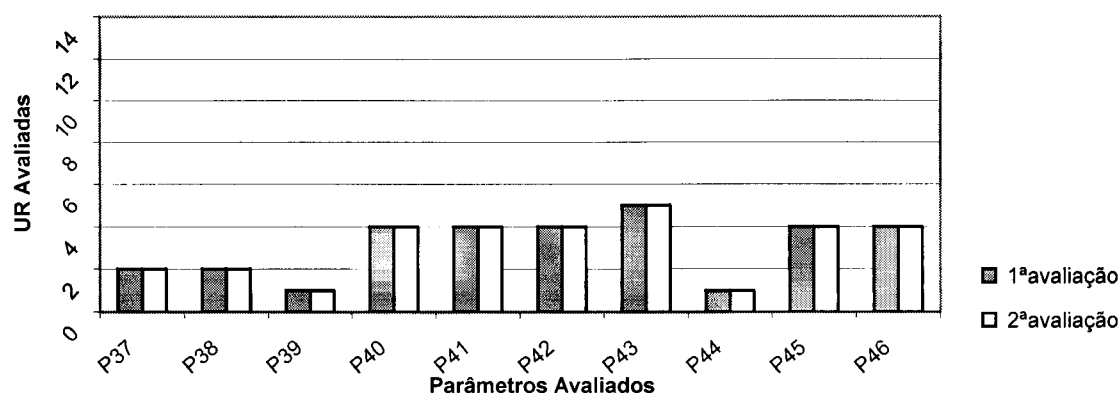


Gráfico 7- Incumprimento dos parâmetros avaliados no domínio 4.

Legenda:

- 37 Limpeza geral adequada (pavimento, paredes, tecto, porta)
- 38 Limpeza e estado de conservação da câmara (paredes, tecto, pavimento, porta e prateleiras)
- 39 Iluminação (lâmpadas protegidas, iluminação adequada)
- 40 Circulação de ar adequada
- 41 Embalagem/acondicionamento dos produtos armazenados
- 42 Rotulagem/identificação dos produtos (validade, rotulagem visível, identificação)
- 43 Condições de arrumação (separação crus/cozinhados, prod. + pesados em baixo, afastados das paredes, do solo, entre si)
- 44 Gestão de stocks (1ª entrar, 1ª a sair)
- 45 Termómetro em local visível
- 46 Controlo de temperatura (registos)



No gráfico 8, percebe-se que no 5º domínio “Condições técnico-sanitárias da zona de preparação”, a totalidade das UR (tabela 4) não cumpriam P58 nem P63 e metade ou mais não cumpria P47, P50, P51, P64.

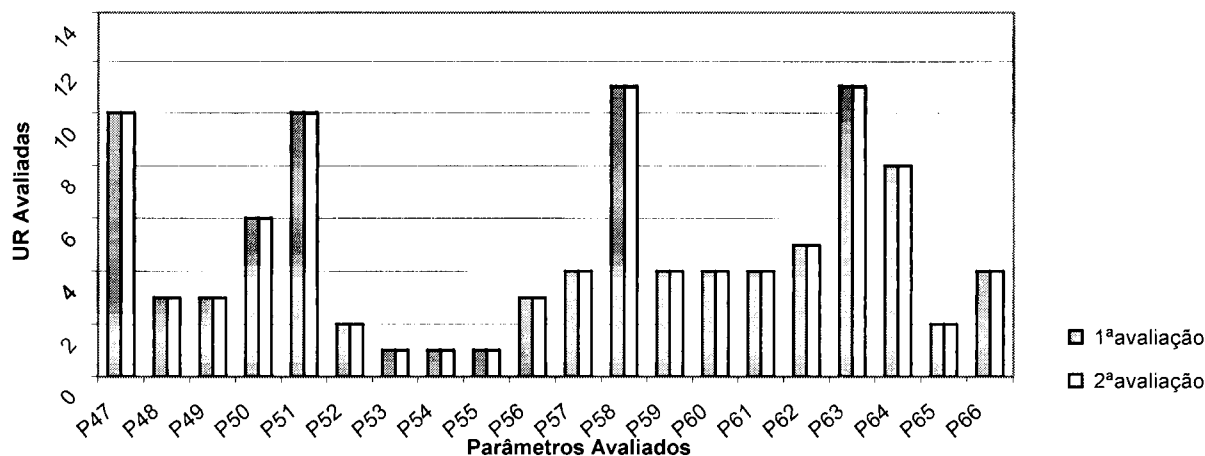


Gráfico 8- Incumprimento dos parâmetros avaliados no domínio 5.

Legenda:

- 47 Lava mãos (torneira de comando não manual, sabonete líquido, toalhetes de papel, escova de unhas, cesto de papéis)
- 48 Limpeza e conservação geral adequada (pavimento, paredes, tectos)
- 49 Iluminação (lâmpadas protegidas, iluminação adequada)
- 50 Pavimento anti-derrapante
- 51 Pavimento com inclinação suficiente e ralo protegido
- Limpeza adequada:
- 52 Picadora
- 53 Descascadora
- 54 Utensílios (facas, tábuas)
- 55 Outros
- 56 Bom estado de conservação do equipamento
- 57 Bom estado de conservação dos utensílios
- 58 Utensílios (adequados, exclusivos, marcados)
- 59 Desinfecção de legumes para saladas (lavagem, desinfecção, enxaguamento)
- 60 Zonas de preparação separadas N° zonas (Hortícolas/Carne/Peixe)
- 61 Zona de preparação de sobremesas
- 62 Processo de descongelação (separação do líquido exsudado, acondicionamento do prod)
- 63 Insetocutor (limpeza, funcionalidade)
- Lixos:
- 64 Caixotes com tampa de accionamento não manual
- 65 Caixotes protegidos com sacos plásticos
- 66 Limpeza e conservação adequada dos caixotes

O gráfico 9 permite perceber que do total de dezoito (18) parâmetros avaliados, existiram oito (8) com taxa de incumprimento superior a 50%. Nenhuma das UR a que o 6º domínio se aplicava (tabela 4) "**Condições técnico-sanitárias da zona de confeção**" cumpria P69. Para além disso, P67, P70, P71, P72, P78, P79 e P82 não eram cumpridas por pelo menos metade das UR a que se destinavam.

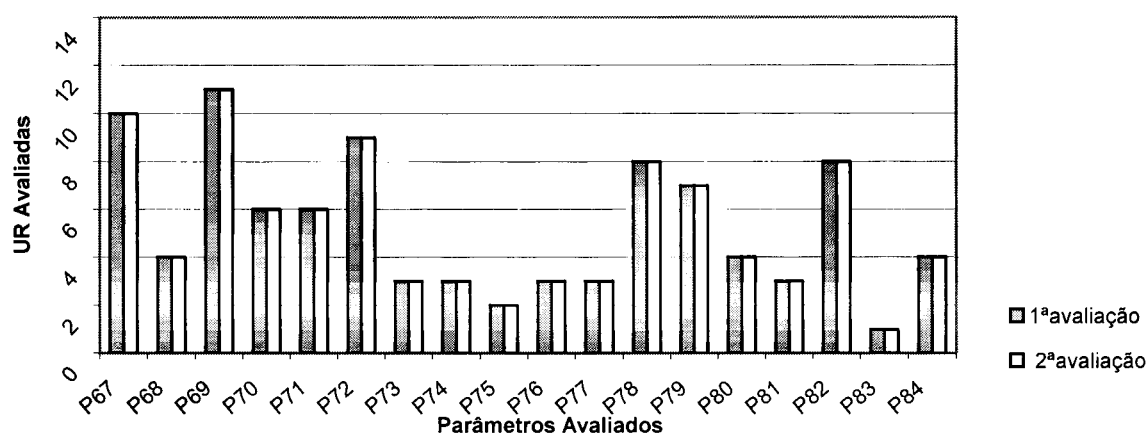


Gráfico 9- Incumprimento dos parâmetros avaliados no domínio 6.

Legenda:

- 67 Lava mãos (torneira de comando não manual, sabonete líquido, toalhetes de papel, escova de unhas, cesto de papéis)
- 68 Limpeza e conservação geral adequada (pavimento, paredes, tectos)
- 69 Ventilação adequada
- 70 Exaustão de fumos eficiente
- 71 Pavimento anti-derrapante
- 72 Pavimento com inclinação suficiente e ralo protegido
- 73 Zona de manipulação de confeccionados
- 74 Controlo de óleos de fritura
- Limpeza adequada:
- 75 Fritadeira
- 76 Fogão
- 77 Fornos
- 78 Exaustores
- 79 Utensílios
- 80 Estado de conservação adequado dos equipamentos
- 81 Estado de conservação adequado dos utensílios
- Lixos:
- 82 Caixotes com tampa de accionamento não manual
- 83 Caixotes protegidos com sacos plásticos
- 84 Limpeza e conservação adequada dos caixotes

Relativamente ao 7º domínio, "Condições técnico-sanitárias da zona de balcão", a totalidade das UR (tabela 4) não cumpria P85 e mais de metade não cumpria P88, P90, P91 nem P95 (gráfico 10).

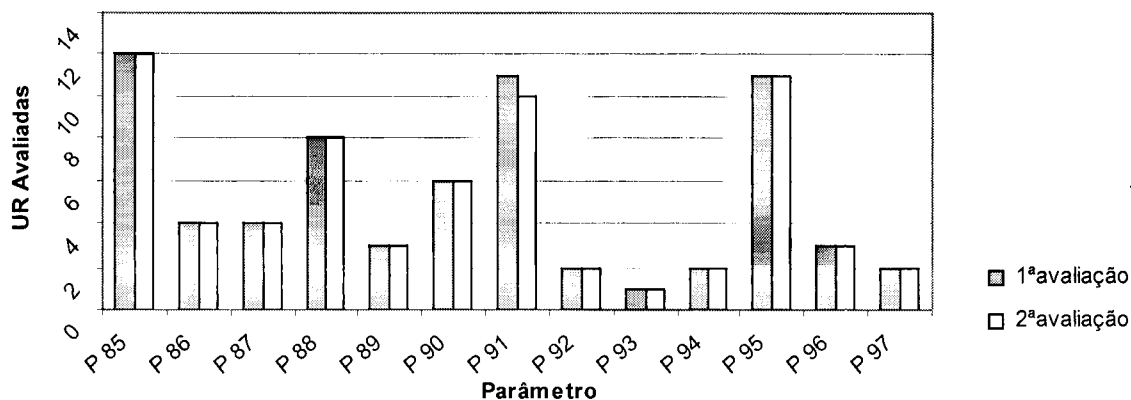


Gráfico 10- Incumprimento dos parâmetros avaliados no domínio 7.

Legenda:

- 85 Lava mãos (torneira de comando não manual, sabonete líquido, toalhetes de papel, escova de unhas, cesto de papéis)
- 86 Limpeza e conservação adequada dos equipamentos
- 87 Limpeza e conservação adequada dos utensílios
- 88 Limpeza e conservação do expositor
- Conservação a quente:
- 89 Sectorizados de acordo com a sua natureza
- 90 Devidamente acondicionados
- 91 Conservados à temperatura adequada
- 92 Identificados/rotulados
- 93 Dentro dos prazos de validade
- 94 Todos os alimentos estão próprios para consumo
- Lixos:
- 95 Caixotes com tampa de accionamento não manual
- 96 Caixotes protegidos com sacos plásticos
- 97 Limpeza e conservação adequada dos caixotes

O gráfico 11, referente ao 8º domínio "Condições técnico sanitárias da zona de Lavagem", reflecte o incumprimento pela totalidade das UR em P101.

Em relação a P98, P100, P104, P106 verifica-se que 50% das UR não cumpre.

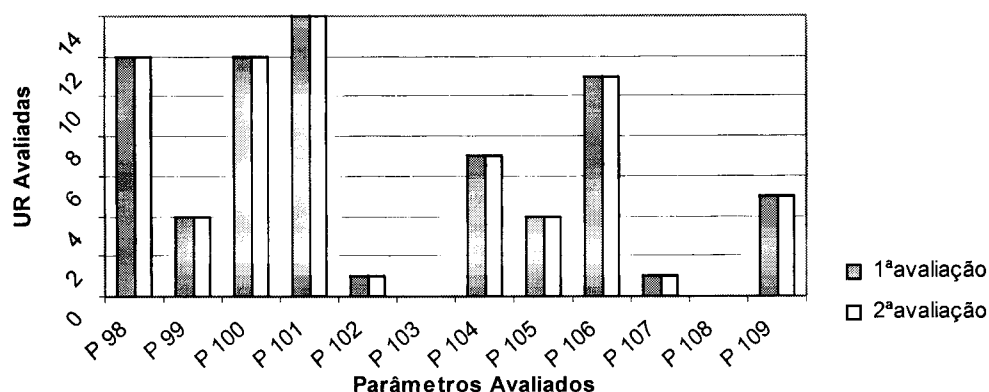


Gráfico 11- Incumprimento dos parâmetros avaliados no domínio 8.

Legenda:

98 Lava mãos (torneira de comando não manual, sabonete líquido, toalhetes de papel, escova de unhas, cesto de papéis)

99 Bom estado de conservação de máquina de lavar e bancas

Louça de serviço:

100 Circuito da lavagem

101 Utilização correcta dos produtos de lavagem

102 Escoamento da louça lavada

103 Arrumação da louça lavada

104 c5)- Limpeza e conservação geral da área adequada (pavimento, paredes, tecto)

Trem de cozinha:

105 Circuito da lavagem

106 Utilização correcta dos produtos de lavagem

107 Escoamento da louça lavada

108 Arrumação da louça lavada

109 Limpeza e conservação geral da área adequada (pavimento, paredes, tecto)



Observa-se que no 9ºdomínio "Condições do pessoal manipulador de alimentos" a totalidade das UR não cumpria P112. Em relação a P111, P113 e P114 metade ou mais da amostra não cumpria.

Aqui deve-se salientar que da primeira para a segunda avaliação ocorreram mudanças em P111, que piorou, uma (1) UR que cumpria passou a incumprir, e em P112 e P114 em que mais uma (1) UR passou a cumprir (gráfico 12).

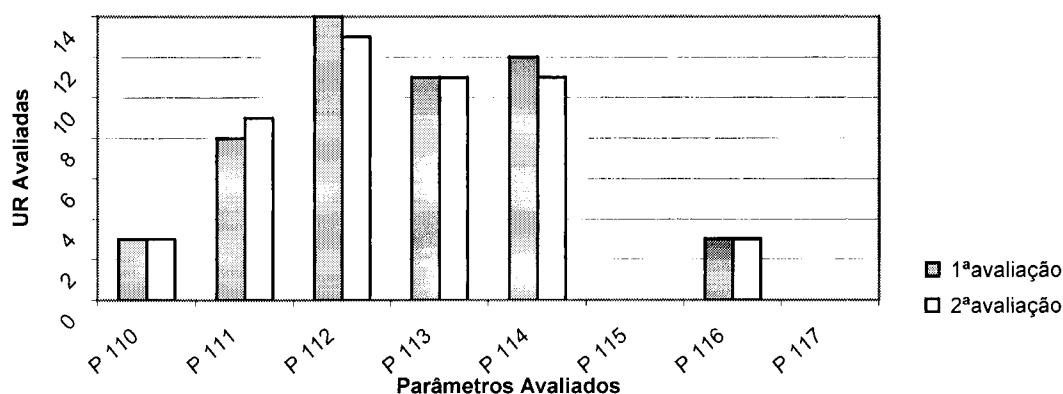


Gráfico 12- Incumprimento dos parâmetros avaliados no domínio 9.

Legenda:

- 110 Limpeza e conservação de vestuário (bom estado de limpeza)
- 111 Vestuário adequado às funções que desempenham
- 112 Calçado adequado
- 113 Cobertura dos cabelos (totalmente coberto)
- 114 Inexistência de adornos (anéis relógio, pulseiras)
- 115 Unhas curtas, limpas e sem verniz
- 116 Cortes e queimaduras protegidas
- 117 Manipuladores homens barbeados ou c/bigode ou barba aparados

No 10º domínio, "Condições técnico – sanitárias de sanitários e vestiários de pessoal" Observa-se que a totalidade das UR não cumpria P119, nem P122.

Em relação a P121, P125 e P126 metade ou mais da amostra não cumpria gráfico 13.

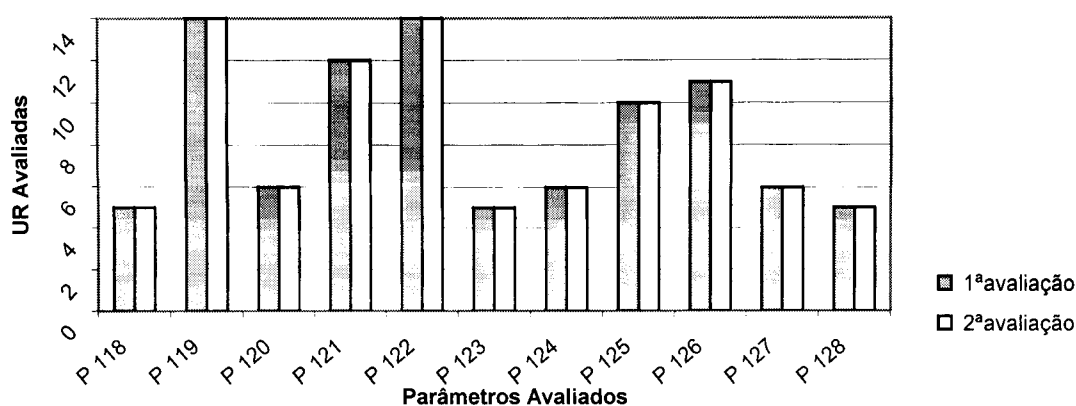


Gráfico 13- Incumprimento dos parâmetros avaliados no domínio 10.

Legenda:

- 118 Limpeza e conservação geral adequada (pavimento, paredes, tectos)
- 119 Pavimento anti-derrapante
- 120 Limpeza e conservação adequada dos lavatórios
- 121 Lava mãos (torneira de comando não manual, sabonete líquido, toalhetes de papel, escova de unhas, cesto de papéis)
- 122 Normas de higiene para manipuladores afixada
- 123 Papel higiénico e piaçabas no WC
- 124 Chuveiros
- 125 Cacifos individuais
- Lixos:
- 126 Caixotes com tampa de accionamento não manual
- 127 Caixotes protegidos com sacos plásticos
- 128 Limpeza e conservação adequada dos caixotes

No 11º domínio, "Instalações sanitárias para utentes" Observa-se que em nenhum dos parâmetros aqui avaliados o incumprimento é maior ou igual a 50% das UR a que se aplicam.

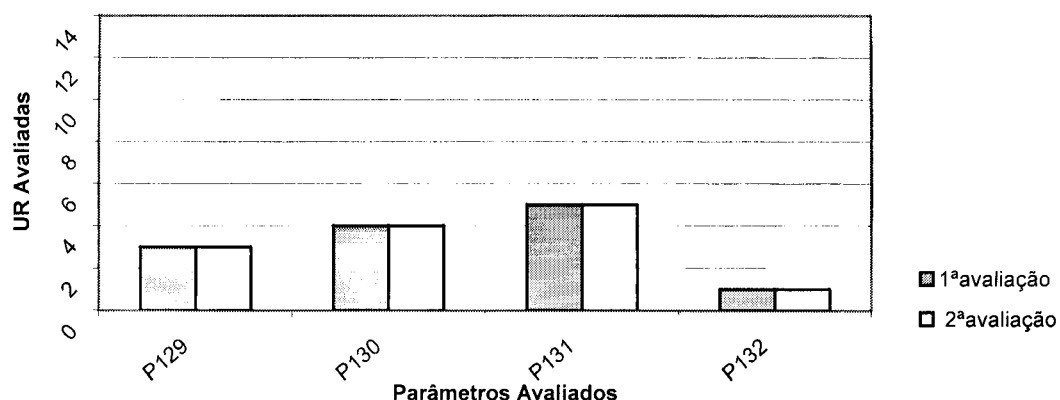


Gráfico 14- Incumprimento dos parâmetros avaliados no domínio 11.

Legenda:

129 Limpeza e conservação geral adequadas

130 Limpeza e conservação adequada dos lavatórios

131 Lava mãos (torneira de comando não manual, sabonete líquido, toalhetes de papel, escova de unhas, cesto de papéis)

132 Papel higiénico e piaçabas no WC

No 12º domínio "**Controlo de resíduos**" pode-se observar no gráfico 15 que nenhum dos estabelecimentos satisfazia P133, P134, P135 nem P136. O P137 não é cumprido por nove (9) UR.

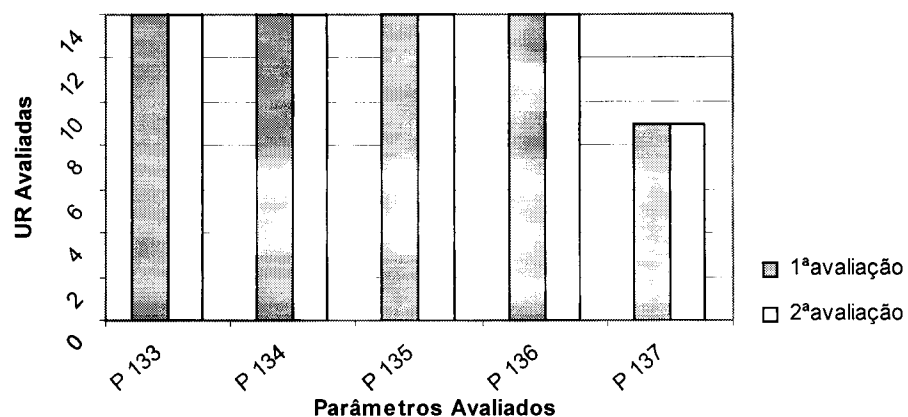


Gráfico 15- Incumprimento dos parâmetros avaliados no domínio 12.

Legenda:

- 133 Separação de resíduos (papel, vidro, metal, plástico, material biológico)
- 134 Compartimento para a recolha dos contentores de resíduos sólidos
- 135 Evitar a presença de animais
- 136 Frequência da recolha (2 vezes por dia)
- 137 Remoção de líquidos (óleos, azeite e produtos químicos)

No 13º domínio "**Programa de higienização**" o incumprimento foi de 100% em P138, e por mais de 50% em todos os outros parâmetros avaliados gráfico 16.

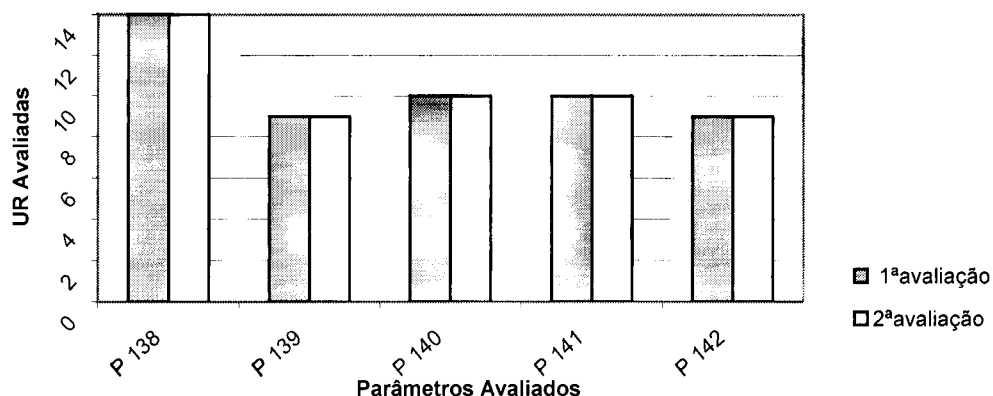


Gráfico 16- Incumprimento dos parâmetros avaliados no domínio 13.

Legenda:

- 138 Planos de limpeza
- 139 Registos
- 140 Produtos adequados
- 141 Produtos e material de limpeza em local próprio e devidamente isolado
- 142 Material de limpeza adequado

O 14º domínio "**Controlo de Pragas**" tinha um incumprimento superior a 50% em todos os parâmetros avaliados.

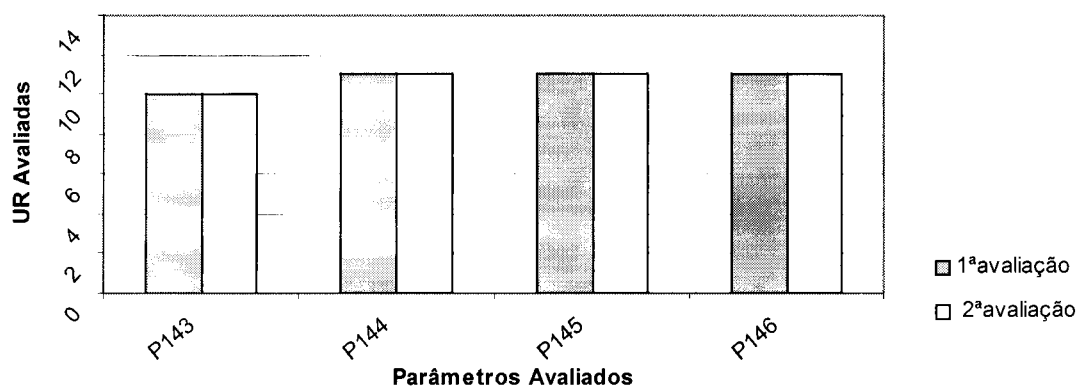


Gráfico 17- Incumprimento dos parâmetros avaliados no domínio 14.

Legenda:

- 143 Contrato com empresa especializada
- 144 Frequência (se têm conhecimento da periodicidade)
- 145 Plano de desinfecção
- 146 Registos

O 15º domínio "**Transporte de Refeições**" não era respeitado por pelo menos 50% das UR em três (3) dos cinco (5) parâmetros avaliados, nomeadamente: P147, P149 e P151.

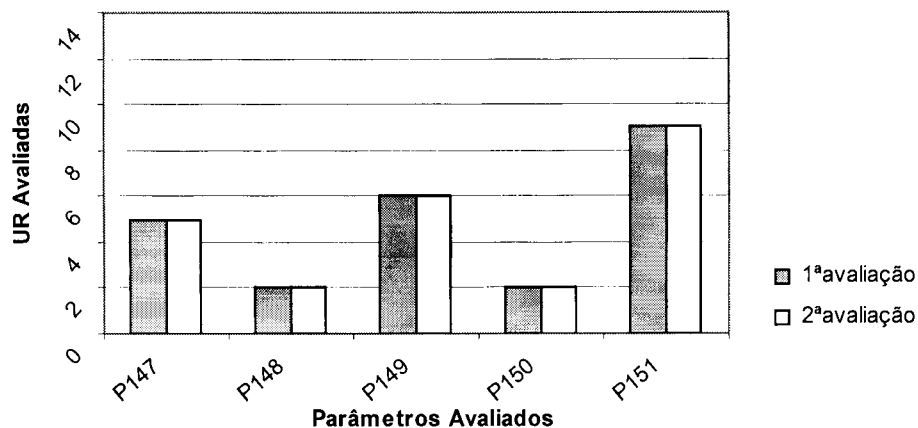


Gráfico 18- Incumprimento dos parâmetros avaliados no domínio 15.

Legenda:

- 147 Veículos em bom estado de conservação e limpeza adequada
- 148 Separação da caixa de transporte com a cabine do condutor
- 149 Limpeza e conservação do recipiente isotérmico
- 150 Paredes, pavimento e tecto fáceis de limpar e desinfetar
- 151 Plano de limpeza e desinfecção

No 16º domínio "**Sala de Refeições**" em mais de 50% das UR avaliadas, registou-se incumprimento em: P153, P155 e P156, P157, P158. Em P155 e P156 o incumprimento foi igual a 100%.

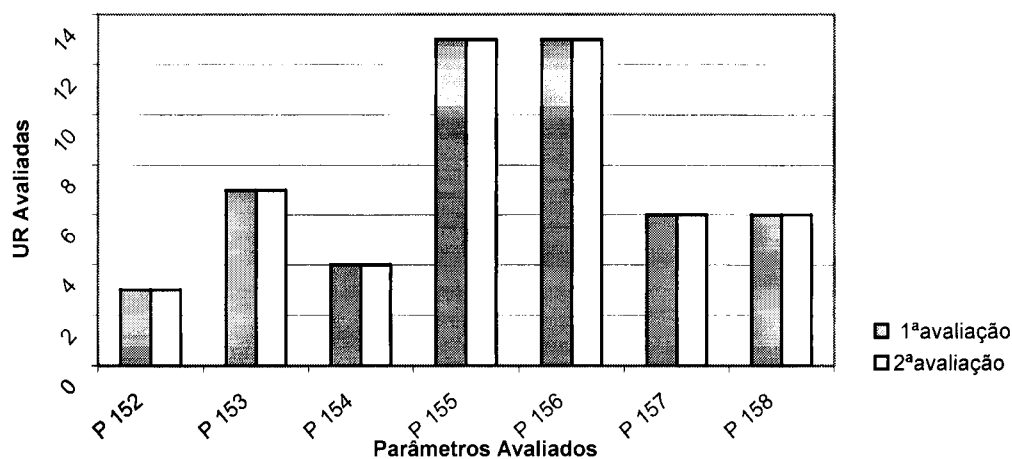


Gráfico 19- Incumprimento dos parâmetros avaliados no domínio 16.

Legenda:

- 152** Limpeza e conservação geral adequada (pavimento, paredes, tecto)
- 153** Louças, copos, talheres, etc., resguardados em armários adequados, limpos e em bom estado de conservação
- 154** Mobiliário (mesas, cadeiras, mesas de apoio, etc.) em perfeito estado de conservação e asseio
- 155** Insectocutor (limpeza, funcionalidade e situação)
- Lixos:
- 156** Caixotes com tampa de accionamento não manual
- 157** Caixotes protegidos com sacos plásticos
- 158** Limpeza e conservação adequada dos caixotes

A maior parte dos parâmetros avaliados no 17º domínio "Verificação de documentos", não eram executados pelas UR. Apenas P159, P160, P162 e P171 eram cumpridos por pelo menos metade das UR.

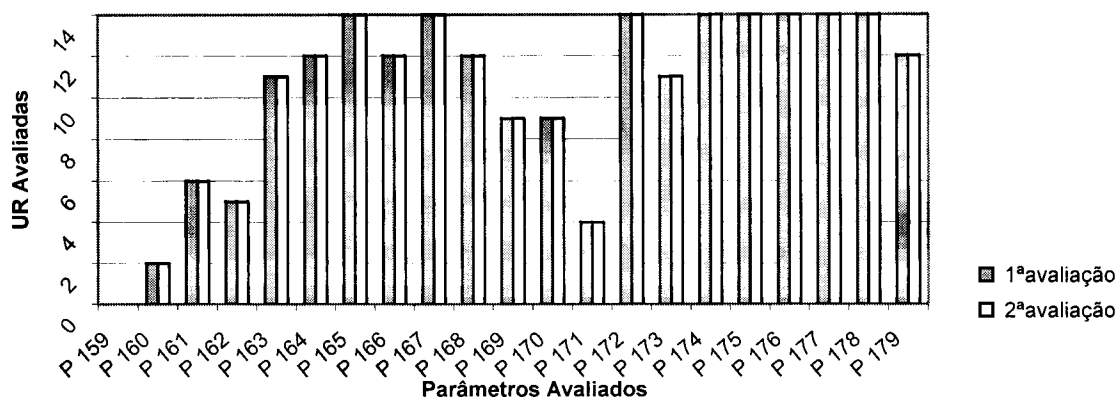


Gráfico 20- Incumprimento dos parâmetros avaliados no domínio 17

Legenda:

- 159 Saneamento básico
- 160 Extintores dentro da validade
- 161 Presença de estojos de 1ºs socorros
- 162 Separação entre zonas
- 163 Circuito geral das operações (marcha em frente)
- 164 Separação de "Zona limpa" e "Zona suja"
- 165 Controlo de produto não conforme (zonas de armazenagem identificadas, produtos devidamente identificados e segregados dos restantes)
- 166 Recolha de amostras
- 167 Caderno de encargos
- 168 Pé direito regulamentar
- Sinalética diversa:
- 169 Proibição de fumar
- 170 Utilização obrigatória de touca
- 171 Lavagem de mãos
- 172 Zonas de confecção
- 173 Proibição de entradas de animais
- Manual de qualidade:
- 174 Código de Boas Práticas
- 175 Código de Procedimentos (procedimentos, processos, técnicas, fichas técnicas)
- 176 Plano de higienização
- 177 Pré-requisito de fornecedores
- 178 Plano de autocontrolo
- 179 Registos de sinalética

Discussão

Comer é a satisfação de uma necessidade biológica, mas também fonte de prazer e símbolo cultural. Pode mesmo afirmar-se que os serviços de restauração e a alimentação e gastronomia constituem imagem de marca de qualquer país (21, 22).

É um dado adquirido que a sociedade moderna se apoia em alicerces basilares, como a higiene e a SP (23).

Atendendo a que a protecção da saúde humana é de primordial importância e que a segurança dos géneros alimentícios e a defesa dos interesses da comunidade constituem uma preocupação crescente, é necessário que os géneros alimentícios sejam seguros ao longo de toda a cadeia alimentar, desde a produção até ao consumo (24).

Assim, para ser efectiva, uma intervenção ao nível da cadeia alimentar deverá ser integral, actuando de forma inter-dependente em cada uma das suas partes. É estudando, investigando e registando ocorrências que se percebem quais os perigos que se inserem e propagam ao longo da cadeia alimentar, que perigo constitui o alimento onde se apresenta e qual o risco do mesmo ser prejudicial à saúde. Ou seja, só através destes conhecimentos se pode actuar exercendo controlo ao nível da SA e, naturalmente estabelecer níveis de segurança dos géneros alimentícios (4, 5).

A recente legislação alimentar surgiu no decorrer de uma profunda reflexão e de várias iniciativas ocorridas na última década procurando atingir, não só um elevado nível de SA, mas também a aplicação de um conceito coerente e realista de livre comércio, evitando a concorrência desleal e, simultaneamente, garantindo a consulta permanente das associações de defesa do consumidor no processo de

tomada de decisões. É com este tipo de abordagem, protegendo a SP e considerando os direitos do consumidor, que a SA se compreende enquanto sustentáculo da Qualidade Alimentar (25).



No que respeita aos serviços de restauração comercial e colectiva, os perigos sanitários são potenciados por factores ligados aos ingredientes, modo de produção, técnicas de conservação e modo de preparação. Assim, o facto de se produzir em grande escala, utilizando variados ingredientes com diferentes tipos de conservação, modos de preparação e exigindo múltiplos e heterogêneos procedimentos e tarefas, agrava a possibilidade de uma refeição poder causar danos à saúde do consumidor (26).

O presente estudo insere-se precisamente no conceito da SA enquanto problemática de SP.

A principal limitação deste trabalho prende-se com o baixo tamanho amostral ($n=14$). Também o facto de não existirem parâmetros analíticos a averiguar a salubridade dos géneros alimentícios que permitiriam verificar a segurança dos produtos fornecidos pelas UR e o curto espaço de tempo entre as duas avaliações constituem limitações do estudo.

O parco número de publicações de trabalhos de investigação relativas a esta temática, principalmente no nosso país, e a inexistência de valores de referência que permitam estabelecer comparações, assim como o uso de diferentes ferramentas metodológicas, consequente aos diferentes âmbitos dos estudos, são factores apontados como limitações para a discussão de resultados.

Neste trabalho, adoptou-se um questionário validado para o sector alimentar em jardins-de-infância pretendendo usar de alguma uniformidade de critérios de avaliação no mesmo tipo de UR. A estruturação do questionário

direcciona a avaliação para as condições sanitárias das infra-estruturas, instalações, equipamentos e utensílios e permite ainda recolha de dados relativos à conformidade de Boas Práticas de Higiene e Fabrico.

A chave tricotómica do questionário, com as opções “Sim”, “Não” e “Não Aplicável” permitiu que se averiguassem as situações de cumprimento ou incumprimento da lei e excluir os parâmetros que não se aplicassem à UR em questão. O preenchimento do questionário/grelha de avaliação por uma única inquiridora, garantindo o mesmo grau de exigência a atestar as conformidades e inconformidades.

Ainda assim, e sabendo que a gestão deste tipo de UR é da responsabilidade de autoridades governamentais, é de capital importância a harmonização de instrumentos de trabalho que permitam aferir qual o verdadeiro estado higio-sanitário das cantinas e refeitórios escolares. Só com conhecimento efectivo de conformidades e inconformidades, relativamente às obrigações legais, é possível actuar e garantir SA ao consumidor e, consequentemente ir de encontro aos objectivos da legislação alimentar europeia “...assegurar um elevado nível de protecção da saúde do consumidor”(14).

Em relação às características da amostra é pertinente referir que as UR geridas pelo município apresentavam uma relação “nº de manipuladores/nº de refeições” menor que as da ISS e que simultaneamente, como seria expectável, foram também as que obtiveram as piores classificações. Este facto sugere que a quantidade de pessoal empregue seja directamente proporcional ao nível de sanidade apresentada pelas UR.

No que respeita ao tipo de serviço prestado, não se pode estabelecer com segurança nenhuma relação entre este e as classificações das UR. Se por um

lado, as UR que se encontram a cargo do MC e têm prestação de serviço B - “Serviço de produção e distribuição de refeições” são das piores classificadas não só a nível global, mas do próprio MC, a que se encontra a cargo da ISS apesar de classificada positivamente é a pior classificada (das ISS). Este achado poderá justificar-se tendo em conta a avaliação auferida pelas UR da ISS, globalmente melhor tanto quantitativa como qualitativamente. De acordo com o que é manifestado noutros estudos (4), tudo indica que o aumento do nível de complexidade do serviço prestado se reflecta num menor nível sanitário das UR.

A justificar a melhor classificação das UR geridas pela ISS, existem não só os factores já apontados, como também o próprio facto de serem menos UR a cargo de uma instituição, bem como a envolvimento dos administradores e a ainda o menor número de procedimentos burocráticos exigíveis. Acresce a toda esta conjuntura um factor que me parece determinante, que é a proximidade entre si das UR a cargo da ISS, o que não acontece, bem pelo contrário, nas outras UR.

Após os dois momentos de avaliação, pode verificar-se que não houve qualquer alteração em termos qualitativos, apesar das mudanças quantitativas registadas na classificação das UR. Assim, o panorama de mais de 50% de UR com classificação qualitativa negativa também não sofreu alterações.

Particularizando a avaliação quantitativa global, é de referir que entre os dois momentos de avaliação nove (64%) UR não sofreram qualquer tipo de mudança. No entanto, das restantes cinco (36%), uma (7%) piorou e quatro (29%) melhoraram o que se justifica dada a proximidade das avaliações no espaço temporal e a impossibilidade de formação direccionada e efectiva e envolvendo sobretudo gestores de topo. Também a ausência de preparação e intervenção específica, falta de incentivo, motivação, dificuldades económicas e mesmo

ignorância e desconhecimento perante uma situação como esta, favorecem a compreensão destes dados, o que vem de encontro a trabalhos científicos de outros autores (5).

Tendo em mente o questionário/grelha utilizado, e a sua estruturação, importa referir que para além de todos os motivos apontados como causa de maus resultados, existe ainda um factor basilar, cujo incumprimento afecta negativamente muitos outros parâmetros: a arquitectura das instalações. Esta, se desajustada aos fins a que se destina condiciona o *layout* e a marcha em frente, conforme indicado noutros trabalhos de investigação (4). Esta situação é ainda mais grave, sabendo que qualquer uma destas estruturas foi projectada com a finalidade direccionada para a restauração.

Partindo da avaliação global para a avaliação por domínios, verificou-se, tal como seria de esperar, que as alterações ocorreram apenas a nível quantitativo.

Como se apurou, as médias das avaliações por domínio permitem perceber que 71% do total dos domínios avaliados obtiveram classificações percentuais inferiores a 50%. Sendo de realçar que dos doze (12) domínios com classificação negativa, dois deles, o domínio 12 "Controlo de Resíduos" e o domínio 14 "Controlo de Pragas", obtiveram a classificação "Mau". Este cenário deverá ser compreendido com base nas mesmas ilações anteriormente mencionadas, especificamente na falta de informação/formação, por parte dos manipuladores e seus responsáveis acrescido da falta de interesse e sensibilidade dos mesmos, aliado à falta de recursos financeiros que todas as instituições desta natureza, sobretudo no que concerne às áreas da educação e da saúde. Acresce ainda, salientar que a rotatividade dos manipuladores que se verifica em toda a restauração é francamente penalizante, pondo em causa uma série de

parâmetros, como se pode constatar em obrigações legais tão básicas como “Vestuário adequado às funções que desempenham”.

Já em relação às classificações médias positivas registaram-se em cinco (5) domínios. Em quatro (4) destes a classificação qualitativa foi “Aceitável” e no outro, “Instalações Sanitárias para Utentes”, foi “Bom”, com 76,9% do percentual ideal. Esta classificação, mais elevada do que em qualquer outro domínio e discordante do quadro de classificações restante, parece fazer jus à velha máxima “as aparências iludem”.

Para além dos compromissos para a SP, a não adequação ao uso é desperdício e pode afectar desfavoravelmente o comércio e a confiança do consumidor.

Como já referido, a maioria dos acidentes e surtos ocorrem devido a incorrecta manipulação/tratamento na preparação ou armazenamento dos alimentos. A existência nos locais de preparação de sistemas de Autocontrolo eficazes em termos de segurança alimentar, tal como é preconizado na legislação nacional e comunitária em vigor, é a melhor medida de prevenção das TAC (10).

A formação profissional tem vindo a ser, cada vez mais, alvo de imposição legal relativamente aos manipuladores de alimentos, estando a sua obrigatoriedade para o sector alimentar referenciada em diversos diplomas legais. É, por conseguinte, fundamental, em termos de prevenção a formação adequada dos manipuladores em higiene dos alimentos de modo que sejam seguidos procedimentos correctos na preparação de refeições(5).

É vital um controlo efectivo de higiene, de forma a evitar as adversas consequências humanas e económicas causadas por situações destas. A aplicação da metodologia HACCP, como sistema de gestão da Segurança

Alimentar, na prevenção das doenças ou injúrias causadas pelos alimentos é de primordial importância (5, 15).

No entanto, perante os resultados obtidos neste trabalho, percebe-se que muito ainda há por fazer no que respeita à implementação de programas de pré-requisitos e que, pelo menos na realidade analisada, a implementação de planos HACCP como no metodologia de Autocontrolo, é, ainda uma miragem. Para que seja possível a sua implementação, é necessário garantir alguns pressupostos como Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho, conformidade de instalações e equipamentos, selecção e avaliação de fornecedores, condições para recepção e armazenagem de matérias-primas, sistemas eficazes de limpeza e desinfectação, controlo de pragas, empenho da gestão de topo (27). É, portanto premente, a necessidade de mais estudos que diagnostiquem e avaliem o estado higio-sanitário e permitam conhecer de forma a realidade deste sector alimentar no nosso país.

Os governos, quer regionais quer centrais, podem e devem decidir como melhor estimular a implementação dos princípios gerais expressos no Reg. (CE) Nº 852/2004, de forma a proteger adequadamente os consumidores da doença e dos problemas causados pelos alimentos. As políticas adoptadas deverão ter em consideração: a vulnerabilidade da população ou de diferentes grupos dentro da mesma, a garantia de que o alimento é próprio para consumo e a elaboração e promoção de programas de educação que efectivamente comuniquem os princípios da higiene ao sector da restauração e indústria alimentar, bem como aos consumidores. Desta forma, sendo interveniente activo na análise do risco e de forma sinérgica entre si, será possível à governação nacional em conjunto com a ASAE garantir a SA dos consumidores portugueses (28).

Porém, é necessário ter sempre em mente que a melhor maneira para se atingirem níveis aceitáveis na área da segurança alimentar é a aposta na melhoria dos serviços de inspecção/fiscalização a nível alimentar prestados pelos organismos oficiais competentes (29).

Do mesmo modo, o papel destes organismos em termos de intervenção perante os responsáveis dos estabelecimentos deve-se fazer sentir com o objectivo de que os mesmos entendam e atendam que a formação destinada aos manipuladores deva ser contínua, especialmente no que se refere aos procedimentos de manipulação dos alimentos, de tal forma que conheçam as precauções necessárias para evitar a contaminação dos mesmos, com um propósito final: que a higiene seja entendida como um modo de estar e não apenas como um conjunto de regras e obrigações (30).

Toda esta congeminência demonstra bem que os nutricionistas, enquanto técnicos superiores de saúde com competências bem definidas ao nível da Segurança Alimentar, podem e devem desempenhar um papel preponderante ao nível da saúde pública e comunitária (31, 32).

Conclusões

Foi exequível diagnosticar e monitorizar unidades de restauração escolares na perspectiva da higiene e salubridade, através da utilização de um questionário e respectiva grelha de avaliação higio-sanitária, constituído por diversos parâmetros, aos quais foi atribuído um valor objectivo.

A avaliação final permitiu demonstrar as condições higio-sanitárias, quantitativa e qualitativamente, das catorze (14) unidades restauração, alvo deste estudo.

Através desta avaliação foi possível avaliar as infra-estruturas e o cumprimento ou incumprimento da aplicação dos pré-requisitos e das Boas Práticas de Higiene e Fabrico nestas unidades de restauração.

Testemunha-se o incumprimento da legislação, no que se refere à obrigatoriedade da aplicação de um sistema de Autocontrolo, por parte da totalidade da população estudada.

Os parâmetros que sofreram alteração, manifestam-na por vários factores inerentes à condição humana, não sendo possível atribuir uma causa única, mas sim um conjunto de circunstâncias e condições.

Alvitra-se que as autoridades oficiais têm que exercer um papel mais efectivo no sentido do planeamento, prevenção e melhoramento das condições de higiene e segurança alimentar consubstanciado em mecanismos efectivos de controlo e fiscalização. Urge efectuar uma revisão dos sistemas de gestão da segurança alimentar ao nível das instituições da responsabilidade do estado, nomeadamente na sistematização das prioridades de actuação e intervenção em prol da Saúde Pública e do bem-estar e da qualidade de vida das populações.

Referências Bibliográficas

1. Yeep M. Avaliação das Condições Higio-Sanitárias do Sector Alimentar em Jardins de Infância [Tese de Licenciatura]. Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto; 2004.
2. WHO. "WHO Global Strategy for Food Safety-Safer food for better health" Food Safety Program; 2002.
3. Campos M. Vigilância da Qualidade dos Alimentos nas Cantinas de Restauração Colectiva do Concelho de Barcelos [Tese de Licenciatura]. Porto: Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto; 2004.
4. Lopes P. Caracterização Higio-Sanitária dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas do Município de Ourém [Tese de Licenciatura]. Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto; 2005.
5. Santos M. Segurança Alimentar / Porto *Euro 2004* [Tese de Mestrado]. Lisboa: Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Técnica de Lisboa; 2005.
6. WHO FAO. Recommended international code of practice: general principles of food hygiene. Codex Alimentarius. Roma. 1999.
7. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Regulamento (CE) nº 178/2002. Jornal Oficial das Comunidades Europeias; L 31/1 (28 de Janeiro de 2006). Determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.
8. Conselho de Ministros. Decreto-Lei nº 237/2005 Diário da República. I Série-A; Nº250 (30 de Dezembro): 7486-97. cria a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.

9. Europeias. CdC. "Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos", Bruxelas, 12.1.2000, COM (1999). 2000.
10. Novais MR, Santos MI, Correia CB. "Alguns aspectos relacionados com a segurança alimentar no Conselho de Lisboa". Revista Portuguesa de Saúde Pública, 2004; Vol.22, Nº1:37-41
11. Antunes P. A Segurança Alimentar na promoção da Saúde Pública. Comunicação apresentada no Congresso Qualidade e Segurança Alimentar inserido na XIV Semana de Ciências da Nutrição; 2004; Porto.
12. WHO. "WHO Surveillance programme for control of foodborne infections and intoxications in Europe" 8th report 1999-2000: Country Reports-Portugal, 1-12 2003.
13. European Union Risk Analysis Information Network-EU-RAIN. "Conference on Catering Food Safety-A responsibility ignored?", Budapest, Hungary, 26 a 28 de Novembro de 2003; Tradução e Revisão: Maria do Rosário Novais José Amorim, INSA Guia para Controlo de Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus. 2003.
14. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Regulamento (CE) nº 853/2004. Jornal Oficial da União Europeia; L 139/1 (de 29 de Abril de 2004). Relativo à higiene dos géneros alimentícios.
15. Carvalho J. A intervenção do Nutricionista na Restauração Colectiva. I Congresso Português de Alimentação e Autarquias; 4 e 5 de Maio de 2006 Auditório da Misericórdia da Figueira da Foz.
16. ARESP. "Coimas mais elevadas para a Higiene e Segurança Alimentar". Revista ARESP. Agosto 2006; Nº121:50-51.
17. Niza J. "Segurança e qualidade na produção primária através da utilização combinada de Boas Práticas na Produção de Leite e HACCP". Resumo de Comunicação oral apresentado no Congresso Qualidade e Segurança Alimentar inserido na XIV Semana de Ciências da Nutrição 2004; Porto.

18. Ministério da Educação. Despacho n.º 18797/2005 Diário da República. 2ª série; 166 (30 de Agosto de 2005). Altera o Regulamento de aplicação das medidas das medidas de acção social escolar para o ano lectivo 2005/2006.
19. Garcia L. A Restauração na Perspectiva da Saúde Pública. Comunicação apresentada no Congresso Qualidade e Segurança Alimentar inserido na XIV Semana de Ciências da Nutrição; 2004; Porto.
20. Assembleia da República. Lei nº159/99. Diário da República. 1ªsérie-A; nº215 (de 14 de Setembro): 6301. Estabelece o quadro de transferências e competências para as autarquias locais.
21. Breda J, Nunes E. Manual para uma alimentação saudável em jardins de infância. Lisboa: DGS 2001.
22. Hjalager AM, Corigliano MA. "Food for Tourists -Determinants of an image". International Journal of Tourism Research. 2000:281-93.
23. Lynch R.A., Elledg B. L., Griffith CC., Boatright DT. "A comparison of food safety knowledge among restaurants managers, by source of training and experience, in Oklahoma County, Oklahoma" Journal of Environmental Health. 2003; Vol. 66(Nº2):9.
24. Monteiro S. "Avaliação das Condições Higio-Sanitárias do Sector Alimentar em Instituições de 3ªidade". Poster apresentado no Congresso International *Food Safety* 2002; Porto.
25. Rodeia S. "Segurança Alimentar e Saúde Pública a Futura Legislação Alimentar e os seus Principais Desafios". Resumo da comunicação oral no IV encontro da Sociedade Portuguesa de Epidemiologia e Medicina Veterinária 23 e 24 de Outubro de 2004; Escola Superior Agrária de Coimbra.
26. Bernado F.M.A. "Perigos Sanitários associados à Restauração" Resumo da Comunicação Oral apresentado na I Conferência em Segurança Alimentar e Restauração; 28 e 29 de Outubro de 2004; Grande Auditório da ESHTe.

27. Armstrong GD. "Towards integrated hygiene and food safety management systems:the higieneomic approach". . International Journal of Food Microbiology,. 1999; (50):19-24.
28. Lopes P. Restauração e Segurança Alimentar um desafio para as Autarquias-Município de Ourém. I Congresso Português de Alimentação e Autarquias; 4 e 5 de Maio de 2006. Auditório da Misericórdia da Figueira da Foz.
29. Craveiro C. Fiscalização Alimentar nos Produtos de Origem Animal na Região entre Douro e Minho [Tese de licenciatura]. Porto: Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto; 2004.
30. Legani P, Leoni E, Berveglia M, Mirolo G, Álvaro N. "Hygienic control of mass catering establishments, microbiological monitoring of food and equipment" Food Control 2004 15:. p. 205-11.
31. Graça P. Possibilidade de actuação do técnico de nutrição nas autarquias. I Congresso Português de Alimentação e Autarquias; 4 e 5 de Maio 2006; Auditório da Misericórdia da Figueira da Foz.
32. Rocha A. A experiência dos técnicos de nutrição nas Autarquias Portuguesas I Congresso Português de Alimentação e Autarquias; 4 e 5 de Maio 2006; Auditório da Misericórdia da Figueira da Foz.

ANEXO

Questionário/Grelha de Avaliação das Unidades de Restauração Escolares

Questionário/Grelha de Avaliação de Unidades de Restauração Escolares

5%

Recepção de matérias primas

	Sim	Não	NA	
1 Registo de Encomenda				M
2 Horários de recepção				M
3 Registo de recepção				M
4 Responsável (pela recepção e verificação)				m
5 Balança para controlo de mercadorias (limpeza, ausência de ferrugem)				m
6 Lava mãos (sabonete líquido, toalhetes de papel, escova de unhas, cesto de papéis)				M
7 Insectocutor (limpeza, funcionalidade e localização correcta)				M
8 Janelas (limpas, protegidas com redes mosquiteiras)				M
9 Iluminação (lâmpadas protegidas, iluminação adequada)				m
10 Controlo e manuseamento adequado de produtos à recepção				M
11 Limpeza e conservação geral adequada (pavimento, paredes, tectos)				M
12 Caixotes com tampa de accionamento não manual				M
13 Caixotes protegidos com sacos plásticos				M
14 Limpeza e conservação adequada dos caixotes				m

Condições Técnico-Sanitárias do Economato

7%

15 Limpeza e conservação geral adequada (pavimento, paredes, tectos)				M
16 Janelas (limpas, protegidas com redes mosquiteiras)				M
17 Iluminação (lâmpadas protegidas, iluminação adequada)				m
18 Ventilação adequada (manual ou artificial)				m
19 Limpeza e conservação geral adequado das prateleiras(material adequado)				C
20 Insectocutor (limpeza, funcionalidade e situação)				M
21 Separação de produtos (alimentares e não alimentares)				C
22 Arrumação das prateleiras (líquidos em baixo, separados por géneros, afastados paredes, solo entre si)				M
23 Rotulagem dos produtos (visível , prazo de validade)				M
24 Embalagem e acondicionamento adequado dos produtos				M
25 Rotação de stocks (1º a entrar, 1º a sair)				M
26 Tubérculos (armazenados em local próprio, cond.limpeza, sobre estrados que permitam ventilação)				M
27 Produtos e utensílios de limpeza (armazenados separadamente em local próprio, identificação)				M

Condições Técnico-Sanitárias do Armazenamento em Temperatura de Refrigeração

5%

28 Limpeza geral adequada (pavimento, paredes, tecto, porta)				M
29 Limpeza e estado de conservação da câmara (paredes, tecto, pavimento, porta e prateleiras)				M
30 Iluminação (lâmpadas protegidas, iluminação adequada)				m
31 Embalagem/acondicionamento dos produtos armazenados				M
32 Rotulagem/Identificação dos produtos (validade, rotulagem visível, identificação)				m
33 Condições de arrumação (separação crus/cozinhados, prod. +pesados em baixo, afastados das paredes, do solo, entre si)				C
34 Gestão de stocks (1ª a entrar, 1ª a sair)				M
35 Termómetro em local visível				M
36 Controlo de temperatura (registos)				C

Condições Técnico-Sanitárias do Armazenamento em Temperatura de Congelação

5%

37 Limpeza geral adequada (pavimento, paredes, tecto, porta)				M
38 Limpeza e estado de conservação da câmara (paredes, tecto, pavimento, porta e prateleiras)				M
39 Iluminação (lâmpadas protegidas, iluminação adequada)				M

Questionário/Grelha de Avaliação de Unidades de Restauração Escolares

- 40 Circulação de ar adequada
- 41 Embalagem/acondicionamento dos produtos armazenados
- 42 Rotulagem/Identificação dos produtos (validade, rotulagem visível, identificação)
- 43 Condições de arrumação (separação crus/cozinhados, prod. + pesados em baixo, afastados)
- 44 Gestão de stocks (1ªa entrar, 1º a sair)
- 45 Termómetro em local visível
- 46 Controlo de temperatura (registos)

Sim	Não	NA	
			M
			M
			m
			C
			M
			M
			C

Condições Técnico-Sanitárias da Zona de Preparação

- 47 Lava mãos (torneira de comando não manual, sabonete líquido, toalhetes de papel, escova de unhas, cesto de papéis)
- 48 Limpeza e conservação geral adequada (pavimento, paredes, tectos)
- 49 Iluminação (lâmpadas protegidas, iluminação adequada)
- 50 Pavimento anti-derrapante
- 51 Pavimento com inclinação suficiente e ralo protegido

			M
			M
			m
			M
			C

7%

Limpeza adequada

- 52 Picadora
- 53 Descascadora
- 54 Utensílios (facas, tábuas)
- 55 Outros
- 56 Bom estado de conservação do equipamento
- 57 Bom estado de conservação dos utensílios
- 58 Utensílios (adequados, exclusivos, marcados)
- 59 Desinfecção de legumes para saladas (lavagem, desinfecção, enxaguamento)
- 60 Zonas de preparação separadas Nº zonas (Hortícolas/Carne/Peixe)
- 61 Zona de preparação de sobremesas
- 62 Processo de descongelação (separação do líquido exsudado, acondicionamento do prod)
- 63 Insetocutor (limpeza, funcionalidade)

			C
			C
			C
			C
			M
			M
			C
			C
			C
			C
			M
			M

Limpeza adequada

- 64 Caixotes com tampa de accionamento não manual
- 65 Caixotes protegidos com sacos plásticos
- 66 Limpeza e conservação adequada dos caixotes

			M
			M
			m

Condições Técnico-Sanitárias da Zona de Confeccção

- 67 Lava mãos (torneira de comando não manual, sabonete líquido, toalhetes de papel, escova de unhas, cesto de papéis)
- 68 Limpeza e conservação geral adequada (pavimento, paredes, tectos)
- 69 Ventilação adequada
- 70 Exaustão de fumos eficiente
- 71 Pavimento anti-derrapante
- 72 Pavimento com inclinação suficiente e ralo protegido
- 73 Zona de manipulação de confeccionados
- 74 Controlo de óleos de fritura

			M
			M
			m
			M
			M
			C
			C
			C

7%

Limpeza adequada

- 75 Fritadeira
- 76 Fogão
- 77 Fornos
- 78 Exaustores
- 79 Utensílios
- 80 Estado de conservação adequado dos equipamentos
- 81 Estado de conservação adequado dos utensílios

			C
			C
			C
			C
			C
			M
			M

Questionário/Grelha de Avaliação de Unidades de Restauração Escolares

	Sim	Não	NA	
82				M
83				M
84				m

Condições Técnico-Sanitárias da Zona de Balcão

7%

85	Lava mãos (torneira de comando não manual, sabonete líquido, toalhetes de papel, escova de unhas, cesto de papéis)				M
86	Limpeza e conservação adequada dos equipamentos				M
87	Limpeza e conservação adequada dos utensílios				M
88	Limpeza e conservação do expositor				M
89	Sectorizados de acordo com a sua natureza				C
90	Devidamente acondicionados				M
91	Conservados à temperatura adequada				C
92	Identificados/rotulados				M
93	Dentro dos prazos de validade				C
94	Todos os alimentos estão próprios para consumo				C
95	Caixotes com tampa de accionamento não manual				M
96	Caixotes protegidos com sacos plásticos				M
97	Limpeza e conservação adequada dos caixotes				m

Condições Técnico-Sanitárias da Zona de Lavagem

6%

98	Lava mãos (torneira de comando não manual, sabonete líquido, toalhetes de papel, escova de unhas, cesto de papéis)				M
99	Bom estado de conservação de máquina de lavar e bancas				M
100	Louça de serviço: Manual Máquina				
101	c1)-Circuito da lavagem				M
102	c2)- Utilização correcta dos produtos de lavagem				M
103	c3)- Escoamento da louça lavada				m
104	c4)- Arrumação da louça lavada				M
	c5)- Limpeza e conservação geral da área adequada(pavimento, paredes, tecto)				M
	Trem de cozinha: Manual Máquina				
105	d1)-Circuito da lavagem				M
106	d2)- Utilização correcta dos produtos de lavagem				M
107	d3)- Escoamento da louça lavada				m
108	d4)- Arrumação da louça lavada				M
109	d5)- Limpeza e conservação geral da área adequada(pavimento, paredes, tecto)				M

Condições do Pessoal Manipulador de Alimentos

9%

110	Limpeza e conservação de vestuário (bom estado de limpeza)				M
111	Vestuário adequado às funções que desempenham				M
112	Calçado adequado				m
113	Cobertura dos cabelos (totalmente coberto)				M
114	Inexistência de adornos (anéis relógio, pulseiras)				M
115	Unhas curtas, limpas e sem verniz				M
116	Cortes e queimaduras protegidas				C
117	Manipuladores homens barbeados ou c/bigode ou barba aparados				M

Questionário/Grelha de Avaliação de Unidades de Restauração Escolares

Condições Técnico-Sanitárias de Sanitários e Vestiários de Pessoal

	Sim	Não	NA	
118 Limpeza e conservação geral adequada (pavimento, paredes, tectos)				M
119 Pavimento anti-derrapante				M
120 Limpeza e conservação adequada dos lavatórios				M
121 Lava mãos (torneira de comando não manual, sabonete líquido, toalhetes de papel, escova de				M
122 Normas de higiene para manipuladores afixada				M
123 Papel higiénico e piaçabas no WC				C
124 Chuveiros				M
125 Cacifos individuais				M
Lixos				
126 Caixotes com tampa de accionamento não manual				M
127 Caixotes protegidos com sacos plásticos				M
128 Limpeza e conservação adequada dos caixotes				m

Instalações Sanitárias para Utentes

	Sim	Não	NA	
129 Limpeza e conservação geral adequadas				M
130 Limpeza e conservação adequada dos lavatórios				M
131 Lava mãos (torneira de comando não manual, sabonete líquido, toalhetes de papel, escova de				M
132 Papel higiénico e piaçabas no WC				C

Controlo de Resíduos

	Sim	Não	NA	
133 Separação de resíduos (papel, vidro, metal, plástico, material biológico)				m
134 Compartimento para a recolha dos contentores de resíduos sólidos				M
135 Evitar a presença de animais				C
136 Frequência da recolha(duas vezes por dia)				M
137 Remoção de líquidos (óleos, azeite e produtos químicos)				M

Programa de Higienização

	Sim	Não	NA	
138 Planos de limpeza				M
139 Registos				M
140 Produtos adequados				M
141 Produtos e material de limpeza em local proprio e devidamente isolado				M
142 Material de limpeza adequado				M

Controlo de Pragas

	Sim	Não	NA	
143 Contrato com empresa especializada				M
Nome:				
144 Frequência (se sabem)				M
145 Plano de desinfectação				C
146 Registos				C

Transporte de Refeições

	Sim	Não	NA	
147 Veículos em bom estado de conservação e limpeza adequada				M
148 Separação da caixa de transporte com a cabine do condutor				M
149 Limpeza e conservação do recipiente isotérmico				C
150 Paredes, pavimento e tecto fáceis de limpar e desinfectar				M
151 Plano de limpeza e desinfectação				m

Sala de Refeições

	Sim	Não	NA	
152 Limpeza e conservação geral adequada (pavimento, paredes, tecto)				M
153 Louças, copos, talheres, etc., resguardados em armários adequados, limpos e em bom estado de conservação				C

Questionário/Grelha de Avaliação de Unidades de Restauração Escolares

	Sim	Não	NA	
155 Insectocutor (limpeza, funcionalidade e situação)				M
156 Caixotes com tampa de accionamento não manual				M
157 Caixotes protegidos com sacos plásticos				M
158 Limpeza e conservação adequada dos caixotes				m

Verificação de Documentos e Outros

159 Saneamento básico				C
160 Extintores dentro da validade				C
161 Presença de estojos de 1ºs socorros				C
162 Separação entre zonas				M
163 Circuito geral das operações (marcha em frente)				M
164 Separação de "Zona limpa" e "Zona suja"				C
165 Controlo de produto não conforme (zonas de armazenagem identificadas, produtos)				C
166 Recolha de amostras				C
167 Caderno de encargos				C
168 Pé direito regulamentar				m
169 Proibição de fumar				m
170 Utilização obrigatória de touca				m
171 Lavagem de mãos				m
172 Zonas de confecção				m
173 Proibição de entradas de animais				m
174 Código de Boas Práticas				M
175 Código de Procedimentos (procedimentos, processos, técnicas, fichas técnicas)				C
176 Plano de higienização				M
177 Pré-requisito de fornecedores				C
178 Plano de autocontrolo				M
179 Registos de sinaléptica				M

8%

Legislação Utilizada:

Regulamento CE 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho;

Estabelece as regras relativas à higiene dos géneros alimentícios.

Decreto-Lei nº 28/84 de 20 de Janeiro;

Altera o regime em vigor em matéria de infracções antieconómicas e contra a Saúde Pública.

Decreto-Lei nº 243/86, de 20 de Agosto;

Aprova o Regulamento Geral de Higiene e Segurança no Trabalho nos Estabelecimentos Comerciais, de Escritório e Serviços.

Decreto-Lei nº 67/98, de 18 de Março;

Estabelece as normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação do cumprimento dessas normas .

Decreto-Lei nº 425/99, de 21 de Outubro;

Altera o Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, aprovado pelo Decreto-Lei nº67/98, de 28 de Março.

Decreto-Lei nº 113/2006, de 12 de Junho;

Estabelece as regras de execução, na ordem jurídica nacional, dos Regulamentos (CE) n.os 852/2004 e 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, respectivamente.

Decreto-Lei nº 132/2000 de 13 de Julho;

Transpõe para o ordenamento jurídico as Directivas, do Conselho, nºs 89/397/CEE, de 14 de Junho, relativa ao controlo oficial dos géneros alimentícios, e 93/99/CEE, de 29 de Outubro, relativa a medidas adicionais respeitantes ao controlo oficial de géneros alimentícios.

Portaria nº329/75, de 28 de Maio;

Estabelece medidas de higiene respeitantes ao consumo de produtos alimentares- revoga a Portaria nº25082, de 17 de Novembro de 1969.

Portaria nº987/93, de 6 de Outubro;

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e saúde nos locais de trabalho.