



CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE **ALIMENTAÇÃO**

SANTA MARIA · RS



CARTILHA · 2018/2019

Copyright © 2018. Superintendência de Vigilância em Saúde. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte. Secretaria de Município da Saúde (Superintendência de Vigilância em Saúde).

Prefeito Municipal de Santa Maria

Jorge Pozzobom

Secretária de Município da Saúde

Liliane Mello Duarte

Superintendente de Vigilância em Saúde

Alexandre Streb

Organizadores

Ana Lúcia de Freitas Saccol

Neila Richards

Lidiane Viera Machado

Gabriela da Silva Pereira

Colaboradores

Patrícia Arruda Scheffer

Juliana noveli Rockenbach

Fernanda Cardoso

Grazielle Castagna Weis

Adriana Henrique Garmendia Fioroni

C357 Categorização dos serviços de alimentação de Santa Maria-RS : A, B, C : cartilha 2018/2019 / organizadores Ana Lúcia de Freitas Saccol ... [et al.]. – Santa Maria, RS : PMSM, Secr. de Saúde, Vigilância em Saúde, 2019. 26 p. : il. ; 29,7 cm

1. Serviços de alimentação – Qualidade sanitária. 2. Vigilância Sanitária. 3. Risco Sanitário. 4. Surto. I. Saccol, Ana Lúcia de Freitas

CDU 614.31

Ficha catalográfica elaborada por Maria Helena de Gouveia - CRB-10/2266
Biblioteca Central - UFSM



SUMÁRIO

Categorização dos Serviços de Alimentação	5
• Porque	5
• Onde	5
• Quando	6
• Quem	8
• Como	8
• Categorias	10
• Classificação	11
• Auto avaliação	12
• Outras questões importantes	13
Lista de avaliação para Categorização dos Serviços de Alimentação	17



CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

PORQUE

A proposta de categorização dos serviços de alimentação em Santa Maria/RS é baseada na experiências bem sucedida da COPA do Mundo FIFA/2014 e de cidades como Los Angeles, Nova Iorque e Londres.

Essa proposta consiste em classificar os serviços de alimentação com base em um instrumento de avaliação que prioriza os aspectos de higiene de maior impacto para a saúde.

Essa classificação fica disponível ao consumidor, dando a oportunidade de que o mesmo conheça a qualidade sanitária dos serviços de alimentação que ele utiliza.

O objetivo é melhorar o perfil sanitário dos estabelecimentos com a conscientização do cidadão e da responsabilização do setor regulado pela garantia do cumprimento de regras definidas pela Vigilância Sanitária (Visa).

ONDE

O projeto será aplicado nos serviços de alimentação que assinaram o termo de comprometimento junto com a Equipe do Projeto de Categorização da cidade de Santa Maria, Rio Grande do Sul.



QUANDO

O projeto será aplicado em etapas:

1ª ETAPA

Agosto/2018:

apresentação do projeto, abertura das inscrições dos serviços de alimentação e formalização das parcerias na UFN.

3ª ETAPA

Novembro/2018:

lançamento do projeto na Prefeitura Municipal.

2018

2ª ETAPA

**Outubro e
Novembro/2018:**

apresentação do projeto, abertura das inscrições dos serviços de alimentação e formalização das parcerias na UFN.

4ª ETAPA

**Novembro e
Dezembro/2018:**

qualificação dos gestores dos serviços de alimentação.



5ª ETAPA

Dezembro e

Janeiro/2019:

auto avaliação dos serviços de alimentação.

7ª ETAPA

Março/2019:

1º ciclo de inspeções com a Vigilância Sanitária.

9ª ETAPA

Julho/2019: 2º ciclo de inspeções com a Vigilância Sanitária.

2019

6ª ETAPA

**Janeiro e
Fevereiro/2019:**

período destinado às adequações necessárias após a auto avaliação.

8ª ETAPA

**Abril, Maio e
Junho/2019:**

período destinado às adequações necessárias após o 1º ciclo de inspeção.

10ª ETAPA

Agosto/2019:

divulgação das categorias de cada restaurante via Prefeitura Municipal de Santa Maria.



QUEM

No desenho proposto para o projeto, serão compreendidos os seguintes tipos de serviço de alimentação, definidos com base na Classificação Nacional de Atividade Econômica (CNAE):

- Restaurantes e similares;
- Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas;
- Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares.

COMO

A base para a categorização dos serviços de alimentação serão as Boas Práticas, um conjunto de procedimentos cujo objetivo é garantir um alimento de qualidade ao consumidor. Para os órgãos de saúde, as Boas Práticas também representam as medidas destinadas a minimizar eventuais danos à saúde, especialmente as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

Em 2004 a Anvisa publicou a Resolução-RDC nº 216, que determina as Boas Práticas em serviços de alimentação. Essa Resolução foi complementada por Portaria estadual.

No projeto piloto da Copa do Mundo FIFA 2014, dos 180 critérios previstos na RDC 216, foram considerados os 51



de maior impacto à saúde. Os itens foram distribuídos em três tipos:

- Eliminatórios;
- Pontuados;
- Classificatórios.

O não-cumprimento de qualquer item eliminatório exclui o estabelecimento da categorização. Já os itens classificatórios podem melhorar o desempenho dos estabelecimentos.

Os itens pontuados são utilizados no cálculo da nota do estabelecimento e só pontuam quando o estabelecimento não cumpre o requisito. Assim, quanto maior a nota, maior o número de falhas e pior é o desempenho do serviço de alimentação. O valor, denominado Índice de Impacto (IIP), representa a relevância do item na prevenção de uma DTA. Quanto maior a relevância, maior é o IIP. Para a pontuação do item, o IIP deve ser multiplicado pela Carga Fatorial (CF). A nota final do estabelecimento é obtida pela soma da pontuação de cada item. Os itens marcados como “Não se aplica” não interferem na categorização do estabelecimento.



Em Santa Maria será disponibilizado um Aplicativo no site da Prefeitura Municipal que fará automaticamente os cálculos necessários e determinará a Categoria do serviço de alimentação.

CATEGORIAS

<p>Selo Categoria A</p>	<p>Estabelecimentos de melhor classificação, com pontuação de 0 a menor que 13,3. São aqueles serviços que cumprem mais rigorosamente a legislação. As falhas que cometem são poucas e de menor relevância. Além disso, esses estabelecimentos cumprem itens classificatórios, ou seja, que melhor qualificam o serviço.</p>
<p>Selo Categoria B</p>	<p>Estabelecimentos que cometem mais falhas do que grupo A (pontuação acima de 13,3 a menor que 502,7). As falhas cometidas, em geral, são de baixo ou médio impacto. Caso haja falhas de alto impacto, a quantidade é muito pequena.</p>
<p>Selo Categoria C</p>	<p>Estabelecimentos com pontuação de 502,7 a menor que 1152,3. Estabelecimentos que apresentam maior quantidade de falhas, mas ainda no limite aceitável do ponto de vista sanitário.</p>

PENDENTES - Estabelecimentos que não cumpriram os itens eliminatórios e ou com pontuação igual ou superior a 1152,3.

Esses apresentavam um patamar inaceitável, tendo a vigilância sanitária adotado medidas coercitivas.

CLASSIFICAÇÃO

Itens Classificatórios:

1. Ter um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (proprietário ou funcionário designado) devidamente capacitado.
2. Executar os procedimentos conforme Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.

Itens Eliminatórios:

- Uso exclusivo de água potável para a manipulação de alimentos. Quando a água for obtida por meio de solução alternativa de abastecimento de água, deve-se observar se a potabilidade é atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais.
- Instalações abastecidas de água corrente.
- Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.

A categorização será divulgada aos consumidores de forma mais simples e acessível (conforme legislação municipal). O objetivo é informar o consumidor sobre a diferença na qualidade sanitária, sem desqualificar os estabelecimentos que estão aptos a funcionar.



AUTO AVALIAÇÃO

Assim como no Projeto Piloto da Copa do Mundo FIFA/2014, na estrutura do projeto em Santa Maria foi previsto um período, prévio ao início das inspeções, para que os estabelecimentos participantes e interessados possam realizar sua auto-inspeção.

A proposta é que os empresários saibam de antemão o que será inspecionado e tenham tempo hábil para adequar a sua estrutura e os seus procedimentos aos requisitos sanitários que serão exigidos.

Serão 60 dias, entre novembro e dezembro de 2018. A lista de avaliação, com os 51 itens de maior impacto à saúde, estará disponível em Aplicativo da Categorização no site da Prefeitura Municipal.

O gestor poderá aplicar a qualquer momento e gerar o relatório. O resultado da autoinspeção é de uso restrito do estabelecimento.



OUTRAS QUESTÕES IMPORTANTES

1) Como os serviços de alimentação podem se inscrever para participar no projeto?

A participação é voluntária. O projeto foi divulgado nos meios de comunicação do município e para participar do Projeto os estabelecimentos assinaram um termo de comprometimento, entre agosto e novembro de 2018. Antes do 1º ciclo de inspeção pela Vigilância Sanitária, previsto para março de 2019, os estabelecimentos participantes deverão assinar um termo de adesão.

2) Os serviços de alimentação participantes do projeto podem retirar sua participação a qualquer momento?

Podem retirar a sua participação antes de assinar o termo de adesão, ou seja, antes do 1º ciclo de inspeção, realizado pela Vigilância Sanitária.

Lembramos que as notas e as categorias geradas no 1º ciclo de inspeção não serão divulgadas aos consumidores.

Este 1º ciclo de inspeção vai orientar as possíveis adequações necessárias nos estabelecimentos. As categorias somente serão divulgadas após o 2º ciclo de inspeção.



3) Qual custo administrativo para o serviço de alimentação ser categorizado?

A categorização está inserida dentro das ações de fiscalização da vigilância sanitária, sem custo específico para o estabelecimento. Trata-se de uma política de inspeção sanitária e informação ao consumidor. Logicamente, por tratar-se inicialmente de um projeto-piloto, apenas parte dos serviços de alimentação participarão. A partir da avaliação do projeto, a política poderá ser expandida para todos os serviços de alimentação.

4) O serviço de alimentação poderá manter sua classificação por quanto tempo após a divulgação dos selos?

O projeto tem prazo estabelecido. Assim, a divulgação da Categoria determinada no 2º ciclo de inspeção terá validade estabelecida na legislação municipal publicada. Acredita-se que o projeto poderá fazer parte da política pública do município e ampliado para os demais serviços de alimentação.

5) Os estabelecimentos categorizado como Pendentes serão fechados?

Os estabelecimentos enquadrados como Pendente apresentam qualidade sanitária inaceitável e, portanto,



não serão categorizados. Nesse caso, a vigilância sanitária irá adotar medidas fiscais para evitar que os consumidores estejam expostos a riscos não aceitos, podendo incluir a interdição das atividades do estabelecimento.

6) O que devo fazer para ser bem categorizado?

Tenha segurança de que a água utilizada no estabelecimento é de qualidade. Invista no controle da temperatura e do tempo de exposição dos alimentos preparados. Use termômetros para controle efetivo da temperatura e faça manutenção dos equipamentos de armazenamento e exposição. Capacite o manipulador sobre as Boas Práticas e dê condições para que ele tenha uma postura adequada, incluindo a higienização frequente das mãos. Mantenha o estabelecimento em adequadas condições de higiene, com destaque às superfícies que entram em contato com alimento. Assegure-se de que a matéria-prima tenha boa procedência, incluindo o gelo. Acompanhe, avalie e melhore continuamente as práticas adotadas no estabelecimento por meio de um profissional capacitado e mantenha os procedimentos escritos.



LISTA DE AVALIAÇÃO PARA CATEGORIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO

Selecione a opção AD (Adequado) quando o estabelecimento CUMPRE o requisito.

Selecione a opção IN (Inadequado) quando o estabelecimento NÃO cumpre o requisito.

Selecione a opção NA (Não se Aplica) quando o requisito não é aplicável ao estabelecimento avaliado.

AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	AD	IN	NA	TIPO DO ITEM	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
1.1 Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais).				Eliminatório	
1.2 Instalações abastecidas de água corrente.				Eliminatório	
1.3 Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.				Eliminatório	
1.4 Reservatório em adequado estado de higiene.				Pontuado	



1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	AD	IN	NA	TIPO DO ITEM	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
1.5 Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos).				Pontuado	
1.6 Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.				Pontuado	
1.7 Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.				Pontuado	
2. ESTRUTURA	AD	IN	NA	TIPO DO ITEM	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
2.1 Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos).				Pontuado	
2.2 Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.				Pontuado	



3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	AD	IN	NA	TIPO DO ITEM	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
3.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.				Pontuado	
3.2 Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.				Pontuado	
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.				Pontuado	
3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.				Pontuado	
3.5 Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde				Pontuado	
3.6 Áreas de preparação higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.				Pontuado	
4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	AD	IN	NA	TIPO DO ITEM	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
4.1 Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada.				Pontuado	



4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	AD	IN	NA	TIPO DO ITEM	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
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.				Pontuado	
4.3 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.				Pontuado	
5. MANIPULADORES	AD	IN	NA	TIPO DO ITEM	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
5.1 Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.				Pontuado	
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.				Pontuado	
5.3 Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosse, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.				Pontuado	



6. MATÉRIAS-PRIMAS INGREDIENTES E EMBALAGENS	AD	IN	NA	TIPO DO ITEM	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
6.1 Submetidos à inspeção e aprovação na recepção.				Pontuado	
6.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênico-sanitárias adequadas.				Pontuado	
6.3 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.				Pontuado	
6.4 Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.				Pontuado	
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.				Pontuado	
6.6 Temperatura das matérias-primas e ingredientes percebíveis verificada na recepção e no armazenamento.				Pontuado	
6.7 Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária.				Pontuado	



7. PREPARO DO ALIMENTO	AD	IN	NA	TIPO DO ITEM	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
7.1 Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).				Pontuado	
7.2 Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antisepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.				Pontuado	
7.3 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento.				Pontuado	
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.				Pontuado	
7.5 Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.				Pontuado	



7. PREPARO DO ALIMENTO	AD	IN	NA	TIPO DO ITEM	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
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.				Pontuado	
7.7 Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.				Pontuado	
7.8 Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas.				Pontuado	
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.				Pontuado	
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.				Pontuado	
7.11 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo.				Pontuado	



7. PREPARO DO ALIMENTO	AD	IN	NA	TIPO DO ITEM	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
7.12 Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.				Pontuado	
8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO	AD	IN	NA	TIPO DO ITEM	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
8.1 Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.				Pontuado	
8.2 Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5°C ou inferior				Pontuado	
8.3 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.				Pontuado	
8.4 Alimentos preparados mantido à temperatura superior a 60°C.				Pontuado	



8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO	AD	IN	NA	TIPO DO ITEM	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
8.5 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.				Pontuado	
8.6 Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável).				Pontuado	
8.7 Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorada.				Pontuado	
8.8 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.				Pontuado	
8.9 Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.				Pontuado	



9. RESPONSABILIDADE, DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	AD	IN	NA	TIPO DO ITEM	DESCRIÇÃO DA INADEQUAÇÃO
9.1 Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (responsável técnico, proprietário ou funcionário designado) comprovadamente capacitado. (*)				Classificatório	
9.2 Possui implementado o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados. (**)				Classificatório	

(*) Classificatório para as empresas enquadradas no Grupo 1 e 2.

(**) Classificatório para as empresas enquadradas no Grupo 1.





CATEGORIZAÇÃO
DOS SERVIÇOS DE
ALIMENTAÇÃO
SANTA MARIA · RS

Promoção:



Realização:



Apoio:



Parceiros:

