



**CENTRO UNIVERSITÁRIO PRESIDENTE ANTÔNIO CARLOS UNIPAC
BARBACENA
CURSO DE NUTRIÇÃO**

**DAMIANE APARECIDA BARBOSA ROSA
NATASHA MARIA NEPOMUCENO**

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATRÁVES DA
APLICAÇÃO DO CHECKLIST EM RESTAURANTES COMERCIAIS NA CIDADE
DE BARBACENA-MG**

**BARBACENA
2020**

**DAMIANE APARECIDA BARBOSA ROSA
NATASHA MARIA NEPOMUCENO**

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATRÁVES DA
APLICAÇÃO DO CHECKLIST EM RESTAURANTES COMERCIAIS NA CIDADE
DE BARBACENA-MG**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Curso de Nutrição do
Centro Universitário Presidente Antônio
Carlos – UNIPAC, como requisito
obrigatório para obtenção do título de
Bacharela em Nutrição.

Orientadora: Suely Andrade Oliveira
Baumgratz

BARBACENA

2020
DAMIANE APARECIDA BARBOSA ROSA
NATASHA MARIA NEPOMUCENO

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATRÁVES DA
APLICAÇÃO DO CHECKLIST EM RESTAURANTES COMERCIAIS NA CIDADE
DE BARBACENA-MG**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Curso de Nutrição do
Centro Universitário Presidente Antônio
Carlos – UNIPAC, como requisito
obrigatório para obtenção do título de
Bacharela em Nutrição.

Orientadora: Suely Andrade Oliveira
Baumgratz

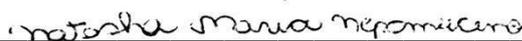
Entregue em: 05/12/2020



ASSINATURA DO ORIENTADOR



ASSINATURA DO ALUNO



ASSINATURA DO ALUNO

**BARBACENA
2020**

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATRÁVES DA
APLICAÇÃO DO CHECKLIST EM RESTAURANTES COMERCIAIS NA CIDADE
DE BARBACENA/MG**

Damiane Aparecida Barbosa Rosa, Natasha Maria Nepomuceno¹
Suely Andrade Oliveira Baumgratz²

1. Acadêmicas do curso bacharel em nutrição, Centro Universitário Presidente Antônio Carlos - UNIPAC, Barbacena-MG.
2. Professora orientadora do curso de nutrição, Centro Universitário Presidente Antônio Carlos - UNIPAC, Barbacena-MG.

RESUMO

Introdução: Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são unidades de trabalho com objetivo de realizar atividades relacionadas à alimentação e nutrição com a finalidade de garantir instalações adequadas e funcionais, a aplicação do checklist na área de produção é uma ferramenta que identifica quais pontos estão de acordo com o a RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) N° 275/2002 proposto pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), e cumprindo as boas práticas de fabricação, estabelecidas pela RDC 216 de 15 de setembro de 2004, o objetivo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias, através da aplicação de checklist em restaurantes comerciais na cidade de Barbacena Minas Gerais. **Metodologia:** A avaliação da estrutura física das UANs foi feita por meio da aplicação de um questionário baseada na lista de verificação proposta pela Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Para garantir o sigilo as unidades foram nomeadas em: A, B e C. **Resultados:** Os restaurantes pesquisados estavam entre 51% a 75% de atendimento dos itens com risco sanitário regular. As UANs B e C apresentaram inadequações no piso. A UAN B ainda que seja o teto de material de fácil higienização há fendas entre um azulejo e outro. As portas de todas as UANs com ausência de fechamento automático e borracha de vedação. Quanto à higienização das instalações as UANs B e C não havia uma frequência adequada de higienização. Todas as UANs estavam estabelecidas POP (Procedimento Operacional Padrão) e Manual de boas práticas, porém alguns itens não estavam sendo cumpridos como manutenção preventiva. **Conclusão:** Concluiu que há falhas na adoção das boas práticas de manipulação mesmo existindo a legislação, as Unidades de Alimentação e Nutrição, não cumprem com rigor todas as recomendações da RDC 216/2004.

Palavras-chave: Checklist. Unidades de Alimentação e Nutrição. RDC 216. Segurança Alimentar. Condições Higiênico-Sanitária.

ABSTRACT

Introduction: Food and Nutrition Units (UANs) are work units with the objective of carrying out activities related to food and nutrition with the purpose of ensuring adequate and functional installations, the application of the checklist in the production area is a tool that identifies which points are in accordance with the RDC (Collegiate Board Resolution)) N ° 275/2002 proposed by ANVISA (National Health Surveillance Agency), and in compliance with good manufacturing practices, established by RDC 216 of September 15, 2004, the objective was to evaluate the hygienic-sanitary conditions, through the application of checklist in commercial restaurants in the city of Barbacena Minas Gerais. **Methodology:** The evaluation of the physical structure of the UANs was done through the application of a questionnaire based on the checklist proposed by Resolution RDC n° 275, of October 21, 2002. To guarantee confidentiality, the units were nominated in: A, B and C. **Results:** The restaurants surveyed were between 51% to 75% of items with regular health risk. UANs B and C showed inadequacies on the floor. UAN B, although the ceiling is made of easy-to-clean material, there are cracks between one tile and another. The doors of all UANs with no automatic closing and sealing rubber. As for the cleaning of the facilities, the UANs B and C did not have an adequate frequency of cleaning. All UANs were established POP (Standard Operating Procedure) and Manual of good practices, however some items were not being complied with as preventive maintenance. **Conclusion:** It concluded that there are failures in the adoption of good handling practices even though the legislation exists, the Food and Nutrition Units do not strictly comply with all the recommendations of RDC216 / 2004.

Keywords: Checklist. Food and Nutrition Units. RDC 216. Food Security. Hygienic-Sanitary Conditions.

1 INTRODUÇÃO

Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são unidades de trabalho com objetivo de realizar atividades relacionadas à alimentação e nutrição com a finalidade de garantir instalações adequadas e funcionais que estão diretamente relacionadas à qualidade do serviço prestado.¹

A construção e montagem de Unidades de Alimentação em Nutrição (UAN) com planejamento físico adequado são fundamentais, pois é assim que atende as expectativas de clientes que estão cada vez exigentes e cientes dos seus direitos. É importante estar atento a novas tendências em designer, inovar em equipamentos, as legislações e necessidades específicas dos diversos tipos de UAN.²

O planejamento físico adequado de uma UAN permite uma melhor utilização dos recursos humanos, deve ser planejado sob o ponto de vista do processo produtivo do setor, proporcionando condições que favorecem o progresso das atividades por parte dos trabalhadores evitando assim transtornos com a operacionalização, como também interrupções de fluxo e cruzamento desnecessários. É importante que seja previsto a facilidade na aplicação de ações voltadas a qualidade das refeições, já que uma estrutura adequada possibilita a implementação das Boas Práticas garantindo uma refeição dentro dos padrões de qualidade previstos na legislação sanitária vigente.^{3, 4}

Considerando-se a necessidade de ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção da saúde do consumidor, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) regulamenta por meio da Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, as Boas Práticas para os Serviços de Alimentação (BPSA).⁵

As BPSA são procedimentos necessários para garantir a qualidade sanitária dos alimentos e representam uma importante ferramenta para garantir a qualidade do produto final. No Brasil, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) em serviços de alimentação são legisladas pela Portaria n.º 1.428, do Ministério da Saúde e a RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004.⁵

Uma ferramenta que permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênicas sanitárias de um estabelecimento de produção de alimentos é o checklist que é proposto pela resolução - RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

A aplicação do checklist na área de produção é uma ferramenta que identifica quais pontos estão adequados, utilizando a resolução RDC Nº 216/2004, proposta pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Orientar os manipuladores acerca da higienização correta dos equipamentos, móveis e utensílios na área de produção de alimentos faz-se indispensável para evitar o risco de contaminação e o comprometimento da saúde do consumidor. A preocupação com a segurança alimentar vem aumentando, e a estrutura física de uma unidade de alimentação e nutrição torna-se primordial.⁶

A área da UAN deverá ser planejada seguindo uma linha de produção uma vez que as análises das estruturas físicas e organizacionais nessas Unidades de Alimentação e Nutrição favorecem obter visão global da estrutura produtiva disponível, salienta-se a importância de formulação de hipótese sobre possíveis falhas e a recomendação de pontos estratégicos de intervenção.⁷

Diante do exposto, o presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias, através da aplicação de checklist em restaurantes comerciais na cidade de Barbacena MG.

2 METODOLOGIA

Foi realizado um estudo de caráter transversal em três restaurantes comerciais na cidade de Barbacena, estado de Minas Gerais, no ano de 2020.

Como método de pesquisa foi aplicado um instrumento de medição de qualidade, o checklist, segundo a RDC 275 de 21 de outubro de 2002 e aplicado através de observação dentro da área de produção, a fim de sinalizar os pontos mais críticos dos restaurantes comerciais da cidade de Barbacena.

O Checklist aplicado foi composto de 12 itens com subitens, obedecendo às exigências da Resolução da RDC 275 de 21 de outubro de 2002.

O preenchimento foi realizado pelas estudantes do curso de graduação em nutrição do Centro Universitário Presidente Antônio Carlos UNIPAC – Barbacena.

Os pontos analisados foram seguintes itens: edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higienização, controle integrado de vetores e pragas urbanas, o abastecimento de água, manejo de resíduos, manipuladores, matéria prima, ingredientes, preparo do alimento, armazenamento e transporte do alimento preparado, exposição ao consumo do alimento, documentos e registro, responsabilidade. A opção de resposta para cada item observado será marcada, “sim” para as conformidades “não” para as não conformidades e “não se aplica” (NA). Ao término das avaliações, os dados obtidos foram avaliados e classificados de acordo com o que recomenda a Resolução da RDC 275 de 21 de outubro de 2002, e relacionando com as conformidades e não conformidades.

As Unidades de Alimentação foram classificadas de acordo com a classificação do estabelecimento em: Grupo 1 (76% a 100% de atendimento dos itens), Grupo 2 (51% a 75% de atendimento dos itens) e Grupo 3 (0% a 50% de atendimento dos itens).

Para a classificação do risco sanitário, e após determinado o percentual de conformidades foi como referência o proposto por Stedefeldt, E. et al (2013) conforme Tabela 1.

Tabela 1 – Classificação de risco sanitário atribuída às UANE (Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar) após pontuação final (PF) obtida por meio da LVBPAE (Lista de Verificação de Boas Práticas na Alimentação Escolar).

Classificação	PF (%)
Situação de risco sanitário muito alto	0 a 25
Situação de risco sanitário alto	26 a 50
Situação de risco sanitário regular	51 a 75
Situação de risco sanitário baixo	76 a 90
Situação de risco sanitário muito baixo	91 a 100

Fonte: Stedefeldtet al.⁸

Os dados obtidos foram analisados separados e em conjunto para discussão e conclusão do estudo.

O responsável pela empresa que faz a consultoria no âmbito nutricional, assinou o termo de anuência.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

As três UANs estudadas foram denominadas de Unidade A (UAN A), Unidade B (UAN B) e Unidade C (UAN C), garantindo o sigilo das mesmas. Após o checklist ser aplicado, foi constatado um percentual de adequação na UAN A de 69% dos itens em conformidade classificada no grupo 2 como situação de risco sanitário regular e a UAN B 75% dois itens classificada no grupo 2 com situação de risco sanitário regular aos itens exigidos pela legislação. A unidade C foi classificada no grupo 2 com 70% dos itens em conformidade considerada em situação de risco sanitário regular. Conforme mostra a figura 1.

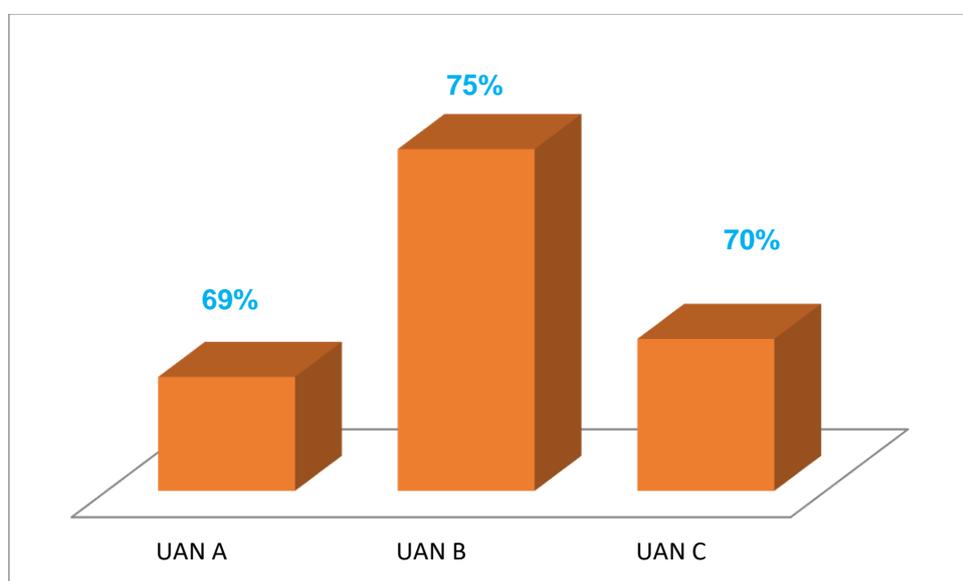


Figura 1 – Percentual de adequação das UAN A, UAN B e UAN C.

Segundo Fassina et al. a qualidade higiênico-sanitária de uma UAN está relacionada ao seu percentual de adequação com a legislação vigente, portanto um total de conformidade próximo a 100% representa melhores condições higiênicos-sanitárias do local avaliado.⁹

Todas as UANs apresentaram área externa livre de objetos estranhos ou focos de insalubridade, vias de acesso com escoamento adequado e limpo. Um estudo realizado por Satter, et al na cidade de Lourenço do Oeste em Santa Catarina, nos restaurantes avaliados foram encontrados no local que dá acesso à cozinha vários objetos em desuso, móveis e equipamentos, ocasionando acúmulo de sujidades o que torna um potencial foco de vetores no local.¹⁰

A figura 2 demonstra as adequações e inadequações do piso das UANs. Foram encontradas irregularidades nas UANs B e C quanto ao estado de

conservação do piso, os mesmos estavam com trincas e rachaduras, necessitando troca do piso na UAN C. Já a UAN A apresentou piso de cor clara e em perfeito estado de conservação.

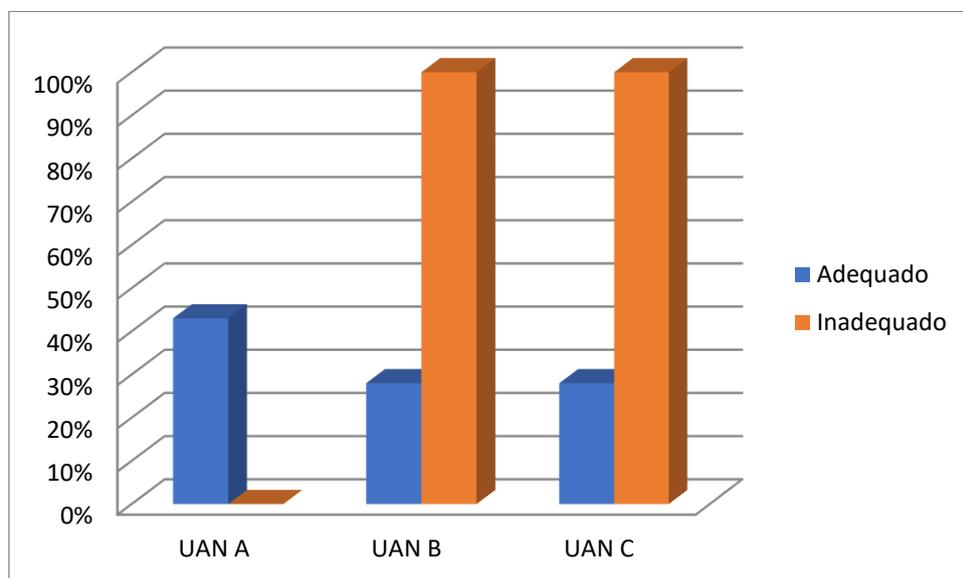


Figura 2 – Percentual de adequações e inadequações dos pisos das UANs A, B e C.

Segundo Fonseca et al. 97% dos estabelecimentos comerciais de manipulação de alimentos analisados em Maringá-PR, apresentaram condições precárias de edificações como conservação inadequada, defeitos, rachaduras, trincas, buracos, descascamento, umidade, bolores, na parede e nos pisos e azulejos danificados.¹¹

Os tetos são de cor clara nas UANs B e C. A UAN B é revestida de azulejo em todo o teto e a UAN C é de concreto pintada com tinta a óleo. Já a UAN A o teto é de bloco de concreto, não possui forro. Foram encontrados sinais de gordura no teto da UAN B, ainda que o material seja de fácil higienização. Na UAN C o teto não apresentou sinais de umidade e nem sinais de gordura. Na UAN B foram encontrados sinais de umidade e fenda entre um azulejo e outro, dando a perceber a ausência de manutenção da estrutura. Em um estudo realizado por Santos e Santos¹³ em UANs da cidade de São Paulo foram encontrados sinais de umidade e descascamento no teto. Lopes et al. também encontraram em seu estudo tetos com infiltrações, fendas e rachaduras.¹²

De acordo com o que foi observado nas UANs, na UAN A as paredes se encontram revestidas de azulejos de cor clara, que facilita a higienização, porém não está em bom estado de conservação apresentando algumas falhas, a UAN B é revestida de azulejo até o teto, mas apresenta rejunte espaçoso o que possibilita o

acumulo de sujeira, a UAN C é revestida de azulejo na cor clara em meia parede porém há falhas. Em um estudo realizado por Batista, Santos e Santos analisando quatro escolas na cidade de Sergipe a parede estava em mal estado de conservação e higienização, a qual era realizada esporadicamente.¹³

Em todas as UANs foram encontradas portas com ausência de fechamento automático e borracha de vedação. As UAN A e B não possuíam tela milimétrica de proteção e apresentaram irregularidades no ajuste aos batentes com fendas que possibilitam a entrada de insetos e até alguns animais. As UANs B e C também apresentaram inadequações quanto ao estado de conservação das portas como ferrugem, desgaste e descascamentos. Vidal et al. e Pohrenet et al. encontraram resultados semelhantes em seus estudos, com portas desprovidas de fechamento automático, desprotegidas contra entrada de insetos e animais, em mau estado de conservação e não estavam ajustadas aos batentes.¹⁴

As instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores em todas as UANs encontraram-se separadas por sexo, as torneiras não são com acionamento automático e sim manual, as portas são com fechamento manual, pisos e paredes em bom estado de conservação. Pohrenet al. em uma pesquisa realizada na Unidade de Alimentação e Nutrição de um município do Sudoeste do Paraná, observou que as instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores encontraram-se separadas por sexo, as torneiras não eram com acionamento automático e sim manual, as portas apresentaram fechamento manual, pisos e paredes com trincas e mofo, iluminação somente elétrica, as lixeiras com tampas e com acionamento manual, vestiários sem divisórias individuais para cada funcionário, ausência de armários, não possuía instalação sanitária para visitantes, que utilizavam o mesmo local dos funcionários.¹⁴

Todas as UAN apresentaram iluminação e ventilação inadequadas na área de preparação e armazenamento. Na UAN C as luminárias não tinham proteção contra queda e explosões. A UAN C apresentou ventilação totalmente artificial por não possuir nenhuma janela. Já as UANs A e B apresentaram janelas instaladas da parte intermediária da janela ao teto protegidas com telas milimétricas removíveis. Todas as UANs tinham exaustores. Apenas a UAN A e C estava em bom estado de conservação. Registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção eram inexistentes em todas as UANs avaliadas. Uma análise em restaurante universitário

na cidade de Rio Branco-Acre feita por Rodrigues e Oliveira mostrou que a unidade avaliada a iluminação apresentava problemas nos seguintes pontos: não possuía proteção nas lâmpadas em material liso e transparente o que facilita o acúmulo de sujeira. Possui luz natural em alguns locais da área de produção de alimentos, porém insuficiente para atender a demanda. Observou-se também que algumas tomadas de energia estão sem a proteção devida. A mesma unidade possuía exaustores, porém os mesmos não estavam funcionando adequadamente.¹

Quanto à questão de higienização das instalações as UANs B e C não há uma frequência adequada de higienização das instalações. Um estudo realizado em duas unidades produtoras de refeições, na cidade de Vitória/ES, analisando as condições higiênico-sanitárias da UPRs (Unidades de Produção de Refeições), verificou que, mesmo quando são elevadas as conformidades nos critérios higiênicos sanitários preconizados pela legislação vigente, é imprescindível a melhoria constante nas edificações, instalações e condições de manipulação dos alimentos.¹⁵

Nas UAN A e C não tem existência de documentos que comprovem calibração dos instrumentos de medição. O uso de equipamentos calibrados periodicamente é fundamental para a confiabilidade dos resultados de medição e na obtenção da qualidade de produtos e processos.¹⁶

Na UAN B não há frequência de higienização adequada; A UAN A e C não há registro de higienização; a UAN C apresenta não conformidade em relação há má conservação dos equipamentos, e não contem registros que comprovem manutenção de equipamentos; na UAN B os utensílios não estão armazenados de forma adequada e livres de contaminação; os equipamentos e utensílios em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), são fundamentais para o funcionamento e manutenção de controle de qualidade dos alimentos, para garantir as refeições, devem-se buscar meios para impedir surtos de Doenças transmitidas por Alimentos (DTAs), que podem surgir se não houver a higienização, manutenção e armazenamento correto de equipamentos e utensílios, por isso é importante salientar situações que destinem-se à prevenção da propagação de agentes patogênicos.¹⁷

Nas UANs avaliadas o Manual de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) estavam estabelecidos, porém alguns itens não

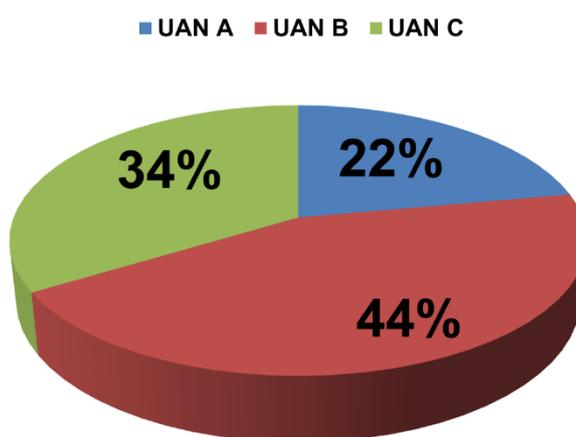
estavam sendo cumpridos como manutenção preventiva e calibração dos equipamentos. Silva, et al. identificou em seu estudo, na categoria documentação que, em relação aos POPs, notou-se que não existiam POPs estabelecidos para estes itens e, portanto, não eram cumpridos: manejo de resíduos; manutenção preventiva e calibração de equipamentos; seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens e programa de recolhimento de alimentos. ¹⁸

A tabela 2 e figura 3 demonstram os itens não conforme dos aspectos observados nas UANs A, B e C.

Tabela 2 - Distribuição dos dados de acordo com os grupos analisados, em não conformidades, nas unidades avaliadas.

	UAN A	UAN B	UAN C
1-Edificações e instalações	6	23	17
2-Equipamentos, móveis e utensílios	2	2	4
3- Manipuladores	3	2	1
4 - Produção e transporte do alimento	7	4	0
5 - Documentação	1	7	7
Total Não Conforme	19	38	29

Figura 3 – Inadequações das UANs A, B e c.



4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo realizado pode concluir que há falhas na adoção das boas práticas de manipulação em relação à instalação, documentação e equipamentos inadequados, mesmo existindo a legislação, as Unidades de Alimentação e Nutrição, não cumprem com vigor todas as recomendações da RDC 216/2004.

Os resultados obtidos na pesquisa são considerados relevantes por permitirem um olhar externo das características estruturais das UANs, facilitando a identificação de inadequações que passam despercebidas com o dia a dia devido à demanda do serviço, a rotina ou até mesmo ao descaso de algumas empresas. Através dos resultados encontrados é possível traçar medidas corretivas, realizar adequações necessárias e perceber a importância de cada recomendação e o quanto cada aspecto interfere do produto final oferecido nos restaurantes comerciais de Barbacena, com isso o estudo demonstrou a importância da aplicação de checklist, que é proposto pela resolução – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados, que tem o objetivo certificar as condições do serviço, para a garantia da qualidade final da refeição que é oferecida a clientela.

5 REFERÊNCIAS

- 1 Rodrigues EA, Oliveira JL. Análise da estrutura física de uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada em Rio Branco – AC. UniFAC. Rio Branco. 2019; v.6, nº2, p. 874-887
- 2 Eckhardt A, Pontelli LF, Basso C. Avaliação estrutural de um Serviço de Alimentação hospitalar do exército brasileiro. Cien. da Saúde. Santa Maria.2019; v.20, nº2, p.517-522
- 3 Leal JPN, Silveira CS, Anjos D, Helbig E. Avaliação das condições ambientais do restaurante-escola de uma universidade pública de Pelotas – RS. RASBRAN – Rev. Associação Brasileira de Nutrição. São Paulo. 2019; Ano10, nº1, p.103-108
- 4 Batista NRA, Santos DK, Santos GS. Avaliação física-sanitária de Unidades de Alimentação de escolas públicas em Sergipe. Nutrivisa – Rev. de nutrição.2017; v.4, nº1
- 5 Pereira WBB, Zanardo VPS. Gestão de boas práticas em uma cantina escolar. Rev. Vivências Erechim. 2020; v.16, nº30
- 6 Vicentini CF, Paiva APS, Machado CM, Cordeiro KW. Aplicação do checklist em uma Unidade de Alimentação e Nutrição na área de produção. Uniderp. 2019.
- 7 Santos APC, Santos VFN. Adequação de estrutura física de uma Unidade de Alimentação e Nutrição na cidade de São Paulo – SP. UEPG Cien. Biol. Saúde. Ponta Grossa. 2016; v.22, nº1, p.14-20
- 8 Stedefeldt E, Cunha DT, Silva Júnior EA, Silva SM, Oliveira ABA. Instrumento de avaliação das Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar: da concepção à validação. CienSaudeColet. 2013; 18(4):947-953.
- 9 Lenz BE, Backes J, Bertani JPB, Fassina P. Verificação de boas práticas em duas unidades de alimentação e nutrição inseridas no município do Rio Grande do Sul. Rev. Simbio-logias, v.11, 2019.
- 10 Satter M, Alexius SL, França VF. Condições higiênico sanitários e estrutura física em unidades de alimentação e nutrição de São Lourenço do Oeste/SC. Nutrição Brasil. v.16, nº2, 2017.
- 11 Fonsenca MP, Manfridini LA, São José JFB, et al. Avaliações das condições físico funcionais de restaurantes comerciais para implementação das boas prática. Alim. Nutr. Araraquara. V. 21, 2016.

- 12 Lopes ACC, et al. Avaliação das boas práticas em unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas do município de Bayeux, PB, Brasil. Rev. cien. e Saúde coletiva, v.20, 2015.
- 13 Santos VFN, Santos APC. Adequação da estrutura física de unidades de alimentação e nutrição na cidade de São Paulo. Rev.Pública UEPG cien. biol. e saúde. v.22, 2016.
- 14 Pohren NF, Martinazzo GA, Anjos MB, Cozer M. Avaliação da estrutura física de uma unidade de alimentação e nutrição. Rev. Univap, v. 20, 2014.
- 15 Santos GTF, et al. Análise da qualidade de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) através da aplicação de checklist. Univ. Unioeste 2016.
- 16 Vasques CT, Madrona GS. Aplicação de checklist para avaliação da implantação de boas práticas em unidade de alimentação e nutrição. Higiene alimentar, v.30, 2016.
- 17 Lepsqueur ACGL, et al. Higiene de equipamentos e utensílios: controle de higienização de equipamentos e utensílios em unidades de alimentação e nutrição (UAN). Facul. Atenas, v 2, 2017.
- 18 Silva ECC, et al. Avaliação das boas práticas de fabricação em Unidade de Alimentação e Nutrição de organização militar da cidade de Belém-PA. Higiene Alimentar, v 31, 2017.

ANEXO

TERMO DE ANUÊNCIA

Eu MARCELO GORGULHO CAMPOS NUTRICIONISTA responsável técnico, que está localizada na Rua Cônego Vieira nº87, Centro na cidade de Barbacena, Minas Gerais, autorizo os pesquisadores Damiane Aparecida Barbosa Rosa e Natasha Maria Nepomuceno, acadêmicos do curso de Nutrição, orientados pela pesquisadora responsável Suely Andrade Oliveira Baumgratz docente do Centro Universitário Presidente Antônio Carlos, Barbacena, Minas Gerais, a realizar a pesquisa intitulada "AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATRÁVES DA APLICAÇÃO DO CHECKLIST EM RESTAURANTES COMERCIAIS NA CIDADE DE BARBACENA-MG".

A pesquisa tem o objetivo de avaliar as condições higiênico-sanitárias, através da aplicação do check-list em restaurantes comerciais na cidade Barbacena.

A empresa Gorgulho Nutrição e Qualidade de Vida ficam cientes que a pesquisa realizada nos seguintes restaurantes Cabana da Mantiqueira, Reis do Bacalhau e Hakuna Batata, não serão divulgados. Fica esclarecido que a pesquisa terá o check-list respondido por observação dos aplicadores sem nenhum contato com o funcionário do local.

A empresa Gorgulho Nutrição e Qualidade de Vida também estão cientes de que todos os custos que forem necessários para a realização da pesquisa são de total responsabilidade dos pesquisadores. Ainda, A empresa Gorgulho Nutrição e Qualidade de Vida estão cientes que os inconvenientes ocorridos na coleta de dados da pesquisa serão contornados pelos pesquisadores do projeto que se responsabilizarão pelas tomadas de medidas necessárias. O suporte para intercorrências poderá ser obtido por meio do contato (32) 98832-1554, celular da pesquisadora responsável Suely Andrade Oliveira Baumgratz.

Barbacena, 21 de Setembro de 2020.



Marcelo Gorgulho Campos
Nutricionista
CRN - 11816
Assinatura e carimbo do responsável pela organização

Suely Andrade Oliveira Baumgratz
Pesquisadora Responsável