

ANA HELENA MORETTO CAPOBIANGO

**VALIDAÇÃO DE UMA LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE
FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA FISCAIS SANITÁRIOS
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM MINAS GERAIS**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Ciência da Nutrição, para obtenção do título de *Magister Scientiae*.

Orientadora: Glauce Dias da Costa

Coorientador: Tiago Ricardo Moreira

**VIÇOSA - MINAS GERAIS
2023**

**Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Central da Universidade
Federal de Viçosa - Campus Viçosa**

T

C245v
2023

Capobiango, Ana Helena Moretto, 1996-
Validação de uma lista de verificação de boas práticas de
fabricação e manipulação de alimentos para fiscais sanitários da
vigilância sanitária em Minas Gerais / Ana Helena Moretto
Capobiango. – Viçosa, MG, 2023.

1 dissertação eletrônica (163 f.): il.

Inclui anexo.

Inclui apêndices.

Orientador: Glauce Dias da Costa.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Viçosa,
Departamento de Nutrição e Saúde, 2023.

Inclui bibliografia.

DOI: <https://doi.org/10.47328/ufvbbt.2023.665>

Modo de acesso: World Wide Web.

1. Alimentos - Adulteração e inspeção. 2. Vigilância
sanitária. I. Costa, Glauce Dias da, 1979-. II. Universidade
Federal de Viçosa. Departamento de Nutrição e Saúde. Programa
de Pós-Graduação em Ciência da Nutrição. III. Título.

CDD 22. ed. 664.07

ANA HELENA MORETTO CAPOBIANGO

**VALIDAÇÃO DE UMA LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE
FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA FISCAIS SANITÁRIOS
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM MINAS GERAIS**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Ciência da Nutrição, para obtenção do título de *Magister Scientiae*.

APROVADA: 01 de agosto de 2023.

Assentimento:



Documento assinado digitalmente
ANA HELENA MORETTO CAPOBIANGO
Data: 26/10/2023 15:50:14-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Ana Helena Moretto Capobiango
Autora



Documento assinado digitalmente
GLAUCE DIAS DA COSTA
Data: 27/10/2023 16:33:21-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Glauce Dias da Costa
Orientadora

*Dedico este trabalho a toda minha família,
em especial ao Vô Toninho, meu anjo da guarda.*

AGRADECIMENTOS

A Deus que sempre me manteve forte e guiando meu caminho.

Aos meus pais, Carla e Jairo, por nunca medirem esforços para que eu realizasse todos os meus sonhos e sempre lutaram comigo para que eles fossem alcançados.

Ao meu irmão, Kaio, por sempre ser meu refúgio.

À toda minha família, tios e primos, por todo carinho e benção.

Aos meus amigos de Viçosa, em especial a Iasmim, que confiou no meu potencial como pesquisadora e me incentivou a seguir este caminho.

À minha parceira Letícia Vieira que batalhou comigo até o fim para colher os frutos deste trabalho, você foi luz e companheira durante essa trajetória.

À Universidade Federal de Viçosa, pela oportunidade de realizar a pós-graduação.

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), pela concessão da bolsa de estudos.

À Professora Glauce Dias da Costa pelo companheirismo e por me ensinar o entendimento do que de fato é uma orientação em relação ao meio profissional e pessoal, pelo carinho e por acreditar no meu trabalho.

Ao Professor Tiago Ricardo Moreira, pela paciência, pela orientação quanto as análises e pela vibração a cada vitória das etapas do nosso trabalho.

À equipe do VIGSUS, pelas tardes compartilhando conhecimento e cafés, deixando a rotina mais leve.

À Universidade Federal de Viçosa e ao Departamento de Nutrição e Saúde, bem como professoras e secretária do Programa de Pós Graduação em Ciência da Nutrição da mesma por contribuírem com minha formação profissional e pessoal.

A todos os fiscais sanitários que contribuíram e foram solícitos para a realização deste trabalho.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.

RESUMO

CAPOBIANGO, Ana Helena Moretto, M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, agosto de 2023. **Validação de uma Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos para fiscais sanitários da Vigilância Sanitária em Minas Gerais.** Orientadora: Glauce Dias da Costa. Coorientador: Tiago Ricardo Moreira.

A Vigilância Sanitária possui o objetivo de eliminar, diminuir ou prevenir os riscos à saúde através da regulação sanitária baseando-se em diversas resoluções brasileiras que regulam as Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos. Contudo, observa-se na literatura científica a desatualização dessas normas, a extensão do instrumento, a falta de padronização para avaliação e classificação do risco sanitário. O objetivo deste estudo foi avaliar e validar uma Lista de Verificação de BPF a partir da percepção dos fiscais sanitários da Vigilância Sanitária de dois municípios da zona da mata em Minas Gerais. Trata-se de um estudo com delineamento transversal e triangulação de métodos quanti-qualitativos. A avaliação da percepção dos fiscais sanitários (n=17) foi realizada através de entrevista com aplicação de um questionário semiestruturado. A validação de uma nova Lista de Verificação se deu através da Técnica de Delphi, bem como a realização de um grupo focal. O resultado foi uma Lista de Verificação composta por 55 itens, divididos nas dimensões de estrutura, processo e resultado. A nova lista apresentou todos os critérios adequados segundo a avaliação, o critério classificação do risco (82%) com maior número de observações/sugestões, seguido do critério clareza (7,9%) e do critério agrupamento/desmembramento/retirada (5,6%). A falta de capacitação, de atualização do instrumento, recursos e estruturas deficientes, foram questões apontadas na percepção dos profissionais. A elaboração de uma Lista de Verificação de BPF atualizada perante às legislações nacionais e internacionais obteve um alto percentual de aprovação e o uso da triangulação de métodos quanti-qualitativos permitiu uma percepção mais ampla dos sujeitos e de sua relação com a realidade.

Palavras-chave: Boas Práticas. Alimentos. Vigilância Sanitária. Dissertação. Pós-graduação.

ABSTRACT

CAPOBIANGO, Ana Helena Moretto M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, August, 2023. **Validation of a Checklist of Good Manufacturing and Food Handling Practices for Health Surveillance inspectors in Minas Gerais.** Adviser: Glaucé Dias da Costa. Co-adviser: Tiago Ricardo Moreira.

Health Surveillance aims to eliminate, reduce or prevent health risks through health regulation based on several Brazilian resolutions that regulate Good Manufacturing Practices (GMP) for food. However, the scientific literature shows that these standards are out of date, the length of the instrument, and the lack of standardization for the assessment and classification of health risk. The objective of this study was to evaluate and validate a GMP Checklist based on the perception of health inspectors from the Health Surveillance of two municipalities in the forest zone in Minas Gerais. This is a study with a cross-sectional design and triangulation of quantitative and qualitative methods. The assessment of the perception of health inspectors (n=17) was carried out through interviews using a semi-structured questionnaire. The validation of a new Checklist was carried out using the Delphi Technique, as well as a focus group. The result was a Checklist composed of 55 items, divided into the dimensions of structure, process and result. The new list presented all the appropriate criteria according to the evaluation, the risk classification criterion (82%) with the highest number of observations/suggestions, followed by the clarity criterion (7.9%) and the grouping/dismemberment/withdrawal criterion (5.6%). The lack of training, instrument updating, resources and deficient structures were issues highlighted in the professionals' perception. The development of an updated GMP Checklist in accordance with national and international legislation obtained a high percentage of approval and the use of triangulation of quantitative and qualitative methods allowed a broader perception of the subjects and their relationship with reality.

Keywords: Good Manufacturing. Foods. Health Surveillance. Dissertation. Postgraduate studies.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	9
1.1 Referências Bibliográficas	10
2. REVISÃO DE LITERATURA	11
2.1 Histórico da Vigilância Sanitária dos Alimentos e o contexto mundial.....	11
2.2 Identificação, avaliação e comunicação do risco sanitário	12
2.3 Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.....	13
2.4 Resoluções, normas e instrumentos da Vigilância Sanitária dos Alimentos	14
2.5 Validação na definição de instrumentos de adoção das Boas Práticas de Fabricação	15
2.6 Referências Bibliográficas	17
3. JUSTIFICATIVA	20
4. OBJETIVOS	21
4.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	21
5. MÉTODOS	21
5.1 Desenho do estudo e participantes	21
5.2 Avaliação dos instrumentos - Lista de Verificação	23
5.3 Revisão e comparação da Lista de Verificação com outras legislações internacionais.....	24
5.4 Atualização e elaboração da nova Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos	25
5.5 Validação da Nova Lista de Verificação – Técnica de Delphi	27
5.6 Percepção dos fiscais sanitários em relação as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos	28
5.7 Grupo Focal.....	29
5.8 Análise dos dados	29
5.8.1 Análise estatística dos dados quantitativos	29
5.8.2 Análise dos Dados Qualitativos	31
5.9 Aspectos Éticos.....	31
5.10 Referências Bibliográficas.....	32
6. RESULTADOS	33
6.1 ARTIGO 1: Validação de uma lista de verificação de Boas Práticas de Alimentos para restaurantes comerciais: o uso de triangulação de métodos	33
6.1.1 Introdução.....	34

6.1.2	Metodologia	35
6.1.3	Resultados.....	39
6.1.4	Discussão	44
6.1.5	Conclusão.....	46
6.1.6	Referências Bibliográficas	46
6.2	ARTIGO 2: Percepção dos agentes sanitários sobre o processo de trabalho na vigilância sanitária: desafios e potencialidades.....	49
6.2.1	Introdução.....	50
6.2.2	Metodologia	52
6.2.3	Resultados.....	54
6.2.4	Discussão	63
6.2.5	Conclusão.....	66
6.2.6	Referências.....	67
7.	CONCLUSÕES GERAIS.....	69
8.	APÊNDICE	70
8.1	Apêndice 1: comparação da lista de verificação de boas práticas de fabricação de alimentos	70
8.2	Apêndice 2: comparação da lista de verificação de boas práticas de fabricação de alimentos segundo a classificação de risco.....	103
8.3	Apêndice 3: questionário de análise da lista de verificação – nova versão – disponibilizado para os fiscais sanitários realizarem a avaliação do instrumento	112
8.4	Apêndice 4: questionário quantitativo de impacto do processo de trabalho dos fiscais sanitários dos municípios da zona da mata mineira.....	131
8.5	Apêndice 5: questões da entrevista qualitativa realizada com os fiscais sanitários da zona da mata mineira	139
8.6	Apêndice 6: QUESTÕES NORTEADORAS DO GRUPO FOCAL.....	140
8.7	Apêndice 7: termo de consentimento livre esclarecido	141
8.8	Apêndice 8: nova lista de verificação	146
8.9	Apêndice 9: perguntas que compõem a dimensão estrutura do questionário do artigo 2, seus números e porcentagem.....	157
8.10	Apêndice 10: perguntas que compõem a dimensão processo do questionário do artigo 2, seus números e porcentagem.	157
8.11	Apêndice 11: perguntas que compõem a dimensão resultado do questionário do artigo 2, seus números e porcentagem.	160
8.12	Apêndice 12: comparação dos dados descritivos com os três grupos apresentados no questionário - estrutura, processo e resultado do artigo 2.	162

1. INTRODUÇÃO

A Vigilância Sanitária descrita na Lei 8080/1990 têm por objetivo eliminar, diminuir ou prevenir os riscos à saúde através da regulação sanitária de atividades que envolvem a produção e consumo de bens e serviços, são exemplos: alimentos, medicamentos, vacinas, produtos médico-hospitalares, produtos de higiene, perfumes, cosméticos, serviços de saúde, controle sanitário de portos, aeroportos e fronteiras (Silva; Costa; Luchese, 2018).

A atuação da Vigilância Sanitária consiste em diversas ações para o cumprimento das legislações sanitárias, entre essas destaca-se a fiscalização sanitária que concede a licença sanitária, a renovação da licença, o monitoramento e adequação das boas práticas de fabricação. (Quiterio, 2009; Barros; Carvalho; Medeiros, 2022)

A atenção durante a produção alimentar tem seu foco na qualidade do alimento, que podem ser veículos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) que afetam a cada ano cerca de 600 milhões de pessoas em todo o mundo e 420.000 morrem dessa mesma causa, ou seja, através do consumo de alimentos contaminados (OPAS, 2022). A necessidade de realizar o controle e regulamentação do processo de produção e manipulação dos alimentos se dá para a garantia de alimentos seguros auxiliando na oferta para o consumidor e evitando a disseminação da DTA para a população (FAO/WHO, 2019; OPAS, 2019; Batista, 2023).

O âmbito de alimentação apresenta a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 21 de outubro de 2002 e a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) dispondo a respeito das Boas Práticas Fabricação de Alimentos (BPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico sanitárias do alimento preparado, baseados no sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (Brasil 2002; Brasil, 2004; Food Ingredients Brasil, 2012; Mello, 2016; Bezerra, *et al.*, 2020).

Além das resoluções brasileiras existem documentos de outros países que relatam a importância do monitoramento do risco sanitário em relação a cadeia de produção dos alimentos, como o referencial da NBR ISO 31000 (*International Organization for Standardization*, 2009), da FAO/WHO (*Food and Agriculture Organization of The United Nations, World Health Organization*).

A Vigilância Sanitária no Brasil e alguns países como Chile, Reino Unido e outros utiliza-se da Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos como instrumento do processo de inspeção realizado por fiscais sanitários ou como processo de autorregulação realizado pelos proprietários de estabelecimentos alimentícios. Os itens de verificação facilitam a identificação de inadequações e algumas a possibilidade de gerar uma classificação que auxilia no monitoramento do risco sanitário (Stedefeldt, *et al.*, 2013).

A falta de um instrumento padronizado no Brasil para avaliar o risco sanitário de estabelecimentos e a forma de coleta manual destas informações, gera dúvidas se os dados obtidos realmente indicam se o estabelecimento garante ou não a segurança do alimento (Stedefeldt, *et al.*, 2013).

Além disso a forma de coleta manual destas informações gera um atraso no processo de trabalho dos fiscais sanitários frente às diversas atribuições da vigilância no cumprimento da tríade informação, tomada de decisão e ação. Torna-se então necessário, além de critérios mais precisos de avaliação do gerenciamento do risco utilizar ferramentas tecnológicas que facilitem e agilizem o processo de análise da informação permitindo maior eficiência na implementação de ações educativas e corretivas pela Vigilância Sanitária.

1.1 Referências Bibliográficas

- BARROS, J. Q.; CARVALHO, J. A. O; MEDEIROS, S. R. A. Uma Avaliação dos autos de infrações relativos à área de alimentos emitidos pela vigilância sanitária de Fortaleza/Ce. **Nutrivisa Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v. 9, n. 1, p. e10801-e10801, 2022.
- BATISTA, S. A. Conhecimento, práticas e percepção de risco relacionados à segurança dos alimentos de crianças e adolescentes: o desenvolvimento de um instrumento. 2020. 108 f., il. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) — **Universidade de Brasília**, Brasília, 2023.
- BEZERRA, A. R. et al. Importância das condições higiênico-sanitárias e Boas Práticas de Fabricação em serviços de alimentação. **Revista Brasileira de Gestão Ambiental**, v. 14, n. 2, p. 198 - 204, Abril/ Junho 2020. Disponível em: <<https://editoraverde.org/gvaa.com.br/revista/index.php/RBGA/article/view/7915>>. Acesso em: 02 jul 2023.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**. Brasília: 21 de outubro de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**. Brasília: 15 de setembro de 2004.

FAO, Food and Agricultural Organization of the United Nations; WHO, World Health Organization. **Segurança dos alimentos, responsabilidade de todos: guia para o dia mundial de segurança dos alimentos**. 2019. Disponível em: < <https://www.paho.org/>> Acesso em: 26 out. 2022.

FOOD INGREDIENTS BRASIL. Segurança alimentar: cuidados que devem ser tomados para que a alimentação não se torne um risco. **Food Ingredients Brasil**, v. 21, p. 58-70, 2012. Disponível em: <https://revista-fi.com.br/upload_arquivos/201606/2016060323057001464978721.pdf>. Acesso em: 02 jul 2023.

MELLO, A. D. *Análise do processo de implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF): case do restaurante Mello*. **Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - UNIJUÍ**. Ijuí, p. 93. 2016.

OPAS, Organização Pan-Americana da Saúde. **Segurança dos alimentos é responsabilidade de todos**. 2019. Disponível em: < <https://www.paho.org/>> Acesso em: 29 Nov 2022.

QUITÉRIO, L.A.D. Sobre um sistema de informação em vigilância sanitária. In: COSTA, E. A. (ORG). **Vigilância Sanitária: Temas para debate**. Salvador/BA: Editora da Universidade da Bahia, p.107-130, 2009. Doi: <https://doi.org/10.7476/9788523208813>

SILVA, J. A. A.; COSTA, E. A.; LUCCHESI, G. SUS 30 anos: vigilância sanitária. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 23, p. 1953-1961, 2018.

STEDFELDT, E.; CUNHA, D.T.; JUNIOR, E.A.S.; SILVA, S.M.; OLIVEIRA, A.B.A. Instrumento de avaliação das Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar: da concepção à validação. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 18, n.4, p. 947-953, 2013. Disponível em: < <https://www.scielo.br/j/csc/a/8McG3GnqkCS76c4QrdsJrNb/?format=pdf&lang=pt> > . Acesso em 15 jul 2023.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Histórico da Vigilância Sanitária dos Alimentos e o contexto mundial

A Constituição Federal de 1988 descreve que no Brasil, a saúde é um direito de todos e dever do Estado, e esse deve desenvolver ações que visem promover saúde e diminuir o risco de doenças e de outros agravos, garantindo assim o acesso universal e igualitário para a população (BRASIL, 1988).

O Sistema Único de Saúde (SUS) foi instituído nessa Constituição e apresenta diversas atribuições, entre essas a definição e as ações realizadas pela Vigilância Sanitária (Visa):

Um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir, ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio

ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse à saúde. (§1º, inciso XI, artigo 6º, da Lei 8.080/90, conhecida como a Lei Orgânica da Saúde).

A Visa tem autoridade através das legislações, normas e resoluções na atuação sobre diversas práticas de produção e manipulação que envolve alimentos; medicamentos; produtos biológicos; hemoderivados; órgãos e tecidos para transplantes; produtos médico-hospitalares; odontológicos e laboratoriais; órteses e próteses; saneantes; produtos de higiene, perfumes e cosméticos; serviços de saúde e relacionados à saúde; controle sanitário de portos, aeroportos e fronteiras; patentes de medicamentos e controle sanitário dos produtos do tabaco (Silva; Costa; Lucchese, 2018).

A regulação sanitária feita pela Visa na área de alimentos é composta pelo controle, gerenciamento e comunicação de risco através de ações de intervenção que envolvem a fiscalização e inspeção da cadeia de produção e manipulação de alimentos, como também para liberação de licença sanitária; ações programadas que visem disseminar as boas práticas; análise de rotulagem de alimentos; supervisão de propagandas entre outras (Sirtoli; Comarella, 2018).

A inspeção sanitária possibilita identificar riscos potenciais de danos à saúde, através de monitoramento, a fim de proteger a saúde da população. Complementado com o poder da Visa em realizar ações que podem ser de cunho punitivo, corretivo e ou educativo garantindo a defesa do interesse público (Costa, 2004; Silva, 2014).

Além disso, têm-se que segurança na cadeia de produção e manipulação dos alimentos deve ser prezada em todos os países para a saúde da população. A regulação sanitária do Chile é realizada através das condições sanitárias durante o processamento dos alimentos através de decretos, normas e resoluções que asseguram as ações do órgão fiscalizador, como o regulamento sanitário dos alimentos (DTO. N° 977/96).

O mesmo é visto no Reino Unido, país que preza a segurança nos alimentos que são produzidos e manipulados através das legislações e também da classificação alimentar dos estabelecimentos, com base no sistema *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*, ou em sua tradução o APPCC, significando Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (Food Standards Agency, 2020).

2.2 Identificação, avaliação e comunicação do risco sanitário

O autor Althaus (2005) define o risco aplicado a ciência e a medicina, como sendo uma forma objetiva que se aplica a medição, o controle e a gestão. Navarro (2009) descreve que o risco sanitário é definido como a propriedade que tem uma atividade, serviço ou substância, de produzir efeitos nocivos ou prejudiciais à saúde humana.

A identificação do risco consiste na caracterização deste através das fontes e das consequências potenciais que este pode gerar a população. O risco identificado também será avaliado. Para o processo de avaliação existem normas que auxiliam, como a NBR ISO 31000/2009 que apresenta diretrizes e princípios para a gestão do risco, definida como a aplicação de procedimentos, ações e recursos na avaliação e controle do risco que podem afetar a saúde humana (Barbosa, *et al.*, 2015).

Destaca-se a importância que das etapas de gestão do risco como identificação e avaliação, o controle e gerenciamento do risco, e por último a comunicação. Tais etapas podem acontecer simultaneamente, não havendo uma separação de ações, mas sim a integração dessas etapas. A comunicação do risco, deve ser realizada junto as partes internas e externas envolvidas no risco, devendo ser tomadas as decisões sobre a classificação do nível do risco e a ação cabível a situação. A comunicação envolve não somente a compreensão do risco, mas o seu gerenciamento e promoção de ações (Rinaldi; Barreiros, 2007).

O grau de risco de acordo com a RDC N° 153, de 26 de abril de 2017 descreve que a atividade econômica pode apresentar um nível de perigo potencial à saúde humana, classificando em baixo e alto risco para auxiliar no processo de licenciamento do estabelecimento.

Diversas são as ações realizadas pela Vigilância Sanitária frente a proteção da população e gerenciamento do risco envolvendo as etapas já citadas, essas ações são específicas para cada área de atuação como a alimentícia e apresenta diversas resoluções que regem e afirmam suas medidas perante a sociedade e se mantem atualizadas para cada esfera do governo, como a RDC N° 560, de 30 de agosto de 2021.

2.3 Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos

A Vigilância Sanitária a fim de estabelecer critérios para as atuações de controle higiênico-sanitárias desse órgão utilizam as resoluções RDC 275/02 e RDC

216/04 que dispõe das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (BPFMA) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para os serviços de alimentação, baseados no sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), buscando promover segurança ao consumidor a partir da qualidade sanitária do produto (Brasil, 2002; Brasil, 2004; Sirtoli; Comarella, 2018).

A Resolução RDC 216/04 dispõe que as BPF são procedimentos que devem ser adotados por qualquer estabelecimento ou serviços que envolvem o alimento durante toda a sua cadeia de produção a fim de garantir um alimento seguro quanto a sua qualidade higiênico sanitária e seguindo a legislação sanitária do país e da sua região (Brasil, 2004).

O instrumento presente na RDC 275/2002 possui os blocos específicos: 1 – Edificação e instalações; 2 – Equipamentos, móveis e utensílios; 3 – Manipuladores; 4 – Produção e transporte do alimento; 5 – Documentação (Brasil, 2002).

Além disso, segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) as BPF envolvem realizar um monitoramento dos Pontos Críticos de Controle (PCC) e espera-se que não ultrapassem os índices de níveis críticos que possam prejudicar o processo produtivo e contaminar os produtos por agentes físicos, químicos ou biológicos (Brasil, 2022).

As BPF auxiliam os diversos âmbitos que envolvem a produção e manipulação dos alimentos desde a sua adequação quanto aos instrumentos utilizados quanto ao conhecimento do manipulador. Desse modo, a atuação de um órgão como a Visa é essencial para inspecionar as ações e garantir um alimento seguro a população evitando prejuízos à saúde (Germano; Germano, 2015).

2.4 Resoluções, normas e instrumentos da Vigilância Sanitária dos Alimentos

Diversas são as resoluções e portarias que regem a atuação da Vigilância Sanitária relacionada a área de alimentos. Anteriormente já citadas, as RDC 275/2002 e RDC 216/2004 são duas das importantes resoluções, além disso, têm-se a Portaria 1428/1993 descrevendo diretrizes para a inspeção sanitária e as BPF na produção de alimentos, devendo ser seguida por todos os estabelecimentos alimentícios desde a sua produção a comercialização (Brasil, 1993; Germano; Germano, 2015).

Além das resoluções obterem a classificação de risco, têm-se na Resolução Nº 62, 20 de novembro de 2020 a atualização desta classificação de risco das

atividades realizadas por estabelecimentos alimentícios, classificando em baixo risco algumas ações realizadas que segundo a RDC 275/2002 é considerada de alto risco podendo contaminar o alimento e causar algum dano ao consumidor (Brasil, 2002; Brasil 2020).

As normas para as BPF regulamentadas por leis e resoluções, como já citado, apresenta também um instrumento utilizado para a inspeção sanitária, chamado de Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimento (Akutsu, *et al.*, 2005). Este instrumento tem por finalidade atingir um determinado padrão de identidade e qualidade, e faz-se necessário para determinar procedimentos de inspeção e/ou investigação, as quais a eficácia e efetividade devem estar alinhadas (Amaral, 2013).

A utilização da Lista de Verificação e a obtenção de uma classificação de risco tem uma grande relevância para o controle sanitário das ações de produção e manipulação de alimentos evitando a proliferação das DTAs. A atualização deste instrumento através de mudanças que não modifiquem o seu real objetivo através da pesquisa e do conhecimento da prática de diversos profissionais, possibilita a agregação de valor as questões críticas junto as legislações vigentes neste ramo de alimentação (Viterbo, *et al.*, 2020).

2.5 Validação na definição de instrumentos de adoção das Boas Práticas de Fabricação

O processo de validação é contínuo, desde o processo da elaboração, aplicação, correção e interpretação dos resultados, podendo ser necessário realizar uma etapa diversas vezes para o mesmo instrumento. O autor Raymundo (2009) descreve para que a validação seja confiável há necessidade da aplicação de diversos tipos de testes de validação para garantia de um resultado fidedigno. (Streiner; Norman; Cairney, 2015; Raymundo, 2009; Moita; Raposo; Barbosa, 2019).

A validação de um instrumento é um processo que deve ser realizado para que informe com precisão uma medida real do que um instrumento se propõe medir, assim existem testes com altos custos operacionais, testes invasivos ou perigosos, além de longo tempo para aplicação e obtenção de resultados, levando a perda de possibilidade de resoluções para o defeito a ser evitado, entre outros (Streiner; Norman; Cairney, 2015; Chaves; Carvalho; Rossi, 2008).

Destaca-se então que a validação de uma nova Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos proposta neste estudo, deve seguir o processo para realizar uma classificação final, como o instrumento anterior, não modificando o objetivo final.

Colares et al 2018 apresenta um estudo de validação de uma lista de boas práticas ambientais para serviços de alimentação, descrevendo as etapas importantes para o processo de validação, bem como este estudo. Durante o processo foi utilizado as etapas de importância para a validação como a elegibilidade do grupo de avaliadores, as questões de avaliação dos itens, a discussão entre os avaliadores e assim o produto final.

A fim de comparar processos de validação, destaca-se um estudo em que foi desenvolvida uma lista de verificação para inspeção sanitária de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) de grande porte na Bahia. O conteúdo da lista foi validado através da validação de conteúdo, utilizando uma banca de especialistas e demonstrou como boa confiabilidade e reprodutibilidade, ressaltando a importância do desenvolvimento de tais métodos frente a profissionais especialistas para que suas necessidades sejam atendidas (Viterbo, *et al.*, 2020).

A partir do processo de validação, pode se envolver o universo das investigações qualitativas, a fim de explorar alguns aspectos mais subjetivos do processo de validação por considerar as experiências e a percepção dos sujeitos que vivenciam a realidade, que são o cotidiano e as experiências do senso comum, interpretadas e reinterpretadas pelos sujeitos que as vivenciam (Minayo, 2006). Fundamentado na Sociologia Compreensiva que possibilita a compreensão das experiências vividas, contextualizando as crenças e ações das pessoas além dos sentimentos (Maffesoli, 2010), é possível perceber a subjetividade formadora do sentido e defensora da construção social. O que é explicado pelas relações sociais, pelo entendimento do objeto e a essência das criações efetivas e racionais (Torres, *et al.*, 2012).

Desse modo, é imprescindível identificar a percepção e o olhar do sujeito para o entendimento do processo de trabalho envolvendo a utilização da lista de verificação e o modo como realiza a atividade em seu cotidiano e a partir disso, identificar os pontos que precisam ser melhores compreendidos (Cattini, 2018).

2.6 Referências Bibliográficas

- ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. ABNT NBR ISO 31000 – Gestão de Riscos – Princípios e Diretrizes. Rio de Janeiro, 2009
- AKUTSU, R. DE C. et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 3, p. 419–427, jun. 2005. Disponível em : < <https://www.scielo.br/j/rn/a/rS99Rx5FdZKGhbLBkX5FdVK/?format=pdf&lang=pt> >. Acesso em 03 jul 2023.
- ALTHAUS, C E. A disciplinary perspective on the epistemological status of risk. **Risk Analysis: An International Journal**, v. 25, n. 3, p. 567-588, 2005.
- AMARAL, D.F. Construção de pré-validação de conteúdo do instrumento de avaliação das condições higiênico-sanitárias de lactário hospitalar: ferramenta de inspeção para vigilância sanitária. Fundação Oswaldo Cruz, 2013. Disponível em: <<https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/39286>>. Acesso em 08 jul 2023.
- Associação Brasileira de Normas Técnicas (2009) NBR ISO 31000:2009. Gestão de riscos — Princípios e diretrizes. Recuperado em <https://gestravp.files.wordpress.com/2013/06/iso31000-gestc3a3o-de-riscos.pdf>
- BARBOSA, P F T et al. Risco Sanitário: percepção, avaliação, gerenciamento e comunicação. 2015.
- BATISTA, S. A. Conhecimento, práticas e percepção de risco relacionados à segurança dos alimentos de crianças e adolescentes: o desenvolvimento de um instrumento. 2023.
- BEZERRA, A. R. et al. Importância das condições higiênico-sanitárias e Boas Práticas de Fabricação em serviços de alimentação. **Revista Brasileira de Gestão Ambiental**, v. 14, n. 2, p. 198 - 204, Abril/ Junho 2020. Disponível em: <<https://editoraverde.org/gvaa.com.br/revista/index.php/RBGA/article/view/7915>>. Acesso em: 02 jul 2023.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada RDC Nº 153, de 26 de abril de 2017. Regulamento técnico sobre Classificação do Grau de Risco, Brasília: 26 de abril de 2017.
- BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988.
- Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Boas práticas agrícolas para a produção de alimentos seguros: Café, Feijão, Tomate, Morango e Hortaliças Folhosas / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Sustentável e Irrigação. – Brasília: Mapa/SDI, 2022.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada - RDC Nº 560, de 30 de agosto de 2021. Dispõe sobre a organização das ações de vigilância sanitária, exercidas pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios, relativas à Autorização de Funcionamento, Licenciamento, Registro, Certificação de Boas Práticas, Fiscalização, Inspeção e Normatização, no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS. Brasília: 30 de agosto de 2021.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília: 21 de outubro de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília: 15 de setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução Nº 62, 20 de novembro de 2020 - Dispõe sobre a classificação de risco das atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária e as diretrizes gerais para o licenciamento sanitário pelos órgãos de vigilância sanitária dos Estados, Distrito Federal e Municípios e altera a Resolução CGSIM nº 55, de 23 de março de 2020. Brasília. 23 de nov de 2020.

BRASIL. Portaria n. 1.428 de 26.11.93. Aprova regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos, diretrizes para o estabelecimento de boas práticas de produção e de prestação de serviços na área de alimentos e regulamento técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos. *Diário Oficial da União*, Brasília, 2/12/93. Seção 1, pt. 1

CATTINI, J. Um olhar sobre a essência da análise da atividade: a percepção de acadêmicos de terapia ocupacional. 2018. Tese (Graduação) – Curso de Terapia Ocupacional - Centro de Ciências da Saúde – CCS. Universidade Federal de Santa Maria, Santa Catarina, 2018.

CHAVES, E. D. C. L.; CARVALHO, E. C. D.; ROSSI, L. A. Validação de diagnósticos de enfermagem: tipos, modelos e componentes validados. **Revista Eletrônica de Enfermagem**, v. 10, n. 2, p. 513 - 520, 2008. Disponível em:

<<http://www.fen.ufg.br/revista/v10/n2/v10n2a22.htm>>. Acesso em: 03 jul 2023.

COLARES, L. G. T. et al. Lista de verificação de boas práticas ambientais para serviços de alimentação: elaboração, validação de conteúdo e confiabilidade interavaliadores. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 21, p. e2017066, 2018.

COSTA, E. A. Vigilância sanitária: proteção e defesa da saúde. São Paulo: Hucitec. 2004.

FAO, Food and Agricultural Organization of the United Nations; WHO, World Health Organization. Segurança dos alimentos, responsabilidade de todos: guia para o dia mundial de segurança dos alimentos. 2019. Disponível em: < <https://www.paho.org/>> Acesso em: 26 out. 2020

FOOD INGREDIENTS BRASIL. Segurança alimentar: cuidados que devem ser tomados para que a alimentação não se torne um risco. **Food Ingredients Brasil**, v. 21, p. 58-70, 2012. Disponível em: <https://revista-fi.com.br/upload_arquivos/201606/2016060323057001464978721.pdf>. Acesso em: 02 jul 2023.

Food Standards Agency. Managing food safety. Disponível em <<https://www.food.gov.uk/>> Acesso em 13 jul 2023.

GERMANO, P. M. L, GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. Barueri: Manole. 2015

LIMA, T. D. Validação da lista de verificação (checklist) para o gerenciamento do despertar diário de pacientes críticos. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO. Rio de Janeiro, p. 76. 2018.

MAFFESOLI, M. Le réenchantement du monde: une éthique pour notre temps.

Paris: Éditions de La Table Ronde, 2007. No fundo das aparências. Petrópolis-RJ:

- Vozes, 1996. O conhecimento comum: introdução à sociologia compreensiva. Traduzido por Aluizio Ramos Trinta. Porto Alegre: Sulina, 2010. 295 p.
- MELLO, A. D. Análise do processo de implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF): case do restaurante Mello. Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - UNIJUÍ. Ijuí, p. 93. 2016.
- MINAYO, M.C.S. Violência e saúde. **Temas em Saúde collection**. Editora FIOCRUZ, Rio de Janeiro, 2006, p.13-132. Disponível em: < <https://static.scielo.org/scielobooks/y9sxc/pdf/minayo-9788575413807.pdf>> Acesso em 10 jul 2023.
- MOITA, G. F.; RAPOSO, V. M. D. R.; BARBOSA, A. C. Q. Validação colaborativa de macrodimensões e indicadores-chave para avaliação de performance de serviços de saúde no Brasil. **Saúde debate**, Rio de Janeiro, v. 43, n. Especial 5, p. 232 - 247, Dezembro 2019.
- NAVARRO, M V T. **Risco, radiodiagnóstico e vigilância sanitária**. EdUFBA, 2009.
- OLIVEIRA, A. M. C. D. et al. Adequação de serviços de Alimentação às Boas Práticas de Fabricação. **Conexões Ciência e Tecnologia**, Fortaleza, v. 14, n. 1, p. 30-36, 1 Março 2020. Disponível em: <<http://conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/article/view/1830>>. Acesso em: 8 Fevereiro 2021.
- OLIVEIRA, P. O. D. et al. Revisão: Implantação das Boas Práticas de Fabricação na indústria brasileira de alimentos. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 1, p. e35810111687, 2021. Acesso em: 8 Fevereiro 2021
- OPAS, Organização Pan-Americana da Saúde. PANAFITSA alerta que doenças transmitidas por alimentos podem ser evitadas com ações preventivas do campo à mesa. 2022. Disponível em: < <https://www.paho.org/>> Acesso em: 13 jul 2023
- OPAS, Organização Pan-Americana da Saúde. Segurança dos alimentos é responsabilidade de todos. 2019. Disponível em: < <https://www.paho.org/>> Acesso em: 29 Nov 2020
- RAYMUNDO, V. P. Construção e validação de instrumentos: um desafio para a psicolinguística. **Letras de hoje**, Porto Alegre, v. 44, n. 3, p. 86 - 93, Julho/Setembro 2009. Disponível em: <<https://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/fale/article/view/5768>>. Acesso em: 03 jul 2023.
- Reglamento sanitario de alimentos (DTO 977/96). Disponível em <<https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=71271&idParte=&idVersion=>> Acesso em: 03 jul 2023.
- RINALDI, A; BARREIROS, D. A importância da Comunicação de Riscos para as organizações. Revista ORGANICOM: Revista Brasileira de Comunicação Organizacional e Relações Públicas, São Paulo, n. 6, v.4, 1º semestre, 2007
- SILVA, A. M. S. Atuação do farmacêutico em inspeções sanitárias nos serviços de diálise – Elaboração de um guia norteador. 2014. 115f. Dissertação (Mestrado em Vigilância Sanitária) - Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde. Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro. 2014.
- SILVA, J. A. A.; COSTA, E. A.; LUCCHESI, G. SUS 30 anos: vigilância sanitária. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 23, p. 1953-1961, 2018.
- SIRTOLI, D. B.; COMARELLA, L. O papel da vigilância sanitária na prevenção das doenças transmitidas por alimentos (DTA). **Revista Saúde e Desenvolvimento**, v. 12, n. 10, p. 197-209, 2018.
- STEDEFELDT, E. et al. Instrumento de avaliação das Boas Práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar: da concepção à validação. **Revista Ciência &**

Saúde Coletiva, v. 18, n. 4, p. 947 - 953, 2013. Disponível em:

<[https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232013000400006&script=sci_abstract&lng=pt)

[81232013000400006&script=sci_abstract&lng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232013000400006&script=sci_abstract&lng=pt)>. Acesso em: 02 jul 2023

STREINER, D. L.; NORMAN, G. R.; CAINEY, J. 3 Devisin the items. In: STREINER, D. L.; NORMAN, G. R.; CAINEY, J. Health Measurement Sacles: a practical guide to their development and use. 5. ed. [S.l.]: Oxford University Press, 2015. Cap. 3, p. 19-37. Acesso em: 03 jul 2023.

TORRES, L.M.; MARQUES, L.M.F.; TANNUERE, M.C.; PENNA, C.M.M. Significado atribuído por trabalhadores da saúde de Belo Horizonte-MG ao princípio da resolutividade nas ações cotidianas. **Revista Brasileira de Enfermagem**, Brasília, v.65, n.5, p.822-828, 2012. Disponível em: <

<https://www.scielo.br/j/reben/a/44GDGS4BHK64QYNvj4J87td/?format=pdf&lang=pt>>. Acesso em 23 de jun de 2023.

VITERBO, M. F. et al. Desenvolvimento de um instrumento quantitativo para inspeção sanitária em serviços de alimentação e nutrição, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, n. 3, p. 805-816, 2020. Disponível em:

<https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232020000300805>. Acesso em: 02 jul 2023.

3. JUSTIFICATIVA

O grupo de pesquisa VigSUS, do departamento de Nutrição e Saúde da Universidade Federal de Viçosa, vem realizando desde 2014 uma exploração sobre a atuação da vigilância em saúde na Zona da Mata mineira e na capital mineira, Belo Horizonte. Este estudo surge da necessidade de aprofundar os instrumentos utilizados no processo de trabalho dos fiscais sanitários, lacunas apresentadas em estudos anteriores, realizados pela equipe do VigSUS.

A Vigilância Sanitária dos municípios da Zona da Mata Mineira utiliza atualmente como método de inspeção de BPF uma lista de verificação extensa, composta por diversos itens de difícil compreensão e com baixa utilização pelos fiscais sanitários, podendo causar impactos na gestão do controle sanitário dos estabelecimentos alimentícios.

Tais desafios presentes na utilização do instrumento dificultam a realização do gerenciamento do risco sanitário dos municípios, sendo primordial para o processo de trabalho, avaliar a percepção dos fiscais sanitários e as dificuldades presentes durante a realização das ações de fiscalização.

Assim, a construção e validação do instrumento de boas práticas de fabricação de alimentos reúne a observação do processo de trabalho, a partir da percepção do fiscal sanitário sobre sua realidade e contexto. Tal percepção deu subsídios para que uma lista fosse elaborada e que apresentasse elementos que

permitiam um uso mais ágil, de mais qualidade e mais efetivo pelo fiscal e a garantia de um melhor gerenciamento do risco sanitário nos restaurantes.

4. OBJETIVOS

Avaliar e validar uma lista de verificação de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos a partir da percepção dos fiscais sanitários da Vigilância Sanitária municipal em Minas Gerais.

4.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

a) Atualizar e elaborar uma lista de verificação de BPF utilizando legislações brasileiras e internacionais – Artigo 1

b) Realizar o processo de validação de conteúdo da nova lista de verificação de BPF – Artigo 1.

c) Analisar percepção dos fiscais sanitários quanto o processo de trabalho em campo na Vigilância Sanitária municipal em dois municípios da Zona da Mata mineira – Artigo 1.

d) Analisar a percepção dos fiscais sanitários quanto a utilização de uma nova lista de verificação de BPF para a inspeção sanitária na área de alimentos – Artigo 2.

5. MÉTODOS

5.1 Desenho do estudo e participantes

Trata-se de um estudo com delineamento transversal e triangulação de métodos quanti-qualitativos (Minayo, 2006) que foi realizado em três etapas (Figura 1): 1) revisão e comparação com outros países da lista de verificação da RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 e Carvalho *et al.* (2021); 2) criação de uma nova lista de verificação; 3) realização das etapas de validação do conteúdo que compõe o instrumento através da técnica de Delphi, entrevistas e grupo focal (Powell, 2003; Oliveira, 2014; Scarparo, 2012).

O estudo apresentou diferentes abordagens metodológicas como a análise

documental dos dados disponibilizados na literatura sobre diferentes instrumentos de avaliação da Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, abordagem quantitativa através da validação de conteúdo pela técnica de Delphi (Powell, 2003; Oliveira, 2014; Scarparo, 2012) e qualitativa a partir da análise de conteúdo das entrevistas que seguiu as etapas sequenciais propostas por Minayo (2014) e Bardin (2004) 1) fase pré-analítica; 2) a exploração do material; e 3) tratamento dos resultados, inferência e interpretação.

Figura 1 - Representação da triangulação de métodos quanti-qualitativo realizados durante a pesquisa.



Fonte: Autora (2023).

O estudo foi realizado na cidade de Viçosa (município de médio porte) e Visconde do Rio Branco (município de pequeno porte), zona da mata de Minas Gerais, nos meses de março de 2022 a maio de 2023, na Secretaria de Saúde de ambos os municípios, especificamente com 13 fiscais sanitários do primeiro município (Artigo 1) e 4 fiscais do segundo (Artigo 2) que compõem atualmente o setor de Vigilância Sanitária.

Optou-se por realizar o estudo com todos (n=17) os fiscais sanitários atuantes nos municípios independentemente do sexo, idade e escolaridade. Os fiscais sanitários do município de Visconde do Rio Branco foram eleitos por ser uma representação de um município de menor porte, com atualmente 39.160 habitantes (IBGE, 2022) quando comparado ao município de Viçosa, grande porte, atualmente com 76.430 (IBGE, 2022). Têm-se também a representação de microrregiões

diferentes, visto que a Vigilância Sanitária de Visconde do Rio Branco pertence à microrregião de inspeção da cidade de Ubá e Viçosa pertence à Ponte Nova.

Além disso, o grupo VigSUS preza por realizar os estudos de vigilância em saúde em municípios que contemplam a Zona da Mata Mineira, sempre que possível de comarcas diferentes.

Os critérios de exclusão foram aqueles fiscais sanitários que durante a realização da coleta de dados foram afastaram para cumprimento de férias e aqueles que não aceitaram realizar a pesquisa.

5.2 Avaliação dos instrumentos - Lista de Verificação

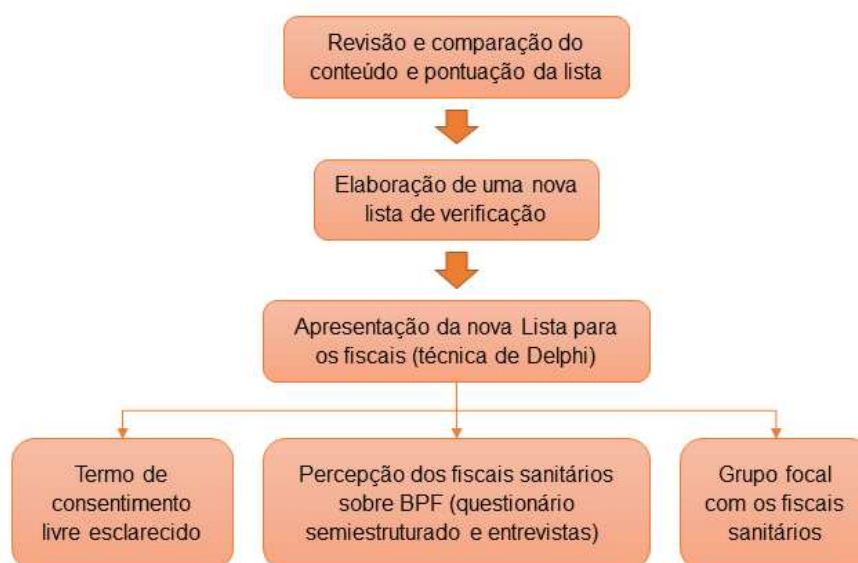
A primeira fase deste estudo foi realizada por Coelho, *et al.* (2018) e Carvalho, *et al.* (2021) em Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) do curso de Nutrição da mesma instituição em que foi realizado este projeto, obtendo como resultado uma Lista de Verificação com atualização dos itens, mantendo as informações descritas na RDC 275/2002 e 216/2004, e com uma pontuação realizada pelas autoras.

O instrumento desenvolvido pelas respectivas autoras possui os blocos específicos: 1 – Edificação e instalações; 2 – Equipamentos, móveis e utensílios; 3- Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; 4- Manipuladores; 5- Processos do recebimento à distribuição; 6- Controle, registro e responsabilidades.

Visto que a Lista de Verificação criada por Coelho *et al.* (2018) e Carvalho *et al.* (2021) apresenta benefícios, como a diminuição do número de itens de avaliação, nova pontuação para a classificação e para as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, fazendo-se necessário continuar o processo de validação e construção de modo que permita a viabilidade de uso desta lista que ainda se encontra muito extensa.

As autoras iniciaram a primeira etapa do processo de validação, e nesta pesquisa foram realizadas as etapas de criação de uma nova Lista de Verificação composta com menos itens e diferente classificação que foi avaliada com diversos critérios, sendo esses clareza, objetividade, pertinência e pontuação pelos fiscais sanitários, a fim de melhorar sua eficácia.

Figura 2 – Fluxograma das etapas realizadas que compõem o projeto.



Fonte: Autora (2023).

5.3 Revisão e comparação da Lista de Verificação com outras legislações internacionais

Outros países utilizam diversos instrumento de avaliação das BPF de acordo com a sua realidade, através de guia para a realização das ações ou lista de verificação. Realizou-se então uma comparação de conteúdo com a lista de verificação utilizada no Brasil, RDC 275/2002, a lista de verificação criada por Coelho *et al.* (2018) e Carvalho *et al.* (2021), a metodologia utilizada pelo Chile através do Decreto nº 594/1999 e DTO 977/96 atualizado em 2021 e a metodologia utilizada pelo Reino Unido através do Guia de Orientação de Boas Práticas de Fabricação e de Distribuição de Alimentos publicado em dezembro/2014.

Entende-se que a Lista de Verificação aplicada no Brasil abrange itens para o cumprimento durante o processo de manipulação e fabricação de alimentos, a fim de resultar em um alimento seguro, sem risco ao consumidor, porém é extensa e sem atualizações desde a sua primeira publicação em 2002. Optou-se então por realizar a comparação com a lista das autoras para avaliar se todos os parâmetros estavam realmente sendo abordados e a forma a qual propuseram a classificação do estabelecimento.

Os documentos do Chile foram selecionados para a comparação devido a uma parceria estabelecida entre o Departamento de Nutrição e Saúde da

Universidade Federal de Viçosa e a Escola de Nutrição da Universidade Finis Terrae, com a professora atuante da área de inocuidade alimentar que disponibilizou os decretos utilizados atualmente para a verificação das BPF no país.

A Lista de Verificação de Segurança Alimentar do Reino Unido (2018) é um documento acessível na internet criado por uma empresa que presta serviços para o governo, a população de tal país tem o acesso para garantir as suas BPF durante a manipulação e fabricação de alimentos. Optou-se então por utilizá-lo para comparação visto que é um país pertencente a Europa e já havíamos realizado a parceria com um país da América do Sul além do Brasil, possibilitando a comparação dos instrumentos a fim de complementar a Lista utilizada no Brasil.

Após análise e comparação dos conteúdos e itens de verificação das listas, a classificação de risco também foi reformulada a partir do estudo proposto pela autora Amaral (2001), pelo *Instructivo de Aplicación Lista de Chequeo BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)* versão 04, MINSAL 2015 e pela equipe de pesquisa que redistribuiu os pesos dos itens de verificação conforme descrito na tabela disponibilizada neste documento (Apêndice 1).

5.4 Atualização e elaboração da nova Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos

A partir da análise dos itens e das características dispostas nos instrumentos utilizados para a comparação das BPF utilizadas no Brasil e em demais países, elaborou-se uma nova lista.

A análise dos itens dos instrumentos (Apêndice 2) demonstrou-se extremamente importante para a definição da nova lista, sendo composta por 55 itens e diferentemente da RDC 275/2002 e Carvalho *et al.* (2021) não houve a subdivisão em blocos e sim a subdivisão em dimensões (Donabedian, 1980) de estrutura (23 itens), processo (32 itens) e resultado como sendo a classificação do risco baseada nas dimensões de estrutura e processo.

A classificação dos itens da nova lista em baixo, médio e alto risco foi realizada em três etapas, a primeira através da análise da equipe que compõe esta pesquisa, a segunda através de docentes do Departamento de Nutrição e Saúde da UFV que atuam na área de alimentação coletiva, especificamente com conhecimento em BPF

e a terceira através da apresentação da apresentação da nova Lista para os fiscais sanitários do município.

A equipe analisou a classificação dos itens através da análise das classificações encontradas na literatura, especificamente no *Instructivo de Aplicación Lista de Chequeo BPM*, Minsal (2015), Rezende (2021) e RDC 216/2002 e chegou a um consenso. Esta primeira classificação dos itens foi discutida entre duas docentes que compõem o quadro do Departamento de Nutrição e Saúde e ambas apresentaram a suas opiniões perante a literatura já mencionada anteriormente, finalizando em uma segunda classificação dos itens.

Após a etapa de classificação de cada item individualmente, o avaliador que utilizou o instrumento para a aplicação em sua prática, em restaurantes, irá responder cada item em adequado, adequado com fragilidades importantes e inadequado. Cada parâmetro de adequação irá ser pontuado, como apresentado na tabela 1.

Quadro 1- Classificação dos itens da nova Lista de Verificação de acordo com a classificação durante a aplicação.

Classificação	Valor (ponto)
Inadequado	0
Adequado	1 - baixo
Adequado	2 - médio
Adequado	3 - alto
Adequado com fragilidades importantes	0,5 - baixo
Adequado com fragilidades importantes	1,5 - médio
Adequado com fragilidades importantes	2,5 - alto

Após a aplicação da nova Lista de Verificação e a sua respectiva pontuação, foi realizada a seguinte fórmula:

$$\frac{\text{Pontuação obtida}}{153} \times 100 = Y$$

153

Y = valor encontrado em porcentagem após a aplicação da Lista de Verificação.

Após a aplicação da nova Lista, realizou-se o cálculo descrito acima e obteve-se a porcentagem de classificação do risco do estabelecimento, que irá ser classificado em quatro grupos descritos abaixo:

Quadro 2 - Classificação final da nova Lista de Verificação classificando o estabelecimento alimentício quanto a segurança do alimento fabricado ou manipulado.

Grupo	Classificação
1	O restaurante cumpriu de 0 a 25% dos itens descritos na lista de verificação, sendo inadequado e sem condições de funcionamento, por não garantir a segurança dos alimentos durante o processo de manipulação e fabricação.
2	O restaurante cumpriu de 26 a 50% dos itens descritos na lista de verificação, sendo inadequado necessitando de correções para o funcionamento, não garantindo totalidade para a segurança dos alimentos durante o processo de manipulação e fabricação.
3	O restaurante cumpriu de 51 a 75% dos itens descritos na lista de verificação, sendo adequado com fragilidades que podem comprometer o funcionamento e não garante a totalidade da segurança dos alimentos durante o processo de manipulação e fabricação.
4	O restaurante cumpriu de 76 a 100% dos itens descritos na lista de verificação, sendo totalmente adequado e apto para o funcionamento garantindo a totalidade da segurança dos alimentos durante o processo de manipulação e fabricação.

Fonte: Autora (2023).

5.5 Validação da Nova Lista de Verificação – Técnica de Delphi

A avaliação da aplicabilidade, eficácia e eficiência do instrumento foi realizada através da técnica de Delphi (Powell, 2003; Oliveira, 2014; Scarparo, 2012). A técnica é dividida em três etapas. A primeira etapa consistiu na seleção de um grupo compostos por todos os fiscais sanitários que atuam na Vigilância Sanitária municipal

de Viçosa, como já descrito anteriormente, que concordaram em participar da pesquisa. O mesmo ocorreu com os profissionais do município de Visconde do Rio Branco.

A segunda etapa foi a apresentação da lista de verificação a cada fiscal e a orientação para que a avaliação do conteúdo fosse feita quanto à aplicabilidade, relevância, pertinência e clareza através de um questionário (Apêndice 3) com as perguntas pertinentes a cada critério e contendo a escala de *Likert* para a resposta.

A terceira etapa foi caracterizada pela avaliação dos juízes, caracterizado neste trabalho como os fiscais sanitários, através de novas perguntas que foram criadas a partir do conteúdo respondido na segunda etapa que fizeram a composição para o direcionamento do grupo focal.

5.6 Percepção dos fiscais sanitários em relação as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos

A fim de avaliar a percepção dos fiscais sanitários quanto ao método utilizado para avaliar as BPF foram realizadas entrevistas presenciais na sede da prefeitura dos municípios quanti-qualitativas individuais realizada por entrevistadores treinados (estudantes de mestrado do sexo feminino) que compuseram a equipe de pesquisa (VigSUS), contendo perguntas que seguem a tríade informação, tomada de decisão e ação e também seguem as dimensões descritas por Donabedian (1980).

O conceito da avaliação da qualidade em saúde é dividido em três dimensões pelo autor Donabedian (1980). O autor descreve as três dimensões em estrutura, processo e resultado. A Vigilância Sanitária do município apresenta como estrutura a localização na sede da prefeitura, além dos recursos materiais e normas que utilizam para a aplicação do instrumento de verificação, o processo consiste na realização do controle sanitário utilizando o processo de aplicação de métodos, mais especificamente a lista de verificação e a transcrição de dados que alimenta o banco de informações do estado. A dimensão de resultado engloba o controle do risco sanitário do município, as classificações de risco dos estabelecimentos, bem como a satisfação do trabalho por parte dos fiscais sanitários.

O questionário semiestruturado quanti-qualitativo (Apêndice 4 e 5) foi elaborado junto a equipe de pesquisa com perguntas abertas qualitativas direcionadas a avaliar a percepção dos fiscais sanitários quanto a BPF e a qualidade do processo

de atuação realizada por eles. A parte quantitativa contou com afirmações divididas nas mesmas estruturas citadas anteriormente e suas repostas através da escala de *Likert* contendo as opções: discordo totalmente, discordo parcialmente, não concordo e não discordo, concordo parcialmente e concordo totalmente.

5.7 Grupo Focal

O grupo focal foi composto pelos fiscais sanitários e realizado de modo que as informações compiladas através das respostas da etapa anterior e as questões de conflito foram discutidas com o grupo. O processo de coleta de dados qualitativos contou com a participação de um pesquisador/moderador da equipe de pesquisa, com experiência em coletas de dados qualitativos um observador, um transcritor das informações e os participantes (Corrêa; Oliveira; Oliveira, 2021).

O pesquisador/moderador permitiu uma discussão livre, com questões direcionadas durante o grupo focal mantendo a discussão dentro do escopo dos objetivos da pesquisa. A discussão do grupo focal foi facilitada por meio de um guia (Apêndice 6) desenvolvido pela equipe de pesquisa com os pontos de conflito identificados nas etapas anteriores de coleta a fim de captar a percepção dos participantes e explorar os principais temas de utilização da lista de verificação. As discussões dos grupos focais foram gravadas com o consentimento dos participantes e digitalmente transcritas na íntegra.

5.8 Análise dos dados

A análise dos dados coletados durante a pesquisa utilizou de técnicas quantitativas estatísticas e qualitativas.

5.8.1 Análise estatística dos dados quantitativos

A análise quantitativa para os dados de descrição da amostra que estavam presentes no questionário semiestruturado foram através de técnicas de estatística descritiva (médias, desvios padrão e variâncias), utilizando o *software* SPSS, versão

21.0, as análises foram realizadas pela autora do presente trabalho e seu coorientador.

A nova Lista de Verificação obteve sua análise através da análise dos critérios já mencionados pelo cálculo do Coeficiente de Validade de Conteúdo (CVC), que identifica os itens que não foram considerados adequado ao objetivo da ferramenta pelos fiscais, avaliando a concordância entre os avaliadores (Oliveira; Sousa; Maia, 2017; Yang, 2011). O cálculo do CVC foi dividido em três partes: 1. Calculou o coeficiente de validade inicial (CVi), que é calculada pela média das notas em cada critério dividida pela nota máxima possível de se receber; 2. Calculou o erro (Pei) devido ao viés entre os especialistas, dividindo um pelo número de avaliadores, e depois elevado este resultado pelo número de avaliadores; 3. Subtraiu o CVi do Pei, obtendo o valor de CVC do critério. Para a obtenção do CVC do Lista de Verificação como um todo, subtraiu-se o CVi médio do Pei médio (Silveira *et al.*, 2016; Yang, 2011). Foi considerado aceitável ou adequado, o item que obteve um valor de CVC maior que 0,80, ou seja, aprovação de mais de 80% dos avaliadores (Oliveira; Sousa; Maia, 2017; Yang, 2011).

Quadro 3 - Cálculo do Coeficiente de Validade de Conteúdo.

(1) Coeficiente de Validade inicial: $CVi = \bar{X} \div N$
(2) Calculo do erro entre os avaliadores: $Pei = (1 \div N)N$
(3) Coeficiente de Validade de Conteúdo final: $CVC = CVi - Pei$ Onde: CVi – Coeficiente de Validade Inicial $\bar{X}$ – média das notas obtidas do critério avaliado; N – número total de avaliadores; Pei – Erro entre os avaliadores; CVC – Coeficiente de validade

Fonte: Elaborada pela autora adaptado de (SILVEIRA, SOUZA, *et al.*, 2016; YANG, 2011)

O questionário apresentando os critérios foi avaliado pelos fiscais utilizando a Escala de *Likert* que apresentava a seguinte pontuação: (1) discordo totalmente, (2) discordo parcialmente, (3) não concordo e não discordo, (4) concordo parcialmente e (5) concordo totalmente. Então, foi realizado o cálculo da média das notas para cada critério e o cálculo do erro de cada avaliador para assim finalizar o CVC.

5.8.2 Análise dos Dados Qualitativos

A técnica de análise dos dados qualitativos oriunda do questionário quanti-qualitativo, mais especificamente das questões qualitativas do questionário e do grupo focal, foi a análise de conteúdo. As citações foram classificadas em conceitos pelo método de análise temática utilizando o software IRAMUTEQ versão 0.7 alfa 2 (*Interface de R pour l'Analyse Multidimensionnelle de Textes et de Questionnaires*).

Após a transcrição e leitura do material arquivado, foi construído um modelo analítico com categorias, que corresponderam às classes de palavras geradas pelo IRAMUTEQ, a fim de sintetizar os resultados encontrados. Foram utilizadas categorias analíticas pós-coleta por serem mais específicas e concretas, aliadas a critérios lexicais (Minayo, 2014).

A análise do corpus textual seguiu as etapas sequenciais de análise de conteúdo propostas por Minayo (2014) e Bardin (2004) 1) fase pré-analítica; 2) a exploração do material; e 3) tratamento dos resultados, inferência e interpretação.

5.9 Aspectos Éticos

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa fazendo parte do projeto intitulado “Avaliação de Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos para criação de um software para fiscais sanitários e estabelecimentos alimentícios do município de Viçosa e Belo Horizonte – MG” sendo o número do parecer 5.298.729, apresentando financiamento próprio.

O projeto de pesquisa foi apresentado aos coordenadores das vigilâncias sanitárias do município de Viçosa e Visconde do Rio Branco, município incluído posteriormente no projeto, sendo assim, firmado uma parceria de ambas as partes.

Aos fiscais sanitários do município foi apresentado o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) (Apêndice 7) frisando a importância do desenvolvimento do projeto de estudo, os possíveis riscos e desconfortos e a preservação da identidade e confidencialidade dos dados coletados.

5.10 Referências Bibliográficas

- AMARAL, C. A. A. *Parâmetros para a Avaliação da Qualidade Higiênico-Sanitária de uma Unidade de Alimentação e Nutrição*. Dissertação (Mestrado em Nutrição e Alimentação). Faculdade de Farmácia. Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte. p. 147. 2001.
- BARDIN, L. *Análise de conteúdo*. Lisboa: Edições 70, 2004.
- CARVALHO, V. H. C, et al. *Validação de conteúdo da Lista de Verificação para avaliar as boas práticas de fabricação em restaurantes*. 2021. 107 f. Tese (Graduação) – Curso de Nutrição, Departamento de Nutrição e Saúde, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2021.
- CHILE, MINISTERIO DE SALUD (MINSAL). 2015b. Instructivo aplicación Lista Chequeo BPM. Versión 04. 24 p.
- COELHO, M. F, et al. *Desenvolvimento de software para avaliar as boas práticas de produção e fabricação de alimentos em restaurantes comerciais*. [s.l.] Tese (Graduação) – Curso de Nutrição, Departamento de Nutrição e Saúde, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2028.
- DE OLIVEIRA, A. G. M. et al. Elaboração, validação de conteúdo e da confiabilidade do instrumento para avaliação higiênico-sanitária de serviços de alimentação. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 2, n. 3, p. 86-93, 2014. DF, 2013.
- DONABEDIAN, A. *Explorations in quality assessment and monitoring: the definition of quality and approaches to its assessment*. 1980.
- CORRÊA M C A.; OLIVEIRA, G.; OLIVEIRA, A. C. O Grupo Focal Na Pesquisa Qualitativa: Princípios E Fundamentos. **Revista Prisma**, v. 2, n. 1, p. 34-47, 25 dez. 2021.
- Food Standards Agency. Managing food safety. Disponível em <<https://www.food.gov.uk/>> Acesso em 13 jul 2023.
- Food Standards Agency. Food safety checklist, 2018. Disponível em: <<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/food-safety-checklist.pdf>> Acesso em: 12 jul. 2023.
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Conheça as cidades e estados do brasil, 2022. Disponível em < <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg>> Acesso em 03 jul 2023.
- LIKERT, R. *A technique for the measurement of attitudes*. *Archives of psychology*, 1932.
- MINAYO, M.C. de S. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. Hucitec. São Paulo, p. 407, 2014.
- MINAYO, M.C.S. Violência e saúde. **Temas em Saúde collection**. Editora FIOCRUZ, Rio de Janeiro, 2006, p.13-132. Disponível em: <<https://static.scielo.org/scielobooks/y9sxc/pdf/minayo-9788575413807.pdf>> Acesso em 10 jul 2023.
- OLIVEIRA, M. A. M. D.; SOUSA, W. P. D. S.; MAIA, E. M. C. Adaptação e validação de conteúdo da versão brasileira da Cambridge Worry Scale. **Revista de Enfermagem UFPE on line**, Recife, v. 11, n. Suplemento 5, p. 2083 - 2089, maio 2017. Acesso em: 12 jun 2023.
- POWELL, C. The Delphi technique: myths and realities. **Journal of advanced nursing**, v. 41, n. 4, p. 376-382, 2003.

REZENDE, Eduardo Vaz. Classificação de risco de itens de checklist relacionados à qualidade higiênico-sanitária: uma proposta de atualização. 2021. 66 f. Monografia (Graduação em Nutrição) - Escola de Nutrição, Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, 2021

SCARPARO A.F.; LAUS A.M.; AZEVEDO A.L.C.S; FREITAS M.R.I; GABRIEL C.S.; CHAVES L.D.P. Reflexões sobre o uso da técnica Delphi em pesquisa na enfermagem. **Rev Rene** [Internet]. 2012;13(1):242-51

SILVEIRA, C. L. D. et al. Níveis Bioquímicos após suplementação em Policias Militares durante treinamento físico. **Motricidade**, v. 12, n. 1, p. 17 - 25 , 2016. Disponível em: <<http://www.scielo.mec.pt/pdf/mot/v12n1/v12n1a03.pdf>>. Acesso em: 21 Fevereiro 2021.

YANG, W.-C. Applying Content Validity Coefficient and Homogeneity Reliability Coefficient to Investigate the Experiential Marketing Scale for Leisure Farms. **Journal og Global Business Managemnt**, v. 7, n. 1, p. 1-8, Abril 2011. Disponível em: <<http://www.jgbm.org/page/8%20Wan-Chi%20Yang.pdf>>. Acesso em: 10 jun 2023.

6. RESULTADOS

Os resultados foram organizados a partir da elaboração de dois artigos: Artigo 1 - Validação de uma lista de verificação de Boas Práticas de Alimentos para restaurantes comerciais: o uso de triangulação de métodos e Artigo 2 - Percepção dos agentes sanitários sobre o processo de trabalho na vigilância sanitária: desafios e potencialidades.

6.1 ARTIGO 1: Validação de uma lista de verificação de Boas Práticas de Alimentos para restaurantes comerciais: o uso de triangulação de métodos

Resumo: As Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF) apresentam importância elementar na garantia de um alimento seguro a população na medida que gerencia o risco sanitário a partir de legislações específicas para tal controle. A Vigilância Sanitária auxilia na fiscalização das BPF através de um instrumento padronizado, de grande extensão, em formato manual, para avaliar o risco sanitário dos estabelecimentos alimentícios, de modo a gerar uma classificação do risco. O objetivo do estudo foi atualizar e validar uma Lista de Verificação de BPF para restaurantes comerciais a partir da percepção de fiscais sanitários de Vigilância Sanitária de um município de Minas Gerais. Trata-se de um estudo com delineamento transversal e triangulação de métodos quanti-qualitativos realizado em três etapas: análise documental, criação de uma nova lista e validação do conteúdo que compõe

o instrumento. Todos os fiscais sanitários do município participaram (n=13) da etapa de aplicação do questionário quantitativo e um grupo menor de fiscais (n=8) participaram do grupo focal. O novo instrumento foi comparado com instrumentos de outros países e dividido em estrutura, processo e resultado, seguindo a metodologia de Donabedian. A avaliação da nova lista foi realizada pelos fiscais sanitários através de critérios com a resposta através da escala de *Likert*. Para análise qualitativa do grupo focal foi utilizada a análise de conteúdo. A nova lista composta por 55 itens apresentou todos os critérios adequados segundo a avaliação, destacando o critério classificação do risco (82%) com maior número de observações/sugestões, seguido do critério de clareza (7,9%) e do critério de agrupamento/desmembramento/retirada (5,6%). Verificou que após a comparação das listas, o cálculo do coeficiente de validação e o GF apontaram para a necessidade da utilização de um material menor e mais prático para alcançar uma classificação de risco mais precisa e confiável. É de suma importância um instrumento validado, aprimorando as ações da Vigilância Sanitária, que garanta a eficiência de classificação de risco para a garantia de alimento seguro.

6.1.1 Introdução

O processo de manipulação e fabricação de alimentos deve-se atentar ao controle e a regulamentação, bem como as ações da Vigilância Sanitária para a garantia de alimentos seguros para o consumidor, visto que os dados da OPAS (2022) apresenta que as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) afetam a cada ano cerca de 600 milhões de pessoas em todo mundo (FAO/WHO, 2019; OPAS, 2019; Batista, 2023).

Contudo, mesmo sendo evidente a importância das BPF, ainda na pandemia algumas leis foram temporariamente suspensas ou modificadas, tornando-se um desafio para a saúde pública (Mendes, *et al.*, 2021). Essas novas legislações, como a que classifica os restaurantes como baixo risco sanitário (Brasil, 2020), desampara as ações da VS por minimizar os riscos, a prevenção e o controle sanitário, refletindo no papel do Estado sobre a responsabilização e a proteção da saúde no Brasil (Lima, *et al.*, 2020; Lazzarin, 2020).

A instrumentalização do processo de trabalho dos fiscais pode promover maior controle, agilidade e qualidade das informações produzidas e,

consequentemente, melhor controle do risco sanitário. Além disso, o processo de validação é importante, pois permite que as autoridades de saúde pública estabeleçam, de maneira mais padronizada, um conjunto de diretrizes claras e que abrangem as condições de higiene, manipulação adequada de alimentos, controle de temperatura, armazenamento seguro e rastreabilidade (Marins, 2014).

Têm-se então como lacuna a falta de instrumento padronizado para avaliar o risco sanitário de estabelecimentos alimentícios e a forma de coleta manual destas informações realizadas pela Vigilância Sanitária, que geram uma demora na classificação dos dados obtidos e uma dúvida quanto a utilização do instrumento manual indicando se o estabelecimento alimentício garante ou não a segurança do alimento (Stedefeldt, *et al.*, 2013).

Os estudos dos autores Melo e Nascimento (2022) e Colares *et al.* (2018) indicam que a validação do conteúdo, do objetivo e da estrutura de uma lista de verificação, permite o uso dessa ferramenta em qualquer espaço. Possibilita ainda auxiliar os gestores responsáveis do órgão competente a estabelecerem metas e estratégias que visem a garantia da classificação, de forma padronizada para garantir a saúde do consumidor.

Diante disso, o objetivo deste estudo foi atualizar e validar uma Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos para restaurantes comerciais a partir da percepção de fiscais sanitários da Vigilância Sanitária de um município de Minas Gerais.

6.1.2 Metodologia

Tipo de estudo

Trata-se de um estudo com delineamento transversal e triangulação de métodos quanti-qualitativos (Minayo, 2005) que foi realizado em três etapas (Figura 1): 1) análise documental através da revisão e comparação da Lista de Verificação da RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 e Carvalho *et al.* (2021) com outros países; 2) criação de uma nova Lista de Verificação; 3) realização das etapas de validação do conteúdo que compõe o instrumento através da técnica de Delphi, entrevistas e grupos focais (Powell, 2003; Oliveira, 2014; Scarparo, 2012).

Figura 1 - Representação da triangulação de métodos quanti-qualitativo realizados durante a pesquisa.



Fonte: Autora (2023).

Coleta de dados e sujeitos do estudo

O estudo foi realizado na cidade de Viçosa - Minas Gerais, no espaço disponibilizado pela Secretaria de Saúde Municipal e contou com a participação de todos os fiscais sanitários (n=13) no setor de Vigilância Sanitária do município que aceitaram participar das etapas da pesquisa. Todos assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE).

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa fazendo parte do projeto intitulado “Avaliação de Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos para criação de um software para fiscais sanitários e estabelecimentos alimentícios do município de Viçosa e Belo Horizonte – MG” sendo o número do parecer 5.298.729.

Durante a última etapa da pesquisa, os profissionais foram convidados a participar de um grupo focal e obteve-se a presença de 8 fiscais sanitários, perfazendo um número suficiente para a realização do grupo (Corrêa; Oliveira; Oliveira, 2021).

Comparação da Lista de Verificação com as Listas de outros países

O presente estudo avaliou a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF) disponibilizada na RDC 275 de 21 de outubro de 2002 para os comerciantes da área alimentícia do Brasil com a forma de avaliação das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos de outros países, como o Decreto nº 594/1999 e DTO 977/96 atualizado em 2021 do Chile e o Guia de Orientação Boas práticas de Fabricação e de Distribuição dos Alimentos publicada em dezembro/2014 do Reino Unido, além do material desenvolvido por Coelho *et al.* (2018) e Carvalho *et al.* (2021) que pontuou os itens da lista e avaliou o conteúdo do instrumento em restaurantes no território brasileiro.

A escolha dos países para comparação da Lista de Verificação foi realizada através do contato com profissionais atuantes da área de Consultoria Alimentar, que disponibilizaram os materiais utilizados por eles e vigentes nos países citados, assim foi estabelecida uma parceria entre o grupo de pesquisa VigSUS - Vigilância em Saúde no SUS da Universidade Federal de Viçosa, Minas Gerais e os países.

A comparação dos instrumentos foi realizada através da leitura minuciosa dos itens da Lista de Verificação da RDC 275/2002 em relação às normas disponibilizadas pelos países e a fim de facilitar o entendimento foi criada um quadro em que há a descrição dos itens em comum entre os países e os itens que não estão disponíveis (Apêndice 1).

Através da comparação da Lista de Verificação com as outras Listas, foi então criada uma nova versão, totalizando 55 itens e com a finalidade da sua pontuação como obtenção de uma classificação de risco.

Apresentação da nova Lista de Verificação e aplicação do questionário de avaliação – em Escala Likert

A Lista foi dividida em dois blocos compostos por itens que se agrupavam, o primeiro bloco composto por itens relacionados à estrutura e o segundo bloco composto por itens relacionados ao processo, seguindo a metodologia do autor Donabedian (1980).

A nova versão da lista foi apresentada e avaliada pelos fiscais sanitários do município de Viçosa – MG, avaliando os critérios de clareza, objetividade, pertinência e pontuação de cada item através da escala de *Likert*. A aplicação da Lista foi realizada através de um questionário autorrespondido com os itens componentes da

Lista e os critérios considerando a resposta através da escala de Likert: 1 – Discordo totalmente; 2- Discordo parcialmente; 3 – Não concordo nem discordo; 4 – Concordo parcialmente; 5 – Concordo totalmente (Apêndice 3).

Análise dos Dados

Validação para o coeficiente de validação

A análise dos critérios foi realizada segundo o cálculo do Coeficiente de Validade de Conteúdo (CVC), que identifica itens que não foram considerados adequados ao objetivo da ferramenta pelos fiscais, avaliando a concordância entre os avaliadores (Oliveira; Sousa; Maia, 2017; Yang, 2011).

O cálculo do CVC é dividido em três partes: 1. Cálculo do coeficiente de validade inicial (CVi), que é a média das notas em cada critério dividida pela nota máxima possível de se receber; 2. Cálculo do erro (Pei) devido ao viés entre os especialistas, dividindo um pelo número de avaliadores, e depois elevado este resultado pelo número de avaliadores; 3. Subtração do CVi do Pei, obtendo o valor de CVC do critério. Para a obtenção do CVC da Lista de Verificação como um todo, subtraiu-se o CVi médio do Pei médio, descrito na Tabela 3 (Silveira; Souza, *et al.*, 2016; Yang, 2011).

Os valores foram considerados adequados, quando o item apresentou um valor de CVC maior que 0,80, ou seja, aprovação de mais de 80% dos avaliadores (Oliveira; Sousa; Maia, 2017; Yang, 2011).

Quadro 4 - Cálculo do Coeficiente de Validade de Conteúdo.

(1) Coeficiente de Validade inicial: $CVi = \bar{X} \div N$
(2) Cálculo do erro entre os avaliadores: $Pei = (1 \div N) N$
(3) Coeficiente de Validade de Conteúdo final: $CVC = CVi - Pei$
Onde: CVi – Coeficiente de Validade Inicial $\bar{X}$ – média das notas obtidas do critério avaliado; N – número total de avaliadores; Pei – Erro entre os avaliadores; CVC – Coeficiente de validade

Fonte: Elaborada pela autora adaptado de (Silveira; Souza, et al., 2016; Yang, 2011)

Análise qualitativa do grupo focal

Após a aplicação do questionário foi realizado um grupo focal composto pelos fiscais sanitários de modo que as informações compiladas e as questões de conflito presentes em um documento guia (Apêndice 6) foram discutidas com o grupo, a fim de captar a percepção e explorar os principais temas de utilização da Lista de Verificação.

A técnica do grupo focal (GF) foi realizada a partir do agendamento com os fiscais sanitários, com duração de uma hora, sendo gravada e transcrita na íntegra. O grupo ocorreu na Secretaria de Saúde de Viçosa, na sala sede da Vigilância Sanitária municipal, com o total de 8 participantes. O processo de coleta de dados qualitativos contou com a participação de um pesquisador/moderador, com experiência em coletas de dados qualitativos (Corrêa; Oliveira; Oliveira, 2021).

Os dados foram coletados com as seguintes instruções temáticas: processo de trabalho e a nova Lista de Verificação. A discussão foi gravada com consentimento dos participantes para a transcrição e análise dos dados através da análise do corpus textual que seguiu as etapas sequenciais de análise de conteúdo propostas por Minayo (2014) e Bardin (2004) 1) fase pré-analítica; 2) a exploração do material; e 3) tratamento dos resultados. Segundo Minayo (2014) e Bardin (2004), a análise de conteúdo procura entender o que está por trás do discurso, dividindo-os em categorias e seguindo uma organização: pré análise, exploração do material e o tratamento dos resultados

Essa técnica se mostrou interessante por envolver e analisar opiniões de diferentes fiscais sanitários que atuam ou já atuaram na área de alimentos, visto que todos possuem 10 anos ou mais de atuação no setor e já fiscalizam estabelecimentos alimentícios, com vasta experiência nas resoluções que envolvem esta área. Foi possível alcançar um aprofundamento satisfatório nas discussões que envolvem a validação de uma nova lista de verificação em torno da atuação desses profissionais.

6.1.3 Resultados

Avaliação e validação da Nova Lista de Verificação

A avaliação da Lista de Verificação composta por 55 itens foi realizada por um total de 14 fiscais sanitários que compõem a Vigilância Sanitária do município de Viçosa. O instrumento final apresentou este número de questões após a comparação com as demais Listas dos países, com a RDC 275/02 e com a autora Amaral, 2001. Optou-se por manter este número visto que alguns itens foram reescritos sem perder seu sentido, alguns conteúdos dos itens foram classificados de acordo com a análise da equipe de pesquisa, bem como os fiscais sanitários que participaram do estudo. Além disso, ao analisar a avaliação de cada item realizada pelos fiscais notou-se que todos estavam adequados segundo o CVC.

Análise do Coeficiente de Validação de Conteúdo

Os fiscais fizeram a avaliação de cada item que compõem a Lista de Verificação através dos critérios de clareza, objetividade, pertinência e pontuação e posteriormente foi realizado o cálculo de CVC conforme apresentado na tabela abaixo (Tabela 1).

Tabela 1 - Valores das médias e desvio padrão das notas obtidas de todos os questionários recebidos, valor do CVC referentes a cada critério e bloco de avaliação e classificação.

	Critérios	Média	Desv. Padrão	CVC	Resultado
Bloco 1	Clareza	4,74	0,61	0,95	Adequado
	Objetividade	4,75	0,57	0,95	Adequado
	Pertinência	4,80	0,54	0,96	Adequado
	Pontuação	4,25	1,19	0,85	Adequado
	Média do Bloco	18,55	2,38	0,93	Adequado
Bloco 2	Clareza	4,76	0,51	0,95	Adequado
	Objetividade	4,77	0,48	0,95	Adequado
	Pertinência	4,80	0,44	0,96	Adequado
	Pontuação	4,44	0,93	0,89	Adequado
	Média do Bloco	18,78	2,16	0,94	Adequado

Fonte: Autora (2023).

Observa-se que os fiscais que analisaram a Lista perante os critérios estabelecidos concordaram com todos os itens perante a clareza, objetividade,

pertinência e pontuação, pois os valores de CVC foram acima de 0,80 ou seja, aprovação de mais de 80% dos avaliadores.

A fim de melhorar o entendimento de quais critérios obtiveram mais observações/sugestões, realizou-se a contagem destes para cada critério e para cada bloco que compõem o instrumento. O critério com maior número de observações/sugestões foi o de pontuação/classificação do risco (82%), seguido do critério de clareza (7,9%) e do critério de agrupamento, desmembramento e retirada (5,6%). Analisando o número de fiscais que sugeriram mudanças nas pontuações, vemos que o bloco 1, composto por itens da dimensão estrutura, possui o maior percentual em relação ao bloco 2 (42,7%) que são os itens sobre a dimensão processo (Tabela 2).

Tabela 2 - Números total e percentual de observações e sugestões feitas pelos avaliadores em cada bloco de acordo com o critério avaliado.

Critérios	Blocos				TOTAL	
	Bloco 1		Bloco 2			
	n	%	n	%	n	%
Clareza	4	4,5	3	3,4	7	7,9
Objetividade	3	3,4	1	1,1	4	4,5
Pertinência	0	0,0	0	0,0	0	0
Pontuação	38	42,7	35	39,3	73	82,0
Agrupamento, desmembramento e retirada	3	3,4	2	2,2	5	5,6
TOTAL	48	54,0	41,0	46,0	89	100

Fonte: Autora (2023).

Análise do Grupo Focal

A partir da transcrição do GF, foi analisada as falas através da análise de conteúdo descritas por Minayo (2014) e Bardin (2004) em três fases: 1) fase pré-analítica; 2) a exploração do material; e 3) tratamento dos resultados, inferência e interpretação.

Verificou-se, que o debate do GF permitiu, além da reflexão e expressão de opiniões, a troca de experiências relacionadas à prática de vigilância sanitária realizada em um município mineiro, assim como a melhoria de um instrumento que possibilite uma fiscalização mais padronizada e que contemple todos os requisitos estabelecidos na RDC nº216 da ANVISA (Quadro 1).

Quadro 1: Corpus textual dos fiscais sanitários sobre os itens componentes de uma nova Lista de Verificação.

Relatos sobre a aplicação da Nova Lista de Verificação	Categorização
<i>“A nova lista é aplicável e válida. Contudo, [...] achamos que ainda está grande, porque nós fiscais sanitários temos um olhar crítico quando chegamos ao estabelecimento principalmente se for um local onde já fomos [...]” (Fiscal 1)</i>	Aplicação
<i>“Em local a nova lista de verificação não é aplicável.” (Fiscal 3)</i>	
<i>“A nova lista melhora a inspeção, devido a classificação de risco [...], ficamos mais seguros para classificar o estabelecimento” (Fiscal 1)</i>	Legislação
<i>“[...] Embora seja grande ela é interessante porque abrange toda a legislação e pensamos que podemos utilizar após a inspeção. [...]” (Fiscal 6)</i>	
<i>“A nova lista, por abranger toda legislação, nos dá confiança mesmo [...] principalmente para garantir alimentos seguros para à população” (Fiscal 2)</i>	
Relatos sobre a não utilização da Lista de Verificação no processo de trabalho	
<i>“Nós não perguntamos sobre essas questões [...] apenas verificamos se está em correto funcionamento e por isso ser longa não ajuda.” (Fiscal 7)</i>	Conhecimento
<i>“Já sabemos o que está correto ou incorreto no estabelecimento!” (Fiscal 4)</i>	
<i>“Nós levamos um papel e fazemos todas as anotações necessárias para depois montar o relatório da inspeção.” (Fiscal 8)</i>	
<i>“A intenção é agilidade, ou seja, quanto menos tempo ficarmos na inspeção é melhor para nós e também para os proprietários [...] que muitas vezes estão se organizando para começar o preparo das refeições[...]” (Fiscal 1)</i>	
Relato dos fiscais sobre a percepção que os proprietários apresentam quanto à fiscalização	

<i>“O fiscal dentro do estabelecimento incomoda muitos proprietários [...] nós temos poder de polícia e isso muitas vezes não é visto da melhor maneira [...]” (Fiscal 2)</i>	Autoridade
<i>“[...] quando o proprietário não aceita a nossa visita, ele não vê a importância [...] e mesmo assim precisamos de agilidade [...]” (Fiscal 7)</i>	

Fonte: Autora (2023).

Após avaliarem os depoimentos através da unidade de falas dos entrevistados, verificou-se que todos concordam que a redução da lista de verificação é fundamental para melhorar o processo de trabalho. E que essa redução melhoraria a fiscalização, o tempo nos estabelecimentos e o próprio incômodo que é gerado por alguns proprietários com a presença desses profissionais. Além disso, é possível inferir que os fiscais sanitários enfatizaram, quando perguntado sobre a nova lista de verificação, o cuidado ao fazerem a classificação de risco a partir de uma lista menor e mais confiável.

Nesse estudo, utilizou-se a triangulação de métodos proposta por Minayo (2006) e verificou que a comparação das listas, o cálculo do coeficiente de validação e o GF, sinalizaram para a necessidade da utilização de um material menor e mais prático para alcançar uma classificação de risco mais precisa e confiável, assim como para melhorar o processo de trabalho dos fiscais (Figura 3).

Figura 3 - Representação da triangulação de métodos quanti-qualitativos realizados durante a pesquisa.



Fonte: Autora (2023).

6.1.4 Discussão

A Lista de verificação de BPF para restaurantes comerciais desenvolvida durante esta pesquisa obteve um total de 55 itens, criada a partir da comparação com a RDC 275/2002 e com as resoluções de outros países, com objetivo de ser menos extensa, com atualização da pontuação e consequentemente da classificação de risco.

Observa-se que estudos realizaram a criação de instrumentos a partir da RDC 275/2002, porém aplicaram a outros estabelecimentos, como a lista do CECANE UFRGS e CECANE UNIFESP (2013) para avaliar as BPF mais especificamente em Serviços de Alimentação Escolar e o estudo de Viterbo, Dinis, Sá et al (2020) que também validaram um instrumento para aplicação em restaurantes de grande porte, porém não se encontra na literatura restaurantes comerciais.

Destaca-se também que os trabalhos ANVISA (Brasil, 2013), Beltrame, (2015), e Viterbo, *et al.* (2020) realizaram a validação do conteúdo de listas verificação através de um grupo de especialistas na área de BPF para avaliar os atributos como clareza, relevância e adequação dos itens que se deseja avaliar, assim como neste estudo que os itens foram avaliados por especialistas como fiscais sanitários e professores universitários, demonstrando uma confiabilidade para o instrumento criado (Apêndice 2).

A nova Lista composta por menos itens obteve uma avaliação positiva quando apresentado aos profissionais do município que avaliaram diferentes critérios já descritos e pontuação para o processo de validação, porém apresentaram algumas sugestões sobre a troca da pontuação/classificação de alguns itens, precisamente do Bloco 1 que foram acatadas finalizando a versão do instrumento.

A RDC 275/2002, a Portaria nº 78/2009 para o Rio Grande do Sul e a Lista criada neste estudo apresentam a divisão de seus itens em blocos, facilitando a aplicação do instrumento e apresentando os itens que devem ser checados durante o processo de manipulação e fabricação de alimentos para o gerenciamento do risco sanitário.

A classificação e pontuação do estabelecimento após a aplicação da Lista é de suma importância visto que é necessário um instrumento que aponte os aspectos que deverão ser modificados para eliminar ou reduzir o risco sanitário, então neste

trabalho foi prezada uma classificação baseada na literatura a fim de otimizar o processo de trabalho e sua confiabilidade (Nobrega; Veiros; Rocha, 2019).

A técnica do GF utilizada para avaliar a percepção dos fiscais obteve informações qualitativas das opiniões, valores e experiências destes, assim como descrito na literatura, permitindo compartilhar o conhecimento de forma eficaz e dinâmica durante a interação (Vieira, *et al.*, 2013).

Além disso, através da compilação dos discursos e a apresentação dos dados dos depoimentos dos fiscais sanitários na nuvem de palavras, pôde valorizar a opinião, bem como a percepção da ideia principal desses sujeitos que estão envolvidos de forma contínua na aplicação de um instrumento que garante a segurança e a qualidade de serviços aos consumidores, consequentemente, à saúde (Leny; Bomfim, 2009).

A interação do GF com os profissionais foi essencial para complementar a ideia inicial discutida em relação à aplicação de uma Lista de Verificação nos estabelecimentos. Tem-se também que essa interação trouxe benefícios além do seu objetivo principal para a pesquisa, notou-se que os fiscais discutem questões de modificação no seu âmbito de trabalho quanto a atualização de conhecimento para as áreas de fiscalização e também a relação positiva entre eles e a coordenação atual da Vigilância, visto também no estudo Vieira *et al.* (2013) em que os participantes levantaram problemas e contribui para o processo de trabalho da área em que atuam.

O estudo de Souza *et al.* (2019) que também utilizou a técnica do GF, identificou nos discursos problemas referentes às dificuldades para o monitoramento e organização do processo de trabalho, constatando a “persistência” como fator indispensável na atuação dos fiscais sanitários para minimizar os riscos à saúde. Compara-se a essa literatura, pontos em comum que foram apresentados neste estudo, como as palavras “treinamento” e “inspeção” que são as dificuldades enfrentadas no processo de trabalho, justificando a necessidade de redução dos itens, a fim de melhorar a eficiência e eficácia deste monitoramento através da inspeção e treinamento para melhor classificação dos estabelecimentos alimentícios quanto ao risco sanitário.

Ressalta-se também o olhar do fiscal sanitário deste estudo perante a agilidade do processo como o foco principal e não a classificação de risco, podendo comprometer a tríade de informação, tomada de decisão e ação. Negligenciar algumas informações visando apenas o resultado pode prejudicar o processo

desenvolvido pela Vigilância Sanitária na atuação do controle sanitário, sendo assim, além da nova proposta promover uma maior objetividade tornando-se mais ágil, também irá promover uma classificação de risco (Lima, 2019).

6.1.5 Conclusão

A vasta experiência individual dos fiscais sanitários, bem como o tempo de atuação na Vigilância Sanitária demonstraram nesta pesquisa o domínio desses profissionais para serem essenciais na validação de uma nova Lista de Verificação, apresentando contribuições para construção de um instrumento preciso, útil e seguro.

Além disso, as discussões acrescentaram ao processo visto que foram abordadas questões conflituosas perante o instrumento utilizado atualmente, para que fosse realizada modificações plausíveis e aplicáveis a realidade dos fiscais perante a atuação. Complementando, as significativas reflexões encontradas no GF apresentaram-se primordial estreitar a comunicação da pesquisa científica com os setores municipais na garantia de informações precisas no contexto social.

A utilização de uma Nova Lista de Verificação atualizada e compacta, permite melhorar o processo de trabalho, a partir da classificação de risco mais precisa e confiável e o aprimoramento das ações da Vigilância Sanitária. Ademais, torna-se necessário valorizar e aperfeiçoar a comunicação em saúde para estimular a organização e a atuação desses profissionais em defesa das condições de saúde da população.

6.1.6 Referências Bibliográficas

- AMARAL, C. A. A. Parâmetros para a Avaliação da Qualidade Higiênico-Sanitária de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Dissertação (Mestrado em Nutrição e Alimentação). Faculdade de Farmácia. **Universidade Federal de Minas Gerais**. Belo Horizonte. p. 147. 2001.
- BARDIN, L. Análise de conteúdo. **São Paulo: Edições 70**, 2011.
- BATISTA, S. A. Conhecimento, práticas e percepção de risco relacionados à segurança dos alimentos de crianças e adolescentes: o desenvolvimento de um instrumento. 2023.
- BELTRAME, R. R. Desenvolvimento e validação de um instrumento para avaliação das condições higiênico-sanitárias no fornecimento de alimentos na Arena Porto-Alegrense. **Universidade Federal do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, p. 47. 2015.

BRASIL. **Categorização dos serviços de alimentação Elaboração e validação da lista de avaliação.** [S.l.]: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA, 2013.

Disponível em:

<http://www.saude.pi.gov.br/uploads/divisa_document/file/166/Resumo_executivo_final.pdf>. Acesso em 20 mar 2022.

BRASIL. **Portaria nº 78 de 2009.** Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. [S.l.]. 2009.

BRASIL. Resolução RDC no 275, de 21 de Outubro de 2002. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. [S.l.]. 2002.

BRASIL. Resolução RDC no 62, 20 DE NOVEMBRO DE 2020. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. [S.l.]. 2002.

CARVALHO, V H C. Validação de conteúdo da Lista de Verificação para avaliar as boas práticas de fabricação em restaurantes. Orientadora: Glaucete Dias da Costa. 2021. 107 f. TCC (Graduação) – Curso de Nutrição, Departamento de Nutrição e Saúde, **Universidade Federal de Viçosa**, Viçosa. 2021.

CECANE UFRGS; CECANE UNIFESP. **Guia de Instruções das Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar.** Centro de Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - CECANE UFRGS. Centro de Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal de São Paulo - CECANE UNIFESP. [S.l.], p. 56. 2013.

COELHO, M. F. Desenvolvimento de um software para avaliação de boas práticas de produção e fabricação em restaurantes comerciais. **Universidade Federal de Viçosa**. Viçosa, p. 53. 2018.

COLARES, L.G.T.; FIGUEIREDO, V.O.; FERREIRA, A.A. Lista de verificação de boas práticas ambientais para serviços de alimentação: elaboração, validação de conteúdo e confiabilidade interavaliadores. **Braz. J. Food Technol.**, v. 21, 2018. Disponível em: <

<https://www.scielo.br/j/bjft/a/YXvBCKjCM5Y8FRJM486dbqd/abstract/?lang=pt> >

Acesso em 10 jul 2023.

CORRÊA M C A.; OLIVEIRA, G.; OLIVEIRA, A. C. O Grupo Focal Na Pesquisa Qualitativa: Princípios E Fundamentos. **Revista Prisma**, v. 2, n. 1, p. 34-47, 25 dez. 2021.

DE OLIVEIRA, A. G. M. et al. Elaboração, validação de conteúdo e da confiabilidade do instrumento para avaliação higiênico-sanitária de serviços de alimentação.

Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia, v. 2, n. 3, p. 86-93, 2014. DF, 2013. Disponível em:

<<https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/222> >.

Acesso em 1 abr 2023.

DONABEDIAN, A., 1980. The definition of quality: A conceptual exploration.

Explorations in Quality Assessment and Monitoring, v. I, pp. 3-31, Ann Arbor, Michigan: Health Administration Press.

FAO, Food and Agricultural Organization of the United Nations; WHO, World Health Organization. **Segurança dos alimentos, responsabilidade de todos: guia para o dia mundial de segurança dos alimentos.** 2019. Disponível em: <

<https://www.paho.org/>> Acesso em: 26 out. 2022.

LAZZARIN, S.K. A (in)segurança social em tempos de pandemia: a renda básica universal como possível solução ao precariado e à crescente desigualdade social no Brasil. **Editores HS**, Porto Alegre, 2020. Disponível em: <

<http://hdl.handle.net/10183/213516> > Acesso em 15 jul 2023.

- LENY, A.; BOMFIM, T. Grupos focais: conceitos, procedimentos e reflexões baseadas em experiências com o uso da técnica em pesquisas de saúde. **Physis Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, n.19, v.3, p.777-796, 2009. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/physis/a/gGZ7wXtGXqDHNCHv7gm3srw/?lang=pt>>. Acesso em 2 mai 2023.
- LIMA, O.L.; CAPELO, P.; MOSCARDI, S.; JUSTI, J.; LOPES, D.M.G. Desafios e atuação da Vigilância Sanitária no enfrentamento da Covid-19 no Estado do Paraná. **Revista de Saúde Pública do Paraná [Internet]**, v.3, 2020. Disponível em: <<http://revista.escoladesaude.pr.gov.br/index.php/rspp/article/view/417>> Acesso em 15 jul 2023.
- LIMA, Yara et al. Condições Sanitárias dos Serviços de Atenção Primária à Saúde na perspectiva da Vigilância Sanitária. **Millenium**, v. 2, n. 9, p. 111-118, 2019. Disponível em: <<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7678642>> . Acesso em 4 mai 2023.
- MARINS, B.R. Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas. Organização de Bianca Ramos Marins, Rinaldini C. P. Tancredi e André Luís Gemal. - Rio de Janeiro. **Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio**, EPSJV, 2014. Disponível em: <<https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/handle/icict/8649/Livro%20EPSJV%20012609.pdf?sequence=2&isAllowed=y>> Acesso em 10 jul 2023.
- MELO, A.V.O.G.; NASCIMENTO, M.A.L. Development and validation of a checklist for the safety of hospitalized children. **Texto & Contexto Enfermagem**, v.31, 2022. Disponível em: < <https://www.scielo.br/j/tce/a/SSD4vqQSgDCzzhfRMgy4S7H/> > . Acesso em 10 jul 2023.
- MENDES, G.F.R.; ROCHA, M.I.F.; FERREIRA, V.R. Os impactos da pandemia da Covid-19 nos trabalhadores de entrega de alimentos por intermédio das plataformas digitais. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v.7, n.3, p. 31856-31871, 2021. Disponível em: < <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/27242> > Acesso em 10 jul 2023.
- MINAYO, M.C.S. Violência e saúde. Temas em Saúde collection. **Editora FIOCRUZ**, Rio de Janeiro, 2006, p.13-132. Disponível em: < <https://static.scielo.org/scielobooks/y9sxc/pdf/minayo-9788575413807.pdf>> Acesso em 10 jul 2023.
- OLIVEIRA, M. A. M. D.; SOUSA, W. P. D. S.; MAIA, E. M. C. Adaptação e validação de conteúdo da versão brasileira da Cambridge Worry Scale. **Revista de Enfermagem UFPE online**, Recife, v. 11, n. 5, p. 2083 - 2089, 2017. Disponível em: < <https://periodicos.ufpe.br/revistas/revistaenfermagem/article/viewFile/23362/18987> > Acesso em 21 fev 2022.
- OPAS, Organização Pan-Americana da Saúde. PANAFITOSA alerta que doenças transmitidas por alimentos podem ser evitadas com ações preventivas do campo à mesa. 2022. Disponível em: < <https://www.paho.org/>> Acesso em: 13 jul 2023
- POWELL, C. The Delphi technique: myths and realities. **Journal of advanced nursing**, v. 41, n. 4, p. 376-382, 2003.
- ROCHA, M.P.; CRUZ, S.P.L.; VILELA, A.B.A.; RODRIGUES, V.P. Ações de Vigilância Sanitária na Pandemia COVID-19. **Vigilância Sanitária em Debate**, v.10, n.1; 2022. Disponível em: < <https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/1980> > Acesso em 10 jul 2023.

SCARPARO A.F.; LAUS A.M.; AZEVEDO A.L.C.S; FREITAS M.R.I; GABRIEL C.S.; CHAVES L.D.P. Reflexões sobre o uso da técnica Delphi em pesquisa na enfermagem. **Revista Rene**, v. 13, n. 1, p. 242-51, 2012. Disponível em: <<http://www.periodicos.ufc.br/rene/article/view/3803/3000>>. Acesso em 2 mai 2023.

SILVEIRA, C. L. D. et al. Níveis Bioquímicos após suplementação em Polícias Militares durante treinamento físico. **Motricidade**, v. 12, n. 1, p. 17 - 25 , 2016. Disponível em: <<http://www.scielo.mec.pt/pdf/mot/v12n1/v12n1a03.pdf>>. Acesso em: 21 Fevereiro 2021.

SOUZA, M.K.B.; LIMA, Y.O.R.; PAZ, B.M.S.; COSTA, E.A.; SANTOS, R. Potencialidades da técnica de grupo focal para a pesquisa em vigilância sanitária e atenção primária à saúde. **Rev Pesqui Qual**. v.7, n.13, p.57-71, 2019. Disponível em: < <https://doi.org/10.33361/RPQ.2019.v.7.n.13.169>>. Acesso em 10 jun 2023.

STEDFELDT, E.; CUNHA, D.T.; JUNIOR, E.A.S.; SILVA, S.M.; OLIVEIRA, A.B.A. Instrumento de avaliação das Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar: da concepção à validação. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 18, n.4, p. 947-953, 2013. Disponível em: < <https://www.scielo.br/j/csc/a/8McG3GngkCS76c4QrdsJrNb/?format=pdf&lang=pt> > . Acesso em 15 jul 2023.

TEIXEIRA, C.F.; PINTO, I.C.M. Análise de modelos e estratégias de Vigilância em Saúde da Pandemia da COVID-19. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.28, n.5, 2023. Disponível em: < <https://www.scielo.br/j/csc/a/GW3LSzZysCLTcNxdgBkvSbT/?lang=pt> > Acesso 01 jul 2023.

VIEIRA, C.M.; SANTIAGO, L.S.; TAVARES, P.C.W., et al. Aplicação da técnica de Grupo Focal em pesquisa da Rede-SANS sobre as ações de alimentação e nutrição na atenção básica em saúde. **Cad. Saúde Coletiva**, 2013, Rio de Janeiro, v.21, n.4, p: 407-13. Disponível em: < <https://www.scielo.br/j/cadsc/a/FXzffWbfcxVGZCb73GNxTzB/?lang=pt> >. Acesso em 19 mai 2023.

VILELA, R.B.; RIBEIRO, A.; BATISTA, N.A. Nuvem de palavras como ferramenta de análise de conteúdo: Uma aplicação aos desafios do ensino no mestrado profissional. **Millenium**, n.2, v.11, p.29-36. Disponível em: < <https://repositorio.ipv.pt/handle/10400.19/6637> > Acesso em 18 jun 2023.

VITERBO, M. F. et al. Desenvolvimento de um instrumento quantitativo para inspeção sanitária em serviços de alimentação e nutrição, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, n.3, p. 805-816, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232020000300805>. Acesso em 10 nov 2022.

YANG, W.-C. Applying Content Validity Coefficient and Homogeneity Reliability Coefficient to Investigate the Experiential Marketing Scale for Leisure Farms. **Journal of Global Business Management**, v. 7, n. 1, p. 1-8, 2011. Disponível em: <<http://www.jgbm.org/page/8%20Wan-Chi%20Yang.pdf>>. Acesso em 1 mar 2021.

6.2 ARTIGO 2: Percepção dos agentes sanitários sobre o processo de trabalho na vigilância sanitária: desafios e potencialidades.

Resumo: O controle sanitário e o gerenciamento de riscos desempenham um papel crucial na vigilância sanitária global, contudo, identifica-se desafios e limitações no processo de trabalho dos fiscais sanitários impactando a segurança dos alimentos e a saúde do consumidor. O objetivo deste estudo foi avaliar a percepção dos fiscais sanitários atuantes na Vigilância Sanitária quanto ao processo de trabalho em dois municípios da Zona da Mata mineira. Participaram do estudo fiscais sanitários (n=17) atuantes da Vigilância Sanitária das cidades de Viçosa e de Visconde do Rio Branco – Minas Gerais, no período de janeiro a março de 2023. O estudo foi descritivo exploratório com foco na percepção dos fiscais quanto ao processo de trabalho utilizando-se métodos quantitativos e qualitativos. A coleta de dados baseou-se no preenchimento individual de um questionário semiestruturado subdividido nas dimensões de estrutura, processo e resultado. Também foram realizadas entrevistas individuais englobando questões qualitativas formuladas a partir do conteúdo de identificação e monitoramento dos riscos sanitários. Destaca-se nos desafios de estrutura: falta de acessibilidade, recursos escassos e equipe insuficiente, em processo: comunicação de risco não efetiva, metas que sobrecarregam, baixa frequência de capacitação, checklist desatualizado e extenso e desinformação de normas. Na dimensão de resultado: desvalorização do fiscal e visão punitiva da ação destes. Como potencialidades destaca-se em estrutura: localidade para realizar o serviço, disponibilidade de automóveis, em processo: checklist disponível e cumprimento de metas, em resultado: poder de polícia e visibilidade das ações na pandemia. O checklist disponível é uma potencialidade, mas também um desafio pela sua desatualização, sua extensão e por seu formato manual. A percepção dos fiscais sanitários é de estrutura inadequada, processo realizado com dificuldades e resultados demorados que pode afetar a classificação dos estabelecimentos e consequentemente o controle do risco sanitário. O monitoramento adequado da prevenção e controle sanitário de forma eficiente e eficaz é imprescindível para a garantia da segurança alimentar e consequentemente da saúde da população.

6.2.1 Introdução

O controle e gerenciamento de riscos sanitários desempenham um papel crucial na vigilância sanitária global, principalmente em um mundo cada vez mais interconectado, onde a cadeia de produção e distribuição de alimentos é ampla e

complexa (Zaitseva, 2021). A Vigilância Sanitária (VS), nesse contexto, avalia o risco potencial de diversos objetos de ação e utiliza os resultados para escolher as estratégias mais eficientes e eficazes para garantir este controle (Navarro, *et al.*, 2021).

A VS atua para eliminar, diminuir ou prevenir os riscos à saúde através da regulação sanitária de atividades que envolvem a produção e consumo de bens e serviços, desempenhando um papel fundamental na promoção da saúde pública e na proteção da população (Silva; Costa; Lucchese, 2018).

A forma de organização deste órgão em alguns países como o Brasil, demonstra a importância de atuação dos fiscais sanitários em campo para garantir o controle dos riscos sanitários. Contudo, alguns estudos identificam desafios e limitações no processo de trabalho dos fiscais sanitários, principalmente no que se refere à limitação de recursos, falta de capacitação para aprimorar os conhecimentos, assim como, desconhecimento e desvalorização dos cidadãos frente à sua atuação (Oliveira, 2021; Abranches, *et al.*, 2021).

Há na literatura científica, lacunas no que se refere aos estudos sobre percepção do processo de trabalho, principalmente que envolvem a vigilância sanitária dos alimentos. As normas vigentes e atualizações estatais têm seu foco atualmente em processos e fiscalizações sanitárias deixando a área de capacitação e investimento em conhecimento dos fiscais sanitários como segundo plano, impactando negativamente no processo de trabalho destes profissionais e seus resultados na saúde a população (Lopes; Benedito, 2021).

Compreender como os fiscais sanitários percebem seu próprio trabalho, suas práticas, desafios e necessidades, contribui para a avaliação do processo de vigilância sanitária (Felisberto, *et al.*, 2022).

Nesse sentido, o estudo da percepção dos fiscais sanitários acerca do seu processo de trabalho impacta na saúde pública, principalmente ao propor melhorias nas práticas de vigilância, incentivar a motivação e a satisfação no trabalho, identificando as necessidades do setor e fortalecendo o diálogo e a colaboração entre Estado e população (Oliveira, 2021).

Sendo assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a percepção dos fiscais sanitários brasileiros atuantes na Vigilância Sanitária quanto ao processo de trabalho em campo em dois municípios da Zona da Mata mineira.

6.2.2 Metodologia

Local de estudo

Participaram do estudo fiscais sanitários atuantes da Vigilância Sanitária das cidades de Viçosa e de Visconde do Rio Branco – Minas Gerais, no período de janeiro a março de 2023. A escolha dos municípios partiu do fato de que ambos fazem parte de Regionais de Coordenação da Vigilância Sanitária de diferentes, sendo Viçosa, município de médio porte que compõe a Regional de Ponte Nova e Visconde do Rio Branco, município de pequeno porte e compõe a Regional de Ubá.

Participantes e recrutamento

O estudo foi realizado com 17 fiscais sanitários de ambos os municípios. 2 fiscais sanitários, um de cada município, não participaram do estudo, pois estavam em período de férias.

O recrutamento foi realizado a partir do contato com a Secretaria de Saúde dos municípios através da apresentação do projeto de pesquisa e o convite para uma parceria com a Vigilância Sanitária.

Os participantes concordaram e assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) informando por escrito a permissão da realização do preenchimento do questionário semiestruturado, e também a gravação da entrevista em áudio. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa fazendo parte do projeto intitulado “Avaliação de Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos para criação de um software para fiscais sanitários e estabelecimentos alimentícios do município de Viçosa e Belo Horizonte – MG” sendo o número do parecer 5.298.729.

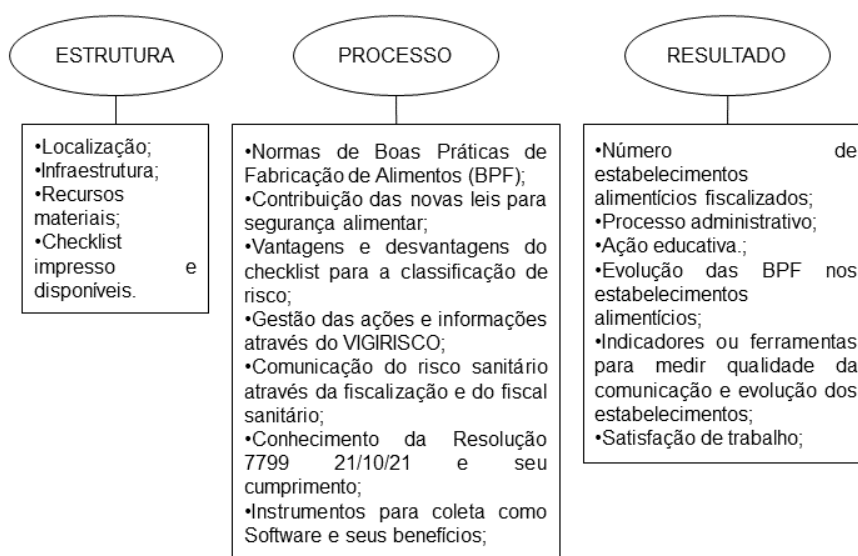
Ferramentas de estudo

O estudo foi do tipo descritivo exploratório, com foco na percepção dos fiscais sanitários quanto ao seu processo de trabalho realizado na Vigilância Sanitária. Foram utilizados métodos quantitativos e qualitativos de modo a ampliar o escopo de exploração.

A coleta de dados baseou-se no preenchimento individual de um questionário semiestruturado quantitativo com afirmativas divididas em dimensões e optou-se pela escala *Likert* para as respostas das questões fechadas presentes no questionário, diversas vezes utilizadas em estudos sociais que avaliam percepções quantitativas de tópicos específicos (Martinez; Yesaved, 2018).

As entrevistas presenciais apresentaram duração de 15 a 25 minutos guiadas por um questionário qualitativo englobando as questões que foram formuladas a partir do conteúdo da atuação prática do fiscal na identificação e monitoramento dos riscos sanitários. As questões presentes em ambos os instrumentos, um quantitativo e um qualitativo, foram subdivididas nas dimensões de estrutura, processo e resultados descritas pelo autor Donabedian (1980), dimensões essas, presentes no conceito da avaliação da qualidade em saúde (Figura 1).

Figura 1 - Divisão de estrutura, processo e resultado segundo Donabedian (2018) para a percepção das ações de trabalho dos fiscais sanitários do município de Minas Gerais.



Fonte: Autora (2023).

Análise dos dados

A análise das respostas do questionário semiestruturado foi realizada através da análise quantitativa da escala *Likert*, através do uso de técnicas de estatística descritiva (médias, desvios padrão e variâncias), através do software SPSS, versão 21.0.

Foi utilizado o teste de *Kolmogorov-smirnov* para analisar a normalidade das respostas do questionário semiestruturado e identificou-se que os dados não seguiam distribuição normal, e com isso, utilizou-se o teste t, o qual não se obteve resposta significativa.

A análise qualitativa e interpretativa do corpus foi discutida à luz do referencial teórico de Bardin (2011) e Minayo (2014), por meio da Análise de Conteúdo com o auxílio do software de análise de dados qualitativos IRAMUTEQ (*Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires*) 0.7 alpha 2. Optou-se no software pela de Classificação Hierárquica Descendente (CHD), que agrupa e organiza graficamente de acordo com a frequência de palavras, com ênfase na comparação das respostas pelos diferentes sujeitos participantes.

Foram consideradas as palavras com frequência igual ou superior à média, com qui-quadrado (χ^2) maior ou igual a 3,84 e nível de significância de $\alpha=5\%$ ($p \leq 0,05$). Os resultados foram analisados de acordo com os códigos apresentados que foram desenvolvidos dedutivamente a partir dos guias de entrevista e indutivamente a partir dos resultados do estudo.

6.2.3 Resultados

Entre os fiscais sanitários deste estudo 64,7% eram fiscais do sexo feminino, 52,9% apresentaram graduação, 94,1% recebem de 2 a 4 salários mínimos, 76,5% são do município de Viçosa – MG e com 10 anos ou mais de atuação (70,6%) (Tabela 1).

Os fiscais sanitários atuam em diversas áreas de fiscalização e dividem a responsabilidade de fiscalização de cada área entre eles e estes são responsáveis por no mínimo duas áreas. Cerca de 14,2% dos fiscais trabalham com metas para fiscalização sendo 70,6% metas anuais. 70,6% realizaram alguma capacitação na área da fiscalização em que atua e 58,8% se sente preparado para atuar nas ações da vigilância através das capacitações ministradas.

Tabela 1 - Dados descritivos dos fiscais sanitários dos municípios de Viçosa e Visconde do Rio Branco - Minas Gerais, Brasil, 2023

Variáveis	N(%)
Sexo	
Masculino	6(35,3)
Feminino	11(64,7)

Escolaridade	
Ensino médio completo	2(11,8)
Graduação	9(52,9)
Pós graduação	6(35,3)
Renda	
2 a 4 salários mínimos	16(94,1)
5 a 7 salários mínimos	1(5,9)
Município	
Viçosa	13(76,5)
Visconde do Rio Branco	4(23,5)
Tempo de atuação	
1 a 3 anos	2(11,8)
4 a 6 anos	2(11,8)
7 a 9 anos	1(5,9)
10 anos ou mais	12(70,6)
Atuação na Vigilância Sanitária	
Alimentos	10(58,8)
Serviços de Saúde e de interesse da Saúde	10(58,8)
Serviços Veterinários	5(29,4)
Outros	11(64,7)
Metas para fiscalização	
Sim	14(82,4)
Não	1(5,9)
Em partes	2(11,8)
Metas	
Mensal	3(17,6)
Semestral	2(11,8)
Anual	12(70,6)
Capacitação	
Sim	12(70,6)
Não	3(17,6)
Em partes	2(11,8)
Preparação para atuação	
Sim	10(58,8)
Em partes	7(41,2)

Fonte: Autora (2023).

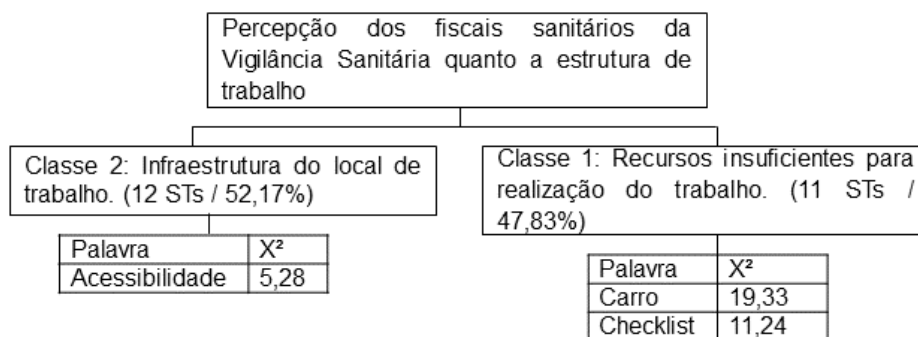
Quando comparadas as dimensões de estrutura, processo e resultado com as características dos fiscais foi observado que fiscais sanitários que avaliam atualmente a área alimentícia concordaram mais com as afirmações da dimensão estrutura quando comparados com aqueles que não atuam na área. O mesmo ocorreu em relação aos municípios estudados, assim como os fiscais do município 2 concordaram mais com as afirmações da dimensão estrutura quando comparados com aqueles do município 1 (Apêndice 12).

Dimensões segundo Donabedian: Estrutura, processo e resultado.

Dimensão Estrutura

O *corpus* constitui-se por 29 segmentos de texto (ST), têm-se 23 textos classificados em 29 STs (79,31%). Os resultados foram agrupados em duas classes principais: Classe 1 com 8 STs (44,44%) nomeada de Recursos insuficientes para realização do trabalho e Classe 2 com 10 STs (55,56%) nomeada Infraestrutura do local de trabalho.

Figura 2 - Dendograma da Classificação Hierárquica Descendente (CHD) com as principais palavras ($p \leq 0,05$) da dimensão estrutura distribuídas em suas respectivas classes.



Fonte: Autora (2023).

A percepção dos fiscais sanitários quanto à estrutura envolvendo a localização, infraestrutura e recursos apresentaram diversas falas sobre as dificuldades enfrentadas e também de possíveis melhorias. Quando questionados sobre quais as mudanças no local de trabalho e infraestrutura, destaca-se o discurso do entrevistado:

“... o meu local de trabalho é inacessível, para uma pessoa chegar aqui ela passa pela escada, como eu vou exigir acessibilidade do meu regulado se meu próprio local de trabalho é inacessível” (Fiscal 03)

Os profissionais descreveram que o local de trabalho instalado na Prefeitura do município 1 além de inacessível, é inapropriado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Quando realizada a mesma questão para os fiscais sanitários do município 2, eles não apresentaram reclamações da infraestrutura, como a seguir:

“Aqui só fica defasada a parte do carro, a gente tem computador, impressora, local de trabalho é bom, e a Visa tem que ter um carro pra ela.” (Fiscal 14)

Os recursos para a fiscalização são de importância para a realização do trabalho, a pergunta sobre quais recursos os profissionais sentem falta, destaca-se a resposta:

“Esse arquivo não comporta tudo que precisamos. Falta pasta, falta arquivo, falta espaço. Aqueles computadores estão todos com problemas, as vezes a gente usa o celular, as vezes o notebook, mas não tem para todo mundo. Às vezes dá uns conflitos. Às vezes o carro tá a disposição, mas eu não dirijo, então, se não tiver alguém pra ir comigo, não tem como ir.” (Fiscal 02)

Além da falta dos recursos mencionados no discurso anterior, o veículo utilizado como meio de locomoção para fiscalização, como o carro, foi mencionado em diversas respostas, como a resposta abaixo:

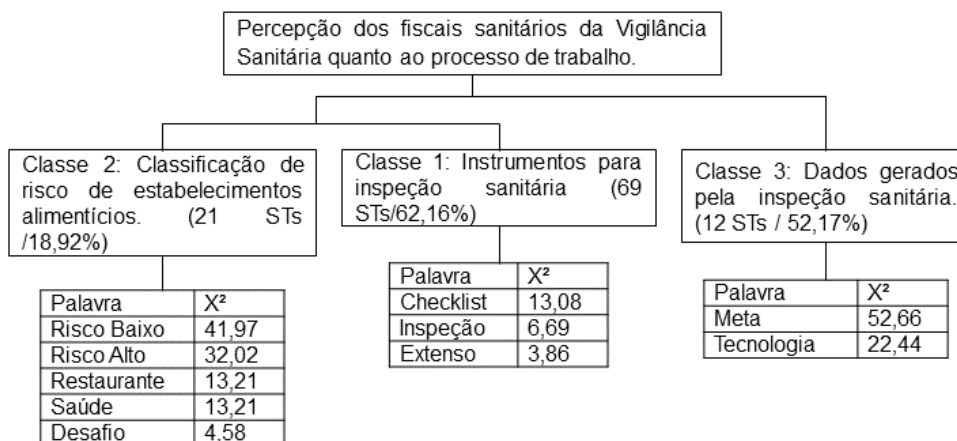
“Falta veículo, apesar que a gente já melhorou muito, antes tínhamos um veículo uma vez na semana, depois duas vezes, agora temos um veículo para a Vigilância. Hoje temos dois carros e trabalhamos com escala para fazer. Mas, se houvesse mais carros seria melhor...” (Fiscal 09)

Nota-se que existe uma quantidade grande de demanda de locais para fiscalização sanitária, porém a quantidade de fiscais e veículos é inadequada para o município, acumulando trabalho para a equipe.

Dimensão Processo

O corpus constitui-se por 143 segmentos de texto (ST), com aproveitamento de 111 STs (77,62%). Os resultados foram agrupados em três classes principais: Classe 1 com 69 STs (62,16%) nomeada Instrumentos para inspeção sanitária, Classe 2 com 21 STs (18,92%) nomeada Classificação de risco de estabelecimentos alimentícios e Classe 3 com 21 STs (18,92%) nomeada Dados gerados pela inspeção sanitária.

Figura 3 - Dendograma da Classificação Hierárquica Descendente (CHD) com as principais evocações ($p \leq 0,05$) da dimensão processo distribuídas em suas respectivas classes.



Fonte: Autora (2023).

Os fiscais sanitários apresentaram narrativas sobre o processo de trabalho envolvendo os instrumentos, classificação de risco e a ação da inspeção sanitária. O checklist obteve destaque em relação aos instrumentos, trazendo relatos da sua extensão e pouca eficiência no processo de trabalho, e quando questionado sobre uma sugestão de mudança, destaca-se o relato a seguir:

“Fazer eles mais práticos mesmo, o checklist te ajuda a não esquecer, mas se ele fosse mais prático, não seria ruim.” (Fiscal 13)

O checklist é um instrumento pouco utilizado pelos fiscais sanitários por diversos motivos descritos durante a entrevista, mas toda a equipe está ciente da sua função e seu objetivo de gerar a classificação de risco, não descartando o seu uso caso houvesse mudanças pertinentes. Destaca-se a entrevista alguns dos motivos do não uso do checklist:

“... o checklist que temos disponíveis normalmente não levamos porque são muitos extensos e precisamos mais enxutos.” (Fiscal 09)

O checklist utilizado para a verificação das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos em estabelecimentos alimentícios também foi mencionado como recurso necessário, porém está desatualizado, extenso e indisponíveis como na fala a seguir:

“O carro, como já disse, e um checklist novo. Esse que está aqui, que uso atualmente tem muito tempo que está aqui. Não sabemos que deve ser atualizado, se tem alguma coisa pra fazer nele, né. Ele é antigo, às vezes está defasado. Às vezes não tem uma legislação na definição da ANVISA, mas tem as normas do município que vai atender o estabelecimento e a demanda do município. Não tem secretário que aceita fazer isso, ninguém mexe. Tem muito tempo que tá esse aí, ninguém mexe. Vai só passando o tempo e vai ficando desatualizado.” (Fiscal 02)

Destaca-se que a comunicação do risco gerado pela aplicação do checklist ou fiscalização nos estabelecimentos alimentícios apresenta desafios pelos profissionais, como neste relato:

“O regulado não aceita o que o fiscal fala, não concorda, não quer deixar a vistoria. São os maiores desafios, aquelas pessoas que não tem respeito pela fiscalização” (Fiscal 12).

Complementando as questões relacionadas ao checklist, foi explorado se a criação de uma nova tecnologia como um software ou um aplicativo para a atualização dos dados e eficácia do trabalho da vigilância auxiliaria. Neste caso, a maioria dos fiscais concordaram que seria interessante o uso da tecnologia a favor da informação:

“Sim, com certeza. A quantidade de papel que a gente gera é difícil, não tem arquivo que aguenta, tem que guardar por 5 anos. Diminuir papel seria bom, com assinatura eletrônica, digitalização, sem muitos papéis. Outra tecnologia de ter no site da prefeitura tudo disponível.” (Fiscal 12)

Porém poucos não concordaram, como pode ser visto a seguir:

“Não. Porque a prefeitura não vai sustentar isso por muito tempo, se fosse uma coisa que tivesse um feedback, por exemplo o IBGE, você vai ter um retorno, infelizmente a prefeitura a gente não vai ter. Em um primeiro momento talvez sim, depois não, a gente não tem um computador de qualidade, não tem um tablet, e amanhã vai ser um fiasco.” (Fiscal 01)

As metas de inspeções descritas na Resolução do Estado também foram mencionadas durante as questões sobre a geração de dados, e gerou discursos positivos e negativos:

“As metas me motivam. Mas, sinceramente, no meu caso, a minha área tá com muita quantidade. Mas, tá desproporcional dentro do meu setor, deveria ser mais dividido, me sinto sobrecarregada.” (Fiscal 03)

Alguns dos fiscais sanitários também destacaram a necessidade de atualizações com capacitações, que interfere no processo de trabalho, bem como no resultado satisfatório da equipe para a realização de um trabalho de sucesso, como na fala a seguir:

“... então essa mudança, de valorizar o fiscal sanitário. Incentivo, infraestrutura, capacitação para ter bastante conhecimento no que vamos passar para os outros, é importante. Legislação muda todos os dias, não damos conta de

acompanhar tudo. Se ao sair uma legislação nova, fossemos capacitados, como trabalhar aquilo, motivaria todos.” (Fiscal 09)

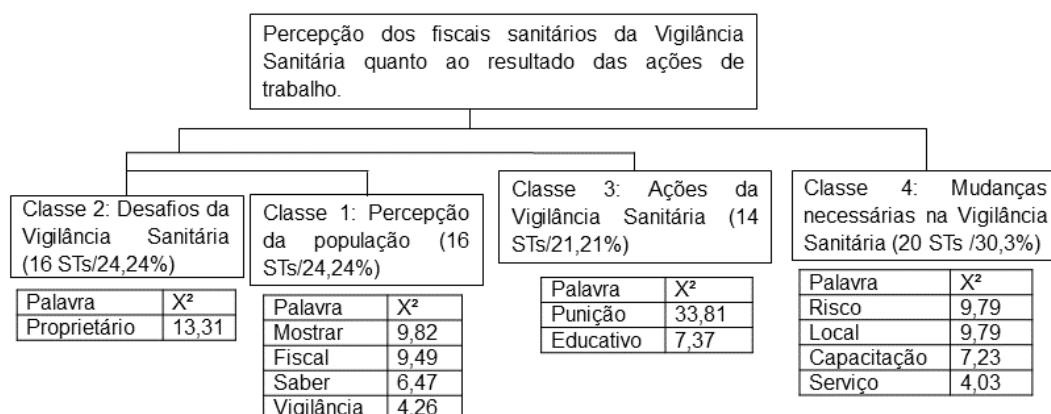
Um profissional destacou a diferença entre a atualização das normas e resoluções das áreas de atuação da vigilância, como a seguir:

“A Visa do estado é muito fragmentada, a Visa de medicamentos cria mais normas, treina mais, a Visa de alimentos não vê oferecer nenhum curso e ainda deixa passar um serviço de alimentação para baixo risco, risco moderado? Todo serviço é importante, tem aqueles que se cobra menos, mas a atuação da Vigilância, uma atua melhor que a outra, com mais rigorosidade e a outra fica sem regularidade e todas devem atuar igual.” (Fiscal 12).

Dimensão Resultado

O corpus constitui-se por 83 segmentos de texto (ST), com aproveitamento de 66 STs (79,52%). Os resultados foram agrupados em quatro classes principais: Classe 1 com 16 STs (24,24%) nomeada Percepção da população, Classe 2 com 16 STs (24,24%) nomeada Desafios da Vigilância Sanitária, Classe 3 com 14 STs (21,21%) nomeada Ações da Vigilância Sanitária e Classe 4 com 20 STs (30,3%) nomeada Mudanças necessárias da Vigilância Sanitária.

Figura 4 - Dendograma da Classificação Hierárquica Descendente (CHD) com as principais evocações ($p \leq 0,05$) da dimensão resultado distribuídas em suas respectivas classes.



Fonte: Autora, 2023

Os fiscais sanitários descreveram suas percepções quanto ao resultado das ações realizadas por eles durante o trabalho na Vigilância, a classe 1 apresentou relatos de como os profissionais são vistos durante sua atuação, como este a seguir:

“O estabelecimento não sabe por que que tá sendo multado, porque ele acha que tá correto. Então, é preciso valorizar para mostrar a importância do fiscal, da Vigilância Sanitária. Melhorou com a época do COVID, ANVISA, mas não fomos valorizados.” (Fiscal 09)

Observa-se a necessidade de reconhecimento e valorização do fiscal pela população e Estado destacando-se além do processo de informação-educação sobre seu papel e seu poder de fazer a lei acontecer na proteção social. Os fiscais também deixaram claro os desafios enfrentados por eles, como apresentado a seguir:

“Às vezes o tempo deles, que não dá pra explicar muito na hora. Mesmo que o relatório venha explicado, eles não entendem. Com a população, tem gente que apoia, tem gente que não apoia. Acho que tem que ser feito mais divulgação do que a vigilância cobra, o que é legislação. Às vezes tem a imagem que a vigilância só vem pra punir, mas às vezes a vigilância já tentou orientação muitas e muitas vezes.” (Fiscal 02)

A atuação do profissional é embasada nos poderes que são destinados a eles através de resoluções e normas, como a criação de processo administrativo e realização da multa. Atualmente não é comum a atividade educativa para o proprietário, apenas para a população. Sendo assim, foi relatado:

“A gente tem a Vigilância educativa, etc, mas ninguém aprende nada, todo ano vamos em estabelecimentos que sofrem multa e não melhora, mas a punição é muito importante.” (Fiscal 12)

Os profissionais descreveram que mesmo que realizem a penalidade de forma educativa, a aderência do proprietário é baixa, então acabam punindo ou realizando um processo administrativo, como a seguir:

“Sim. Infelizmente as pessoas não aprendem se não sofrerem penalidades. A VISA é um órgão educativo, mas nem sempre funciona.” (Fiscal 04).

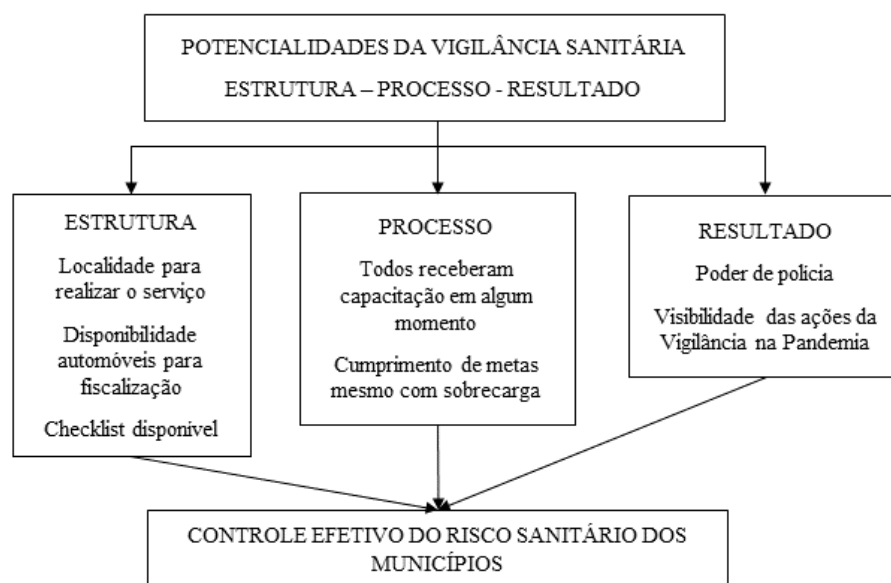
Nas figuras 5 e 6 é apresentado um compilado dos desafios e potencialidades do processo de trabalho realizados pelos fiscais sanitários dos municípios em estudo.

Figura 5 - Desafios apresentados pelos fiscais sanitários dos municípios do estudo.



Fonte: Autora (2023).

Figura 6 - Potencialidades apresentadas pelos fiscais sanitários dos municípios do estudo.



Fonte: Autora (2023).

Na dimensão de estrutura destaca-se o difícil acesso às instalações e os recursos indisponíveis para a realização do trabalho em campo. Na dimensão de processo verifica-se a falta de instrumentos eficientes e eficazes, a dificuldade na atualização de dados e na classificação de risco dos estabelecimentos alimentícios, resultando em desafios que devem ser enfrentados diariamente especialmente na adesão da população quanto a proteção social exercida pela Vigilância. Na dimensão

de resultados, verificou-se que os discursos dos fiscais sanitários direcionam para a necessidade crucial do reconhecimento e valorização desses profissionais, visto que seu papel é envolvido não apenas pela aplicação das leis, mas também pelo processo informação-educação para a população como um todo.

6.2.4 Discussão

Os profissionais deste estudo descreveram diversos desafios na infraestrutura e recursos, assim como apresentado no Censo de trabalhadores da Vigilância Sanitária (2005), que aponta as dificuldades enfrentadas por fiscais sanitários que podem interferir diretamente no processo de trabalho, além das relacionadas à infraestrutura e recursos, têm-se também a falta dos equipamentos utilizados na fiscalização, baixa frequência de capacitação, desorganização administrativa e desatualização do sistema de dados (Brasil, 2005; Lucena, 2015). A descontinuidade das ações realizadas pelas Vigilância em Saúde, incluindo a Vigilância Sanitária é um dos processos afetados pela falta de recursos humanos, materiais e financeiros (Von Zuben; Donalísio, 2016; Donateli *et al.*, 2017).

O estudo realizado por Cabral, Melo e Rodrigues (2021) em Pernambuco apresenta uma boa estrutura para o processo de trabalho dos fiscais, com espaço físico adequado e recursos como computadores e internet. Porém, estudo realizado em Minas Gerais por Silva, Matos e França, 2017, apresentou resultados negativos em municípios com menos de 50 mil habitantes comparando a estrutura e recursos. Resultados diferentes do encontrado neste estudo em que o município com mais habitantes encontra-se com estrutura menos adequada.

Os fiscais sanitários desse estudo apresentaram a questão da acessibilidade em relação à infraestrutura, como a falta de rampas de acesso e corrimãos, para garantir a acessibilidade em diversos locais, incluindo aqueles onde ocorrem as fiscalizações da Vigilância Sanitária e também sua sede de serviço, conforme instituída a Lei de Acessibilidade (Lei nº 10.098/2000). É responsabilidade do Estado assegurar esse direito aos cidadãos, conforme estabelecido na Constituição de 1988, que apresenta os princípios doutrinários do Sistema Único de Saúde, como a igualdade e equidade.

A literatura científica apresenta lacunas devido à carência de estudos que validam instrumentos específicos para o monitoramento das ações de prevenção e

controle sanitário em diferentes contextos. Sabe-se que a área de alimentos fiscalizada pela Vigilância Sanitária apresenta como suporte as Resoluções que dispõe sobre Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (RDC 216/2004), bem como a lista de verificação para avaliação dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos (RDC 275/2002). Entretanto, o autor Olmedo, 2019 em seu estudo descreve que os fiscais sanitários do município de Curitiba utilizam os roteiros para as inspeções, porém relataram ser necessária uma maior padronização das ações.

Assim como foi verificado na literatura, este estudo identificou que, para a rotina de trabalho, a lista de verificação é um instrumento que auxilia na avaliação das Boas Práticas de Fabricação, porém sua extensão e a forma de interpretação de quem a utiliza podem interferir na prevenção e controle do risco sanitário, visto que as normas e resoluções devem embasar a ação elegida para aquele local em que ocorre a inspeção (Oliveira, 2021).

Além disso, Carvalho (2014) e Cummings *et al.* (1984) afirmam que, para os instrumentos serem úteis, devem apresentar validade, clareza em seu objetivo e utilidade em sua aplicabilidade, sendo estes aspectos observados no instrumento desenvolvido nesta pesquisa, conforme relatado pelos fiscais da vigilância sanitária dos municípios.

Outro grande problema relatado pelos municípios é a disponibilização de veículos para realização das fiscalizações ou outras atividades que envolvam o deslocamento, o mesmo foi notado na grande maioria dos municípios da VI Regional de Saúde de Pernambuco interferindo no processo de trabalho diminuindo as metas/indicadores propostos (Cabral; Melo; Rodrigues, 2021).

Os fiscais sanitários relataram em seus discursos a necessidade de atualizações por meio de capacitações das áreas de atuação, promovendo mais acesso ao conhecimento pelos profissionais e estes repassados à população. Em estudo realizado pelas autoras da Universidade de Brasília e da Agência Nacional da Vigilância Sanitária destacou os desafios da educação permanente para a Vigilância e a necessidade de planejamento de capacitações para aprimoramento. Como aspectos facilitadores da educação permanente descreveram a Política Nacional de Educação Permanente (PNEPS) em Saúde (2004) que tem por objetivo o desenvolvimento profissional, mas há como um dos desafios melhorar os níveis de

integração e uniformidade na execução das ações da PNEPS (Francisco; Rabelo; Pantoja, 2020).

No estudo de Mendes e Arrais (2023) e Freitas e Santos (2013) houveram relatos de que o poder de polícia da Vigilância é acionado apenas em casos que não foram realizadas as recomendações dispostas no relatório e iriam promover um alto risco para a população, optando pela educação e informação como primeira opção.

Nesse cenário, o poder de polícia para a punição das ações fiscalizadas durante o processo de trabalho e na pouca utilização da ação educativa, visto que muitos relatam que assim a população apresenta maior acato às normas e resoluções diminuindo o risco sanitário. Os fiscais sanitários podem praticar ações que se relacionam à educação, à participação popular efetiva nas ações, bem como, ao planejamento visando melhoria do processo de trabalho decisório, como estratégia de promoção da saúde que se relacionam, direta e indiretamente à saúde da população (Fonseca; Fonseca, 2014).

A vigilância sanitária exerce o seu poder de polícia quando necessário para evitar os riscos sanitários à população, e é a sua forma de avaliar o risco através da experiência adquirida que elege a forma de intervenção mais adequada para tais situações encontradas (Silva; Lana, 2014; Mendes, 2023). A visão punitiva da população sobre a vigilância sanitária dificulta a adesão da população, mas em diversas situações torna-se necessário para o devido cumprimento das normas e legislações impostas pelo estado e pelo município.

Segundo Freitas e Santos (2013), existem conflitos inerentes entre as ações punitivas, corretivas e educativas da Vigilância Sanitária, principalmente relacionada às ações educativas que têm como objetivo informar e conscientizar os estabelecimentos e a população sobre as normas sanitárias, promovendo a adoção de boas práticas e o entendimento dos riscos à saúde. No entanto, os conflitos podem surgir quando a falta de compreensão ou interesse por parte dos destinatários das ações educativas compromete a eficácia dessas medidas.

Mendes (2023) em sua análise sobre as ações da Vigilância de Fortaleza apresenta que flagradas as situações de risco sanitário é realizada a confecção de um relatório com as não conformidades. Estas são apresentadas ao proprietário, estabelecendo um prazo para o cumprimento, caso este permaneça sem as modificações impostas, o estabelecimento segue para o processo administrativo, conforme verificado nos municípios deste estudo.

O desenvolvimento do uso de tecnologias no campo da saúde é fundamental para a qualificação e a compreensão dos profissionais quanto ao uso cotidiano de ferramentas que possibilitem a aprendizagem significativa no trabalho (Cardoso *et al.*, 2018). Além disso, essas inovações são fundamentais para o gerenciamento de riscos e para auxiliar o governo, estados e municípios a abordarem estratégias de comunicação que promovam a saúde (Martins; Spink, 2015).

Ademais, a tecnologia permite a coleta, armazenamento e análise eficiente de grandes volumes de dados relacionados à saúde, fornecendo canais de comunicação eficientes para divulgar informações relevantes à saúde pública (IPEA, 2019). O uso da tecnologia pode agilizar e otimizar as inspeções e fiscalizações realizadas pela Vigilância Sanitária, pois o uso de aplicativos móveis e formulários eletrônicos permite que os fiscais registrem as informações em tempo real, permitindo uma análise mais rápida dos dados coletados (Araújo, *et al.*, 2013).

6.2.5 Conclusão

Este estudo apresentou os desafios e potencialidades do processo de trabalho realizado por fiscais sanitários da vigilância sanitária na Zona da Mata Mineira. Verifica-se que os principais aspectos apresentados nas dimensões analisadas foram a falta de instrumentos eficientes e eficazes, a dificuldade na atualização de dados, classificação de risco dos estabelecimentos alimentícios, disponibilidade de veículos para fiscalização e o poder de polícia visto como apenas punição, o que impacta no controle efetivo dos riscos sanitários.

A percepção dos fiscais sanitários perante o trabalho quanto a estrutura, processo e resultado é de estrutura inadequada, processo realizado com dificuldades e resultados em uma demora de tempo que pode afetar a classificação dos estabelecimentos e consequentemente o controle do risco sanitário.

A utilização de instrumento pode ser um grande aliado ao controle do risco sanitário que agilizem e qualifiquem os dados e informações geradas. Um monitoramento adequado da prevenção e controle sanitário de forma eficiente e eficaz é imprescindível para a garantia da segurança alimentar e consequentemente da saúde da população. Salientamos que é necessário a inserção de políticas públicas atualizadas, participativas e educativas que apresente a população a importância da

atuação dos fiscais, bem como da Vigilância e garanta recursos e instrumentos que facilite a atuação e qualificação desses profissionais.

6.2.6 Referências

- ABRANCHES, M.V.; OLIVIERA, T.C.; JOSÉ, J.F.B.S. A alimentação coletiva como espaço de saúde pública: os riscos sanitários e os desafios trazidos pela pandemia de Covid-19. **Revista Interface: comunicação, saúde e educação**, v.25, n.1, 2021. Disponível < em: <https://www.scielo.org/pdf/icse/2021.v25suppl1/e200654/pt>> Acesso 11 jul 2023.
- ARAÚJO, L. F. S. et al. Diário de pesquisa e suas potencialidades na pesquisa qualitativa em saúde. **Revista Brasileira de Pesquisa em Saúde/Brazilian Journal of Health Research**, v. 15, n. 3, 2013.
- BARDIN, L. Análise de conteúdo. **São Paulo: Edições 70**, 2011.
- BRASIL. Decreto nº 5.296, de 02 de dezembro de 2004. Regulamenta as Leis nº 10.048, de 08 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2004/Decreto/D5296.htm. Acesso em: 13 jun. 2023.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**. Brasília: 21 de outubro de 2002.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**. Brasília: 15 de setembro de 2004.
- Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (Brasil); Organização Pan-Americana da Saúde. Censo Visa 2004: **Censo Nacional dos Trabalhadores da Vigilância Sanitária**. 2005.
- CABRAL, L. K. S; MELO, W. E. S; RODRIGUES, R. M. S. Perfil da estrutura, equipe e trabalho da Vigilância Sanitária na VI Região de Saúde de Pernambuco. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 9, n. 2, p. 162-169, 2021.
- CARDOSO, R. B; PALUDETO, S. B; FERREIRA, B. J. Programa de educação continuada voltado ao uso de tecnologias em saúde: percepção dos profissionais de saúde. **Rev. Bras. Ciên. Saúde**, v. 22, n. 3, 2018.
- CARVALHO, W. M. E. S. Avaliação da aplicabilidade de um instrumento para aferição da adesão de paciente ao tratamento antirretroviral nos Serviços Único de Saúde. 2014. 208 f. Tese (Doutorado em Medicina Preventiva) - **Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo**, São Paulo, 2014
- Centro de Pesquisa em Ciência, Tecnologia e Sociedade (IPEA). NEGRI, F. As tecnologias da informação podem revolucionar o cuidado com a Saúde? 2020. Disponível em < <https://www.ipea.gov.br/cts/pt/central-de->

[conteudo/artigos/artigos/107-as-tecnologias-da-informacao-podem-revolucionar-o-cuidado-com-a-saude](#)> Acesso em 17 jul 2023.

CUMMINGS, K. M.; KIRSCHT, J. P.; BECKER, M. H.; LEVIN, N. W. Construct validity comparisons of three methods for measuring compliance. **Health Services Research**, v. 19, n. 1, p. 103-116, 1984. PMID:6724950.

DONABEDIAN, A., 1980. The definition of quality: A conceptual exploration.

Explorations in Quality Assessment and Monitoring, v. I, pp. 3-31, Ann Arbor, Michigan: Health Administration Press.

DONATELI, C. P. et al. Avaliação da Vigilância em Saúde na Zona da Mata Mineira, Brasil: das normas à prática. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 22, p. 3439-3455, 2017.

FELISBERTO, E.; ALVES, A.I.S.; SOUZA, C.N.; SAMICO, I.; SANTOS, L.D.;

COELHO, A.A.; ALMEIDA, R.M.G.; BANDEIRA, P.H.M. et al. Avaliação das ações de vigilância sanitária: Construção participativa de mecanismos para o monitoramento do desempenho da gestão. **Vigilância Sanitária em Debate**, Rio De Janeiro, v. 10, n.1, p. 2-13. Disponível em: < <https://doi.org/10.22239/2317-269X.01903> > Acesso em 17 jul 2023.

FONSECA, S. G. O; FONSECA, E. P. Ações de vigilância sanitária no município de Divinópolis, Minas Gerais, entre 2008 e 2013. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 2, n. 1, p. 27-32, 2014.

FRANCISCO, M. F. F; RABELO, C. P. G; PANTOJA, M. J. Aspectos facilitadores e desafios para a implementação de um modelo de educação permanente para a Vigilância Sanitária. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 8, n. 4, p. 14-26, 2020.

FREITAS, F. P; SANTOS, B. M. O. Irregularidades sanitárias como marcador de risco à saúde: um desafio para a vigilância sanitária. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 1, n. 1, p. 43-51, 2013.

LIKERT, R. A technique for the measurement of attitudes. *Archives of psychology*, 1932.

LOPES, M.B.; BENEDITO, C.C. Vigilância Sanitária: Revisão integrativa dos processos de capacitação da força de trabalho. **Sustinere**, v. 9, n.1, p.338, 2021.

Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/sustinere/article/view/53950>>. Acesso em 20 jun 2023.

LUCENA, R. C. B. A descentralização na vigilância sanitária: trajetória e descompasso. **Revista de Administração Pública**, v. 49, p. 1107-1120, 2015.

MARTÍNEZ, Villarroel; YESAVED, Morelia. Las estrategias de afrontamiento y su influencia en la calidad de vida de las personas en proceso de recuperación del trastorno por consumo de sustancias del centro gran renacer. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso. **Ambato: Universidad Tecnológica Indoamérica**.

MARTINS, M. H. M; SPINK, M. J. P. O uso de tecnologias de comunicação de riscos de desastres como prática preventiva em saúde. **Interface-Comunicação, Saúde, Educação**, v. 19, p. 503-514, 2015.

MENDES, G. L; ARRAIS, P. S. D. Ações de Vigilância Sanitária na área de produtos e serviços farmacêuticos em município de grande porte do Nordeste do Brasil: Vigil Sanit Debate, Rio de Janeiro, 2023, v. 11: e02130| Publicado em: 19/04/2023. **Vigil Sanit Debate, Rio de Janeiro**, p. 1-12, 2023.

MINAYO, M.C. de S. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. Hucitec. São Paulo, p. 407, 2014.

NAVARRO, M.V.; COSTA, E.A.M.; FREITAS, L.; FREITAS, L.S.M.; KINDERMANN, C.; DUARTE, L.G.C. Avaliação Do Risco Potencial: Da Teoria à Prática Em Vigilância Sanitária. **Vigilância Sanitária Em Debate**, v. 9, 2021. Disponível em: <

<https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/1825> >.

Acesso em 10 jun 2023.

OLIVEIRA, A.M. Estudo avaliativo da fiscalização da Vigilância Sanitária de alimentos como função primordial na proteção à saúde no município de Fortaleza. Orientador: Prof. Dr. Fernando José Pires de Sousa. Pós-Graduação em Avaliação de Políticas Públicas, **Universidade Federal do Ceará**. Ceará, 2021

OLMEDO, P. V. et al. Perfil dos profissionais de Vigilância Sanitária da área de alimentos em uma capital brasileira. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 7, n. 1, p. 23-32, 2019.

SILVA, J. A. A. D.; COSTA, E. A.; LUCHESE, G. SUS 30 anos: Vigilância Sanitária. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**, v. 23, n. 6, p. 1953-1962, 2018. Disponível em: <[https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232018000601953&script=sci_abstract&tlng=pt)

81232018000601953&script=sci_abstract&tlng=pt>. Acesso em 8 Out 2022.

SILVA, K. L.; MATOS, J. A. V.; FRANÇA, B. D. A construção da educação permanente no processo de trabalho em saúde no estado de Minas Gerais, Brasil. **Escola Anna Nery**, v. 21, 2017.

VIEIRA, F. S. **A produção em saúde do Ipea: contribuição à promoção do desenvolvimento socioeconômico brasileiro**. Texto para Discussão, 2019.

ZAITSEVA, N.V.; MAY, I.V.; KIRYANOV, S.V.; BABINA, M.R. Preventive healthcare: Topical issues of health risk analysis. **Health Risk Analysis**, n.2, 2021. Disponível em: <

<https://journal.fcrrisk.ru/eng/sites/journal.fcrrisk.ru.eng/files/upload/issue/527/health-risk-analysis-2021-2.pdf#page=4>> Acesso em 27 jun 2023.

ZUBEN, A. P. B; DONALÍSIO, M. R. Dificuldades na execução das diretrizes do Programa de Vigilância e Controle da Leishmaniose Visceral em grandes municípios brasileiros. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 32, 2016.

7. CONCLUSÕES GERAIS

A Vigilância Sanitária dos municípios deste estudo são compostas por fiscais sanitários atuantes em diferentes áreas, como de alimentos, de medicamentos, etc. A percepção dos fiscais sanitários perante o trabalho quanto a estrutura, processo e resultado pode impactar na classificação e atuação perante a segurança dos alimentos e prevenção de riscos sanitários. A estrutura inadequada, o processo realizado com dificuldades e resultados em uma demora de tempo, são desafios que podem afetar a classificação dos estabelecimentos e consequentemente o controle do risco sanitário.

Além dos desafios, há potencialidades que também podem afetar o processo de trabalho e o controle do risco sanitário, como a disponibilidade de local para trabalho, automóveis para realizar os deslocamentos, instrumento de fiscalização disponível, capacitação, metas, poder de polícia e visibilidade das ações da Vigilância.

Sendo assim, verifica-se as deficiências em sua tríade de ação – informação deficiente e imprecisa, tomada de decisão as vezes inexistente por não ter uma

compilação precisa das informações e ação que oscila numa dimensão punitiva e corretiva, mas frágil na dimensão educativa. Porém, as potencialidades apresentadas podem aprimorar o processo de trabalho na Vigilância municipal gerando o controle efetivo do risco sanitário dos municípios.

Observa-se então que a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação utilizada para fiscalização, quando utilizada, é extensa, não apresenta a classificação em tempo hábil e é desatualizada frente as resoluções do país, sendo assim, a atualização da Lista para uma nova versão é de importância para os fiscais sanitários na utilização de instrumentos validados para coleta de informações e a disponibilidade desses para o uso.

Portanto, este estudo permitiu a elaboração de uma Lista de Verificação de BPFA, englobando as legislações brasileiras sobre alimentos, as normas de outros países e com menor extensão, porém abrangendo todos os pontos críticos de controle. O instrumento também apresenta uma nova pontuação de acordo com o grau de risco para os itens, e como resultando uma nova classificação através de um percentual de preenchimento obtendo alta aprovação por parte dos profissionais envolvidos no processo e pelos fiscais sanitários dos municípios.

O uso da triangulação de métodos quanti-qualitativos permitiu uma percepção mais ampla dos sujeitos e de sua relação com a realidade, bem como, a construção e validação de um instrumento realizado de modo integrado, conjunto, horizontal e participativo.

8. APÊNDICE

8.1 Apêndice 1: comparação da lista de verificação de boas práticas de fabricação de alimentos

CARVALHO et al (2021) / RDC 275/2002	REINO UNIDO	CHILE
1.1 A área externa e vizinhança (incluindo calçadas e meio-fio) estão livres de focos de insalubridade ¹ e em bom estado de conservação? ¹ (Objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, lixo, poeira, água estagnada, risco de inundações,	Não está presente	Item 4 das instalações: todas as estruturas auxiliares estão situadas de maneira que não são causas de contaminação e em

animais domésticos, insetos e roedores e outros contaminantes.)		bom estado de conservação.
1.2 O acesso às instalações é independente e não comum a outros usos? (Habitação)	Não está presente	Não está presente
1.3 Existe calçada de superfície dura ou pavimentada com escoamento adequado, que circundante ao estabelecimento?	Não está presente	Não está presente
ÁREAS INTERNAS/ LAYOUT		
1.5 Existe controle do acesso de pessoal?	Não está presente	Não está presente
1.6 Estão livres de focos de insalubridade ² ? ² (Objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, lixo, animais domésticos, insetos e roedores.)	Não está presente	Não está presente
1.7 São projetadas com dimensionamento compatível de modo a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção?	“É um equipamento fácil de limpar e mantido em um estado limpo?”	Não está presente
1.8 Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios e projetadas para facilitar um fluxo ordenado eficazes para evitar contaminação cruzada?	Existem controles para evitar contaminação por produtos químicos/corpos estrangeiros, por exemplo, vidro, materiais de embalagem, parafusos, ferrugem,	Não está presente

	produtos químicos de limpeza?"	
1.9 As reformas são executadas fora do horário de manipulação dos alimentos?	Não está presente	Não está presente.
PISOS, RALOS E CANALETAS		
1.10 Os pisos possuem revestimentos liso, antiderrapante, resistente, impermeáveis, laváveis com declive para evitar acúmulo de água ou sujidades?	Não está presente	2. Instalações. Parâmetro 1
1.11 Estão em adequado estado de conservação ³ ? ³ (Íntegro, livres de rachaduras, trincas, infiltrações, bolores, descolamento.)	Não está presente	2. Instalações. Parâmetro 1
1.12 Os ralos e canaletas possuem revestimento liso, com caimento que facilite o escoamento? Possuem sifonados com dimensionamento adequado, sem acúmulo de resíduos?	Não está presente	2. Instalações. Parâmetro 6
PAREDES/ DIVISÓRIAS		
1.13 As paredes são revestidas ⁴ de material com cores claras, acabamento liso, resistente impermeável e lavável? ⁴ (O revestimento deve ter no mínimo 2 (dois) metros de altura)	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 4
1.14 Estão em adequado estado de conservação ⁵ ? ⁵ (Livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores e descascamentos.)	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 4

TETOS E FORROS		
1.15 Possuem revestimentos lisos, impermeáveis, de cor clara e de fácil limpeza, quando for o caso, desinfecção?	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 2
1.16 Estão em adequado estado de conservação ⁶ ? ⁶ (Livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores e descascamentos.)	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 2
PORTAS		
1.17 Possuem superfície lisa, de cor clara, de fácil higienização e de material não poroso?	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 3
1.18 Estão em adequado estado de conservação ⁷ ? ⁷ (Livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamentos.)	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 3
JANELAS E OUTRAS ABERTURAS		
1.19 Possuem superfície lisa, de cor clara, de fácil higienização e de material não poroso? Não possuem cortinas?	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 3
1.20 Estão em adequado estado de conservação ⁸ ? ⁸ (Livre de falhas, rachaduras, umidade e descascamentos.)	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 3
1.21 As janelas são dispostas de forma a não permitir a incidência de raios solares diretamente sobre o alimento?	Não está presente	Não está presente.
ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÕES ELÉTRICAS		

1.22 A iluminação da área de preparação permite visualização adequada ⁹ de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos? ⁹ (não causando ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.)	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 12
1.23 As luminárias localizadas são apropriadas e, quando não for utilizadas lâmpadas LED, estão protegidas contra explosão e quedas acidentais?	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 13
1.24 As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas presas às paredes e tetos?	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 13
1.25 Estão íntegras, permitindo adequada higienização?	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 13
VENTILAÇÃO		
1.26 Os exaustores garantem a renovação do ar ¹⁰ e o conforto térmico? ¹⁰ (Mantendo o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores.)	Não está presente	Não está presente
1.27 O fluxo de ar é da área limpa para a área suja e não incide diretamente sobre os alimentos?	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 11
1.28 Os equipamentos para climatização e os filtros estão em bom estado de conservação e uso, sendo feita a higienização e manutenção no tempo adequado?	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 7

ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO E MONTACARGAS		
1.29 Estão localizados e são utilizados de forma a não contribuir como fontes de contaminação para o alimento?	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 4
1.30 De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação e uso?	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 4
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS DE MANIPULADORES E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DE VISITANTES E CLIENTES		
1.31 Os sanitários de manipuladores não possuem comunicação direta com a área de preparação, armazenamento ou refeitórios¹¹? ¹¹ (quando localizado isolado da área de produção, o acesso é realizado por passagens cobertas e calçadas).	“São banheiros e instalações para troca de pessoal limpo e arrumado?”	2. Instalações Parâmetro 10
1.32 As instalações sanitárias possuem vasos sanitários ¹² e mictórios e lavatórios íntegros, em número suficiente, sendo higienizados com frequência mínima diária e quando necessário? ¹² (com tampa e acento, descarga eficientes).	“São banheiros e instalações para troca de pessoal limpo e arrumado?”	Não está presente
1.33 Presença de lixeiras com sacos plásticos, tampas e com acionamento não manual, de material de fácil limpeza, sendo higienizadas com frequência mínima diária e sempre que necessário?	Não está presente	Não está presente.
1.34 Os lavatórios possuem torneiras com acionamento automático e conectados à rede de esgoto ou fossa séptica e os produtos destinados à higiene pessoal ¹³ ? ¹³ (Papel higiênico,	Os lavatórios são utilizados apenas para a lavagem das mãos e a lavagem eficaz das mãos	Não está presente

sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, coletores dos resíduos dotados de tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado)	pelo pessoal é observada regularmente?	
1.35 Possuem portas externas com fechamento automático?	Não está presente	Não está presente
1.36 São afixados cartazes de orientação sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios para as mãos?	Não está presente	Não está presente
1.37 Os sanitários e vestiários para manipuladores são separados para cada sexo, identificados, de uso exclusivo para manipuladores de alimentos, organizados e em adequado estado de conservação?	Não está presente	Não está presente
1.38 Os sanitários para visitantes e cliente é totalmente independente da área de produção, sendo separados por sexo, identificados e possuem acessibilidade para cadeirantes?	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 10
1.39 Os vestiários possuem armários individuais, duchas, bancos e área compatível com o número de manipuladores?	Não está presente	Não está presente
LAVATÓRIO NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO		
1.40 Existe lavatório exclusivo para a higiene das mão em posições inicial ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente?	“Os lavatórios são utilizados apenas para a lavagem das mãos e a lavagem eficaz das mãos pelo pessoal é	Não está presente

	observada regularmente?”	
1.41 Os lavatórios possuem torneiras com acionamento automático e conectados à rede de esgoto ou fossa séptica e os produtos destinados à higiene pessoal¹⁴? ¹⁴ (Papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, coletores dos resíduos dotados de tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado)	Não está presente	Não está presente
1.42 Nas pias destinadas para manipulação e/ou preparo dos alimentos não possui sabão e/ou antisséptico para higiene das mãos?	“São lavados os lavatórios com água quente, sabão e secagem higiênica das mãos instalações?”	Não está presente
ABASTECIMENTO DE ÁGUA E GÁS		
1.43 O sistema de abastecimento de água está ligado à rede pública¹⁵? ¹⁵ (Se for captação própria, possui proteção, revestimento e está distante de fontes de contaminação).	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 8
1.44 É utilizada somente água potável para manipulação dos alimentos?	Não está presente	Não está presente
1.45 O reservatório de água é acessível e possui instalações hidráulicas com volume, pressão e temperatura adequados?	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 9

1.46 O reservatório de água é edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, devidamente tampado e em bom estado de conservação ¹⁶ ? ¹⁶ (Livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos).	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 9
1.47 O reservatório é higienizado, em um intervalo máximo de seis meses?	Não está presente	3. Instalações Parâmetro 18
1.48 O gelo utilizado é fabricado a partir de água potável e é mantido em condição higiênico sanitária?	Não está presente	7. Matérias primas Parâmetro 30
1.49 O vapor, quando utilizado em contato com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, é produzido a partir de água potável?	Não está presente	Não está presente
1.50 A área para armazenamento de gás é isolada e em local ventilado e protegido?	Não está presente	Não está presente
CAIXA DE GORDURA		
1.51 Possui dimensão compatível ao volume de resíduos, sem refluxos ou odores?	Não está presente	Não está presente
1.52 A caixa de gordura está localizada fora da área de preparação e armazenamento de alimentos?	Não está presente	Não está presente
1.53 Apresenta adequado estado de conservação e funcionamento, e seus resíduos não são descartados diretamente na rede pública de esgoto?	Não está presente	Não está presente
1.54 As caixas de gordura são periodicamente limpas?	Não está presente	Não está presente

1.55 O descarte dos resíduos das caixas de gordura é adequado?	Não está presente	Não está presente
2. EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MÓVEIS		
EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS		
CARVALHO et al (2021 / RDC 275/2002	REINO UNIDO	CHILE
2.1 São feitos de forma a não contribuir como fonte de contaminação ao alimento ¹ e de matérias adequados, que não transmite substâncias tóxicas, odores ou sabores aos alimentos? ¹ (Possuem superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e estão isentas de rugosidades, frestas ou outras imperfeições, resistente à corrosão e a repetidas operações de higienização).	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 4
2.2 São mantidos em adequado estado de conservação ² e encontram-se devidamente higienizados? ² (Estão isentas de rugosidades, frestas ou outras imperfeições.)	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 5
2.3 São usados exclusivamente na fabricação de alimentos?	Não está presente	Não está presente
2.4 São posicionados de forma a permitir o fácil acesso para limpeza?	Não está presente	Não está presente
2.5 É feita a manutenção preventiva dos equipamentos sendo inspecionado, limpo e sanitizado previamente ao seu uso?	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 7
2.6 Os equipamentos tem proteção nas partes de maior risco, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros?	Não está presente	Não está presente

EQUIPAMENTOS PARA TEMPERATURA CONTROLADA		
2.7 O estabelecimento possui termômetro aferido?	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 16
2.8 Os controladores dos equipamentos estão funcionando corretamente e posicionados em local de fácil visualização?	Não está presente	Não está presente
2.9 Possui geladeiras ou câmaras em número suficiente, que mantenham os alimentos em temperatura segura?	Não está presente	Não está presente
2.10 Possui freezers (congeladores) em número suficiente para manter a temperatura congelada?	Não está presente	Não está presente
2.11 Apresentam-se em bom estado de funcionamento, higiene e manutenção constante?	Não está presente	2. Instalações Parâmetro 4 e 7
2.12 Nos equipamentos de refrigeração e congelamento são ausentes o acúmulo de gelo e obstrução nos difusores de ar?	Não está presente	Não está presente
UTENSÍLIOS		
2.13 São mantidos em adequado estado de conservação, estando em número suficiente?	Não está presente	Não está presente
2.14 São devidamente higienizados?	Não está presente	Não está presente
2.15 São feitos de forma a não contribuir como fonte de contaminação ao alimento ³ e de matérias adequados, que não transmite substâncias tóxicas, odores ou sabores aos alimentos? ³ (Possuem superfícies lisas,	Não está presente	Não está presente

impermeáveis, laváveis e estão isentas de rugosidades, frestas ou outras imperfeições, resistente à corrosão e a repetidas operações de higienização).		
2.16 São armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra contaminações (poeira, vetores e pragas)?	“As instalações estão à prova de pragas e livres de qualquer sinal de pragas?”	Não está presente
MÓVEIS		
2.17 Os paletes, estrados e ou prateleiras são feitos de forma a não contribuir como fonte de contaminação ao alimento ⁴ e de matérias adequadas não-absorvente, que não transmite substâncias tóxicas, odores ou sabores aos alimentos? ⁴ (Possuem superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e estão isentas de rugosidades, frestas ou outras imperfeições, resistente à corrosão e a repetidas operações de higienização).	Não está presente	Não está presente
2.18 São mantidos em adequado estado de conservação e higiene, estando em número suficiente?	Não está presente	Não está presente
INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS		
3.1 As etapas de higienização são cumpridas, garantindo as condições higiênico-sanitárias apropriadas?	“Todos os alimentos e superfícies de contato manual, por exemplo, superfícies de trabalho, cortadores, alças de geladeira,	

	termômetros de sonda, estão em boas condições e limpo/desinfetado regularmente?”	
--	--	--

3.2 A desinfecção, feita de forma adequada ¹ ? ¹ (Com solução clorada entre 100 a 250 ppm, com tempo mínimo de contato de 15 minutos e adequado enxague final. E/ou com álcool 70% pelo tempo suficiente para secar naturalmente e sem enxague final. E/ou a desinfecção é pelo calor, 15 minutos de imersão em água fervente, no mínimo 80°C, sem necessidade de enxágue.)	Não está presente	Não está presente.
3.3 A frequência de higienização é adequada?	Não está presente	3. Limpeza e sanitização Parâmetro 17
3.4 Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias, utilizam uniformes apropriados ² e utilizam Equipamentos de Proteção Individual (EPI), quando necessário? ² (Diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.)	Não está presente	Não está presente
3.5 Não se reutiliza vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos destinados a higienização?	Não está presente	3. Limpeza e sanitização Parâmetro 20
PRODUTOS SANEANTES		
3.6 São regularizados pelo Ministério da Saúde?	Não está presente	3. Limpeza e sanitização

		Parâmetro 18
3.7 A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?	Não está presente	Não está presente
3.8 São identificados e guardados em local reservado, fora da área de armazenamento de gêneros alimentícios ou em armário fechado?	Não está presente	3. Limpeza e sanitização Parâmetro 20
3.9 São tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos químicos?	“São adequados produtos químicos de limpeza BS PT oved disponíveis e armazenados corretamente e são utilizados métodos de limpeza adequados?”	3. Limpeza e sanitização Parâmetro 19
3.10 São utilizadas substâncias odorizantes e/ou desodorantes nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos?	Não está presente	Não está presente
UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS UTILIZADOS NA HIGIENIZAÇÃO		
3.11 São próprios para a atividade ³ estando conservados, limpos e disponíveis em número suficiente? ³ (Feitos de fibras de nylon ou plástico, sendo proibido o uso de escovas de metal, lãs de aço ou outras matérias que soltem partículas).	Não está presente	Não está presente

3.12 São armazenados em local reservado?	Não está presente	3. Limpeza e sanitização Parâmetro 20
3.13 Os utensílios utilizados na higienização de instalações são diferentes daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento?	Não está presente	Não está presente
3.14 As mangueiras de limpeza são dotadas de fechamento adequado e guardadas enroladas e penduradas sem contato direto com o chão, não sendo utilizadas para a produção de alimentos?	Não está presente	Não está presente
3.15 Esponjas de limpeza, quando utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos, são desinfetadas diariamente, por fervura em água, por no mínimo 5 minutos ou outro método adequado?	Não está presente	Não está presente
3.16 A higienização de material de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, ocorre em local exclusivo, fora da área de preparo de alimentos?	Não está presente	Não está presente
3.17 Os utensílios e equipamentos são secos naturalmente ou sem a utilização de panos não descartáveis?	Não está presente	Não está presente
3.18 Panos de limpeza não descartáveis, que entram em contato com superfícies que manipulam alimentos, são substituídos a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, podendo ser utilizados novamente, após a higienização?	“Panos de limpeza separados são usados em áreas limpas? Se forem reutilizados, eles são	Não está presente

	lavados em uma lavagem a ferver?”	
3.19 Panos de limpeza não descartáveis são higienizados⁴ e a secos em local, fora das áreas de produção, e utilizando recipientes exclusivos para este fim? ⁴ (Através de esfregação com solução de detergente neutro, desinfetados através de fervura em água por 15 minutos ou em solução clorada a 200 ppm, por 15 minutos, e enxaguados com água potável e corrente).	“Panos de limpeza separados são usados em áreas limpas? Se forem reutilizados, eles são lavados em uma lavagem a ferver?”	Não está presente
3.20 Panos de limpeza descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, são descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas de uso?	“Panos de limpeza separados são usados em áreas limpas? Se forem reutilizados, eles são lavados em uma lavagem a ferver?”	Não está presente
3.21 Nas áreas de manipulação e processamento de alimentos, é inexistente a prática de varrer o piso a seco?	Não está presente	Não está presente
CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS		
3.22 As portas são mantidas ajustadas aos batentes, dotadas de fechamento automático, mola ou sistemas similares	Não está presente	Não está presente

de proteção nas aberturas inferiores para evitar a entrada de insetos e roedores?		
3.23 As janelas são mantidas ajustadas aos batentes, sem falha de revestimento?	Não está presente	Não está presente
3.24 Na área de preparação e armazenamento, as janelas são providas de telas milimetradas removíveis para facilitar a limpeza periódica?	Não está presente	Não está presente
3.25 Os ralos e canaletas possuem grelhas com dispositivo de fechamento?	Não está presente	Não está presente
3.26 Os exaustores possuem tela milimetradas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas?	Não está presente	Não está presente
3.27 As junções entre as paredes e teto possuem vedação para evitar a entrada de pássaros e insetos?	Não está presente	Não está presente
3.28 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são livres de vetores e pragas urbanas?	“As instalações estão à prova de pragas e livres de qualquer sinal de pragas?”	Não está presente
3.29 Existem um programa de controle de pragas executado por empresa especializada?	Não está presente	4. Controle de pragas Parâmetro 21
3.30 Os produtos utilizados pela empresa são regularizados pelo Ministério da Saúde?	Não está presente	4. Controle de pragas Parâmetro 23

3.31 A empresa especializada possui procedimentos pré e pós-tratamento para evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios?	“É um alimento devidamente protegido de risco de contaminação por pragas?”	Não está presente
3.32 Os equipamentos e utensílios, antes de serem reutilizados, são higienizados para a remoção dos resíduos desses produtos, quando aplicável?	Não está presente	Não está presente
MANEJO DE RESÍDUOS		
3.33 Os coletores são identificados, íntegros, constituídos de material de fácil higienização e transporte, revestidos com sacos plásticos e tampados e em número e capacidade suficientes para conter os resíduos?	Não está presente	Não está presente
3.34 Todos os coletores do estabelecimento possuem tampas acionadas sem contato manual?	Não está presente	Não está presente
3.35 Os resíduos são frequentemente retirados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento?	“O desperdício nas salas de alimentação é armazenado corretamente?”	1. Instalação Parâmetro 14
4.1 O número de funcionários é compatível com a produção?	Não está presente	Não está presente
4.2 É realizado o controle de saúde dos manipuladores, sendo supervisionada diariamente?	Não está presente	4. Higiene do manipulador

		Parâmetro 24
4.3 Os manipuladores realizam exames admissionais e periódicos de acordo com a legislação específica?	Não está presente	Não está presente
4.4 Quando apresentarem lesões cutâneas ou sinais/sintomas de infecções respiratórias, gastrointestinais ou oculares que possam afetar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são orientados a comunicar a gerência e não manipulam alimentos?	Não está presente	4. Higiene do manipulador Parâmetro 25
4.5 Apresentam-se com uniformes limpos, de cor clara, em adequado estado de conservação, completos ¹ e compatíveis as atividades executadas, utilizando equipamento de proteção individuais quando necessários? ¹ (Proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniformes de manga curta ou comprida cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões ou com botões protegidos, calças compridas e calçados fechados).	“Os funcionários devem usar roupas de proteção limpas e adequadas e seguir as instruções pessoais do regras de higiene, especialmente a lavagem das mãos?”	4. Higiene do manipulador Parâmetro 26
4.6 Os uniformes são trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento?	Não está presente	Não está presente
4.7 Usam os cabelos presos e protegidos, não sendo permitido o uso de barba ou bigode?	Não está presente	Não está presente
4.8 As unhas são mantidas curtas e sem esmaltes ou base?	Não está presente	Não está presente

4.9 Durante a manipulação e produção dos alimentos, são retirados todos os objetos de adorno pessoal ² e maquiagem? ² (Brincos, pulseiras, alianças, relógios, colares, anéis, <i>piercings</i>).	Não está presente	Não está presente
4.10 Os manipuladores da área de distribuição realizam a antissepsia das mãos e utilizam utensílios ou luvas descartáveis, sendo proibido o uso de máscaras?	Não está presente	Não está presente
4.11 Lavam cuidadosamente as mãos antes de manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário?	Não está presente	Não está presente
4.12 Os manipuladores evitam comportamentos, atitudes e gestos ³ incorretos durante a manipulação? ³ (Não fumar, falar, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, secam as mãos com panos ou na vestimenta, comer sobre os alimentos, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento).	Não está presente	Não está presente
4.13 Os visitantes cumprem os requisitos de higiene, vestimenta e de saúde estabelecidos para os manipuladores?	Não está presente	Não está presente
RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DA MATÉRIA-PRIMA		
5.1 Existe critério específico para avaliação e seleção dos fornecedores?	Não está presente	7. Materiais primas Parâmetro 29
5.2 Os veículos de transporte de alimentos apresentam condições adequadas de higiene e conservação, sendo constituídos de materiais adequados ¹ , que não transmita substâncias ou odores para o alimento? ¹ (São revestidos de material lavável, impermeável e atóxico, com certificado de	Não está presente	Não está presente

vistoria, adequadamente identificados na sua parte externa).		
5.3 Os meios de transporte são dotados de medidas que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas?	“As instalações estão à prova de pragas e livres de qualquer sinal de pragas?”	Não está presente
5.4 Os veículos que transportam alimentos, não transportam outros materiais ou produtos que represente risco de contaminação das preparações?	Não está presente	Não está presente
5.5 O veículo quando transporta alimentos que precisam de temperatura controlada, dispõe de dispositivo para monitoramento da temperatura interna?	Não está presente	Não está presente
5.6 Os alimentos transportados não estão em contato direto com o piso do veículo?	Não está presente	Não está presente
5.7 É feita a avaliação do entregador quanto à higiene pessoal e asseio?	Não está presente	Não está presente
5.8 A recepção dos alimentos é realizada em área coberta e limpa?	Não está presente	Não está presente
5.9 As matérias-primas são submetidas à inspeção ² e aprovação na recepção? ² (Sendo avaliadas quanto às condições da embalagem, a rotulagem, a qualidade e a temperatura (Quando aplicável)	Não está presente	Não está presente
5.10 As matérias-primas reprovadas na recepção ou para devolução, são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou é determinado seu destino no ato, sendo identificadas e armazenadas separadas dos demais produtos?	“Os alimentos impróprios são claramente rotulados e armazenados separadamente	Não está presente

	e de outros alimentos?”	
5.11 Somente são recepcionadas matérias-primas e os ingredientes com embalagens primárias íntegras?	Não está presente	Não está presente
5.12 As embalagens de papelão e madeira são retiradas e os produtos colocados em recipientes que não propiciem fonte de contaminação?	Não está presente	Não está presente
5.13 As câmaras e/ou refrigeradores são regulados de modo a manter os alimentos (carnes, aves e pescados refrigerados) nas temperaturas até 4°C?	Não está presente	Não está presente
5.14 O freezer é regulado, garantindo aos alimentos temperaturas entre -12°C a -18°C?	“O congelamento está funcionando corretamente?”	Não está presente
5.15 Quando houver necessidade de armazenar alimentos de diferentes gêneros, em um mesmo equipamento, é feita de forma a não haver contaminação cruzado dos alimentos prontos com os alimentos crus? E o equipamento é regulado de forma a manter a temperatura, do alimento que necessita temperatura mais baixa?	Não está presente	Não está presente
5.16 O dimensionamento do estoque em temperatura ambiente é suficiente para o volume de alimento armazenado, encontrando-se em adequadas condições higiênico sanitárias e organização*, e sem incidência de luz solar direta nos alimentos? *(organizados de acordo com suas características e devidamente identificados).	Não está presente	Não está presente

5.17 As matérias primas armazenadas em temperatura ambiente, encontram-se sobre estrados, paletes e/ou estantes em número suficiente e distantes do piso, paredes e teto, com empilhamento que favorece apropriada higienização, iluminação e circulação de ar?	Não está presente	Não está presente
5.18 É seguido o sistema PEPS (primeiro que entra é o primeiro que sai) ou PVPS (primeiro que vence é o primeiro que sai), sendo controlada a data de validade dos alimentos?	Não está presente	Não está presente
5.19 Durante a limpeza ou descongelamento de equipamentos de frio, os alimentos são mantidos com temperaturas inferiores a 5°C (alimentos refrigerados), ou $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (de alimentos congelados)?	Não está presente	Não está presente
PRÉ-PREPARO E PREPARO DO ALIMENTO		
5.20 Durante a preparação evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos?	Não está presente	8. Processos e produtos terminados Parâmetro 34
5.21 As matérias-primas (e suas embalagens, quando aplicável) são verificadas quanto as condições higiênico-sanitárias e prazo de validade antes de serem utilizadas na preparação dos alimentos? São higienizadas antes de usadas no preparo?	Não está presente	7. Materias primas Parâmetro 33
5.22 Os alimentos consumidos crus são submetidos a processo de higienização ⁵ , seguindo as instruções de uso no rótulo do fabricante? ⁵ (1 – Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem	São legumes/frutas/saladas/saldados/aparados e lavados cuidadosamente e antes do uso,	Não está presente

condições adequadas; 2 – Lavagem criteriosa dos alimentos um a uma, com água potável; 3 – Desinfecção: imersão em solução clorada com 100 a 250 ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados pelo Ministério da Saúde, liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante; 4 – Enxague com água potável).	a menos que rotulado como "pronto para comer"?	
5.23 Os produtos utilizados na higienização dos alimentos são regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde?	Não está presente	Não está presente
5.24 Os produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimentos ⁶ ? Caso o setor de pré-preparo de carnes seja climatizado, encontra-se à temperatura entre 12º e 18º C. ⁶ (30 minutos a temperatura ambiente ou 2 horas em área climatizada).	Não está presente	Não está presente
5.25 São verificados o tempo e a temperatura ⁷ do tratamento térmico? ⁷ (Temperatura mínima de 70ºC em todas as partes do alimento ou permanecem submersas em fervura por no mínimo 1 minuto)	Não está presente	Não está presente
5.26 Óleos e gorduras são aquecidos a temperatura inferior à 180ºC?	Não está presente	Não está presente
5.27 Existem medidas que garantem que o óleo e a gordura utilizados na fritura não constituam uma fonte de contaminação química para o alimento preparado?	Não está presente	Não está presente
5.28 Óleos e gorduras são substituídos imediatamente sempre que houver alteração das características físico-químicas ou sensoriais ⁸ ?	Não está presente	Não está presente

⁸ (Fumaça, espuma, aroma e sabor do alimento frito).		
5.29 O descongelamento de alimentos é feito em refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas, sendo submetido a cocção imediatamente?	Não está presente	Não está presente
5.30 Alimentos descongelados são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não são recongelados?	Não está presente	Não está presente
5.31 O dessalgue é realizado sob condições seguras ⁹ ? ⁹ (troca de água a cada 4 horas sob refrigeração ou por meio de fervura)	Não está presente	Não está presente
5.32 Os temperos preparados são mantidos refrigerados até o preparo final?	Não está presente	8. Processos e produtos terminados Parâmetro 36
5.33 Os produtos pré-preparados são mantidos refrigerados até o preparo final?	Não está presente	8. Processos e produtos terminados Parâmetro 36
5.34 O banho-maria é usado de forma adequada ¹⁰ ? ¹⁰ (Com a temperatura da água a 80°C ou superior, mantendo os alimentos acima de 60° C, até seu consumo).	Não está presente	Não está presente
5.35 Faz se o resfriamento prévio dos ingredientes das saladas frias cozidas antes da mistura ou resfriam-se rapidamente as saladas já prontas?	Não está presente	Não está presente

5.36 Quando as matérias-primas não forem totalmente utilizadas, são adequadamente acondicionados e identificadas ¹¹ ? ¹¹ (As etiquetas contêm: nome do produto, data de retirada da embalagem original, prazo de validade após aberto).	Não está presente	Não está presente
5.37 Ovos utilizados obedecendo aos seguintes critérios? I – Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente; II – Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações de rotulagem;	Não está presente	Não está presente
III – Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, quando apresentar sujidades visíveis; IV – Não são preparados e expostos ao consumo de alimentos crus, como maionese caseira, mousse, merengue, entre outros; V – Alimentos preparados somente com ovos pasteurizados, desidratados ou tratamento termicamente, assegurando sua inocuidade; VI – Ovos submetidos à cocção ou fritura apresentam toda a gema dura; VII – Não são reutilizadas embalagem dos ovos para outros fins.	Não está presente	Não está presente
5.38 Na cocção e reaquecimento aplica-se a temperatura mínima de 74° C ou outras faixas de tempo e temperatura suficiente para garantir segurança?	Não está presente	Não está presente
ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO		

5.39 Alimentos preparados conservados sob refrigeração ou congelamento são previamente submetidos ao processo de resfriamento¹⁴ com os recursos necessários para este processo¹⁵? ¹⁴ (Sendo reduzido de 60°C a 10°C em até 2 horas) ¹⁵ (Imersão no gelo, freezer a -18º C, geladeira a 2º C ou 3º C, ou equipamentos de resfriamento rápido).	“Os alimentos de alto risco são preparados em pequenos lotes e colocados na geladeira imediatamente após o manuseio/preparação?”	Não está presente
5.40 O alimento preparado é armazenado sob refrigeração ou congelamento, adequadamente acondicionados, respeitando o prazo de validade e temperatura de acondicionamento, e identificados¹⁶, tendo suas temperaturas regularmente monitoradas?¹⁶ (A rotulagem deve conter: designação, data de preparo e prazo de validade)	“São alimentos de alto risco com data codificada, códigos verificados diariamente e o estoque rotacionado?” “É resfriado o mais rápido possível de alimentos crus e outras fontes de contaminação?”	8. Processos e produtos terminados Parâmetro 36
5.41 O tipo de material utilizado para a embalagem para transporte dos produtos prontos para consumo é adequado, sendo realizada inspeção nas embalagens/recipientes antes do uso?	“São alimentos prontos para consumo preparados em separar as áreas limpas?”	8. Processos e produtos terminados Parâmetro 38

	“É o acondicionamento e a embalagem utilizados para a preparação para consumir alimentos mantidos na área limpa?”	
5.42 O porcionamento/envase dos alimentos prontos são realizados observando-se as recomendações de tempo e temperatura, evitando contaminação cruzada, com recursos e ambiente adequados para a realização desta atividade?	Não está presente	8. Processos e produtos terminados Parâmetro 38 e 39
5.43 Alimentos preparados aguardando o transporte são identificados e protegidos contra contaminantes e mantidos em temperatura adequada?	Não está presente	8. Processos e produtos terminados Parâmetro 37
5.44 Veículos utilizados para transporte de alimentos preparados, refrigerados ou congelados, apresentam condições adequadas de higiene e conservação, constituídos de materiais adequados¹⁷, que não transmita substâncias ou odores para o alimento? ¹⁷ (São revestidos de material lavável, impermeável e atóxico, com certificado de vistoria, adequadamente identificados na sua parte externa).	Não está presente	8. Processos e produtos terminados Parâmetro 37
5.45 Os meios de transporte são dotados de medidas que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas?	Não está presente	Não está presente

5.46 Os veículos que transportam alimentos prontos para consumo não transportam outras cargas que possa comprometer a qualidade do alimento preparado?	Não está presente	Não está presente
5.47 O transporte ocorre em condições de tempo e temperatura adequados, sendo monitorada durante todo o trajeto?	Não está presente	Não está presente
5.48 O veículo quando transporta alimentos que precisa de temperatura controlada, dispõe de dispositivo para monitoramento da temperatura interna?	Não está presente	Não está presente
5.49 Os alimentos transportados não estão em contato direto com o piso do veículo?	Não está presente	Não está presente
5.50 É feita a avaliação do entregador quanto à higiene pessoal e asseio?	Não está presente	Não está presente
EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO		
5.51 As áreas de exposição ao consumo são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias?	“As salas de alimentação estão limpas e arrumadas e fazem o pessoal limpas como elas vão incluindo áreas difíceis?”	Não está presente
5.52 Os alimentos esperando a distribuição não ultrapassam duas horas a partir do término do preparo?	Não está presente	Não está presente
5.53 Alimentos na distribuição, são conservados em temperatura adequada, tendo suas temperaturas regularmente monitorada e desprezados caso não estejam em condições seguras para consumo?	Não está presente	Não está presente

5.54 A água do balcão quente, na área de distribuição, é trocada diariamente e encontra-se limpa e com temperatura entre 80°C e 90°C?	Não está presente	Não está presente
5.55 Os pass-throughs quentes, vitrines, estufas ou equipamentos similares apresentam temperatura superior a 65° C?	Não está presente	Não está presente
5.56 Os equipamentos de exposição possuem barreiras de proteção que previnam a contaminação pelo consumidor ou outras fontes?	“É um equipamento fácil de limpar e mantido em um estado limpo?”	Não está presente
5.57 A reposição dos alimentos na distribuição é efetuada de modo a não contribuir com a contaminação do alimento?	Não está presente	Não está presente
5.58 Os utensílios utilizados na consumação são descartáveis ou são devidamente higienizados e armazenados em local protegido?	Não está presente	Não está presente
5.59 Os alimentos prontos dentro da área de produção, que não foram distribuídos, somente são reaproveitados se tiverem sido mantidas em temperatura adequada, e tendo sua temperatura monitorada?	Não está presente	Não está presente
5.60 Não há ornamentos e plantas nas áreas de produção, e quando presentes, na área de consumação não contribuem como fontes de contaminação para os alimentos preparados?	Não está presente	Não está presente
5.61 A área de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios para o pagamento das despesas é reservada? Os funcionários responsáveis que recebem o pagamento não manipulam alimentos?	Não está presente	Não está presente

CONTROLES E REGISTROS		
6.1 Existe registro periódico da troca de filtros, limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização?	Não está presente	2.Instalações Parâmetro 7
6.2 Quando utilizada fonte alternativa, a potabilidade da água é atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada?	Não está presente	2.Instalações Parâmetro 8
6.3 Existência de registro que comprova a higienização do reservatório de água por funcionário capacitado, ou certificado de execução do serviço por empresa terceirizada?	Não está presente	Não está presente
6.4 Existe registro que comprove a manutenção e calibração periódica dos equipamentos e instrumentos de medição (termômetro, balança) e o comprovante da execução destes serviços, quando a calibração for realizada por empresa terceirizada?	Não está presente	2.Instalações Parâmetro 7
6.5 Há comprovantes da capacitação dos funcionários responsáveis pela higienização?	Não está presente	5.Capacitação Parâmetro 27
6.6 Existência registro das operações de limpeza e/ou desinfecção das instalações e equipamentos.	"Todos os controles são devidamente tomados e registrados?"	3.Limpeza e sanitização Parâmetro 17
6.7 Existência de registros que comprovem a realização do controle de vetores e pragas urbanas ¹ ?	Não está presente	4. Controle de pragas Parâmetro 21

¹ (Listas de produtos utilizados, métodos de aplicação e frequência, prazos de garantia e realização de revisões quanto a necessidade)		
6.8 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores com registro dos exames realizados?	Não está presente	5. Higiene pessoal Parâmetro 24
6.9 Há registro de atestados dos manipuladores, quando liberados por questões de saúde?		5. Higiene pessoal Parâmetro 25
6.10 Há registro da temperatura ou características dos produtos no ato do recebimento?	“São tempo/temperatura do equipamento combinações regularmente cruzadas?”	6. Materiais primas Parâmetro 31
6.11 Há registro da temperatura dos equipamentos que armazenam alimentos em temperatura controlada e é conservada durante período adequado ² ? ² (Sendo igual a vida de prateleira do alimento ou mínimo de 30 dias contados a partir da data de armazenamento ou preparação do alimento).	“São tempo/temperatura do equipamento combinações regularmente cruzadas?”	6. Materiais primas Parâmetro 31
6.12 Há registro das temperaturas ou características dos alimentos/preparações durante a produção?	“São tempo/temperatura do equipamento combinações regularmente cruzadas?”	Não está presente
6.13 Há registro das temperaturas dos alimentos/preparações durante a distribuição ³ ? ³ (balcão de distribuição, pass-	“São tempo/temperatura do equipamento combinações	Não está presente

throughs quentes e frios, vitrines, estufas ou equipamentos similares).	regularmente cruzadas?"	
6.14 Há registro do controle de temperatura dos alimentos/preparações transportados?	Não está presente	Não está presente
6.15 É feito o monitoramento da qualidade de óleos e gorduras para fritura com registro desse controle?	Não está presente	Não está presente
6.16 Existe algum programa do preparo para minimizar as sobras?	Não está presente	Não está presente
6.17 Existe Manual de Boas Práticas, que se encontram disponíveis e de fácil acesso aos funcionários e à fiscalização sanitária?	Não está presente	Não está presente
6.18 Existe os POPs de fácil acesso aos manipuladores de alimentos e à fiscalização sanitária?	Não está presente	Não está presente
6.19 Há registro das capacitações dos manipuladores?	Não está presente	5.Capacitação Parâmetro 28
RESPONSABILIDADE		
6.20 Há um responsável técnico, comprovadamente submetido a curso de capacitação para implementar as Boas Práticas de Fabricação, com a devida documentação comprobatória?	Não está presente	Não está presente
6.21 O responsável técnico, ou empresa terceirizada, elabora, atualiza e implementa o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados?	Não está presente	Não está presente
6.22 Responsável pela manipulação dos alimentos notifica os órgãos de vigilância	Não está presente	Não está presente

epidemiológica em caso de surtos de doenças transmitidas por alimentos?		
---	--	--

8.2 Apêndice 2: comparação da lista de verificação de boas práticas de fabricação de alimentos segundo a classificação de risco

ESTRUTURA					
Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios					
Parâmetro		Classificação	Classificação CARVALHO et al (2021)	Professores da Universidade Federal de Viçosa	Enquadramento legal
01	As áreas externas do estabelecimento estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.	Médio	2- Baixo	Médio	4.1.7 da RDC nº 216 de 2004
02	Os acessos às instalações (áreas de manipulação e/ou de recebimento) são controlados e independentes, não comum a outros usos.	Médio	1- Baixo	Baixo	4.1.1 da RDC nº 216 de 2004
03	O dimensionamento da edificação e das instalações, assim como os fluxos de produção são compatíveis com todas as operações, existindo separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios de forma a evitar a contaminação cruzada.	Alto	2- Baixo	Alto	4.1.2 da RDC nº 216 de 2004
04	Os pisos, paredes/divisórias e tetos são de revestimento liso, impermeável, lavável, em bom estado de conservação e não contaminam os alimentos.	Alto	1- Baixo	Baixo	4.1.3 da RDC nº 216 de 2004 e artigo 25 Chile
05	Os sistemas de evacuação de água (ralos e canaletas) estão em bom estado de conservação e funcionamento (sifonados com dimensionamento adequado).	Alto	1- Baixo	Baixo	4.1.5 da RDC nº 216 de 2004 e artigo 31 Chile

06	As portas e janelas estão em bom estado de conservação (superfície lisa, cor clara, fácil higienização e material não poroso), ajustadas ao batente e, caso necessário, contam com tela milimetrada, inclusive o sistema de exaustão. As portas são dotadas de fechamento automático.	Alto	1- Baixo	Baixo	4.1.4 da RDC nº 216 de 2004, artigo 25 Chile, CARVALHO et al (2021)
07	Todas as demais estruturas (escadas, elevadores de serviços e monta cargas, estruturas auxiliares) estão livres de contaminação e bom estado de conservação.	Médio	1- Baixo	Médio	Artigo 25 Chile, CARVALHO et al (2021)
08	As instalações sanitárias (dos manipuladores e visitantes) e vestiários não se comunicam diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, estando presentes, organizados e em bom estado de conservação (vasos sanitários, torneiras, mictórios, lavatórios, lixeiras com sacos plásticos, tampas e com acionamento não manual) e separados por sexo.	Alto	4- Médio	Alto	4.1.12 e 4.1.13 da RDC nº 216 de 2004, artigo 32 Chile, CARVALHO et al (2021) e Reino Unido
09	As instalações sanitárias (dos manipuladores e visitantes) e vestiários contém produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos), com cartazes de orientação sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene.	Médio	4- Médio	Médio	4.1.12 e 4.1.13 da RDC nº 216 de 2004, artigo 32 Chile e checklist Reino Unido
10	Os lavatórios exclusivos estão presentes na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente, além disso, possuem torneiras	Alto	4- Médio	Alto	4.1.14 da RDC nº 216 de 2004

	com acionamento automático e produtos destinados à higiene pessoal (sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos e coletor de papel sem contato manual).				
11	As áreas de preparação e manipulação de alimentos apresentam iluminação natural ou artificial adequada, sem comprometer a higiene e características sensoriais dos alimentos. A iluminação artificial está protegida e as instalações elétricas estão embutidas e protegidas em tubulações.	Alto	2- Baixo	Baixo	4.1.8 e 4.1.9 da RDC nº 216 de 2004 e artigo 34 Chile
12	Existe ventilação e climatização adequada evitando acumulação de pó, partículas em suspensão, condensação de vapores e com fluxo de ar adequado.	Alto	2 - Baixo	Médio	4.1.10 RDC nº 216 de 2004 e artigo 35 Chile
13	Os equipamentos e os filtros de climatização estão conservados, apresentando registros de limpeza, troca de filtros e manutenção programada, conforme a legislação específica.	Alto	1 - Baixo	Médio	4.1.11 RDC nº 216 de 2004
14	As instalações são abastecidas de água corrente e dispõe de conexões com rede esgoto ou fossa séptica.	Alto	8 - Alto	Alto	4.1.5 RDC nº 216 de 2004
15	As caixas de gordura e esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos, localizados fora da área de preparação de armazenamento de alimentos e apresentam adequado estado de conservação e funcionamento.	Alto	2 - Baixo	Alto	4.1.6 RDC nº 216 de 2004 e artigo 31 do Chile
16	A edificação e a instalações são projetadas de forma apresentar um fluxo ordenado, sem cruzamento e o dimensionamento é compatível com todas as operações.	Alto	1 - Baixo	Alto	4.1.1 e 4.1.2 RDC nº 216 de 2004 e checklist Reino Unido

17	Os equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênicas-sanitárias apropriadas e a higienização é realizada por funcionário capacitado e com frequência necessária.	Alto	8 - Alto	Alto	4.2.1 RDC nº 216 de 2004 e checklist Reino Unido
18	A superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios são lisas, de material impermeável, lavável e livre de imperfeições.	Alto	2 - Baixo	Médio	4.1.17 RDC nº 216 de 2004, artigo 25 do Chile e checklist Reino Unido
19	As áreas de preparação e manipulação de alimentos são higienizadas imediatamente após o término do trabalho e quando necessárias. A higienização é periódica e é apresentada através de registros.	Alto	4 - Médio	Médio	4.2.2, 4.2.3 e 4.2.4 RDC nº 216 de 2004
20	Os produtos saneantes utilizados na higienização e sanitização são registrados pelo Ministério da Saúde, respeitando o modo de uso/aplicação das instruções do fabricante. Esses produtos são identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade.	Alto	8 - Alto	Alto	4.2.5 RDC nº 216 de 2004 e checklist do Reino Unido
21	Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são distintos para as instalações e para os equipamentos e utensílios, estão em bom estado de conservação, em número suficiente e armazenados em local reservado para essa finalidade.	Médio	4 - Médio	Médio	4.2.6 RDC nº 216 de 2004
22	Os funcionários responsáveis pela higienização (de forma geral) utilizam uniformes apropriados e diferenciados dos manipuladores de alimentos, e quando necessário, utilizam EPI.	Alto	2 - Médio	Médio	4.2.7 RDC nº 216 de 2004
23	Os coletores utilizados para os resíduos são dotados de tampas	Alto	4 - Médio	Alto	4.5.1, 4.5.2 e 4.5.3 RDC nº

	acionadas sem contato manual e em número e capacidade suficientes. Esses são frequentemente coletados e estocados em locais fechados e isolados da área de preparação e armazenamento de alimentos.				216 de 2004, artigo 17 do Chile e checklist Reino Unido.
PROCESSO					
Manipuladores, produtos, transporte do alimento e documentação					
24	Os manipuladores têm asseio pessoal, uniformes adequados, limpo e equipamento de proteção individual quando necessário. A lavagem das mãos é realizada ao chegar antes e após manipular os alimentos, respeitando a orientação.	Alto	4 - Médio	Alto	4.6.3 e 4.6.4 RDC nº 216 de 2004, artigo 56 do Chile e checklist Reino Unido
25	As roupas e objetos pessoais estão em local específico e reservado para serem guardadas.	Médio	2 - Baixo	Baixo	4.6.3 RDC nº 216 de 2004, artigo 56 do Chile e checklist Reino Unido
26	Os manipuladores não fumam, falam, cantam ou qualquer outra ação que possa contaminar o alimento durante as atividades de manipulação e produção.	Alto	4 - Médio	Alto	4.6.5 RDC nº 216 de 2004
27	Os manipuladores apresentam cabelos presos e protegidos (touca, redes), unhas curtas, sem esmalte e não apresentam o uso de barba. São retirados todos objetos de adorno pessoal e maquiagem.	Alto	4 - Médio	Alto	4.6.6 RDC nº 216 de 2004
28	Os manipuladores que apresentarem lesões ou sintomas de enfermidades, estão afastados das atividades.	Alto	4 - Médio	Alto	4.6.2 RDC nº 216 de 2004 e artigo 52 e 53 do Chile
29	O controle de saúde dos manipuladores é registrado e	Alto	2 - Baixo	Médio	4.6.1 RDC nº 216 de 2004 e artigo 52 e 69

	realizado de acordo com as legislações específicas.				do Chile
30	Há registros de capacitação de manipuladores e há cartazes afixados para orientação dos manipuladores sobre asseio e higiene pessoal.	Baixo	1 - Baixo	Baixo	4.6.1 RDC nº 216 de 2004 e artigo 52 e 69 do Chile
31	Os visitantes cumprem os requisitos de higiene de saúde.	Alto	4 - Médio	Médio	4.6.8 RDC nº 216 de 2004
32	Existem critérios específicos para seleção de fornecedores. Respeitando o transporte, temperatura e condições adequadas de higiene.	Alto	8 - Alto	Alto	4.7.1 RDC nº 216 de 2004
33	A recepção da matéria prima, ingredientes e embalagens é realizada em área limpa e protegida com a devida inspeção e aprovação.	Alto	8 - Alto	Alto	4.7.2 e 4.7.3 RDC nº 216 de 2004 e Reino Unido
34	A quantidade de funcionários, equipamentos, móveis e utensílios são compatíveis com as ações para as preparações alimentícias.	Médio	2 - Baixo	Médio	4.8.2 RDC nº 216 de 2004
35	As matérias primas e os ingredientes são armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando as características (material liso, resistente, impermeável, lavável) e o espaçamento mínimo.	Médio	4 - Médio	Médio	4.7.6 RDC nº 216 de 2004
36	As matérias primas e os ingredientes perecíveis são expostas à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.	Alto	8 - Alto	Alto	4.8.5 RDC nº 216 de 2004
37	As matérias primas e os ingredientes não utilizados totalmente, são identificados com designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade, além de acondicionados adequadamente.	Alto	4 - Médio	Médio	4.8.6 RDC nº 216 de 2004

38	O tratamento térmico quando necessário segue as informações para aquele alimento. A temperatura mínima é de 70°C, temperaturas inferiores podem ser utilizadas, desde que assegure as condições higiênico-sanitárias dos alimentos.	Alto	8 - Alto	Alto	4.8.8 e 4.8.9 RDC nº 216 de 2004
39	Óleos e gorduras utilizados são aquecidos até 180°C, sendo substituídos sempre que houver alterações das alterações físico-químicos-sensoriais (aroma, sabor, espuma e fumaça)	Alto	8 - Alto	Alto	4.8.11 RDC nº 216 de 2004
40	O alimento preparado é armazenado sob refrigeração ou congelamento, acondicionados, respeitando o prazo de validade e temperatura adequada Além disso, é identificado e monitorado as temperaturas.	Alto	8 - Alto	Alto	CARVALHO et al (2021)
41	O descongelamento dos alimentos é mantido sob refrigeração (temperatura inferior a 5°C) ou em forno microondas quando for submetido imediatamente à cocção, não devendo ser recongelado.	Alto	8 - Alto	Alto	4.8.13 e 4.8.14 RDC nº 216 de 2004
42	Realizar a adequada limpeza das embalagens (matérias primas e ingredientes).	Alto	8 - Alto	Alto	4.8.7 RDC nº 216 de 2004
43	As matérias primas, ingredientes e embalagens estão em condições higiênicos-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação.	Alto	8 - Alto	Alto	4.8.1 RDC nº 216 de 2004
44	Os produtos que necessitam de embalagem e/ou etiquetas respeitam as Resoluções, mantidos em condições que evitem a sua contaminação. A rotulagem contém: designação, data de preparo e prazo de validade)	Alto	8 - Alto	Alto	CARVALHO et al (2021) e artigo 11, 107, 121 e 123 do Chile

45	Os alimentos prontos para consumo são mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana (quente: temperatura >60°C por no máximo 6 horas).	Alto	8 - Alto	Alto	4.8.15 RDC nº 216 de 2004
46	Os alimentos resfriados são conservados sob refrigeração à temperatura <5°C ou congelado à temperatura ≤-18°C.	Alto	8 - Alto	Alto	4.8.16 RDC nº 216 de 2004
47	Os alimentos preparados e conservados sob refrigeração são consumidos em 5 dias ≤ 4°C, se a temperatura for maior o prazo máximo de consumo deve ser reduzido.	Alto	8 - Alto	Alto	4.8.17 RDC nº 216 de 2004
48	O alimento preparado e armazenado sob refrigeração ou congelamento contém designação, data de preparo e prazo de validade.	Alto	8 - Alto	Alto	4.8.18 RDC nº 216 de 2004
49	Os alimentos aguardando o transporte são identificados (designação, data de preparo e prazo de validade) e protegidos contra contaminantes. É feito o monitoramento respeitando as condições de tempo e temperatura.	Alto	8 - Alto	Alto	4.9.1 e 4.9.2 RDC nº 216 de 2004
50	Os meios de transporte do alimento são higienizados, dotados de cobertura para proteção e não transportam outras cargas.	Médio	4 - Médio	Alto	4.9.3 RDC nº 216 de 2004 e artigo 11 e 68 do Chile
51	Os equipamentos, móveis e utensílios necessários à exposição ou distribuição são em número suficiente e adequado ao estado de conservação. Os equipamentos que apresentem controle de temperatura, são monitorados.	Alto	8 - Alto	Alto	4.10.1 e 4.10.3 RDC nº 216 de 2004
52	Os equipamentos de exposição dos alimentos dispõe de barreiras de proteção.	Alto	8 - Alto	Alto	4.10.4 RDC nº 216 de 2004

53	A área de atividades financeiras é reservada e apresenta funcionário responsável pela atividade, que não manipula alimentos preparados, embalados ou não.	Alto	1 - Baixo	Alto	4.10.7 RDC nº 216 de 2004
54	O estabelecimento implementa e mantém o documento de controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados, a partir do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados, os quais estão acessíveis aos funcionários.	Médio	1 - Baixo	Médio	4.8.20 e 4.11.1 RDC nº 216 de 2004
55	O responsável pela atividade de manipulação dos alimentos é o proprietário ou o funcionário designado (no mínimo ter realizado capacitação sobre BPF).	Alto	1 - Baixo	Médio	4.12.1 RDC nº 216 de 2004

8.3 Apêndice 3: questionário de análise da lista de verificação – nova versão – disponibilizado para os fiscais sanitários realizarem a avaliação do instrumento

ESTRUTURA

Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios

- 1. As áreas externas do estabelecimento estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais. PONTUAÇÃO: MÉDIO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

- 2. Os acessos às instalações (áreas de manipulação e/ou de recebimento) são controlados e independentes, não comum a outros usos. PONTUAÇÃO: BAIXO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

- 3. O dimensionamento da edificação e das instalações, assim como os fluxos de produção são compatíveis com todas as operações, existindo separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios de forma a**

evitar a contaminação cruzada. **PONTUAÇÃO: ALTO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

4. Os pisos, paredes/divisórias e tetos são de revestimento liso, impermeável, lavável, em bom estado de conservação e não contaminam os alimentos. **PONTUAÇÃO: BAIXO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

5. Os sistemas de evacuação de água (ralos e canaletas) estão em bom estado de conservação e funcionamento (sifonados com dimensionamento adequado). **PONTUAÇÃO:BAIXO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

6. As portas e janelas estão em bom estado de conservação (superfície lisa, cor clara, fácil higienização e material não poroso), ajustadas ao ambiente e, caso necessário, contam com tela milimetrada, inclusive o sistema de exaustão. As

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐

portas são dotadas de fechamento automático. **PONTUAÇÃO:BAIXO**

7. Todas as demais estruturas (escadas, elevadores de serviços e monta cargas, estruturas auxiliares) estão livres de contaminação e bom estado de conservação. **PONTUAÇÃO: MÉDIO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

8. As instalações sanitárias (dos manipuladores e visitantes) e vestiários não se comunicam diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, estando presentes, organizados e em bom estado de conservação (vasos sanitários, torneiras, mictórios, lavatórios, lixeiras com sacos plásticos, tampas e com

Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
------------------------	--------------------------	--------------------------------	--------------------------	------------------------

acionamento não manual) e separados por sexo. **PONTUAÇÃO: ALTO**

9. As instalações sanitárias (dos manipuladores e visitantes) e vestiários contém produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos), com cartazes de orientação sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene. **PONTUAÇÃO: MÉDIO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

10. Os lavatórios exclusivos estão presentes na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente, além disso, possuem torneiras com acionamento automático e produtos destinados à higiene pessoal (sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos e coletor de papel sem contato manual). **PONTUAÇÃO:**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐

ALTO

11.As áreas de preparação e manipulação de alimentos apresentam iluminação natural ou artificial adequada, sem comprometer a higiene e características sensoriais dos alimentos. A iluminação artificial está protegida e as instalações elétricas estão embutidas e protegidas em tubulações. PONTUAÇÃO: BAIXO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

12.Existe ventilação e climatização adequada evitando acumulação de pó, partículas em suspensão, condensação de vapores e com fluxo de ar adequado. PONTUAÇÃO: MÉDIO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

13. Os equipamentos e os filtros de climatização estão conservados, apresentando registros de limpeza, troca de filtros e manutenção programada, conforme a legislação específica. PONTUAÇÃO: MÉDIO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

14. As instalações são abastecidas de água corrente e dispõe de conexões com rede esgoto ou fossa séptica. PONTUAÇÃO: ALTO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

15. As caixas de gordura e esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos, localizados fora da área de preparação de armazenamento de alimentos e apresentam adequado estado de conservação e funcionamento. PONTUAÇÃO: ALTO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

16.A edificação e a instalações são projetadas de forma apresentar um fluxo ordenado, sem cruzamento e o dimensionamento é compatível com todas as operações. PONTUAÇÃO: ALTO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

17.Os equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênicos-sanitárias apropriadas e a higienização é realizada por funcionário capacitado e com frequência necessária. PONTUAÇÃO: ALTO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

18. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios são lisas, de material impermeável, lavável e livre de imperfeições. PONTUAÇÃO: MÉDIO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

19. As áreas de preparação e manipulação de alimentos são higienizadas imediatamente após o término do trabalho e quando necessárias. A higienização é periódica e é apresentada através de registros. PONTUAÇÃO: MÉDIO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

20. Os produtos utilizados na higienização e sanitização são registrados pelo Ministério da Saúde, respeitando o modo de uso/aplicação das instruções do fabricante. Esses produtos são identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade. PONTUAÇÃO: ALTO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

21. Os produtos e equipamentos utilizados na higienização são distintos para as instalações, para os equipamentos e utensílios, estando em bom estado de conservação, em número suficiente e armazenados em local reservado para essa finalidade. **PONTUAÇÃO: MÉDIO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

22. Os funcionários responsáveis pela higienização (de forma geral) utilizam uniformes apropriados e diferenciados dos manipuladores de alimentos, e quando necessário, utilizam EPI. **PONTUAÇÃO: MÉDIO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
--	---------------------	-----------------------	-----------------------------	-----------------------	---------------------

23. Os coletores utilizados para os resíduos são dotados de tampas acionadas sem contato manual e em número e capacidade suficientes para serem frequentemente coletados e estocados em locais fechados e isolados da área de preparação e armazenamento de alimentos. **PONTUAÇÃO: ALTO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

PROCESSO

24. Os manipuladores têm asseio pessoal, uniformes adequados, limpo e equipamento de proteção individual quando necessário. A lavagem das mãos é realizada ao chegar antes e após manipular os alimentos, respeitando a orientação.

PONTUAÇÃO: ALTO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

25. As roupas e objetos pessoais estão em local específico e reservado para serem guardadas. **PONTUAÇÃO: BAIXO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

26. Os manipuladores não fumam, falam, cantam ou qualquer outra ação que possa contaminar o alimento durante as atividades de manipulação e produção. **PONTUAÇÃO: ALTO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

27.Os manipuladores apresentam cabelos presos e protegidos (touca, redes), unhas curtas, sem esmalte e não apresentam o uso de barba. São retirados todos objetos de adorno pessoal e maquiagem. PONTUAÇÃO: ALTO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐

28.Os manipuladores não apresentam lesões ou sintomas de enfermidades, estão afastados das atividades.

PONTUAÇÃO:

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

29.O controle de saúde dos manipuladores é registrado e realizado de acordo com as legislações específicas.

PONTUAÇÃO: MÉDIO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

30. Há registros de capacitação de manipuladores e há cartazes afixados para orientação dos manipuladores sobre asseio e higiene pessoal. **PONTUAÇÃO: BAIXO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

31. Os visitantes dos requisitos de higiene de saúde. **PONTUAÇÃO: MÉDIO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

32. Existem critérios específicos para seleção de fornecedores. Respeitando o transporte, temperatura e condições adequadas de higiene. **PONTUAÇÃO: ALTO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

33. A recepção da matéria prima, ingredientes e embalagens é realizada em área limpa e protegida com a devida inspeção e aprovação. PONTUAÇÃO: ALTO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐

34. A quantidade, áreas, equipamentos, móveis e utensílios são compatíveis com as ações para as preparações alimentícias. PONTUAÇÃO: MÉDIO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

35. As matérias primas e os ingredientes são armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando as características (material liso, resistente, impermeável, lavável) e o espaçamento mínimo. PONTUAÇÃO: MÉDIO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

36. As matérias primas e os ingredientes perecíveis são expostas à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento. **PONTUAÇÃO: ALTO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐

37. As matérias primas e ingredientes não utilizados totalmente, são identificados com designação do produto, data de fracionamento e validade, além de acondicionados adequadamente. **PONTUAÇÃO: MÉDIO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

38. O tratamento térmico quando necessário segue as informações para aquele alimento. A temperatura mínima é de 70°C, temperaturas inferiores podem ser utilizadas, desde que assegure as condições higiênico-sanitárias dos alimentos. **PONTUAÇÃO: ALTO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

39. Óleos e gorduras utilizados são aquecidos até 180°C, sendo substituídos sempre que houver alterações das alterações físico-químico-sensoriais (aroma, sabor, espuma e fumaça). **PONTUAÇÃO: ALTO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐

40. O alimento pr ~~mazenado sob refrigeração ou congelamento, acondicionados, respeitando o prazo de validade e tem~~ ~~Objetividade~~ ~~Pertinência~~ ~~Pontuação~~ ~~Discordo totalmente~~ ~~Discordo parcialmente~~ ~~Não concordo e não discordo~~ ~~Concordo parcialmente~~ ~~Concordo totalmente~~ ~~—~~ adequada. Além disso, é identificado e monitorado as temperaturas. **PONTUAÇÃO: ALTO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

41. O descongelamento dos alimentos é mantido sob refrigeração (temperatura inferior a 5°C) ou em forno microondas quando for submetido imediatamente à cocção, não devendo ser recongelado. **PONTUAÇÃO: ALTO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

42. Realizar a adequada limpeza das embalagens (matérias primas e ingredientes). **PONTUAÇÃO: ALTO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

43. As matérias-primas, ingredientes e embalagens estão em condições higiênicas-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação. PONTUAÇÃO: ALTO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

44. Os produtos que necessitam de embalagem e/ou etiquetas respeitam as Resoluções, mantidos em condições que evitem a sua contaminação. A rotulagem contém: designação, data de preparo e prazo de validade). PONTUAÇÃO: ALTO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

45. Os alimentos prontos para consumo são mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana (quente: temperatura >60°C por no máximo 6 horas). PONTUAÇÃO: ALTO

46. Os alimentos são conservados sob refrigeração à temperatura $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ou congelado à temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

PONTUAÇÃO:

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

47. Os alimentos preparados e conservados sob refrigeração são consumidos em 5 dias $\leq 4^{\circ}\text{C}$, se a temperatura for maior o prazo máximo de consumo deve ser reduzido. **PONTUAÇÃO: ALTO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

48. O alimento preparado e armazenado sob refrigeração ou congelamento contém designação, data de preparo e prazo de validade. **PONTUAÇÃO: ALTO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐

49. Os alimentos aguardando o transporte são identificados (designação, data de preparo e prazo de validade) e protegidos contra contaminantes. É feito o monitoramento respeitando as condições de tempo e temperatura.

PONTUAÇÃO: ALTO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

50. Os meios de transporte do alimento são higienizados, dotados de cobertura para proteção e não transportam outras cargas. PONTUAÇÃO: MÉDIO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

51. Os equipamentos, móveis e utensílios necessários à exposição ou distribuição são em número suficiente e adequado ao estado de conservação. Os equipamentos que apresentem controle de temperatura, são monitorados.

PONTUAÇÃO: ALTO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐

52. Os equipamentos de exposição dos alimentos dispõem de barreiras de proteção. PONTUAÇÃO: ALTO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

53. A área de atividades financeiras é reservada e apresenta funcionário responsável pela atividade, que não manipula alimentos preparados, embalados ou não. PONTUAÇÃO: ALTO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

54. O estabelecimento implementa e mantém o documento de controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados, a partir do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados, os quais estão acessíveis aos funcionários. PONTUAÇÃO: MÉDIO

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

55. O responsável pela manipulação dos alimentos é o proprietário ou o funcionário designado (no mínimo

ter realizado capacitação sobre BPF). **PONTUAÇÃO: MÉDIO**

	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Clareza	☐	☐	☐	☐	☐
Objetividade	☐	☐	☐	☐	☐
Pertinência	☐	☐	☐	☐	☐
Pontuação	☐	☐	☐	☐	☐

8.4 Apêndice 4: questionário quantitativo de impacto do processo de trabalho dos fiscais sanitários dos municípios da zona da mata mineira

QUESTIONÁRIO DE IMPACTO DO PROCESSO DE TRABALHO -

FISCAIS SANITÁRIOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA



IDENTIFICAÇÃO

As informações contidas nesse questionário serão utilizadas para categorização dos pesquisadores e sua percepção quanto o processo de trabalho não sendo divulgadas em nenhuma mídia eletrônica ou impressa, e será resguardada a imagem do pesquisador em todo o processo de análise de dados e divulgação dos resultados desta pesquisa.

1) Qual o seu tempo de atuação na Vigilância Sanitária?				TEMP_VISA
1 () 1 a 3 anos	2 () 4 a 6 anos	3 () 7 a 9 anos	4 () mais de 10 anos	
2) Qual a sua área de atuação na Vigilância Sanitária?				ATUA_VISA

1 () Bar, restaurantes, comércios, padarias, etc	2 () Consultórios, farmácias, laboratórios, clínicas, etc	3 () Consultório vet., hosp. Veterinário, etc.	4 () Outros	
3) Você como fiscal sanitário, possui uma meta de estabelecimentos alimentícios a serem fiscalizados?				META_ESTAB
0 () Sim	1 () Não	2 () Em partes		
4) A meta estabelecida é:				META_FISC
1 () Diária	2 () Mensal	3 () Semestral	4 () Anual	
5) Você possui algum curso de capacitação na sua área de fiscalização (Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, Medicamentos, etc)?				CURS_ATUA
0 () Sim	1 () Não	2 () Em partes		
6) Através das capacitações você se sente preparado para atuar na vigilância sanitária?				PREPAR_CAP
0 () Sim	1 () Não	2 () Em partes		

ESTRUTURA					
1) Atualmente eu estou satisfeito (a) com o meu local de trabalho quanto a localização.					TRAB_LOC
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
2) Atualmente eu estou satisfeito (a) com o seu local de trabalho quanto a infraestrutura.					TRAB_EST
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
3) Os recursos (carro, prancheta, papéis, canetas, etc) utilizados para a execução das visitas para avaliação do risco sanitário são disponibilizados de forma suficiente para atender a equipe de trabalho.					REC_VISITA
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
4) O checklist utilizado na área de fiscalização de alimentos é impresso e disponível para realizar as inspeções.					CHECK_IMP
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	

PROCESSO					
1) Eu conheço as normas que regem as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (BPFMA).					NORM_BPFMA
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
2) As normas utilizadas no município funcionam na minha prática de atuação.					NORM_BPF_MUN
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
3) As normas existentes que abrangem as BPFMA auxiliam na avaliação do risco sanitário dos estabelecimentos.					NORM_RISC
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
4) Eu utilizo o checklist disponibilizado pela Vigilância Sanitária nas fiscalizações que realizo.					CHECK_UTIL
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
5) O checklist utilizado durante o trabalho apresenta resultados de classificação de risco dos estabelecimentos alimentícios em tempo oportuno.					CLASS_CHEC
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
6) Eu concordo que a área de alimentos seja classificada como baixo risco.					CLASS ALIM
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
7) As mudanças atuais nas leis relacionadas a classificação de risco na área de alimentos contribuíram para melhorar a segurança alimentar dos municípios.					LEI_EFET
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
8) O checklist utilizado abrange o processo de trabalho da vigilância sanitária para a classificação de risco dos estabelecimentos alimentícios.					PROC_TRAB
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
9) O processo de aplicação utilizando o checklist impresso favorece a realização da inspeção e a classificação de risco de um estabelecimento alimentício.					EFIC_RISCO

1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
10) O processo de aplicação utilizando o checklist favorece a realização da inspeção me dando agilidade e me ajudando a não esquecer os itens de verificação.					EFIC_RISCO_II
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
11) Após o processo de aplicação do checklist eu tenho o resultado de classificação do risco presente no estabelecimento alimentício e comunico ao proprietário.					EFIZ_RISCO
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
12) Ter um sistema de informação de qualidade pode auxiliar no gerenciamento de riscos dos estabelecimentos alimentícios.					INF_VIGIRISCO
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
13) O VIGIRISCO é uma plataforma útil e me auxilia a classificar o risco da fiscalização dos estabelecimentos alimentícios.					VIGIRISCO_CLASS
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
14) O processo de passagem de informações do checklist para o VIGIRISCO é ágil e criteriosa auxiliando no processo de trabalho.					VIGIRISCO_EFIZ
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
15) É função de um fiscal sanitário esclarecer para o responsável/dono de estabelecimentos alimentícios a importância do controle sanitário.					ESCLAR_CONTSAN
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
16) Eu como fiscal sanitário conheço a Resolução 7799 de 21 de outubro de 2021 do estado de Minas Gerais.					RES_CONH
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
17) A Vigilância Sanitária a qual eu trabalho atualmente coloca as metas da Resolução 7799 em prática.					PRAT_RES

1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
18) A Deliberação 3874 descreve que todos os municípios devem ser cadastrados em planilhas ou outros métodos da prefeitura. Eu, como fiscal sanitário realizo o cadastro dos estabelecimentos que realiza a fiscalização.					CAD_VIÇOSA
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
19) A criação de um software que engloba todas as questões do checklist auxiliaria no meu processo de trabalho.					SOFW_CHECK
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
20) Eu, como fiscal sanitário consigo comunicar com facilidade os riscos sanitários ao responsável/dono do restaurante e os manipuladores de alimentos.					COMUN_BPFMA
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	

RESULTADOS					
1) O número de estabelecimentos em Viçosa em sua maioria está adequado com a classificação de risco estando aptos ao funcionamento.					ESTAB_CLASSRISC
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
2) A Resolução SES 7799 descreve que todos os estabelecimentos de risco I, II e III devem ser fiscalizados. Os fiscais da área de alimentos conseguem realizar a fiscalização de pelo menos 80% dos estabelecimentos alimentícios.					META_FISC
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
3) Na prática como fiscal sanitário, quando um estabelecimento apresenta inconformidades (80% - de acordo com a RDC275) quanto a classificação de risco é estabelecida uma penalidade (processo administrativo ou ação educativa).					CLASS_PROC

1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
4) O processo administrativo é uma ação importante para diminuir/sanar os riscos encontrado nos estabelecimentos alimentícios.					PROC_EFIC
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
5) Eu, como fiscal sanitário participo das tomadas de decisões nos processos administrativos.					PART_PROC
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
6) O processo administrativo possui autonomia nas tomadas de decisão sem a interferência do governo municipal, estadual e federal.					INTER_PROC
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
7) Eu utilizo alguma ferramenta/indicador para medir a qualidade e o funcionamento da comunicação de risco.					FERR_EFET
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
8) A ação educativa quando realizada nos estabelecimentos são efetivas.					AÇÃO_EFET
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
9) Após a aplicação da ação educativa em um estabelecimento eu consigo ver resultados positivos e melhorias.					ACAO_ED_MEL
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	

10) A Deliberação 3874 descreve que deverá ser realizadas 4 ações educativas sem áreas específicas durante o ano e eu consigo realizar a meta.					AÇÃO_EDUC
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
11) A tomada de decisão quanto a ação educativa para cada estabelecimento é estabelecida perante uma Resolução ou Norma.					AÇÃO_RES
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
12) Eu como fiscal percebo mudanças nas atitudes em relação as BPFMA dos responsáveis/donos dos estabelecimentos diante de alguma ação educativa.					MUD_AÇÃO
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
13) Eu, como fiscal sanitário percebo mudanças nas atitudes em relação as BPFMA dos responsáveis/donos dos estabelecimentos diante a penalidade.					MUD_PENAL
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
14) Eu, como fiscal sanitário observo evolução nas BPFMA nos estabelecimentos ao longo do tempo.					EVOL_BPFMA
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
15) Eu utilizo algum indicador para medir a evolução/melhora dos estabelecimentos quanto o risco sanitário.					INDIC_BPFMA
1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
16) Eu me sinto satisfeito com o trabalho que realizo na Vigilância Sanitária.					SATIS_VISA

1 () Discordo totalmente	2 () Discordo parcialmente	3 () Não concordo e não discordo	4 () Concordo parcialmente	5 () Concordo totalmente	
Número do Questionário:					
1) Sexo					SEX
0 () Masculino	1 () Feminino				
2) Escolaridade					ESC
1 () Ensino fundamental completo	2 () Ensino médio completo	3 () Graduação	4 () Pós Graduação		
3) Renda					RENDA
1 () 2 a 4 salários mínimos	2 () 5 a 7 salários mínimos	3 () 8 a 10 salários mínimos	4 ()		

8.5 Apêndice 5: questões da entrevista qualitativa realizada com os fiscais sanitários da zona da mata mineira



QUESTIONÁRIO DE IMPACTO DO PROCESSO DE TRABALHO DOS FISCAIS SANITÁRIOS DA ZONA DA MATA MINEIRA



IDENTIFICAÇÃO

As informações contidas nesse questionário serão utilizadas para categorização dos pesquisadores e sua percepção quanto o processo de trabalho não sendo divulgadas em nenhuma mídia eletrônica ou impressa, e será resguardada a imagem do pesquisador em todo o processo de análise de dados e divulgação dos resultados desta pesquisa.

Número do questionário:
1) O que você entende por Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (BPFMA)?
2) O que é segurança alimentar para você?
3) O que é risco sanitário para você?
4) As metas de fiscalização propostas pelo ESTADO contribuem na realização de seu trabalho?
5) Existe algum tema de capacitação que você não teve, mas gostaria de ter para se tornar mais capacitado?
6) Qual a maior mudança você faria na Vigilância Sanitária de modo a tornar o serviço mais efetivo (mais qualidade de resposta)?
7) Quais os desafios você percebe na implementação das BPFMA pelos donos de estabelecimentos e manipuladores de alimentos?

ESTRUTURA
1) Atualmente você mudaria algo no seu local de trabalho e infraestrutura?
2) Qual recurso (mais carros, checklist novo, etc) você sente falta durante a realização do seu trabalho?

PROCESSO
1) Você concorda com a classificação das novas legislações dos estabelecimentos como baixo risco, qual motivo?
2) Explorando a atuação de alguns fiscais, observa-se que alguns não utilizam o checklist nas fiscalizações, qual/quais os motivos o checklist não é utilizado?
3) O que você mudaria no checklist para melhorar a sua inspeção no estabelecimento alimentício?
4) Quais os desafios durante o processo de inspeção sanitária?
5) Você mudaria algo no VIGIRISCO? O que você espera que o VIGIRISCO te auxilie durante o seu trabalho?
6) As metas atuais da vigilância sanitária te motivam na execução do seu trabalho?
7) Você acredita que uma tecnologia (software web/app) facilitaria seu trabalho de que forma?

RESULTADOS
1) Quais os desafios você encontra na comunicação com os proprietários e manipuladores de alimentos? E com a população?
2) Você acredita que a percepção da população da vigilância sanitária punitiva contribui na atuação da vigilância? Se sim, porque? Se não, de que modo ela poderia atuar?
3) Qual a mudança que você faria para tornar-se um trabalho com mais sentido?

8.6 Apêndice 6: QUESTÕES NORTEADORAS DO GRUPO FOCAL



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E SAÚDE
GRUPO FOCAL



IDENTIFICAÇÃO DO CONDUTOR DO GRUPO FOCAL
Nome e matrícula UFV:

Data do grupo focal: ____/____/____

Horário de início do grupo focal: ____:____

Horário de término do grupo focal: ____:____

• **QUESTÃO NORTEADORA:**

Conte-me sobre sua percepção do seu processo de trabalho realizado na Vigilância Sanitária municipal.

DIRETIVAS DO GRUPO FOCAL (INSTRUÇÃO TEMÁTICA):

- Concepções;
- Treinamento;
- Utilidade da Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação;
- Controle sanitário;
- Dificuldades e facilidades;
- Percepções.
-

QUESTÕES SUBSEQUENTES DO GRUPO FOCAL:

1. Como a estrutura física impacta no seu processo de trabalho?
2. Vocês consideram relevante as metas propostas pela Secretaria Estadual de Saúde e pela coordenação da Vigilância nos seus processos de trabalhos?
3. A coordenação (prefeitura) colocaria em uso cotidiano um aplicativo para auxiliar na fiscalização sanitária dos estabelecimentos?
4. Comparando a lista de verificação que vocês utilizavam antes, vocês acreditam que a nova lista seria teria mais utilidade para vocês?
5. A Vigilância Sanitária com ações punitivas é efetiva no processo de trabalho?
6. As ações educativas atualmente não são realizadas, mas quando realizadas, favorecem o retorno?
7. Como a falta de capacitação sobre as novas legislações sanitárias impactam o processo de trabalho?

8.7 Apêndice 7: termo de consentimento livre esclarecido

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

O Sr. (a) _____, está sendo convidado(a) como voluntário(a) a participar da pesquisa “AVALIAÇÃO DE UMA LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA CRIAÇÃO DE UM *SOFTWARE* PARA FISCAIS SANITÁRIOS E ESTABELECIMENTOS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA E BELO HORIZONTE – MG.” Nesta pesquisa pretendemos realizar a aplicação de uma lista de verificação a fim de validar um *software* que avalie as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (BPFMA) em estabelecimentos alimentícios, classificando-os segundo o grau de risco higiênico-sanitário. O objetivo dessa pesquisa é que essa ferramenta permita uma avaliação de forma padronizada, com baixo custo operacional e que facilite e agilize o monitoramento das boas práticas pelos fiscais da Vigilância Sanitária e Responsáveis Técnicos dos estabelecimentos alimentícios do município de Viçosa e Belo Horizonte - Minas Gerais.

O Sr(a) foi selecionado para participar da pesquisa por fazer parte da fiscalização sanitária dos municípios citados e por ser um profissional responsável técnico por um estabelecimento alimentício, então sua participação será através da avaliação de uma lista de verificação e posterior preenchimento de um questionário, que será usado no programa que gastará aproximadamente 40 minutos, realizado no local de trabalho, sede da Vigilância Sanitária da cidade de Viçosa e Belo Horizonte ou estabelecimento alimentício. Este momento será gravado em áudio, de acordo com o consentimento do Sr(a) para o uso da equipe de pesquisa.

Para realização da avaliação da lista de verificação, você responderá a questões que visam avaliar cada bloco de perguntas do instrumento, *quanto aos seguintes critérios*: objetividade, simplicidade e clareza das questões; relevância do item para avaliação dos pontos críticos; localização, repetição itens dentro do mesmo bloco ou diferentes blocos; pontuação sugeridos em cada item e bloco de avaliação.

Há alguns possíveis riscos e desconfortos no processo de avaliação como: as perguntas do questionário não ficarem claras; ultrapassar o tempo previsto ao responder o questionário; interferência na rotina de trabalho dos fiscais sanitários e responsáveis técnicos; a lista de verificação ficar incompleta ou confusa; faltarem informações das edificações e instalações nos blocos de avaliação da lista; a

pontuação da lista de verificação não for estipulada com o peso ideal para avaliação; incômodo ou desconforto por ter sua participação gravada em áudio.

A fim de minimizar os possíveis riscos e desconfortos, antes de ser entregue, será lido em voz alta as perguntas do questionário para que fique clara, também com o objetivo de minimizar os riscos durante a aplicação, caso a pergunta não ficar clara ou confusa o entrevistado poderá solicitar auxílio do entrevistador. O grupo que compõe a pesquisa irá esclarecer como deverão ser respondidas as questões do questionário para agilizar o preenchimento e cumprir o tempo médio de resposta que será de 30 minutos e essa será agendada para não interferir na rotina de trabalho, será feito também a conferência da lista de verificação para evitar que esteja incompleta, confusa e faltar informações. A entrevista será realizada em ambiente privativo, com participação apenas da dupla entrevistador/entrevistado; o participante terá sua identidade preservada por meio de código, para evitar qualquer forma de identificação pessoal; os arquivos de áudio ficarão arquivados em mídia digital, com acesso permitido apenas do pesquisador e orientador; informações serão utilizadas exclusivamente para fins científicos e acadêmicos.

Os benefícios que a pesquisa promoverá para a população será o melhoramento da confiabilidade das classificações de adequação a partir do *software* e o gerenciamento de possíveis riscos que envolvem o processamento de alimentos em estabelecimentos promovendo o controle sanitário para esses estabelecimentos localizados no município de Viçosa e Belo Horizonte – Minas Gerais, bem como melhoria da confiabilidade das classificações e maior agilidade dos fiscais sanitários durante a aplicação da lista de verificação. Além disso, os dados gerados durante a fiscalização poderão ser acessados de forma mais fácil e rápida por profissionais de todas as instâncias que compõem a fiscalização sanitária (municipal, estadual e nacional).

Para participar deste estudo o Sr.(a) não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira. Apesar disso, diante de eventuais danos, identificados e comprovados, decorrentes da pesquisa, o Sr.(a) tem assegurado o direito à indenização. O Sr.(a) tem garantida plena liberdade de recusar-se a participar ou retirar seu consentimento, em qualquer fase da pesquisa, sem necessidade de comunicado prévio e não acarretará qualquer penalidade. Os resultados da pesquisa estarão à sua disposição quando finalizada. O(A) Sr.(a) não será identificado(a) em nenhuma publicação que possa resultar.

O termo de consentimento livre esclarecido assinado pessoalmente, será armazenado com os pesquisadores responsáveis e uma cópia será fornecida ao Sr(a).

Os dados e instrumentos (lista de verificação, questionários e arquivos de áudio) utilizados na pesquisa ficarão arquivados com o pesquisador responsável por um período de 2 anos após o término da pesquisa. Depois desse tempo, os mesmos serão destruídos.

Os pesquisadores tratarão a sua identidade com padrões profissionais de sigilo e confidencialidade, atendendo à legislação brasileira, em especial, à Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, e utilizarão as informações somente para fins acadêmicos e científicos.

Eu,

_____, contato
_____, declaro que fui informado(a) dos objetivos da pesquisa AVALIAÇÃO DE LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA CRIAÇÃO DE UM *SOFTWARE* PARA FISCAS SANITÁRIOS E ESTABELECIMENTOS ALIMENTÍCIOS DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA E BELO HORIZONTE – MG de maneira clara e detalhada e esclareci minhas dúvidas. Sei que a qualquer momento poderei solicitar novas informações e modificar minha decisão se assim o desejar. Recebi uma via impressa e uma via eletrônica deste termo de consentimento livre e esclarecido e me foi dada a oportunidade de ler e esclarecer minhas dúvidas.

Nome do Pesquisador Responsável: Glauce Dias da Costa

Endereço: Departamento de Nutrição e Saúde, na Avenida P.H. Rolfs S/N – Campus Universitário, Viçosa, MG.

Telefone:(31) 3612-5194

E-mail: glauce.costa@ufv.br

Em caso de discordância ou irregularidades sob o aspecto ético desta pesquisa, você poderá consultar:

CEP/UFV – Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos
Universidade Federal de Viçosa

Edifício Arthur Bernardes, piso inferior
Av. PH Rolfs, s/n – Campus Universitário
Cep: 36570-900 Viçosa/MG
Telefone: (31)3612-2316
Email: cep@ufv.br
www.cep.ufv.br

Viçosa, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do Participante

Assinatura do Pesquisador

8.8 Apêndice 8: nova lista de verificação



DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO
GRUPO DE PESQUISA VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DISSERTAÇÃO DE MESTRADO



Através dos instrumentos de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos baseadas na Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275/2002, RDC nº 216/2004, e dos autores MINSAL (2015), Lista de Verificação de Segurança Alimentar do Reino Unido (2018) e REZENDE (2021), têm-se a criação desta Lista de Verificação com as atualizações citadas apresentando a classificação de risco de restaurantes.

ESTRUTURA				
Parâmetro		Classificação/ Pontuação	Observações	Enquadramento legal
01	As áreas externas do estabelecimento estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.	Médio		4.1.7 da RDC nº 216 de 2004
02	Os acessos às instalações (áreas de manipulação e/ou de recebimento) são controlados e independentes, não comum a outros usos.	Médio		4.1.1 da RDC nº 216 de 2004

03	O dimensionamento da edificação e das instalações, assim como os fluxos de produção são compatíveis com todas as operações, existindo separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios de forma a evitar a contaminação cruzada.	Alto		4.1.2 da RDC nº 216 de 2004
04	Os pisos, paredes/divisórias e tetos são de revestimento liso, impermeável, lavável, em bom estado de conservação e não contaminam os alimentos.	Médio		4.1.3 da RDC nº 216 de 2004 e artigo 25 Chile
05	Os sistemas de evacuação de água (ralos e canaletas) estão em bom estado de conservação e funcionamento (sifonados com dimensionamento adequado).	Baixo		4.1.5 da RDC nº 216 de 2004 e artigo 31 Chile
06	As portas e janelas estão em bom estado de conservação (superfície lisa, cor clara, fácil higienização e material não poroso), ajustadas ao batente e, caso necessário, contam com tela milimetrada, inclusive o sistema de exaustão. As portas são dotadas de fechamento automático.	Médio		4.1.4 da RDC nº 216 de 2004, artigo 25 Chile, CARVALHO e COELHO
07	Todas as demais estruturas (escadas, elevadores de serviços e monta cargas, estruturas auxiliares) estão livres de contaminação e bom estado de conservação.	Médio		artigo 25 Chile, CARVALHO e COELHO
08	As instalações sanitárias (dos manipuladores e visitantes) e vestiários não se comunicam diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, estando presentes, organizados e em bom estado de conservação (vasos sanitários, torneiras, mictórios, lavatórios, lixeiras com sacos plásticos, tampas e com acionamento não manual) e separados por sexo.	Alto		4.1.12 e 4.1.13 da RDC nº 216 de 2004, artigo 32 Chile, CARVALHO e COELHO e Reino Unido

09	As instalações sanitárias (dos manipuladores e visitantes) e vestiários contêm produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos), com cartazes de orientação sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene.	Médio		4.1.12 e 4.1.13 da RDC nº 216 de 2004, artigo 32 Chile e checklist Reino Unido
10	Os lavatórios exclusivos estão presentes na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente, além disso, possuem torneiras com acionamento automático e produtos destinados à higiene pessoal (sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos e coletor de papel sem contato manual).	Alto		4.1.14 da RDC nº 216 de 2004
11	As áreas de preparação e manipulação de alimentos apresentam iluminação natural ou artificial adequada, sem comprometer a higiene e características sensoriais dos alimentos. A iluminação artificial está protegida e as instalações elétricas estão embutidas e protegidas em tubulações.	Baixo		4.1.8 e 4.1.9 da RDC nº 216 de 2004 e artigo 34 Chile
12	Existe ventilação e climatização adequada evitando acumulação de pó, partículas em suspensão, condensação de vapores e com fluxo de ar adequado.	Médio		4.1.10 RDC nº 216 de 2004 e artigo 35 Chile
13	Os equipamentos e os filtros de climatização estão conservados, apresentando registros de limpeza, troca de filtros e manutenção programada, conforme a legislação específica.	Médio		4.1.11 RDC nº 216 de 2004
14	As instalações são abastecidas de água corrente e dispõe de conexões com rede esgoto ou fossa séptica.	Alto		4.1.5 RDC nº 216 de 2004

15	As caixas de gordura e esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos, localizados fora da área de preparação de armazenamento de alimentos e apresentam adequado estado de conservação e funcionamento.	Alto		4.1.6 RDC nº 216 de 2004 e artigo 31 do Chile
16	A edificação e a instalações são projetadas de forma apresentar um fluxo ordenado, sem cruzamento e o dimensionamento é compatível com todas as operações.	Alto		4.1.1 e 4.1.2 RDC nº 216 de 2004 e checklist Reino Unido
17	Os equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênicos-sanitárias apropriadas e a higienização é realizada por funcionário capacitado e com frequência necessária.	Alto		4.2.1 RDC nº 216 de 2004 e checklist Reino Unido
18	A superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios são lisas, de material impermeável, lavável e livre de imperfeições.	Médio		4.1.17 RDC nº 216 de 2004, artigo 25 do Chile e checklist Reino Unido
19	As áreas de preparação e manipulação de alimentos são higienizadas imediatamente após o término do trabalho e quando necessárias. A higienização é periódica e é apresentada através de registros.	Médio		4.2.2, 4.2.3 e 4.2.4 RDC nº 216 de 2004
20	Os produtos saneantes utilizados na higienização e sanitização são registrados pelo Ministério da Saúde, respeitando o modo de uso/aplicação das instruções do fabricante. Esses produtos são identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade.	Alto		4.2.5 RDC nº 216 de 2004 e checklist do Reino Unido
21	Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são distintos para as instalações, para os equipamentos e utensílios,	Médio		4.2.6 RDC nº 216 de 2004

	além de estarem em bom estado de conservação, em número suficiente e armazenados em local reservado para essa finalidade.			
22	Os funcionários responsáveis pela higienização (de forma geral) utilizam uniformes apropriados e diferenciados dos manipuladores de alimentos, e quando necessário, utilizam EPI.	Alto		4.2.7 RDC nº 216 de 2004
23	Os coletores utilizados para os resíduos são dotados de tampas acionadas sem contato manual e em número e capacidade suficientes. Esses são frequentemente coletados e estocados em locais fechados e isolados da área de preparação e armazenamento de alimentos.	Alto		4.5.1, 4.5.2 e 4.5.3 RDC nº 216 de 2004, artigo 17 do Chile e checklist Reino Unido.
PROCESSO				
24	Os manipuladores têm asseio pessoal, uniformes adequados, limpo e equipamento de proteção individual quando necessário. A lavagem das mãos é realizada ao chegar antes e após manipular os alimentos, respeitando a orientação.	Alto		4.6.3 e 4.6.4 RDC nº 216 de 2004, artigo 56 do Chile e checklist Reino Unido
25	As roupas e objetos pessoais dos manipuladores estão em local específico e reservado para serem guardadas.	Baixo		4.6.3 RDC nº 216 de 2004, artigo 56 do Chile e checklist Reino Unido
26	Os manipuladores não fumam, falam, cantam ou qualquer outra ação que possa contaminar o alimento durante as atividades de manipulação e produção.	Alto		4.6.5 RDC nº 216 de 2004
27	Os manipuladores apresentam cabelos presos e protegidos (touca, redes), unhas curtas, sem esmalte e não apresentam o	Alto		4.6.6 RDC nº 216

	uso de barba. São retirados todos objetos de adorno pessoal e maquiagem.			de 2004
28	Os manipuladores que apresentarem lesões ou sintomas de enfermidades, estão afastados das atividades.	Alto		4.6.2 RDC nº 216 de 2004 e artigo 52 e 53 do Chile
29	O controle de saúde dos manipuladores é registrado e realizado de acordo com as legislações específicas.	Médio		4.6.1 RDC nº 216 de 2004 e artigo 52 e 69 do Chile
30	Há registros de capacitação de manipuladores e há cartazes afixados para orientação dos manipuladores sobre asseio e higiene pessoal.	Médio		4.6.1 RDC nº 216 de 2004 e artigo 52 e 69 do Chile
31	Os visitantes cumprem os requisitos de higiene de saúde.	Médio		4.6.8 RDC nº 216 de 2004
32	Existem critérios específicos para seleção de fornecedores, respeitando o transporte, temperatura e condições adequadas de higiene.	Alto		4.7.1 RDC nº 216 de 2004
33	A recepção da matéria prima, ingredientes e embalagens é realizada em área limpa e protegida com a devida inspeção e aprovação.	Alto		4.7.2 e 4.7.3 RDC nº 216 de 2004 e Reino Unido
34	A quantidade de funcionários, equipamentos, móveis e utensílios são compatíveis com as ações para as preparações alimentícias.	Médio		4.8.2 RDC nº 216 de 2004
35	As matérias primas e os ingredientes são armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando as características	Médio		4.7.6 RDC nº 216 de 2004

	(material liso, resistente, impermeável, lavável) e o espaçamento mínimo.			
36	As matérias primas e os ingredientes perecíveis são expostas à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.	Alto		4.8.5 RDC nº 216 de 2004
37	As matérias primas e os ingredientes não utilizados totalmente, são identificados com designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade, além de acondicionados adequadamente.	Médio		4.8.6 RDC nº 216 de 2004
38	O tratamento térmico quando necessário segue as informações para aquele alimento. A temperatura mínima é de 70°C, temperaturas inferiores podem ser utilizadas, desde que assegure as condições higiênico-sanitárias dos alimentos.	Alto		4.8.8 e 4.8.9 RDC nº 216 de 2004
39	Óleos e gorduras utilizados são aquecidos até 180°C, sendo substituídos sempre que houver alterações das características físico-químico-sensoriais (aroma, sabor, espuma e fumaça).	Alto		4.8.11 RDC nº 216 de 2004
40	O alimento preparado é armazenado sob refrigeração ou congelamento, acondicionados, respeitando o prazo de validade e temperatura adequada. Além disso, é identificado e monitorado as temperaturas.	Alto		CARVALHO E COELHO
41	O descongelamento dos alimentos é mantido sob refrigeração (temperatura inferior a 5°C) ou em forno micro-ondas quando for submetido imediatamente à cocção, não devendo ser recongelado.	Alto		4.8.13 e 4.8.14 RDC nº 216 de 2004

42	Realizar a adequada limpeza das embalagens (matérias primas e ingredientes).	Alto		4.8.7 RDC nº 216 de 2004
43	As matérias primas, ingredientes e embalagens estão em condições higiênicos-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação.	Alto		4.8.1 RDC nº 216 de 2004
44	Os produtos que necessitam de embalagem e/ou etiquetas respeitam as Resoluções, mantidos em condições que evitem a sua contaminação. A rotulagem contém: designação, data de preparo e prazo de validade)	Alto		CARVALHO E COELHO e artigo 11, 107, 121 e 123 do Chile
45	Os alimentos prontos para consumo são mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana (quente: temperatura >60°C por no máximo 6 horas).	Alto		4.8.15 RDC nº 216 de 2004
46	Os alimentos resfriados são conservados sob refrigeração (geladeira) à temperatura <5°C ou congelado (freezer/câmara fria) à temperatura ≤-18°C.	Alto		4.8.16 RDC nº 216 de 2004
47	Os alimentos preparados e conservados sob refrigeração são consumidos em 5 dias ≤ 4°C, se a temperatura for maior o prazo máximo de consumo deve ser reduzido.	Alto		4.8.17 RDC nº 216 de 2004
48	O alimento preparado e armazenado sob refrigeração ou congelamento contém designação, data de preparo e prazo de validade.	Alto		4.8.18 RDC nº 216 de 2004
49	Os alimentos aguardando o transporte são identificados (designação, data de preparo e prazo de validade) e protegidos	Alto		4.9.1 e 4.9.2 RDC nº 216 de 2004

	contra contaminantes. É feito o monitoramento respeitando as condições de tempo e temperatura.			
50	Os meios de transporte do alimento são higienizados, dotados de cobertura para proteção e não transportam outras cargas.	Médio		4.9.3 RDC nº 216 de 2004 e artigo 11 e 68 do Chile
51	Os equipamentos, móveis e utensílios necessários à exposição ou distribuição são em número suficiente e adequado ao estado de conservação. Os equipamentos que apresentem controle de temperatura, são monitorados.	Alto		4.10.1 e 4.10.3 RDC nº 216 de 2004
52	Os equipamentos de exposição dos alimentos dispõem de barreiras de proteção.	Alto		4.10.4 RDC nº 216 de 2004
53	A área de atividades financeiras é reservada e apresenta funcionário responsável pela atividade, que não manipula alimentos preparados, embalados ou não.	Alto		4.10.7 RDC nº 216 de 2004
54	O estabelecimento implementa e mantém o documento de controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados, a partir do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados, os quais estão acessíveis aos funcionários.	Médio		4.8.20 e 4.11.1 RDC nº 216 de 2004
55	O responsável pela atividade de manipulação dos alimentos é o proprietário ou o funcionário designado (no mínimo ter realizado capacitação sobre BPF).	Médio		4.12.1 RDC nº 216 de 2004
RESULTADO				

Após a aplicação da Lista de Verificação e a checagem do local quanto ao risco sanitário, será utilizada a pontuação do quadro abaixo para a classificação do risco.

Quando o item estiver inadequado, o valor do item será 0.

Quando o item estiver adequado, porém com a classificação 'baixo' risco o valor será 1.

Quando o item estiver adequado, porém com a classificação 'médio' risco o valor será 2.

Quando o item estiver adequado, porém com a classificação 'alto' risco o valor será 3.

Quando o item estiver adequado, porém apresentar alguma fragilidade, ou seja, não estiver em **total conformidade** com o item descrito e apresentar a classificação 'baixo' risco o valor será 0,5.

Quando o item estiver adequado, porém apresentar alguma fragilidade, ou seja, não estiver em **total conformidade** com o item descrito e apresentar a classificação 'médio' risco o valor será 1,5.

Quando o item estiver adequado, porém apresentar alguma fragilidade, ou seja, não estiver em **total conformidade** com o item descrito e apresentar a classificação 'alto' risco o valor será 2,5.

CLASSIFICAÇÃO DE RISCO:

$$\% \text{ de classificação} = \frac{\text{pontuação obtida}}{153} \times 100$$

RESULTADO DA CLASSIFICAÇÃO:

0 a 25% - Inadequado sem condições de funcionamento

26 a 50% - Inadequado necessitando de correções para o funcionamento

51 a 75% - Adequado com fragilidades que podem comprometer o funcionamento

76 a 100% - Totalmente adequado e apto para o bom funcionamento

Classificação/pontuação	Valor (ponto)
Inadequado	0
Adequado	1 - Baixo
Adequado	2 - Médio
Adequado	3 - Alto
Adequado com fragilidades importantes	0,5 - Baixo
Adequado com fragilidades importantes	1,5 - Médio
Adequado com fragilidades importantes	2,5 - Alto

8.9 Apêndice 9: perguntas que compõem a dimensão estrutura do questionário do artigo 2, seus números e porcentagem.

PERGUNTAS	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	N(%) Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Atualmente eu estou satisfeito(a) com o meu local de trabalho quanto a localização	2(11,8)	3(17,6)		6(35,3)	6(35,3)
Atualmente eu estou satisfeito(a) com o meu local de trabalho quanto a infraestrutura.	5(29,4)	4(23,5)	1(5,9)	4(23,5)	3(17,6)
Os recursos (carro, prancheta, papeis, canetas, etc) utilizados para a execução das visitas para avaliação do risco sanitário são disponibilizados de forma suficiente para atender a equipe de trabalho.		3(17,6)	1(5,9)	12(70,6)	1(5,9)
O checklist utilizado na área de fiscalização de alimentos é impresso e disponível para realizar as inspeções.	1(5,9)	3(17,6)	4(23,5)	4(23,5)	5(29,4)

8.10 Apêndice 10: perguntas que compõem a dimensão processo do questionário do artigo 2, seus números e porcentagem.

PERGUNTAS	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	N(%) Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
Eu conheço as normas que regem as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (BPFMA).			1(5,9)	8(47,1)	8(47,1)
As normas utilizadas no município funcionam na minha prática de atuação.	2(11,8)	1(5,9)	3(17,6)	10(58,8)	1(5,9)
As normas existentes que abrangem as BPFMA auxiliam na avaliação do risco sanitário dos estabelecimentos.	1(5,9)	1(5,9)	1(5,9)	5(29,4)	9(52,9)

Eu utilizo o checklist disponibilizado pela Vigilância Sanitária nas fiscalizações que realizo.	3(17,6)		6(35,3)	4(23,5)	4(23,5)
O checklist utilizado durante o trabalho apresenta resultados de classificação de risco dos estabelecimentos alimentícios em tempo oportuno.	5(29,4)		6(35,3)	6(35,3)	
Eu concordo que a área de alimentos seja classificada como baixo risco.	12(70,6)	2(11,8)		3(17,6)	
As mudanças atuais nas leis relacionadas a classificação de risco na área de alimentos contribuíram para melhorar a segurança alimentar dos municípios.	6(35,3)	3(17,6)	1(5,9)	6(35,3)	1(5,9)
O checklist utilizado abrange o processo de trabalho da vigilância sanitária para a classificação de risco dos estabelecimentos.	2(11,8)	3(17,6)	4(23,5)	6(35,3)	2(11,8)
O processo de aplicação utilizando o checklist impresso favorece a realização da inspeção e a classificação de risco de um estabelecimento alimentício.	1(5,9)	3(17,6)	6(35,3)	4(23,5)	3(17,6)
O processo de aplicação utilizando o checklist favorece a realização da inspeção me dando agilidade e me ajudando a não esquecer os itens de verificação.	2(11,8)	2(11,8)	1(5,9)	3(17,6)	9(52,9)
Após o processo de aplicação do checklist eu tenho o resultado de classificação do risco presente no estabelecimento alimentício e	1(5,9)	2(11,8)	6(35,3)	4(23,5)	4(23,5)

comunico ao proprietário.					
O processo de passagem de informações do checklist para o VIGIRISCO é ágil e criteriosa auxiliando no processo de trabalho.	6(35,3)	1(5,9)	6(35,3)		4(23,5)
Ter um sistema de informação de qualidade (VIGIRISCO) pode auxiliar no gerenciamento de riscos dos estabelecimentos alimentícios.	3(17,6)	1(5,9)	6(35,3)	4(23,5)	3(17,6)
O VIGIRISCO é uma plataforma útil e me auxilia a classificar o risco da fiscalização dos estabelecimentos alimentícios.	6(35,3)	5(29,4)	3(17,6)	2(11,8)	1(5,9)
É função de um fiscal sanitário esclarecer para o responsável/dono de estabelecimentos alimentícios a importância do controle sanitário.	1(5,9)		1(5,9)	3(17,6)	12(70,6)
Eu como fiscal sanitário conheço a Resolução 7799 de 21 de outubro de 2021 do estado de Minas Gerais.	2(11,8)		6(35,3)	2(11,8)	7(41,2)
A vigilância sanitária a qual eu trabalho atualmente coloca as metas da Resolução 7799 em prática.	2(11,8)		6(35,3)	3(17,6)	6(35,3)
A deliberação 3874 descreve que todos os municípios devem ser cadastrados em planilhas ou outros métodos da prefeitura. Eu, como fiscal sanitário realizo o cadastro dos estabelecimentos que realizo a fiscalização.			4(23,5)	2(11,8)	11(64,7)
A criação de um software que				1(5,9)	16(94,1)

engloba todas as questões do checklist auxiliaria no meu processo de trabalho.			
Eu, como fiscal sanitário consigo comunicar com facilidade os riscos sanitários ao responsável/dono do restaurante e os manipuladores de alimentos.	1(5,9)	5(29,4)	11(64,7)

8.11 Apêndice 11: perguntas que compõem a dimensão resultado do questionário do artigo 2, seus números e porcentagem.

PERGUNTAS	Discordo totalmente	Discordo parcialmente	N(%) Não concordo e não discordo	Concordo parcialmente	Concordo totalmente
O número de estabelecimentos no município em sua maioria está adequado com a classificação de risco estando aptos ao funcionamento.		3(17,6)	9(52,9)	5(29,4)	
A Resolução SES 7799 descreve que todos os estabelecimentos de risco I, II e III devem ser fiscalizados. Os fiscais da área de alimentos conseguem realizar a fiscalização de pelo menos 80% dos estabelecimentos alimentícios.	1(5,9)	1(5,9)	6(35,3)	5(29,4)	4(23,5)
Na prática como fiscal sanitário, quando um estabelecimento apresenta inconformidades (80% - de acordo com a RDC275) quanto a classificação de risco é estabelecida uma penalidade (processo administrativo ou ação educativa).			7(41,2)	7(41,2)	3(17,6)
O processo administrativo é uma ação importante para diminuir/sanar os			5(29,4)	2(11,8)	10(58,8)

riscos encontrados nos estabelecimentos alimentícios.					
Eu, como fiscal sanitário participo das tomadas de decisões nos processos administrativos.	1(5,9)	1(5,9)	6(35,3)	2(11,8)	7(41,2)
O processo administrativo possui autonomia nas tomadas de decisão sem a interferência do governo municipal, estadual e federal.			5(29,4)	1(5,9)	11(64,7)
Eu utilizo alguma ferramenta/indicado para medir a qualidade e o funcionamento da comunicação de risco.		1(5,9)	7(41,2)	3(17,6)	6(35,3)
A ação educativa quando realizada nos estabelecimentos são efetivas.		2(5,9)	3(17,6)	9(52,9)	4(23,5)
Após a aplicação da ação educativa em um estabelecimento eu consigo ver resultados positivos e melhorias.		1(5,9)	4(23,5)	6(35,3)	6(35,3)
A Deliberação 3874 descreve que deverá ser realizada 4 ações educativas durante o ano e eu consigo realizar a meta.		2(11,8)	6(35,3)	2(11,8)	7(41,2)
A tomada de decisão quanto a ação educativa para cada estabelecimento é estabelecida perante uma Resolução ou Norma.	1(5,9)	3(17,6)	6(35,3)	4(23,5)	3(17,6)
Eu como fiscal percebo mudanças nas atitudes em relação as BPFMA dos responsáveis/donos dos estabelecimentos diante de alguma ação educativa.		1(5,9)	5(29,4)	10(58,8)	1(5,9)
Eu como fiscal sanitário percebo mudanças nas atitudes em relação as BPFMA dos responsáveis/donos		1(5,9)	4(23,5)	11(64,7)	1(5,9)

dos estabelecimentos diante a penalidade.					
Eu, como fiscal sanitário observo evolução nas BPFMA nos estabelecimentos ao longo do tempo.	2(11,8)	5(29,4)	6(35,3)	4(23,5)	
Eu utilizo algum indicador para medir a evolução/melhora dos estabelecimentos quanto ao risco sanitário.	4(23,5)	1(5,9)	5(29,4)	5(29,4)	2(11,8)
Eu me sinto satisfeito com o trabalho que realizo na Vigilância Sanitária.		1(5,9)	8(47,1)	8(47,1)	

8.12 Apêndice 12: comparação dos dados descritivos com os três grupos apresentados no questionário - estrutura, processo e resultado do artigo 2.

Variáveis	Estrutura Média(DP)	p-valor	Processo Média(DP)	p-valor	Resultado Média(DP)	p-valor
Sexo						
Masculino	15,17(0,98)	0,070	69,67(7,23)	0,885	63,17(6,97)	0,324
Feminino	12,73(3,85)	0,070	70,27(8,49)	0,885	58,64(9,53)	0,324
Serviços de Alimentação						
Sim	11,29(2,63)	0,011	73,86(4,18)	0,095	63,57(10,29)	0,199
Não	15,20(2,82)	0,011	67,40(8,86)	0,095	57,90(7,17)	0,199
Serviços de Saúde						
Sim	12,71(2,98)	0,381	71,43(4,61)	0,564	62,43(10,10)	0,406
Não	14,20(3,55)	0,381	69,10(9,62)	0,564	58,70(7,90)	0,406
Serviços Veterinários						
Sim	12,83(2,92)	0,152	69,75(6,20)	0,810	63,42(7,84)	0,015
Não	15,40(3,85)	0,152	70,80(11,80)	0,810	52,60(5,94)	0,015
Outros						
Sim	12,00(3,74)	0,150	69,33(6,80)	0,788	57,50(8,69)	0,359
Não	14,45(2,88)	0,150	70,45(8,64)	0,788	61,73(8,86)	0,359
Cidade						
Viçosa	12,54(2,99)	0,003	69,69(5,94)	0,740	62,08(8,93)	0,122
Visc. Do Rio Branco	17,00(1,63)	0,003	71,25(13,57)	0,740	54,25(5,38)	0,122
Renda						
2 a 4 salários mínimos	13,44(3,37)	0,472	70,44(7,93)	0,443	60,06(9,03)	0,757
5 a 7 salários mínimos	16,00(.)	0,472	64,00(.)	0,443	63,00(.)	0,757
Escolaridade						
Ensino médio completo	12,50(3,54)	0,643	68,50(4,95)	0,696	63,00(12,73)	0,901
Graduação	14,33(3,12)	0,643	71,67(10,38)	0,696	59,67(8,46)	0,901
Pós Graduação	12,83(3,87)	0,643	68,17(3,06)	0,696	60,17(9,79)	0,901
Tempo de trabalho						
1 a 3 anos	17,00(2,83)	0,172	76,00(21,21)		51,50(4,95)	
4 a 6 anos	13,50(4,95)	0,172	71,00(9,90)		63,50(14,85)	
7 a 9 anos	8,00(.)	0,172	72,00(.)		66,00(.)	
Mais de 10 anos	13,50(2,84)	0,172	68,75(5,55)		60,67(8,40)	
Metas de estabelecimentos						
Sim	8,00(.)		72,00(9.)		66,00(.)	

Não	10,00(0,00)	75,00(4,24)	64,00(14,14)
Metas em tempo			
Mensal	13,67(4,04)	65,67(4,73)	59,33(5,51)
Semestral	12,00(2,83)	76,00(5,66)	60,50(9,19)
Anual	13,83(3,43)	70,17(8,41)	60,42(9,92)
Cursos de capacitação			
Sim	12,92(3,18)	67,92(5,43)	60,50(8,48)
Não	15,33(4,73)	79,33(11,06)	61,00(13,00)
Em partes	15,00(1,41)	69,00(9,90)	57,50(9,19)