



CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
NUTRIÇÃO

DARCILENE FIUZA DA SILVA

**DIAGNÓSTICO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E  
NUTRIÇÃO SITUADAS EM CRECHES PRIVADAS DO  
MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE JESUS – BA**

SANTO ANTÔNIO DE JESUS – BA,

2015.

DARCILENE FIUZA DA SILVA

**DIAGNÓSTICO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E  
NUTRIÇÃO SITUADAS EM CRECHES PRIVADAS DO  
MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE JESUS – BA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado no formato de artigo ao Curso de Nutrição da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Ma. Gizane Ribeiro de Santana.

SANTO ANTÔNIO DE JESUS – BA,

2015.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, pois sem Ele eu não alcançaria meus objetivos.

Aos meus pais, Edite e Davi, que doaram seu amor, carinho e orações, para que efetivasse essa pesquisa. Sem eles nada disso seria possível. Sendo peças fundamentais na minha vida. A vocês expresso o meu imenso agradecimento.

Agradeço também ao meu irmão, Davizinho, pelas vezes que eu estava estudando no quarto e ele entrava para me perturbar, fazendo com que deixasse um pouco de lado os estudos e me divertisse/estressando com a situação.

Não podendo esquecer de agradecer a minha “best friend” Elvira Rodrigues, por ter compartilhado não só esses 5 anos, mais por estar sempre ao meu lado durante 15 anos. Por ter me apoiado em todos os momentos da construção desse trabalho.

Agradeço ao meu namorado, Juventino Neto, por estar sempre presente, me incentivando com palavras e ações na construção desse trabalho.

## **DIAGNÓSTICO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO SITUADAS EM CRECHES PRIVADAS DO MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE JESUS – BA**

### **DIAGNOSTIC OF THE PHYSICAL STRUCTURE OF FOOD SERVICE LOCATED IN PRIVATE DAYCARE CENTERS OF SANTO ANTÔNIO DE JESUS – BA**

Darcilene Fiuza da Silva, Graduanda em Nutrição pela Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB); Endereço: Rua Fausto de Almeida Santos, nº 225, Cruz das Almas, CEP 44380-00, Bahia, [darcyfiuza@hotmail.com](mailto:darcyfiuza@hotmail.com).

Gizane Ribeiro de Santana, Mestre em Saúde, Ambiente e Trabalho – Universidade Federal da Bahia (UFBA). Professora da Área de Ciência dos Alimentos - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB). Endereço: Avenida Carlos Amaral, nº 1015, Cajueiro, Santo Antônio de Jesus, CEP 44570-000, Bahia, [gizane@ufbr.edu.br](mailto:gizane@ufbr.edu.br).

#### **RESUMO**

O número de creches, públicas e privadas, no Brasil, tem expandido nos últimos anos, por conseguinte é relevante analisar se aspectos como qualidade e segurança, inerentes ao ambiente de produção de refeições, nesses cenários, apresentam-se em conformidade aos critérios estabelecidos pela legislação brasileira. Assim, esse estudo teve como objetivo analisar a estrutura física de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) situadas em creches privadas localizadas em Santo Antônio de Jesus, Bahia. Para coleta de dados utilizou-se a lista de verificação - *check list* adaptado da Resolução - RDC nº 275/2002. O instrumento foi aplicado durante os meses de novembro e dezembro de 2014 em visitas às instituições privadas do município que aceitaram participar do estudo. As creches foram caracterizadas como Creche X e Creche Y. Em relação aos itens analisados, elas foram classificadas como Grupo 3 e Grupo 1, respectivamente. Identificou-se que em um panorama geral 43,27% dos itens referentes à Creche X apresentaram-se não conformes em relação ao preconizado em contrapartida a Creche Y apresentou 53,80% dos itens dentro dos parâmetros de conformidade. Diante dos resultados concluiu-se que as UAN não atendem em sua totalidade as normas exigidas pela legislação. Ressalta-se que alguns aspectos podem ser melhorados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos preparados e a importância da presença de um nutricionista nas etapas do planejamento físico estrutural e para Segurança alimentar e Nutricional das crianças atendidas.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar, lista de verificação, serviço de alimentação.

#### **ABSTRACT**

The number of day care centers, public and private, in Brazil, has expanded in recent years, therefore it is important to analyze aspects such as quality and safety inherent in food production environment, these scenarios are presented in accordance with the criteria established by the Brazilian law. Thus, this study aimed to analyze the physical

structure of Food Service located in private centers located in Santo Antônio de Jesus, Bahia. For data collection we used the checklist - adapted checklist resolution - RDC nº. 275/2002. This instrument was used during the months of November and December 2014 on visits to private institutions in the city that agreed to participate. Daycare centers were characterized as Daycare Centers X and Daycare Centers Y. In relation to the analyzed items, they are classified as Group 3 and Group 1 respectively. It was found that in an overview 43.27% of the items referring to the Daycare Centers X showed up not in conformity in relation to recommended counterpart in the Daycare Centers Y showed 53.80% of the items within the compliance parameters. Given the results, it was concluded that the Food Service do not meet standards in its entirety as required by law. It is emphasized that some aspects can be improved to ensure the sanitary quality of prepared foods and the importance of the presence of a nutritionist on the steps of structural physical planning and food and nutrition security of children served.

**Keywords:** School feeding, checklist, food service.

## INTRODUÇÃO

Creche, palavra de origem francesa que significa “manjedoura” é consequente do avanço do capitalismo. A creche surgiu no Brasil em 1899, representando uma solução concreta para viabilizar a liberação da mulher para o mercado de trabalho, tendo como função de auxiliar no papel educativo das famílias (AGUIAR, 2011).

A demanda por serviços de cuidado infantil tem crescido consideravelmente nos últimos anos, tanto em países desenvolvidos e em desenvolvimento, principalmente dada as novas características das estruturas familiares (MACEDO e GADELHA, 2010).

Ainda hoje, é crescente o número de creches, públicas e privadas, no Brasil e cada vez mais, cresce o número de matriculados, principalmente em creches privadas. Para reforçar essa ideia, o Portal IG Educação, publicou em nota, que em 2012 a rede privada avança mais do que a pública em matrículas nas creches (BORGES, 2012).

Em 2013, o total de matrículas teve um aumento de 7,5% no ano passado e as escolas públicas e privadas registraram praticamente o mesmo aumento: 7,56% e 7,47%, respectivamente (TOKARNIA, 2014).

Inerente ao crescimento, aspectos como a qualidade e a segurança que as creches oferecem no tocante, tanto a alimentação, quanto a estrutura física do ambiente, são fatores relevantes a ponderar, pois conforme diz Amaral e col. (1996), trata-se de cuidados indispensáveis, pois as crianças são biologicamente mais vulneráveis e requerem nutrição adequada para garantir o crescimento e desenvolvimento, além da manutenção da saúde.

Uma alimentação adequada e segura, não se restringe apenas as condições higiênico-sanitárias das refeições, mas a todo processo produtivo nas etapas do preparo. Esses processos estão relacionados intrinsecamente ao espaço físico disponível, conhecido como Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

Segundo Teixeira e col. (1990), UAN é considerada um estabelecimento de trabalho ou órgão de uma empresa que desempenha atividades relacionadas à alimentação e à nutrição, independentemente da situação que ocupa na escala hierárquica da entidade. As creches que produzem refeições para as crianças atendidas constituem uma UAN.

Para um bom planejamento de um estabelecimento de alimentação coletiva são necessários conhecimentos técnicos e o seguimento de várias etapas que compõe um planejamento. Durante sua construção é importante a presença do profissional nutricionista, para que haja uma maior riqueza de detalhes na planta física, compra de equipamentos, dimensionamento e localização, levando em conta fluxo de pessoas e as atividades que serão realizadas (MEZOMO, 2004).

A Resolução CFN nº 380/2005, respalda os argumentos supracitados quando legisla sobre a profissão do nutricionista que no exercício de suas atribuições em UAN, deve planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas (Brasil, 2002).

O Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados da RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, instituiu uma lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação, que se aplica em UAN, com vistas à análise física do ambiente e as condições higiênico-sanitárias. Esse instrumento auxilia os profissionais nutricionistas para verificação do nível de adequação da UAN.

Novas tecnologias vêm sendo incorporadas, destinadas ao preparo das refeições, pois, em geral, as condições físicas se apresentam inadequadas como a presença de: ruído excessivo, temperatura elevada, iluminação deficiente, arranjo físico e instalações precárias (COLARES e FREITAS, 2007) causando desgaste humano e expondo o operário a doenças ocupacionais o que conseqüentemente influenciando no desempenho da mão de obra, isto é, um trabalho bem desenvolvido gera um produto final bem aceito.

As normas de segurança são necessárias para o correto andamento e eficiência em instituições como creches. Sendo assim, do ponto de vista da segurança e estrutura

física dessas instalações, verifica-se a necessidade do uso das normas e disposições estruturais, visto que a creche é uma instituição responsável pelo cuidado e manutenção da qualidade de vida tanto das crianças quanto de todos os responsáveis pelo estabelecimento (MACEDO e GADELHA, 2010).

Considerando a carência de estudos direcionados para creches, e que as crianças permanecem nesse ambiente durante todo o dia e realizam no mínimo três refeições diárias, é de suma importância a realização dessa pesquisa, visando a melhora da qualidade das refeições servidas. Sendo assim, é importante que a cozinha esteja em conformidade nos âmbitos físico, estrutural e higiênico sanitário, já que esses podem influenciar diretamente na qualidade das refeições. Além de contribuir para outros estudos acadêmicos.

Visto a importância que a UAN tem no âmbito da alimentação coletiva e a carência de estudos direcionados para creches, faz-se necessária uma análise mais intrínseca sobre o assunto, podendo também, colaborar com outros estudos acadêmicos.

Diante do exposto, o presente estudo tem como foco principal diagnosticar a estrutura física, estrutural e higiênico sanitário de duas UAN localizadas em creches privadas da cidade de Santo Antônio de Jesus – BA, para contribuir com produção de refeições seguras a partir da proposição de ações corretivas com base no diagnóstico traçado.

## **METODOLOGIA**

Trata-se de um estudo descritivo e exploratório, realizado entre os meses de novembro e dezembro de 2014, em três visitas, em creches privadas localizadas em bairros distintos da cidade de Santo Antônio de Jesus – BA.

As seleções das creches foram por conveniência, sendo os critérios de inclusão foram: UAN que produzissem e fornecessem no mínimo três refeições/dia e que estejam situadas na área urbana do município. Assim foram localizadas quatro creches na cidade, sendo que apenas duas aceitaram participar do estudo, após leitura do ofício elaborado pelo pesquisador responsável e consentimento.

Para coleta dos dados foi elaborado uma lista de verificação - *check list*, adaptado de acordo com o modelo da RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Instrumento foi aplicado durante as visitas às instituições que avaliava critérios por blocos – edificações e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores, produção e transporte e documentação, seguindo a sequência da própria resolução, para

serem classificadas, de acordo com os itens de adequação, no Grupo 1 (76 a 100%), Grupo 2 (51 a 75%) e Grupo 3 (0 a 50%).

Além disso, foram colhidas informações, por meio de registro em caderno de campo, pelo pesquisador e imagens, quando concedidas, utilizando aparelho *smartphone*.

O *layout* das áreas foi delineado com o auxílio do software *Floorplanner* versão 2013, com vistas a possibilitar uma visão do dimensionamento dos cenários investigados.

Os dados numéricos reunidos foram organizados com auxílio do *software* Microsoft Excel versão 2010 e processados por meio de análises simples e confrontados com as observações descritas e parâmetros da legislação vigente a fim de compor o diagnóstico desse estudo.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Foram realizadas visitas a duas creches privadas, situadas na zona Urbana da cidade de Santo Antônio de Jesus-BA, que segundo a Portaria MS nº 321, de 26 de maio de 1988, são consideradas de pequeno porte, por atenderem um público máximo de 50 crianças. Para critérios comparativos optou-se por identificar as creches como Creche X e Creche Y.

Apenas a Creche Y permitiu o registro fotográfico. As imagens abaixo ilustram o *layout* dos serviços visitados, com vistas a possibilitar uma visão panorâmica do ambiente deste estudo.



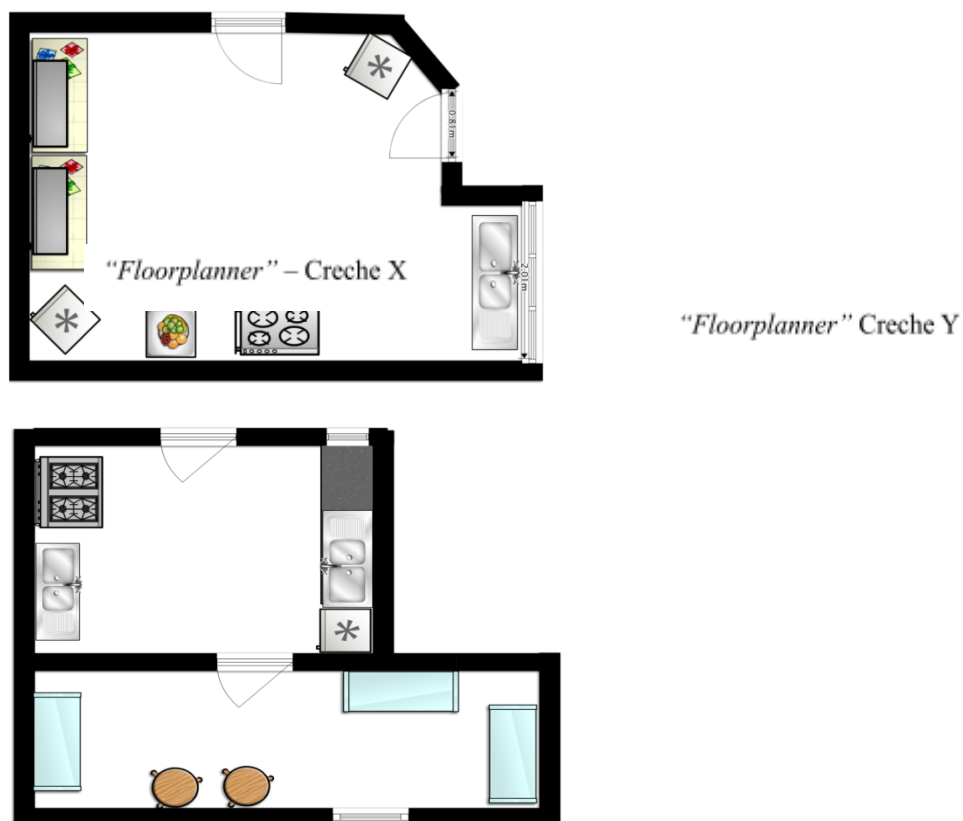


Figura 1. Layout das Unidades de Alimentação e Nutrição localizadas em duas creches privadas de Santo Antônio de Jesus, Bahia.

Creche X atende a 25 crianças na faixa etária de dois a oito anos. É uma estrutura adaptada de uma casa que, conforme demonstra o *layout*, possui compartimento único, com duas portas de acesso uma para área do refeitório e outra para uma varanda. A entrada e saída de lixo são pela mesma porta. Possui uma pia com duas cubas e todos os equipamentos, fogão, refrigerador, liquidificador e batedeira, são do tipo doméstico.

Na referida creche o fluxo de pessoas é intenso, no entanto, não se observou excesso de cruzamentos na área. Na cozinha trabalha uma cozinheira e uma auxiliar de cozinha, esta é também professora da creche, que permite um fluxo livre, contudo, na área do refeitório, o espaço é subdimensionado diante do quantitativo de crianças. A creche conta com um Responsável Técnico (RT), nutricionista, contratado há 01 mês em regime de 20h, que visita o estabelecimento duas vezes por semana.

A Creche Y atende a 23 crianças na faixa etária de cinco meses á quatro anos. É uma estrutura construída para tal finalidade. É importante ressaltar que a cozinha foi reformada recentemente devido à exigência do nutricionista RT, que presta consultoria três vezes na semana.

Ao observar o *layout* exposto na Figura 1 nota-se que o da Creche Y é dividida em dois compartimentos, com dimensionamento considerado satisfatório para o bom atendimento da demanda do serviço. As portas de acesso e adjacentes, entre áreas, permitem um fluxo livre de cruzamentos, para gêneros, resíduos e pessoas, que segue a marcha à frente.

No compartimento aqui descrito como área de produção e cocção está equipada com um fogão industrial de quatro queimadores, duas cubas com bancada, um liquidificador industrial e os demais equipamentos, a exemplo do refrigerador, do tipo doméstico.

Foi possível identificar que nessa área, possui pano de chão úmido, que pode ser foco para proliferação de microrganismos e um estrado inutilizado no momento, que pode servir de “abrigo” para sujidades e possível contaminação do ambiente.

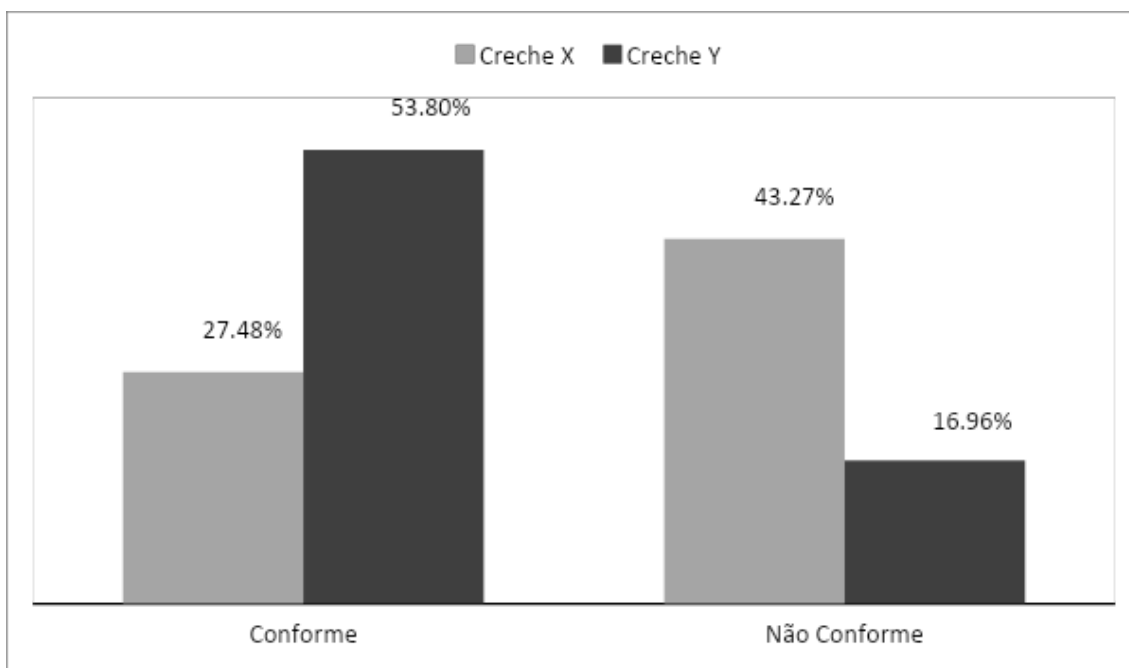
O compartimento seguinte está mobiliado com três prateleiras plásticas e dois bancos para o descanso das funcionárias.

Após aplicação do instrumento de análise, de acordo com o panorama geral verificado, as UAN das creches foram classificadas da seguinte maneira: Creche X, no Grupo 3 de adequação dos itens e a Creche Y no Grupo 1. Ressalta-se que, como o *check list* aplicado não é específico para UAN de creches, não foram analisados 29,24% dos itens, pois não se aplicam aos cenários de estudo, assim os cálculos de classificação foram reconsiderados conforme esse parâmetro.

Em estudo realizado por Nascimento e Quintão (2012), das três cozinhas comunitárias de Leopoldina – MG, todas foram classificadas no Grupo 3. Em contrapartida, Mello e col. (2013) realizaram uma pesquisa em duas empresas de grande porte na cidade de Porto Alegre – RS, o resultado global da aplicação da lista de verificação mostrou que as UAN analisadas apresentaram valores que variaram de 31,7 a 47,4% de adequação, sendo classificadas no Grupo 3.

Ferreira e col. (2011) realizaram um estudo em nove UAN de pequeno e médio porte na cidade de Belo Horizonte – MG, oito foram classificadas no Grupo 1. Por outro lado, Couto e col. (2005) inspecionaram 30 unidades hoteleiras através de *check list*, no qual nenhuma foi classificada no Grupo 1, o qual não foram considerados a diferença ou semelhança entre os itens comparados entre os dois autores.

Uma representação de como os itens que referem aos parâmetros de conformidades, incluindo os itens não aplicáveis, foram distribuídos, pode ser visualizada na Figura 2.



**Figura 2** - Distribuição em percentual dos itens conformes e não conformes referentes às creches analisadas em Santo Antônio de Jesus - BA, 2015.

Em relação aos itens analisados acima, identificou-se que em um panorama geral 43,27% dos itens referentes à Creche X apresentaram-se não conformes em relação ao preconizado. Em contrapartida a Creche Y apresentou 53,80% dos itens dentro dos parâmetros de conformidade.

O quadro abaixo propõe uma descrição dos percentuais, de acordo com os itens da lista aplicada.

**Quadro 1 - Distribuição dos dados de acordo com os grupos analisados, nas Creches X e Y avaliadas.**

Grupos	Creche X		Creche Y		Não Aplicáveis (%)
	Conforme (%)	Não conforme (%)	Conforme (%)	Não conforme (%)	
<b>1 - Edificações e instalações</b>	35,44	40,50	53,16	27,28	24,05
<b>2 - Equipamentos, móveis e utensílios</b>	19,05	42,85	47,62	14,29	38,09
<b>3 - Manipuladores</b>	28,57	35,71	50	14,29	35,71
<b>4 - Produção e transporte</b>	27,27	45,45	45,45	27,27	27,27
<b>5 - Documentação</b>	0	40	35	5	60

### **Bloco Edificação e Instalações**

No que tange a edificação dos refeitórios das creches (X e Y), foi possível verificar que ambas não possuem rampas de acesso para crianças, submetendo os portadores de necessidades especiais a situações de constrangimento, em desacordo ao preconizado pela Portaria do MS nº 321, de 26 de maio de 1988, que estabelece critérios de acessibilidade.

Os tetos das UAN são de materiais permeáveis, no entanto, a Creche X apresentava sinais de infiltrações como pontos de bolor, encontrando-se em mau estado de conservação, diferentemente da Creche Y. Pohren e col. (2014), em pesquisa realizada no Paraná em uma UAN apresentou sinais de bolores, rachaduras e alguns pontos de descascamento, o que remete a possíveis falhas no processo de manutenção da estrutura.

A iluminação em ambos ambientes é do tipo mista, natural e artificial, distribuídas de modo satisfatório para o desenvolvimento das atividades, no entanto, as luminárias não possuem proteção antiqueda.

Em escolas investigadas em Salvador, segundo estudo de Cardoso e col. (2005), constatou-se que a iluminação era adequada em 90,2% das UAN, entretanto foi verificado ausência de proteção luminária em sua maioria (96,6%). A ausência de proteção também foi visualizada por Calado (2011), em estudo realizado com sete escolas em Pernambuco.

Segundo Silva Junior (2008), as lâmpadas devem ser instaladas de forma a não oferecerem riscos para os alimentos, além de necessitar de um sistema de segurança contra explosões e acidentes.

As paredes das cozinhas das Creches X e Y possuíam revestimento cerâmico branco até o teto, de acabamento liso e de fácil higienização, não existindo ângulos abaulados ao qual facilitaria a higienização do ambiente e diminuiria os sons e ruídos. O piso também era de cerâmica, de cor clara, não sendo antiderrapantes, porém de fácil higienização. No entanto, apenas na Creche Y a cerâmica das paredes se encontrava livre de rachaduras.

Fonseca e col. (2010), em estudo desenvolvido em restaurantes comerciais de Viçosa, encontraram que itens como paredes e divisórias e a higienização do ambiente foram os mais críticos nos três setores avaliados, o que pode ser explicado, em parte, pela ausência de ângulos abaulados entre parede e piso e entre parede e teto o que dificulta a higienização correta do ambiente.

Os pisos e paredes da Creche X estão inadequados e não íntegros, possuindo rachaduras e sinais de infiltração, podendo ser fonte de contaminação para os alimentos. VEIGA e col. (2006), também encontraram precárias condições de conservação relacionadas a esses itens em estabelecimentos comerciais de manipulação de alimentos.

Segundo o manual da ABERC (2003), o piso deve ser de material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras, sem rachaduras, antiderrapante e de fácil higienização.

As portas de ambas as creches são de madeira, permeáveis, de difícil higienização, não ajustadas ao batente, sem fechamento automático e tela de proteção – somente a Creche Y. Ferreira col. (2011) ao analisarem nove UAN em Belo Horizonte identificaram os mesmos problemas.

Os serviços não dispunham de instalações sanitárias com vestuário e área para banho exclusivo dos funcionários. As torneiras são de acionamento manual, assim como as portas, já as lixeiras são de acionamento com pedal. Pohren e col. (2014), em achados de sua pesquisa, verificaram ausência de acionamento por pedal problemas como nas torneiras, portas e lixeiras, das UAN investigadas a presença deste mecanismo minimiza os riscos de contaminação das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos.

Na Creche X a ventilação e circulação do ar não são capazes de manter o conforto térmico dentro da UAN ao qual possui 03 seteiras 40x40cm, com ângulo de abertura de 180° sem a presença de telas milimétricas.

Estudos de Akutsu (2005) e Mendes (2007) revelaram condições ambientais insalubres em UAN, tais condições podem comprometer o desempenho em atividades como manipulação e fluxo de produção além de comprometer a saúde dos trabalhadores.

A Creche Y possuía dois exautores industriais, que são suficientes para garantir o conforto térmico do ambiente, duas janelas protegidas por telas milimétricas, no entanto, a abertura de saída dos alimentos prontos para área do refeitório não possui nenhum tipo de fechamento e tela de proteção milimétrica, o que facilita a passagem de insetos e roedores. Segundo Teixeira e col. (2004), para a garantia do conforto térmico é necessário uma ventilação adequada, pois, além de proporcionar a renovação de ar, que é muito importante na cozinha, evita o acúmulo de vapores originários dos processos de cocção das preparações, devido a exalação estável dos mesmos.

Arruda (2006) ressalva a importância das janelas serem providas de telas milimétricas para impedir a entrada de insetos e roedores e se possível serem removíveis para facilitar a limpeza periódica.

Não existe lavatório na área de produção e cocção, em ambas as creches, para que os manipuladores pudessem realizar antissepsia das mãos em local apropriado e com frequência satisfatória. Fonseca e col. (2010) encontraram resultados similares em estudo com restaurantes comerciais na Zona da Mata Mineira, esses achados evidenciam a ausência de um item essencial em UAN, no que diz respeito às Boas Práticas de Manipulação.

Segundo a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, devem existir lavatórios exclusivos para higiene das mãos, mesmo quando não houver a separação de áreas, deve haver pelo menos uma pia para higiene das mãos, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparações dos alimentos, torneiras dos lavatórios acionadas sem contato manual.

As Creches X e Y possuem objetos em desuso na área externa, o que pode servir de abrigo para pragas. Das nove UAN, pesquisadas por Nascimento e Quintão (2012), duas apresentaram presença desses objetos em suas áreas, tais como nos ambientes investigados.

Na Creche Y, foi possível verificar planilha de controle contra praga e vetores urbanos, identificados que foram identificados na Creche X, sendo que, não foram encontrados esses animais ou evidências da presença dos mesmos.

A Resolução nº 216/2004 elenca a importância da implantação de procedimentos de boas práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde (Brasil, 2004).

Apesar de informar que havia higienização do reservatório de água a cada seis meses, não houve registro em ambas as creches. Segundo os proprietários, essa higienização é feita por um profissional responsável. A ausência desse registro contradiz a RDC nº 216/2004, que traz que, além da higienização, deve haver o registro da operação.

Os recipientes para coletas de lixo nos cenários investigados são de fácil higienização, tampados com acionamento por pedal.

### **Bloco Equipamentos, Móveis e Utensílios**

Os equipamentos das linhas de produção verificados estão em número suficiente para o atendimento às demandas das instituições, Creche X e Creche Y, com disposição e higienização adequadas. A Creche X não possuía bancada para realização de preparos, utiliza-se apenas o espaço da cuba para manipulações, o que a difere da Creche Y que obtinha bancada em mármore para realização das atividades.

A RDC nº 216/2004, recomenda que as bancadas sejam de material liso, resistente, de fácil higienização e impermeável (Brasil, 2004).

Na Creche X, foi possível identificar a presença de utensílios de madeira, inapropriados para manipular as preparações. Destaca-se que móveis e utensílios de madeira são proibidos pela legislação devido à facilidade de vetores e/ou pragas usarem como abrigo, bem como difícil limpeza, permitindo o acúmulo de matéria orgânica e microrganismos (BRASIL, 2004).

Os equipamentos de refrigeração da Creche X não possuíam medidor de temperatura e planilhas de controle, o que dificultando o monitoramento da qualidade das refeições no que diz respeito ao binômio tempo-temperatura. Segundo Silva Júnior (2008), o controle do tempo temperatura dos alimentos, são fatores importantes, que se não acompanhados, podem propiciar o surgimento das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

### **Bloco Manipuladores**

Durante as três visitas foi possível observar, de modo geral, os critérios referentes aos manipuladores, assim verificou-se que, no que tange ao fardamento, na Creche X, a funcionária trajava uniforme de cor verde escura, sem a utilização de avental. Já na Creche Y, ambas as funcionárias vestiam uniformes de cor clara. No entanto, verificou-se que todos se encontravam limpos e em bom estado de conservação.

Em ambas as creches, as funcionárias se apresentavam com unhas cortadas, limpas, sem esmalte, sem adornos. No entanto, os hábitos estavam inapropriados no momento de manipulação dos alimentos, devido a falta do hábito de lavar as mãos, o que pode estar associado à ausência de lavatórios específicos nos ambientes visitados.

A ausência de hábitos de higiene, como a lavagem das mãos, também foi constatada por Nascimento e Quintão (2012) em um estudo realizado em três cozinhas comunitárias da cidade de Leopoldina – MG. Ressalta-se que a contaminação dos

alimentos ocorre, principalmente, devido a patógenos presentes nas mãos de manipuladores.

Na Creche X não houve registros da participação da funcionária em capacitação sobre higiene pessoal e manipulação dos alimentos, contudo, a Creche Y, além da capacitação inicial, possuía registros de capacitações contínuas com a supervisora nutricionista. A realização de formações periódicas para os trabalhadores de UAN e com guarda do registro, é um elemento obrigatório nos serviços de alimentação, conforme preconiza a RDC nº 216/2004.

Além da capacitação, para o aperfeiçoamento do trabalho, Michels (2012) relata em seu estudo, a importância dos cartazes, os quais devem ser afixados de modo a orientar os manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. No entanto, foi possível observar que a prática de lavagem das mãos é insuficiente e que não existem cartazes de orientação expostos em ambas às creches.

### **Bloco Produção e Transporte dos Alimentos**

A recepção das matérias primas, ingredientes e embalagens são realizados na própria cozinha da Creche X e Y, ou seja, não existe um espaço reservado para tal finalidade. No entanto, os alimentos são armazenados em locais adequados, sobre estrados de polietileno - apenas na Creche Y, prateleiras e distante do piso – ambas as creches.

Para Campos e col. (2012), área de recebimento de matéria prima deve apresentar espaço reservado para tal finalidade e equipamentos necessários para um bom atendimento, suprimindo as necessidades do estoquista, como balanças, carros de transporte de mercadoria, mesa de apoio, computador para o controle de entrada de notas, calculadoras e outros.

Nas UAN existiam um controle de qualidade dos produtos estocados por meio do prazo de validade da matéria-prima a ser utilizada, caso o prazo não se encontre regular o gênero é descartado.

A Creche X possui dois refrigeradores domésticos, um com lanches e sucos e outros com carnes, frutas, verduras e legumes. As carnes ficavam armazenadas junto ou em compartimentos separados no refrigerador. A Creche Y possuía um refrigerador doméstico, neste as carnes ficam armazenadas no compartimento do refrigerador e os vegetais ficavam armazenados na refrigeração.



A RDC nº 216/2004 traz que quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento refrigerador, deve-se respeitar: alimentos para consumo dispostos nas prateleiras superiores; os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

Os alimentos são separados por grupos (cereais, enlatados), não foi encontrado nenhum material tóxico ou deteriorado, o local de armazenamento encontrava-se limpo e conservado. No entanto, as creches não realizavam controle de qualidade final do produto, como é preconizado pelo Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) (Brasil, 2002).

### **Bloco Documentação**

Apenas a Creche Y possuía o manual MBP que, segundo Aragão (2007), garante à qualidade da matéria-prima, a arquitetura dos equipamentos e das instalações, as condições higiênicas do ambiente de trabalho e dos trabalhadores, as técnicas de manipulação dos alimentos e a saúde dos funcionários são fatores importantes a serem consideradas na produção de alimentos seguros e de qualidade.

No entanto, apesar dessa UAN conter esse manual e ser classificada no Grupo 1 - próximo ao valor limítrofe, foi possível identificar aproximadamente que 17% dos itens não estão em conformidade, sendo assim, ainda são necessárias medidas corretivas dentro da UAN.

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A cozinha da Creche X apresentou um elevado número de itens inadequados, sendo classificada no Grupo 3 de itens de adequação, o que demonstra condições de ambiência insatisfatórias, as quais podem comprometer a qualidade higiênica sanitária das refeições produzidas, que representam riscos a segurança alimentar e nutricional das crianças atendidas.

A Creche Y apresentou um maior índice de adequação, quando comparado com a Creche X, identificando-a como mais segura, em relação aos aspectos higiênicos sanitários. No entanto, sua avaliação permaneceu próxima ao valor limítrofe para classificação no Grupo 1, que significa estar em percentuais adequados, segundo a RDC nº 275 de outubro de 2002.

Uma vez que as boas práticas estão diretamente relacionadas com a garantia da qualidade higiênico-sanitária do produto final, a correção das inadequações faz-se necessária para que as manipuladoras das creches produzam as refeições em conformidade com a legislação vigente, o que é fundamental para obtenção de alimentos seguros nos aspectos químicos, físicos e biológicos.

Dessa forma, é indispensável à realização de formação continuada para os manipuladores, a supervisão constante do profissional nutricionista, bem como sua presença no planejamento físico estrutural desses serviços, visando à garantia do fornecimento de alimentos seguros. E apesar de existir o profissional nutricionista nas UAN, mostra-se que as consultorias desses profissionais não estão sendo suficientes para os cumprimentos das exigências da RDC nº 275/2002.

## REFERÊNCIAS

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade. 8 ed. São Paulo: ABERC, 2003.

AGUIAR, B. C. L. de. A instituição creche: apontamentos sobre sua historia e papel. *Nuances*, vol. VII, 2011.

AKUTSU, R.C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. *Rev. Nutrição Campinas* 18(3): 419- 427, 2005.

AMARAL, M.F.M.; MORELLI, V.; PANTONI, R.W.; ROSSETI-FERREIRA, U.C. Alimentação de bebês e crianças pequenas em contextos coletivos: mediadores, interações e programas em educação infantil. *Rev Bras Cresc Desenv Hum.* 6:19-33; 1996.

ARAGÃO, I. K. M. B.; *Irregularidades observadas no cumprimento das boas práticas em restaurantes “self service” na região do grande Méier*. Rio de Janeiro - RJ, 2007. 38f. Dissertação (Especialização em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal) – Pró- Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação – Universidade Castelo Branco – UNB.

ARRUDA, G. A. Manual de Boas Práticas: Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Ponto Crítico, 2V. 2006.

BORGES, P. Rede privada avança mais do que pública em matrículas nas creches. 2012. Disponível em: <<http://ultimosegundo.ig.com.br/educacao/2012-12-20/rede-privada-avanca-mais-do-qu-e-publica-em-matriculas-nas-creches.html>>. Acesso em: 20 dez. 2012.

BRASIL. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução da ANVISA. RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002.

BRASIL. Regulamento Técnico para Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução da ANVISA, RDC nº 216 de 15 de novembro de 2004.

CALADO, G. V. da S. *Análise da estrutura física das UANs de escolas municipais de Joaquim Nabuco-PE*. Caruaru, 2012. Trabalho de Conclusão de Curso - Faculdade Do Vale do Ipojuca, 2012.

CAMPOS, J. R.; IKEDA, V.; SPINELLI, M. G. N. Otimização de espaço físico em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) considerando avanços tecnológicos no segmento de equipamentos. *Revista Univap*, São José dos Campos-SP, v. 18, n. 32, dez.2012.

CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 18, n. 5, p. 669-680, 2005.

COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. de. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, 23(12):3011-3020, dez, 2007.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução nº 380, de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.

COUTO, S. R. M.; LANZILLOTTI, H. S.; CARVALHO, R. A. W. L.; LUGO, D. R. Diagnóstico higiênico-sanitário de uma unidade hoteleira de produção de refeições coletivas. *Revista Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 19, n. 141, p. 15-18, 2005.

FERREIRA, M. A.; SÃO JOSÉ, J. F. B. de; TOMAZINI, A. P. B.; MARTINI, H. S. D.; MILAGRES, R. C. de M.; PINHEIRO-SANT’ANA, H. M. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. *Rev Inst Adolfo Lutz*. São Paulo, 70(2): 230-5; 2011.

- FONSECA, M. P. da; MANFRIDINI, L. de A.; SÃO JOSÉ, J. F. B. de; TOMAZINI, A. P. B.; MARTINI, H. S. D.; RIBEIRO, R. de C. L.; SANT'ANA, H. M. P. Avaliação das condições físico-funcionais de restaurantes comerciais para implementação das boas práticas. *Alim. Nutr.*, Araraquara. v. 21, n. 2, p. 251-257, abr./jun. 2010.
- MACEDO, N. M. M. N.; GADELHA, M. A. Análise das normas de segurança e estrutura física: estudo de caso de uma creche comunitária do município de Fortaleza – CE. *Engep*, São Carlos – SP, 30ª edição, out. 2010.
- MELLO, J. F.; SCHNEIDER, S.; LIMA, M. S.; FRAZZON, J.; COSTA, M. Avaliação de higiene e das boas práticas em UAN. *Alim. Nutr. Braz. J. Food Nutr.*, v. 24, n.2, p. 175-182, abr./jun. 2013.
- MENDES, M. K. *Condições das estruturas físicas de unidades de alimentação e nutrição da região oeste do Paraná*. Cascavel - Paraná, 2007. Trabalho de Conclusão de Curso – Faculdade Assis Gurgacz, 2007.
- MEZOMO, I. Os serviços de alimentação: Planejamento e Administração. Editora *Terra*, 2004.
- MICHELS, E. *Análise da adequação a RDC 216/04 da ANVISA em uma Unidade de Alimentação e Nutrição no município de Sapiranga – RS*, 2012. Trabalho de Conclusão de Curso - Faculdade Do Vale do Ipojuca, 2012. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2012.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria n. 321, de 26 de maio de 1988. Aprova as normas e os padrões mínimos, que com esta baixam, destinados a disciplinar a construção, instalação e funcionamento de creches, em todo o território nacional. DOU — Diário Oficial da União, 9 setembro de 1988.
- NASCIMENTO, J. C. DO; QUINTÃO, D. F. Avaliação das condições de ambiência em três cozinhas comunitárias do município de Leopoldina (MG). *Revista Científica da Faminas – V. 8, N. 1, JAN.-ABR. de 2012*.
- POHREN, N. F.; MARTINAZZO, G. A.; ANJOS, M. B. DOS; COZER, M. Avaliação da estrutura física de uma unidade de alimentação e nutrição. *Revista Univap*, São José dos Campos-SP-Brasil, v. 20, n. 36, dez. 2014.
- SÃO JOSÉ, J. F. B.; COELHO, A. I. M.; FERREIRA, K. R. Avaliação das boas práticas em unidade de alimentação e nutrição no município de Contagem-MG. *Alim. Nutr.*, Araraquara, v. 22, n. 3, p. 479-487, jul./set. 2011.
- SILVA JÚNIOR, E. A. da. Manual de Controle higiênico Sanitário em serviços de alimentação. 6 ed. São Paulo: Livraria *Varela*, 2008.
- TEIXEIRA, S. et al. Manual Prático de Higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: *Varela*, 2004.
- TEIXEIRA, S.M.F.G.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.,; BISCONTINI, T.M.B. Administração aplicada a unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: *Atheneu*; 1990.

TOKARNIA, M. Matrículas em creches aumentam 7,5%. 2014. Disponível em: <<http://agenciabrasil.ebc.com.br/educacao/noticia/2014-02/matriculas-em-creches-aumentam-75-0>>. Acesso em: 25 fev. 2014.

VEIGA, C. F.; DORO, D. L.; OLIVEIRA, K. M. P.; BOMBO, D. L. Estudo das condições sanitárias dos estabelecimentos comerciais de manipulação de alimentos do município de Maringá, PR. *Revista Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 20, n. 138, p. 28-35, 2006.

## APÊNDICE

### Fotos da Creche Y

#### 1- Estoque

Proteção com tela milimétrica



Figura A - Presença de tela de proteção milimétrica no estoque da UAN.

Figura B - Organização do estoque



Figura C - Organização do estoque da UAN.

## 2 – Área de Cocção



Figura A - Presença de bancada de mármore.



Figura B - Presença de exaustores.



Figura C – Armazenamento de alimentos na área de cocção.

Figura D – Abertura para saída de preparações

### 3 – Modelo do Questionário e *Check List*



#### Questionário

Adicionais	Creche X	Creche Y
Quantidade de Escolares		
Faixa etária		
Quantidade de Funcionários		
Presença de nutricionista (se sim, qual frequência)		
Segue marcha á frente		
Tipo de piso		
Quem realiza as compras dos gêneros alimentícios?		
Quem planeja o cardápio?		
Possui refeitório		

#### Check list adaptado da RDC nº275/2002

\* Para as preposições afirmativas, coloca-se o “s”, caso seja negativo, utiliza-se “n”.

Nº	Bloco 1 – Itens de Edificações e Instalações	Creche X	Creche Y
1	Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso.		
2	Vias de acesso interno adequada ao trânsito sobre rodas.		
3	Acesso direto, não comum a outros usos.		
4	Área interna livre de objetos em desuso.		
5	Piso de material de fácil e apropriada higienização.		
6	Piso em bom estado de conservação.		
7	Presença de ralos sanfonados.		
8	Teto de acabamento liso, em cor clara, impermeável e de fácil limpeza.		
9	Teto em adequado estado de conservação.		
10	Paredes são acabamento liso, impermeável e de fácil higienização		
11	Paredes em adequado estado de conservação.		
12	Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.		
13	As portas são de superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.		
14	Portas externas com fechamento automático		
15	Portas em adequado estado de conservação		
16	Janelas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.		
17	Portas com proteção contra insetos e roedores.		
18	Portas em adequado estado de conservação.		
19	Vestuário e instalações sanitárias, quando localizados eram fora da área de produção.		
20	Vestuário e instalações sanitárias, independentes para cada sexo		
21	Instalações sanitárias com vasos sanitários.		
22	Instalações sanitárias servidas de água corrente.		
23	Ausência de comunicação direta com a área de trabalho e de refeições.		
24	Portas com fechamento automático.		
25	Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação		
26	Iluminação e ventilação adequadas.		
27	Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal.		



28	Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.		
29	Coleta frequente do lixo.		
30	Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.		
31	Vestiários com área compatível e armários individuais.		
32	Duchas ou chuveiros em número Suficiente.		
33	Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.		
34	Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.		
35	Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente.		
36	Lavatórios em condições de higiene.		
37	Iluminação, natural ou artificial ou mista.		
38	Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.		
39	Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.		
40	Ventilação e circulação do ar capazes de garantir o conforto térmico.		
41	Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.		
42	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.		
43	Adoção de medidas preventivas e corretivas.		
44	Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante.		
45	Sistema de abastecimento ligado à rede pública.		
46	Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.		
47	Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.		
48	Existência de registro da higienização do reservatório de água.		
49	Existência de planilha de registro da troca do elemento filtrante.		
50	Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais.		
51	Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à para análise da potabilidade de água.		
52	Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.		
53	Gelo produzido com água potável.		
54	Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento o superfície que entre em contato com o alimento.		
55	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte.		
56	Retirada frequente dos resíduos da área de processamento.		
57	Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.		
58	Presença de fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura.		
59	Layout adequado no processo produtivo.		
60	Áreas para recepção de materiais e gêneros alimentícios.		

Nº	Bloco 2 – Itens de Equipamentos, Móveis e Utensílios	Creche X	Creche Y
1	Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.		
2	Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada		
3	Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.		
4	Em adequado estado de conservação e funcionamento.		
5	Equipamentos de conservação dos alimentos.		
6	Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.		
7	Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.		
8	Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos.		
9	Os móveis estão em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.		
10	Com desenho que permita uma fácil higienização		
11	Utensílios de material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.		
12	Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.		
13	Existência de um responsável pela operação de higienização, dos utensílios, móveis e equipamentos, comprovadamente capacitado.		

Nº	Bloco 2 – Itens dos Manipuladores	Creche X	Creche Y
1	Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.		
2	Limpos e em adequado estado de conservação.		
3	Asseio pessoal.		
4	Lavagem cuidadosa das mãos.		
5	Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.		
6	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.		
7	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.		
8	Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.		
9	Existência de supervisor comprovadamente capacitado.		

Nº	Bloco 4 – Itens de Produção e Transporte do Alimento	Creche X	Creche Y
1	Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.		
2	Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.		
3	Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.		
4	Armazenamento em local adequado e organizado.		
5	Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.		
6	Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.		
7	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.		
8	Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.		
9	Controle da circulação e acesso do pessoal.		
10	Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.		
11	Ordenado, linear e sem cruzamento.		
12	Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.		
13	Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.		
14	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo		
15	Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.		
16	Armazenamento em local limpo e conservado.		
17	Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.		
18	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.		

19	Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.		
20	Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.		
21	Existência de controle de qualidade do produto final.		
22	Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.		
23	Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final		
24	Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.		

Nº	Bloco 5 – Itens das Documentações	Creche X	Creche Y
1	Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.		
2	O POP estabelecido para higienização das instalações, equipamentos e utensílios está sendo cumprido.		
3	O POP estabelecido para controle de potabilidade da água está sendo cumprido.		
4	O POP estabelecido para Higiene e saúde dos Manipuladores está sendo cumprido.		
5	O POP estabelecido para o manejo dos resíduos está sendo cumprido.		
6	O POP estabelecido para a Manutenção preventiva e calibração de equipamentos está sendo cumprida.		
7	O POP estabelecido para o controle integrado de vetores e pragas urbanas está sendo cumprido.		
8	O POP estabelecido para Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens está sendo cumprido.		