

Raquel Schaefer Lehmkuhl

**UM PROCEDIMENTO DE VERIFICAÇÃO COMO INSTRUMENTO
DE AUDITORIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NAS COZINHAS
DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DOS
ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Engenharia Sanitária e Ambiental da Universidade Federal de Santa Catarina como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Engenharia Sanitária e Ambiental.

Orientador: Prof. Harrysson Luiz da Silva, Dr.

Florianópolis

2003

Raquel Schaefer Lehmkuhl

**UM PROCEDIMENTO DE VERIFICAÇÃO COMO INSTRUMENTO
DE AUDITORIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NAS COZINHAS
DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DOS
ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE**

Esta dissertação foi julgada e aprovada para a obtenção do grau de **Mestre em Engenharia Sanitária e Ambiental** no Programa de Pós-Graduação em Engenharia Sanitária e Ambiental da Universidade Federal de Santa Catarina.

Florianópolis, 16 de junho de 2003.

Prof. Armando Borges de Castilhos Jr., Ph.D.
Coordenador do Programa

BANCA EXAMINADORA

Profa. Sandra Sulamita Nahas Baasch, Dra.
Universidade Federal de Santa Catarina
Membro

Prof. Harrysson Luiz da Silva, Dr.
Universidade Federal de Santa Catarina
Orientador

Profa. Anete Araújo de Souza, Dra.
Universidade Federal de Santa Catarina
Membro

Aos meus pais, Milton e Maria Lucy (in memoriam), que deram embasamento e ensinaram como alcançar meus objetivos.

AGRADECIMENTOS

À minha família, em especial aos meus irmãos e à Gina, que sempre estão ao meu lado fazendo acreditar que com apoio, amor e carinho somos capazes de chegar aos objetivos almejados.

Ao Gesser, pela paciência e apoio recebidos durante a pesquisa.

Ao Mário, amigo especial, que é um estímulo e incentivo para que eu enfrente com coragem as situações da vida.

Ao Lúcio, que oportunizou a realização deste Curso de Pós-Graduação.

Ao Prof. Dr. Harrysson, meu orientador, pelas críticas e instruções, me fazendo acreditar nesta proposta de trabalho.

Aos estabelecimentos inspecionados pela oportunidade de realizar a pesquisa.

Aos meus colegas de trabalho e de sala de aula, pelo carinho e confiança constantes.

A Angelice e Stella, pela amizade e entusiasmo recebidos.

A todos aqueles, que de alguma forma participaram da realização deste estudo, meu muito obrigada!

O homem em busca do êxito constante demonstra que a renovação é a lei da vida. A poda faculto o ressurgimento do vegetal; o fogo purifica os metais, permitindo-lhes a moldagem; a argila submete-se ao oleiro; e a vida social é resultado das alterações sofridas pelo homem - seu elemento essencial. É necessário, portanto, que se dê uma transformação, a evolução dos conceitos, o engrandecimento dos valores. Para tal fim, às vezes, é preciso que ocorra a demolição das estratificações, do arcaico, do ultrapassado. Apagar os vestígios do antigo, indo até as raízes, buscando extirpá-las, pois o homem e a sociedade sem raízes não sobrevivem. Contudo, os conflitos degenerativos da sociedade tendem a desaparecer, especialmente, quando o homem, se encontre consigo mesmo, transforme suas crenças e valores, respeite o próximo, cumpra as leis, conseguirá harmonizar o seu cosmo individual (micro), colaborando para o equilíbrio do universo social (macro), no qual se movimentam [...].

Divaldo Pereira Franco

RESUMO

LEHMKUHL, Raquel Schaefer. **Um procedimento de verificação como instrumento de auditoria da vigilância sanitária nas cozinhas dos serviços de nutrição e dietética dos estabelecimentos assistenciais de saúde**. Florianópolis, 2003. 168f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Sanitária e Ambiental) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia Sanitária e Ambiental, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

A Vigilância Sanitária tem como uma de suas atribuições, a inspeção para liberação do Alvará Sanitário em Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, onde está inserida a cozinha do Serviço de Nutrição e Dietética também conhecido como Unidade de Alimentação e Nutrição. A autoridade de saúde, em sua atividade de inspeção, identifica diferentes problemas no processo produtivo, arranjo físico, aspectos ergonômicos, legais e corporativos, que é baseada na legislação vigente. Em face da inexistência de um instrumento padrão para estas cozinhas, nossa pesquisa teve como objetivo, elaborar um Procedimento de Verificação, que lhe propiciasse diretrizes baseadas na legislação vigente, com fundamentação nas NBR ISO 14001, que normaliza Sistemas de Gestão Ambiental e NBR ISO 9001, que fixa parâmetros para os procedimentos de qualidade. Diante disso, a metodologia adotada teve seu percurso através de um estudo das Normas e dos demais instrumentos legais. O Procedimento de Verificação foi aplicado e validado em três cozinhas de hospitais públicos de Florianópolis, nos meses de março e abril de 2002. Frente aos resultados obtidos neste trabalho, haja vista que constatamos que nenhum Estabelecimento pesquisado estava apto a receber o Alvará Sanitário, temos a intenção de que o Procedimento de Verificação proposto seja utilizado como rotina nas inspeções, bem como que os técnicos sejam familiarizados com o Sistema de Gestão Integrada. O Procedimento de Verificação visa subsidiar a autoridade de saúde em sua inspeção, propiciando uma constatação quanto a identificação de problemas no processo produtivo, área física, aspectos ergonômicos, legais e corporativos da cozinha. Desta forma, os técnicos da Vigilância Sanitária poderão melhor avaliar e decidir quanto a liberação ou não, do alvará sanitário.

Palavras-chave: Vigilância Sanitária, Procedimento de Verificação, Serviços de Nutrição e Dietética-Cozinha/Estabelecimentos Assistenciais de Saúde.

ABSTRACT

LEHMKUHL, Raquel Schaefer. **A procedure of verification as an inspection instrument of the sanitary vigilance in nutrition, dietetics and environmental administration system services.** Florianópolis, 2003. 168f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Sanitária e Ambiental) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia Sanitária e Ambiental, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

The Sanitary Vigilance has as attribution the inspection to give permission for assistance health places where the kitchens of nutrition services of the hospital are also known as nourishing and nutrition Unit. The health authorities identify different problems in the productive process, legal and corporative aspects of the kitchens, based in the law in effect. Because of the lack of procedures to inspect the kitchens, our search had a goal to make a procedure of inspection to be used by the health authority. This is based on the law in effect NBR ISO 9001 that determined patterns for quality procedures based on the current law. Our methodology came through the studies of the laws of the NBR ISO 14001 and NBR ISO 9001. Our intention with the results of this work is that the procedures of inspection become a routine and the technicians get used to the system. The procedure of verification was applied and valid in there kitchens of public hospitals of Florianópolis, in march and april. Facing the results obtained, as it was verified that any place researched was able to get the permission, we intend that the proposed procedure of inspections is used as a routine in inspections, as well as the technicians get familiar with the integrated management system. The procedure of verification wants to subsidize the health authority in his inspection helping to find and identify the problems in the productive process, build area, some aspects in the areas, such as: the rational study of the organization, legal and the corporation in the kitchen. Thus the technicians of Sanitary Vigilance will be able to decide and evaluate to give or not the permission.

Key-words: Sanitary Vigilance, Procedure of Inspection, Nutrition and Dietetics Services-Kitchens/Enviromental Administration System.

SUMÁRIO

Lista de figuras	10
Lista de quadros	11
Lista de abreviaturas e siglas	12
CAPÍTULO 1 - INTRODUÇÃO	14
1.1 Contextualização das Ocorrências Objetivas	14
1.2 Objetivos	15
1.2.1 Objetivo geral	15
1.2.2 Objetivos específicos	16
1.3 Justificativa e Relevância da Pesquisa	17
1.4 Procedimentos Metodológicos	17
1.5 Estrutura da Pesquisa	19
CAPÍTULO 2 - REVISÃO DE LITERATURA	20
2.1 A Prática da Vigilância Sanitária	20
2.1.1 A Contextualização das Atividades de Vigilância Sanitária no Brasil	20
2.1.2 A Contextualização das Atividades de Vigilância Sanitária em Santa Catarina	22
2.2 O Algoritmo de uma Inspeção da Vigilância Sanitária nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde	35
2.3 As Legislações Vigentes utilizadas, atualmente, pelos Técnicos da Vigilância Sanitária nas cozinhas dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, quando em inspeção	40
CAPÍTULO 3 - SISTEMAS DE GESTÃO DA QUALIDADE E GESTÃO AMBIENTAL	43
3.1 Histórico	43
3.2 Gestão de Qualidade	45
3.3 Controle de Qualidade	68
3.4 Sistemas de Gestão Ambiental	74
CAPÍTULO 4 - PROPOSTA DE NORMALIZAÇÃO PARA AS COZINHAS DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE	87
4.1 Procedimento de Verificação e Avaliação para Inspeção em Cozinhas de Serviço de Nutrição Dietética de Estabelecimentos Assistenciais de Saúde	87
4.2 Relação existente entre os Itens necessários e as Legislações Correspondentes	99

4.3 Interação dos Requisitos da NBR ISO 14001 e NBR ISO 9001, com os Itens do Procedimento de Verificação Proposto	103
CAPÍTULO 5 - SISTEMAS DE GESTÃO DAS COZINHAS DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE INSPECIONADAS	107
5.1 Os Sistemas de Gestão encontrados nas Cozinhas dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde Inspeccionados	107
5.2 Análise Geral dos Resultados encontrados nos Estabelecimentos I, II e III	107
5.3 Recomendações Técnicas para os Serviços de Nutrição e Dietética Inspeccionados, com base nos Requisitos da NBR ISO 14001 e NBR ISO 9001	113
CAPÍTULO 6 - CONSIDERAÇÕES FINAIS E RECOMENDAÇÕES	118
6.1 Conclusão	118
6.2 Recomendações para Pesquisas Futuras	122
REFERÊNCIAS	123
ANEXOS	127
Anexo A: Auto de intimação	127
Anexo B: Auto de infração	129
Anexo C: Alvará sanitário	130
Anexo D: Apresentação do Procedimento de Verificação aplicado nos estabelecimentos inspeccionados	131

Lista de figuras

Figura 1: Atribuições dos estabelecimentos assistenciais de saúde	29
Figura 2: Fluxograma de atividades envolvidas em uma inspeção de rotina	37
Figura 3: Fluxograma de atividades envolvidas em uma inspeção emergencial	38
Gráfico 1: Atendimento dos itens	118
Gráfico 2: Atendimento dos itens	119
Gráfico 3: Atendimento dos itens	119

Lista de quadros

Quadro 1: Descrição da metodologia de pesquisa	18
Quadro 2: Dimensionamento, quantificação e instalações da cozinha do serviço de nutrição e dietética	32
Quadro 3: Legislações utilizadas pela autoridade de saúde quando em inspeção nos estabelecimentos assistenciais de saúde	41
Quadro 4: Relação entre os itens necessários do procedimento de verificação com a legislação vigente	99
Quadro 5: Demonstrativo de interação dos requisitos das NBR ISO 14001 e NBR ISO 9001 com os itens do procedimento de verificação proposto	104

Lista de siglas

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
ABIC	Associação Brasileira da Indústria de Café
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CANPAT	Campanha Nacional de Prevenção de Acidentes do Trabalho
CF	Constituição Federal
CLT	Consolidação das Leis de Trabalho
CQ	Controle de Qualidade
CREA	Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura
DOU	Diário Oficial da União
EAS	Estabelecimento Assistencial de Saúde
EPI	Equipamento de Proteção Individual
GEFAS	Gerência de Orientação e Fiscalização das Atividades de Saúde
GEFUS	Gerência de Orientação e Fiscalização das Unidades de Saúde
GEFIP	Gerência de Orientação e Fiscalização de Produtos
GEFAM	Gerência de Orientação e Fiscalização do Meio Ambiente
GM	Gabinete Ministerial
IEEE	Instituto de Engenharia Elétrica e Eletrônica
INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial
ISO	Organização Internacional de Normalização
LOS	Lei Orgânica da Saúde
MS	Ministério da Saúde
MT	Ministério do Trabalho
NBR	Norma Brasileira Regulamentadora
NOB	Norma Operacional Básica
NR	Norma Regulamentadora
PAT	Programa de Alimentação do Trabalhador

PBQP	Programa Brasileiro de Qualidade e Produtividade
PNASH	Programa Nacional de Inspeção às Unidades Hospitalares
PPI	Programação Pactuada Integrada
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição
SAP	Serviço de Atendimento ao Público
SES	Secretaria de Estado da Saúde
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SGA	Sistema de Gestão Ambiental
SND	Serviço de Nutrição e Dietética
SST	Sistema de Gestão da Segurança e Saúde no Trabalho
SSST	Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho
SUS	Sistema Único de Saúde

CAPÍTULO 1

INTRODUÇÃO

1.1 Contextualização das Ocorrências Objetivas

Conforme a Lei nº 8080, de 19/9/1990, Vigilância Sanitária:

É o conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde pública, e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

O campo de abrangência da mesma é caracterizado pela diversidade de interfaces com a circulação de bens, serviços, produtos no mercado e controle sobre o meio ambiente, na medida em que estes possam acarretar alterações biológicas tanto individuais quanto coletivas, gerando demandas de serviços, de assistência médica e dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS).

Já, a inspeção realizada pela autoridade de saúde da Vigilância Sanitária é conceituada por Gonçalves (1996) como:

Um procedimento técnico, através do qual se efetua uma verificação de um determinado local, identificando e relacionando as condições de salubridade da edificação, as condições higiênico-sanitárias, poluição ambiental e saúde do trabalhador, a fim de se adotarem medidas técnicas adequadas, objetivando a prevenção da saúde.

A Diretoria de Vigilância Sanitária do Estado de Santa Catarina, com sede em Florianópolis, tem como uma de suas ações a inspeção em Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS), cujo objetivo é a liberação do Alvará Sanitário. Um dos serviços de apoio existentes nos EAS é o Serviço de Nutrição e Dietética (SND) também conhecido como Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), onde está inserida a cozinha que é o setor de produção das refeições.

Dentre as ações e atividades executadas pela Vigilância Sanitária quando em inspeção nos locais que manipulam alimentos, temos: a proteção à saúde da

população de agravos à saúde (enfermidades transmitidas por alimentos), ocasionados pelo consumo de alimentos inapropriados.

O SND tem passado, nestas duas últimas décadas, por inovações quanto à tecnologia, representadas por equipamentos, técnicas, metodologias operacionais e por requisitos legais, que resultaram em mudanças na forma de organizar o trabalho por ele desenvolvido. Concomitantemente, a legislação, tanto federal quanto estadual, tem passado por freqüentes alterações dificultando a inspeção realizada pela autoridade de saúde quando em suas atribuições. Frente a isto, torna-se premente uma reorganização das ações do Serviço de Vigilância Sanitária, quanto à seleção de legislações e preparo de material a ser utilizado nas inspeções, através de um procedimento de avaliação sistematizado, o qual não só subsidiará os serviços inspecionados quanto ao cumprimento da legislação em vigor quanto às condições higiênico-sanitárias que devem nortear a manipulação de alimentos, como também, auxiliará na melhoria da saúde do trabalhador e facilitará na verificação de problemas no processo produtivo, área física, aspectos ergonômicos, legais e corporativos dos SND nos EAS enfocando questões relacionadas aos manipuladores, normatização, controle operacional, medição e monitoramento e sistema de garantia da qualidade.

Para tanto, levantamos como problema de pesquisa: quais os critérios de avaliação a serem contemplados em um Procedimento de Verificação durante o processo de inspeção nas cozinhas dos Serviços de Nutrição e Dietética, considerando a legislação sanitária vigente e os requisitos da NBR ISO 9001 e NBR ISO 14001?

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo geral

Elaborar um Procedimento de Verificação a ser utilizado pela autoridade de saúde da Vigilância Sanitária, na inspeção das cozinhas do SND dos EAS, baseado na legislação vigente e fundamentado na NBR ISO 14001, que normaliza

Sistemas de Gestão Ambiental e NBR ISO 9001, que fixa parâmetros para os processos de qualidade.

1.2.2 Objetivos específicos

- Caracterizar a Vigilância Sanitária em âmbito federal;
- Caracterizar e descrever a estrutura e prática da Vigilância Sanitária, em âmbito estadual;
- Descrever os requisitos das normas NBR ISO 9001 e NBR ISO 14001, adaptados para aplicação nas cozinhas dos Serviços de Nutrição e Dietética dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde;
- Elaborar um Procedimento de Verificação, tendo como referência a legislação sanitária vigente e os requisitos das normas NBR ISO 9001 e NBR ISO 14001;
- Sistematizar de forma integrada, a relação entre os itens do Procedimento de Verificação proposto, com os requisitos das normas NBR ISO 9001 e NBR ISO 14001;
- Aplicar o Procedimento de Verificação proposto, com o intuito de validar o mesmo;
- Formular recomendações técnicas referentes aos critérios de não conformidade, a cada cozinha de Serviço de Nutrição e Dietética inspecionada;
- Propiciar aos responsáveis pelos Serviços de Nutrição e Dietética ou Unidades de Alimentação e Nutrição, a utilização de um instrumento que lhes auxilie nos processos de mudanças das rotinas já implantadas;
- Propiciar aos responsáveis, o conhecimento da legislação sanitária referente Serviços de Nutrição e Dietética ou Unidades de Alimentação e Nutrição.

1.3 Justificativa e Relevância da Pesquisa

A Vigilância Sanitária é conceituada pelo conjunto de diferentes ações executadas pela autoridade da saúde, através da inspeção, cujo objetivo é eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde pública, e de intervir nos problemas sanitários do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços do interesse da saúde.

A preocupação com uma maior qualidade das atividades realizadas na cozinha dos SND dos EAS e a inexistência de um instrumento de rotina a ser utilizado pela autoridade de saúde nestas inspeções, além da não utilização de legislações de grande importância, que visem qualidade e segurança do processo de manipulação de alimentos e da segurança dos manipuladores, levou-nos a elaborar um Procedimento de Verificação. Este é parte de um processo de mudança de atitudes que deve acontecer tanto com os servidores dos SND, como com as autoridades de saúde da Vigilância Sanitária.

1.4 Procedimentos Metodológicos

Para alcançar o objetivo geral desta pesquisa, o Quadro 1 a seguir apresenta uma descrição dos passos adotados, conforme Chizzotti (apud LERIPIO, 2001, p.57).

Quadro 1: Descrição da metodologia de pesquisa.

CLASSIFICAÇÃO DA PESQUISA	ETAPAS DO TRABALHO	PRODUTOS
Pesquisa bibliográfica Abordagem qualitativa	- Revisão da literatura - Estratégia da pesquisa	- Fundamentação teórica para a elaboração do Procedimento de Verificação - Identificação do problema e do objetivo geral e específicos
Pesquisa exploratório-descritiva	- Concepção e elaboração do Procedimento de Verificação - Quadro comparativo entre a interação do Procedimento de Verificação e os indicadores da NBR ISO 14001 e NBR ISO 9001	- Aplicação do Procedimento de Verificação
Estudo de Caso	- Interpretação dos dados qualitativos	- Seleção e organização dos dados - Verificação dos pontos de convergência e divergência entre os dados coletados e a legislação vigente - Conclusões e recomendações para pesquisas futuras

Diante do exposto, os procedimentos técnicos adotados, consistirão inicialmente, de uma pesquisa bibliográfica acerca do tema, para uma melhor compreensão do objeto de estudo, e que segundo Silva e Menezes (2001, p.21), “é elaborada a partir de material já publicado, constituído, principalmente, de livros, artigos de periódicos e, atualmente, com material disponibilizado na Internet”, bem como de legislações de âmbito federal e estadual, NBR ISO 14001 e NBR ISO 9001.

Buscamos uma fundamentação teórica relacionada ao tema, atendendo aos requisitos da NBR ISO 14001, que normaliza o SGA e NBR ISO 9001, que fixa parâmetros para os processos de qualidade e em seguida, definimos os objetivos da pesquisa. Segundo Silva e Menezes (2001, p.21), este tipo de pesquisa visa, respectivamente, “proporcionar maior familiaridade com o problema com vistas a torná-lo explícito ou a construir hipóteses, envolvendo um levantamento bibliográfico [...]”; e descrever “as características de determinada população ou fenômeno e/ou estabelecimento de relações entre variáveis [...]”

Optamos pela pesquisa exploratório-descritiva, onde realizamos uma avaliação das legislações, atualmente, utilizadas pela autoridade de saúde, quando em inspeções nas cozinhas dos SND, quando ficou ainda mais evidenciada a necessidade de um estudo para padronização de um instrumento a ser aplicado na inspeção das cozinhas do SND de EAS, respaldado na legislação vigente. Elaboramos, então, o Procedimento de Verificação e após realizamos um quadro

demonstrativo da interação dos itens constantes do instrumento com os indicadores da NBR ISO 14001 e NBR ISO 9001.

Selecionamos no Município de Florianópolis, três hospitais públicos de diferentes portes, com referência em diferentes especialidades, sendo dois com serviço próprio e um terceirizado, para inspecionarmos as cozinhas de seus SND, com o intuito de testar e validar o Procedimento de Verificação proposto, o qual é embasado na legislação vigente e amparado pelas NBR ISO 9001 e NBR ISO 14001. Esta inspeção foi realizada nos meses de março e abril de 2002, mediante prévia autorização da chefia, porém de forma não-oficial, uma vez que o objetivo era constatar a aplicabilidade e abrangência do Procedimento de Verificação no momento da inspeção.

Para finalizar, fizemos o levantamento das irregularidades encontradas, as providências a serem tomadas em cada EAS e a classificação do Estabelecimento quanto aos itens necessários (Capítulo 6, item 6.1), recomendáveis e informativos (Anexo D).

1.5 Estrutura da Pesquisa

A presente pesquisa foi organizada em seis capítulos, objetivando abordar a importância da inspeção nos EAS, em especial no cozinha-SND, através do desenvolvimento de um Procedimento de Verificação, atendendo à legislação vigente e as NBR ISO 9001 e NBR ISO 14001.

Num primeiro momento descrevemos a problemática do tema em estudo e a contribuição do Procedimento de Verificação proposto, os objetivos, a justificativa e relevância da pesquisa, os procedimentos metodológicos, e a estrutura da pesquisa. Em seguida, descrevemos a prática da Vigilância Sanitária, e após, discorreremos sobre um modelo de Procedimento de Verificação a ser utilizado pela autoridade de saúde na inspeção das cozinhas dos EAS, caracterizamos os Sistemas de Gestão das Cozinhas dos EAS inspecionados e demonstramos as análises dos resultados e as recomendações técnicas a cada serviço.

Finalizando, nas considerações finais, apresentamos as conclusões e as recomendações para pesquisas futuras.

CAPITULO 2

REVISÃO DA LITERATURA

2.1 A Prática da Vigilância Sanitária

2.1.1 A contextualização das atividades da vigilância sanitária no Brasil

A Constituição Federal (CF), de 1988, em seu art. nº 198, dispõe que:

As ações e serviços públicos de saúde integram uma rede regionalizada e hierarquizada e constituem um sistema único, organizado de acordo com as seguintes diretrizes:

- I - descentralização, com direção única em cada esfera de governo;
- II - atendimento integral, com prioridade para as atividades preventivas, sem prejuízo dos serviços assistenciais;
- III - participação da comunidade.

Ao Sistema Único de Saúde (SUS), em seu art. 200, compete, entre outras atribuições:

- controlar e fiscalizar procedimentos, produtos e substâncias de interesse para a saúde e participar da produção de medicamentos, equipamentos, imunobiológicos, hemoderivados e outros insumos;
- executar as ações de vigilância sanitária e epidemiológica, bem como as de saúde do trabalhador;
- ordenar a formação de recursos humanos na área da saúde;
- participar da formulação da política e da execução das ações de saneamento básico;
- incrementar em sua área de atuação o desenvolvimento científico e tecnológico;
- fiscalizar e inspecionar alimentos, compreendido o controle em seu teor nutricional, bem como bebidas e águas para o consumo humano;
- participar do controle e fiscalização da produção, transporte, guarda e utilização de substâncias e produtos psicoativos, tóxicos e radioativos;
- colaborar na proteção do meio ambiente, nele compreendido o do trabalho.

Diante disso, inúmeras iniciativas institucionais legais e comunitárias foram se organizando, a fim de criar condições de viabilização plena do direito à saúde. A seguir, destacamos algumas legislações no âmbito jurídico institucional:

- Lei Orgânica da Saúde (LOS): é o conjunto de leis:

- a) Lei nº 8.080/90 e Lei nº 8.142/90 - para dar cumprimento ao mandamento constitucional, de disciplinar legalmente a proteção e a defesa da saúde;
- b) Lei nº 8.080/90 – que dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências;
- c) Lei nº 8.142/90 – que dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do SUS e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde.

- Norma Operacional Básica (NOB): editada em 1991 e 1993, se voltam para a definição de estratégias e movimentos que orientam a operacionalidade do SUS.

Por sua vez, a Lei Federal nº 8.080, de 19/9/1990 constitui o SUS como sendo um “conjunto de ações e serviços de saúde, prestados por órgãos e instituições federais, estaduais e municipais, da Administração direta e indireta, e das fundações mantidas pelo Poder Público”. Dentre as atribuições do SUS estão incluídas, em seu campo de atuação, a execução de ações de vigilância sanitária e o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

Assim, a Vigilância Sanitária é definida pela Lei Federal nº 8.080/90, em seu art. 6 parágrafo 1º, como:

Um conjunto de ações capazes 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 da saúde, abrangendo:

- I - o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendida todas as etapas e processos, da produção ao consumo;
- II - o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.

A Lei nº 9.782, de 26/1/1999, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que executa as ações em nível federal, vinculada ao Ministério da Saúde na sua estrutura administrativa. A finalidade desta Agência é promover a proteção da saúde da população por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à Vigilância Sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados.

2.1.2 A contextualização das atividades da vigilância sanitária no Estado de Santa Catarina

A Secretaria de Estado da Saúde, órgão gestor do SUS no âmbito estadual, tem como finalidade coordenar no Estado à execução de assistência à saúde prestada à população de forma individual e coletiva, especificamente: saúde pública e medicina preventiva; atividades médicas, paramédicas e odonto-sanitárias; educação para a saúde; administração hospitalar e ambulatorial; vigilância sanitária; vigilância epidemiológica; saneamento básico; atividades do meio ambiente, relacionadas com sua área de atuação; pesquisa, produção e distribuição de medicamentos básicos.

Visando garantir o gerenciamento eficaz e efetivo do SUS em âmbito estadual, dentro do que determina a NOB, a SES elaborou a Programação Pactuada Integrada (PPI) da Vigilância Sanitária, cuja formulação foi centrada na lógica de priorizar as inspeções/controlar dos estabelecimentos de saúde ou de interesse da saúde, bem como dos produtos que apresentem maior potencial de risco à saúde da população.

A Diretoria de Vigilância Sanitária, instância de nível estadual, é responsável pela coordenação, gerência, normalização, planejamento, supervisão e avaliação das atividades específicas como a capacitação de pessoal, a complementação e apoio às execuções das atividades regionais, locais, municipais e outras relacionadas ao desenvolvimento dos programas, além da referência técnico-administrativa e legal.

Considerando o conceito de Vigilância Sanitária, o modelo organizacional dos serviços que devem buscar coerência com a necessidade existente - caracterizamos a abrangência de suas ações:

- o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionam à saúde, envolvendo todas as etapas e processos da produção até o consumo, compreendendo, pois, as matérias-primas, transporte, armazenamento, distribuição, comercialização e consumo de alimentos, medicamentos, saneantes, produtos químicos, produtos agrícolas, produtos biológicos, drogas veterinárias, águas, bebidas, agrotóxicos, biocidas, sangue, hemoderivados, órgãos, correlatos, tecidos, leite humano, equipamentos médico-hospitalares, odontológicos, insumos, cosméticos, produtos de higiene pessoal, perfumes, dentre outros de interesse à saúde.
- o controle da prestação de serviços que, direta ou indiretamente, se relacionam com a saúde, abrangendo, dentre outros, serviços médico-hospitalares, veterinários, odontológicos, farmacêuticos, clínico-terapêuticos, diagnósticos, hemoterápicos, de radiações ionizantes e de controle de vetores e roedores.
- o controle sobre o meio ambiente devendo estabelecer relações entre vários aspectos que interferem na sua qualidade, compreendendo tanto o ambiente e processo de trabalho como habitação, lazer e outros, sempre que impliquem riscos à saúde, como aplicação de agrotóxicos, edificações, parcelamento do solo, saneamento urbano e rural, lixo domiciliar, comercial, industrial e hospitalar, balneabilidade das praias (Lei nº 8080/90).

Assim, entendemos como sendo a missão da Vigilância Sanitária, a proteção à saúde pública, através da identificação e do controle permanente dos fatores de risco. Estes são abrangidos pela Vigilância Sanitária e não podem ser considerados esgotados. O Serviço de Vigilância Sanitária deve, então, se comportar de forma dinâmica e ser capaz de se adaptar às realidades que surgem.

Através das ações hoje assumidas pela Vigilância Sanitária, conforme preconiza a PPI, temos sete grupos de fatores de risco assim distribuídos:

- a) condições: estão relacionadas a uma ambiência interna, como moradias, local de trabalho, saunas, boates, pensões, loteamentos, motéis, lavanderias, etc.;
- b) produtos: alimentos, saneantes, cosméticos, medicamentos, correlatos, agrotóxicos, etc.;
- c) elementos: água, radiações ionizantes, lixo hospitalar, resíduo industrial, ar, lixo, etc.;
- d) serviços: banco de sangue, dedetizadoras, hospitais, creches, clínicas, consultórios, bancos de leite, bancos de órgãos, clínicas de repouso, óticas, institutos de fisioterapia, farmácia, etc.;
- e) transportes: produtos perigosos, perecíveis, etc.;
- f) meios: laboratórios, pesquisas clínicas, veículos de comunicação social, fossas sanitárias, poços artesianos, etc.;
- g) origens: produtos, dejetos e vetores, saúde de imigrantes, importação de insumos farmacêuticos e produtos acabados, exportação de insumos farmacêuticos e produtos farmacêuticos, etc.

Sendo parte integrante das demais ações de saúde, a Vigilância Sanitária tem como objetivo geral, evitar e/ou reduzir a morbidade e a mortalidade e como objetivo específico, o estabelecimento e acompanhamento de parâmetros e padrões adequados.

As ações da Diretoria de Vigilância Sanitária, no que se refere ao aspecto legal, estão descritas no capítulo IV, seção II, art. 44, do Decreto Estadual nº 4.793, de 31/8/1994, como segue:

- I. planejar, normatizar, organizar, coordenar, controlar, e executar ações de orientação e fiscalização das unidades de saúde, onde estão inseridos os estabelecimentos assistenciais de saúde, de produtos e do meio ambiente, inerentes à Vigilância Sanitária;
- II. estabelecer mecanismos que visem à proteção da saúde coletiva, bem como a preservação do meio ambiente;
- III. manter intercâmbio com órgão do Governo Federal, Estadual, Municipal e outros, objetivando a troca de informações que viabilizem as ações específicas de Vigilância Sanitária;
- IV. propor a celebração de convênios, acordos e protocolo internacional relativos à Vigilância Sanitária;
- V. definir as instâncias e os mecanismos de controle de fiscalização, inerentes ao poder de Polícia Sanitária;
- VI. articular-se com os órgãos de segurança pública, objetivando atuação conjunta para a execução de ações de fiscalização;
- VII. julgar os recursos interpostos contra a decisão de custos de infração e de imposição de penalidades;
- VIII. coordenar e controlar o registro de antecedentes relativos à Vigilância Sanitária;
- IX. propor e promover assessoria técnica às prefeituras municipais, para a elaboração e atualização das respectivas leis orgânicas, nos assuntos inerentes à Vigilância Sanitária;
- X. planejar e implementar programas e projetos estratégicos para atendimento emergencial;
- XI. coordenar a execução de ações inerentes à fiscalização de substâncias radioativas e seus respectivos equipamentos específicos;
- XII. elaborar e propor normas, orientar e controlar a instalação e o funcionamento das unidades de saúde;
- XIII. estabelecer normas e padrões, em caráter complementar, para procedimentos de inspeção sobre controle de qualidade de produtos, bem como sua liberação para comercialização e consumo em âmbito nacional;
- XIV. prestar apoio às atividades de fiscalização sanitária a nível federal em portos, aeroportos e fronteiras;
- XV. elaborar e propor normas para controlar a produção e/ou industrialização de produtos efetivamente regionais;
- XVI. exercer em instância superior as funções de “Autoridade de Saúde” em Vigilância Sanitária.

Considerando o nível de complexidade das ações de Vigilância Sanitária, estas foram divididas em três níveis, através da PPI (ago., 2000) da Vigilância

Sanitária, desde que o município tenha equipe de profissionais habilitados para tais ações, como segue:

I - AÇÕES DE NÍVEL BÁSICO

- Censo e mapeamento de todos os estabelecimentos e locais passíveis de atuação da Vigilância Sanitária.
- Atendimento ao público, orientando e informando quanto às documentações, andamento de processos administrativos e outras informações técnico-administrativas e legais.
- Recebimento, triagem e encaminhamentos das denúncias alusivas à área da Vigilância Sanitária.
- Inspeção Sanitária:
 - a) de estabelecimentos que comercializem gêneros alimentícios e que manipulem alimentos, mercados, feiras livres e ambulantes;
 - b) dos estabelecimentos de serviços, tais como: barbearias, salões de beleza, casas de banho e saunas, pedicure, manicure e congêneres, e estabelecimentos esportivos e de recreação (de ginástica, cultura física e natação);
 - c) dos criadouros de animais na zona urbana e abatedouros;
 - d) dos sistemas individuais de abastecimento de água, disposição de esgotos e resíduos sólidos;
 - e) em habitações unifamiliares e multifamiliares, isoladas agrupadas ou geminadas, quando demandado;
 - f) de estabelecimentos que atuem em atividades de saneamento;
 - g) de estabelecimentos comerciais;
 - h) de empresas de transporte coletivo e de mercadorias;
 - i) dos locais considerados críticos e de risco para o controle de vetores de interesse epidemiológico;
 - j) em estabelecimentos que comercializam e distribuem produtos veterinários;
 - k) em igrejas, templos, casas de espetáculos e diversões;
 - l) em postos de combustíveis, lubrificantes e serviço de lavagem de veículos;
 - m) estabelecimentos hoteleiros, motéis e clubes.
- Realização de provas rápidas físico-químicas em nível de campo quando em atendimento de denúncias e/ou inspeções como cloro residual, pH, temperatura e exames organolépticos.
- Coleta de amostras para análise laboratorial de controle fiscal de produtos de interesse da saúde.
- Ações educativas em Vigilância Sanitária.
- Consultórios médicos sem equipamentos de RX e procedimentos cirúrgicos, no nível de inspeção visual.
- Consultórios odontológicos sem equipamentos de RX.
- Escolas, creches, asilos e congêneres.
- Estabelecimentos que comercializem e/ou distribuam cosméticos, perfumes, produtos de higiene, saneantes-domissanitários, correlatos, produtos veterinários e agrotóxicos.
- Distribuidores de alimentos.
- Ações de Vigilância Sanitária à saúde do trabalhador, no nível de inspeção visual.

II - AÇÕES DE MÉDIA COMPLEXIDADE

- Todas as ações de nível básico e mais.
- Ações de Vigilância Sanitária à saúde do trabalhador.
- Investigação de acidente de trabalho, de reação adversa e de surto de doença veiculada por produto de interesse da saúde (exceto alimentos) e de infecção hospitalar.

- Investigação de surtos de toxinfecção alimentar¹.
- Inspeção sanitária para fins de licenciamento, fiscalização de rotina e denúncias dos seguintes estabelecimentos:
 - a) estabelecimentos farmacêuticos que dispensam, manipulam ou distribuem produtos acabados;
 - b) laboratórios de análises clínicas, patológicas e pesquisa genética;
 - c) clínicas veterinárias;
 - d) estabelecimentos sob responsabilidade técnica de profissionais de saúde, consultórios (inclusive com raios X odontológico), laboratório de prótese, clínicas de fisioterapia, serviços ambulatoriais e de assistência médica que gerem resíduos infectantes ou radiológicos, laboratório de análises clínicas;
 - e) óticas;
 - f) empresas de transporte de produtos de interesse da saúde;
 - g) indústria de alimentos.
- Sistemas coletivos de abastecimento de água.
- Empresas aplicadoras de produtos saneantes-domissanitários.
- Lavanderias.
- Cemitérios e necrotérios.
- Sistemas coletivos de tratamento e disposição de resíduos sólidos.
- Sistemas de coleta, tratamento e disposição de esgoto.
- Sistema de drenagem urbana.
- Avaliação e aprovação de projetos de edificação de estabelecimentos assistenciais de saúde e indústrias de interesse para saúde.

III - AÇÕES DE ALTA COMPLEXIDADE

- Todas as ações de nível básico e de média complexidade, mais.
- Inspeção sanitária para fins de licenciamento, fiscalização de rotina e denúncias nos seguintes estabelecimentos:
 - a) de assistência à saúde com procedimentos clínicos, cirúrgicos, de diagnóstico e de quimioterapia, a partir do nível de atenção secundário;
 - b) serviços de hemoterapia e terapia renal substitutiva;
 - c) radiações ionizantes e não ionizantes;
 - d) diagnóstico por imagem que agreguem alta tecnologia;
 - e) bancos de tecidos e de órgãos;
 - f) bancos de leite humano;
 - g) indústrias de medicamento, insumo farmacêutico, droga, saneante domissanitário, cosmético, perfume, produtos de higiene, correlato, alimento, produtos biológico e imunobiológicos;
 - h) prestadores de serviços em procedimentos de esterilização.
- Coletas para análise laboratorial de controle fiscal de produtos referentes às ações de alta complexidade.

As ações especiais são ações gerenciadas ou executadas pela Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde ou pelos municípios que assumiram as ações de alta complexidade, onde se encontra o Programa Nacional de Inspeção às Unidades Hospitalares (PNASH).

A Vigilância Sanitária está dividida em vinte e nove Secretarias de Desenvolvimento Regional, instaladas em cidades pólo, para efetuar as ações dos Municípios designados em seu território.

¹ No nosso entender é uma intoxicação alimentar.

A municipalização para execução das ações básicas de vigilância sanitária é obrigatória, em cumprimento às determinações da NOB-SUS 01/96, em todos os municípios do território catarinense.

Para a municipalização das ações de média complexidade, é necessário que o município tenha número superior a cinco mil habitantes, e para ações de alta complexidade, os municípios devem ter gestão plena de saúde ou possuir população acima de cinqüenta mil habitantes.

No caso das ações de média e alta complexidade, independente do critério populacional, os municípios devem apresentar equipe mínima necessária para execução destas, como segue:

- Média Complexidade: um técnico de nível médio (2º grau completo) com curso de capacitação em Vigilância Sanitária - exclusivo da Vigilância Sanitária - e um técnico de nível superior, devidamente capacitado em Vigilância Sanitária;
- Alta Complexidade: um técnico de nível médio (2º grau completo) com curso de capacitação em Vigilância Sanitária - exclusivo da Vigilância Sanitária - e dois técnicos de nível superior, devidamente capacitado em Vigilância Sanitária - exclusivos da Vigilância Sanitária.

A Diretoria de Vigilância Sanitária do Estado de Santa Catarina, localizada em Florianópolis, possui em sua estrutura organizacional básica cinco gerências, conforme Lei Complementar nº 243, de 30/1/2003. São elas: Gerência de Orientação e Fiscalização das Unidades de Saúde (GEFUS), Gerência de Orientação e Fiscalização das Atividades de Saúde (GEFAS), Gerência de Orientação e Fiscalização de Produtos (GEFIP), Gerência de Orientação e Fiscalização do Meio Ambiente (GEFAM) e Gerência de Toxicovigilância e Farmacovigilância (GETOF).

Compete a Gerência de Orientação e Fiscalização das Unidades de Saúde (GEFUS):

- I. programar, coordenar, orientar, propor e elaborar normas, planejar, executar e supervisionar as ações de Vigilância Sanitária, relacionadas com a orientação e fiscalização das unidades de saúde.
- II. supervisionar e prestar apoio técnico e operacional relativo às ações de orientação e fiscalização das unidades de saúde, a nível local e regional.
- III. executar projetos estratégicos de orientação e fiscalização das unidades de saúde, em situações especiais e emergências.
- IV. participar em estudos, pesquisas e avaliação dos riscos e agravos potenciais à saúde, existentes na relação trabalho, saúde e meio ambiente, afetos às unidades de saúde.
- V. manter registro de antecedentes das ações de orientação e fiscalização das unidades de saúde.
- VI. analisar projetos de construção, ampliação e reformas, bem como as instalações com vistas ao funcionamento das unidades de saúde, na forma dos padrões técnicos existentes.
- VII. executar as ações de Vigilância Sanitária, relacionadas com os locais, instalações e equipamentos de radiodiagnóstico, radioterapia e outras fontes irradiantes, objetivando assegurar condições satisfatórias à proteção e saúde dos operários e usuários.
- VIII. elaborar e manter atualizado o cadastro das unidades de saúde.
- IX. aplicar sanções previstas na legislação vigente.
- X. executar as ações de orientação e fiscalização das condições físicas e higiênico-sanitárias das unidades de saúde, para liberação do Alvará Sanitário.

Dentre as inspeções realizadas pela GEFUS estão os EAS, e suas respectivas Unidades Hospitalares (cozinhas dos SND).

A regulamentação dos estabelecimentos assistenciais de saúde quanto à área física está preconizada na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 50, de 21/2/2002. Esta dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde, compreendendo as construções novas; as áreas a serem ampliadas, as reformas de estabelecimentos assistenciais de saúde já existentes e os anteriormente não destinados a estabelecimentos de saúde.

Para execução de qualquer obra nova, de reforma ou de ampliação de estabelecimento assistencial de saúde é exigida a avaliação do projeto físico em questão por técnico credenciado pelo Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura (CREA), da Vigilância Sanitária local (Estadual ou Municipal), que licenciará a sua execução, conforme o Inciso II, do art. 10 e art. 14, da Lei nº 6.437/77, que configura as infrações à legislação sanitária federal, Lei nº 8080/90 – LOS e CF.

Quando do término da execução da obra e solicitação de licença de funcionamento do estabelecimento, a autoridade de saúde da Vigilância Sanitária fará inspeção no local para verificar a conformidade do construído, com o projeto licenciado anteriormente.

O EAS, segundo a RDC nº 50/02, pode ter diferentes atribuições e atividades, que diferem entre si, de acordo com as necessidades da instituição, do município, da região e do estado, baseadas na proposta assistencial a ser adotada. Sendo assim, o tipo de estabelecimento a ser implantado será de decisão dos gestores, dos técnicos e da comunidade envolvida, conforme descreve a Figura 1 a seguir.



Figura 1: Atribuições dos estabelecimentos assistenciais de saúde.

Fonte: RDC nº 50/02.

Suas atribuições são determinadas em número de oito e se desdobram em atividades que são listadas a seguir.

- 1) prestação de atendimento eletivo de promoção e assistência à saúde em regime ambulatorial e de hospital-dia: atenção à saúde incluindo atividades de promoção, prevenção, vigilância à saúde da comunidade e atendimento a pacientes externos de forma programada e continuada;
- 2) prestação de atendimento imediato de assistência à saúde: atendimento a pacientes externos em situações de sofrimento, sem risco de vida (urgência) ou com risco de vida (emergência);
- 3) prestação de atendimento de assistência à saúde em regime de internação: atendimento a pacientes que necessitam de assistência direta programada por período superior a vinte e quatro horas (pacientes internos);
- 4) prestação de atendimento de apoio ao diagnóstico e terapia: atendimento a pacientes internos e externos em ações de apoio direto ao reconhecimento e recuperação do estado da saúde (contato direto);
- 5) prestação de serviços de apoio técnico: atendimento direto a assistência à saúde em funções de apoio (contato indireto);
- 6) formação e desenvolvimento de recursos humanos e de pesquisa: atendimento direta ou indiretamente relacionado à atenção e assistência à saúde em funções de ensino e pesquisa;
- 7) prestação de serviços de apoio à gestão e execução administrativa: atendimento ao estabelecimento em funções administrativas;
- 8) prestação de serviços de apoio logístico: atendimento ao estabelecimento em funções de suporte operacional (grifo nosso).

Então, as quatro primeiras atividades listadas anteriormente, são “atribuições afins”, isto é, constituem funções diretamente ligadas à atenção e assistência à saúde. As quatro últimas são “atribuições meio” para o desenvolvimento das primeiras e de si próprias.

Dentre os estabelecimentos assistenciais de saúde de alta complexidade está o hospital, dotado de internação, meios diagnósticos e terapêuticos, com o objetivo de prestar assistência médica curativa e de reabilitação, podendo dispor de atividades de prevenção, assistência ambulatorial, atendimento de urgência/emergência e de ensino/pesquisa.

Sendo a prestação de serviços de apoio técnico, uma das atribuições do EAS, listamos a seguir suas atividades:

- 1) proporcionar condições de assistência alimentar aos indivíduos enfermos e sadios em local que comumente chamamos de SND;
- 2) proporcionar assistência farmacêutica;
- 3) proporcionar condições de esterilização de material médico, de enfermagem, laboratorial, cirúrgico e roupas.

Temos então como uma das atribuições do EAS, a prestação de serviços de apoio técnico, que possui como uma das atividades, proporcionar condições de assistência alimentar aos indivíduos enfermos e sadios, através do SND, e que tem como atividades:

- 1.1) receber, selecionar e controlar alimentos, fórmulas, preparações e utensílios;
- 1.2) armazenar alimentos, fórmulas, preparações e utensílios;
- 1.3) distribuir alimentos e utensílios para preparo;
- 1.4) fazer o preparo dos alimentos e fórmulas;
- 1.5) fazer a cocção das dietas normais, desjejuns e lanches;
- 1.6) fazer a cocção das dietas especiais;
- 1.7) fazer o preparo de fórmulas lácteas e não lácteas;
- 1.8) fazer a manipulação das nutrições enterais;
- 1.9) fazer o porcionamento das dietas normais;
- 1.10) fazer o porcionamento das dietas especiais;
- 1.11) fazer o envase, rotulagem e esterilização das fórmulas lácteas e não lácteas;
- 1.12) fazer o envase e rotulagem das nutrições enterais;
- 1.13) distribuir as dietas normais e especiais;
- 1.14) distribuir as fórmulas lácteas e não lácteas;
- 1.15) distribuir as nutrições enterais;
- 1.16) distribuir alimentação e oferecer condições de refeição aos pacientes, funcionários, alunos e público;
- 1.17) distribuir alimentação específica e individualizada aos pacientes;
- 1.18) higienizar e guardar os utensílios da área de preparo;
- 1.19) receber, higienizar e guardar utensílios dos pacientes além de descontaminar e esterilizar os utensílios provenientes de quartos de isolamento;
- 1.20) receber, higienizar e guardar as louças, bandeja e talheres dos funcionários, alunos e público;
- 1.21) receber, higienizar e guardar os carrinhos;

1.22) receber, higienizar e esterilizar mamadeiras e demais utensílios utilizados;

1.23) receber, higienizar e esterilizar os recipientes das nutrições enterais.

Segundo a RDC nº 50/02, cada ambiente do EAS é o espaço fisicamente determinado e especializado para o desenvolvimento de determinada(s) atividade(s), caracterizado por dimensões e instalações diferenciadas. Como já relatamos, o SND é considerado um ambiente de apoio dentro do EAS e, portanto, pode ou não estar dentro da área da unidade, sendo, no entanto, obrigatório sua existência sempre que existir internação de pacientes. Dependendo do foco de atendimento da Unidade, o EAS será composto pelos ambientes de cozinha, lactário e nutrição enteral. O Quadro 2 a seguir define como deve ser o ambiente da cozinha, segundo a RDC nº 50/02.

Quadro 2: Dimensionamento, quantificação e instalações da cozinha do serviço de nutrição e dietética.

(continua)

Nº DE ATIVIDADE	AMBIENTE	QUANTIFICAÇÃO	DIMENSÃO (MÍNIMA)	INSTALAÇÕES
1.1	Área para recepção e inspeção de alimentos e utensílios	1		HF
1.2 1.3	Despensa de alimentos e utensílios: - área para alimentos em temperatura ambiente - área para utensílios - área e/ou câmara para alimentos resfriados - área e/ou câmara para alimentos congelados	1	Área total menos refeitório = - até 200 refeições por turno = 0,45m ² - de 201 a 400 refeições por turno = 0,30m ² por refeição - - de 401 a 800 refeições por turno = 0,18m ² por refeição - acima de 800 refeições por turno = 0,16m ² por refeição	EE
1.2 1.3	Área para guarda de utensílios	1		-
1.3	Área de distribuição de alimentos e utensílios	-		-
1.4	Área para preparo de alimentos: - área para verduras, legumes e cereais - área para carnes - área para massas e sobremesas	1		HF ADE

Quadro 2: Dimensionamento, quantificação e instalações da cozinha do serviço de nutrição e dietética.

(conclusão)				
Nº DE ATIVIDADE	AMBIENTE	QUANTIFICAÇÃO	DIMENSÃO (MÍNIMA)	INSTALAÇÕES
1.5 1.7	Área para cocção de dietas normais	1		
1.5 1.7	Área para cocção de desjejum e lanches	1		
1.6 1.7	Área para cocção de dietas especiais	1		HF ADE E
1.9	Área para porcionamento de dietas normais	-		
1.9	Área para porcionamento de dietas especiais	-		
1.9 1.10 1.13 1.17	Área para distribuição de dietas normais e especiais: - copa de distribuição - balcão de distribuição	Balcão: Copa: uma a cada trinta leitos (quando o sistema de distribuição for descentralizado)	-	-
1.16	Refeitórios: - refeitório para paciente - refeitório para funcionário - refeitório para aluno - refeitório para público - lanchonete para doador de sangue	Lanchonete: uma quando existir doação de sangue no estabelecimento Demais: optativo	Refeitório = 1,0m ² por comensal Lanchonete = 1,0m ² por doador (todos sentados), sendo uma cadeira para cada poltrona de doação	HF
1.18 1.20	Área para recepção, lavagem e a guarda de louças, bandejas e talheres	1	A depender da tecnologia utilizada	HF HQ ADE CD
1.18	Área para lavagem e guarda de panelas	-	3.0 m ²	
1.21	Área para recepção, lavagem e guarda de carrinhos	Uma quando utilizado carro de transporte de alimentos	3.0 m ²	HF HQ FAI CD
1.14 1.15 1.19 1.20	Copa	Uma em cada unidade requerente EAS que não possuem internação podem fazer uso somente de copa(s)	2,6m ² com dimensão mínima igual a 1,15m	HF

Observação: os ambientes de apoio (sanitários para os funcionários, depósito de material de limpeza, sala administrativa, sanitários para os refeitórios), podem ou não estar "in loco".

Legenda do item "instalações":

ADE = a depender dos equipamentos utilizados, e neste caso, a apresentação do layout da sala com o equipamento é obrigatório.

CD = coleta e afastamento de efluentes diferenciados (refere-se à coleta e afastamento de efluentes que necessitam de algum tratamento especial);

E = exaustão (é dispensável quando existir sistema de ar re-circulado);

EE = elétrica de emergência (refere-se à necessidade de o ambiente ser provido de sistema elétrico de emergência);

HF = água fria;

HQ = água quente.

Observação: não foi considerado na Tabela o estudo de instalações elétricas comuns, hidro-sanitária comum, telefone, som, processamento de dados, cabeamento estruturado, águas pluviais, combate a incêndios e climatização de conforto.

Fonte: RDC nº 50/02.

Um dos fatores fundamentais, considerado de extrema importância quando do momento do projeto físico do EAS, é a infecção hospitalar. Segundo a Portaria do Ministério da Saúde GM nº 2616 de 12/5/1998, publicada no DOU de 13/5/1998, Anexo II, “Infecção Hospitalar é aquela adquirida após a admissão do paciente e que se manifesta durante a internação e/ou após a alta, quando puder ser relacionada com a internação ou procedimentos hospitalares”.

O papel da arquitetura dos EAS na prevenção das infecções de serviços de saúde pode ser entendido em seus aspectos de barreiras, proteções dos meios e recursos físicos, funcionais e operacionais, relacionados a pessoas, ambientes, circulações, práticas, equipamentos, instalações, materiais, resíduos e fluídos, como um dos componentes que auxilia nas estratégias contra a transmissão das infecções adquiridas em seu recinto, além das condutas a serem abordadas.

As condições ambientais necessárias ao auxílio do controle da infecção de serviços de saúde dependem de pré-requisitos dos diferentes ambientes do EAS, quanto ao risco de transmissão da mesma, podendo ser classificados como:

- Áreas Críticas: são os ambientes onde existem riscos aumentados de transmissão de infecção, onde se realizam procedimentos de risco, com ou sem pacientes, ou onde se encontram pacientes imuno-deprimidos;
- Áreas Semicríticas: são todos os compartimentos ocupados por pacientes com doenças infecciosas de baixa transmissibilidade e doenças não infecciosas;
- Áreas Não-Críticas: são todos os demais compartimentos dos EAS não ocupados por pacientes, onde não se realizam procedimentos de risco (RDC nº 50/02).

Desta forma, alguns cuidados devem ser tomados no momento do projeto, visando minimizar os riscos de contaminação como:

- sanitários franqueados para outros tipos de população do EAS não podem ser compartilhados pelo pessoal que manuseia alimentos; e a localização destes no âmbito da própria unidade é obrigatória;
- lavatório exclusivo para lavagem das mãos;
- todos os ralos devem possuir fechos hídricos (sifões) e tampa com fechamento escamoteável.

Existem ainda, diversos fatores a serem abordados em cumprimento com a RDC nº 50/02, no que diz respeito ao serviço de nutrição e dietética, como:

- o serviço de nutrição e dietética é um dos diversos ambientes funcionais do EAS que demandam sistemas comuns de controle das condições ambientais luminosas, higrotérmicas e de qualidade do ar, não carecendo portanto, de condições especiais de iluminação, temperatura, umidade e qualidade do ar. Sua ventilação e exaustão podem ser diretas ou indiretas;
- quanto às condições ambientais acústicas, não são necessárias condições especiais de níveis de ruído, mas barreiras acústicas, nos casos em que o serviço abrigar equipamentos geradores de níveis de ruído muito altos;
- o reservatório de água do EAS deve possuir no mínimo dois compartimentos, de modo a permitir as operações de limpeza e manutenção.

2.2 O Algoritmo² de uma Inspeção da Vigilância Sanitária nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde

A inspeção realizada pelos técnicos da Vigilância Sanitária pode ser conceituada como um procedimento técnico, através do qual se efetua uma verificação de um determinado local, identificando e relacionando as condições de salubridade da edificação, as condições higiênico-sanitárias, poluição ambiental e saúde do trabalhador, a fim de se adotarem medidas técnicas adequadas, objetivando a prevenção da saúde.

Para a execução ideal das atividades de Vigilância Sanitária no serviço externo (inspeções), torna-se primordial uma perfeita organização com o serviço interno “administrativo”, ou seja, o planejamento diário das tarefas a serem desenvolvidas. Desta forma, o bom desempenho das tarefas executadas pelos

² Rotinas de inspeção.

agentes públicos e/ou fiscais da Vigilância Sanitária, dependem diretamente da organização das atividades programadas pelo serviço interno.

A inspeção é realizada pelo agente público e/ou fiscal da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Regional ou da Diretoria de Vigilância Sanitária, devidamente habilitado e identificado para exercer atividade de vigilância, denominado autoridade de saúde, conforme Decreto Estadual nº 23.663/84. Estas podem ser classificadas como de rotina e emergenciais, conforme Figura 2 a seguir.

- I. Inspeção de Rotina: é a modalidade de inspeção que se caracteriza pela constância de sua realização. É realizada de tempos em tempos, preestabelecida, sem aviso prévio, e constitui em duas etapas - inicial e de retorno quando necessário.

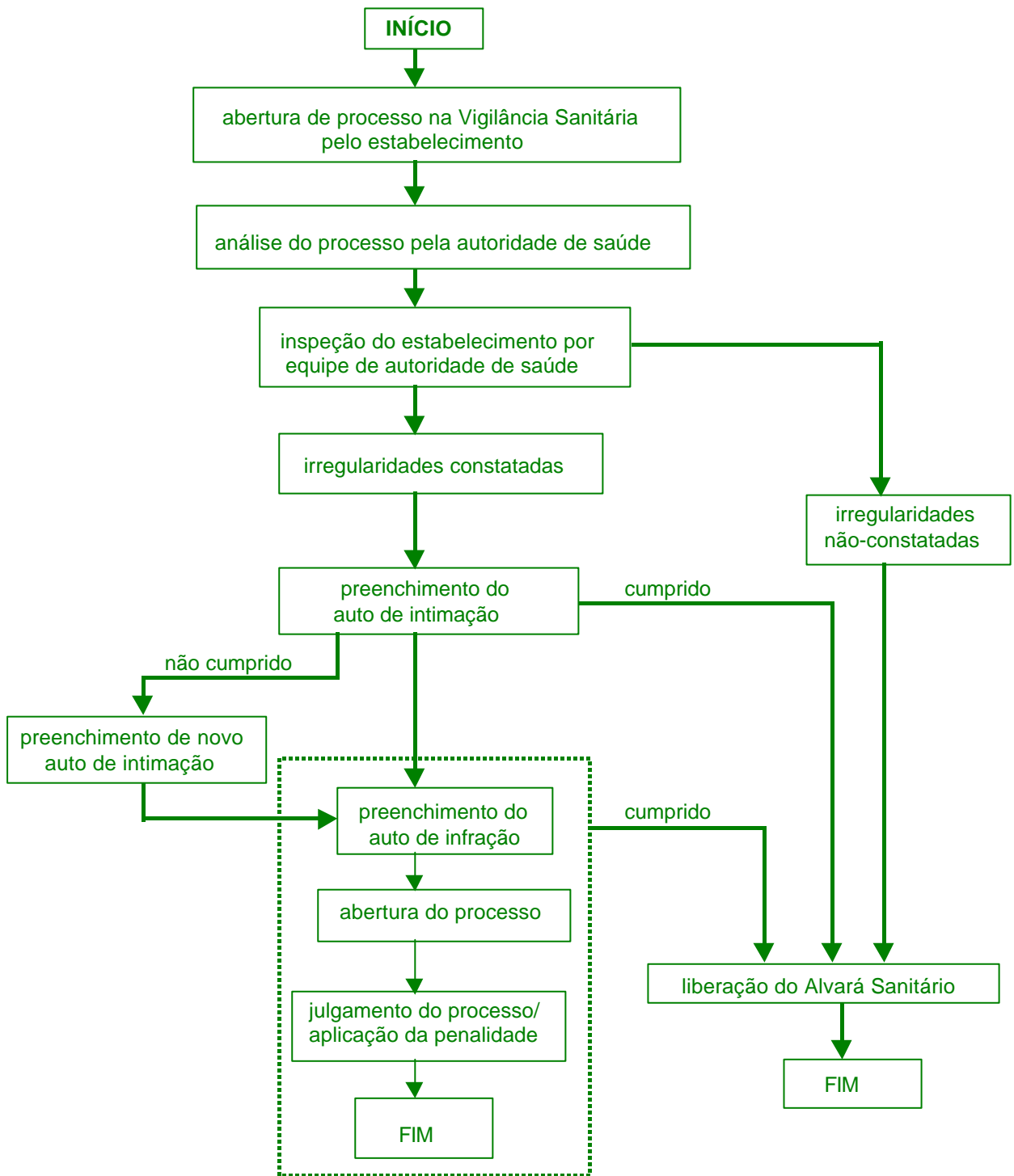


Figura 2: Fluxograma de atividades envolvidas em uma inspeção de rotina.

Legenda:  processo administrativo.

Fonte: Organizado por Raquel Schaefer Lehmkuhl (2002).

- II. Inspeção Emergencial: é a modalidade de inspeção realizada em decorrência de reclamações de irregularidades. Ocorre quando uma das Gerências ou o Serviço de Atendimento ao Público (SAP) recebe denúncias que podem ser realizadas por telefone, pessoalmente ou ainda por escrito, com ou sem identificação do reclamante. De posse dessa reclamação é realizada a inspeção no estabelecimento em questão, resguardando-se a identidade do reclamante quando esta existir.

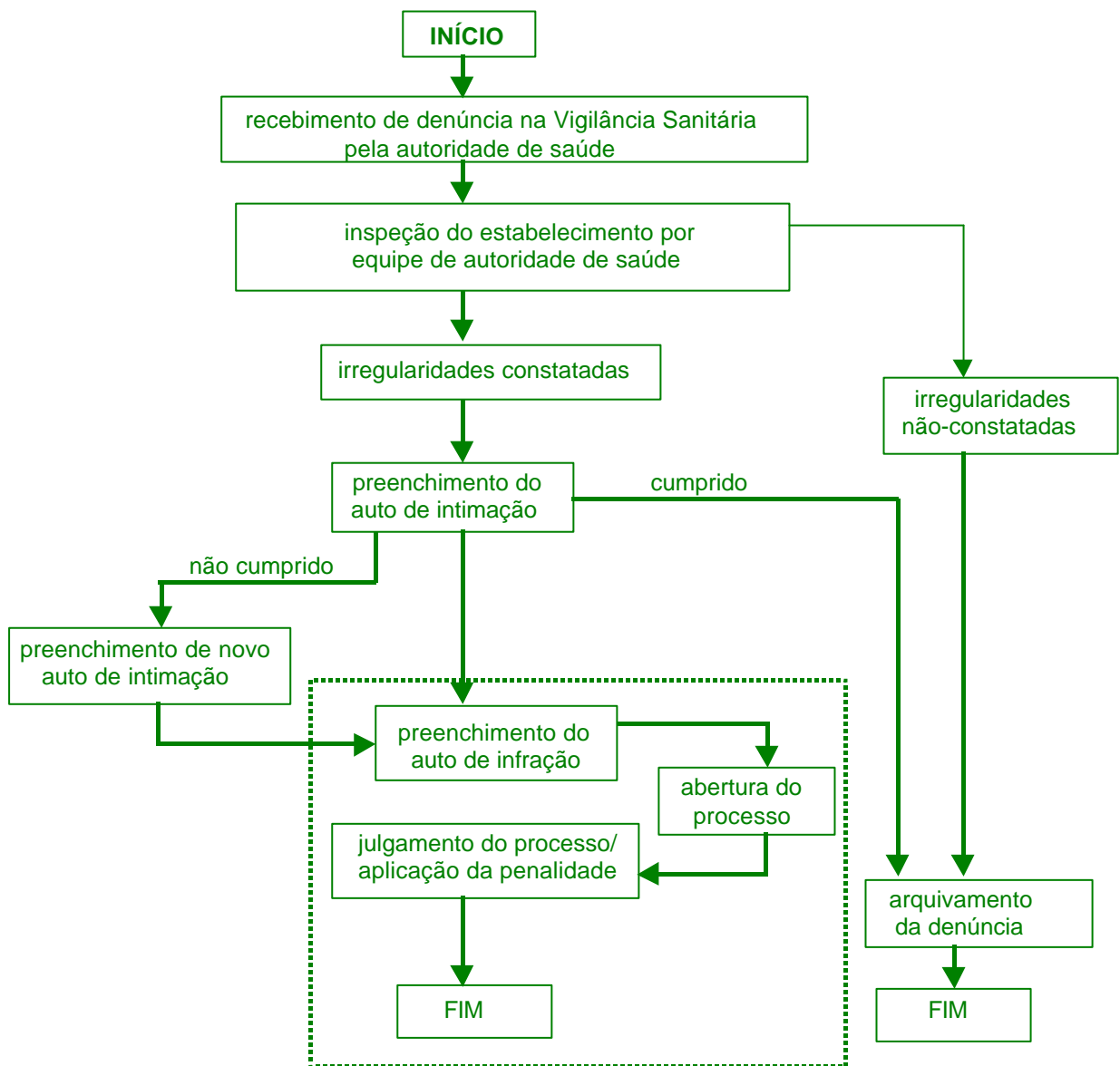


Figura 3: Fluxograma de atividades envolvidas em uma inspeção emergencial.

Legenda:  Processo administrativo.

Fonte: organizado por Raquel Schaefer Lehmkuhl (2002).

Atualmente não existe um instrumento oficial, específico para a inspeção das cozinhas dos SND de EAS em Florianópolis, o que pode propiciar diferentes formas de atuação pela autoridade de saúde, quando do momento da inspeção.

Para a liberação do Alvará Sanitário de EAS, a autoridade de saúde deve, no ato da inspeção, verificar se o mesmo encontra-se de acordo não só com o projeto estrutural, previamente aprovado, mas também, checar o cumprimento com outras legislações em vigor quanto à existência de rotinas por escrito, descarte de resíduos e treinamento aos funcionários entre outros.

Se as condições estiverem em conformidade com as legislações federais e estaduais vigentes é liberado o Alvará Sanitário. (Anexo C)

Ao contrário, são realizados os procedimentos a seguir, a critério da autoridade de saúde:

- Auto de Intimação: é o termo (documento, formulário), através do qual a autoridade de saúde comunica à pessoa a imposição de determinada medida ou exigência de alguma providência específica de interesse da saúde pública (Decreto Estadual nº 23.663/84, que regulamenta a Lei nº 6.320/83) (Anexo A)

Auto de Infração: é o documento (formulário), lavrado e assinado pela autoridade de saúde contra a pessoa que comete a infração sanitária, no qual descreve o ato³ ou fato⁴ constitutivo da transgressão e qualifica o infrator que, através dele, toma conhecimento da instauração de um processo administrativo, contra si, para apuração de sua responsabilidade (Decreto Estadual nº 23.663/84, que regulamenta a Lei nº 6.320/83). (Anexo B)

O Auto de Infração constitui o início do processo administrativo. Após o recebimento deste, aguardam-se quinze dias para entrega da defesa pelo infrator, que deve ser dirigida a Vigilância Sanitária com o objetivo de defender-se da acusação a ele imposta. O processo é analisado e julgado pelo gerente da Gerência da Diretoria de Vigilância Sanitária que realizou a inspeção ou pelo Chefe da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Regional (em primeira instância), que

³ “O que se está fazendo; ação”. FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo Aurélio século XXI**: o dicionário da língua portuguesa. 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999. p.225.

⁴ “Aquilo que realmente existe; que é real”. FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo Aurélio século XXI**: o dicionário da língua portuguesa. 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999. p.883.

poderá absolver o infrator ou impor penalidade. A penalidade imposta pode ser advertência, multa ou interdição do estabelecimento de acordo com a gravidade da irregularidade; que será descrita no Auto de Imposição de Penalidade. Poderá ainda o infrator recorrer de sua penalidade em segunda ou terceira instância, à Diretoria de Vigilância Sanitária ou à Secretaria de Estado da Saúde, através do diretor ou do secretário, respectivamente.

Segundo reza o Decreto nº 24.980/1985, Alvará Sanitário é o documento fornecido pela autoridade de saúde, que autoriza a ocupação e uso de imóvel recém-construído ou reformado e/ou o funcionamento de estabelecimentos comerciais, industriais, agropecuários, de saúde, de educação pré-escolar e outros, após a vistoria prévia das condições físico-sanitárias do mesmo. Este é renovado anualmente, após a inspeção no estabelecimento.

2.3 As Legislações Vigentes, utilizadas atualmente pelos Técnicos da Vigilância Sanitária, nas Cozinhas dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, quando em Inspeção

A autoridade de saúde da Vigilância Sanitária, quando no exercício de suas atribuições nos EAS, utiliza atualmente, para a realização de inspeções, diferentes legislações, como descrito no Quadro 3 a seguir.

Quadro 3: Legislações utilizadas pela autoridade de saúde quando em inspeção nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde.

Nº	DISPOSITIVO LEGAL	DATA	APLICAÇÃO
1	Constituição da República Federativa do Brasil	1988	Arts. 198 e 200 dispõem sobre a prioridade das atividades preventivas e a competência do SUS em executar ações de vigilância sanitária e epidemiológica, bem como as de saúde do trabalhador.
2	Lei Federal nº 8.080 - Lei Orgânica da Saúde	19/09/90	Dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.
3	Resolução de Diretoria Colegiada nº 50	21/02/02	Dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde.
4	Portaria Federal nº 36/MS/GM	16/01/90	Aprova normas e o padrão de potabilidade da água destinada ao consumo humano.
5	Portaria Estadual nº 1154/SES	22/12/97	Fixa através da Norma Técnica constante do Anexo I desta Portaria, os parâmetros mínimos necessários para o gerenciamento dos resíduos sólidos de serviços de saúde, no âmbito do estado, visando minimizar os danos à saúde pública e ao meio ambiente.
6	Código Sanitário do Estado de Santa Catarina	1980 a 1989	Compêndio da Lei nº 6.320, que dispõe sobre normas gerais da saúde, estabelece penalidades e dá outras providências; e Decretos Estaduais.
7	Norma de Procedimentos de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde	1994	Orienta os profissionais de saúde quanto aos métodos de limpeza, descontaminação, desinfecção de superfícies e artigos, e à esterilização de artigos e de algumas substâncias.

Fonte: organizado por Raquel Schaefer Lehmkuhl (2002).

Sabemos, no entanto, que o uso somente destas legislações não contemplam de forma significativa questões relacionadas à cozinha do SND quanto à cadeia da produção de alimentos, ambiente e manipuladores, decorrendo daí a relevância de nosso objeto de pesquisa, haja vista a não utilização do Decreto-Lei nº 986, de 21/10/1969 – que institui normas básicas sobre alimentos, da Portaria

Federal nº 1428/MS, de 26/11/93 – que determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias boas práticas de produção e/ou prestação de serviços, seus programas de qualidade, e atendam aos padrões de identidade e qualidade para produtos e serviços na área de alimentos, e da Portaria Federal nº 326, de 30/7/97 – que aprova o regulamento técnico sobre condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

CAPÍTULO 3

SISTEMAS DE GESTÃO DA QUALIDADE E GESTÃO AMBIENTAL

3.1 HISTÓRICO

A qualidade ingressou na maioria das empresas públicas ou privadas, com a contribuição de dois tipos de movimentos internacionais. O primeiro deles, com o objetivo de trocas entre clientes e fornecedores, divulgou normas e critérios de acreditação de empresas em âmbito internacional. As Normas que constituem a referência mais importante nesse sentido são as emitidas pela International Standardization Organization (ISO), cuja matriz originou-se nas indústrias européias, que define como qualidade, o conjunto das propriedades e características de um produto, processo ou serviço, que lhe fornecem a capacidade de satisfazer as necessidades explícitas ou implícitas.

Grande parte dessas normas inscreve-se no âmbito da garantia de qualidade e busca assegurar que os cuidados com estas, sejam reciprocamente demonstradas entre as partes envolvidas, com documentação sistemática de procedimentos, conservação de provas e de registros diversos. O segundo movimento ocorrido nas indústrias japonesas e americanas, originou-se dos programas de “qualidade total”, cujo objetivo visava assegurar o envolvimento de todos com a análise e solução dos problemas de qualidade numa dada empresa.

A partir de 1989, começou a prevalecer uma influência da Norma da Série ISO 9000, principalmente após a decisão da Comunidade Econômica Européia que determinava que as empresas que estavam exercendo atividades no setor farmacêutico, químico, alimentício, automotivo, etc. deveriam ter seus Sistemas (de Garantia) da Qualidade certificados por uma entidade credenciada atendendo aos requisitos desta Norma.

Em 1990, a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) passou a adotar a versão em português - como norma nacional. Em paralelo, ocorreu o processo de abertura da economia, com o Programa Brasileiro de Qualidade e Produtividade (PBQP), a publicação do Código de Defesa do Consumidor seguido de outros fatores indutores, com o intuito de intensificar a busca pela qualidade de forma acelerada.

Um aspecto interessante da qualidade é que não basta que ela exista. Ela deve ser reconhecida pelo cliente. Por causa disso é necessário que exista algum tipo de certificação oficial, emitida com base em um padrão. Alguns exemplos destes são:

- selo do SIF de inspeção da carne;
- selo da ABIC nos pacotes de café;
- certificado da Secretaria de Saúde para restaurantes (classe "A" são os melhores);
- a classificação em estrelas dos hotéis;
- os certificados das Normas das Séries ISO 9000 e ISO 14000 (nada mais são que um padrão reconhecido, mundialmente, pelo qual a empresa foi avaliada e julgada).

Para que seja possível realizar uma avaliação e um julgamento é necessário haver um padrão ou norma. Existem alguns organismos normalizadores reconhecidos mundialmente:

- International Organization for Standardization (ISO);
- Instituto de Engenharia Elétrica e Eletrônica (IEEE);
- Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). A Norma da Série ISO 9000, por exemplo, foi criada pela ISO para permitir que todas as empresas do mundo possam avaliar e julgar sua qualidade. Existindo um padrão único mundial, uma empresa do Brasil, mesmo não tendo nenhum contato com a outra empresa na Europa, pode garantir a ela a qualidade de seu trabalho ou de seu produto/serviço.

A Certificação em uma norma ou padrão é a emissão de um documento oficial indicando a conformidade com esta determinada norma ou padrão. Antes da emissão do certificado é preciso realizar todo um processo de avaliação e julgamento de acordo com uma determinada norma.

No Brasil, o INMETRO é o órgão do governo responsável pelo credenciamento destas instituições, que realizam a certificação de sistemas de qualidade.

3.2 Gestão da Qualidade

3.2.1 Requisitos da NBR ISO 9001/94⁵ - Sistema de qualidade

Foi preservada a numeração original dos requisitos da Norma, a fim de facilitar sua identificação.

Introdução

A NBR ISO 9001/94, juntamente com a NBR ISO 9002/94 e NBR ISO 9003/94, fazem parte de um conjunto de Normas que tratam de requisitos de sistema da qualidade que podem ser utilizados para fins de garantia da qualidade. Estas especificam requisitos que determinam os elementos que os sistemas da qualidade devem abranger, mas não têm o propósito de obrigar a uniformidade de sistemas de qualidade.

1 Objetivo e Campo de Aplicação

O presente Procedimento de Verificação tem como objetivo a inspeção em cozinhas hospitalares para concessão do Alvará Sanitário seja ele inicial ou revalidação.

2 Referências Normativas

Considerando o objetivo da inspeção, utilizamos em nosso Procedimento de Verificação, as Leis, Decretos, Portarias Federais e Estaduais, etc., visando melhor atingir as condições higiênico-sanitárias, salubridade das edificações, saúde e segurança do trabalhador e possíveis danos que possam ser causados ao meio ambiente e a terceiros. A integração das referências normativas utilizadas proporciona ao procedimento da inspeção, oportunidades de melhorias, tornando-a mais completa e padronizada.

3 Definições

Para os efeitos deste trabalho aplicam-se as seguintes definições seguindo a estrutura da ISO 9001:

3.1 Almoxarifado: unidade destinada à recepção, guarda, controle e distribuição do material necessário ao funcionamento do estabelecimento de saúde.

3.2 Alvará Sanitário: documento fornecido pela autoridade de saúde, que autoriza a ocupação e uso de imóvel recém-construído ou reformado e/ou o funcionamento de estabelecimentos comerciais, industriais, agropecuários, de saúde, de educação pré-escolar e outros, após a vistoria prévia das condições físico-sanitárias do mesmo.

3.3 Autoridade de Saúde: todo agente público designado para exercer funções referentes à prevenção e expressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública, nos termos da Lei nº 6.320, de 20/12/1983, seus regulamentos e normas técnicas.

⁵ Não se utilizou a NBR ISO 9001/2000, pois não havia, até o momento da avaliação, um procedimento de auditoria que a integrasse numa perspectiva de Sistema Integrado de Gestão da Qualidade, com as devidas modificações.

3.4 Água Potável: água cuja qualidade torna-a adequada ao consumo humano.

3.5 Carteira de Saúde: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados exclusivamente aos manipuladores de alimentos.

3.6 Equipamento de Proteção Individual: equipamento de proteção individual que se compõe de óculos, máscaras, botas, luvas e avental impermeável ou não, e protetor para ruídos.

3.7 Estabelecimento Assistencial de Saúde: denominação dada a qualquer edificação destinada à prestação de assistência à saúde à população, que demande o acesso de pacientes, em regime de internação ou não, qualquer que seja o seu nível de complexidade.

3.8 Ergonomia: conjunto de estudos que visam a organização metódica do trabalho em função do fim proposto e das relações entre o homem e a máquina.

3.9 Garantia de Qualidade: compreende as informações sobre a forma de organização, operacionalização e avaliação do sistema de controle de qualidade do estabelecimento.

3.10 Lavatório: equipamento exclusivo para lavagem das mãos. Possui pouca profundidade e formatos e dimensões variadas. Pode estar inserido em bancadas ou não.

3.11 Manipulador de Alimentos: qualquer pessoa, inclusive o proprietário e/ou responsável por estabelecimento industrial e comercial de gêneros alimentícios que mantenha ou possa manter, ainda que eventualmente, contato direto com os alimentos.

3.12 Nutricionista: profissional que se ocupa do planejamento, em todos os seus aspectos, do uso científico da dieta, na saúde e na doença.

3.13 Organograma: quadro geométrico representativo de uma organização ou de um serviço, e que indica os arranjos e as inter-relações de suas unidades constitutivas e o limite das atribuições de cada uma delas.

3.14 Responsável Técnico: profissional habilitado para exercer atividades na área de produção de alimentos e seus respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas à proteção da saúde.

3.15 Sanitização: conjunto de procedimentos usados na produção de alimentos e que visam a manutenção das condições de higiene indispensáveis à obtenção de materiais de primeira qualidade.

3.16 Treinamento: ato ou efeito de treinar, tornar apto, capaz para determinada tarefa ou atividade.

4 Requisitos do Sistema da Qualidade

4.1 Responsabilidade da Administração

4.1.1 Política da qualidade

A administração deve estabelecer e manter um sistema de qualidade documentado, onde conste:

- o comprometimento para com a qualidade;
- os objetivos da qualidade;
- a forma que estes estão relacionados com as expectativas dos seus clientes.

Para que isto ocorra é importante o estabelecimento de metas que devem ser atingidas num dado espaço de tempo.

O comprometimento da administração para com a qualidade deve ser visível e ativo bem como assinado pelo proprietário e divulgado publicamente entre todos os empregados. É de suma importância que todos os empregados entendam a política da qualidade, como ela os afeta e seus papéis no sistema.

4.1.2 Organização

4.1.2.1 Responsabilidade e autoridade

A organização deve definir e documentar a responsabilidade e autoridade de todas as pessoas envolvidas no processo, para que estas saibam o que se espera de cada uma delas e o que lhes é permitido fazer. Isso deve estar documentado de forma clara, podendo ser modificado sempre que necessário. Uma forma que pode identificar a descrição dos cargos é a elaboração de um organograma, que pode ser complementado com as responsabilidades claramente definidas de cada colaborador.

4.1.2.2 Recursos

A organização deve identificar requisitos de recursos e prover recursos adequados, incluindo a designação de pessoal treinado para gestão, execução do trabalho e atividades de verificação, incluindo auditorias internas da qualidade. Alternativamente, os recursos e habilidades podem ser adquiridos através de subcontratação.

4.1.2.3 – Representante da administração

A organização deve designar alguém com autoridade administrativa para assumir toda a responsabilidade pelo sistema da qualidade da empresa, podendo executar igualmente outras responsabilidades. Uma das obrigações do

representante da administração é estar ciente do desempenho do sistema da qualidade e das possibilidades de melhoria.

4.1.3 Análise Crítica pela Administração

A alta administração deve analisar criticamente o sistema de qualidade em intervalos regulares, avaliando a contínua adequação e eficácia do sistema de qualidade, a política e aos objetivos estabelecidos, mantendo os devidos registros. Para que todo sistema da qualidade seja abrangido convém que sejam incluídos, nas análises, os itens a seguir: problemas da qualidade e ações tomadas; reclamações de clientes; como o sistema da qualidade está funcionando e se os objetivos estão sendo atingidos; relatórios internos e externos de auditorias da qualidade; áreas para melhoria/mudanças necessárias; ações extraordinárias; relevância da política da qualidade; e objetivos da qualidade em relação às necessidades atuais; necessidades de treinamento; problemas com fornecedores, com equipamentos, ambientes de trabalho e manutenção.

A identificação dos assuntos dentro desses itens pode permitir o desenvolvimento de planos de qualidade, estratégicos e de negócio para atividades futuras.

4.2 Sistema da Qualidade

4.2.1 Generalidades

A organização deve estabelecer, documentar e manter um sistema da qualidade como meio de assegurar que o produto está em conformidade com os requisitos especificados, isto é, o sistema de qualidade, além de descrever o que é feito na empresa, deve ser mantido atualizado. Deverá também ser elaborado um manual da qualidade para registrar as principais características do sistema. Este poderá fazer referência à política da qualidade; às atividades da empresa; como funciona a documentação e onde podem ser encontradas informações sobre

procedimentos operacionais, definições que tenham significados exclusivos ao seu negócio, bem como definições de responsabilidade e autoridade entre outros.

4.2.2 Procedimentos do sistema da qualidade

A organização deve preparar, de acordo com sua realidade, procedimentos operacionais que descrevam como as operações de seu negócio são executadas. Deverá estar indicado quem faz o que, onde, quando, por que e como. Estas informações poderão estar descritas na forma de manual ou instrução de trabalho. A quantidade de detalhes contidas nos procedimentos descritos nos documentos dependerá do método utilizado, das habilidades necessárias, do treinamento realizado e da extensão de supervisão requerida.

4.2.3 Planejamento da qualidade

A organização deve fazer o planejamento da qualidade de forma a definir e documentar como os requisitos para a qualidade serão atendidos, podendo executá-lo no momento do estabelecimento do manual. Em se tratando de atendimento aos requisitos para produtos, projetos ou contrato, alguns requisitos devem ser considerados:

- preparação de planos de qualidade;
- identificação e obtenção de quaisquer controles, processos, equipamentos, dispositivos, recursos e habilidades que possam ser necessários para atingir a qualidade requerida;
- asseguramento da compatibilidade do projeto, do projeto de produção, da instalação, dos serviços associados, dos procedimentos de inspeção e ensaios e da documentação aplicável;
- atualização, quando necessária, das técnicas de controle da qualidade, de inspeção e de ensaio, incluindo o desenvolvimento de nova instrumentação;

- identificação de qualquer requisito de medição envolvendo capacidade que exceda o estado da arte conhecido, em tempo hábil para se desenvolver a capacidade necessária;
- identificação de verificação adequada, em estágios apropriados, na realização do produto;
- esclarecimento de padrões de aceitabilidade para todas as características e requisitos, inclusive aqueles que contenham um elemento subjetivo;
- identificação e preparação de registros da qualidade.

4.3 Análise Crítica de Contrato

4.3.1 Generalidades

A organização deve estabelecer e manter procedimentos documentados para análise crítica de contrato e para coordenação destas atividades.

4.3.2 Análise crítica

A análise crítica dos contratos ou pedidos devem dar garantia de que o que foi requisitado esteja claramente definido, documentado e com as diferenças resolvidas; bem como que o fornecedor tem capacidade para atender ao solicitado.

4.4 Controle de Projeto de Planejamento

4.4.1 Generalidades

A organização deve estabelecer e manter procedimentos documentados para controlar e verificar o projeto de planejamento do produto, a fim de assegurar o atendimento aos requisitos especificados.

4.4.2 Planejamento do projeto de desenvolvimento

A organização deve planejar as etapas do projeto de planejamento e seu desenvolvimento, definindo questões técnicas e organizacionais, bem como pessoal qualificado para sua implementação.

4.4.3 Interfaces técnicas e organizacionais

As interfaces técnicas e organizacionais entre diferentes grupos que participam do processo de projeto de planejamento devem ser definidas, e as informações necessárias devem ser documentadas, transmitidas e regularmente analisadas criticamente.

4.4.4 Entrada de projeto de planejamento

A organização deve identificar, documentar e analisar criticamente todas as etapas de entrada de projeto de planejamento. A organização deve ter em seu sistema de qualidade, procedimentos definidos quanto à forma de documentação dos requisitos de entrada, quem os aprova e quais são os registros de aprovação, etc.

4.4.5 Saída de projeto de planejamento

A organização deve assegurar que os documentos referentes à saída de projeto de planejamento sejam documentados, a fim de verificar e validar se os resultados atenderam os requisitos pretendidos. Desta forma, a saída de projeto deve:

- atender aos requisitos de entrada de projeto;
- conter ou fazer referência de entrada de projeto;
- identificar aquelas características de projeto que são críticas para o funcionamento apropriado e seguro do produto como armazenamento, manutenção, manuseio e outros.

A saída de projeto de planejamento pode se dar de diferentes formas, como, por exemplo:

- um projeto de engenharia sai sob a forma de cálculos ou desenhos;
- um projeto de agência de publicidade sai sob a forma de plano para campanha de marketing;
- um projeto de produto alimentício sai sob a forma de uma receita.

4.4.6 Análise crítica de projeto de planejamento

A análise crítica de projeto de planejamento é uma verificação formal do projeto para confirmar sua adequação em relação ao atendimento das necessidades do cliente e outras entradas de projeto, para identificar problemas e desenvolver soluções. Pode ser feita em qualquer estágio do processo com as pessoas que participaram do projeto, juntamente com outros especialistas que documentarão todas as análises realizadas.

4.4.7 Verificação de projeto de planejamento

A organização deve assegurar para que as etapas de verificação do projeto de planejamento sejam documentadas. Esta consiste em conferir se os resultados alcançados, ao final do processo de projeto atendem aos requisitos identificados como necessários no início do processo de projeto. A verificação deve identificar o método a ser utilizado, quem irá executá-lo, como será realizada e quais registros serão mantidos.

4.4.8 Validação de projeto de planejamento

A validação de projeto de planejamento tem como objetivo verificar se o produto final será capaz de atender ou atende às necessidades do cliente.

4.4.9 Alterações de projeto de planejamento

As alterações e modificações de projeto de planejamento devem ser identificadas, documentadas, analisadas criticamente e aprovadas por pessoal autorizado antes de sua implementação.

4.5 Controle de Documentos e de Dados

Neste item tratamos de todos os documentos e dados relativos a esta norma e não a registros. Temos a relatar, então, que: um documento é uma diretriz, instrução ou plano contendo regras e informações sobre funções do sistema da qualidade, como são conduzidas as atividades e tarefas (procedimentos), e como gerar produtos e prover serviços. Um registro é uma constatação de fatos relacionados a um evento específico, pessoa, processo ou produto. Documentos em desuso podem tornar-se registros.

4.5.1 Generalidades

A organização deve estabelecer e manter procedimentos documentados para controlar todos os documentos e dados que digam respeito aos requisitos da norma, como manual, procedimentos operacionais, instruções de trabalho, desenhos e normas internas, incluindo ainda, documentos de origem externa, tais como regulamentação estatutária, normas, códigos e especificações. Estes procedimentos visam basicamente a garantia de que todos tenham as informações necessárias para executar seus trabalhos.

Os documentos aqui relatados podem estar sob a forma de meios eletrônicos, como: arquivos de computador e banco de dados, cópia física e outros.

4.5.2 Aprovação e emissão de documentos e dados

A organização deve garantir que antes da emissão de qualquer documento, este seja analisado criticamente e aprovado por pessoa autorizada, de forma a assegurar que sejam adequados às finalidades desejadas.

4.5.3 Alterações em documentos e dados

A organização deve garantir que antes das alterações nos documentos e dados, seja feita uma análise crítica com posterior aprovação por pessoa autorizada. Sempre que aplicável, a natureza das alterações deve ser identificada no documento ou em anexos apropriados.

4.6 Aquisição

4.6.1 Generalidades

A organização deve estabelecer e manter procedimentos documentados, para assegurar que os produtos adquiridos estejam em conformidade com os requisitos especificados.

4.6.2 Avaliação de subcontratados

A organização deve avaliar e selecionar seus fornecedores frente aos seus desempenhos de qualidade, aprovando-os formalmente.

Para avaliação e seleção dos fornecedores, algumas questões devem ser levadas em conta: confiabilidade, disponibilidade de fornecimento, equipamentos e pessoal necessário ao desempenho do serviço, tempo de entrega fixado e preços aceitáveis, sistema de qualidade implantado e boa reputação no ramo entre outros.

4.6.3 Dados para aquisição

Os documentos utilizados para aquisição de produtos devem conter dados que descrevam claramente o produto solicitado. A análise crítica e aprovação dos documentos de aquisição devem garantir que o fornecedor esteja aprovado, o produto definido de forma clara e adequado, e que os requisitos da qualidade estejam claramente especificados, antes da sua liberação.

4.6.4 Verificação do produto adquirido

4.6.4.1 Verificação pelo fornecedor nas instalações do subcontratado

Quando a organização tiver interesse de verificar as empresas e os produtos por ela adquiridos, esta deve especificar em seus documentos de aquisição, as disposições de verificação e o método de liberação destes.

4.6.4.2 Verificação pelo cliente do produto subcontratado

Sempre que especificado no contrato, o cliente da organização ou o representante do cliente deve ter o direito de verificar nas instalações do subcontratado e do fornecedor se o produto subcontratado está em conformidade com os requisitos especificados. Tal verificação não deve ser usada pelo fornecedor como evidência de efetivo controle da qualidade pelo subcontratado.

A verificação pelo cliente não deve isentar o fornecedor da responsabilidade de prover produtos aceitáveis, nem deve impedir subsequente rejeição pelo cliente.

4.7 Controle de Produto fornecido pelo Cliente

A organização deve manter procedimentos documentados para o controle de verificação, de armazenamento e de manutenção de produto fornecido pelo cliente, destinado à incorporação aos fornecimentos ou atividades relacionadas. Se os bens fornecidos pelo cliente estiverem danificados ou inadequados ao uso, convém que seja informado a ele. Como exemplo, temos um gênero alimentício entregue à cozinha do EAS para cozimento. Caso este tenha que ser mantido à

baixa temperatura, devem ser verificadas as condições de armazenamento, transporte e temperatura do mesmo no momento de sua entrega.

4.8 Identificação e Rastreabilidade de Produto

A organização deve sempre que apropriado, estabelecer e manter procedimentos documentados para identificar e rastrear os produtos por ela utilizados desde a etapa de recebimento, produção, entrega e instalação quando for o caso.

4.9 Controle de Processo

O controle de processo diz respeito a todas as operações que afetam a qualidade do produto.

A organização deve planejar atividades de produção e de processos, prover pessoal com instruções de trabalho e com critérios da qualidade do trabalho.

Procedimento documentado de processo, certificação e/ou qualificação do funcionário, qualificação de processo e equipamento, e monitoração contínua de processo e das características do produto são métodos para se controlar um processo.

Nos processos em que os resultados não podem ser verificados é de grande valia a qualificação, monitoramento e controle destes.

A existência de procedimentos e instruções de trabalho documentadas se aplicam somente onde sua ausência poderia afetar a qualidade.

Todo processo deve ser individualmente analisado e sempre que um processo não for verificável ou não estiver sendo verificado, este é chamado de processo especial.

4.10 Inspeção e Ensaios

4.10.1 Generalidades

A organização deve estabelecer e manter procedimentos documentados para atividades de inspeção e ensaios, com o objetivo de verificar o atendimento aos requisitos especificados para o produto. A inspeção, ensaios e os registros estabelecidos devem ser detalhados no plano da qualidade ou em procedimentos documentados.

4.10.2 Inspeções e ensaios no recebimento

A organização deve garantir para que nenhum produto por ela recebido seja utilizado antes de inspecionado. A abrangência da inspeção pode variar de uma simples constatação de verificação do pedido com a nota fiscal até a análise de testes laboratoriais e comparação com laudo do produtor. Como exemplo, podemos citar que a reputação de um restaurante depende da qualidade da comida e serviço que ele fornece. Sendo assim, a inspeção dos alimentos que ele compra é vital para a continuidade do sucesso de seu negócio.

4.10.3 Inspeção e ensaios durante o processo

A organização deve inspecionar seus produtos em todas as etapas de produção e retê-lo até que as inspeções e os ensaios requeridos tenham sido concluídos.

A identificação de um problema durante o processo serve de base para caracterização de medidas preventivas ou até modificação do processo ou produto.

Continuando com o exemplo de um restaurante, temos que a inspeção durante as etapas de preparação e processamento do alimento pode incluir não apenas a qualidade do prato final, mas também considerações de limpeza e higiene.

4.10.4 Inspeção e ensaios finais

A organização deve inspecionar os produtos finais de modo a completar a evidência de conformidade com os requisitos especificados.

O plano de qualidade e/ou os procedimentos documentados devem garantir que todas as inspeções de recebimento e processo foram efetuadas e tiveram resultados que atendem aos requisitos especificados.

Voltando ao exemplo do restaurante, temos que o prato pedido pelo cliente será inspecionado por funcionário já treinado, que verificará desde sua solicitação até o padrão de apresentação preestabelecido pelo local.

4.10.5 Registros de inspeção e ensaios

A organização deve estabelecer e manter registros que forneçam evidências de que o produto foi inspecionado e/ou ensaiado.

4.11 Controle de Equipamentos de Inspeção, Medição e Ensaios

4.11.1 Generalidades

A organização deve estabelecer e manter procedimentos documentados para controlar, calibrar e manter os equipamentos de inspeção, medição e ensaios utilizados por ele para demonstrar a conformidade do produto com os requisitos especificados.

4.11.2 Procedimentos de controle

Todo o controle de equipamentos de inspeção, medição e ensaios devem ser evidenciados através de registro que deverá:

- determinar as medições a serem feitas e a exatidão requerida e selecionar os equipamentos apropriados de inspeção, medição e ensaios com exatidão e precisão necessárias;
- identificar os equipamentos de inspeção, medição e ensaios que possam afetar a qualidade do produto e calibrá-los a intervalos pré-

estabelecidos ou antes do uso, contra equipamentos com padrão nacional ou internacional reconhecido;

- definir o processo empregado para calibração de equipamentos de inspeção, medição e ensaios, que contemple tipo do equipamento, identificação, localização, frequência e método de conferência, critérios de aceitação e a ação a ser tomada quando os resultados forem insatisfatórios;
- identificar os equipamentos de inspeção, medição e ensaios com um indicador adequado, ou registros de identificação aprovados, demonstrando, desta forma, a situação de calibração;
- manter registros de calibração para os equipamentos de inspeção, medição e ensaios;
- avaliar e documentar a validade dos resultados de inspeção e ensaios anteriores quando os equipamentos de inspeção, medição e ensaios forem encontrados fora de aferição;
- assegurar que as condições ambientais sejam adequadas para calibrações, inspeções, medições e ensaios que estejam sendo executados;
- assegurar que o manuseio, preservação e armazenamento dos equipamentos de inspeção, medição e ensaios sejam tais que a exatidão e a adequação ao uso sejam mantidas;
- proteger as instalações de inspeção, medição e ensaios, incluindo tanto materiais e equipamentos, de fatores que possam invalidar as condições de calibração.

4.12 Situação de Inspeção e Ensaio

A organização deve identificar a situação de inspeção e ensaios do produto de forma a assegurar que somente produtos em conformidade sejam

utilizados e entregues. O resultado da inspeção deve identificar os produtos de forma a deixar evidenciado se o mesmo está aprovado ou reprovado. Vários métodos podem ser utilizados para identificar a situação dos produtos, como o uso de marcações, rótulos, etiquetas, registros de inspeção como assinatura liberatória em documentos e localização física (segregação), onde serão diferenciados os locais dos produtos em diferentes estágios de inspeção.

4.13 Controle de Produto Não-Conforme

4.13.1 Generalidades

A organização deve estabelecer e manter procedimentos documentados que assegurem que os produtos não-conformes com os requisitos sejam segregados.

4.13.2 Análise crítica e disposição de produto não-conforme

A organização deve indicar um representante que possua autoridade necessária para definir o destino do produto não-conforme, de acordo com os procedimentos documentados. Depois de analisado criticamente, o produto poderá ser re-trabalhado para atender aos requisitos especificados; aceito com ou sem reparo, mediante concessão; reclassificado para aplicações alternativas; ou rejeitado e/ou sucateado.

4.14 Ação Corretiva e Ação Preventiva

4.14.1 Generalidades

A organização deve estabelecer e manter procedimentos documentados e registrados para implementação de ações corretivas e ações preventivas, inclusive nos casos em que se fizerem alterações nesses procedimentos. Tanto a ação corretiva quanto à preventiva pode ser vista como passos no ciclo de melhoria da qualidade e devem ser em grau apropriado à magnitude dos problemas e proporcionais aos riscos encontrados.

A ação corretiva envolve encontrar a causa de um problema em específico e, então, executar as ações necessárias para prevenir recorrência do problema.

A ação preventiva se inicia com a consideração e análise de todos os indícios de não-conformidades, reclamações dos clientes, problemas com equipamentos, contaminações nos alimentos, bem como quaisquer outras fontes de problemas para descobrir se qualquer tendência está ocorrendo.

4.14.2 Ação corretiva

Os procedimentos para ação corretiva devem incluir:

- efetivo tratamento de reclamações de clientes e de relatórios de não-conformidades de produto;
- investigação da causa das não-conformidades relacionadas ao produto, processo e sistema da qualidade, e registro dos resultados da investigação;
- determinação da ação corretiva necessária para eliminar a causa de não-conformidades;
- aplicação de controles para assegurar que a ação corretiva está sendo tomada e é efetiva.

4.14.3 Ação preventiva

A organização deve analisar de forma crítica os procedimentos e registros da qualidade para identificar as causas de não conformidades, e então, fazer a implementação de ações preventivas. Os procedimentos para a ação corretiva devem incluir:

- o uso de fontes apropriadas de informação, tais como processos e operações de trabalho que afetem a qualidade do produto, concessões, resultados de auditoria, registros da qualidade, relatórios

- de serviço e reclamações de clientes, para detectar, analisar e eliminar causas potenciais de não-conformidade;
- determinação dos passos necessários para lidar com quaisquer problemas que requeiram ação preventiva;

 - iniciação de ação preventiva e aplicação de controle para assegurar que a ação é efetiva;
 - assegurar que informação relevante sobre as ações tomadas seja submetida à análise crítica pela Administração.

4.15 Manuseio, Armazenamento, Embalagem, Preservação e Entrega

4.15.1 Generalidades

A organização deve estabelecer e manter procedimentos documentados para manuseio, armazenamento, embalagem, preservação e entrega de produto.

4.15.2 Manuseio

A organização deve prover métodos de manuseio do produto que previnam danos ou deterioração. Sempre que necessária uma técnica de manuseio especial, deve ser feito um exame das operações para determinar quais procedimentos de manuseios específicos são necessários e, posteriormente documentá-los. Como exemplo temos o manuseio de alimentos com utensílios mal higienizados, propiciando um perigo para saúde do comensal.

4.15.3 Armazenamento

A organização deve prover áreas e requisitos para recepção, armazenamento e expedição conforme a necessidade dos produtos que trabalha, prevenindo danos ou deterioração dos mesmos.

Os locais e condições de armazenamento são de diferentes tipos como em ambiente refrigerado, em temperatura ambiente, em meio magnético, sob chave; altura de empilhamento, iluminação, umidade, vibração, etc.

Verificações periódicas da condição dos produtos armazenados devem também ser efetuadas, sendo que a frequência dependerá do sistema de controle e da natureza dos mesmos.

No caso de um alimento que deve ser mantido sob refrigeração, por exemplo, este, após ter sido inspecionado e liberado na recepção, deve ser imediatamente encaminhado à câmara frigorífica, a fim de não sofrer deterioração, bem como seu uso feito dentro do prazo de validade previamente designado.

4.15.4 Embalagem

A organização deve controlar os processos de embalagem, acondicionamento e marcação (inclusive de materiais utilizados) em toda a extensão do processo, para assegurar a conformidade com os requisitos especificados.

4.15.5 Preservação

A organização deve utilizar práticas necessárias para assegurar que um produto não se estrague, se deteriore ou venha a ser contaminado enquanto estiver sob seu controle.

Sempre que existirem requisitos de preservação é preciso identificar quais são e desenvolver procedimentos necessários. Para produtos pode haver requisitos legais ou regulatórios ou, no pedido do cliente, pode especificar os sistemas de preservação.

4.15.6 Entrega

A organização deve providenciar a proteção da qualidade do produto após a inspeção e ensaios finais. Onde contratualmente especificado esta proteção deve ser estendida para incluir a entrega do produto no destino.

4.16 Controle de Registros da Qualidade

A organização deve estabelecer e manter procedimentos documentados para identificar, coletar, indexar, acessar, arquivar, armazenar, manter e dispor os registros da qualidade.

Os registros da qualidade devem ser mantidos para demonstrar conformidade com os requisitos especificados e a efetiva operação do sistema de qualidade. Convém que a organização decida quais registros da qualidade são requeridos ao seu negócio, por quanto tempo devem ser mantidos guardados, onde serão encontrados e de que forma estarão disponíveis. Em alguns casos, o período de retenção pode ser definido por requisitos regulatórios ou estatutários, requisitos financeiros ou por especificação do cliente.

Todos os registros da qualidade devem ser legíveis, armazenados e mantidos de tal forma que sejam prontamente recuperáveis em instalações que forneçam condições ambientais adequadas para prevenir danos, deterioração e perda. Podem estar sob forma de cópia física, meios eletrônicos, e/ou outros. Os tempos de retenção dos registros da qualidade devem estar disponíveis para avaliação pelo cliente ou seu representante durante um período acordado.

4.17 Auditorias Internas da Qualidade

Auditorias internas são aplicáveis a todas as atividades compreendidas pelo sistema da qualidade e a todas as áreas da organização onde o sistema estiver implementado. A organização deve estabelecer e manter procedimentos documentados para planejamento e implementação de auditorias internas da qualidade, a fim de verificar se os resultados vão de encontro às atividades planejadas.

As auditorias internas da qualidade devem ser programadas de acordo com a situação atual e importância da atividade a ser auditada. Devem ser executadas por pessoal independente que tem a responsabilidade direta pela atividade que está sendo auditada.

O pessoal responsável pela área auditada deve ter ciência dos resultados das auditorias que devem ser registrados. As ações corretivas referentes às

deficiências encontradas durante a auditoria, devem ser tomadas em tempo hábil pelo pessoal da Administração, que tenha responsabilidade pela área auditada.

Atividades de acompanhamento de auditoria devem verificar e registrar a implementação e a eficácia das ações corretivas tomadas.

4.18 Treinamento

O treinamento é aplicável a todo pessoal da organização, uma vez que todos desempenham atividades que afetam a qualidade. A necessidade de treinamento deve ser identificada pela organização de acordo com a experiência, qualificação, capacidade e habilidade dos funcionários entre outros. O treinamento seja ele para os recém contratados, com desempenho satisfatório, sobre motivação, novas tecnologias; pode ser executado no local de trabalho ou local externo.

Assim como as demais etapas, o treinamento deve ter um registro que contemple desde a qualificação do treinador até o conteúdo abordado e nome dos treinados.

4.19 Serviços Associados

Quando os serviços associados forem um requisito especificado, a organização deve estabelecer e manter procedimentos documentados para execução, verificação e relato de que os serviços associados atendem aos requisitos especificados. Como exemplo, podemos citar uma empresa que faça manutenção de determinado equipamento e que executa os serviços de acordo com o que prevê o contrato.

4.20 Técnicas Estatísticas

As técnicas estatísticas devem ser aplicadas, quando relevantes para o controle e verificação de processos e para a inspeção e ensaios do produto.

4.20.1 Identificação da necessidade

A organização deve identificar a necessidade de técnicas estatísticas para o controle do processo e a verificação das características do produto.

4.20.2 Procedimentos

Os métodos para coleta e análise de dados de processos e das características do produto devem ser documentados em procedimentos, incluindo o uso de gráficos de controle, histogramas, diagramas e outros.

3.3 Controle de Qualidade

A definição de Controle da Qualidade (CQ) é mais ampla do que a adotada na maioria dos países, incluindo a idéia de “manter a qualidade sob controle”. Essa acepção já está incluída quando se fala, por exemplo, de Controle Estatístico de Processo (que engloba a correção do processo quando ele sai ou se aproxima de sair dos limites de controle)⁶.

Chama-se, entretanto, a atenção para o fato de que CQ não são apenas as atividades de ensaios, inspeções, testes, verificações, etc., como usualmente se considera, podendo se desenvolver não só na fase de produção como durante o projeto, suprimento etc. São introduzidos o conceito de “Gestão da Qualidade” com aqueles afins aos de “Gestão Contábil” e “Gestão de Recursos Humanos”, entre outros, que constituem a Gestão Empresarial. O objetivo é deixar claro que as empresas podem e devem usar a qualidade como instrumento de Gestão, medindo-a e aperfeiçoando-a continuamente.

Os princípios básicos de Gestão são comuns, independentemente da atividade que está sendo administrada, seja ela qualidade, meio ambiente, segurança e saúde ou outras atividades organizacionais. Algumas organizações

⁶ ABPA - Informativo sobre Legislação de Segurança e Medicina do Trabalho, Sistema de Gestão de Segurança e Saúde no Trabalho.

podem auferir benefícios em ter um Sistema de Gestão integrado, enquanto outras podem preferir adotar diferentes sistemas, baseados nos mesmos princípios de gestão.

A Gestão da Qualidade, a partir da alta direção da empresa, está ligada ao plano político da organização, compreendendo, portanto, as responsabilidades com sua definição e implementação. Já a garantia de qualidade, engloba todas as normas e ações de natureza técnica, para controlar e estabilizar processos, diminuir a variabilidade das características dos produtos, prevenir erros ou defeitos para satisfazer o consumidor. Então, quando unimos uma ação global de responsabilidade entre empregados e dirigentes para a garantia da qualidade, chamamos de “qualidade total”.

Neste processo, podemos constatar que, desde que exista algum interesse em partilhar qualquer discussão com os trabalhadores, observaremos que algumas falhas serão sanadas, outras detectadas e eliminadas paulatinamente; e se fará uma busca incessante pela qualidade, partindo da premissa de que a perfeição não existe.

Quando falamos em participação dos trabalhadores, temos que pensar em criar a oportunidade de oferecer a estes, uma perspectiva coletiva a respeito do significado daquilo que fazem e uma maneira de se situarem no futuro.

Outro fator que não podemos deixar de citar é o aprendizado contínuo, onde os custos em educação, treinamento, desenvolvimento e aprimoramento das pessoas, representa investimento de altíssimo retorno, quer diretamente ligado à atividade da organização, quer sem qualquer vínculo próximo a ela.

É idéia, hoje corrente, que o conhecimento técnico tem prazo de validade curto, em face da velocidade dos avanços tecnológicos e do tipo de ensino oferecido. Isso não significa que o não-atualizado é errado, mas simplesmente que há técnicas de melhor qualidade, em termos de eficiência, tanto na produção quanto nos resultados. Quando se adquire um equipamento novo, dispensar a etapa de treinamento pode significar desperdiçar os valores nele investidos, assim como subutilizar sua capacidade, sem falar no risco de avariá-lo por uso inadequado.

Para a Gestão da Qualidade é primordial que se tenha uma visão do que fazer e em nome de quem fazer. Sabemos, no entanto, que este é um difícil passo a ser dado, mas muito poderá ser feito em prol da qualidade, sem que se tenha um programa de qualidade total, com a iniciativa da alta direção.

Quando se estuda o enfoque Qualidade do Produto X Qualidade do Processo, uma das evoluções mais importantes no estudo da qualidade está em notar que a qualidade do produto é algo bom, mas que a qualidade do processo de produção é ainda mais importante. No caso de um prato com comida, por exemplo, podemos dizer mais sobre a qualidade, observando como a comida foi preparada, que a analisando já no prato, pois, ao olharmos o produto final, não conseguiremos ter certeza da higiene e/ou valor nutricional.

O capitalismo tem sido marcado por fases onde, através da diretiva de flexibilidade no plano das relações sociais dentro das empresas e na sociedade como um todo, tem surgido uma nova forma de gestão e liderança para a qualidade.

A rígida divisão de trabalho na fábrica, a hierarquização das funções supervisionadas e a separação entre o trabalho intelectual e operativo, defendidos por Taylor e Ford, dão lugar a um novo processo de trabalho onde se tem a atuação autônoma individual e de controle coletivo, realizado por grupos de trabalhadores e gerentes (TEIXEIRA, op. cit., p.67).

A fim de desenvolver continuamente as habilidades operacionais e cognitivas dos trabalhadores é necessário ter um perfil de suas habilidades. Torna-se necessário, portanto, que o conhecimento sobre qualidade e as práticas correspondentes sejam socializadas nos diferentes níveis de responsabilidade, prevenindo, assim, a detecção tardia de erros e defeitos. A liderança passa a ter um perfil diferente em todos os estágios da empresa, com uma forma de administração, cujas diretrizes são mais flexíveis, como: descentralização administrativa, trabalho em grupo, e delegação de responsabilidades.

Para a Gestão da Qualidade, nas empresas da área da saúde, em nosso entender, será necessário ter como um dos objetivos, além da satisfação do cliente e a satisfação no trabalho, o desenvolvimento e a disseminação de práticas de biossegurança⁷, com atividades de detecção e controle de riscos. Segundo a CF, em

⁷ “É o conjunto de ações voltadas para a prevenção, minimização ou eliminação de riscos inerentes às atividades de pesquisa, produção, ensino, desenvolvimento tecnológico e prestação de serviços,

seu art. 7, são direitos dos trabalhadores urbanos e rurais, além de outros que visem à melhoria de sua condição social, a redução dos riscos inerentes ao trabalho, por meio de normas de saúde, higiene e segurança; adicional de remuneração para atividades penosas, insalubres ou perigosas, na forma da lei; e seguro contra acidentes de trabalho, a cargo do empregador, sem excluir a indenização a que este está obrigado, quando incorrer em dolo ou culpa. Segundo a NR-3, considera-se grave e iminente risco, toda condição ambiental de trabalho que possa causar acidente do trabalho ou doença profissional com lesão grave à integridade física do trabalhador.

No Brasil, o direito dos trabalhadores à segurança e medicina do trabalho é garantido pela Lei nº 6.514 de 22/12/1977, que altera o Capítulo V, do Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), no que se refere à Segurança e Medicina do Trabalho. Sua regulamentação foi feita através da Portaria nº 3.214, de 8/6/1978, do Ministério do Trabalho, que aprova as Normas Regulamentadoras.

As Normas Regulamentadoras relativas à Segurança e Medicina do Trabalho são de observância obrigatória pelas empresas privadas e públicas e pelos órgãos públicos da administração, direta e indireta, bem como pelos órgãos dos poderes legislativo e judiciário, que possuam empregados regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho.

Todo estabelecimento novo, antes de iniciar suas atividades, deverá solicitar aprovação de suas instalações ao Órgão Regional do Ministério do Trabalho, que após realizar inspeção prévia, emitirá o Certificado de Aprovação de Instalações. A empresa deverá comunicar e solicitar a aprovação do Órgão Regional do Ministério do Trabalho, quando ocorrer modificações substanciais nas instalações e/ou nos equipamentos de seu estabelecimento. A inspeção prévia e a declaração de instalações constituem os elementos capazes de assegurar que o novo estabelecimento inicie suas atividades livres de riscos de acidentes e/ou de doenças do trabalho, razão pela qual o estabelecimento que não atender ao disposto naqueles itens fica sujeito ao impedimento de seu funcionamento, conforme estabelece o art. 160 da CLT.

A observância das NR não desobriga as empresas do cumprimento de outras disposições que, com relação à matéria, sejam incluídas em códigos de obras ou regulamentos sanitários dos Estados ou Municípios, e outras, oriundas de convenções e acordos coletivos de trabalho. A Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho (SSST) é o órgão de âmbito nacional competente para coordenar, orientar, controlar e supervisionar as atividades relacionadas com a segurança e medicina do trabalho, inclusive a Campanha Nacional de Prevenção de Acidentes do Trabalho (CANPAT), o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), e ainda a fiscalização do cumprimento dos preceitos legais e regulamentares sobre segurança e medicina do trabalho em todo o território nacional.

Ao empregador cabe, entre outras:

- cumprir e fazer cumprir as disposições legais e regulamentares sobre segurança e medicina de trabalho;
- elaborar ordens de serviço sobre segurança e medicina do trabalho, dando ciência aos empregados;
- dar informações aos trabalhadores, etc., sobre riscos profissionais e medidas para se prevenir.

Ao empregado cabe, entre outras:

- usar Equipamento de Proteção Individual (EPI);
- colaborar com a empresa na aplicação das NR.

Em nossa pesquisa utilizamos a NBR ISO 9001, que normaliza os processos de qualidade e a NBR ISO 14001, que normaliza os processos de implantação de SGA, que também incorporou os requisitos de higiene, saúde e segurança nas empresas sem riscos ou conseqüências relevantes, como um dos requisitos para aprimorar as atividades da Vigilância Sanitária.

A NBR ISO 9001 não especifica qual a estrutura de documentação que deve ser utilizada, porém deve existir uma hierarquia definida entre os documentos e o seu ciclo de vida deve estar sob controle através de:

- Manuais: têm por objetivo informar a política e os objetivos e diretrizes para cada um dos elementos do Sistema;
- Planos: que têm por objetivo definir as atividades, procedimentos e responsabilidades para um novo serviço;
- Procedimentos ou Padrões de Sistema: têm por objetivo instruir os colaboradores sobre como as políticas e objetivos expressos no manual devem ser alcançados;
- Instruções de Trabalho ou Procedimentos Operacionais e de Serviço: têm por objetivo descrever em detalhes “como” uma atividade específica deve ser executada, bem como definir os padrões de aceitação para o produto ou serviço;
- Formulários, Registros, Dados: têm por objetivo demonstrar que o produto ou serviço foi processado e/ou elaborado de acordo com os requisitos especificados.

O termo “risco”, tão comentado no ambiente hospitalar, tem um grande significado e, normalmente, indica a possibilidade de perigo.

Perigo é uma fonte de dano ou prejuízo potencial, ou uma situação com potencial para provocar dano ou prejuízo. Risco é uma ou mais condições de uma variável com potencial necessário para causar danos. Esses danos podem ser entendidos como lesões a pessoas, danos a equipamentos e instalações, dano ao meio ambiente, perda de material em processo, ou redução da capacidade de produção. Expressa uma probabilidade de possíveis danos dentro de um período de tempo ou número de ciclos operacionais. Pode significar ainda incerteza quanto à ocorrência de um determinado evento ou a chance de perda que uma empresa está sujeita na ocorrência de um acidente ou série de acidentes (Manual de Segurança no Ambiente Hospitalar, 1995, p.29)

Os elementos do Sistema de Gestão da segurança e Saúde no Trabalho (SST) devem ser incorporados à instituição, visando melhorar/adequar os processos nela existentes. A alta administração da organização deve definir, documentar e ratificar sua política, bem como assegurar que a política inclua o comprometimento para:

- a) reconhecer a SST como parte integrante do desempenho de seus negócios;

- b) alcançar um alto nível de desempenho da SST, em conformidade, no mínimo, com os requisitos legais, e para a melhoria contínua do desempenho em termos de custo-eficácia;
- c) fornecer recursos adequados e apropriados para implementar a política;
- d) estabelecimento e publicação dos objetivos de SST, mesmo que somente através de comunicação interna;
- e) colocar a gestão da SST como primeira responsabilidade dos gerentes de linha, do mais alto executivo ao primeiro nível de supervisão;
- f) assegurar seu entendimento, implementação e manutenção em todos os níveis da organização;
- g) envolvimento e consulta aos funcionários para obter comprometimento dos mesmos em relação à política de SST e sua implementação;
- h) a análise crítica periódica da política e do sistema de gestão e a auditoria de conformidade com a política. É importante que o sucesso ou falha de qualquer atividade planejada possa ser claramente percebida. Isso envolve a identificação dos requisitos de SST e o estabelecimento claro dos critérios de desempenho, definidos e o que é para ser feito, quem é responsável, quando é para ser feito e o resultado desejado.

Analisando o exposto nos ficou claro que o Sistema de Qualidade visa a padronização do produto/serviço.

3.4 Sistemas de Gestão Ambiental

As organizações de todos os tipos estão cada vez mais preocupadas em atingir e demonstrar um desempenho ambiental correto controlando o impacto de suas atividades, produtos ou serviços no meio ambiente, levando em consideração sua política e seus objetivos ambientais. Esse comportamento se insere no contexto de uma legislação cada vez mais exigente, do desenvolvimento de políticas econômicas, de outras medidas destinadas a estimular a proteção ao meio ambiente

e de uma crescente preocupação das partes interessadas em relação às questões ambientais e ao desenvolvimento sustentável.

Muitas organizações têm efetuado “análises” e/ou “auditorias” ambientais a fim de avaliar seu desempenho ambiental. No entanto, por si só, tais “análises” e/ou “auditorias” podem não ser suficientes para proporcionar a uma organização a garantia de que seu desempenho não apenas atende, mas continuará a atender, aos requisitos legais e aos de sua própria política. Para que sejam eficazes é necessário que esses procedimentos sejam conduzidos dentro de um sistema de gestão estruturado e integrado ao conjunto das atividades de gestão.

O Sistema de Gestão Ambiental é parte do sistema de gestão global que inclui estrutura organizacional, atividades de planejamento e responsabilidades, práticas, procedimentos, processos e recursos para desenvolver, implementar, atingir, analisar criticamente e manter a política ambiental (NBR ISO 14001, op. cit. p.4).

As Normas Internacionais de Gestão Ambiental têm por objetivo prover às organizações os elementos de um sistema eficaz, passível de integração com outros requisitos de gestão, de forma a auxiliá-las a alcançarem seus objetivos ambientais e econômicos. Estas Normas, como outras normas internacionais, não foram concebidas para criar barreiras comerciais não-tarifárias, nem para ampliar ou alterar as obrigações legais de uma organização.

O sucesso do sistema depende do comprometimento de todos os níveis e funções, especialmente da alta administração. Para atingir os objetivos ambientais, convém que o SGA estimule as organizações a considerarem a implementação da melhor tecnologia disponível, quando apropriado e economicamente exequível. Além disso, é recomendado que a relação custo/benefício de tal tecnologia seja integralmente levada em consideração.

Esta norma não pretende abordar e não inclui requisitos relativos a aspectos de gestão de saúde ocupacional e segurança no trabalho. No entanto, ela procura desencorajar uma organização que pretenda desenvolver a integração de tais elementos no sistema de gestão.

Esta norma compartilha princípios comuns de sistemas de gestão com a NBR ISO 9001 para sistemas de qualidade. As organizações podem decidir utilizar um sistema de gestão existente, coerente com esta norma, como base para seu

SGA. Entretanto, convém esclarecer que a aplicação dos vários elementos do sistema de gestão pode variar em função dos diferentes propósitos e das diversas partes interessadas. Enquanto os sistemas de gestão da qualidade tratam das necessidades dos clientes, os sistemas de gestão ambiental atendem às necessidades de um vasto conjunto de partes interessadas e às crescentes necessidades da sociedade sobre proteção ambiental.

São estratégias para o SGA:

- identificar os efeitos ambientais resultantes das atividades, produtos ou serviços passados, atuais ou propostos da organização;
- identificar os efeitos ambientais resultantes de incidentes, acidentes e situações potenciais de emergência;
- identificar os regulamentos aplicáveis aos efeitos ambientais;
- identificar as prioridades de correção/solução dos riscos encontrados;
- facilitar ações corretivas, melhoria do processo, revisão de atividades, de modo a assegurar que a política escolhida pela equipe que identificou os riscos, seja atendida e que a mesma continue relevante;
- estabelecer e atualizar os processos e procedimentos operacionais.

Para implantação e implementação deste são necessários:

- estrutura e responsabilidade;
- treinamento, conscientização e competência;
- comunicação;
- controle de documentos/registros;
- controle operacional/revisão;
- preparação e atendimento a emergências (BAPTISTA, op.cit., p.3).

A NBR ISO 14004 cita quais as diretrizes gerais sobre os princípios, situação e técnicas de apoio de um SGA:

- comprometimento e política, onde o comprometimento do Serviço e Direção da Instituição, através de sua missão, com objetivos, metas e programas claros e mensuráveis, atenda as técnicas e a legislação vigente. A Direção da Unidade deverá ainda dar suporte, a fim de vencer as resistências a mudanças; gerar confiança, definir e documentar a política ambiental e prover recursos para o desempenho ambiental;
- planejamento, identificando e avaliando os riscos/problemas;
- implementação, assegurando a capacitação aos recursos humanos, físicos e financeiros, com motivação e responsabilidade técnica e pessoal, através de conhecimentos, habilidades e treinamento;
- medição e avaliação com registros e monitoramentos seguidos de ações corretivas e preventivas;
- análise crítica e melhoria contínua, onde a análise e avaliação dos objetivos, metas e desempenhos sofrerão adequação em caso de: mudança de legislação, expectativas/requisitos das partes interessadas, mudança nos produtos ou atividades, avanços da tecnologia, lições aprendidas devido a acidentes ambientais, relatos e comunicações. A melhoria contínua se dará com ações corretivas e preventivas, verificação da eficácia dessas ações, documentação, comparação do progresso com objetivos e metas.

Isto será feito através do comprometimento da direção com reuniões internas para discussão do assunto, realização de seminários internos, participação em reuniões, seminários e outros eventos e promoção de campanhas internas e eventos de sensibilização, entre outros.

A política ambiental tem grande importância na instituição, pois é um documento de longa validade, que pode ter implicações nos negócios, é a evidência factual do apoio da alta administração e é uma declaração pública de comprometimento. Esta deve ser integrada a outras políticas da Instituição como

qualidade, saúde e segurança e deve, além de ser integrada na estratégia global dos negócios, ser iniciada, desenvolvida e ativamente endossada pela administração da Instituição. Verificamos, desta forma, a importância do compromisso da alta administração para com o Sistema de Gestão de Segurança e Saúde da empresa.

3.4.1 Requisitos da NBR ISO 14001/96 - Sistema de gestão ambiental

Foi preservada a numeração original dos requisitos da Norma, a fim de facilitar sua identificação.

Introdução

A conformidade com a legislação ambiental se constitui em uma das principais garantias que uma organização possui, em longo prazo, para desenvolver suas atividades de maneira socialmente responsável, gerenciando seus aspectos e riscos.

A NBR ISO 14001 não foi concebida para ampliar ou alterar as obrigações legais que incidam sobre uma organização, ou seja, a adoção desta não confere imunidade para a organização. O requisito estabelecido é atender à legislação e regulamentos aplicáveis e o compromisso com a melhoria contínua.

1 Objetivo e Campo de Aplicação

O presente Procedimento de Verificação tem como objetivo a inspeção em cozinhas hospitalares para concessão do Alvará Sanitário, seja ele inicial ou revalidação.

2 Referências Normativas

Considerando o objetivo da inspeção, utilizamos em nossa lista leis, decretos, portarias federais e estaduais entre outros, visando melhor atingir as condições higiênico-sanitárias, salubridade das edificações, saúde e segurança do

trabalhador e possíveis danos que possam ser causados ao meio ambiente e a terceiros.

A integração das referências normativas utilizadas proporciona ao procedimento da inspeção oportunidades de melhorias, tornando-a mais completa e padronizada.

3 Definições

Para efeitos desta pesquisa foram adotadas as definições, já descritas, no item 3, p.46 deste estudo.

4 Requisitos do Sistema de Gestão Ambiental

4.1 Requisitos Gerais

A organização deve estabelecer e manter um sistema de gestão e operação, que garanta um perfeito funcionamento, obtendo, dessa forma, os necessários Alvarás Sanitários.

4.2 Política Ambiental

A política ambiental é uma declaração da organização, expondo suas intenções e princípios em relação ao seu desempenho ambiental global, que provê uma estrutura para ação e definição de seus objetivos e metas assumidos em relação ao meio ambiente. O princípio da melhoria contínua, da performance, deve estar presente em sua política ambiental. Estabelecida uma política ambiental a empresa deverá divulgá-la para seus empregados, fornecedores, clientes e comunidade em geral.

A alta administração deve definir a política ambiental da organização e assegurar que ela:

- seja apropriada à natureza, escala e impactos ambientais de suas atividades, produtos ou serviços;

- inclua o comprometimento com a melhoria contínua e com a prevenção de poluição;
- inclua o comprometimento com o atendimento à legislação e normas ambientais aplicáveis, e demais requisitos subscritos pela organização;
- forneça a estrutura para o estabelecimento e revisão dos objetivos e metas ambientais;
- seja documentada, implementada, mantida e comunicada a todos os empregados;
- esteja disponível para o público.

4.3 Planejamento

4.3.1 Aspectos ambientais

A organização deve estabelecer e manter procedimentos para identificar os aspectos ambientais de suas atividades, produtos ou serviços quanto a sua área física, limpeza da área, equipamentos e utensílios, potabilidade da água, armazenamento e descarte dos resíduos, sistema de esgoto, ergonomia, segurança do trabalhador e garantia da qualidade destes.

4.3.2 – Requisitos legais e outros requisitos

A organização deve estabelecer e manter procedimentos através de manuais, treinamentos ou até normativas para identificação de problemas nos aspectos ambientais, bem como assegurar o acesso à legislação vigente, referente às suas atividades, produtos ou serviços.

4.3.3 Objetivos e metas

A organização deve estabelecer e manter objetivos e metas ambientais documentados nos diferentes níveis de sua organização.

Ao estabelecer e revisar seus objetivos, a organização deve considerar os requisitos legais e outros requisitos, seus aspectos ambientais significativos, suas opções tecnológicas, seus requisitos financeiros, operacionais e comerciais, bem como a visão das partes interessadas.

Os objetivos e metas devem ser compatíveis com a política ambiental, inclusive comprometendo-se com a prevenção de poluição.

4.3.4 Programas de gestão ambiental

A organização deve estabelecer e manter programas para atingir seus objetivos e metas, devendo incluir:

- a atribuição de responsabilidades em cada função e nível pertinente da organização, visando atingir os objetivos e metas;
- os meios e o prazo dentro do qual eles devem ser atingidos.

Sempre que houver projetos relativos a novos empreendimentos e atividades, produtos ou serviços, novos ou modificados, os programas devem ser revisados para assegurar que a gestão ambiental seja aplicada a esses.

4.4 Implementação e Operação

4.4.1 Estrutura e responsabilidade

As funções, responsabilidades e autoridades devem ser definidas, documentadas e comunicadas a fim de facilitar uma gestão ambiental eficaz.

A administração deve fornecer recursos essenciais para a implementação e o controle do sistema de gestão ambiental, abrangendo recursos humanos, qualificações específicas, tecnologia e recursos financeiros.

A alta administração da organização deve nomear representante específico que, independentemente de outras atribuições, devem ter funções, responsabilidades e autoridades definidas para:

- assegurar que os requisitos do sistema de gestão ambiental sejam estabelecidos, implementados e mantidos de acordo com a NBR ISO 14001;
- relatar a alta administração o desempenho do sistema de gestão ambiental, para análise crítica, como base para o aprimoramento do sistema de gestão ambiental.

4.4.2 Treinamento, conscientização e competência

A organização deve identificar as necessidades de treinamento. Ela deve determinar que todo o pessoal, cujas tarefas possam criar um impacto significativo sobre o meio ambiente, recebam treinamento apropriado.

A organização deve estabelecer e manter procedimentos que façam com que seus empregados ou membros, em cada nível e função pertinente, estejam conscientes:

- da importância da conformidade com a política ambiental, procedimentos e requisitos do sistema de gestão ambiental;
- dos impactos ambientais significativos, reais ou potenciais, de suas atividades e dos benefícios ao meio ambiente resultantes da melhoria do seu desempenho pessoal;
- de suas funções e responsabilidades em atingir a conformidade com a política ambiental, procedimentos e requisitos do sistema de gestão ambiental, inclusive os requisitos de preparação e atendimento a emergências;
- das potenciais consequências da inobservância de procedimentos operacionais especificados.

O pessoal que executa tarefas que possam causar impacto ambiental significativo deve ser competente, com base em educação, treinamento e/ou experiência apropriados.

4.4.3 Comunicação

Com relação aos seus aspectos ambientais e sistema de gestão ambiental, a organização deve estabelecer e manter procedimentos para:

- comunicação interna entre vários níveis e funções da organização;
- recebimento, documentação e resposta a comunicações pertinentes das partes interessadas externas.

A organização deve considerar os processos de comunicação externa sobre seus aspectos ambientais significativos e registrar sua decisão.

4.4.4 Documentação do sistema de gestão ambiental

A organização deve estabelecer e manter informações, em papel ou em meio eletrônico, para:

- descrever os principais elementos do sistema de gestão e a interação entre eles;
- fornecer orientação sobre a documentação relacionada.

4.4.5 Controle de documentos

A organização deve estabelecer e manter procedimentos para o controle de todos os documentos exigidos pela NBR ISO 14001, para assegurar que:

- possam ser localizados;
- sejam periodicamente analisados, revisados quando necessário e aprovados, quanto a sua adequação, por pessoal autorizado;
- as versões atualizadas dos documentos pertinentes estejam disponíveis em todos os locais onde são executadas operações essenciais ao efetivo funcionamento do SGA;

- documentos obsoletos sejam prontamente removidos de todos os pontos de emissão e uso ou, de outra forma, garantidos contra o uso não intencional;
- quaisquer documentos obsoletos retidos por motivos legais e/ou para preservação de conhecimento sejam adequadamente identificados.

A documentação deve ser legível, datada (com datas de revisão) e facilmente identificável, mantida de forma organizada e retida por um período de tempo especificado. Devem ser estabelecidos e mantidos procedimentos e responsabilidades referentes à criação e alteração dos vários tipos de documentos.

4.4.6 Controle operacional

A organização deve identificar aquelas operações e atividades associadas aos aspectos ambientais significativos identificados de acordo com sua política, objetivos e metas. A organização deve planejar tais atividades, inclusive manutenção, de forma a assegurar que sejam executadas sob condições específicas através:

- do estabelecimento e manutenção de procedimentos documentados, para abranger situações onde sua ausência possa acarretar desvios em relação à política ambiental e aos objetivos e metas;
- da estipulação de critérios operacionais nos procedimentos;
- do estabelecimento e manutenção de procedimentos relativos aos aspectos ambientais significativos, identificáveis de bens e serviços utilizados pela organização, e da comunicação dos procedimentos e requisitos pertinentes a serem atendidos por fornecedores e prestadores de serviços.

4.4.7 Preparação e atendimento às emergências

A organização deve estabelecer e manter procedimentos para identificar o potencial e atender a acidentes e situações de emergência, bem como para prevenir e mitigar os impactos ambientais, que possam estar associados a eles.

A organização deve analisar e revisar, onde necessário, seus procedimentos de preparação e atendimento a emergências, em particular após ocorrência de acidentes ou situações de emergência.

A organização deve também testar periodicamente tais procedimentos, onde exeqüível.

4.5 Verificação e Ação Corretiva

4.5.1 Monitoramento e medição

A organização deve estabelecer e manter procedimentos documentados para monitorar, medir e verificar as características principais de suas operações e atividades que possam ter um impacto significativo sobre o meio ambiente. Tais procedimentos devem incluir o registro de informações para acompanhar o desempenho, controles operacionais pertinentes e a conformidade com os objetivos e metas ambientais da organização.

4.5.2 Não-conformidade e ações corretiva e preventiva

A organização deve estabelecer e manter procedimentos para definir responsabilidade e autoridade para tratar e investigar as não-conformidades, adotando medidas para mitigar quaisquer impactos e para iniciar e concluir ações corretivas e preventivas.

Qualquer ação corretiva ou preventiva adotada para eliminar as causas das não-conformidades, reais ou potenciais, deve ser adequada à magnitude dos problemas e proporcional ao impacto ambiental verificado.

Quaisquer mudanças resultantes das ações corretivas e preventivas devem ser registradas nos procedimentos documentados.

4.5.3 Registros

A organização deve estabelecer e manter procedimentos documentados para a identificação, manutenção e descarte de registros ambientais. Estes registros

devem incluir registros de treinamento e os resultados de auditorias e análises críticas, e devem ser arquivados e mantidos de forma a permitir sua pronta recuperação. O período de retenção deve ser estabelecido e registrado.

4.5.4 Auditoria do sistema de gestão ambiental

A organização deve estabelecer e manter programa(s) e procedimentos para auditorias periódicas do SGA a serem realizadas de forma a:

- determinar se o SGA está em conformidade com as disposições planejadas para a gestão ambiental, inclusive os requisitos desta norma, e se o que foi devidamente implementado tem sido mantido;
- fornecer à administração informações sobre os resultados das auditorias.

O programa de auditoria da organização, inclusive o cronograma, deve basear-se na importância ambiental da atividade envolvida e nos resultados de auditorias anteriores. Para serem abrangentes, os procedimentos de auditorias devem considerar o escopo da auditoria, a frequência e as metodologias, bem como as responsabilidades e requisitos relativos à condução de auditorias e à apresentação dos resultados.

4.6 Análise Crítica pela Administração

A alta administração da organização, em intervalos por ela predeterminados, deve analisar criticamente o SGA, para assegurar sua conveniência, adequação e eficácia contínuas. O processo de análise crítica deve assegurar que as informações necessárias sejam coletadas, de modo a permitir à administração proceder esta avaliação. Essa análise crítica deve ser documentada.

Pudemos perceber, após descrição do Sistema de Gestão Ambiental, que o comprometimento de toda equipe de trabalho, desde o funcionário com a mais simples atribuição até a alta administração deve visar a padronização de todo processo de produção do produto/serviço.

CAPÍTULO 4

PROPOSTA DE NORMALIZAÇÃO PARA COZINHAS DE ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE

Com o intuito de facilitar a inspeção na cozinha dos Serviços de Nutrição e Dietética, organizamos um Procedimento de Verificação, que apresentamos a seguir, com base na legislação vigente e respaldado pela NBR ISO 14001/96 – Sistemas de Gestão Ambiental e NBR ISO 9001/94 – Sistema da Qualidade, que visa melhor subsidiar a autoridade de saúde quando no exercício de suas atribuições, quanto à identificação de problemas no processo produtivo, no arranjo físico, aspectos ergonômicos, legais e corporativos.

4.1 Procedimento de Verificação e Avaliação para Inspeção em Cozinhas de Serviços de Nutrição e Dietética de Estabelecimentos Assistenciais de Saúde

1 Objetivo e Campo de Aplicação

Objetivo da Inspeção:

() Alvará Sanitário Inicial

() Revalidação do Alvará Sanitário: () com ampliação da área

() com reforma da área

() somente revalidação

() Outros. Especificar: _____

Nome da Empresa:		
Endereço:		
Cidade:	UF:	Cep:
Telefone:	Fax:	
Gerência:	Responsável Técnico homologado pelo Conselho Regional de Nutrição (CRN):	
Contato:	Cargo de Contato:	
Número do Alvará Anterior:	Data de Validade:	

2 Referências Normativas

- Decreto-Lei nº 986, de 21/10/1969: institui normas básicas sobre alimentos.
- Lei Federal nº 8.080 - Lei Orgânica da Saúde, de 19/9/1990: dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.
- Portaria Federal nº 36/MS/GM, de 19/1/1990: aprova normas e o padrão de potabilidade da água destinada ao consumo humano.
- Portaria Federal nº 1.428/MS, de 26/11/1993: aprova na forma dos textos, o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos”, e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ’s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”.
- Portaria Federal nº 326, de 30/7/1997: aprova o Regulamento Técnico sobre as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”.

- RDC nº 50, de 21/2/2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária/MS, de 20/3/2002: dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde.
- Norma de Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde: Ministério da Saúde, Coordenação de Controle de Infecção Hospitalar, 1994, 2. ed. 50p.
- Portaria Estadual nº 1154/SES, de 22/12/1997: fixa, através da Norma Técnica (Anexo 1 da Portaria), os parâmetros mínimos necessários para o gerenciamento dos resíduos sólidos de serviços de saúde, no âmbito do estado, visando minimizar os danos à saúde pública e ao meio ambiente.
- Código Sanitário do Estado de Santa Catarina.

3 Definições

Para este trabalho foram adotadas as seguintes definições:

3.1 Almoxarifado: unidade destinada à recepção, guarda, controle e distribuição do material necessário ao funcionamento do estabelecimento de saúde.

3.2 Alvará Sanitário: documento fornecido pela autoridade de saúde, que autoriza a ocupação e uso de imóvel recém-construído ou reformado e/ou o funcionamento de estabelecimentos comerciais, industriais, agropecuários, de saúde, de educação pré-escolar e outros, após a vistoria prévia das condições físico-sanitárias do mesmo.

3.3 Autoridade de Saúde: todo agente público designado para exercer funções referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública, nos termos da Lei nº 6.320, de 20 de dezembro de 1983, seus regulamentos e normas técnicas.

3.4 Água Potável: água cuja qualidade torna-a adequada ao consumo humano.

3.5 Carteira de Saúde: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados exclusivamente aos manipuladores de alimentos.

3.6 Equipamento de Proteção Individual: equipamento de proteção individual que se compõe de óculos, máscaras, botas, luvas e avental impermeável ou não, e protetor para ruídos.

3.7 Estabelecimento Assistencial de Saúde: denominação dada a qualquer edificação destinada à prestação de assistência à saúde da população, que demande o acesso de pacientes, em regime de internação ou não, qualquer que seja o seu nível de complexidade.

3.8 Ergonomia: conjunto de estudos que visam a organização metódica do trabalho em função do fim proposto e das relações entre o homem e a máquina.

3.9 Garantia de Qualidade: compreende as informações sobre a forma de organização, operacionalização e avaliação do sistema de controle de qualidade do estabelecimento.

3.10 Lavatório: equipamento exclusivo para lavagem das mãos. Possui pouca profundidade e formatos e dimensões variadas. Pode estar inserido em bancadas ou não.

3.11 Manipulador de Alimentos: qualquer pessoa, inclusive o proprietário e/ou responsável por estabelecimento industrial e comercial de gêneros alimentícios que mantenha ou possa manter, ainda que eventualmente, contato direto com os alimentos.

3.12 Nutricionista: profissional que se ocupa do planejamento, em todos os seus aspectos, do uso científico da dieta, na saúde e na doença.

3.13 Organograma: quadro geométrico representativo de uma organização ou de um serviço, e que indica os arranjos e as inter-relações de suas unidades constitutivas e o limite das atribuições de cada uma delas.

3.14 Responsável Técnico: profissional habilitado para exercer atividades na área de produção de alimentos e seus respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas à proteção da saúde.

3.15 Sanitização: conjunto de procedimentos usados na produção de alimentos e que visam a manutenção das condições de higiene indispensáveis à obtenção de materiais de primeira qualidade.

3.16 Treinamento: ato ou efeito de treinar, tornar apto, capaz para determinada tarefa ou atividade.

4 Requisitos do Sistema da Qualidade

(continua)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
4.1 Identificação dos Manipuladores					
INF	4.1.1	Qual o número de manipuladores lotados no Serviço de Nutrição e Dietética?			
INF	4.1.2	Qual o número de manipuladores lotados na cozinha?			
INF	4.1.3	Qual a jornada de trabalho implantada pela Unidade Hospitalar?			
INF	4.1.4	Quanto são os turnos de trabalho existentes na cozinha?			
N	4.1.5	Os manipuladores passam por exames médicos para admissão?			
N	4.1.6	Os manipuladores passam por exames médicos periódicos?			
INF	4.1.7	Qual a periodicidade?			
N	4.1.8	Os manipuladores possuem carteira de saúde ou documento equivalente?			
R	4.1.9	Estão armazenadas no Serviço para verificação pela autoridade de saúde?			
N	4.1.10	Se um manipulador manifesta lesões ou enfermidades que podem afetar a qualidade ou segurança dos alimentos produzidos, o mesmo é afastado da atividade?			
N	4.1.11	Existem no Serviço cartazes educativos para o afastamento dos manipuladores, quando acometidos por algum tipo de doença?			
R	4.1.12	Existe registro das queixas e doenças mais frequentes dos manipuladores de alimentos?			

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
N	4.1.13	Os manipuladores apresentam-se completamente uniformizados com jaleco, calça ou saia, touca ou boné e sapatos?			
N	4.1.14	Apresentam-se com uniformes limpos e em boas condições?			
INF	4.1.15	Com que frequência são trocados?			
N	4.1.16	Quando necessário, existe Equipamento de Proteção Individual (EPI)?			
R	4.1.17	Estão em perfeito estado de conservação e funcionamento?			
R	4.1.18	Os manipuladores são orientados quanto à importância de fazer o uso do mesmo?			
N	4.1.19	Os manipuladores mantêm boas condições de higiene pessoal?			
N	4.1.20	Mantêm as unhas aparadas e limpas?			
N	4.1.21	É respeitada a não utilização de adornos ou perfumes fortes?			
N	4.1.22	Lavam as mãos após usarem o sanitário, fumar, tocar em lixo, secando em toalha descartável?			
R	4.1.23	O responsável técnico Nutricionista está presente?			
INF	4.1.24	Qual o seu horário de assistência ao estabelecimento?			
4.2 Normatização					
INF	4.2.1	O Serviço de Nutrição e Dietética localiza-se em que área dentro do organograma da Unidade Hospitalar?			
INF	4.2.2	Qual é o número de leitos que a cozinha atende?			
N	4.2.3	O Serviço de Nutrição e Dietética possui Manual de Boas Práticas implantado, que tenha, no mínimo, procedimentos quanto: recepção, conservação, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, higiene pessoal e do ambiente, bem como segurança e sanitização, entre outros?			
N	4.2.4	Está atualizado?			
N	4.2.5	É realizado treinamento aos manipuladores recém admitidos?			
R	4.2.6	Existe registro com nome e assinatura dos participantes?			
N	4.2.7	É realizado treinamento para reciclagem dos manipuladores?			
R	4.2.8	Existe registro com nome e assinatura dos participantes?			
N	4.2.9	Existem normas escritas sobre cuidados de higiene pessoal?			
N	4.2.10	São cumpridas?			
R	4.2.11	São realizados rodízios periódicos entre os manipuladores?			
INF	4.2.12	Qual a periodicidade?			
R	4.2.13	Existem em cada setor, rotinas escritas para orientação dos manipuladores?			
N	4.2.14	É respeitada a proibição de não fumar nas áreas do Serviço?			
N	4.2.15	Existe um programa de controle de pragas (desratização/desinsetização), bem como um registro de sua execução?			
N	4.2.16	A empresa que realiza possui autorização da Vigilância Sanitária?			
N	4.2.17	É respeitada a proibição do não reaproveitamento de sobras?			
N	4.2.18	Existe no Serviço termômetro para verificação da temperatura dos alimentos?			
R	4.2.19	São feitos registros destas?			
N	4.2.20	Os alimentos quentes estão acima de 60° e os frios abaixo de 5°?			

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
N	4.2.21	É respeitada a proibição da utilização de equipamentos e utensílios nos locais de manipulação de alimentos, que transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, que sejam absorventes e não resistentes à corrosão, ou ainda incapazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção?			
4.3 Controle Operacional					
4.3.1 Área Física					
INF	4.3.1.1	A cozinha do Serviço de Nutrição e Dietética está situada em que local (layout) da Unidade Hospitalar?			
R	4.3.1.2	As dimensões das áreas são adequadas?			
N	4.3.1.3	A distribuição (layout) das áreas é adequada?			
N	4.3.1.4	O local utilizado para o preparo dos alimentos não é o mesmo utilizado para higienização dos utensílios?			
R	4.3.1.5	Se positivo, possui rotinas escritas?			
R	4.3.1.6	As áreas de circulação encontram-se livres de obstáculos?			
N	4.3.1.7	Nas dependências do EAS os arredores da cozinha estão limpos?			
N	4.3.1.8	Quanto ao aspecto interno, o edifício apresenta boa conservação (isento de rachaduras, rupturas, buracos, descascando, infiltrações, goteiras, etc)?			
INF	4.3.1.9	Se positivo, onde?			
N	4.3.1.10	A iluminação (natural e/ou artificial) é uniforme e suficiente para a atividade a ser desenvolvida?			
N	4.3.1.11	As luminárias possuem proteção e bom estado de conservação e limpeza?			
N	4.3.1.12	A ventilação e circulação de ar são suficientes e capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, fumaça e condensação de vapores sem causar danos à produção de alimentos e aos manipuladores?			
N	4.3.1.13	Os materiais utilizados para o revestimento das paredes, teto e piso são lisos, resistentes e facilmente laváveis e impermeáveis?			
N	4.3.1.14	O piso, teto e parede são de cor clara?			
R	4.3.1.15	O piso é de material antiderrapante?			
N	4.3.1.16	As aberturas das dependências da cozinha destinadas ao armazenamento, produção e distribuição das refeições, estão protegidas com telas contra a entrada de aves, insetos, roedores, ou outros animais?			
N	4.3.1.17	As bancadas com ou sem cubas e mesas existentes são de material liso, lavável e impermeável?			
N	4.3.1.18	Existe na área de produção, lavatório exclusivo para higienização das mãos, provido de sabão líquido e toalha descartável ou secadores?			
N	4.3.1.19	Existem vestiários com área compatível e armários individuais?			
N	4.3.1.20	Está localizado próximo à área de produção de alimentos?			
N	4.3.1.21	Existem sanitários próximos à cozinha, em quantidade suficiente e sem acesso à área de manipulação de alimentos?			
N	4.3.1.22	São exclusivos dos funcionários do serviço?			
N	4.3.1.23	Os sanitários estão limpos e providos de pia com água corrente, sabão líquido e toalhas descartáveis ou secadores?			

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
4.3.2 Almojarifado					
R	4.3.2.1	As vias de acesso ao almojarifado são adequadas?			
INF	4.3.2.2	Existe acesso do tipo escada, monta carga ou elevador?			
N	4.3.2.3	Caso exista acesso do tipo escada, possui corrimão?			
R	4.3.2.4	No caso de existir elevadores/monta cargas é dada especial atenção à manutenção destes?			
N	4.3.2.5	Está indicada, em lugar visível, a carga máxima permitida?			
N	4.3.2.6	O almojarifado é exclusivo do Serviço de Nutrição e Dietética?			
R	4.3.2.7	Realiza-se exame visual na recepção dos gêneros alimentícios para verificar se sofreram dano durante o transporte?			
R	4.3.2.8	Existe registro em formulário próprio deste exame?			
N	4.3.2.9	A identificação (rótulo ou etiqueta) dos gêneros alimentícios é completa e está devidamente aderida?			
N	4.3.2.10	Os gêneros alimentícios reprovados são devidamente identificados e isolados?			
INF	4.3.2.11	Se positivo, quais os procedimentos adotados?			
N	4.3.2.12	O almojarifado encontra-se devidamente ordenado?			
N	4.3.2.13	Os estrados e prateleiras são de material resistente, lavável e impermeável?			
N	4.3.2.14	A disposição do armazenamento é boa e racional, com intuito de preservar a identidade e integridade dos produtos?			
R	4.3.2.15	Os produtos estão empilhados com segurança, conforme recomendação do fabricante?			
N	4.3.2.16	O armazenamento dos produtos é seguro, a fim de evitar possíveis vazamentos e misturas entre si, assim como acidentes no seu manuseio?			
N	4.3.2.17	O armazenamento dos materiais de limpeza (desinfetantes, saneantes e congêneres) é afastado do armazenamento dos alimentos?			
N	4.3.2.18	As embalagens utilizadas para o transporte dos gêneros alimentícios são adequadas a ponto de não propiciar risco de contaminação?			
R	4.3.2.19	Existe sistema adequado para controle do estoque?			
R	4.3.2.20	O uso dos gêneros alimentícios respeita a ordem de entrada, utilizando-se primeiro o mais antigo?			
INF	4.3.2.21	Qual a política da empresa em relação aos produtos com prazo de validade próximos ao vencimento?			
4.3.3 Dispositivos de frio					
INF	4.3.3.1	Há necessidade de câmara frigorífica?			
R	4.3.3.3	São em quantidade suficiente?			
R	4.3.3.4	As vias de acesso às câmaras frigoríficas são adequadas?			
N	4.3.3.5	Existe luz de emergência no interior desta?			
N	4.3.3.6	A temperatura da câmara frigorífica é controlada e registrada?			
N	4.3.3.7	Existe ante-câmara?			
N	4.3.3.8	Possui outros dispositivos de produção de frio em número, capacidade e eficiência adequados às finalidades do estabelecimento?			

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
4.4 Medição e Monitoramento					
4.4.1 Limpeza da Área, Equipamentos e Utensílios					
R	4.4.1.1	O setor está limpo e livre de resíduos?			
N	4.4.1.2	Os materiais usados para limpeza possuem o registro do órgão competente?			
N	4.4.1.3	Controla-se o seu emprego e forma de aplicação?			
R	4.4.1.4	Existe o registro na Unidade, dos padrões e materiais de referência utilizados para limpeza dos equipamentos?			
R	4.4.1.5	São conservados e utilizados com procedimentos previamente estabelecidos?			
N	4.4.1.6	Existe um local específico para lavagem de utensílios?			
N	4.4.1.7	Após seu uso, todos os utensílios, recipientes e equipamentos são bem lavados e conservados até seu próximo uso?			
N	4.4.1.8	Os utensílios, recipientes e equipamentos estão em perfeito estado de conservação?			
N	4.4.1.9	Existe procedimento de limpeza fixado para cada equipamento?			
R	4.4.1.10	Os panos utilizados no Serviço estão identificados e são exclusivos deste?			
4.4.2 Água					
INF	4.4.2.1	Qual a procedência da água utilizada na cozinha?			
N	4.4.2.2	Existem reservatórios destinados a água potável duplos para permitir o uso de um, enquanto o outro está interditado para limpeza ou reparos?			
INF	4.4.2.3	A caixa de água é exclusiva para o Serviço de Nutrição?			
R	4.4.2.4	Existem rotinas documentadas e registros dos procedimentos de limpeza e sanitização da caixa d'água?			
INF	4.4.2.5	Quem é o setor responsável por essa limpeza?			
INF	4.4.2.6	Com que frequência são limpas?			
N	4.4.2.7	A potabilidade é atestada através de laudos laboratoriais periódicos?			
INF	4.4.2.8	Quais os exames realizados?			
INF	4.4.2.9	Com que frequência são efetuados os exames?			
R	4.4.2.10	Existe registro desses controles?			
N	4.4.2.11	São colhidas amostras de água em diversos pontos da cozinha e da Unidade Hospitalar, inclusive bebedouros, para efetuar os testes laboratoriais?			
R	4.4.2.12	Existem registros?			
R	4.4.2.13	As tubulações utilizadas para transporte de água potável estão externamente em bom estado de conservação e limpeza?			
N	4.4.2.14	O Serviço é provido de água quente e fria?			
4.4.3 Lixo					
N	4.4.3.1	Existe um local separado para a lavagem de recipientes de coleta de lixo?			
N	4.4.3.2	Os recipientes para o lixo estão providos de saco coletor?			
R	4.4.3.3	São em quantidade suficiente?			
N	4.4.3.4	Possuem tampa?			
INF	4.4.3.5	São esvaziados com que frequência?			

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
4.4.3 Lixo					
N	4.4.3.6	Existem carros para o transporte do lixo?			
N	4.4.3.7	Existe área própria para estocagem dos resíduos sólidos?			
4.4.4 Esgoto					
N	4.4.4.1	Os encanamentos e sistema de esgoto estão em bom estado de conservação e ligados a rede pública?			
R	4.4.4.2	Não havendo rede pública de esgoto, este recebe tratamento antes de seu lançamento em rios, lagos e outros, se for o caso?			
R	4.4.4.3	O sistema de esgoto é desinfetado freqüentemente?			
N	4.4.4.4	Os ralos são sifonados?			
R	4.4.4.5	Os ralos estão com grade e em bom estado de conservação?			
N	4.4.4.6	As tubulações de água, vapor, gás e eletricidade estão devidamente identificadas?			
N	4.4.4.7	A eliminação de águas servidas faz-se de forma segura?			
4.5 Sistema de Garantia da Qualidade					
4.5.1 Segurança					
N	4.5.1.1	As máquinas e equipamentos que utilizam energia elétrica são aterrados eletricamente, preservando desta forma a saúde do trabalhador?			
R	4.5.1.2	São boas as condições de segurança dos locais?			
N	4.5.1.3	Existem equipamentos de segurança (extintores, mangueiras, etc.) em quantidade suficiente, para combater incêndios?			
R	4.5.1.4	Verifica-se com freqüência seu correto funcionamento?			
R	4.5.1.5	Essas verificações estão devidamente registradas?			
N	4.5.1.6	As áreas destinadas a saída de emergência, equipamentos contra incêndio e outros, não estão obstruídos?			
N	4.5.1.7	Existe plano de segurança contra incêndios, em caso de emergência?			
R	4.5.1.8	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: desligou o equipamento para higienizá-lo?			
R	4.5.1.9	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: desmontou com cuidado os equipamentos cortantes e trituradores (serra fita, cortador de frios, descascador de legumes, batedeiras e outros)?			
R	4.5.1.10	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: evitou molhar as partes elétricas dos equipamentos, prevenindo a ocorrência de choques?			
R	4.5.1.11	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: utilizou adequadamente os produtos de limpeza?			
R	4.5.1.12	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: utilizou equipamentos de proteção individual – EPI (óculos, luva de borracha ou aço, aventais, botas, máscaras, capas térmicas) ao manusear produtos químicos?			

(conclusão)					
(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
4.5.1 Segurança					
R	4.5.1.13	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: evitou correr nas áreas de produção?			
4.5.2 Garantia da Qualidade					
N	4.5.2.1	Evita-se ou controla-se a entrada de pessoal estranho na área?			
N	4.5.2.2	São válidas para o pessoal contratado e/ou visitante, as mesmas instruções de higiene e segurança adotadas para o pessoal da área?			
R	4.5.2.3	Existe na cozinha, um programa de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos?			
N	4.5.2.4	Existe na Cozinha/Unidade Hospitalar um Programa de Garantia da Qualidade?			
R	4.5.2.5	Este programa é divulgado a todos os níveis?			
R	4.5.2.6	Há na Unidade Hospitalar uma área que coordene as atividades de garantia da qualidade?			
R	4.5.2.7	As responsabilidades pela Gestão da Qualidade estão claramente definidas?			
R	4.5.2.8	Existem procedimentos escritos ou sistemas para avaliar a efetividade e aplicabilidade das normas e sistemas de Garantia da Qualidade?			
N	4.5.2.9	Os funcionários são treinados e orientados, de modo a garantir a correta e completa execução dos processos e procedimentos definidos?			
R	4.5.2.10	Efetuem-se registros do treinamento de cada funcionário?			
N	4.5.2.11	As operações de produção de refeições e limpeza estão claramente definidas e escritas?			
R	4.5.2.12	Novos conhecimentos adquiridos nos processos, ou adaptações e melhorias, somente são implementados após completa avaliação e aprovação?			

5 Classificação do Estabelecimento

Consideramos para o Procedimento de Verificação proposto, os critérios a seguir:

- **NECESSÁRIO (N):** item obrigatório perante a legislação vigente, que pode influir em grau crítico na qualidade e segurança de todo o processo de manipulação dos alimentos e na segurança dos manipuladores;

- RECOMENDÁVEL (R): item não obrigatório perante a legislação vigente. Pode influir em grau não crítico na qualidade e segurança do processo de manipulação dos alimentos e na segurança dos manipuladores;
- INFORMATIVO (INF): item que oferece subsídios para uma melhor interpretação dos demais itens, e que não afeta a qualidade e segurança do processo de manipulação dos alimentos e a segurança dos manipuladores.

Dos 160 itens inspecionados através deste Procedimento de Verificação, temos que:

- dos 85 itens necessários, atende _____;
- dos 51 itens recomendáveis, atende _____;
- os demais itens são informativos.

6 Conclusão Final da Inspeção

7 Responsáveis pela Inspeção

Data:

Início: ____/____/____

Término: ____/____/____

Fonte: organizado por Raquel Schaefer Lehmkuhl (2002).

4.2 Relação existente entre os Itens necessários e as Legislações Correspondentes

Com o intuito de melhor localizar o enquadramento legal, apresentamos a seguir, os itens do Procedimento de Verificação proposto e as legislações onde se encontram.

- A - Lei Federal nº 8.080/90;
- B - Portaria Federal nº 36/90;
- C - Portaria Federal nº 1.428/93;
- D - Portaria Federal nº 326/97;
- E - Resolução Federal – RDC nº 50/02;
- F - Portaria Estadual nº 1154/97;
- G - Decreto Estadual nº 31.455/87;
- H - Decreto-Lei nº 986/69.

No Quadro 4 seguir foi preservada a numeração original dos requisitos da Norma, a fim de facilitar sua identificação.

Quadro 4: Relação entre os itens necessários do Procedimento de Verificação com a legislação vigente.

(continua)

ITENS NECESSÁRIOS		LEGISLAÇÃO VIGENTE	
4 Requisitos do Sistema da Qualidade			
4.1 Identificação dos Manipuladores			
N	4.1.5	Os manipuladores passam por exames médicos para admissão?	G
N	4.1.6	Os manipuladores passam por exames médicos periódicos?	G
N	4.1.8	Os manipuladores possuem carteira de saúde ou documento equivalente?	G
N	4.1.10	Se um manipulador manifesta lesões ou enfermidades que podem afetar a qualidade ou segurança dos alimentos produzidos, o mesmo é afastado da atividade?	D G
N	4.1.11	Existem no Serviço cartazes educativos para o afastamento dos manipuladores, quando acometidos por algum tipo de doença?	G
N	4.1.13	Os manipuladores apresentam-se completamente uniformizados com jaleco, calça ou saia, touca ou boné e sapatos?	D G
N	4.1.14	Apresentam-se com uniformes limpos e em boas condições?	D G
N	4.1.16	Quando necessário, existe equipamento de proteção individual (EPI)?	C D

Quadro 4: Relação entre os itens necessários do Procedimento de Verificação com a legislação vigente.

(continuação)

ITENS NECESSÁRIOS		LEGISLAÇÃO VIGENTE	
N	4.1.19	Os manipuladores mantêm boas condições de higiene pessoal?	D G
N	4.1.20	Mantêm as unhas aparadas e limpas?	G
N	4.1.21	É respeitada a não utilização de adornos ou perfumes fortes?	D
N	4.1.22	Lavam as mãos após usarem o sanitário, fumar, tocar em lixo, secando em toalha descartável?	G
4.2 Normatização			
N	4.2.3	O Serviço de Nutrição e Dietética possui Manual de Boas Práticas implantado, que tenha, no mínimo, procedimentos quanto: recepção, conservação, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, higiene pessoal e do ambiente, bem como segurança e sanitização, entre outros?	C
N	4.2.4	Está atualizado?	C
N	4.2.5	E' realizado treinamento aos manipuladores recém admitidos?	D
N	4.2.7	É realizado treinamento para reciclagem dos manipuladores?	D
N	4.2.9	Existem normas escritas sobre cuidados de higiene pessoal?	C
N	4.2.10	São cumpridas?	C
N	4.2.14	É respeitada a proibição de não fumar nas áreas do Serviço?	D G
N	4.2.15	Existe um programa de controle de pragas (desratização/ desinsetização), bem como um registro de sua execução?	D G
N	4.2.16	A empresa que realiza possui autorização da Vigilância Sanitária?	G
N	4.2.17	É respeitada a proibição do não reaproveitamento de sobras?	G
N	4.2.18	Existe no Serviço termômetro para verificação da temperatura dos alimentos?	D
N	4.2.20	Os alimentos quentes estão acima de 60° e os frios abaixo de 5°?	G
N	4.2.21	É respeitada a proibição da utilização de equipamentos e utensílios nos locais de manipulação de alimentos, que transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, que sejam absorventes e não resistentes à corrosão, ou ainda incapazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção?	D G
4.3 Controle Operacional			
4.3.1 Área física			
N	4.3.1.3	A distribuição (layout) das áreas é adequada?	D G
N	4.3.1.4	O local utilizado para o preparo dos alimentos não é o mesmo utilizado para higienização dos utensílios?	D
N	4.3.1.7	Nas dependências do EAS os arredores da cozinha estão limpos?	D
N	4.3.1.8	Quanto ao aspecto interno, o edifício apresenta boa conservação (isento de rachaduras, rupturas, buracos, descascando, infiltrações, goteiras, etc)?	D G
N	4.3.1.10	A iluminação (natural e/ou artificial) é uniforme e suficiente para a atividade a ser desenvolvida?	D
N	4.3.1.11	As luminárias possuem proteção e bom estado de conservação e limpeza?	D
N	4.3.1.12	A ventilação e circulação de ar são suficientes e capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, fumaça e condensação de vapores sem causar danos à produção de alimentos e aos manipuladores?	D
N	4.3.1.13	Os materiais utilizados para o revestimento das paredes, teto e piso são lisos, resistentes e facilmente laváveis e impermeáveis?	G
N	4.3.1.14	O piso, teto e parede são de cor clara?	G
N	4.3.1.16	As aberturas das dependências da cozinha destinadas ao armazenamento, produção e distribuição das refeições, estão protegidas com telas contra a entrada de aves, insetos, roedores, ou outros animais?	D

Quadro 4: Relação entre os itens necessários do Procedimento de Verificação com a legislação vigente.

(continuação)

ITENS NECESSÁRIOS		LEGISLAÇÃO VIGENTE	
4.3.1 Área física			
N	4.3.1.17	As bancadas com ou sem cubas e mesas existentes são de material liso, lavável e impermeável?	D G
N	4.3.1.18	Existe na área de produção, lavatório exclusivo para higienização das mãos, provido de sabão líquido e toalha descartável ou secadores?	E G
N	4.3.1.19	Existem vestiários com área compatível e armários individuais?	D G
N	4.3.1.20	Está localizado próximo à área de produção de alimentos?	D
N	4.3.1.21	Existem sanitários próximos à cozinha, em quantidade suficiente e sem acesso à área de manipulação de alimentos?	D
N	4.3.1.22	São exclusivos dos funcionários do serviço?	E
N	4.3.1.23	Os sanitários estão limpos e providos de pia com água corrente, sabão líquido e toalhas descartáveis ou secadores?	D G
4.3.2 Almojarifado			
N	4.3.2.3	Caso exista acesso do tipo escada, possui corrimão?	E
N	4.3.2.5	Está indicado em lugar visível a carga máxima permitida?	E
N	4.3.2.6	O almojarifado é exclusivo do Serviço de Nutrição e Dietética?	E
N	4.3.2.9	A identificação (rótulo ou etiqueta) dos gêneros alimentícios é completa e está devidamente aderida?	A H
N	4.3.2.10	Os gêneros alimentícios reprovados são devidamente identificados e isolados?	C
N	4.3.2.12	O almojarifado encontra-se devidamente ordenado?	D
N	4.3.2.13	Os estrados e prateleiras são de material resistente, lavável e impermeável?	G
N	4.3.2.14	A disposição do armazenamento é boa e racional, com intuito de preservar a identidade e integridade dos produtos?	G
N	4.3.2.16	O armazenamento dos produtos é seguro, a fim de evitar possíveis vazamentos e misturas entre si, assim como acidentes no seu manuseio?	D G
N	4.3.2.17	O armazenamento dos materiais de limpeza (desinfetantes, saneantes e congêneres) é afastado do armazenamento dos alimentos?	G
N	4.3.2.18	As embalagens utilizadas para o transporte dos gêneros alimentícios são adequadas a ponto de não propiciar risco de contaminação?	G
4.3.3 Dispositivo de Frio			
N	4.3.3.5	Existe luz de emergência no interior desta?	E
N	4.3.3.6	A temperatura da câmara frigorífica é controlada e registrada?	D
N	4.3.3.7	Existe antecâmara?	G
N	4.3.3.8	Possui outros dispositivos de produção de frio em número, capacidade e eficiência adequada às finalidades do estabelecimento?	G
4.4 Medição e Monitoramento			
4.4.1 Limpeza da Área, Equipamentos e Utensílios			
N	4.4.1.2	Os materiais usados para limpeza possuem o registro do Órgão competente?	D H
N	4.4.1.3	Controla-se o seu emprego e forma de aplicação?	D H
N	4.4.1.6	Existe um local específico para lavagem de utensílios?	E G
N	4.4.1.7	Após seu uso, todos os utensílios, recipientes e equipamentos são bem lavados e conservados até seu próximo uso?	G
N	4.4.1.8	Os utensílios, recipientes e equipamentos estão em perfeito estado de conservação?	G

Quadro 4: Relação entre os itens necessários do Procedimento de Verificação com a legislação vigente.

			(conclusão)
ITENS NECESSÁRIOS		LEGISLAÇÃO VIGENTE	
4.4.1 Limpeza da Área, Equipamentos e Utensílios			
N	4.4.1.9	Existe procedimento de limpeza fixado para cada equipamento?	D
4.4.2 Água			
N	4.4.2.2	Existem reservatórios destinados a água potável duplos para permitir o uso de um, enquanto o outro está interditado para limpeza ou reparos?	E
N	4.4.2.7	A potabilidade é atestada através de laudos laboratoriais periódicos?	D
N	4.4.2.11	São colhidas amostras de água em diversos pontos da cozinha e da Unidade Hospitalar, inclusive bebedouros, para efetuar os testes laboratoriais?	B
N	4.4.2.14	O Serviço é provido de água quente e fria?	D E G
4.4.3. Lixo			
N	4.4.3.1	Existe um local separado para a lavagem de recipientes de coleta de lixo?	G
N	4.4.3.2	Os recipientes para o lixo estão providos de saco coletor?	F
N	4.4.3.4	Possuem tampa?	D
N	4.4.3.6	Existem carros para o transporte do lixo?	F
N	4.4.3.7	Existe área própria para estocagem dos resíduos sólidos?	D F G
4.4.4 Esgoto			
N	4.4.4.1	Os encanamentos e sistema de esgoto estão em bom estado de conservação e ligados a rede pública?	D
N	4.4.4.4	Os ralos são sifonados?	E
N	4.4.4.6	As tubulações de água, vapor, gás e eletricidade estão devidamente identificados?	E
N	4.4.4.7	A eliminação de águas servidas faz-se de forma segura?	D
4.5 Sistema de Garantia da Qualidade			
4.5.1 Segurança			
N	4.5.1.1	As máquinas e equipamentos que utilizam energia elétrica são aterrados eletricamente, preservando desta forma a saúde do trabalhador?	E
N	4.5.1.3	Existem equipamentos de segurança (extintores, mangueiras, etc.) em quantidade suficiente, para combater incêndios?	E
N	4.5.1.6	As áreas destinadas à saída de emergência, equipamentos contra incêndio e outros, não estão obstruídos?	E
N	4.5.1.7	Existe plano de segurança contra incêndios, em caso de emergência?	E
4.5.3 Garantia da Qualidade			
N	4.5.2.1	Evita-se ou controla-se a entrada de pessoal estranho na área?	D
N	4.5.2.2	São válidas para o pessoal contratado e/ou visitante, as mesmas instruções de higiene e segurança adotadas para o pessoal da área?	D
N	4.5.2.4	Existe na Cozinha/Unidade Hospitalar um Programa de Garantia da Qualidade?	C
N	4.5.2.9	Os funcionários são treinados e orientados, de modo a garantir a correta e completa execução dos processos e procedimentos definidos?	C D
N	4.5.2.11	As operações de produção de refeições e limpeza estão claramente definidas e escritas?	D

Fonte: Organizado por Raquel Schaefer Lehmkuhl (2002).

Ao analisarmos o Quadro 4 (p.99), com a legislação utilizada, atualmente, pela autoridade de saúde da Vigilância Sanitária, quando no exercício de suas atribuições nos EAS, verificamos instrumentos legais de grande importância que não estão sendo utilizados, tais como:

- Decreto-Lei nº 986, de 21/10/1969: institui normas básicas sobre alimentos;
- Portaria Federal nº 1.428/MS, de 26/11/1993: aprova na forma dos textos, o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos”, e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ’s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”;
- Portaria Federal nº 326, de 30/7/1997: aprova o Regulamento Técnico sobre as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”.

4.3 Interação dos Requisitos da NBR ISO 14001 e NBR ISO 9001, com os itens do Procedimento de Verificação Proposto

As práticas de sistemas ambientais podem ser interagidas com as práticas de sistemas de gestão e garantia da qualidade, uma vez que ambas se aplicam a todos os setores da indústria e serviços onde se encontram inseridas as cozinhas dos EAS. A NBR ISO 14001 compartilha da necessidade de documentação, avaliação de fornecedores e auditoria de sistema quando comparada com as características da NBR ISO 9001.

Entretanto, existem diferenças que tornam a Norma da Série ISO 14000, mais especificamente a NBR ISO 14001, mais exigente, quando comparada a NBR ISO 9001. Por esta característica serviu como norma de referência utilizada em

nosso trabalho, haja vista que a NBR ISO 9001 padroniza o produto, enquanto a NBR ISO 14001, além de padronizar o produto verifica todo o processo.

Neste sentido, Copati (1996) enfatiza que as seções da NBR ISO 14001 que inexistem na NBR ISO 9001 são: a exigência de políticas específicas; a identificação do aspecto ambiental; o estabelecimento de objetivos e de metas para todos os níveis relevantes; e a necessidade de se obedecer à legislação adequada.

A seguir apresentamos o Quadro 5 que demonstra a interação dos requisitos das Normas com os itens do Procedimento de Verificação proposto.

Quadro 5: Demonstrativo da interação dos requisitos da NBR ISO 14001 e NBR ISO 9001 com os itens do Procedimento de Verificação proposto.

(continua)

SEÇÃO	PROCEDIMENTO DE VERIFICAÇÃO	SEÇÃO	NBR ISO 14001/96	SEÇÃO	NBR ISO 9001/94
1	Objetivo e campo de aplicação	1	Objetivo e campo de aplicação	1	Objetivo e campo de aplicação
2	Referências normativas	2	Referências normativas	2	Referência normativa
3	Definições	3	Definições	3	Definições
4	Requisitos do sistema de qualidade	4	Requisitos do sistema de gestão ambiental	4	Requisitos do sistema de qualidade
4.1	Identificação dos manipuladores	4.4.1	Estrutura e responsabilidade	4.1	Responsabilidade da administração
4.2	Normatização	4.2	Política Ambiental	4.1.1	Política da qualidade
4.2	Normatização	4.4.1	Estrutura e responsabilidade	4.1.2	Organização
4.2	Normatização	4.6	Análise crítica da administração	4.1.3	Análise crítica da administração
4.2	Normatização				
4.3	Controle operacional				
4.4	Medição e monitoramento	4.3.3	Objetivos e metas		
4.5	Sistema de garantia da qualidade	4.3.4	Programa(s) de gestão ambiental	4.2	Sistema da qualidade
		4.4	Implementação e operação		
4.3	Controle operacional				
4.4	Medição e monitoramento	4.4.6	Controle operacional	4.2.2	Procedimentos do sistema da qualidade
4.5	Sistema de garantia da qualidade				
4.3	Controle operacional				
4.4	Medição e monitoramento	4.3	Planejamento		
4.5	Sistema de garantia da qualidade	4.3.1	Aspectos ambientais	4.2.3	Planejamento da Qualidade
4.2	Normatização				
4.3.2	Almoxarifado				
4.3.3	Dispositivos de frio	4.4.6	Controle operacional	4.3	Análise crítica de contrato
4.5.1	Ergonomia				
4.5.2	Segurança				
4.5.3	Garantia da qualidade				

Quadro 5: Demonstrativo da interação dos requisitos da NBR ISO 14001 e NBR ISO 9001 com os itens do Procedimento de Verificação proposto.

(continuação)					
SEÇÃO	PROCEDIMENTO DE VERIFICAÇÃO	SEÇÃO	NBR ISO 14001/96	SEÇÃO	NBR ISO 9001/94
4.3.1 4.3.2 4.3.3 4.4.2	Área física Almoxarifado Dispositivos de frio Água	4.4.6	Controle operacional	4.4	Controle de projeto
4.1 4.2 4.3.2 4.4	Identificação dos manipuladores Normatização Almoxarifado Medição e monitoramento	4.4.5	Controle de documentos	4.5	Controle de documentos e de dados
4.1 4.2 4.3.2 4.4.2	Identificação dos manipuladores Normatização Almoxarifado Água	4.4.6	Controle operacional	4.6	Aquisição
4.3.2 4.3.3	Almoxarifado Dispositivos de frio	4.4.6	Controle operacional	4.7	Controle de produto fornecido pelo cliente
4.3.2 4.3.3	Almoxarifado Dispositivos de frio	4.4.6	Controle operacional	4.8	Identificação e rastreabilidade de produto
4.5.1 4.5.2 4.5.3	Ergonomia Segurança Garantia da qualidade	4.4.6	Controle operacional	4.9	Controle de processo
4.2 4.3.2 4.3.3 4.4	Normatização Almoxarifado Dispositivos de frio Medição e monitoramento	4.5.1	Monitoramento e medição	4.10	Inspeção e ensaios
4.2 4.3.3 4.4.1 4.4.2 4.4.3 4.4.4	Normatização Dispositivos de frio Limpeza da área, equipamentos e utensílios Água Lixo Esgoto	4.5.1	Monitoramento e medição	4.11	Controle de equipamentos de inspeção e ensaios
4.4.1 4.4.2 4.4.3 4.4.4	Limpeza da área, equipamentos e utensílios Água Lixo Esgoto	4.5.1	Monitoramento e medição	4.12	Situação de inspeção e ensaios
4.3.2	Almoxarifado	4.5.2	Não-conformidade e ações corretivas	4.13	Controle de produto não conforme
4.3.2	Almoxarifado	4.5.2	Não-conformidade e ações corretivas	4.14	Ação corretiva e ação preventiva
4.3.2 4.3.3 4.5.1 4.5.2 4.5.3	Almoxarifado Dispositivos de frio Ergonomia Segurança Garantia da qualidade	4.4.6	Controle operacional	4.15	Manuseio, armazenamento, embalagem, preservação e entrega

Quadro 5: Demonstrativo da interação dos requisitos da NBR ISO 14001 e NBR ISO 9001 com os itens do Procedimento de Verificação proposto.

(conclusão)					
SEÇÃO	PROCEDIMENTO DE VERIFICAÇÃO	SEÇÃO	NBR ISO 14001/96	SEÇÃO	NBR ISO 9001/94
4.1 4.2 4.3	Identificação dos manipuladores Normatização Controle operacional	4.5.3	Registros	4.16	Controle de registros da qualidade
4.1 4.2 4.3 4.4 4.5	Identificação dos manipuladores Normatização Controle operacional Medição e monitoramento Sistema de garantia da qualidade	4.5.4	Auditoria do sistema ambiental	4.17	Auditorias internas da qualidade
4.2 4.5	Normatização Sistema de garantia da qualidade	4.4.2	Treinamento, conscientização e competência	4.18	Treinamento
4.4.2	Água	4.4.6	Controle operacional	4.19	Serviços associados
5.0	Classificação do estabelecimento	4.4.6	Controle operacional	4.20	Técnicas estatísticas

Fonte: Procedimento de Verificação para inspeção em cozinhas de SND de EAS e NBR ISO 14001/96 e NBR ISO 9001/94. Organizado por Raquel Schaefer Lehmkuhl (2002).

Constatamos no Quadro 5 que a interação entre as NBR ISO 14001 e NBR ISO 9001 e o Procedimento de Verificação proposto se dá em relação aos aspectos: “necessidade de declaração da política”; “comprometimento da alta direção até o nível hierárquico mais baixo”; “controle de documentos”; “treinamento”; “ação corretiva”; “revisão gerencial”; “melhoria contínua”; e “auditorias”.

CAPÍTULO 5

SISTEMAS DE GESTÃO DAS COZINHAS DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE INSPECIONADOS

5.1 Os Sistemas de Gestão encontrados nas Cozinhas dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde Inspeccionados

Para este estudo inspecionamos as cozinhas do SND de três EAS de diferentes portes, no Município de Florianópolis, conforme Procedimento de Verificação (Anexo D). Contudo, visando preservar a identidade de cada EAS, apresentaremos os resultados obtidos, adotando como critério, a denominação de Estabelecimento I, II e III, uma vez que nossa inspeção não teve caráter oficial, mas sim, de verificação da aplicabilidade e abrangência do Procedimento de Verificação proposto.

5.2 Análise Geral dos Resultados encontrados nos Estabelecimentos I, II e III

Considerando que os estabelecimentos inspeccionados mostraram situações semelhantes, os resultados serão apresentados conjuntamente, sendo que nos casos em que foram encontradas diferenças, apontaremos o estabelecimento ora citado.

A análise que apresentamos a seguir faz referência aos requisitos que estão em interação entre a NBR ISO 14001/96 com o requisito da NBR ISO 9001/94:

1) Requisitos do Sistema de Qualidade X Requisitos do Sistema de Gestão Ambiental

- A política da qualidade junto a alta administração não está formalmente estabelecida, visto que inexistem documentos formais da política, bem como indicadores definidos e monitorados referentes aos objetivos dos estabelecimentos;
- A estrutura organizacional existente é somente a da unidade hospitalar, sendo que a estrutura de cada serviço não possui suas responsabilidades e autoridades documentadas. Os manipuladores têm conhecimento desta estrutura de maneira informal;
- Os serviços de nutrição e dietética dos estabelecimentos I e II não possuem manual de boas práticas implantadas e os manipuladores não são treinados formalmente. Eles passam a conhecer suas atribuições observando o colega ao lado;
- O estabelecimento III possui o manual de boas práticas do Serviço, porém não está atualizado. Os manipuladores passam por treinamento admissional e de reciclagem. No entanto, os documentos comprobatórios não se encontram armazenados no serviço;
- As ações de verificação e controle não são efetuadas em nenhum dos três estabelecimentos, inclusive nos que possuem equipamento para monitoramento de temperatura.

2) Sistema da Qualidade X Objetivos e Metas, Programas de Gestão Ambiental e Implementação e Operação

- Considerando o manual de qualidade com toda a rotina do estabelecimento definida como documento integrante do sistema de qualidade, pudemos constatar que os estabelecimentos não possuem um sistema de qualidade implantado, uma vez que não possuem o referido manual;
- O estabelecimento III, apesar de possuir o manual, não utiliza o mesmo como referência, uma vez que se encontra bastante desatualizado;

- Alguns procedimentos operacionais, tais como a verificação da identificação (rotulagem) de produtos e o armazenamento seguro são realizados na prática, porém não estão documentados;
- Os documentos utilizados nos estabelecimentos visam facilitar o andamento de suas rotinas, porém não fazem parte de um sistema de qualidade, já que nenhum deles tem este implantado.

3) Análise Crítica de Contrato X Controle Operacional

- Não existem nos estabelecimentos, procedimentos documentados para análise crítica de contrato;
- Devido à inexistência de um sistema de qualidade nos estabelecimentos, os procedimentos de controle operacional não estão definidos formalmente. Ficou evidenciado, no entanto, que algumas atividades como solicitação de mercadoria aos fornecedores e controle de estoque são efetuadas em documentos internos do serviço, visando facilitar suas atividades.

4) Controle de Projeto X Controle Operacional

- Em todos os estabelecimentos inspecionados, verificamos que inexistem procedimentos escritos para o processo de manipulação de alimentos;
- Os produtos seguem etapas de manipulação pré-definidas, mas não documentadas, que visam a não contaminação destes.

5) Controle de Documentos e de Dados X Controle de Documentos

- No estabelecimento III evidenciamos a existência do manual de boas práticas, porém não atualizado;
- Verificamos que os documentos controlados nos três estabelecimentos são os que dizem respeito a pedido, recebimento e saída de produtos do almoxarifado. Este procedimento é realizado de maneira informal, uma vez que não existe documentada a forma de se fazer o controle.

6) Aquisição X Controle Operacional

- Nos três estabelecimentos inspecionados verificamos que o processo de aquisição não é documentado, sendo feito somente inspeção visual e conferência de pedidos e notas fiscais;
- A seleção de fornecedores dos estabelecimentos I e II é através de processo licitatório pela Secretaria de Estado da Saúde e do estabelecimento III, é feita por sua matriz;
- Nenhum dos estabelecimentos possui documento de avaliação de fornecedores.

7) Controle de Produto Fornecido pelo Cliente X Controle Operacional

- Nos três estabelecimentos inspecionados verificamos que, no momento da recepção, os produtos passam por exame visual, porém não existe registro desta análise;
- Toda prática de verificação, controle e análise, durante a manipulação, são feitas somente visualmente, mesmo no caso dos estabelecimentos II e III que possuem equipamentos para controle de temperatura, porém não o utilizam;
- Os produtos reprovados não são identificados, sendo somente separados para devolução ou descarte. Não evidenciamos um local específico para a guarda destes até o destino final.

8) Identificação e Rastreabilidade de Produto X Controle Operacional

- Não há nos estabelecimentos inspecionados uma sistemática de identificação e rastreabilidade de produto previamente estabelecida e documentada;
- O sistema utilizado é o da prática dos manipuladores, devido à grande familiarização com a rotina do serviço, que, por vezes, pode não ser confiável.

9) Controle de Processo X Controle Operacional

- Não foi identificado o controle de processo documentado em nenhum dos estabelecimentos inspecionados. No entanto, este é controlado pelos responsáveis técnicos e manipuladores;

- Os estabelecimentos não possuem manual de cuidados pessoais e segurança do trabalho, nem um programa de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos;
- Não existem procedimentos formais quanto às operações de produção de refeições e limpeza;
- O estabelecimento I possui a melhor área física inspecionada uma vez que esta se encontra dividida em armazenamento, pré-preparo, cocção, distribuição e limpeza entre outras. Os demais estabelecimentos não possuem todas as áreas existentes no estabelecimento I, porém a rotina neles implantada, tem propiciado segurança quanto ao que concerne a manipulação de alimentos.

10) Inspeção e Ensaio X Monitoramento e Medição

- Nos estabelecimentos as atividades de inspeção e ensaios não são documentadas, porém esta é realizada de forma aleatória e sem critérios pré-definidos;
- No momento da recepção dos produtos é realizada uma análise visual, além da conferência com o pedido e a nota fiscal.

11) Controle de Equipamentos de Inspeção e Ensaio X Monitoramento e Medição

- Não existem procedimentos para controlar os equipamentos ou instrumentos de medição.

12) Situação de Inspeção e Ensaio X Monitoramento e Medição

- Os estabelecimentos inspecionados não possuem definidos e documentados os critérios de inspeção e ensaios. Cada manipulador é responsabilizado por parte dos procedimentos efetuados, repassando o produto ao final de sua tarefa.

- 13) Controle de Produto Não-Conforme X Não-Conformidade e Ações Corretiva e Preventiva
- O controle de produto não-conforme não é documentado nos estabelecimentos inspecionados. No entanto, estes são isolados dos demais até seu destino final.
- 14) Ação Corretiva e Ação Preventiva X Não Conformidade e Ações Corretiva e Preventiva
- Não está estabelecida em documentos, ação corretiva e preventiva em nenhum dos estabelecimentos.
- 15) Manuseio, Armazenamento, Embalagem, Preservação e Entrega X Controle Operacional
- Nos estabelecimentos inspecionados não existem documentados procedimentos para manuseio, armazenamento, embalagem, preservação e entrega.
- 16) Controle de Registros da Qualidade X Registros
- Considerando o fato de nenhum estabelecimento ter implantado um sistema de qualidade, inexistem procedimentos documentados referentes a este.
- 17) Auditorias Internas da Qualidade X Auditoria do Sistema de Gestão Ambiental
- Os estabelecimentos não possuem um sistema de qualidade implantado e, por consequência, não existem procedimentos de auditoria interna da qualidade.
- 18) Treinamento x Treinamento, Conscientização e Competência
- As necessidades de treinamento não são documentadas nos estabelecimentos. Constatamos nos estabelecimentos I e II a evidência da necessidade pela capacitação dos manipuladores;
 - Somente o estabelecimento III efetua treinamentos admissionais e de reciclagem para os manipuladores.

19) Serviços Associados X Controle Operacional

- Não há nos estabelecimentos procedimentos documentados quanto à execução, verificação e relato de que os serviços associados atendem aos requisitos especificados.

20) Técnicas Estatísticas X Controle Operacional

- Não há nos estabelecimentos procedimentos documentados quanto às técnicas estatísticas.

5.3 Recomendações Técnicas para os Serviços de Nutrição e Dietética Inspeccionados, com Base nos Requisitos da NBR ISO 14001 e NBR ISO 9001

As recomendações que apresentamos a seguir fazem referência aos requisitos da NBR ISO 14001 e NBR ISO 9001.

1) Requisitos do Sistema de Qualidade X Requisitos do Sistema de Gestão Ambiental

- Elaborar um sistema de qualidade junto à alta administração, estabelecendo os objetivos e o comprometimento com a qualidade, por todos os funcionários da unidade hospitalar, e mantê-lo atualizado;
- Criar o organograma do serviço, definindo as responsabilidades e autoridades;
- Elaborar o manual de boas práticas do serviço de nutrição e mantê-lo atualizado;
- Criar um grupo que analise criticamente o sistema de qualidade, permitindo que, além do desenvolvimento das ações já estabelecidas, faça o planejamento de atividades futuras;
- Fazer os registros de todos os procedimentos operacionais ligados ao sistema de qualidade.

2) Sistema da Qualidade X Objetivos e Metas, Programas de Gestão Ambiental e Implementação e Operação

- Elaborar um sistema de qualidade junto à alta administração, onde constem as etapas de planejamento, organização e procedimento de cada atividade;
- Elaborar um manual de boas práticas do serviço de nutrição e mantê-lo atualizado;
- Criar documentos para serem utilizados nos procedimentos operacionais ligados ao sistema de qualidade.

3) Análise Crítica de Contrato X Controle Operacional

- Estabelecer e manter documentos para análise crítica de contrato e coordenação destas atividades;
- Garantir que o descrito nos contratos seja cumprido;
- Garantir para que no caso de emendas em contratos, os setores envolvidos sejam comunicados;
- Identificar e monitorar operações relacionadas aos aspectos ambientais.

4) Controle de Projeto X Controle Operacional

- Desenvolver procedimentos escritos para controle e verificação de todas as etapas do processo de manipulação de alimentos;
- Treinar os manipuladores para que cada etapa seja efetuada conforme os procedimentos documentados.

5) Controle de Documentos e de Dados X Controle de Documentos

- Desenvolver o manual de boas práticas, mantendo-o atualizado;
- Criar normas com procedimentos operacionais e instruções de trabalho para serem afixadas na área de produção;
- Analisar criticamente e aprovar todo o documento, antes de sua emissão e divulgação.

6) Aquisição X Controle Operacional

- Conhecer o sistema adotado para a seleção e escolha dos fornecedores;
- Estabelecer e manter procedimentos quanto às atividades de aquisição, como aprovação do fornecedor e descrição dos produtos;
- Garantir a qualidade das atividades de aquisição.

7) Controle de Produto Fornecido pelo Cliente X Controle Operacional

- Definir procedimentos para o controle de produto fornecido pelo cliente.

8) Identificação e Rastreabilidade de Produto X Controle Operacional

- Estabelecer procedimentos para identificação e rastreabilidade dos produtos, desde o recebimento até sua distribuição.

9) Controle de Processo X Controle Operacional

- Estabelecer procedimentos para o controle de todo o processo que possa afetar a qualidade do produto manipulado, desde a recepção, produção de refeições, distribuição e limpeza;
- Estabelecer procedimentos de cuidados pessoais e segurança do trabalho;
- Estabelecer um programa de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos;

10) Inspeção e Ensaio X Monitoramento e Medição

- Estabelecer procedimentos documentados para as atividades de inspeção e ensaios no momento do recebimento, durante e ao final dos processos.

11) Controle de Equipamentos de Inspeção e Ensaio X Monitoramento e Medição

- Estabelecer sistemática para controlar os equipamentos ou instrumentos de medição.

- 12) Situação de Inspeção e Ensaio X Monitoramento e Medição
- Estabelecer procedimentos para inspeção e ensaios, a fim de assegurar que somente produtos em conformidade sejam aprovados para uma etapa posterior.
- 13) Controle de Produto Não-Conforme X Não Conformidade e Ações Corretiva e Preventiva
- Estabelecer critérios para o controle de produto não-conforme.
- 14) Ação Corretiva e Ação Preventiva X Não Conformidade e Ações Corretiva e Preventiva
- Estabelecer critérios documentados para as ações corretivas e preventivas em todas as etapas do processo.
- 15) Manuseio, Armazenamento, Embalagem, Preservação e Entrega X Controle Operacional
- Estabelecer uma sistemática de manuseio, armazenamento, embalagem, preservação e entrega, devidamente documentada, a fim de que qualquer manipulador saiba como manusear os produtos, mantendo sua integridade.
- 16) Controle de Registros da Qualidade X Registros
- Implantar um sistema de controle de registros da qualidade voltado à necessidade do Serviço, de acordo com o estabelecido nas normas.
- 17) Auditorias Internas da Qualidade X Auditoria do Sistema de Gestão Ambiental
- Estruturar um sistema de auditorias internas da qualidade a ser efetuado após implantação do sistema de qualidade.
- 18) Treinamento X Treinamento, Conscientização e Competência
- Identificar as necessidades de treinamento aos manipuladores, viabilizando seu acontecimento;
 - Efetuar os registros dos treinamentos.

19) Serviços Associados X Controle Operacional

- Estabelecer critérios quanto aos serviços associados, garantindo o descrito no contrato.

20) Técnicas Estatísticas X Controle Operacional

- Estruturar documentos para os procedimentos de técnicas estatísticas, a fim de que possam ser utilizados quando necessário, para o controle e verificação dos processos, e para inspeção e ensaios do produto.

As recomendações descritas visam orientar os SND inspecionados, quanto ao cumprimento dos requisitos da NBR ISO 14001 e NBR ISO 9001, enfatizando não somente o comprometimento de toda equipe da unidade hospitalar, como também, a padronização de todo processo de trabalho lá executado.

CAPÍTULO 6

CONSIDERAÇÕES FINAIS E RECOMENDAÇÕES

6.1 Conclusões

Toda pesquisa científica impõe limitações que não podem ser desconsideradas e omitidas pelo pesquisador. Neste estudo, nos deparamos com alterações na legislação, o que dificultou o desenvolvimento do mesmo.

O Procedimento de Verificação foi aplicado e validado em três cozinhas de SND de Unidades Hospitalares de Florianópolis, onde constatamos que as mesmas não possuem um sistema de qualidade implantado e não têm amplo conhecimento da legislação vigente que rege seus estabelecimentos, resultando em inúmeras irregularidades.

Ao classificarmos os estabelecimentos quanto aos itens necessários - que são aqueles obrigatórios perante a legislação vigente e que podem influir em grau crítico na qualidade e segurança de todo o processo de manipulação dos alimentos e na segurança dos manipuladores - verificamos que:

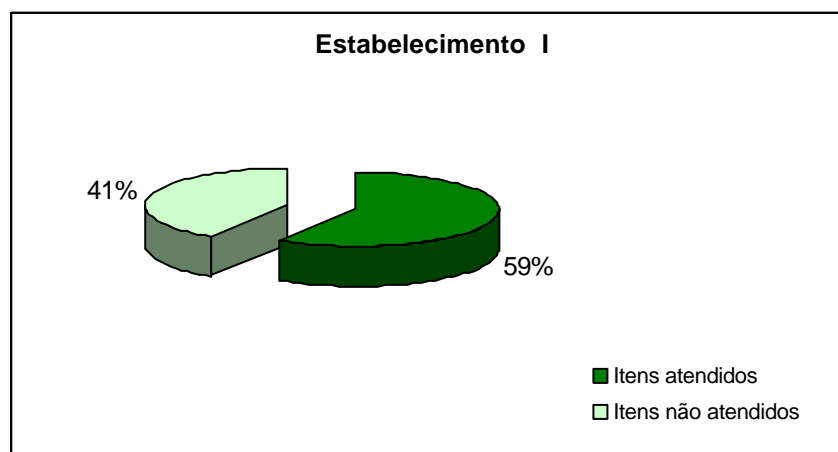


Gráfico 1: Atendimento dos itens.

O Gráfico 1 demonstra que o estabelecimento I atendeu a 50, dos 85 itens necessários existentes, que corresponde a 59%, por não estar adequado à legislação vigente, conforme descrito no Anexo D, p.142 desta pesquisa.

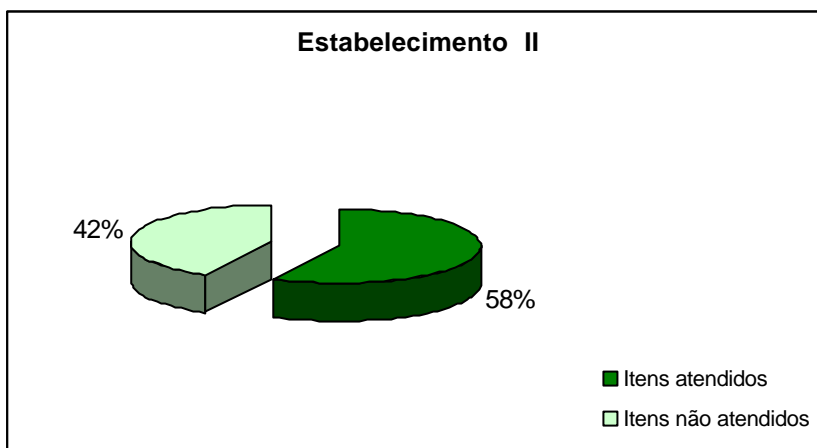


Gráfico 2: Atendimento dos itens.

O Gráfico 2 demonstra que o estabelecimento II atendeu a 48, dos 85 itens necessários existentes, que corresponde a 58%, %, por não estar adequado à legislação vigente, conforme descrito no Anexo D, p.155 desta pesquisa.

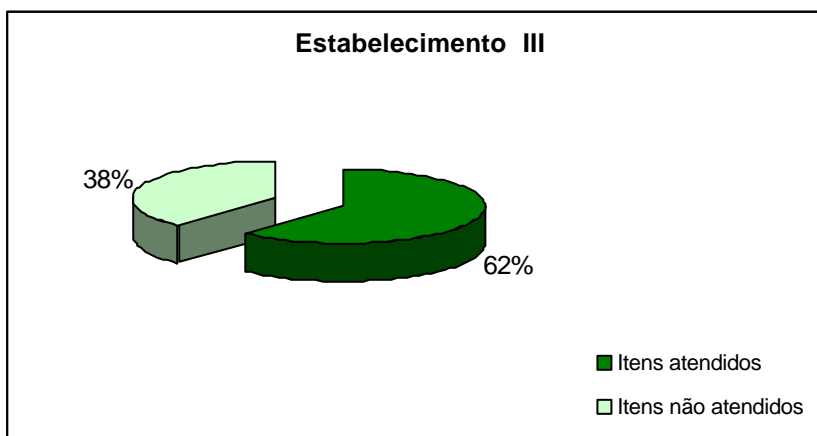


Gráfico 3: Atendimento dos itens.

O Gráfico 3 demonstra que o estabelecimento III atendeu a 57, dos 85 itens necessários existentes, que corresponde a 62%, %, por não estar adequado à legislação vigente, conforme descrito no Anexo D, p.167 desta pesquisa.

Quando analisamos as recomendações técnicas com base nos requisitos da NBR ISO 14001 e NBR ISO 9001 percebemos que nenhuma das Unidades Hospitalares possuía um sistema de qualidade implantado.

Verificamos também, que os gestores das Unidades estão distantes dos problemas ocorridos nas cozinhas e não dão ao SND a importância merecida, quando comparada com outros setores/serviços. Este fator propicia um descontentamento, e por conseqüência, uma falta de comprometimento por parte de alguns servidores do Serviço.

O Procedimento de Verificação através de seus itens requer o envolvimento e participação de todos os servidores, tanto para a elaboração dos documentos requisitados, como para o cumprimento das exigências nele contidas. Percebemos, no entanto, que o número insuficiente de servidores lotados nos SND inspecionados, dificultará o cumprimento dos requisitos exigidos pelas normas NBR ISO 9001 e NBR ISO 14001.

Considerando o longo período das rotinas já implantadas em cada SND, constatamos que a mudança nas atitudes dos servidores lá existentes será marcada por intransigências.

O Alvará Sanitário é documento obrigatório à unidade hospitalar, no entanto, os SND inspecionados não têm conhecimento de que o estabelecimento possua ou tenha requerido junto ao órgão competente, tal documento.

A liberação do Alvará Sanitário se dá após o procedimento de inspeção nos EAS. Este, porém, não é documento suficiente para garantir que um estabelecimento funcione dentro do Sistema de Gestão Integrada. Com isso, o Procedimento de Verificação proposto subsidiará aos técnicos previamente treinados, maior amplitude entre o que é obrigatório segundo a legislação vigente e as NBR ISO 14001 e NBR ISO 9001. As duas Normas propõem auditoria de sistemas como um todo, no entanto, a primeira exige auditoria de fornecedores, ou seja, trabalha o ciclo de vida do produto desde o começo, fato este não exigido pela segunda. Como referência utilizamos, então, a Norma da Série 14000, mais especificamente a NBR ISO 14001, por ser mais exigente.

Ressaltamos que o Procedimento de Verificação proposto, além de chamar atenção quanto aos aspectos gerais da legislação - que deve ser cumprida

pelos estabelecimentos que produzem alimentos - permite ao responsável pelo SND fazer auto-inspeções e exige do mesmo a elaboração e utilização do Manual de Boas Práticas. Este deve ser fundamentado em critérios técnicos, legislação específica e características da Unidade Hospitalar e clientes atendidos; promovendo crescente melhoria nos padrões de atendimento aos clientes e servidores que estão sob sua responsabilidade. A qualidade dos serviços poderá melhorar, uma vez que a autoverificação facilitará a detecção de atitudes que estejam fora das rotinas pré-estabelecidas e que podem gerar futuros problemas aos servidores, clientes, serviço e unidade hospitalar como um todo.

Através do Manual de Boas Práticas, a autoridade de saúde poderá também avaliar os procedimentos executados de forma mais minuciosa.

Ressaltamos então, que a adoção do procedimento de auto-inspeção pode ser um instrumento de promoção da excelência dos serviços através da avaliação do ambiente de trabalho, dos servidores envolvidos e do processo produtivo, visando sempre boas práticas de manipulação de alimentos.

Através da aplicação do instrumento proposto, detectamos, também, a necessidade de um trabalho prévio de treinamento e de um processo de conscientização com os servidores dos estabelecimentos inspecionados. Estes devem ser em relação aos assuntos inerentes ao Procedimento de Verificação, possibilitando, desta forma, a liberação dos respectivos Alvarás Sanitários.

Considerando a inspeção realizada pelos técnicos da Vigilância Sanitária, onde esta tem caráter não só de fiscalização, mas também de orientação, ratificamos que o Procedimento de Verificação proposto, além de ampliar o conhecimento dos mesmos, vem em auxílio às condições de trabalho e ao desempenho de suas funções, como também, as atividades desenvolvidas nos estabelecimentos inspecionados.

Concluimos desta forma, que o Procedimento de Verificação faz parte de um processo de mudança nas atitudes dos servidores envolvidos, sejam eles tanto da Vigilância Sanitária como dos Serviços de Nutrição e Dietética.

6.2 Recomendações para Pesquisas Futuras

Com os resultados obtidos nesta pesquisa, sugerimos:

- Familiarização dos técnicos da Vigilância Sanitária que fazem inspeção em Estabelecimentos Assistenciais de Saúde com o Sistema de Gestão Integrada;
- Trabalho conjunto com entidades (universidades, secretarias de saúde, vigilâncias sanitárias, etc.), com o intuito de difundir a necessidade de um comprometimento firme do gestor do estabelecimento com a qualidade dos serviços por ele prestados, ou seja, a importância de possuírem um Sistema de Gestão Integrada implantado, bem como maior conhecimento da legislação vigente que este deve cumprir.
- Trabalho de conscientização junto as Unidades Hospitalares, evidenciando a importância de uma boa qualidade do Serviço de Nutrição e Dietética, juntamente com um processo de humanização e capacitação dos recursos humanos que manipulam alimentos, no que concerne às novas abordagens de segurança alimentar.

Concluindo as recomendações e considerando o fato de que todos os estabelecimentos que produzem alimentos devam cumprir com os itens constantes na legislação vigente, temos a intenção de enviar este trabalho para ANVISA, para que possa servir de parâmetro às inspeções nas cozinhas dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde.

REFERÊNCIAS

ARRUDA, G. A. **Manual de Boas Práticas – hotéis e restaurantes**. São Paulo: Ed. Ponto Crítico, 1996. Vol. I.

_____. **Manual de Boas Práticas – unidades de alimentação e nutrição**. 1. ed. São Paulo: Ed. Ponto Crítico, 1998. Vol. II.

Associação Brasileira de Normas Técnicas. **Norma Série ISO 14000**.

Associação Brasileira de Normas Técnicas. **Norma Série ISO 9000**.

BAPTISTA, M. V. da S. **Curso de gestão ambiental**. Mod. II. Curitiba, PR: SENAI, 1998.

BOEHME, G. E. **ABPA - Informativo sobre Legislação de Segurança e Medicina do Trabalho: Sistema de Gestão de Segurança e Saúde no Trabalho**. Florianópolis: Centro de Referência em Tecnologias Inovadoras, 1996.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução Federal RDC nº 63, de 6/7/2000 - Aprova o Regulamento Técnico para fixar os resultados mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral, constante do anexo desta Portaria**. Brasília: 2000. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em 2002.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. **Lei Federal nº 8.080. Lei Orgânica da Saúde, de 19/9/1990 - Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências**. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em 2002.

BRASIL. **Decreto-Lei nº 986, de 21/10/1969 - Institui normas básicas sobre alimentos**. Brasília. <www.anvisa.gov.br>. Acesso em 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Coordenação de Controle de Infecção Hospitalar. **Norma de Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde**. 2. ed. Brasília, 1994. 50f.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Norma Operacional de Saúde do Trabalhador – NOST/SUS**. Portaria nº 3.908/GM, de 30/10/1998, Brasília, 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Incentivo à participação popular e controle social no SUS – Textos técnicos para conselheiros de saúde**. Brasília: Projeto Nordeste – IEC.

COPATI. **Consórcio Intermunicipal para a Proteção Ambiental do Rio Tibagi**. Sistema de Gestão Ambiental. São Paulo: Quality Engenharia, 1996.

Decreto Federal nº 77.052/PR, de 19/1/1976 - Dispõe sobre a fiscalização sanitária das condições de exercício de profissões e ocupações técnicas e auxiliares, relacionadas diretamente com a saúde. Brasília: 1976. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em 2002.

GONÇALVES, E. A. **Segurança e medicina do trabalho em 1.200 perguntas e respostas**. São Paulo: Ed. São Paulo, 1996.

ELEMENTOS de apoio para o Sistema APPCC. 2. ed. Brasília: SENAI/DN, 2000. 361p. (Série Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Indústria. Convênio CNI/SENAI/SEBRAE.

Lei Federal nº 8.142, de 28/12/1990 - Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e dá outras providências. Brasília: 1990. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em 2002.

Lei Federal nº 9.782, de 26/1/1999 - Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e dá outras providências. Brasília, 1999. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em 2002.

Lei Complementar nº 243, de 30/1/2003 – Estabelece nova estrutura administrativa do poder executivo. Florianópolis, Governo do Estado, 2003. Diário Oficial-SC-nº 17.086, 31.01.2003 (sexta-feira), p.1. Disponível em: <www.ioesc.sc.gov.br>. Acesso em 2003.

LEHMKUHL, R. S. **Biossegurança em cozinhas hospitalares**. 1998. Monografia (Especialização em Gestão Hospitalar) – Programa de Pós-Graduação em 1998, UFSC/SS, Florianópolis.

LERIPIO, A. de A. **GAIA – Um método de gerenciamento de aspectos e impactos ambientais**. 2001. 159f. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

Manual de Segurança no Ambiente Hospitalar. Brasília: Departamento de Normas Técnicas, 1995.

ORGANIZAÇÃO PAN AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). Organização Mundial da Saúde (OMS). **Análise de perigo e pontos críticos de controle (HACCP)**: instrumento essencial para inocuidade de alimentos. Buenos Aires, Argentina: 2001.

Portaria Federal nº 36/MS/GM, de 19/1/1990 - Aprova normas e o padrão de potabilidade da água destinada ao consumo humano. Brasília, 1990. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em 2002.

Portaria Federal nº 1.428/MS, de 26/11/1993 - Aprova na forma dos textos, o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos”, e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ’s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”. Brasília: 1993. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em 2002.

Portaria Federal nº 1884/GM, de 11/11/1994 - Dispõe sobre normas destinadas ao exame e aprovação dos Projetos Físicos de Estabelecimentos Assistenciais de Saúde. Brasília: 1994. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em 2002.

Portaria Federal nº 326, de 30 de julho de 1997 - Aprova o Regulamento Técnico sobre as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”. Brasília: 1997. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em 2002.

Portaria MS nº 1.469, de 29/12/2000 - Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências. Brasília: 2000.

Portaria Federal nº 554, de 19/3/2002 - Revoga a Portaria nº 1884/GM, de 11 de novembro de 1994. Brasília: 2002. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em 2002.

Portaria Federal nº 42, de 14/1/1998 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Brasília: 1998. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em 2002.

Resolução Federal – RDC nº 50, de 21/2/2002 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária/MS. Publicada no DOU de 20/3/2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde. Brasília: 2002. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em 2002.

SANTA CATARINA. Governo Estadual. **Portaria Estadual nº 1154/SES, de 22/12/1997 - Fixa através da Norma Técnica constante do Anexo I desta Portaria, os parâmetros mínimos necessários para o gerenciamento dos resíduos sólidos de serviços de saúde, no âmbito do estado, visando minimizar os danos à saúde pública e ao meio ambiente.** Florianópolis: 1997.

SANTA CATARINA. Sistema Único de Saúde (SUS). **Legislação Básica.** Florianópolis: Ed. IOESC, 2001.

SANTA CATARINA. Código Sanitário do Estado de Santa Catarina. **Lei Estadual nº 6.320, de 20/12/1983 - Dispõe sobre normas gerais de saúde, estabelece penalidades e dá outras providências.** Florianópolis.

SANTA CATARINA. Código Sanitário do Estado de Santa Catarina. **Decreto Estadual nº 23.663, de 16/10/1984 - Regulamenta os arts. 51 a 76, da Lei nº 6.320, de 20/12/1983 - dispõe sobre normas gerais de saúde, estabelece penalidades e dá outras providências.** Florianópolis, 1984.

SANTA CATARINA. Código Sanitário do Estado de Santa Catarina. **Decreto Estadual nº 24.622, de 28/12/1984 - Regulamenta os arts. 2, 3, 4, 7, 12, 25 e 74, da Lei Estadual nº 6.320, de 20/12/1983 - dispõe sobre direitos e deveres básicos da pessoa, relacionados à saúde.** Florianópolis.

SANTA CATARINA. Código Sanitário do Estado de Santa Catarina. **Decreto Estadual nº 24.980, de 14/3/1985 - Regulamenta os arts. 25, §1, 2 e 26, da Lei nº 6.320, de 20/12/1983 - dispõe sobre habitação urbana e rural.** Florianópolis.

SANTA CATARINA. Código Sanitário do Estado de Santa Catarina. **Decreto Estadual nº 24.981, de 14/3/1985 - Regulamenta os arts. 32, 33, 34 e §1, do art. 40, da Lei nº 6.320, de 20/12/1983 - dispõe sobre abastecimento de água.** Florianópolis.

SANTA CATARINA. Código Sanitário do Estado de Santa Catarina. **Decreto Estadual nº 24.982, de 14/5/1985 - Regulamenta os arts. 10 e 11, da Lei nº 6.320, de 20/12/1983 - dispõe sobre doença mental.** Florianópolis.

SANTA CATARINA. Código Sanitário do Estado de Santa Catarina. **Decreto Estadual nº 24.983, de 14/3/1985 - Regulamenta os arts. 2, 21, 22 e 23, da Lei nº 6.320, de 20/12/1983 - dispõe sobre doenças transmissíveis.** Florianópolis.

SANTA CATARINA. Código Sanitário do Estado de Santa Catarina. **Decreto Estadual nº 26.610, de 1º/8/1985 - Regulamenta os arts. 5 e 6, da Lei nº 6.320, de 20/12/1983, que dispõe sobre os direitos básicos de saúde da gestante, puérpera ou nutriz e da criança.** Florianópolis.

SANTA CATARINA. Código Sanitário do Estado de Santa Catarina. **Decreto Estadual nº 28.958, de 7/5/1980. Regulamenta o art. 8, da Lei nº 6.320, de 20/12/1983 - dispõe sobre transplante e hemoterapia.** Florianópolis.

SANTA CATARINA. Código Sanitário do Estado de Santa Catarina. **Decreto Estadual nº 30.436, de 30/9/1986 - Regulamenta o art. 27, da Lei nº 6.320, de 20/12/1983 - dispõe sobre estabelecimentos de ensino.** Florianópolis.

SANTA CATARINA. Código Sanitário do Estado de Santa Catarina. **Decreto Estadual nº 30.570, de 14/10/1986 - Regulamenta os arts. 48, 49 e 50, da Lei nº 6.320, de 20/12/1983 - dispõe sobre cemitério e afins.** Florianópolis.

SANTA CATARINA. Código Sanitário do Estado de Santa Catarina. **Decreto Estadual nº 31.455, de 20/2/1987 - Regulamenta os arts. 30 e 31, da Lei nº 6.320/1983 - dispõe sobre alimentos e bebidas.** Florianópolis.

SANTA CATARINA. Código Sanitário do Estado de Santa Catarina. **Decreto Estadual nº 3.041, de 17/3/1989 - Regulamenta os arts. 17, § 1, 3, 2 e 3; 18, III e 19, da Lei nº 6.320, de 20/12/1983 - dispõe sobre estabelecimentos de hemoterapia.** Florianópolis.

SANTA CATARINA. Secretaria de Estado da Saúde. **Decreto Estadual nº 4.793, de 31/8/1994 - Aprova o Regimento Interno da Secretaria de Estado da Saúde e dá outras providências.** Florianópolis: 1994.

SANTA CATARINA. **Programação Pactuada e Integrada da Vigilância Sanitária (PPI).** Florianópolis: ago., 2000.

SILVA, E. L. e MENEZES, E. M. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação.** 3. ed. rev. atual. Florianópolis: Laboratório de Ensino a Distância/UFSC, 2001.

TEIXEIRA, C. F. et al. **SUS - Modelos Assistenciais e Vigilância da Saúde. Portaria 3.214/1978.** Brasília: Ministério da Saúde, 1978.

TEIXEIRA, P. V. S. **Biossegurança: uma abordagem multidisciplinar.** Rio de Janeiro: Fiocruz, 1996.

NÚMERO	A	10888 M	
			ESTADO DE SANTA CATARINA SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE SISTEMA GERAL DE SAÚDE - SUS DIRETORIA DE SAÚDE COMUNITÁRIA GABINETE DO SECRETÁRIO
			AUTO DE INTIMAÇÃO
OBSERVAÇÕES			
<p>1. Este Auto de Intimação permite a interdição de local ou bem, ou qualquer outra medida cautelar, em caso de perigo para a saúde pública (Art. 29 do Decreto nº 23.663 de 16 de outubro de 1984).</p> <p>2. O responsável por produto ou bem apreendido ou interditado cautelarmente, poderá ser designado seu depositário desde que, seja idôneo, moral e financeiramente (Art. 29 § 1º do Decreto nº 23.663, de 16 de outubro de 1984).</p> <p>3. O descumprimento de medida cautelar exigida em Auto de Intimação será punido com multa, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente (Art. 29 § 2º do Decreto nº 23.663, de 16 de outubro de 1984).</p> <p>4. O prazo máximo de duração da medida cautelar é de 90 (noventa) dias; e de 48 (quarenta e oito) horas para os bens perecíveis, após o que estarão liberados automaticamente exceto à existência de outra medida sanitária cabível ou decisão condenatória (Art. 33 do Decreto nº 23.663, de 16 de outubro de 1984).</p> <p>5. Nos casos de risco à saúde pública não será concedido prorrogação de prazo.</p> <p>6. O prazo máximo para exigência de ordem física, material ou estrutural, que demande obras de engenharia é de 90 (noventa) dias, prorrogáveis uma única vez, justificadamente, por escrito, por mais 45 (quarenta e cinco) dias.</p> <p>7. A autoridade de saúde poderá executar ou contratar a realização de obras ou serviços inclusive de transporte, constante de Auto de Intimação, por conta e risco do autuado, sem prejuízo de outras sanções legais e regulamentares cabíveis, nos casos de resistências à ordem ou impossibilidade de execução por parte do infrator ou responsável.</p>			
ASSINATURAS			
<p>Assinatura do Autor: _____</p> <p>Assinatura do Responsável: _____</p>			
LOCAL, DATA E ASSINATURA DO AUTOR			
<p>Local: _____</p> <p>Data: _____</p> <p>Assinatura: _____</p>			

Anexo C: Alvará sanitário.

ESTADO DE SANTA CATARINA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE - SUS		SÉRIE	No.
ALVARÁ SANITÁRIO			
PARA			
<input type="checkbox"/> ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS			
<input type="checkbox"/> HABITAÇÃO (HABITE-SE)			
<input type="checkbox"/> ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, DE EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR E OUTROS			
NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA		CGC OU CPF No.	
DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO			
ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)		No.	
BAIRRO	MUNICÍPIO	FONE	
PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL			
TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE			
O(A) ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR/ SER HABITADA, CONFORME A LEI No. 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1983 E SEUS RE- GULAMENTOS.			
PRAZO DE VALIDADE			
LOCAL E DATA			
CONCEDIDO POR (CARS/US)			
AUTORIDADE DE SAÚDE			
OBSERVAÇÕES			
MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO			

Form 404/05

2 Referências Normativas

- Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969: institui normas básicas sobre alimentos;
- Lei Federal nº 8.080 – Lei Orgânica da Saúde, de 19/9/1990: dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências;
- Portaria Federal nº 36/MS/GM, de 19/1/1990: aprova normas e o padrão de potabilidade da água destinada ao consumo humano;
- Portaria Federal nº 1.428/MS, de 26/11/1993: aprova na forma dos textos, o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos”, e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ’s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”;
- Portaria Federal nº 326, de 30/7/1997: aprova o Regulamento Técnico sobre as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”;
- Resolução – RDC nº 50, de 21/2/2002 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária/MS, publicada no DOU 20/3/2002: dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde;
- Norma de Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde: Ministério da Saúde, Coordenação de Controle de Infecção Hospitalar, 2. ed. 1994, 50p;

- Portaria Estadual nº 1154/SES, de 22/12/1997: fixa através da Norma Técnica constante do Anexo I desta Portaria, os parâmetros mínimos necessários para o gerenciamento dos resíduos sólidos de serviços de saúde, no âmbito do estado, visando minimizar os danos à saúde pública e ao meio ambiente;
- Código Sanitário do Estado de Santa Catarina.

3 Definições

Para efeitos deste trabalho, foram adotadas as seguintes definições:

3.1 Almoxarifado: unidade destinada à recepção, guarda, controle e distribuição do material necessário ao funcionamento do estabelecimento de saúde.

3.2 Alvará Sanitário: documento fornecido pela autoridade de saúde, que autoriza a ocupação e uso de imóvel recém-construído ou reformado e/ou o funcionamento de estabelecimentos comerciais, industriais, agropecuários, de saúde, de educação pré-escolar e outros, após a vistoria prévia das condições físico-sanitárias do mesmo.

3.3 Autoridade de Saúde: todo agente público designado para exercer funções referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública, nos termos da Lei nº 6.320, de 20/12/1983, seus regulamentos e normas técnicas.

3.4 Água Potável: água cuja qualidade torna-a adequada ao consumo humano.

3.5 Carteira de Saúde: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados exclusivamente aos manipuladores de alimentos.

3.6 Equipamento de Proteção Individual: equipamento de proteção individual que se compõe de óculos, máscaras, botas, luvas e avental impermeável ou não, e protetor para ruídos.

3.7 Estabelecimento Assistencial de Saúde: denominação dada a qualquer edificação destinada à prestação de assistência à saúde da população, que demande o acesso de pacientes, em regime de internação ou não, qualquer que seja o seu nível de complexidade.

3.8 Ergonomia: conjunto de estudos que visam a organização metódica do trabalho em função do fim proposto e das relações entre o homem e a máquina.

3.9 Garantia de Qualidade: compreende as informações sobre a forma de organização, operacionalização e avaliação do sistema de controle de qualidade do estabelecimento.

3.10 Lavatório: equipamento exclusivo para lavagem das mãos. Possui pouca profundidade e formatos e dimensões variadas. Pode estar inserido em bancadas ou não.

3.11 Manipulador de Alimentos: qualquer pessoa, inclusive o proprietário e/ou responsável por estabelecimento industrial e comercial de gêneros alimentícios que mantenha ou possa manter, ainda que eventualmente, contato direto com os alimentos.

3.12 Nutricionista: profissional que se ocupa do planejamento, em todos os seus aspectos, do uso científico da dieta, na saúde e na doença.

3.13 Organograma: quadro geométrico representativo de uma organização ou de um serviço, e que indica os arranjos e as inter-relações de suas unidades constitutivas e o limite das atribuições de cada uma delas.

3.14 Responsável Técnico: profissional habilitado para exercer atividades na área de produção de alimentos e seus respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas à proteção da saúde.

3.15 Sanitização: conjunto de procedimentos usados na produção de alimentos e que visam a manutenção das condições de higiene indispensáveis à obtenção de materiais de primeira qualidade.

3.16 Treinamento: ato ou efeito de treinar, tornar apto, capaz para determinada tarefa ou atividade.

4 Requisitos do Sistema da Qualidade

(continua)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
4.1 Identificação dos Manipuladores					
INF	4.1.1	Qual o número de manipuladores lotados no Serviço de Nutrição e Dietética?	92		
INF	4.1.2	Qual o número de manipuladores lotados na cozinha?	60		
INF	4.1.3	Qual a jornada de trabalho implantada pela Unidade Hospitalar?	12h X 48h,6h e 4h		
INF	4.1.4	Quantos são os turnos de trabalho existentes na cozinha?	2		
N	4.1.5	Os manipuladores passam por exames médicos para admissão?	X		
N	4.1.6	Os manipuladores passam por exames médicos periódicos?		X	
INF	4.1.7	Qual a periodicidade?	não fazem		
N	4.1.8	Os manipuladores possuem carteira de saúde ou documento equivalente?		X	
R	4.1.9	Estão armazenadas no Serviço para verificação pela autoridade de saúde?		X	
N	4.1.10	Se um manipulador manifesta lesões ou enfermidades que podem afetar a qualidade ou segurança dos alimentos produzidos, o mesmo é afastado da atividade?	X		
N	4.1.11	Existem no Serviço cartazes educativos para o afastamento dos manipuladores, quando acometidos por algum tipo de doença?		X	
R	4.1.12	Existe registro das queixas e doenças mais frequentes dos manipuladores de alimentos?		X	
N	4.1.13	Os manipuladores apresentam-se completamente uniformizados com jaleco, calça ou saia, touca ou boné e sapatos?		X	
N	4.1.14	Apresentam-se com uniformes limpos e em boas condições?	X		
INF	4.1.15	Com que frequência são trocados?	não sabe informar		
N	4.1.16	Quando necessário, existe equipamento de proteção individual (EPI)?	X		
R	4.1.17	Estão em perfeito estado de conservação e funcionamento?	X		
R	4.1.18	Os manipuladores são orientados quanto à importância de fazer o uso do mesmo?	X		

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
N	4.1.19	Os manipuladores mantêm boas condições de higiene pessoal?	X		
N	4.1.20	Mantêm as unhas aparadas e limpas?	X		
N	4.1.22	Lavam as mãos após usarem o sanitário, fumar, tocar em lixo, secando em toalha descartável?	não sabe		
R	4.1.23	O responsável técnico Nutricionista está presente?		X	
INF	4.1.24	Qual o seu horário de assistência ao estabelecimento?	7:30h X 17:30h		
4.2 Normatização					
INF	4.2.1	O Serviço de Nutrição e Dietética localiza-se em que área dentro do organograma da Unidade Hospitalar?	Administrativa		
INF	4.2.2	Qual é o número de leitos que a cozinha atende?	190		
N	4.2.3	O Serviço de Nutrição e Dietética possui Manual de Boas Práticas implantado, que tenha, no mínimo, procedimentos quanto: recepção, conservação, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, higiene pessoal e do ambiente, bem como segurança e sanitização, entre outros?		X	
N	4.2.4	Está atualizado?		X	
N	4.2.5	É realizado treinamento aos manipuladores recém admitidos?		X	
R	4.2.6	Existe registro com nome e assinatura dos participantes?		X	
N	4.2.7	É realizado treinamento para reciclagem dos manipuladores?		X	
R	4.2.8	Existe registro com nome e assinatura dos participantes?		X	
N	4.2.9	Existem normas escritas sobre cuidados de higiene pessoal?		X	
N	4.2.10	São cumpridas?		X	
R	4.2.11	São realizados rodízios periódicos entre os manipuladores?		X	
INF	4.2.12	Qual a periodicidade?	não realizam		
R	4.2.13	Existem em cada setor, rotinas escritas para orientação dos manipuladores?		X	
N	4.2.14	É respeitada a proibição de não fumar nas áreas do Serviço?	X		
N	4.2.15	Existe um programa de controle de pragas (desratização/desinsetização), bem como um registro de sua execução?	X		
N	4.2.16	A empresa que realiza possui autorização da Vigilância Sanitária?	X		
N	4.2.17	É respeitada a proibição do não reaproveitamento de sobras?	X		
N	4.2.18	Existe no Serviço termômetro para verificação da temperatura dos alimentos?		X	
R	4.2.19	São feitos registros destas?		X	
N	4.2.20	Os alimentos quentes estão acima de 60° e os frios abaixo de 5°?		não sabe	
N	4.2.21	É respeitada a proibição da utilização de equipamentos e utensílios nos locais de manipulação de alimentos, que transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, que sejam absorventes e não resistentes à corrosão, ou ainda incapazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção?		X	
4.3 Controle Operacional					
4.3.1 Área Física					
INF	4.3.1.1	A cozinha do Serviço de Nutrição e Dietética está situada em que local (layout) da Unidade Hospitalar?	1º sub-solo		

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
R	4.3.1.2	As dimensões das áreas são adequadas?	X		
N	4.3.1.3	A distribuição (layout) das áreas é adequada?	X		
N	4.3.1.4	O local utilizado para o preparo dos alimentos não é o mesmo utilizado para higienização dos utensílios?		X	
R	4.3.1.5	Se positivo, possui rotinas escritas?			X
R	4.3.1.6	As áreas de circulação encontram-se livres de obstáculos?	X		
N	4.3.1.7	Nas dependências do EAS os arredores da cozinha estão limpos?	X		
N	4.3.1.8	Quanto ao aspecto interno, o edifício apresenta boa conservação (isento de rachaduras, rupturas, buracos, descascando, infiltrações, goteiras, etc)?		X	
INF	4.3.1.9	Se positivo, onde?		paredes	
N	4.3.1.10	A iluminação (natural e/ou artificial) é uniforme e suficiente para a atividade a ser desenvolvida?	X		
N	4.3.1.11	As luminárias possuem proteção e bom estado de conservação e limpeza?		X	
N	4.3.1.12	A ventilação e circulação de ar são suficientes e capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, fumaça e condensação de vapores sem causar danos à produção de alimentos e aos manipuladores?	X		
N	4.3.1.13	Os materiais utilizados para o revestimento das paredes, teto e piso são lisos, resistentes e facilmente laváveis e impermeáveis?	X		
N	4.3.1.14	O piso, teto e parede são de cor clara?	X		
R	4.3.1.15	O piso é de material antiderrapante?	X		
N	4.3.1.16	As aberturas das dependências da cozinha destinadas ao armazenamento, produção e distribuição das refeições, estão protegidas com telas contra a entrada de aves, insetos, roedores, ou outros animais?		com falhas	
N	4.3.1.17	As bancadas com ou sem cubas e mesas existentes são de material liso, lavável e impermeável?	X		
N	4.3.1.18	Existe na área de produção, lavatório exclusivo para higienização das mãos, provido de sabão líquido e toalha descartável ou secadores?	X		
N	4.3.1.19	Existem vestiários com área compatível e armários individuais?	X		
N	4.3.1.20	Está localizado próximo à área de produção de alimentos?		X	
N	4.3.1.21	Existem sanitários próximos à cozinha, em quantidade suficiente e sem acesso à área de manipulação de alimentos?	com acesso		
N	4.3.1.22	São exclusivos dos funcionários do serviço?	X		
N	4.3.1.23	Os sanitários estão limpos e providos de pia com água corrente, sabão líquido e toalhas descartáveis ou secadores?	X		
4.3.2 Almojarifado					
R	4.3.2.1	As vias de acesso ao almojarifado são adequadas?	X		
INF	4.3.2.2	Existe acesso do tipo escada, monta carga ou elevador?	X		
N	4.3.2.3	Caso exista acesso do tipo escada, possui corrimão?	X		
R	4.3.2.4	No caso de existir elevadores/monta carga é dada especial atenção à manutenção destes?		X	
N	4.3.2.5	Está indicada, em lugar visível, a carga máxima permitida?		X	
N	4.3.2.6	O almojarifado é exclusivo do Serviço de Nutrição e Dietética?	X		
R	4.3.2.7	Realiza-se exame visual na recepção dos gêneros alimentícios para verificar se sofreram dano durante o transporte?	X		
R	4.3.2.8	Existe registro em formulário próprio deste exame?		X	

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
N	4.3.2.9	A identificação (rótulo ou etiqueta) dos gêneros alimentícios é completa e está devidamente aderida?	X		
N	4.3.2.10	Os gêneros alimentícios reprovados são devidamente identificados e isolados?	só isolada		
INF	4.3.2.11	Se positivo, quais os procedimentos adotados?	devolução/lixo		
N	4.3.2.12	O almoxarifado encontra-se devidamente ordenado?	X		
N	4.3.2.13	Os estrados e prateleiras são de material resistente, lavável e impermeável?	X		
N	4.3.2.14	A disposição do armazenamento é boa e racional, com intuito de preservar a identidade e integridade dos produtos?	X		
R	4.3.2.15	Os produtos estão empilhados com segurança, conforme recomendação do fabricante?	X		
N	4.3.2.16	O armazenamento dos produtos é seguro, a fim de evitar possíveis vazamentos e misturas entre si, assim como acidentes no seu manuseio?	X		
N	4.3.2.17	O armazenamento dos materiais de limpeza (desinfetantes, saneantes e congêneres) é afastado do armazenamento dos alimentos?	X		
N	4.3.2.18	As embalagens utilizadas para o transporte dos gêneros alimentícios são adequadas a ponto de não propiciar risco de contaminação?		faltam tampas	
R	4.3.2.19	Existe sistema adequado para controle do estoque?	X		
R	4.3.2.20	O uso dos gêneros alimentícios respeita a ordem de entrada, utilizando-se primeiro o mais antigo?	X		
INF	4.3.2.21	Qual a política da empresa em relação aos produtos com prazo de validade próximos ao vencimento?	utilização		
4.3.3 Dispositivos de frio					
INF	4.3.3.1	Há necessidade de câmara frigorífica?	X		
R	4.3.3.3	São em quantidade suficiente?	X		
R	4.3.3.4	As vias de acesso às câmaras frigoríficas são adequadas?	X		
N	4.3.3.5	Existe luz de emergência no interior desta?	X		
N	4.3.3.6	A temperatura da câmara frigorífica é controlada e registrada?		X	
N	4.3.3.7	Existe ante-câmara?	X		
N	4.3.3.8	Possui outros dispositivos de produção de frio em número, capacidade e eficiência adequados às finalidades do estabelecimento?	X		
4.4 Medição e Monitoramento					
4.4.1 Limpeza da Área, Equipamentos e Utensílios					
R	4.4.1.1	O setor está limpo e livre de resíduos?	X		
N	4.4.1.2	Os materiais usados para limpeza possuem o registro do órgão competente?	X		
N	4.4.1.3	Controla-se o seu emprego e forma de aplicação?	X		
R	4.4.1.4	Existe o registro na Unidade, dos padrões e materiais de referência utilizados para limpeza dos equipamentos?		X	
R	4.4.1.5	São conservados e utilizados com procedimentos previamente estabelecidos?		X	
N	4.4.1.6	Existe um local específico para lavagem de utensílios?	X		
N	4.4.1.7	Após seu uso, todos os utensílios, recipientes e equipamentos são bem lavados e conservados até seu próximo uso?	X		
N	4.4.1.8	Os utensílios, recipientes e equipamentos estão em perfeito estado de conservação?		X	

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
N	4.4.1.9	Existe procedimento de limpeza fixado para cada equipamento?		X	
R	4.4.1.10	Os panos utilizados no Serviço estão identificados e são exclusivos deste?		X	
4.4.2 Água					
INF	4.4.2.1	Qual a procedência da água utilizada na cozinha?	CASAN		
N	4.4.2.2	Existem reservatórios destinados a água potável duplos para permitir o uso de um, enquanto o outro está interditado para limpeza ou reparos?		não sabe	
INF	4.4.2.3	A caixa de água é exclusiva para o Serviço de Nutrição?		X	
R	4.4.2.4	Existem rotinas documentadas e registros dos procedimentos de limpeza e sanitização da caixa d'água?		não sabe	
INF	4.4.2.5	Quem é o setor responsável por essa limpeza?	CCIH		
INF	4.4.2.6	Com que frequência são limpas?	não sabe		
N	4.4.2.7	A potabilidade é atestada através de laudos laboratoriais periódicos?		não sabe	
INF	4.4.2.8	Quais os exames realizados?	não sabe		
INF	4.4.2.9	Com que frequência são efetuados os exames?	não sabe		
R	4.4.2.10	Existe registro desses controles?		não sabe	
N	4.4.2.11	São colhidas amostras de água em diversos pontos da cozinha e da Unidade Hospitalar, inclusive bebedouros, para efetuar os testes laboratoriais?	X		
R	4.4.2.12	Existem registros?		não sabe	
R	4.4.2.13	As tubulações utilizadas para transporte de água potável estão externamente em bom estado de conservação e limpeza?	X		
N	4.4.2.14	O Serviço é provido de água quente e fria?	X		
4.4.3 Lixo					
N	4.4.3.1	Existe um local separado para a lavagem de recipientes de coleta de lixo?	X		
N	4.4.3.2	Os recipientes para o lixo estão providos de saco coletor?	X		
R	4.4.3.3	São em quantidade suficiente?	X		
N	4.4.3.4	Possuem tampa?		X	
INF	4.4.3.5	São esvaziados com que frequência?	quando necessário		
N	4.4.3.6	Existem carros para o transporte do lixo?	X		
N	4.4.3.7	Existe área própria para estocagem dos resíduos sólidos?	X		
4.4.4 Esgoto					
N	4.4.4.1	Os encanamentos e sistema de esgoto estão em bom estado de conservação e ligados a rede pública?	X		
R	4.4.4.2	Não havendo rede pública de esgoto, este recebe tratamento antes de seu lançamento em rios, lagos e outros, se for o caso?			X
R	4.4.4.3	O sistema de esgoto é desinfetado frequentemente?		X	
N	4.4.4.4	Os ralos são sifonados?	X		
R	4.4.4.5	Os ralos estão com grade e em bom estado de conservação?	X		
N	4.4.4.6	As tubulações de água, vapor, gás e eletricidade estão devidamente identificadas?	X		
N	4.4.4.7	A eliminação de águas servidas faz-se de forma segura?	X		

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
4.5 Sistema de Garantia da Qualidade					
4.5.1 Segurança					
N	4.5.1.1	As máquinas e equipamentos que utilizam energia elétrica são aterrados eletricamente, preservando desta forma a saúde do trabalhador?	X		
R	4.5.1.2	São boas as condições de segurança dos locais?	X		
N	4.5.1.3	Existem equipamentos de segurança (extintores, mangueiras, etc.) em quantidade suficiente, para combater incêndios?	X		
R	4.5.1.4	Verifica-se com frequência seu correto funcionamento?	X		
R	4.5.1.5	Essas verificações estão devidamente registradas?		X	
N	4.5.1.6	As áreas destinadas a saída de emergência, equipamentos contra incêndio e outros, não estão obstruídos?	X		
N	4.5.1.7	Existe plano de segurança contra incêndios, em caso de emergência?		X	
R	4.5.1.8	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: desligou o equipamento para higienizá-lo?		X	
R	4.5.1.9	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: desmontou com cuidado os equipamentos cortantes e trituradores (serra fita, cortador de frios, descascador de legumes, batedeiras e outros)?		X	
R	4.5.1.10	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: evitou molhar as partes elétricas dos equipamentos, prevenindo a ocorrência de choques?		X	
R	4.5.1.11	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: utilizou adequadamente os produtos de limpeza?		X	
R	4.5.1.12	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: utilizou equipamentos de proteção individual – EPI (óculos, luva de borracha ou aço, aventais, botas, máscaras, capas térmicas) ao manusear produtos químicos?		X	
R	4.5.1.13	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: evitou correr nas áreas de produção?		X	
4.5.2 Garantia da Qualidade					
N	4.5.2.1	Evita-se ou controla-se a entrada de pessoal estranho na área?	X		
N	4.5.2.2	São válidas para o pessoal contratado e/ou visitante, as mesmas instruções de higiene e segurança adotadas para o pessoal da área?		X	
R	4.5.2.3	Existe na cozinha, um programa de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos?		X	
N	4.5.2.4	Existe na Cozinha/Unidade Hospitalar um Programa de Garantia da Qualidade?		X	
R	4.5.2.5	Este programa é divulgado a todos os níveis?		X	
R	4.5.2.6	Há na Unidade Hospitalar uma área que coordene as atividades de Garantia da Qualidade?		X	
R	4.5.2.7	As responsabilidades pela Gestão da Qualidade estão claramente definidas?			X

(conclusão)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
R	4.5.2.8	Existem procedimentos escritos ou sistemas para avaliar a efetividade e aplicabilidade das normas e sistemas de Garantia da Qualidade?			X
N	4.5.2.9	Os funcionários são treinados e orientados, de modo a garantir a correta e completa execução dos processos e procedimentos definidos?		X	
R	4.5.2.10	Efetuem-se registros do treinamento de cada funcionário?		X	
N	4.5.2.11	As operações de produção de refeições e limpeza estão claramente definidas e escritas?		X	
R	4.5.2.12	Novos conhecimentos adquiridos nos processos, ou adaptações e melhorias, somente são implementados após completa avaliação e aprovação?		X	

5 Classificação do Estabelecimento

Consideramos para o Procedimento de Verificação proposto, os critérios a seguir:

- **NECESSÁRIO (N):** item obrigatório perante a legislação vigente, que pode influir em grau crítico na qualidade e segurança de todo o processo de manipulação dos alimentos e na segurança dos manipuladores;
- **RECOMENDÁVEL (R):** item não obrigatório perante a legislação vigente. Pode influir em grau não crítico na qualidade e segurança do processo de manipulação dos alimentos e na segurança dos manipuladores;
- **INFORMATIVO (INF):** item que oferece subsídios para uma melhor interpretação dos demais itens, e que não afeta a qualidade e segurança do processo de manipulação dos alimentos e a segurança dos manipuladores.

Dos 160 itens inspecionados através deste Procedimento de Verificação, temos que:

- dos 85 itens necessários, atende 50;
- dos 51 itens recomendáveis, atende 18;
- os demais itens são informativos.

6 Conclusão Final da Inspeção

Após inspeção realizada constatamos através dos itens necessários, as irregularidades a seguir:

- 1) falta de alvará sanitário
- 2) os manipuladores não fazem exames médicos periódicos e não possuem carteira de saúde ou documento equivalente
- 3) falta de cartazes educativos para o afastamento dos manipuladores quando acometidos por algum tipo de doença que possa afetar a qualidade ou segurança dos alimentos
- 4) manipuladores trajando uniforme incompleto
- 5) utilização de adornos na área de manipulação de alimentos
- 6) falta de Manual de Boas Práticas implantado
- 7) falta de treinamento aos manipuladores recém admitidos e reciclagem aos existentes
- 8) inexistência de normas escritas sobre cuidados de higiene pessoal
- 9) falta de termômetro para verificação e controle da temperatura dos alimentos
- 10) utilização de utensílios absorventes e não resistentes à corrosão para a manipulação de alimentos
- 11) presença de infiltrações nas paredes
- 12) luminárias sem proteção
- 13) telas de proteção de algumas janelas apresentando falhas
- 14) vestiários não localizados próximos à área de produção
- 15) sanitários com acesso à área de manipulação
- 16) falta de aviso que indique a carga máxima permitida ao monta carga
- 17) falta de identificação aos gêneros alimentícios reprovados
- 18) falta de proteção (tampas), nas embalagens utilizadas ao transporte dos gêneros alimentícios
- 19) falta de controle e registro da temperatura das câmaras frigoríficas
- 20) utensílios, recipientes e equipamentos em mau estado de conservação
- 21) falta de procedimento de limpeza fixado para cada equipamento
- 22) falta de laudos laboratoriais que comprovem a potabilidade da água
- 23) falta de plano de segurança contra incêndio
- 24) falta de instruções e condutas de higiene e segurança aos visitantes, válidas aos manipuladores
- 25) falta de programa de garantia de qualidade na Unidade hospitalar.

Em função do exposto acima, o estabelecimento deverá adequar-se quanto às exigências a seguir, providenciando:

- 1) alvará sanitário no órgão competente, já que trabalha com terapia de nutrição enteral
- 2) os manipuladores deverão fazer exames médicos periódicos, bem como possuir carteira de saúde ou documento equivalente
- 3) cartazes educativos para o afastamento dos manipuladores quando acometidos por algum tipo de doença que possa afetar a qualidade ou segurança dos alimentos
- 4) utilização de uniforme completo pelos manipuladores
- 5) fica proibida a utilização de adornos na área de manipulação de alimentos
- 6) ficam os manipuladores obrigados a lavar as mãos sempre que usarem o sanitário, fumarem, tocarem em lixo, secando-as após, em toalha descartável
- 7) Manual de Boas Práticas implantado ao Serviço, devidamente atualizado
- 8) treinamento aos manipuladores recém admitidos e reciclagem aos já existentes
- 9) normas escritas e cumprimento destas sobre cuidados de higiene pessoal
- 10) termômetro para verificação e controle da temperatura dos alimentos
- 11) não mais utilizar utensílios absorventes e não resistentes à corrosão para a manipulação de alimentos
- 12) sanar as infiltrações das paredes
- 13) proteção para as luminárias
- 14) sanar as falhas existentes nas telas de proteção das janelas
- 15) vestiários localizados próximos à área de produção
- 16) sanitários sem acesso à área de manipulação
- 17) aviso que indique a carga máxima permitida ao monta carga
- 18) identificação aos gêneros alimentícios reprovados
- 19) proteção (tampas), nas embalagens utilizadas ao transporte dos gêneros alimentícios
- 20) controle e registro da temperatura das câmaras frigoríficas
- 21) troca ou manutenção dos utensílios, recipientes e equipamentos que se encontram em mau estado de conservação
- 22) procedimento de limpeza fixado para cada equipamento
- 23) laudos laboratoriais que comprovem a potabilidade da água
- 24) plano de segurança contra incêndio
- 27) instruções e condutas de higiene e segurança aos visitantes, válidas aos manipuladores
- 28) programa de garantia de qualidade na unidade hospitalar.

7. Responsáveis pela inspeção

--

Data:

Início: 12/3/2002

Término: 12/3/2002

Procedimento de Verificação para inspeção em cozinhas de Serviços de Nutrição e Dietética de Estabelecimentos Assistenciais de Saúde.

1 Objetivo e campo de aplicação

Objetivo da Inspeção:

- () Alvará Sanitário Inicial
- () Revalidação do Alvará Sanitário: () com ampliação da área
 () com reforma da área
 () somente revalidação
 () Outros. Especificar: _____

Nome da Empresa:		
Estabelecimento II		
Endereço:		
Cidade:	UF:	Cep:
Florianópolis	SC	
Telefone:	Fax:	
Gerência:	Responsável Técnico homologado pelo CRN (Conselho Regional de Nutrição):	
Contato:	Cargo do Contato:	
Número do Alvará Sanitário Anterior:	Data de Validade:	
Não sabe se a Unidade Hospitalar possui:		

2 Referências Normativas

- Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969: institui normas básicas sobre alimentos;
- Lei Federal nº 8.080 – Lei Orgânica da Saúde, de 19/9/1990: dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências;

- Portaria Federal nº 36/MS/GM, de 19/1/1990: aprova normas e o padrão de potabilidade da água destinada ao consumo humano;
- Portaria Federal nº 1.428/MS, de 26/11/1993: aprova na forma dos textos, o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos”, e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ’s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”;
- Portaria Federal nº 326, de 30/7/1997: aprova o Regulamento Técnico sobre as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”;
- Resolução – RDC nº 50, de 21/2/2002: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/MS, publicada no DOU 20/3/2002: dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde;
- Norma de Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde: Ministério da Saúde, Coordenação de Controle de Infecção Hospitalar, 2. ed. 1994, 50p;
- Portaria Estadual nº 1154/SES, de 22/12/1997: fixa através da Norma Técnica constante do Anexo I desta Portaria, os parâmetros mínimos necessários para o gerenciamento dos resíduos sólidos de serviços de saúde, no âmbito do estado, visando minimizar os danos à saúde pública e ao meio ambiente;
- Código Sanitário do Estado de Santa Catarina.

3 Definições

Para efeitos deste trabalho, foram adotadas as seguintes definições:

3.1 Almoxarifado: unidade destinada à recepção, guarda, controle e distribuição do material necessário ao funcionamento do estabelecimento de saúde.

3.2 Alvará Sanitário: documento fornecido pela autoridade de saúde, que autoriza a ocupação e uso de imóvel recém-construído ou reformado e/ou o funcionamento de estabelecimentos comerciais, industriais, agropecuários, de saúde, de educação pré-escolar e outros, após a vistoria prévia das condições físico-sanitárias do mesmo.

3.3 Autoridade de Saúde: todo agente público designado para exercer funções referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública, nos termos da Lei nº 6.320, de 20/12/1983, seus regulamentos e normas técnicas.

3.4 Água Potável: água cuja qualidade torna-a adequada ao consumo humano.

3.5 Carteira de Saúde: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados exclusivamente aos manipuladores de alimentos.

3.6 Equipamento de Proteção Individual: equipamento de proteção individual que se compõe de óculos, máscaras, botas, luvas e avental impermeável ou não, e protetor para ruídos.

3.7 Estabelecimento Assistencial de Saúde: denominação dada a qualquer edificação destinada à prestação de assistência à saúde da população, que demande o acesso de pacientes, em regime de internação ou não, qualquer que seja o seu nível de complexidade.

3.8 Ergonomia: conjunto de estudos que visam a organização metódica do trabalho em função do fim proposto e das relações entre o homem e a máquina.

3.9 Garantia de Qualidade: compreende as informações sobre a forma de organização, operacionalização e avaliação do sistema de controle de qualidade do estabelecimento.

3.10 Lavatório: equipamento exclusivo para lavagem das mãos. Possui pouca profundidade e formatos e dimensões variadas. Pode estar inserido em bancadas ou não.

3.11 Manipulador de Alimentos: qualquer pessoa, inclusive o proprietário e/ou responsável por estabelecimento industrial e comercial de gêneros alimentícios que mantenha ou possa manter, ainda que eventualmente, contato direto com os alimentos.

3.12 Nutricionista: profissional que se ocupa do planejamento, em todos os seus aspectos, do uso científico da dieta, na saúde e na doença.

3.13 Organograma: quadro geométrico representativo de uma organização ou de um serviço, e que indica os arranjos e as inter-relações de suas unidades constitutivas e o limite das atribuições de cada uma delas.

3.14 Responsável Técnico: profissional habilitado para exercer atividades na área de produção de alimentos e seus respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas à proteção da saúde.

3.15 Sanitização: conjunto de procedimentos usados na produção de alimentos e que visam a manutenção das condições de higiene indispensáveis à obtenção de materiais de primeira qualidade.

3.16 Treinamento: ato ou efeito de treinar, tornar apto, capaz para determinada tarefa ou atividade.

4 Requisitos do Sistema da Qualidade

(continua)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
4.1 Identificação dos Manipuladores					
INF	4.1.1	Qual o número de manipuladores lotados no Serviço de Nutrição e Dietética?	56		
INF	4.1.2	Qual o número de manipuladores lotados na cozinha?	16		
INF	4.1.3	Qual a jornada de trabalho implantada pela Unidade Hospitalar?	12h X 48h ,6h e 4h		
INF	4.1.4	Quantos são os turnos de trabalho existentes na cozinha?	2		
N	4.1.5	Os manipuladores passam por exames médicos para admissão?	X		
N	4.1.6	Os manipuladores passam por exames médicos periódicos?		X	
INF	4.1.7	Qual a periodicidade?	anual		
N	4.1.8	Os manipuladores possuem carteira de saúde ou documento equivalente?	X		
R	4.1.9	Estão armazenadas no Serviço para verificação pela autoridade de saúde?	X		
N	4.1.10	Se um manipulador manifesta lesões ou enfermidades que podem afetar a qualidade ou segurança dos alimentos produzidos, o mesmo é afastado da atividade?	X		
N	4.1.11	Existem no Serviço cartazes educativos para o afastamento dos manipuladores, quando acometidos por algum tipo de doença?		X	
R	4.1.12	Existe registro das queixas e doenças mais frequentes dos manipuladores de alimentos?		X	
N	4.1.13	Os manipuladores apresentam-se completamente uniformizados com jaleco, calça ou saia, touca ou boné e sapatos?		X	
N	4.1.14	Apresentam-se com uniformes limpos e em boas condições?	X		
INF	4.1.15	Com que frequência são trocados?	não sabe informar		
N	4.1.16	Quando necessário, existe equipamento de proteção individual (EPI)?	X		
R	4.1.17	Estão em perfeito estado de conservação e funcionamento?	X		
R	4.1.18	Os manipuladores são orientados quanto à importância de fazer o uso do mesmo?	X		
N	4.1.19	Os manipuladores mantêm boas condições de higiene pessoal?	X		
N	4.1.20	Mantêm as unhas aparadas e limpas?	X		
N	4.1.21	É respeitada a não utilização de adornos ou perfumes fortes?		X	
N	4.1.22	Lavam as mãos após usarem o sanitário, fumar, tocar em lixo, secando em toalha descartável?	não sabe		
R	4.1.23	O responsável técnico Nutricionista está presente?	X		
INF	4.1.24	Qual o seu horário de assistência ao estabelecimento?	8h X 16h		
4.2 Normatização					
INF	4.2.1	O Serviço de Nutrição e Dietética localiza-se em que área dentro do organograma da Unidade Hospitalar?	administrativa		
INF	4.2.2	Qual é o número de leitos que a cozinha atende?	121		

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
N	4.2.3	O Serviço de Nutrição e Dietética possui Manual de Boas Práticas implantado, que tenha, no mínimo, procedimentos quanto: recepção, conservação, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, higiene pessoal e do ambiente, bem como segurança e sanitização, entre outros?		X	
N	4.2.4	Está atualizado?		X	
N	4.2.5	É realizado treinamento aos manipuladores recém admitidos?		X	
R	4.2.6	Existe registro com nome e assinatura dos participantes?		X	
N	4.2.7	É realizado treinamento para reciclagem dos manipuladores?		X	
R	4.2.8	Existe registro com nome e assinatura dos participantes?		X	
N	4.2.9	Existem normas escritas sobre cuidados de higiene pessoal?		X	
N	4.2.10	São cumpridas?		X	
R	4.2.11	São realizados rodízios periódicos entre os manipuladores?	X		
INF	4.2.12	Qual a periodicidade?	6 meses		
R	4.2.13	Existem em cada setor, rotinas escritas para orientação dos manipuladores?		X	
N	4.2.14	É respeitada a proibição de não fumar nas áreas do Serviço?	X		
N	4.2.15	Existe um programa de controle de pragas (desratização/desinsetização), bem como um registro de sua execução?	X		
N	4.2.16	A empresa que realiza possui autorização da Vigilância Sanitária?	X		
N	4.2.17	É respeitada a proibição do não reaproveitamento de sobras?	X		
N	4.2.18	Existe no Serviço termômetro para verificação da temperatura dos alimentos?	X		
R	4.2.19	São feitos registros destas?		X	
N	4.2.20	Os alimentos quentes estão acima de 60° e os frios abaixo de 5°?		não sabe	
N	4.2.21	É respeitada a proibição da utilização de equipamentos e utensílios nos locais de manipulação de alimentos, que transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, que sejam absorventes e não resistentes à corrosão, ou ainda incapazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção?		X	
4.3 Controle Operacional					
4.3.1 Área Física					
INF	4.3.1.1	A cozinha do Serviço de Nutrição e Dietética está situada em que local (layout) da Unidade Hospitalar?	térreo		
R	4.3.1.2	As dimensões das áreas são adequadas?	X		
N	4.3.1.3	A distribuição (layout) das áreas é adequada?	X		
N	4.3.1.4	O local utilizado para o preparo dos alimentos não é o mesmo utilizado para higienização dos utensílios?		X	
R	4.3.1.5	Se positivo, possui rotinas escritas?			X
R	4.3.1.6	As áreas de circulação encontram-se livres de obstáculos?	X		
N	4.3.1.7	Nas dependências do EAS os arredores da cozinha estão limpos?	X		
N	4.3.1.7	Quanto ao aspecto interno, o edifício apresenta boa conservação (isento de rachaduras, rupturas, buracos, descascando, infiltrações, goteiras, etc)?		X	
INF	4.3.1.9	Se positivo, onde?	paredes		
N	4.3.1.10	A iluminação (natural e/ou artificial) é uniforme e suficiente para a atividade a ser desenvolvida?	X		

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
N	4.3.1.11	As luminárias possuem proteção e bom estado de conservação e limpeza?		X	
N	4.3.1.12	A ventilação e circulação de ar são suficientes e capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, fumaça e condensação de vapores sem causar danos à produção de alimentos e aos manipuladores?	X		
N	4.3.1.13	Os materiais utilizados para o revestimento das paredes, teto e piso são lisos, resistentes e facilmente laváveis e impermeáveis?	X		
N	4.3.1.14	O piso, teto e parede são de cor clara?	X		
R	4.3.1.15	O piso é de material antiderrapante?		X	
N	4.3.1.16	As aberturas das dependências da cozinha destinadas ao armazenamento, produção e distribuição das refeições, estão protegidas com telas contra a entrada de aves, insetos, roedores, ou outros animais?		com falhas	
N	4.3.1.17	As bancadas com ou sem cubas e mesas existentes são de material liso, lavável e impermeável?	X		
N	4.3.1.18	Existe na área de produção, lavatório exclusivo para higienização das mãos, provido de sabão líquido e toalha descartável ou secadores?		X	
N	4.3.1.19	Existem vestiários com área compatível e armários individuais?	X		
N	4.3.1.20	Está localizado próximo à área de produção de alimentos?		X	
N	4.3.1.21	Existem sanitários próximos à cozinha, em quantidade suficiente e sem acesso à área de manipulação de alimentos?	X		
N	4.3.1.22	São exclusivos dos funcionários do serviço?		X	
N	4.3.1.23	Os sanitários estão limpos e providos de pia com água corrente, sabão líquido e toalhas descartáveis ou secadores?	X		
4.3.2 Almojarifado					
R	4.3.2.1	As vias de acesso ao almojarifado são adequadas?	X		
INF	4.3.2.2	Existe acesso do tipo escada, monta carga ou elevador?		X	
N	4.3.2.3	Caso exista acesso do tipo escada, possui corrimão?			X
R	4.3.2.4	No caso de existir elevadores/monta cargas é dada especial atenção à manutenção destes?			X
N	4.3.2.5	Está indicado, em lugar visível, a carga máxima permitida?			X
N	4.3.2.6	O almojarifado é exclusivo do Serviço de Nutrição e Dietética?	X		
R	4.3.2.7	Realiza-se exame visual na recepção dos gêneros alimentícios para verificar se sofreram dano durante o transporte?	X		
R	4.3.2.8	Existe registro em formulário próprio deste exame?		X	
N	4.3.2.9	A identificação (rótulo ou etiqueta) dos gêneros alimentícios é completa e está devidamente aderida?	X		
N	4.3.2.10	Os gêneros alimentícios reprovados são devidamente identificados e isolados?		só isolada	
INF	4.3.2.11	Se positivo, quais os procedimentos adotados?		devolução/lixo	
N	4.3.2.12	O almojarifado encontra-se devidamente ordenado?	X		
N	4.3.2.13	Os estrados e prateleiras são de material resistente, lavável e impermeável?		X	
N	4.3.2.14	A disposição do armazenamento é boa e racional, com intuito de preservar a identidade e integridade dos produtos?	X		
R	4.3.2.15	Os produtos estão empilhados com segurança, conforme recomendação do fabricante?	X		
N	4.3.2.16	O armazenamento dos produtos é seguro, a fim de evitar possíveis vazamentos e misturas entre si, assim como acidentes no seu manuseio?	X		

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
N	4.3.2.17	O armazenamento dos materiais de limpeza (desinfetantes, saneantes e congêneres) é afastado do armazenamento dos alimentos?	X		
N	4.3.2.18	As embalagens utilizadas para o transporte dos gêneros alimentícios são adequadas a ponto de não propiciar risco de contaminação?		faltam tampas	
R	4.3.2.19	Existe sistema adequado para controle do estoque?	X		
R	4.3.2.20	O uso dos gêneros alimentícios respeita a ordem de entrada, utilizando-se primeiro o mais antigo?	X		
INF	4.3.2.21	Qual a política da empresa em relação aos produtos com prazo de validade próximos ao vencimento?		utilização	
4.3.3 Dispositivos de frio					
INF	4.3.3.1	Há necessidade de câmara frigorífica?	X		
R	4.3.3.3	São em quantidade suficiente?		X	
R	4.3.3.4	As vias de acesso às câmaras frigoríficas são adequadas?	X		
N	4.3.3.5	Existe luz de emergência no interior desta?		X	
N	4.3.3.6	A temperatura da câmara frigorífica é controlada e registrada?		X	
N	4.3.3.7	Existe ante-câmara?	X		
N	4.3.3.8	Possui outros dispositivos de produção de frio em número, capacidade e eficiência adequados às finalidades do estabelecimento?		X	
4.4 Medição e Monitoramento					
4.4.1 Limpeza da Área, Equipamentos e Utensílios					
R	4.4.1.1	O setor está limpo e livre de resíduos?	X		
N	4.4.1.2	Os materiais usados para limpeza possuem o registro do órgão competente?	X		
N	4.4.1.3	Controla-se o seu emprego e forma de aplicação?	X		
R	4.4.1.4	Existe o registro na Unidade, dos padrões e materiais de referência utilizados para limpeza dos equipamentos?		X	
R	4.4.1.5	São conservados e utilizados com procedimentos previamente estabelecidos?		X	
N	4.4.1.6	Existe um local específico para lavagem de utensílios?	X		
N	4.4.1.7	Após seu uso, todos os utensílios, recipientes e equipamentos são bem lavados e conservados até seu próximo uso?	X		
N	4.4.1.8	Os utensílios, recipientes e equipamentos estão em perfeito estado de conservação?		X	
N	4.4.1.9	Existe procedimento de limpeza fixado para cada equipamento?		X	
R	4.4.1.10	Os panos utilizados no Serviço estão identificados e são exclusivos deste?		X	
4.4.2 Água					
INF	4.4.2.1	Qual a procedência da água utilizada na cozinha?		CASAN	
INF	4.4.2.1	Qual a procedência da água utilizada na cozinha?		CASAN	
N	4.4.2.2	Existem reservatórios destinados a água potável duplos para permitir o uso de um, enquanto o outro está interdito para limpeza ou reparos?		não sabe	
INF	4.4.2.3	A caixa de água é exclusiva para o Serviço de Nutrição?		X	

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
R	4.4.2.4	Existem rotinas documentadas e registros dos procedimentos de limpeza e sanitização da caixa d'água?		não sabe	
INF	4.4.2.5	Quem é o setor responsável por essa limpeza?	CCIH		
INF	4.4.2.6	Com que frequência são limpas?	não sabe		
N	4.4.2.7	A potabilidade é atestada através de laudos laboratoriais periódicos?		não sabe	
INF	4.4.2.8	Quais os exames realizados?	não sabe		
INF	4.4.2.9	Com que frequência são efetuados os exames?	não sabe		
R	4.4.2.10	Existe registro desses controles?		não sabe	
N	4.4.2.11	São colhidas amostras de água em diversos pontos da cozinha e da Unidade Hospitalar, inclusive bebedouros, para efetuar os testes laboratoriais?	X		
R	4.4.2.12	Existem registros?		não sabe	
R	4.4.2.13	As tubulações utilizadas para transporte de água potável estão externamente em bom estado de conservação e limpeza?	X		
N	4.4.2.14	O Serviço é provido de água quente e fria?	X		
4.4.3 Lixo					
N	4.4.3.1	Existe um local separado para a lavagem de recipientes de coleta de lixo?	X		
N	4.4.3.2	Os recipientes para o lixo estão providos de saco coletor?	X		
R	4.4.3.3	São em quantidade suficiente?	X		
N	4.4.3.4	Possuem tampa?		X	
INF	4.4.3.5	São esvaziados com que frequência?	quando necessário		
N	4.4.3.6	Existem carros para o transporte do lixo?	X		
N	4.4.3.7	Existe área própria para estocagem dos resíduos sólidos?	X		
4.4.4 Esgoto					
N	4.4.4.1	Os encanamentos e sistema de esgoto estão em bom estado de conservação e ligados a rede pública?	X		
R	4.4.4.2	Não havendo rede pública de esgoto, este recebe tratamento antes de seu lançamento em rios, lagos e outros, se for o caso?			X
R	4.4.4.3	O sistema de esgoto é desinfetado freqüentemente?		X	
N	4.4.4.4	Os ralos são sifonados?	X		
R	4.4.4.5	Os ralos estão com grade e em bom estado de conservação?	X		
N	4.4.4.6	As tubulações de água, vapor, gás e eletricidade estão devidamente identificadas?	X		
N	4.4.4.7	A eliminação de águas servidas faz-se de forma segura?	X		
4.5 Sistema de Garantia da Qualidade					
4.5.1 Segurança					
N	4.5.1.1	As máquinas e equipamentos que utilizam energia elétrica são aterrados eletricamente, preservando desta forma a saúde do trabalhador?	X		
R	4.5.1.2	São boas as condições de segurança dos locais?	X		
N	4.5.1.3	Existem equipamentos de segurança (extintores, mangueiras, etc.) em quantidade suficiente, para combater incêndios?	X		

(conclusão)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
R	4.5.1.4	Verifica-se com frequência seu correto funcionamento?	X		
R	4.5.1.5	Essas verificações estão devidamente registradas?		X	
N	4.5.1.6	As áreas destinadas a saída de emergência, equipamentos contra incêndio e outros, não estão obstruídos?	X		
N	4.5.1.7	Existe plano de segurança contra incêndios, em caso de emergência?		X	
R	4.5.1.8	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: desligou o equipamento para higienizá-lo?		X	
R	4.5.1.9	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: desmontou com cuidado os equipamentos cortantes e trituradores (serra fita, cortador de frios, descascador de legumes, batedeiras e outros)?		X	
R	4.5.1.10	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: evitou molhar as partes elétricas dos equipamentos, prevenindo a ocorrência de choques?		X	
R	4.5.1.11	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: utilizou adequadamente os produtos de limpeza?		X	
R	4.5.1.12	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: utilizou equipamentos de proteção individual – EPI (óculos, luva de borracha ou aço, aventais, botas, máscaras, capas térmicas) ao manusear produtos químicos?		X	
R	4.5.1.13	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: evitou correr nas áreas de produção?		X	
4.5.2 Garantia da Qualidade					
N	4.5.2.1	Evita-se ou controla-se a entrada de pessoal estranho na área?	X		
N	4.5.2.2	São válidas para o pessoal contratado e/ou visitante, as mesmas instruções de higiene e segurança adotadas para o pessoal da área?		X	
R	4.5.2.3	Existe na cozinha, um programa de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos?		X	
N	4.5.2.4	Existe na Cozinha/Unidade Hospitalar um Programa de Garantia da Qualidade?		X	
R	4.5.2.5	Este programa é divulgado a todos os níveis?		X	
R	4.5.2.6	Há na Unidade Hospitalar uma área que coordene as atividades de Garantia da Qualidade?		X	
R	4.5.2.7	As responsabilidades pela Gestão da Qualidade estão claramente definidas?			X
R	4.5.2.8	Existem procedimentos escritos ou sistemas para avaliar a efetividade e aplicabilidade das normas e sistemas de Garantia da Qualidade?			X
N	4.5.2.9	Os funcionários são treinados e orientados, de modo a garantir a correta e completa execução dos processos e procedimentos definidos?		X	
R	4.5.2.10	Efetuem-se registros do treinamento de cada funcionário?	X		
N	4.5.2.11	As operações de produção de refeições e limpeza estão claramente definidas e escritas?		X	
R	4.5.2.12	Novos conhecimentos adquiridos nos processos, ou adaptações e melhorias, somente são implementados após completa avaliação e aprovação?		X	

5 Classificação do Estabelecimento

Consideramos para o Procedimento de Verificação proposto, os critérios a seguir:

- **NECESSÁRIO (N):** item obrigatório perante a legislação vigente, que pode influir em grau crítico na qualidade e segurança de todo o processo de manipulação dos alimentos e na segurança dos manipuladores;
- **RECOMENDÁVEL (R):** item não obrigatório perante a legislação vigente. Pode influir em grau não crítico na qualidade e segurança do processo de manipulação dos alimentos e na segurança dos manipuladores;
- **INFORMATIVO (INF):** item que oferece subsídios para uma melhor interpretação dos demais itens, e que não afeta a qualidade e segurança do processo de manipulação dos alimentos e a segurança dos manipuladores.

Dos 160 itens inspecionados através deste Procedimento de Verificação, temos que:

- dos 85 itens necessários, atende 48;
- dos 51 itens recomendáveis, atende 19;
- os demais itens são informativos.

6 Conclusão Final da Inspeção

Após inspeção realizada constatamos através dos itens necessários, as irregularidades a seguir:

- 1) falta de alvará sanitário
- 2) os manipuladores não fazem exames médicos periódicos e não possuem carteira de saúde ou documento equivalente
- 3) falta de cartazes educativos para o afastamento dos manipuladores quando acometidos por algum tipo de doença que possa afetar a qualidade ou segurança dos alimentos
- 4) manipuladores trajando uniforme incompleto
- 5) utilização de adornos na área de manipulação de alimentos
- 6) falta de Manual de Boas Práticas implantado
- 7) falta de treinamento aos manipuladores recém admitidos e reciclagem aos existentes
- 8) inexistência de normas escritas sobre cuidados de higiene pessoal
- 9) falta de termômetro para verificação e controle da temperatura dos alimentos
- 10) utilização de utensílios absorventes e não resistentes à corrosão para a manipulação de alimentos
- 11) presença de infiltrações nas paredes
- 12) luminárias sem proteção
- 13) telas de proteção de algumas janelas apresentando falhas
- 14) falta de lavatório para higienização das mãos provido de sabão líquido e toalhas descartáveis ou secadores
- 15) vestiários não localizados próximos à área de produção
- 16) sanitários não exclusivos aos funcionários do serviço
- 17) falta de identificação aos gêneros alimentícios reprovados
- 18) estrados e prateleiras do almoxarifado permeáveis
- 19) falta de proteção (tampas), nas embalagens utilizadas ao transporte dos gêneros alimentícios
- 20) falta de luz de emergência no interior da câmara frigorífica
- 21) falta de controle e registro da temperatura da câmara frigorífica
- 22) dispositivo de produção de frio em número e capacidade insuficiente
- 23) utensílios, recipientes e equipamentos em mau estado de conservação
- 24) falta de procedimento de limpeza fixado para cada equipamento
- 25) falta de laudos laboratoriais que comprovem a potabilidade da água
- 26) utilização de recipientes de lixo desprovidos de tampa
- 27) falta de plano de segurança contra incêndio
- 28) falta de instruções e condutas de higiene e segurança aos visitantes, válidas aos manipuladores
- 29) falta de programa de garantia da qualidade no Serviço de Nutrição e Dietética

Em função do exposto acima, o estabelecimento deverá adequar-se quanto às exigências a seguir, providenciando:

- 1) alvará sanitário no órgão competente, já que trabalha com terapia de nutrição enteral
- 2) os manipuladores deverão fazer exames médicos periódicos
- 3) cartazes educativos para o afastamento dos manipuladores quando acometidos por algum tipo de doença que possa afetar a qualidade ou segurança dos alimentos
- 4) utilização de uniforme completo pelos manipuladores
- 5) fica proibida a utilização de adornos na área de manipulação de alimentos
- 6) ficam os manipuladores obrigados a lavar as mãos sempre que usarem o sanitário, fumarem, tocarem em lixo, secando-as após, em toalha descartável
- 7) Manual de Boas Práticas implantado ao Serviço, devidamente atualizado
- 8) treinamento aos manipuladores recém admitidos e reciclagem aos já existentes
- 9) normas escritas e cumprimento destas sobre cuidados de higiene pessoal
- 10) verificar e controlar a temperatura dos alimentos
- 11) não mais utilizar utensílios absorventes e não resistentes a corrosão para a manipulação de alimentos
- 12) sanar as infiltrações das paredes
- 13) proteção para as luminárias
- 14) sanar as falhas existentes nas telas de proteção das janelas
- 15) lavatório para higienização das mãos provido de sabão líquido e toalhas descartáveis ou secadores
- 16) vestiários localizados próximos à área de produção
- 17) sanitários exclusivos aos funcionários do serviço
- 18) identificação aos gêneros alimentícios reprovados
- 19) impermeabilizar os estrados e prateleiras do almoxarifado
- 20) proteção (tampas), nas embalagens utilizadas ao transporte dos gêneros alimentícios
- 21) luz de emergência para o interior da câmara frigorífica
- 22) controle e registro da temperatura das câmaras frigoríficas
- 23) dispositivo de produção de frio em número e capacidade suficiente
- 24) troca ou manutenção dos utensílios, recipientes e equipamentos que se encontram em mau estado de conservação
- 25) procedimento de limpeza fixado para cada equipamento
- 26) laudos laboratoriais que comprovem a potabilidade da água
- 27) utilizar recipientes para o lixo, somente quando providos de tampa
- 28) plano de segurança contra incêndio
- 29) instruções e condutas de higiene e segurança aos visitantes, válidas aos manipuladores
- 30) programa de garantia de qualidade para o Serviço de Nutrição e Dietética desenvolvido de acordo com o existente na Unidade Hospitalar

7. Responsáveis pela inspeção

--

Data:

Início: 18/3/2002

Término: 18/3/2002

Procedimento de Verificação para inspeção em cozinhas de Serviços de Nutrição e Dietética de Estabelecimentos Assistenciais de Saúde.

1 Objetivo e campo de aplicação

Objetivo da Inspeção:

- () Alvará Sanitário Inicial
- () Revalidação do Alvará Sanitário: () com ampliação da área
 () com reforma da área
 () somente revalidação
 () Outros. Especificar: _____

Nome da Empresa:		
Estabelecimento III		
Endereço:		
Cidade:	UF:	Cep:
Florianópolis	SC	
Telefone:	Fax:	
Gerência:	Responsável Técnico homologado pelo CRN (Conselho Regional de Nutrição):	
Contato:	Cargo do Contato:	
Número do Alvará Sanitário Anterior:	Data de Validade:	
Não sabe se a Unidade Hospitalar possui:		

2 Referências Normativas

- Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969: institui normas básicas sobre alimentos;

- Lei Federal nº 8.080 – Lei Orgânica da Saúde, de 19/9/1990: dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências;
- Portaria Federal nº 36/MS/GM, de 19/1/1990: aprova normas e o padrão de potabilidade da água destinada ao consumo humano;
- Portaria Federal nº 1.428/MS, de 26/11/1993: aprova na forma dos textos, o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos”, e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ’s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”;
- Portaria Federal nº 326, de 30/7/1997: aprova o Regulamento Técnico sobre as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”;
- Resolução – RDC nº 50, de 21/2/2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária/MS, publicada no DOU 20/3/2002: dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde;
- Norma de Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde, Ministério da Saúde, Coordenação de Controle de Infecção Hospitalar, 2. ed. 1994, 50p;
- Portaria Estadual nº 1154/SES, de 22/12/1997: fixa através da Norma Técnica (Anexo A), os parâmetros mínimos necessários para o gerenciamento dos resíduos sólidos de serviços de saúde, no âmbito do estado, visando minimizar os danos à saúde pública e ao meio ambiente;
- Código Sanitário do Estado de Santa Catarina.

3 Definições

Para efeitos deste trabalho, foram adotadas as seguintes definições:

3.1 Almoxarifado: unidade destinada à recepção, guarda, controle e distribuição do material necessário ao funcionamento do estabelecimento de saúde.

3.2 Alvará Sanitário: documento fornecido pela autoridade de saúde, que autoriza a ocupação e uso de imóvel recém-construído ou reformado e/ou o funcionamento de estabelecimentos comerciais, industriais, agropecuários, de saúde, de educação pré-escolar e outros, após a vistoria prévia das condições físico-sanitárias do mesmo.

3.3 Autoridade de Saúde: todo agente público designado para exercer funções referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública, nos termos da Lei nº 6.320, de 20/12/1983, seus regulamentos e normas técnicas.

3.4 Água Potável: água cuja qualidade torna-a adequada ao consumo humano.

3.5 Carteira de Saúde: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados exclusivamente aos manipuladores de alimentos.

3.6 Equipamento de Proteção Individual: equipamento de proteção individual que se compõe de óculos, máscaras, botas, luvas e avental impermeável ou não, e protetor para ruídos.

3.7 Estabelecimento Assistencial de Saúde: denominação dada a qualquer edificação destinada à prestação de assistência à saúde da população, que demande o acesso de pacientes, em regime de internação ou não, qualquer que seja o seu nível de complexidade.

3.8 Ergonomia: conjunto de estudos que visam a organização metódica do trabalho em função do fim proposto e das relações entre o homem e a máquina.

3.9 Garantia de Qualidade: compreende as informações sobre a forma de organização, operacionalização e avaliação do sistema de controle de qualidade do estabelecimento.

3.10 Lavatório: equipamento exclusivo para lavagem das mãos. Possui pouca profundidade e formatos e dimensões variadas. Pode estar inserido em bancadas ou não.

3.11 Manipulador de Alimentos: qualquer pessoa, inclusive o proprietário e/ou responsável por estabelecimento industrial e comercial de gêneros alimentícios que mantenha ou possa manter, ainda que eventualmente, contato direto com os alimentos.

3.12 Nutricionista: profissional que se ocupa do planejamento, em todos os seus aspectos, do uso científico da dieta, na saúde e na doença.

3.13 Organograma: quadro geométrico representativo de uma organização ou de um serviço, e que indica os arranjos e as inter-relações de suas unidades constitutivas e o limite das atribuições de cada uma delas.

3.14 Responsável Técnico: profissional habilitado para exercer atividades na área de produção de alimentos e seus respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas à proteção da saúde.

3.15 Sanitização: conjunto de procedimentos usados na produção de alimentos e que visam a manutenção das condições de higiene indispensáveis à obtenção de materiais de primeira qualidade.

3.16 Treinamento: ato ou efeito de treinar, tornar apto, capaz para determinada tarefa ou atividade.

4 Requisitos do Sistema da Qualidade

(continua)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NAO SE APLICA
4.1 Identificação dos Manipuladores					
INF	4.1.1	Qual o número de manipuladores lotados no Serviço de Nutrição e Dietética?	10		
INF	4.1.2	Qual o número de manipuladores lotados na cozinha?	7		
INF	4.1.3	Qual a jornada de trabalho implantada pela Unidade Hospitalar?	44h/semanais		
INF	4.1.4	Quantos são os turnos de trabalho existentes na cozinha?	2		
N	4.1.5	Os manipuladores passam por exames médicos para admissão?	X		
N	4.1.6	Os manipuladores passam por exames médicos periódicos?	X		
INF	4.1.7	Qual a periodicidade?	semestral		
N	4.1.8	Os manipuladores possuem carteira de saúde ou documento equivalente?	X		
R	4.1.9	Estão armazenadas no Serviço para verificação pela autoridade de saúde?	X		
N	4.1.10	Se um manipulador manifesta lesões ou enfermidades que podem afetar a qualidade ou segurança dos alimentos produzidos, o mesmo é afastado da atividade?	X		
N	4.1.11	Existem no Serviço cartazes educativos para o afastamento dos manipuladores, quando acometidos por algum tipo de doença?		X	
R	4.1.12	Existe registro das queixas e doenças mais frequentes dos manipuladores de alimentos?		X	
N	4.1.13	Os manipuladores apresentam-se completamente uniformizados com jaleco, calça ou saia, touca ou boné e sapatos?	X		
N	4.1.14	Apresentam-se com uniformes limpos e em boas condições?	X		
INF	4.1.15	Com que frequência são trocados?	não sabe informar		
N	4.1.16	Quando necessário, existe equipamento de proteção individual (EPI)?	X		
R	4.1.17	Estão em perfeito estado de conservação e funcionamento?	X		
R	4.1.18	Os manipuladores são orientados quanto à importância de fazer o uso do mesmo?	X		
N	4.1.19	Os manipuladores mantêm boas condições de higiene pessoal?	X		
N	4.1.20	Mantêm as unhas aparadas e limpas?	X		
N	4.1.21	É respeitada a não utilização de adornos ou perfumes fortes?		X	
N	4.1.22	Lavam as mãos após usarem o sanitário, fumar, tocar em lixo, secando em toalha descartável?	não sabe		
R	4.1.23	O responsável técnico Nutricionista está presente?	X		
INF	4.1.24	Qual o seu horário de assistência ao estabelecimento?	7h X 16h		
4.2 Normatização					
INF	4.2.1	O Serviço de Nutrição e Dietética localiza-se em que área dentro do organograma da Unidade Hospitalar?	não sabe		
INF	4.2.2	Qual é o número de leitos que a cozinha atende?	39		

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
N	4.2.3	O Serviço de Nutrição e Dietética possui Manual de Boas Práticas implantado, que tenha, no mínimo, procedimentos quanto: recepção, conservação, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, higiene pessoal e do ambiente, bem como segurança e sanitização, entre outros?	X		
N	4.2.4	Está atualizado?		X	
N	4.2.5	É realizado treinamento aos manipuladores recém admitidos?	X		
R	4.2.6	Existe registro com nome e assinatura dos participantes?	X		
N	4.2.7	É realizado treinamento para reciclagem dos manipuladores?	X		
R	4.2.8	Existe registro com nome e assinatura dos participantes?	X		
N	4.2.9	Existem normas escritas sobre cuidados de higiene pessoal?		X	
N	4.2.10	São cumpridas?		X	
R	4.2.11	São realizados rodízios periódicos entre os manipuladores?	X		
INF	4.2.12	Qual a periodicidade?		frequente	
R	4.2.13	Existem em cada setor, rotinas escritas para orientação dos manipuladores?		X	
N	4.2.14	É respeitada a proibição de não fumar nas áreas do Serviço?	X		
N	4.2.15	Existe um programa de controle de pragas (desratização/desinsetização), bem como um registro de sua execução?	X		
N	4.2.16	A empresa que realiza possui autorização da Vigilância Sanitária?	X		
N	4.2.17	É respeitada a proibição do não reaproveitamento de sobras?	X		
N	4.2.18	Existe no Serviço termômetro para verificação da temperatura dos alimentos?	X		
R	4.2.19	São feitos registros destas?		X	
N	4.2.20	Os alimentos quentes estão acima de 60° e os frios abaixo de 5°?		não sabe	
N	4.2.21	É respeitada a proibição da utilização de equipamentos e utensílios nos locais de manipulação de alimentos, que transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, que sejam absorventes e não resistentes à corrosão, ou ainda incapazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção?		X	
4.3 Controle Operacional					
4.3.1 Área Física					
INF	4.3.1.1	A cozinha do Serviço de Nutrição e Dietética está situada em que local (layout) da Unidade Hospitalar?		térreo	
R	4.3.1.2	As dimensões das áreas são adequadas?		X	
N	4.3.1.3	A distribuição (layout) das áreas é adequada?	X		
N	4.3.1.4	O local utilizado para o preparo dos alimentos não é o mesmo utilizado para higienização dos utensílios?		X	
R	4.3.1.5	Se positivo, possui rotinas escritas?			X
R	4.3.1.6	As áreas de circulação encontram-se livres de obstáculos?	X		
N	4.3.1.7	Nas dependências do EAS os arredores da cozinha estão limpos?	X		
N	4.3.1.7	Quanto ao aspecto interno, o edifício apresenta boa conservação (isento de rachaduras, rupturas, buracos, descascando, infiltrações, goteiras, etc)?	X		
INF	4.3.1.9	Se positivo, onde?		não existem	
N	4.3.1.10	A iluminação (natural e/ou artificial) é uniforme e suficiente para a atividade a ser desenvolvida?		X	
N	4.3.1.11	As luminárias possuem proteção e bom estado de conservação e limpeza?		X	

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
4.3.1 Área Física					
N	4.3.1.12	A ventilação e circulação de ar são suficientes e capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, fumaça e condensação de vapores sem causar danos à produção de alimentos e aos manipuladores?	X		
N	4.3.1.13	Os materiais utilizados para o revestimento das paredes, teto e piso são lisos, resistentes e facilmente laváveis e impermeáveis?	X		
N	4.3.1.14	O piso, teto e parede são de cor clara?	X		
R	4.3.1.15	O piso é de material antiderrapante?		X	
N	4.3.1.16	As aberturas das dependências da cozinha destinadas ao armazenamento, produção e distribuição das refeições, estão protegidas com telas contra a entrada de aves, insetos, roedores, ou outros animais?		com falhas	
N	4.3.1.17	As bancadas com ou sem cubas e mesas existentes são de material liso, lavável e impermeável?	X		
N	4.3.1.18	Existe na área de produção, lavatório exclusivo para higienização das mãos, provido de sabão líquido e toalha descartável ou secadores?	X		
N	4.3.1.19	Existem vestiários com área compatível e armários individuais?	X		
N	4.3.1.20	Está localizado próximo à área de produção de alimentos?	X		
N	4.3.1.21	Existem sanitários próximos à cozinha, em quantidade suficiente e sem acesso à área de manipulação de alimentos?	X		
N	4.3.1.22	São exclusivos dos funcionários do serviço?		X	
N	4.3.1.23	Os sanitários estão limpos e providos de pia com água corrente, sabão líquido e toalhas descartáveis ou secadores?	X		
4.3.2 Almojarifado					
R	4.3.2.1	As vias de acesso ao almojarifado são adequadas?	X		
INF	4.3.2.2	Existe acesso do tipo escada, monta carga ou elevador?		X	
N	4.3.2.3	Caso exista acesso do tipo escada, possui corrimão?			X
R	4.3.2.4	No caso de existir elevadores/monta cargas é dada especial atenção à manutenção destes?			X
N	4.3.2.5	Está indicado, em lugar visível, a carga máxima permitida?			
N	4.3.2.6	O almojarifado é exclusivo do Serviço de Nutrição e Dietética?	X		
R	4.3.2.7	Realiza-se exame visual na recepção dos gêneros alimentícios para verificar se sofreram dano durante o transporte?	X		
R	4.3.2.8	Existe registro em formulário próprio deste exame?		X	
N	4.3.2.9	A identificação (rótulo ou etiqueta) dos gêneros alimentícios é completa e está devidamente aderida?	X		
N	4.3.2.10	Os gêneros alimentícios reprovados são devidamente identificados e isolados?	Só isolada		
INF	4.3.2.11	Se positivo, quais os procedimentos adotados?		devolução/lixo	
N	4.3.2.12	O almojarifado encontra-se devidamente ordenado?	X		
N	4.3.2.13	Os estrados e prateleiras são de material resistente, lavável e impermeável?	X		
N	4.3.2.14	A disposição do armazenamento é boa e racional, com intuito de preservar a identidade e integridade dos produtos?	X		
R	4.3.2.15	Os produtos estão empilhados com segurança, conforme recomendação do fabricante?	X		

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
4.3.2 Almojarifado					
N	4.3.2.16	O armazenamento dos produtos é seguro, a fim de evitar possíveis vazamentos e misturas entre si, assim como acidentes no seu manuseio?	X		
N	4.3.2.17	O armazenamento dos materiais de limpeza (desinfetantes, saneantes e congêneres) é afastado do armazenamento dos alimentos?	X		
N	4.3.2.18	As embalagens utilizadas para o transporte dos gêneros alimentícios são adequadas a ponto de não propiciar risco de contaminação?	X		
R	4.3.2.19	Existe sistema adequado para controle do estoque?	X		
R	4.3.2.20	O uso dos gêneros alimentícios respeita a ordem de entrada, utilizando-se primeiro o mais antigo?	X		
INF	4.3.2.21	Qual a política da empresa em relação aos produtos com prazo de validade próximos ao vencimento?		utilização	
INF	4.3.3.1	Há necessidade de câmara frigorífica?		X	
R	4.3.3.3	São em quantidade suficiente?			X
R	4.3.3.4	As vias de acesso às câmaras frigoríficas são adequadas?			X
N	4.3.3.5	Existe luz de emergência no interior desta?			X
N	4.3.3.6	A temperatura da câmara frigorífica é controlada e registrada?			X
N	4.3.3.7	Existe ante-câmara?			X
N	4.3.3.8	Possui outros dispositivos de produção de frio em número, capacidade e eficiência adequados às finalidades do estabelecimento?	X		
4.4 Medição e Monitoramento					
4.4.1 Limpeza da Área, Equipamentos e Utensílios					
R	4.4.1.1	O setor está limpo e livre de resíduos?	X		
N	4.4.1.2	Os materiais usados para limpeza possuem o registro do órgão competente?	X		
N	4.4.1.3	Controla-se o seu emprego e forma de aplicação?	X		
R	4.4.1.4	Existe o registro na Unidade, dos padrões e materiais de referência utilizados para limpeza dos equipamentos?		X	
R	4.4.1.5	São conservados e utilizados com procedimentos previamente estabelecidos?		X	
N	4.4.1.6	Existe um local específico para lavagem de utensílios?	X		
N	4.4.1.7	Após seu uso, todos os utensílios, recipientes e equipamentos são bem lavados e conservados até seu próximo uso?	X		
N	4.4.1.8	Os utensílios, recipientes e equipamentos estão em perfeito estado de conservação?	X		
N	4.4.1.9	Existe procedimento de limpeza fixado para cada equipamento?		X	
R	4.4.1.10	Os panos utilizados no Serviço estão identificados e são exclusivos deste?		X	
4.4.2 Água					
INF	4.4.2.1	Qual a procedência da água utilizada na cozinha?		CASAN	
N	4.4.2.2	Existem reservatórios destinados a água potável duplos para permitir o uso de um, enquanto o outro está interditado para limpeza ou reparos?		não sabe	
INF	4.4.2.3	A caixa de água é exclusiva para o Serviço de Nutrição?		X	
R	4.4.2.4	Existem rotinas documentadas e registros dos procedimentos de limpeza e sanitização da caixa d'água?		não sabe	

(continuação)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
4.4.2 Água					
INF	4.4.2.5	Quem é o setor responsável por essa limpeza?	CCIH		
INF	4.4.2.6	Com que frequência são limpas?	Semestral		
N	4.4.2.7	A potabilidade é atestada através de laudos laboratoriais periódicos?		não sabe	
INF	4.4.2.8	Quais os exames realizados?	não sabe		
INF	4.4.2.9	Com que frequência são efetuados os exames?	semestral		
R	4.4.2.10	Existe registro desses controles?		não sabe	
N	4.4.2.11	São colhidas amostras de água em diversos pontos da cozinha e da Unidade Hospitalar, inclusive bebedouros, para efetuar os testes laboratoriais?	X		
R	4.4.2.12	Existem registros?		não sabe	
R	4.4.2.13	As tubulações utilizadas para transporte de água potável estão externamente em bom estado de conservação e limpeza?	X		
N	4.4.2.14	O Serviço é provido de água quente e fria?	X		
4.4.3 Lixo					
N	4.4.3.1	Existe um local separado para a lavagem de recipientes de coleta de lixo?	X		
N	4.4.3.2	Os recipientes para o lixo estão providos de saco coletor?	X		
R	4.4.3.3	São em quantidade suficiente?		X	
N	4.4.3.4	Possuem tampa?		X	
INF	4.4.3.5	São esvaziados com que frequência?	quando necessário		
N	4.4.3.6	Existem carros para o transporte do lixo?		X	
N	4.4.3.7	Existe área própria para estocagem dos resíduos sólidos?		X	
4.4.4 Esgoto					
N	4.4.4.1	Os encanamentos e sistema de esgoto estão em bom estado de conservação e ligados a rede pública?	X		
R	4.4.4.2	Não havendo rede pública de esgoto, este recebe tratamento antes de seu lançamento em rios, lagos e outros, se for o caso?			X
R	4.4.4.3	O sistema de esgoto é desinfetado freqüentemente?		X	
N	4.4.4.4	Os ralos são sifonados?	X		
R	4.4.4.5	Os ralos estão com grade e em bom estado de conservação?	X		
N	4.4.4.6	As tubulações de água, vapor, gás e eletricidade estão devidamente identificadas?	X		
N	4.4.4.7	A eliminação de águas servidas faz-se de forma segura?	X		
4.5 Sistema de Garantia da Qualidade					
4.5.1 Segurança					
N	4.5.1.1	As máquinas e equipamentos que utilizam energia elétrica são aterrados eletricamente, preservando desta forma a saúde do trabalhador?	X		
R	4.5.1.2	São boas as condições de segurança dos locais?	X		
N	4.5.1.3	Existem equipamentos de segurança (extintores, mangueiras, etc.) em quantidade suficiente, para combater incêndios?	X		
R	4.5.1.4	Verifica-se com frequência seu correto funcionamento?	X		
R	4.5.1.5	Essas verificações estão devidamente registradas?		X	

(conclusão)

(*)	Nº. ITEM	ITEM ABORDADO	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA
4.5.1 Segurança					
N	4.5.1.6	As áreas destinadas a saída de emergência, equipamentos contra incêndio e outros, não estão obstruídos?	X		
N	4.5.1.7	Existe plano de segurança contra incêndios, em caso de emergência?		X	
R	4.5.1.8	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: desligou o equipamento para higienizá-lo?		X	
R	4.5.1.9	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: desmontou com cuidado os equipamentos cortantes e trituradores (serra fita, cortador de frios, descascador de legumes, batedeiras e outros)?		X	
R	4.5.1.10	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: evitou molhar as partes elétricas dos equipamentos, prevenindo a ocorrência de choques?		X	
R	4.5.1.11	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: utilizou adequadamente os produtos de limpeza?		X	
R	4.5.1.12	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: utilizou equipamentos de proteção individual – EPI (óculos, luva de borracha ou aço, aventais, botas, máscaras, capas térmicas) ao manusear produtos químicos?		X	
R	4.5.1.13	Possui manual que contempla cuidados pessoais e de segurança do trabalho, como: evitou correr nas áreas de produção?		X	
4.5.2 Garantia da Qualidade					
N	4.5.2.1	Evita-se ou controla-se a entrada de pessoal estranho na área?	X		
N	4.5.2.2	São válidas para o pessoal contratado e/ou visitante, as mesmas instruções de higiene e segurança adotadas para o pessoal da área?	X		
R	4.5.2.3	Existe na cozinha, um programa de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos?		X	
N	4.5.2.4	Existe na Cozinha/Unidade Hospitalar um Programa de Garantia da Qualidade?		X	
R	4.5.2.5	Este programa é divulgado a todos os níveis?		X	
R	4.5.2.6	Há na Unidade Hospitalar uma área que coordene as atividades de Garantia da Qualidade?		X	
R	4.5.2.7	As responsabilidades pela Gestão da Qualidade estão claramente definidas?			X
R	4.5.2.8	Existem procedimentos escritos ou sistemas para avaliar a efetividade e aplicabilidade das normas e sistemas de Garantia da Qualidade?			X
N	4.5.2.9	Os funcionários são treinados e orientados, de modo a garantir a correta e completa execução dos processos e procedimentos definidos?	X		
R	4.5.2.10	Efetuam-se registros do treinamento de cada funcionário?	X		
N	4.5.2.11	As operações de produção de refeições e limpeza estão claramente definidas e escritas?		X	
R	4.5.2.12	Novos conhecimentos adquiridos nos processos, ou adaptações e melhorias, somente são implementados após completa avaliação e aprovação?		X	

5 Classificação do Estabelecimento

Consideramos para o Procedimento de Verificação proposto, os critérios a seguir:

- **NECESSÁRIO (N)**: item obrigatório perante a legislação vigente, que pode influir em grau crítico na qualidade e segurança de todo o processo de manipulação dos alimentos e na segurança dos manipuladores;
- **RECOMENDÁVEL (R)**: item não obrigatório perante a legislação vigente. Pode influir em grau não crítico na qualidade e segurança do processo de manipulação dos alimentos e na segurança dos manipuladores;
- **INFORMATIVO (INF)**: item que oferece subsídios para uma melhor interpretação dos demais itens, e que não afeta a qualidade e segurança do processo de manipulação dos alimentos e a segurança dos manipuladores.

Dos 160 itens inspecionados através deste Procedimento de Verificação, temos que:

- dos 85 itens necessários, atende 57;
- dos 51 itens recomendáveis, atende 20;
- os demais itens são informativos.

6 Conclusão Final da Inspeção

Após inspeção realizada constatamos através dos itens necessários, as irregularidades a seguir:

- 1) falta de alvará sanitário
- 2) falta de cartazes educativos para o afastamento dos manipuladores quando acometidos por algum tipo de doença que possa afetar a qualidade ou segurança dos alimentos
- 3) utilização de adornos na área de manipulação de alimentos
- 4) Manual de Boas Práticas desatualizado
- 5) inexistência de normas escritas sobre cuidados de higiene pessoal
- 6) falta de verificação e controle da temperatura dos alimentos
- 7) utilização de utensílios absorventes e não resistentes à corrosão para a manipulação de alimentos
- 8) iluminação insuficiente
- 9) luminárias sem proteção
- 10) telas de proteção de algumas janelas apresentando falhas
- 11) sanitários não exclusivos aos funcionários do serviço
- 12) falta de identificação aos gêneros alimentícios reprovados
- 13) falta de procedimento de limpeza fixado para cada equipamento
- 14) falta de laudos laboratoriais que comprovem a potabilidade da água
- 15) utilização de recipientes de lixo desprovidos de tampa
- 16) falta de plano de segurança contra incêndio
- 17) falta de programa de garantia da qualidade no Serviço de Nutrição e Dietética

Em função do exposto acima, o estabelecimento deverá adequar-se quanto às exigências a seguir, providenciando:

- 1) alvará sanitário no órgão competente, já que trabalha com terapia de nutrição enteral
- 2) cartazes educativos para o afastamento dos manipuladores quando acometidos por algum tipo de doença que possa afetar a qualidade ou segurança dos alimentos
- 3) fica proibida a utilização de adornos na área de manipulação de alimentos
- 4) ficam os manipuladores obrigados a lavar as mãos sempre que usarem o sanitário, fumarem, tocarem em lixo, secando-as após, em toalha descartável
- 5) Manual de Boas Práticas implantado ao Serviço, devidamente atualizado
- 6) normas escritas e cumprimento destas sobre cuidados de higiene pessoal
- 7) verificar e controlar a temperatura dos alimentos
- 8) não mais utilizar utensílios absorventes e não resistentes à corrosão para a manipulação de alimentos
- 9) iluminação suficiente
- 10) proteção para as luminárias
- 11) sanar as falhas existentes nas telas de proteção das janelas
- 12) sanitários exclusivos aos funcionários do serviço
- 13) identificação aos gêneros alimentícios reprovados
- 14) procedimentos de limpeza fixados para cada equipamento
- 15) laudos laboratoriais que comprovem a potabilidade da água
- 16) utilizar recipientes para o lixo, somente quando providos de tampa
- 17) plano de segurança contra incêndio
- 18) programa de garantia de qualidade para o Serviço de Nutrição e Dietética

7 Responsáveis pela inspeção

--

Data:

Início: 3/4/2002

Término:3/4/2002