

Tabela 14 – Intervalo de confiança das temperaturas das carnes nos *freezers*, das regiões do município de Ribeirão Preto – SP

Região	Intervalo de confiança (° C)
Leste	-2,6 a 0
Centro Oeste	-7,6 a -5,9
Sul	-9,7 a 1,8
Oeste	-8,7 a -5,8
Norte	-6,4 a -5,3
Noroeste	-5,2 a -3,8
Nordeste	-6,2 a -1,2
Bonfim paulista	-5,3 a -0,4
Sudoeste	-5,5 a -1,7

Os *freezers* são utilizados para o ultra congelamento, sendo que as temperaturas encontradas estão bem acima do desejável (máximo de -18° C). Foi constatada a presença de carne não congelada, sendo

que 9% estavam entre 0,9 e 11° C (Figura – 25). O intervalo de confiança, também foi alto (Tabela 14), indicando, uma má utilização destes equipamentos frigoríficos, que estavam na maioria das situações, superlotados, sujos e por vezes com borrachas de vedação ruins, e termômetro defeituoso, dificultando a manutenção da temperatura ideal, concordando com ALIMENTOS...(1990).

É prática comum adotada pelos manipuladores e comerciantes utilizar os métodos de congelamento e descongelamento de forma errônea. A carne de frango estava em muitos casos fora da especificação feita pelo fabricante. As carnes que deveriam estar congeladas eram resfriadas e as com indicação para resfriamento estavam congeladas.

6 Considerações Finais

A inspeção de carnes no Brasil mostra duas vertentes ao longo do tempo: o comércio interno e o comércio externo, sendo que a normatização e execução das atividades de inspeção da carne foram tímidas no comércio interno, e objetivas e eficazes para o comércio externo (Pinto, 1992).

Segundo a lei n 7889, ficam subordinados à inspeção federal os estabelecimentos ligados ao comércio interestadual e internacional; à inspeção estadual, o comércio intermunicipal, e os estabelecimentos atacadistas e varejistas ao município (Pinto, 1992). O órgão governamental que tem o papel de proteger a saúde da coletividade, Vigilância Sanitária (Visa), não pode ser considerada como a figura de única responsabilidade. Até 1988, o Ministério da Saúde definia Visa como "Conjunto de medidas que visam elaborar, controlar a aplicação e fiscalizar o cumprimento de normas e padrões de interesse sanitário relativo a portos, aeroportos e fronteiras, medicamentos, alimentos, cosméticos, saneantes e bens, respeitada a legislação pertinente bem como o exercício profissional relacionado com a saúde". A Lei 8080 de 19 de setembro de 1990 (LOS- Lei Orgânica da Saúde), que organiza o SUS (Sistema Único de Saúde): determinou a Visa como "Conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse à saúde"(Costa, 2000).

A Visa se coloca nas relações sociais de produção e consumo, necessitando agir para a proteção da coletividade, sendo estas contra falhas que podem ocorrer no processo de produção ou por intencionais fraudes. É estruturada sobre várias disciplinas do campo do saber como: ciências sociais, química, farmacologia, epidemiologia, engenharia, sociologia política, direito, economia política, administração pública, biossegurança,

planejamento e gerência, bioética, entre outros (Costa, 2000). Sua eficácia depende do entrosamento destas áreas. Sua atuação assume dimensões políticas pois atua nas relações sociais (Van Stralen, 2001)

Segundo Costa (2000 a) ao longo de sua criação a Visa regula as ações produção - consumo de forma policesca sendo que a ação de fiscalizar é uma das funções da vigilância sanitária, não se resumindo à isto. São varias as ações para o controle dos riscos, envolvendo a legislação a ação de fiscalização a comunicação, a educação sanitária, o sistema de informação e o monitoramento da qualidade de produtos e serviços e vigilância epidemiológica. O termo *controle* indica ações sobre pessoas, atividades, substâncias, produtos, serviços e órgãos para que não se desviem das normas pré-estabelecidas, incluindo: licença, autorização, funcionamento e registro. Além da responsabilidade técnica existem ainda a análise fiscal e de controle de produtos. E *fiscalização* se resume numa ação verificadora do cumprimento da norma (inspeção de estabelecimentos) atividades e ambientes estando este termo, incluído no nome do órgão Federal de 1920 até 1970, dando ênfase no caráter policesco (Costa, 2000b).

De acordo com Mucciolo (1984) a fiscalização (controle) só seria efetivaria, se fosse uniforme e abrangente, coerente com a realidade sócio-econômica do país, fundamentada em conhecimentos científicos e aplicada mais no sentido educativo do que no policesco. No serviço público municipal, aos fiscais são delegadas as atividades de inspecionar os estabelecimentos. Eles são responsáveis por vários tipos de estabelecimentos (farmácias, restaurantes, açougues, industrias alimentícias, etc.), necessitando de um conhecimento mais abrangente para sua eficaz atuação. Deveria ocorrer um treinamento dos fiscais sanitários, para a garantia de uma ação com pesos e valores das situações e condições no momento da inspeção. Segundo Silva (1999), os fiscais acabam por utilizar de critérios próprios ou apenas ações fiscalizadoras e policescas.

Com relação a atual legislação, há termos vagos sendo isto verificado nas Boas Práticas de Manufatura (GMPs), que são práticas que antecedem a aplicação do APPCC, elaborada pela Administração de alimentos e medicamentos (FDA) dos Estados Unidos, e as do código de boas práticas higiênicas incluindo várias estabelecidas pelo Codex Alimentarius da FAO/OMS, sobre higiene Alimentar. Falta a indicação da importância relativa das exigências. O inspetor não pode fazer distinção entre as exigências importantes e aquelas de pouca importância. Há confusão de fatores críticos para a segurança e aqueles somente estéticos. Outro ponto é que os inspetores avaliam apenas no instante da visita, decidindo enfatizar alguns pontos durante a inspeção, é uma questão de opinião e pode até mesmo não apresentar importância real em termos de controlar perigos biológicos (APPCC...,1997). Este quadro se relaciona aos conceitos e normas de vigilância sanitária que nem sempre são claros em virtude da natureza do objeto e da linguagem jurídica de experiência ou valor. As leis sanitárias não se expressam com a linguagem da área de saúde, justificando termos imprecisos (Costa, 2000b).

A problemática da segurança higiênico-sanitária nos estabelecimentos varejistas, está na educação dos manipuladores muito mais que nas instalações materiais, já que esta (instalações e utensílios) são manejadas por estes (manipuladores). É necessária uma intensa atividade educadora vinculada a uma boa atividade de fiscalização, para modificar a tradição e aprimorar os conhecimentos sobre a higiene (Riedel, 1992). Não se esquecendo dos legisladores e executores da legislação, que deveriam ser também treinados. Isso é mais importante caso se queira iniciar a aplicação do APPCC.

Os estabelecimentos à serem fiscalizados, precisariam ser divididos pelo seu risco epidemiológico, em alto e de baixo risco. Mesmo perante à oficial necessidade de veterinários e auxiliares para trabalhar em estabelecimentos de produtos de origem

animal, este quadro não é cumprido por falta de recursos humanos (Riedel,1992).

Com relação às ações de defesa do consumidor, estas não atingem toda a população. A população de baixa renda, geralmente não é servida pelo serviço de proteção, agindo mais com o objetivo de ter acesso à bens do que com a qualidade destes bens. A desigualdade social pode ser a grande inimiga de uma plena conscientização da população a respeito de cidadania, e melhoria da qualidade de vida (Van Stralen , 2001).

Como propostas da CONFERÊNCIA ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (2001) têm – se :capacitar técnicos da Vigilância Sanitária na educação continuada, de modo a acompanhar o avanço tecnológico dos produtos e serviços objetos de suas inspeções. Os salários das equipes técnica e fiscal precisam ser dignos para uma dedicação exclusiva à esta importante função. Formar equipes multidisciplinares, para garantir uma eficácia nas ações. Haver veiculação de informação e educação sobre as ações da Visa, para maior conscientização assim como a inclusão no currículo escolar de aulas sobre saúde coletiva. É importante valorizar estudos no campo da saúde pública pelas Universidades, e melhoria na capacitação de profissionais na saúde coletiva (Conferencia..., 2001).

Os queijos italianos são feitos artesanalmente e são sanitariamente seguros devido à instrução que o manipulador possui (Riedel, 1992). Aqui poderia se pensar sobre uma melhoria na instrução dos manipuladores, para que este enraizado quadro se reverta. Caso isto não ocorra, as microindustrias tenderão a desaparecer, pois os princípios de segurança alimentar, estão vinculados às grandes industrias e empresas, baseados nos moldes dos países desenvolvidos.

A comunicação e educação com base no diálogo, constrói uma consciência sanitária (Costa, 2000). É necessário um treinamento teórico-prático periódico, programas de

treinamento, informação e conscientização dos manipuladores, para a mudança de atitude e para a produção de alimentos inócuos (Germano,2000, Góes, 2001). Preconiza-se um programa de capacitação sob a tutela dos órgãos públicos (Germano,2000) considerando a dificuldade em mudar o comportamento, repetitivas mensagens de educação em saúde e segurança alimentar, constituem estratégias para o sucesso. Sugere-se a introdução do conteúdo de segurança alimentar no currículo da escola elementar e secundária para as novas gerações (Roels et al., 1997; Conferência, 2001). Os fiscais sanitários, têm um alto valor técnico e precisam pois, de treino e bom senso para que sua prática seja efetiva (Mucciolo, 1984). A atenção da Visa precisa ser voltada à educação e princípios de higiene direcionando à realização da manipulação higiênica. Nesse ramo da economia (pequenos

estabelecimentos alimentícios), torna-se difícil a implementação do "novo" modo de produzir (APPCC), pois a cadeia alimentar da carne é extensa, envolvendo vários indivíduos e com muitas falhas na fiscalização em todas as etapas da cadeia. Se se pensar em implantar algum novo modo de se produzir, em pequenos locais, deve existir, acima de tudo, um entrosamento e confiança entre produtores, manipuladores, consumidores, fiscalizadores que só se alcança com informação e educação, a longo prazo.

Para o exercício da verdadeira proteção e defesa da saúde um entrosamento político entre associações de defesa do consumidor, órgão governamental de defesa do consumidor, Agencia Nacional da Vigilância Sanitária, sindicatos e comunidade, é preconizado.

7 Conclusões

A classificação geral dos estabelecimentos foi: 14% péssimos, 70% ruins, 15% regulares e 1% bom. Observou-se que em todas regiões administrativas do município, em grande parte dos açougues, a organização e higienização geral do estabelecimento estava deficiente. Foram detectadas falhas higiênico-sanitárias nos estabelecimentos discordando das normas pré estabelecidas pela legislação, desde estruturais (edificações, equipamentos), como na forma de se produzir e manipular a carne.

Devido à falhas observadas nos hábitos e condutas higiênicas dos açougueiros, preconiza-se a realização de cursos específicos aos manipuladores sobre segurança alimentar. A região Sul apresentou melhores condições higiênico-

sanitárias, refletindo que uma melhor condição sócio-econômica, exige certa melhoria nas condições da prestação de serviços pelos estabelecimentos.

As temperaturas, em todas as regiões administrativas, estavam acima do previsto para o bom acondicionamento das carnes na grande maioria dos equipamentos e instalações, devido ao mau manuseio destes, considerando sua ruim organização e higienização.

As fichas ou roteiros são importantes instrumentos para uma boa inspeção sanitária, servindo como orientação a quem inspeciona.

A vigilância sanitária, por motivos históricos e culturais, continua a ter um caráter da não adoção de posturas voltadas a capacitação dos manipuladores.

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AKIMOTO, C.T. Monitoramento de temperatura: Aspectos relevantes na qualidade dos produtos. **Revista Nacional da Carne**, n 228, p 32, fev 1996.
- ALIMENTOS congelados processados y distribución. Instituto Internacional del frío: ACRIBIA, Zaragoza(España) 1990, 184p
- ALMEIDA, C.R. O sistema HACCP como instrumento para garantir a inocuidade dos alimentos. **Higiene Alimentar**. v. 12, n 53 p12-20, 1998
- AMARAL, C.A.A.. **Parâmetros para a avaliação da qualidade higiênico sanitária de uma Unidade de Alimentação e Nutrição**.2001.228f. Dissertação(mestrado em Ciência de Alimentos) Faculdade de Farmácia UFMG. 2001
- ANGELILLO, I. F.; VIGGIANI, N. M. A; RIZZO, L.et al; Food handlers and foodborne diseases: knowledge, attitudes and reportes behavior in Italy. **Journal of food protection** v. 63, n 3, p.381-385, 2000.
- APPCC: Na qualidade e segurança microbológica de alimentos São Paulo: Varela LTDA, 1997, 377p.
- BAIRD-PARKER, A..C. Foods and microbiological risks. **Microbiology**, 140, 4, p687 – 695.1994.
- BEIGUELMAN, B. **Curso prático de Bioestatística**. 2 ed , Ribeirão Preto:Revista Brasileira de Genética,1991.224 p
- BERENDS, B.R.; VAN KNAPEN F. An outline of a risk assessment- based system of a meat safety assurance and its future prospects. **Veterinary Quartely**, v 21, n 4, p.128-134.1999.
- BRASIL.Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico: Condições Higiênico – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial, Brasília 22 de setembro de 1997. Seção I, p 16560 –3 .
- BRYAN, F.L. Factors that contribute to outbreaks of foodborne disease. **Journal of Food Protection**. v.41, n10, 816-827, 1978
- CAMARGO, N.J. O controle sanitário dos alimentos no Brasil – Evolução e aspectos legais In: ENCONTRO NACIONAL DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS, 2, 1992, São Paulo. **Anais...** São Paulo: EDILE, 1992. p.56-61.
- CARDOSO L. ARAÚJO, W.M.C. Perfil higiênico – sanitário das panificadoras do Distrito Federal. **Higiene Alimentar** v. 15, n 83, p 32 – 42, 2000
- CARVALHO NETO, C. O controle de roedores em áreas de armazenagem de alimentos In: ENCONTRO NACIONAL DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS, 2, 1992, São Paulo. **Anais...** São Paulo: EDILE, 1992. P. 3-6.
- CHAPMAN, P.A.; SIDDON, C.A.; CERDAN, MALO, A .T et al. A one year study of Escherichia coli 0157 in rew beef and lamb products. **Epidemiol Infect**, v.124, p.207-213 .2000
- CONFERÊNCIA ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 1, **Efetivar o Sistema Estadual de Vigilância Sanitária – Promover e Proteger a saúde construindo cidadania**, 2001, São Paulo. disponível em <<http://www.cvs.saude.sp.gov.br/>> Acesso em 2 de fevereiro de 2002
- COSTA, E. A ; ROZENFELD,S. Constituição da vigilância Sanitária no Brasil. In: ROZENFELD, S. (org) **Fundamentos de Vigilância Sanitária**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2000a. p.15-40.

- COSTA, E. A. Conceitos e área de abrangência In: ROZENFELD, S. (org) **Fundamentos de Vigilância Sanitária**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ 2000b. p.41-47.
- COSTA, F.N.; ALVES, L.M.C; MONTE, S.S. Avaliação das condições higienico – sanitárias de carne bovina moída, comercializada na cidade de São Luís, MA. **Higiene Alimentar**, v. 14, n 77, out 2000.
- DADOS Econômicos de Ribeirão Preto. Ribeirão Preto: Cia de Desenvolvimento Econômico de Ribeirão Preto- 2001.114 p
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2 ed. Rio de Janeiro :ATHENEU, 1994.p 652.
- FIGUEIREDO, R. M. Programa de Redução de Patógenos SSOPs. Padrões e procedimentos operacionais de sanitização. **Higiene Alimentar**, v 13, n 66/67, p136 – 140, 1999.
- FONSECA, H. Princípios e métodos gerais de conservação de alimentos.: conservação pelo calor e pelo frio. In: CAMARGO, R. **Tecnologia dos produtos agropecuários – alimentos**, , São Paulo: Nobel, 1984.p 73 – 95.
- FRANCO, B.D.G.M., LANDGRAF M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo:ATHENEU, 1996. 182p.
- GERMANO, M.I.S.; GERMANO, P.M.L.; KAMEI, C.A.K. et al Manipuladores de alimentos: capacitar? É preciso. Regular? Será preciso??? **Higiene Alimentar**, v 14, n. 78/79, p. 18-22, 2000.
- GERMANO, P.M.L.. Controle de pontos críticos para análise de riscos na produção de alimentos In: ENCONTRO NACIONAL DE HIGIENISTAS DE ALIMENTOS, 2, 1992, São Paulo. **Anais...** São Paulo: EDILE, 1992 p.162-163
- GIRIOLI, M.A. **Uma estratégia para avaliação da qualidade higiênico – Sanitária de Alimentos Comercializados em Serviços de Alimentação**. 1993. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) Faculdade de Farmácia UFMG, 1993.
- GÓES, J.A.W. FURTUNATO, D.M.N. VELOSO,I.S et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade servida. **Higiene Alimentar**, v 15, n 82, p 20-22, p38-44. 2001
- GONÇALVES, P. M. R. Toxiinfecções alimentares, uma revisão. **Higiene Alimentar**, v 12, n 53, 1998
- GRANER, M. Processamento e conservação de produtos de origem animal – carnes vermelhas e produtos avícolas. In: CAMARGO, R. **Tecnologia dos produtos agropecuários – alimentos**, São Paulo: Nobel, 1984 p.137 – 164
- GRAVANI, R.B. Coordinated Approach to Food Safety Education is needed. **Food technology**. V51, n7, july, p.160.1997
- GRUSPAN E. D.; ULON, S.N.; SANTOS, A.F. et al. Contaminação microbiana em carne moída de açougues da cidade de Santa Maria , RS Brasil. **Ciencia Rural**, v 16, n 2, p. 263-267, 1996.
- HAZELWOOD, D; McLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos** São Paulo: Varela, 1994. 136p
- HOBBS B. C., ROBERTS, D. **Toxiinfecções e controle higiênico - sanitário de alimentos**. São Paulo: Varela, 1999.376 p.
- MAPAS temáticos Secretaria de Planejamento do município de Ribeirão Preto, Disponível:< <http://www.ribeiraopreto.sp.gov.br/splan/i28principialasp?pagina=/splan/MAPAS/I28MAPAS.htm>. Acesso em 2 de março de 2002

MIGUEL, M. LAMARDO L.C.A., GALVÃO M.S. et al. Legislação em Higiene Alimentar e suas aplicações. **Higiene Alimentar** v 14, n 68/69, p107-114.2000.

MORENO, G. B. La higiene en los establecimientos de venta de alimentos. **Alimentaria.**, p25-30.1991.

MOTTA, M.R.A., BELMONTE, M.^a PANETTA, J.C. Avaliação microbiológica de amostras de carne moída comercializada em supermercados da região Oeste de São Paulo. **Higiene Alimentar**, v.14, n 78/79, p. 59-62,2000.

MUCCIOLO, P. Situação da legislação sobre alimentos no Brasil. **Higiene Alimentar**, v 3, n 1, mar, p.59-64.1984.

PANETTA, J.C. Prevalência e controle de enfermidades humanas transmitidas pela ingestão de carne bovina. **Higiene Alimentar**, v.8, n.32, p.19-20.1994.

PINTO, P.S.A. História e política da inspeção de carnes no Brasil: desafio para as autoridades sanitárias. **Higiene Alimentar**, v 6, n 21, mar, p11-13, 1992.

PRATA, L.F. Higiene dos Alimentos e necessidades contemporâneas. **Higiene Alimentar** v.14, n. 74, p.13-16. 2000

PROJETO de lei de Parcelamento uso e ocupação do solo no município de Ribeirão Preto 2001 disponível em< http://www.ribeiraopreto.sp.gov.br/splan/PLANOD/LEIS/Lei_deparcelamento.pdf> Acesso em 2 de março de 2002

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 2.ed. São Paulo: Loyola 1992, 320p

ROBBS, N. K.; ROBBS, P. G. Condições microbiológicas de produtos cárneos comercializados no Rio de Janeiro. **Revista de Microbiologia**, v. 10, n 3, p 92-96, 1979.

ROELS, T. H., FRAZAQ, P.A. KAZMIERCZAK, J.J. et al. Incomplete sanitation of a meat grinder and ingestion of raw ground beef: contributing factors to a large outbreak of Salmonelle typhimurium infection. **Epidemiology Infection**, n 119, p 127-134, 1997.

ROSSI JUNIOR, O.P.; FILHO, A.N., AMARAL, L.A. et al. Isolamento de bactérias do gênero Aeromonas da superfície das mãos de manipuladores de carne bovina, em matadouro-frigorífico do estado de São Paulo. **Higiene Alimentar**, v. 14, n 78/79, p 90-94, 2000.

SANTOS, W.L.M. Histórico e Evolução da Legislação sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, no Brasil. In: Curso sobre produtos de Origem Animal. Sociedade Mineira de Medicina Veterinária: Belo Horizonte. p 6-22. 2001

SÃO PAULO (Estado) Portaria CVS – 6 de 10 de março de 1999. Aprova o Regulamento técnico, que estabelece os parâmetros e Critérios para o Controle Higienico Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos"Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 12 de março de 1999, Seção I, p. 24-27.

SÃO PAULO. Decreto nº 45.248 de 28 de setembro de 2000. Da nova redação ao Regulamento a que se refere o artigo 22 do Decreto-Lei nº 211, de 30 de março de 1970, aprovado pelo decreto nº 12.342, de 27 de setembro de 1978, que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria da Saúde da providência correlata. Diário Oficial do Estado de São Paulo, v10, n188, 29 de setembro de 2000.

SÃO PAULO. Resolução SS-196 de 29 de dezembro de 1988. Padroniza os roteiros e guias de inspeção em anexo produzidos pelo Centro de Vigilância Sanitária. Estes instrumentos padronizam as atividades desenvolvidas pelas equipes Regionais de Vigilância Sanitária da Secretaria da Saúde. Diário Oficial do Estado de São Paulo. São Paulo, v108, n248, 31 de dez. 1998.

SHULLER, L. As moscas domésticas e sua importância na transmissão de intoxicações e infecções alimentares. **Higiene Alimentar**, v. 14, n. 73, p 28-38, jun, 2000.

SILVA, J.A. As novas perspectivas para o controle sanitário dos alimentos. **Higiene Alimentar**, v 13, n 65, p 19-25, 1999.

SILVA, J.A. **Tópicos da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Varela, 2000, 231p.

SPENCE W. Higiene alimentar no comércio varejista. In: HOBBS, B.C., ROBERTS, D. **Toxiinfecções e Controle Higienico-sanitário de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1999 p.190-203

UNGAR, M, L; GERMANO, M. I. S.; GERMANO, P.M.L. Riscos e Consequências da manipulação de alimentos para a saúde pública. **Higiene Alimentar**, v. 6, n. 21, p14 - 17 , 1992.

VAN STRALEN, C.J. Controle social sobre ações de recuperação, proteção e defesa da -saúde. In : CAMPOS, F.E.; WERNECK ^ªF.; TONON,L.M.(Org) **Cadernos de saúde** , 4 , vigilância sanitária, Belo Horizonte: COOPMED p117-129, 2001.

VERDU, J.E.A, APARISI,C.M. El sistema ARICPC aplicado a las carnicerias-salsicherias. **Alimentaria**, p 39-42, jun. 1992.

9 ANEXOS

ANEXO 1- Algumas enfermidades bacterianas que podem ser veiculadas por produtos cárneos

Microorganismo	Habitat	Alimentos envolvidos	Sintomas
<i>Salmonella sp</i>	Trato intestinal de mamíferos, pássaros, anfíbios e reptéis, homem e insetos	Leite cru, produtos de laticínios, carne de aves, suínos, bovinos, vegetais pescado, ovos, água e moluscos.	Náuseas, vômitos, dores abdominais e de cabeça, calafrios diarreia e febre. Duração de 2-3 dias
<i>Escherichia coli O157. H7</i>	Trato intestinal de bovinos	Hambúguer, leite cru, cidra de maçã.	Diarréia sanguinolenta
<i>Listeria Monocitogenes</i>	Solo, vegetação, água, sedimentos marinhos	Queijos, produtos cárneos, pescado e vegetais	Desde enfermidade similar a gripe, ate meningite. Pode provocar aborto
<i>Yersinia enterocolitica</i>	Água, pequenos roedores, animais de estimação e suínos	Leite, sorvetes, vegetais, carne de suíno, e seus derivados, pescado	Diarréia, vômitos, febre, dor aguda do abdômen simulando apendicite
<i>Escherichia coli patogénica</i>	Trato intestinal de homens e animais	Leite e seus produtos, carne crua, vegetais	Diarréia, pode ser sanguinolenta. Para cepas enterohemorrágicas, síndrome urêmica hemolítica e trombocitopenia grave
<i>Aeromonas hydrophila</i>	Água doce, águas residuais, ambiente marinho	Mariscos carne vermelha, carne de ave, leite cru, verduras e água	Diarréia, dor abdominal, vômitos e febre. Pode provocar meningite septicemia
<i>Campylobacter</i>	Trato intestinal de animais Domésticos de sangue quente	Carne de aves, ovos, carne bovina, bolo gelado, moluscos crus, mexilhões e ostras, leite cru.	Diarréia abundante (pode ser sanguinolenta) dores abdominais, enxaqueca, fraqueza e febre.
<i>Clostridium perfringens tipo A</i>	Solo poeira e trato intestinal de animais.	Carnes, frangos, sopas desidratadas e molhos a base de carnes.	Intensas dores abdominais, diarreia e flatulência
<i>Bacillus cereus</i>	Solo	Arroz, leite, produtos amiláceos, vegetais cozidos, cereais, condimentos, carnes, pescado.	Toxina diarreica- dor abdominal e diarreia. Toxina emética- ataque agudo de náusea e vômito
<i>Staphylococcus aureus (toxina estafilocócica)</i>	Mucosas, nasal e oral, pele e cabelo.	Pescados, leite cru, produtos de laticínios, principalmente queijos, produtos cárneos, massas, produtos de confeitaria, preparações a base de frango, ovos e outros, especialmente muito manipulados	Náuseas, vômitos e diarreia aquosas, dor de cabeça, dor muscular e prostração

Fonte: adaptações de Robbs, 1999

ANEXO 2- Veículos de infecção em surtos gerais de toxiinfecções alimentares de origem bacteriana (Inglaterra e País de Gales, 1989-91)*

Veículo da infecção	Agentes causadores presumidos				Todos agentes bacterianos	
	<i>Salmonella</i>	<i>Clostridium perfringens</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Bacillus cereus</i> e <i>Bacillus sp.</i>	Número	%
Frango	44	18	4	4	70	17
Carne	43	67	6	2	118	29
Arroz			1	19	20	5
Leite e derivados	5			1	6	1
Ovos	50		1	1	52	13
Doces/pudins	21		1	4	26	6
Outros	61	23	1	27	113	28
Total	224	108	15	31	405	
Desconhecidos	156	37	1		194	
Total de surtos	380	145	16	58	599	

* Informações dos laboratórios, MosEH e EHOs, incluindo surtos nos quais um alimento veículo foi suspeito

** Não inclui 12 surtos no exterior ou um surto por botulismo em iogurte. A responsabilidade pela contaminação dos alimentos foi estabelecida na maioria dos surtos gerais (75-100%), devendo-se ao *C. perfringens*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* e outros *Bacillus* spp., mas em menor percentagem (59%) do que aqueles devidos a *Salmonella*.

Fonte: Hobbs, 1999

ANEXO 3 Ficha de inspeção dos estabelecimentos alimentícios (modificada)

Universidade Federal de Minas Gerais
Escola de veterinária



Parte A-Dados

n° _____

Localização: _____

Regional: _____

Área do açougue: _____

Tempo de funcionamento: _____

Grau de instrução do responsável: _____

Número de funcionários: _____

Parte B - Avaliação

1- Situação e condições das edificações	
1.1 – localização adequada: área livre de focos de insalubridade. Ausência de lixo, objetos em desuso, animais insetos e roedores, na área externa e vizinhança	(2)sim ()não
1.2 – acesso adequado: direto e independente. Não comum a outros usos (habitação)	(2)sim ()não
1.3 – pisos adequados	
1.3.1 – material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e em bom estado de conservação (livre de defeitos rachaduras e trincas)	(1)sim ()não
1.3.2 – Em perfeitas condições de limpeza	(1)sim ()não
1.4- forros e tetos adequados	
1.4.1 – acabamento liso impermeável, lavável, em cor clara e em bom estado de conservação (livre de trincas rachaduras, umidade, bolor, descascamentos)	(1)sim ()não
1.4.2 - Em perfeitas condições de limpeza	(1)sim ()não
1.5 paredes e divisórias adequadas	
1.5.1 acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e em bom estado de conservação(livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos), e limpas	(1)sim ()não
1.6 – portas e janelas adequadas	
1.6.1 – há proteção entre a área de venda-manipulação	(3)sim ()não ()NA
1.6.2 = há proteção entre a área de manipulação-outra área	(3)sim ()não ()NA
1.6.3 – há proteção contra insetos e roedores entre área de venda-manipulação	(4)sim ()não ()NA
1.6.3 - há proteção contra insetos e roedores entre área de manipulação – outra área	(4)sim ()não ()NA
1.7 – Existência de proteção contra insetos e roedores :ralos com sifão e proteção	(3)sim ()não
1.8 – há frestas ou buracos indesejáveis (parede, teto, chão)	(1)sim ()não

1.9 iluminação adequada, sem ofuscamentos, reflexos fortes, sombras e contrastes. Luminárias limpas e em bom estado de conservação	(1)sim ()não
1.9.1 luminárias protegidas	(1)sim ()não
1.10 – ventilação adequada, garantindo o conforto térmico e ambiente livre de fungos, bolores gases, fumaças e condensação do vapor	(1)sim ()não
1.11 – instalações sanitárias adequadas: Pisos, paredes, forros, iluminação e ventilação, portas e janelas adequadas em bom estado de conservação. Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Dotadas de produtos adequados a higienização das mãos-sabão toalha claras e rigorosamente limpas ou outro sistema adequado para secagem.	(4)sim ()não
1.12 lavatórios na área de manipulação	
1.12.1 lavatórios com água corrente quente	(2)sim ()não
1.12.2 lavatórios em posição estratégica ao fluxo de produção	(2)sim ()não
1.12.3 em perfeitas condições de limpeza	(1)sim ()não
1.12.4 dotadas de produtos adequados para higienização dos utensílios	(4)sim ()não
1.12.5 local separado para a lavagem das mãos	(2)sim ()não
1.13 abastecimento de água potável	
1.13.1 ligado à rede pública	(8)sim ()não
1.14 caixa d'água	
1.14.1 com volume e pressão adequada. Dotada de tampa e em perfeitas condições de uso – livre de vazamentos, infiltração, descasacamentos	(4)sim ()não
1.14.2 Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Livre de resíduos na superfície ou depositados. Execução de limpeza periódica (6 meses)	(8)sim ()não
1.15 Destino adequado dos resíduos	
1.15.1 lixo doméstico no interior dos estabelecimentos em recipientes tampados, limpos e higienizados constantemente e adequadamente armazenados para coleta	(4)sim ()não
1.16 Câmara resfriada	
1.16.1 piso em bom estado de conservação	(1)sim ()não ()NA
1.16.2 estrados, prateleiras em bom estado de conservação	(1)sim ()não ()NA
1.16.3 ralo ou grelha protegida	(2)sim ()não ()NA
1.16.4 teto em bom estado de conservação	(1)sim ()não ()NA
1.16.5 luminária protegida	(1)sim ()não ()NA
1.16.6 tem termômetro em funcionamento	(1)sim ()não ()NA
1.16.7 Em perfeitas condições de limpeza e organização	(1)sim ()não ()NA
1.17 Geladeira Frigorífica	
1.17.1 Em bom estado de conservação	(3)sim ()não ()NA
1.17.2 organizada	(2)sim ()não ()NA
1.17.3 Em perfeitas condições de limpeza	(3)sim ()não ()NA
1.18 câmara Congelada	
1.18.1 piso em bom estado de conservação	(1)sim ()não ()NA

1.18.2 estrados, prateleiras em bom estado de conservação	(1)sim ()não ()NA
1.18.3 ralo ou grelha protegida	(2)sim ()não ()NA
1.18.4 teto em bom estado de conservação	(1)sim ()não ()NA
1.18.5 luminária protegida	(1)sim ()não ()NA
1.18.6 tem termômetro em funcionamento	(1)sim ()não ()NA
1.18.7 Em perfeitas condições de limpeza e organização	(1)sim ()não ()NA
1.19 Freezers	
1.19.1 conservados	(3)sim ()não ()NA
1.19.2 organizados	(2)sim ()não ()NA
1.19.3 limpos	(3)sim ()não ()NA
TOTAIS TSI() TNA() NA – NÃO SE APLICA PBI – Pontuação do bloco I TSI – somatória das notas sim obtidas TNAI – somatória das notas não aplicáveis KI - 112 (constante no bloco I) PI – 10 (peso do bloco I) $PBI = \frac{TSI}{KI - TNAI} \times PI =$	
2 Equipamentos e utensílios	
2.1 Equipamentos e maquinários adequados	
2.1.1 moedor de carne limpo	(3)sim ()não
2.1.2 amaciador limpo	(3)sim ()não ()NA
2.1.3 serra de fita limpa	(3)sim ()não ()NA
2.1.4 equipamentos em bom estado de conservação	(2)sim ()não
2.1.5 superfície para corte-polietileno	(2)sim ()não
2.1.5.1 superfícies para corte conservados	(4)sim ()não
2.1.5.2 limpos	(4)sim ()não
2.1.6 armazenamento de utensílios em local apropriado	(8)sim ()não
2.1.7 mesas adequadas e limpas	(3)sim ()não
2.1.8 balcão frigorífico para exposição de vendas, conservado e limpo	(3)sim ()não
2.1.9 ganchos, suporte para ganchos limpos e conservados	(3)sim ()não
TOTAIS TSII() TNAII() NA – NÃO SE APLICA PBII – Pontuação do bloco I TSII – somatória das notas sim obtidas TNAII – somatória das notas não aplicáveis KII - 38 (constante no bloco I) PII – 15 (peso do bloco I) $PBII = \frac{TSII}{KII - TNAII} \times PII =$	
3 Pessoal na área de produção/ manipulação /venda	
3.1 Roupas adequadas	
3.1.1 Utilização de aventais fechados ou macacões de cor clara, sapatos fechados e gorros ou boné que contenham todo o cabelo	(2)sim ()não
3.1.2 rigorosamente limpos	(8)sim ()não
3.2 Asseio pessoal adequado. Boa apresentação , asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos(dedos, pulso, pescoço)	(8)sim ()não
3.3 estado de saúde controlado (carteira de saúde)	(4)sim ()não

3.4 ausência de afecções cutâneas, ausência de afecções respiratórias e gastrointestinais	(8)sim ()não
3.5 Hábitos higiênicos adequados. Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos e depois do uso de sanitários. Não espirrar sobre alimentos não cuspir, não tossir, não fumar, não manipular dinheiro, não executar ato físico que possa contaminar o alimento	(4)sim ()não
TOTAIS TSIII() TNA() NA – NÃO SE APLICA PBIII – Pontuação do bloco I TSIII– somatória das notas sim obtidas TNAIII – somatória das notas não aplicáveis KIII – 34 (constante no bloco I) PIII – 25 (peso do bloco0) PBIII = $\frac{TSIII}{KIII - TNAIII} \times PIII =$	
4 Matérias primas/produtos expostos a venda	
4.1 procedência controlada: matérias primas e/ou produtos expostos a venda provenientes de fornecedores autorizados; embalagens, rótulos e explicações regulamentadas, registradas no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura	(4)sim ()não ()NA
4.2 características organolépticas normais: cor, sabor odor, consistência e aspectos sem alteração	(8)sim ()não
4.3 temperatura adequada no acondicionamento	(8)sim ()não
4.4 prazo de validade e procedência nos alimentos expostos à venda	(4)sim ()não ()NA
4.5 Há carne moída exposta	(4)sim ()não
TOTAIS TS() TNA() NA – NÃO SE APLICA PBIV – Pontuação do bloco I TSIV– somatória das notas sim obtidas TNAIV – somatória das notas não aplicáveis KIV – 28 (constante no bloco IV) PIV – 20 (peso do bloco) PbIV = $\frac{TSIV}{KIV - TNAIV} \times PIV =$	
5 Fluxo de produção/manipulação/venda e controle de qualidade	
5.1 Substâncias perigosas como inseticidas, detergentes, e desinfetantes, identificadas, armazenadas e utilizadas de forma a evitar a contaminação	(4)sim ()não
5.2 temperatura de congelamento: -18 °C e refrigeração. até 4°C	(8)sim ()não
5.3 características organolépticas normais: cor, sabor odor, consistência e aspectos sem alteração	(4)sim ()não
5.5 embalagens íntegras com identificação visível(nome do produto, do fabricante, endereço, número de registro, prazo de validade)	(2)sim ()não ()NA
5.6 pessoal qualificado para a atividade: se já fez algum treinamento	(2)sim ()não
5.7 transporte adequado, protegido e limpo	(2)sim ()não ()NA
TOTAIS TS() TNA() NA – NÃO SE APLICA PBV – Pontuação do bloco I TSV– somatória das notas sim obtidas TNAV – somatória das notas não aplicáveis	

KV – 22 (constante no bloco V) PV – 30 (peso do bloco)	
$PBV = \frac{TSV}{KV - TNAV} \times PV =$	
Pontuação do Estabelecimento PE-Pontuação do Estabelecimento PE = PBI+PBII+PBIII+PBIV+PBV=	
TEMPERATURAS MEDIDAS	média
Câmara frigorífica de resfriamento	
Geladeira frigorífica de resfriamento	
Câmara frigorífica de congelamento	
Freezers	
Balcão frigorífico fechado de exposição	



ANEXO 4 Ficha de Inspeção de Estabelecimentos na Área de Alimentos

PARTE A - IDENTIFICAÇÃO

FICHA Nº _____

1. Empresa: _____
2. Endereço: _____
3. Tipo de Estabelecimento: _____
4. Regional: _____
5. Município: _____
6. Cód. de Local: _____ 7. Sublocal: _____ 8. Grupo de Risco: _____
9. Cadastro: _____ 10. Data: ____/____/____

PARTE B - AVALIAÇÃO

1. SITUAÇÃO E CONDIÇÕES DA EDIFICAÇÃO

- 1.1 Localização adequada: área livre de focos de insalubridade. Ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores, na área externa e vizinhança. (2) Sim (0) Não (2)NA
- 1.2 Acesso adequado: direto e independente. Não comum a outros usos (habitação). (2) Sim (0) Não (2)NA
- 1.3 Pisos adequados:
 - 1.3.1 Material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas e buracos). (1) Sim (0) Não (1)NA
 - 1.3.2 Em perfeitas condições de limpeza. (1) Sim (0) Não (1)NA
- 1.4 Forros/tetos adequados:
 - 1.4.1 Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos). de (1) Sim (0) Não (1)NA
 - 1.4.2 Em perfeitas condições de limpeza. (1) Sim (0) Não (1)NA
- 1.5 Paredes/divisórias adequadas:
 - 1.5.1 Acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos). de (1) Sim (0) Não (1)NA
 - 1.5.2 Em perfeitas condições de limpeza. (1) Sim (0) Não (1)NA
- 1.6 Portas e janelas adequadas:
 - 1.6.1 Com superfície lisa, fácil limpeza em bom estado de conservação (ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento e limpas). (ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento e limpas).

(1) Sim (0) Não (1)NA

1.7 Existência de proteção contra insetos e roedores: todas aberturas teladas (telas milimétricas), portas com mola e proteção inferior, ralos com sifão e proteção.

(4) Sim (0) Não (4)NA

1.8 Iluminação adequada a atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. Luminárias limpas e em bom estado de conservação.

(1) Sim (0) Não (1)NA

1.9 Ventilação adequada, garantindo o conforto térmico e ambiente livre de fungos, bolores, gases, fumaças e condensação de vapores.

(1) Sim (0) Não (1)NA

1.10 Instalações sanitárias adequadas:

1.10.1 Separadas por sexo, com vasos sanitários, mictórios e lavatórios em número suficiente, servidos de água corrente e conectados a rede de esgotos ou fossa aprovada. Pisos, paredes, forros, iluminação e ventilação, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação. Sem comunicação direta com áreas de trabalho e de refeições.

(2) Sim (0) Não (2)NA

1.10.2 Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Dotadas de produtos adequados a higienização das mãos - sabão, toalhas claras e rigorosamente limpas ou outro sistema adequado para secagem.

(4) Sim (0) Não (4)NA

1.11 Vestiários adequados:

1.11.1 Separadas por sexo, dotados de antecâmara, área compatível e 1 (hum) armário por funcionário, duchas ou chuveiros em número suficiente, com água fria e quente, pisos, paredes, forros, iluminação e ventilação, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação.

(1) Sim (0) Não (1)NA

1.11.2 Em perfeitas condições de limpeza e organização dotados de produtos adequados a higiene pessoal.

(2) Sim (0) Não (2)NA

1.12 Lavatórios na área de manipulação:

1.12.1 Existência de lavatórios com água corrente, em posição estratégica em relação ao fluxo de produção e serviço.

(2) Sim (0) Não (2)NA

1.12.2 Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Dotado de sabão, escovas para as mãos, desinfetantes, toalhas claras rigorosamente limpas ou outro sistema adequado para secagem.

(4) Sim (0) Não (4)NA

1.13 Abastecimento de água potável. Ligado a rede pública ou com potabilidade atestada através de laudo oficial (validade 6 meses).

(8) Sim (0) Não (8)NA

1.14 Caixa d'água e instalações hidráulicas:

1.14.1 Com volume e pressão adequada. Dotada de tampa e em perfeitas condições de uso - livre de vazamento, infiltração, descascamentos.

(4) Sim (0) Não (4)NA

1.14.2 Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Livre de resíduos na superfície ou depositados. Execução de limpeza periódica (6 meses).

(8) Sim (0) Não (8)NA

1.15 Destino adequado dos resíduos:

1.15.1 Lixo doméstico no interior do estabelecimento em recipientes tampados, limpos e higienizados constantemente e adequadamente armazenado para coleta.

(4) Sim (0) Não (4) NA

1.15.2 Outros resíduos (sólido e gasosos) adequadamente tratados e lançados sem causar incomodo a vizinhança e ao meio ambiente.

(2) Sim (0) Não (2)NA

1.16 Local apropriado para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios, dotado de água quente e produtos adequados e isolado das áreas de processamento.

(2) Sim (0) Não (2)NA

TOTAIS TS1 () TNA ()

NA= Não se Aplica

PB1 - Pontuação Bloco 1

TS1 - somatória das notas sim obtidas

TNA1 - somatória das notas não aplicáveis obtidas

K1 - 60 (constante no bloco 1)

P1 - 10 (peso do bloco)

$$PB1 = \frac{TS1}{K1 - TNA1} \times P1 \quad PB1 = \frac{()}{60 - ()} \times 10 \quad PB1 ()$$

2. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

2.1 Equipamentos / maquinários adequados:

2.1.1 Equipamentos dotados de superfície lisa de fácil limpeza e desinfecção. Em bom estado de conservação e funcionamento.

(2) Sim (0) Não (2)NA

2.1.2 Em perfeitas condições de limpeza.

(4) Sim (0) Não (4)NA

2.2 Utensílios adequados:

2.2.1 Utensílios lisos, em material não contaminante, de tamanho e forma permitam fácil limpeza. Em bom estado de conservação.

(2) Sim (0) Não (2)NA

2.2.2 Em perfeitas condições de limpeza.

(4) Sim (0) Não (4)NA

2.3 Móveis (mesas, bancadas, vitrines etc.)

2.3.1 Em número suficiente, de material resistente, liso e impermeável, com superfícies integras (sem rugosidade e frestas). Em bom estado de conservação.

(2) Sim (0) Não (2)NA

2.3.2 Em perfeitas condições de limpeza.

(4) Sim (0) Não (4)NA

- 2.4 Equipamentos para proteção e conservação sob refrigeração adequados:
- 2.4.1 Equipamentos com capacidade adequada com elementos e superfícies lisas, impermeáveis e resistentes. Com termômetro e em bom estado de conservação e funcionamento.
- (8) Sim (0) Não (8)NA
- 2.4.2 Em perfeitas condições de limpeza.
- (8) Sim (0) Não (8)NA
- 2.5 Limpeza e desinfecção adequadas:
- 2.5.1 Utilização de água quente, detergentes e desinfetantes registrados no Ministério da Saúde.
- (8) Sim (0) Não (8)NA
- 2.6 Armazenamentos de utensílios e equipamentos em local apropriado, de forma ordenada e protegidos de contaminação.
- (8) Sim (0) Não (8)NA

TOTAIS TS2 () TNA2 ()

NA= Não se Aplica

PB2 - Pontuação Bloco 1

TS2 - somatória das notas sim obtidas

TNA2 - somatória das notas não aplicáveis obtidas

K2 - 50 (constante no bloco 1)

P2 - 15 (peso do bloco)

$$PB2 = \frac{TS2}{K2 - TNA2} \times P2 \qquad PB2 = \frac{(\quad)}{50 - (\quad)} \times 15 \qquad PB2 (\quad)$$

3. PESSOAL NA ÁREA DE PRODUÇÃO/MANIPULAÇÃO/ VENDA

3.1 Roupas adequadas:

3.1.1 Utilização de aventais fechados ou macacões de cor clara, sapatos fechados e gorros que contenham todo o cabelo, em bom estado de conservação.

(2) Sim (0) Não (2)NA

3.1.2 Rigorosamente limpos.

(8) Sim (0) Não (8)NA

3.2 Asseio pessoal adequado. Boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (dedos, pulso e pescoço).

(8) Sim (0) Não (8)NA

3.3 Hábitos higiênicos adequados. Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos e depois do uso de sanitários. Não espirrar sobre alimentos não cuspir, não tossir, não fumar, não manipular dinheiro, não executar ato físico que possa contaminar o alimento.

(4) Sim (0) Não (4)NA

3.4 Estado de saúde controlado.

3.4.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações, ausência de sintomas de infecção respiratória, gastrointestinais.

(8) Sim (0) Não (8)NA

- 3.4.2 Realização de exames periódicos.
 (2) Sim (0) Não (2)NA

TOTAIS TS3 () TNA3 ()

NA= Não se Aplica

PB3 - Pontuação Bloco 3

TS3 - somatória das notas sim obtidas

TNA3 - somatória das notas não aplicáveis obtidas

K3 - 32 (constante no bloco 3)

P3 - 25 (peso do bloco)

$$PB3 = \frac{TS3}{K3 - TNA3} \times P3 \qquad PB3 = \frac{(\quad)}{32 - (\quad)} \times 25 \qquad PB3 (\quad)$$

4. MATÉRIAS PRIMAS / PRODUTOS EXPOSTOS A VENDA:

- 4.1 Procedência controlada: matérias primas e/ou produtos expostos a venda provenientes de fornecedores autorizados; embalagens, rótulos e explicações regulamentadas, registradas no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.

(4) Sim (0) Não (4)NA

- 4.2 Características orgolépticas normais: alimentos e matérias primas com cor, sabor, odor, consistência e aspectos sem alteração.

(8) Sim (0) Não (8)NA

- 4.3 Conservação adequada: condições de tempo e temperatura de conservação das matérias primas e/ou produtos expostos a venda que garantam a não alteração dos mesmos.

(4) Sim (0) Não (4)NA

- 4.4 Empacotamento e identificação adequadas: embalagens integras e identificação visível. Prazo de validade respeitado.

(8) Sim (0) Não (8)NA

TOTAIS TS4 () TNA4 ()

NA= Não se Aplica

PB4 - Pontuação Bloco 4

TS4 - somatória das notas sim obtidas

TNA4 - somatória das notas não aplicáveis obtidas

K4 - 24 (constante no bloco 4)

P4 - 20 (peso do bloco)

$$PB4 = \frac{TS4}{K4 - TNA4} \times P4 \qquad PB4 = \frac{(\quad)}{24 - (\quad)} \times 20 \qquad PB4 (\quad)$$

5. FLUXO DE PRODUÇÃO / MANIPULAÇÃO / VENDA E CONTROLE DE QUALIDADE:
- 5.1 Fluxo adequado:
- 5.1.1 Fluxo linear de um só sentido, evitando a contaminação cruzada. Locais para pré-preparo ("área suja") e preparo ("área limpa") isolados (a separação física é necessária em estabelecimentos com grande produção)
- (4) Sim (0) Não (4)NA
- 5.1.2 Manipulação mínima e higiênica.
- (8) Sim (0) Não (8)NA
- 5.2 Proteção contra contaminação:
- 5.2.1 Alimentos protegidos contra pó, saliva, insetos e roedores.
- (4) Sim (0) Não (4)NA
- 5.2.2 Substâncias perigosas como inseticidas, detergentes e desinfetantes, identificadas, armazenadas e utilizadas de forma a evitar a contaminação.
- (4) Sim (0) Não (4)NA
- 5.3 Armazenamento adequado:
- 5.3.1 Alimentos perecíveis mantidos a temperatura de congelamento (-150 C), refrigeração (20 a 100 C.), ou acima de 650 C. de acordo com o produto.
- (8) Sim (0) Não (8)NA
- 5.3.2 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo; sobre estrados ou prateleiras adequadas; ausência de material estranho, estragado ou tóxico; em local limpo e conservado.
- (8) Sim (0) Não (4)NA
- 5.4 Eliminação imediata das sobras de alimentos.
- (4) Sim (0) Não (4)NA
- 5.5 Características organolépticas normais do produto acabado /produtos expostos a venda: cor, odor, consistência e aspecto sem alterações.
- (4) Sim (0) Não (4)NA
- 5.6 Empacotamento e identificação adequada do produto acabado/ produtos expostos a venda:
- 5.6.1 Embalagens íntegras com identificação visível (nome do produto, nome do fabricante, endereço, número de registro, prazo de validade).
- (2) Sim (0)Não (2)NA
- 5.6.2 Dizeres de rotulagem de acordo com o aprovado.
- (1) Sim (0) Não (1)NA
- 5.7 Controle de qualidade adequado na matéria prima, do produto acabado e dos produtos expostos a venda.
- (4) Sim (0) Não (4)NA
- 5.8 Pessoal qualificado: pessoal devidamente treinado para a atividade.
- (2) Sim (0) Não (2)NA
- 5.9 Análise laboratorial com freqüência adequada: todos os lotes produzidos no estabelecimento devem ser analisados.
- (2) Sim (0) Não (2)NA



5.10 Transporte adequado, protegido e limpo.
(2) Sim (0) Não (2)NA

TOTAIS TS5 () TNA5 ()
NA= Não se Aplica
PB5 - Pontuação Bloco 5
TS5 - somatória das notas sim obtidas
TNA5 - somatória das notas não aplicáveis obtidas
K5 - 53 (constante no bloco 5)
P5 - 30 (peso do bloco)

$$PB5 = \frac{TS5}{K5 - TNA5} \times P5 \qquad PB5 = \frac{(\quad)}{53 - (\quad)} \times 30 \qquad PB5 (\quad)$$

P A R T E C - PONTUAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

PE - pontuação do estabelecimento, onde:
PE = PB1 + PB2 + PB3 + PB4 + PB5 = ()
PE = () + () + () + () + () = ()

Qualificação _____

PARTE D - OBSERVAÇÕES:

- () Estabelecimento apto para fabricar o produto.
- () Estabelecimento não apto para fabricar o produto.
- () Estabelecimento não apto para fabricar o produto.
Concedidos _____ dias para adequação.

Próxima inspeção: _____

Autoridades Sanitárias: _____

ANEXO 5 Município de Ribeirão Preto: Evolução da População

Anos	População	Participação na população do Estado	População Urbana	População Rural	Taxa de urbanização
1980	316.918	1,27%	306.837	10.081	96,81%
1991	434.142	1,38%	424.311	9.831	97,75%
1996	455.810	1,34%	453.684	2.126	99,53%
2000	504.923	1,37%	502.760	2.163	99,57%

Fonte: Fundação SEADE

Elaboração e estimativas: Departamento Econômico CODERP

ANEXO 6 Taxa de crescimento Populacional – Média Anual

Períodos	Estado	Ribeirão Preto	Região de governo de Ribeirão Preto
1980/1991	2,12%	2,90%	2,86%
1991/1996	1,58%	1,17%	1,49%
1996/2000	2,02%	2,57%	2,37%

Fonte: Instituto de Geografia e estatística – IBGE

Elaboração e estimativas: Departamento Econômico-CODERP

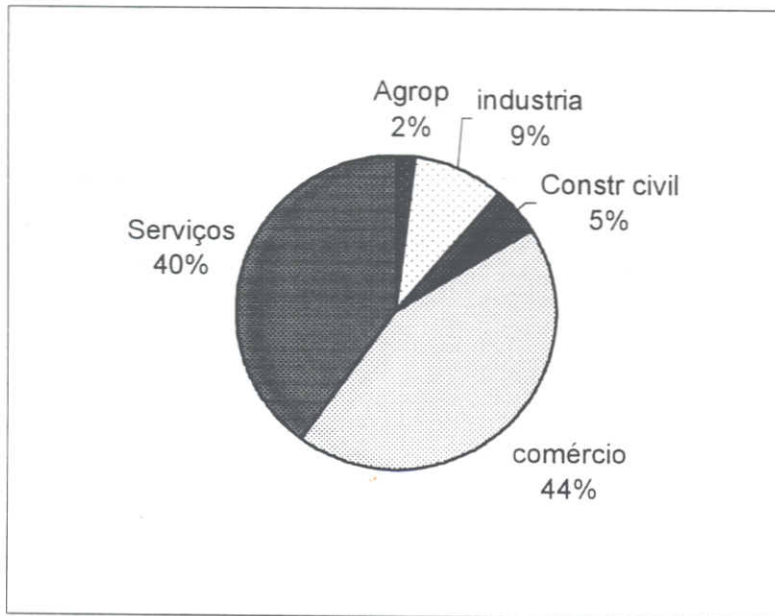
ANEXO 7 Área e densidade Demográfica (habitantes/ Km²) do Município de Ribeirão Preto

Anos	Área em Km ²	Densidade Demográfica
1980	1.048	303,91
1991	1.048	416,15
1994	642	715,19
1996	642	709,98
2000	642	786,62

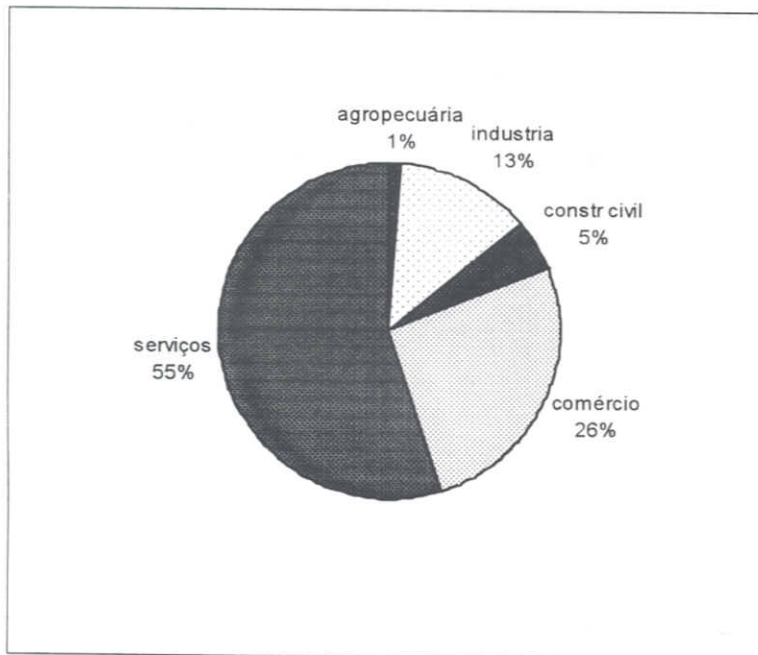
Fonte: Instituto de Geografia e estatística – IBGE

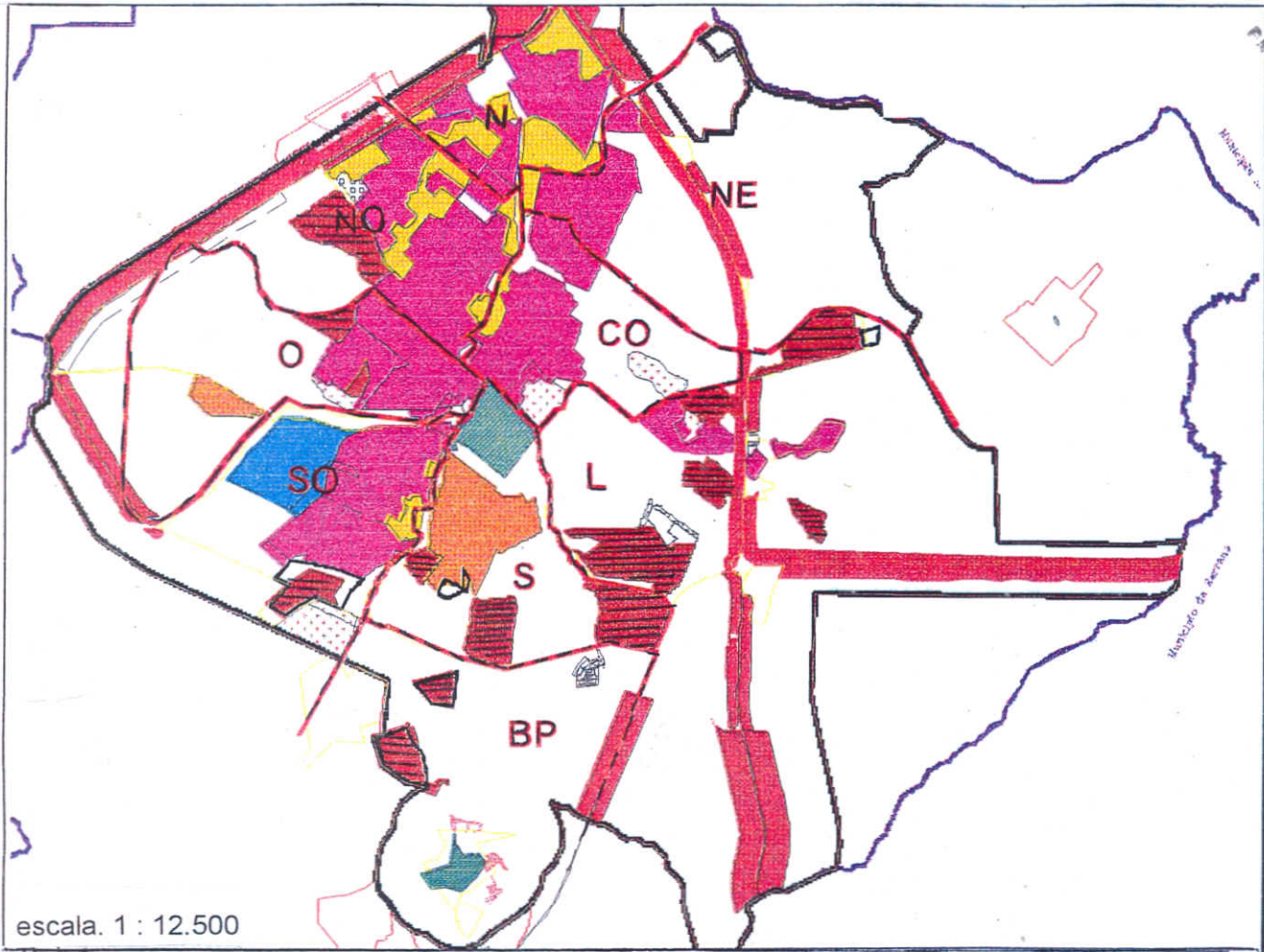
Elaboração e estimativas: Departamento Econômico-CODERP

ANEXO 8 Estabelecimentos Comerciais por setores de atividade: município de Ribeirão Preto em 2000



ANEXO 9 Empregados formais por grandes setores de atividade econômica : Município de Ribeirão Preto em 2000













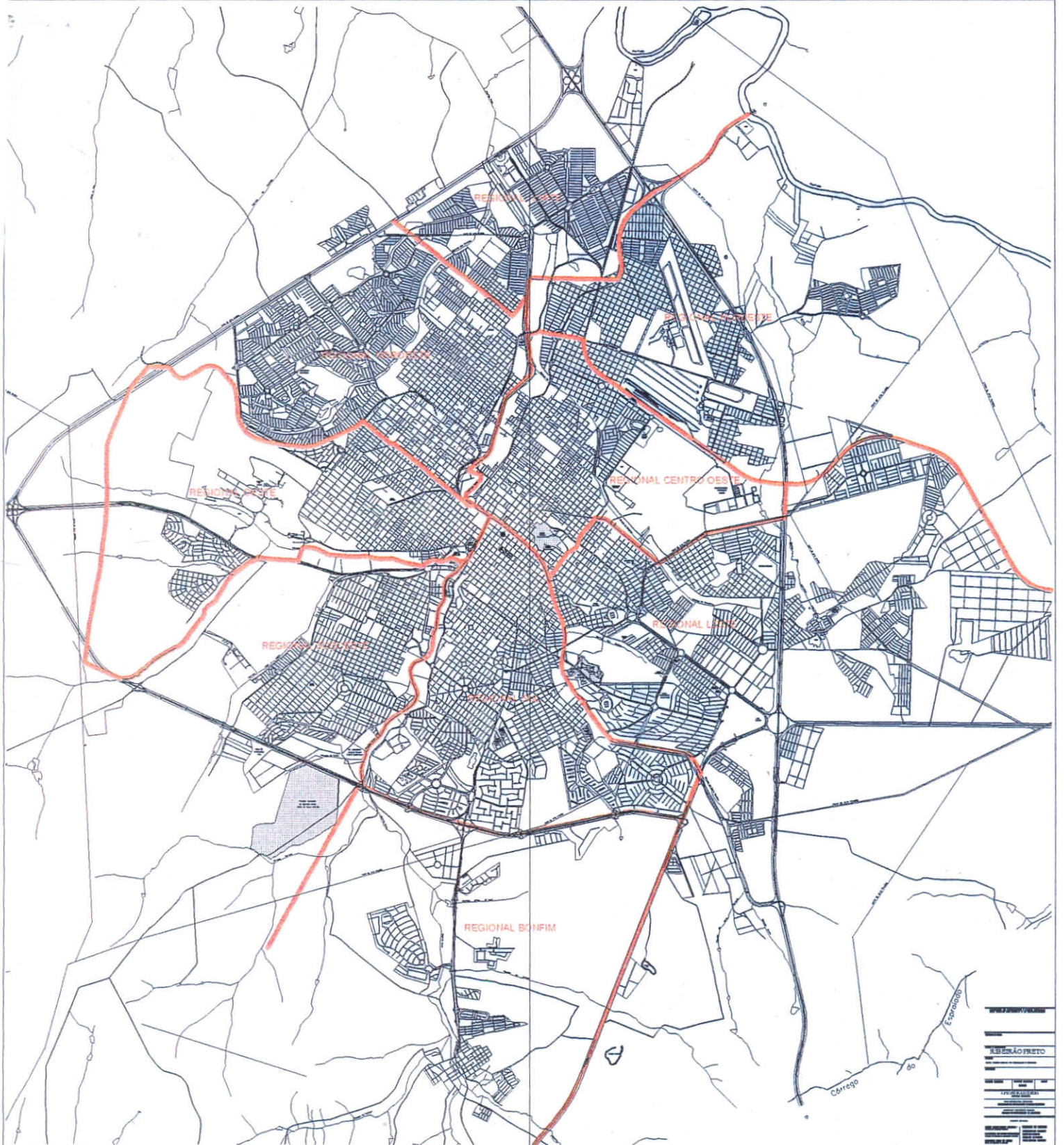


PROJETO DE LEI DE PARCELAMENTO OU USO E OCUPAÇÃO DE SOLO

LEGENDA

ÁREAS ESPECIAIS

-  AQC - ÁREA ESPECIAL DO QUADRILÁTERO CENTRAL
-  APR - ÁREA ESPECIAL PREDOMINANTEMENTE RESIDENCIAL
-  AER - ÁREA ESPECIAL ESTRITAMENTE RESIDENCIAL
-  ABP - ÁREA ESPECIAL BONFIMPALISTA
-  AIS I - ÁREA ESPECIAL DE INTERESSESOCIAL I
-  AIS II - ÁREA ESPECIAL DE INTERESSESOCIAL II
-  AEI - ÁREA ESPECIAL ESTRITAMENTE INDUSTRIAL
-  APU - ÁREA ESPECIAL PARA PARQUE URBANO
-  APP - ÁREA ESPECIAL DE PROTEÇÃO À PAISAGEM
-  LIMITE DA ÁREA DE EXPANSÃO URBANA



MAPA VIÁRIO GERAL DA CIDADE E DISTRITO
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO AMBIENTAL SECRETÁRIO - NELSON ROCHA AUGUSTO
ESC. 1:12.500 ANO 2002

ANEXO 12 Frequência dos quesitos da Ficha de Inspeção por regiões administrativas e geral

	Leste				Centro oeste			
	Total*	NA**	11-na	Freq***	Total*	NA**	15-na	Freq***
1.1-localização adequada	9		11	82%	14		15	93%
1.2 acesso independente	10		11	91%	14		15	93%
1.3 pisos adequados								
1.3.1 material ideal	6		11	55%	9		15	60%
1.3.2 limpos	3		11	27%	7		15	47%
1.4 forros e tetos								
1.4.1 liso-conservado	9		11	82%	11		15	73%
1.4.2 limpos	5		11	45%	9		15	60%
1.5 paredes								
1.5.1 parede azulejada	10		11	91%	14		15	93%
1.6 portas e janelas								
1.6.1 proteção-venda manipulação	2	8	3	67%	3	6	9	33%
1.6.2 proteção manipulação-outra área	2	7	4	50%	1	8	7	14%
1.6.3 proteção contra insetos e roedores-venda-manip	0	8	3	0%	0	6	9	0%
1.6.4 proteção contra insetos e roedores manip-outra	0	7	4	0%	0	8	7	0%
1.6.5 proteção nas janelas	2	7	4	50%	1	9	6	17%
1.7 ralos protegidos(ou grelhas)	1		11	9%	0		15	0%
1.8 há frestas(parede, teto, chão)	3		11	27%	3		15	20%
1.9 luminárias								
1.9.1 limpas bem conservadas	8		11	73%	8		15	53%
1.9.2 luminárias protegidas	0		11	0%	0		15	0%
1.10 ventilação adequada	2		11	18%	3		15	20%
1.11 Instalações sanitárias adequadas	0		11	0%	0		15	0%
1.12 Lavatórios na área de manipulação								
1.12.1 com água corrente quente	1		11	9%	0		15	0%
1.12.2 em posição estratégica em relação ao fluxo	7		11	64%	7		15	47%
1.12.3 em perfeitas condições de limpeza	2		11	18%	6		15	40%
1.12.4 dotadas de produtos para a higienização das mãos	1		11	9%	0		15	0%
1.12.5 local separado para a lavagem das mãos	1		11	9%	0		15	0%
1.13 abastecimento de água potável								
1.13.1 ligado à rede pública	11		11	100%	15		15	100%
1.14 caixa d'água								
1.14.1 dotada de tampa e livre de vazamentos rachad.etc	3		11	27%	2		15	13%
1.14.2 em perfeitas condições de higiene e limpeza	2		11	18%	0		15	0%
1.14.3 limpeza periódica-6 meses	1		11	9%	0		15	0%
1.15 Destino adequado dos resíduos	0		11	0%	0		15	0%
1.15.1 lixo doméstico em recipientes tampados higienizad	1		11	9%	1		15	7%
1.16 Câmara resfriada								
1.16.1 piso em bom estado	3	3	8	38%	1	10	5	20%
1.16.2 estrados, prateleiras em bom estado	1	3	8	13%	2	10	5	40%
1.16.3 ralo ou grelha protegida	0	5	6	0%	0	10	5	0%
1.16.4 teto em bom estado	4	3	8	50%	3	10	5	60%
1.16.5 luminária protegida	1	3	8	13%	3	10	5	60%
1.16.6 tem termômetro em funcionamento	4	3	8	50%	4	10	5	80%
1.16.7 Em perfeitas condições de limpeza e organização	2	3	8	25%	1	10	5	20%
1.17 Geladeira Frigorífica								
1.17.1 Em bom estado de conservação	1	11	0	0%	6	4	11	55%
1.17.2 organizada	0	11	0	0%	1	5	10	10%
1.17.3 Em perfeitas condições de limpeza	0	11	0	0%	1	4	11	9%
1.18 câmara Congelada								
1.18.1 piso em bom estado	2	8	3	67%	0	13	2	0%
1.18.2 estrados, prateleiras em bom estado	1	8	3	33%	0	13	2	0%
1.18.3 ralo ou grelha protegida	0	10	1	0%	0	13	2	0%
1.18.4 teto em bom estado	2	8	3	67%	2	13	2	100%
1.18.5 luminária protegida	1	8	3	33%	2	13	2	100%
1.18.6 tem termômetro em funcionamento	2	8	3	67%	2	13	2	100%
1.18.7 Em perfeitas condições de limpeza e organização	2	8	3	67%	0	13	2	0%

	Leste				Centro oeste			
	Total*	NA**	11-na	Freq***	Total*	NA**	15-na	Freq***
1.19 Freezers								
1.19.1 conservado	5	3	8	63%	9	1	14	64%
1.19.2 organizado	0	4	7	0%	1	1	14	7%
1.19.3 limpo	2	3	8	25%	2	1	14	14%
2 EQUIPAMENTOS E UTENSILIOS								
2.1 Equipamentos e maquinários adequados								
2.1.1 moedor de carne limpo	2		11	18%	0		15	0%
2.1.2 amaciador limpo	4	1	10	40%	0		15	0%
2.1.3 serra de fita limpa	3		11	27%	6		15	40%
2.1.4 equip. em bom estado de conservação	5		11	45%	3	2	13	23%
2.1.5 superfície para corte-polietileno	11		11	100%	11		15	79%
2.1.5.1 conservados	2		11	18%	0		15	0%
2.1.5.2 limpos	4		11	36%	4		15	27%
2.1.6 armazenamento de utensílios em local aprapr.	0		11	0%	0		15	0%
2.1.7 mesas adequadas e limpas	5		11	45%	0		15	0%
2.1.8 balcão de vendas, conservado e limpo	10		11	91%	3		15	20%
2.1.9 ganchos, suporte para ganchos limpos e conserv.	7		11	64%	6		15	40%
3 PESSOAL								
3.1 Roupas adequadas								
3.1.1 roupas ideais, máscara, boné etc	1		11	9%	1		15	7%
3.1.2 limpos	7		11	64%	10		15	67%
3.2 Asseio pessoal adequado	5		11	45%	9		15	60%
3.3 estado de saúde controlado	2		11	18%	5		15	33%
3.4 ausência de afecções cutâneas, resp. e intestinal	11		11	100%	15		15	100%
3.5 Hábitos higiênicos adequados	8		11	73%	12		15	80%
4 MATÉRIAS PRIMAS/PRODUTOS EXPOSTOS								
4.1 procedencia controlada	3		11	27%	1		15	7%
4.2 características organolépticas normais	7		11	64%	10		15	67%
4.3 temperatura adequada no acondicionamento	0		11	0%	0		15	0%
4.4 prazo de validade e procedência nos alimentos exp.	2	1	10	20%	1		15	7%
4.5 Há carne moída exposta	9		11	82%	14		15	93%
5 FLUXO DE PRODUÇÃO/MANIP/VENDA								
5.1 inseticidas, detergentes, etc guardados evitando a cont	2		11	18%	2		15	13%
5.2 temperatura de cong -18 e refr. Até 4	0		11	0%	0		15	0%
5.3 características organolépticas normais	7		11	64%	10		15	73%
5.5 embalagens com identificação visível e certa	0	5	6	0%	1	9	6	17%
5.6 pessoal qualificado para a atividade	5		11	45%	2		15	13%
5.7 transporte adequado	0	4	7	0%	0	11	4	0%

* total de estabelecimentos concordantes ao item

** Não se aplica

*** frequência relativa dos estabelecimentos concordante ao item

	Sul				Oeste			
	Total*	NA**	11-na	Freq***	Total*	NA**	15-na	Freq***
1.1-localização adequada	7		10	70%	7		9	78%
1.2 acesso independente	9		10	90%	8		9	89%
1.3 pisos adequados								
1.3.1 material ideal	5		10	50%	6		9	67%
1.3.2 limpos	8		10	80%	2		9	22%
1.4 forros e tetos								
1.4.1 liso-conservado	8		10	80%	8		9	89%
1.4.2 limpos	5		10	50%	6		9	67%
1.5 paredes								
1.5.1 parede azulejada	10		10	100%	9		9	100%
1.6 portas e janelas								
1.6.1 proteção-venda manipulação	6	4	6	100%	5	4	5	100%
1.6.2 proteção manipulação-outra área	5	4	6	83%	3	5	4	75%
1.6.3 proteção contra insetos e roedores-venda-manip	2	4	6	33%	1	4	5	20%
1.6.4 proteção contra insetos e roedores manip-outra	3	4	6	50%	1	5	4	25%
1.6.5 proteção nas janelas	1	8	2	50%	0	8	1	0%
1.7 ralos protegidos(ou grelhas)	1		10	10%	1		9	11%
1.8 há frestas(parede, teto, chão)	3		10	30%	3		9	33%
1.9 luminárias								
1.9.1 limpas bem conservadas	10		10	100%	7		9	78%
1.9.2 luminárias protegidas	2		10	20%	1		9	11%
1.10 ventilação adequada	5		10	50%	5		9	56%
1.11 Instalações sanitárias adequadas	1		10	10%	0		9	0%
1.12 Lavatórios na área de manipulação								
1.12.1 com água corrente quente	6		10	60%	1		9	11%
1.12.2 em posição estratégica em relação ao fluxo	6		10	60%	5		9	56%
1.12.3 em perfeitas condições de limpeza	7		10	70%	4		9	44%
1.12.4 dotadas de produtos para a higienização das mãos	2		10	20%	0		9	0%
1.12.5 local separado para a lavagem das mãos	4		10	40%	1		9	11%
1.13 abastecimento de água potável								
1.13.1 ligado à rede pública	10		10	100%	9		9	100%
1.14 caixa d'agua								
1.14.1 dotada de tampa e livre de vazamentos rachad.etc	1		10	10%	1		9	11%
1.14.2 em perfeitas condições de higiene e limpeza	1		10	10%	1		9	11%
1.14.3 limpeza periódica-6 meses	0		10	0%	1		9	11%
1.15 Destino adequado dos resíduos								
1.15.1 lixo doméstico em recipientes tampados higienizad	4		10	40%	4		9	44%
1.16 Câmara resfriada								
1.16.1 piso em bom estado	5	3	7	71%	4	5	4	100%
1.16.2 estrados, prateleiras em bom estado	4	3	7	57%	2	5	4	50%
1.16.3 ralo ou grelha protegida	1	8	2	50%	1	5	4	25%
1.16.4 teto em bom estado	5	3	7	71%	4	5	4	100%
1.16.5 luminária protegida	3	3	7	43%	1	5	4	25%
1.16.6 tem termômetro em funcionamento	7	3	7	100%	4	5	4	100%
1.16.7 Em perfeitas condições de limpeza e organização	4	3	7	57%	3	5	4	75%
1.17 Geladeira Refrigerífica								
1.17.1 Em bom estado de conservação	4	6	4	100%	4	4	5	80%
1.17.2 organizada	1	6	4	25%	1	5	4	25%
1.17.3 Em perfeitas condições de limpeza	0	6	4	0%	0	4	5	0%
1.18 câmara Congelada								
1.18.1 piso em bom estado	3	6	4	75%	1	6	3	33%
1.18.2 estrados, prateleiras em bom estado	3	6	4	75%	2	6	3	67%
1.18.3 ralo ou grelha protegida	0	8	2	0%	1	6	3	33%
1.18.4 teto em bom estado	3	6	4	75%	1	6	3	33%
1.18.5 luminária protegida	1	6	4	25%	2	6	3	67%
1.18.6 tem termômetro em funcionamento	4	6	4	100%	3	6	3	100%
1.18.7 Em perfeitas condições de limpeza e organização	4	6	4	100%	2	6	3	67%

	Sul				Oeste			
	Total*	NA**	11-na	Freq***	Total*	NA**	15-na	Freq***
1.19 Freezers								
1.19.1 conservado	3	5	5	60%	3	2	7	43%
1.19.2 organizado	1	5	5	20%	0	2	7	0%
1.19.3 limpo	1	5	5	20%	1	2	7	14%
2 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS								
2.1 Equipamentos e maquinários adequados								
2.1.1 moedor de carne limpo	8		10	80%	4		9	44%
2.1.2 amaciador limpo	5	2	8	63%	1	3	6	17%
2.1.3 serra de fita limpa	5		10	50%	2		9	22%
2.1.4 equip. em bom estado de conservação	5		10	50%	9		9	100%
2.1.5 superfície para corte-poliétileno	10		10	100%	7		9	78%
2.1.5.1 conservados	3		10	30%	4		9	44%
2.1.5.2 limpos	7		10	70%	5		9	56%
2.1.6 armazenamento de utensílios em local aprapr.	1		10	10%	1		9	11%
2.1.7 mesas adequadas e limpas	7		10	70%	5		9	56%
2.1.8 balcão de vendas, conservado e limpo	9		10	90%	7		9	78%
2.1.9 ganchos, suporte para ganchos limpos e conserv.	9		10	90%	7		9	78%
3 PESSOAL								
3.1 Roupas adequadas								
3.1.1 roupas ideais, máscara, boné etc	3		10	30%	0		9	0%
3.1.2 limpos	10		10	100%	7		9	78%
3.2 Asseio pessoal adequado	4		10	40%	6		9	67%
3.3 estado de saúde controlado	8		10	80%	3		9	33%
3.4 ausência de afecções cutâneas, resp. e intestinal	10		10	100%	8		9	89%
3.5 Hábitos higiênicos adequados	10		10	100%	8		9	89%
4 MATÉRIAS PRIMAS/PRODUTOS EXPOSTOS								
4.1 procedencia controlada	6		10	60%	2		9	22%
4.2 características organolépticas normais	9		10	90%	6		9	67%
4.3 temperatura adequada no acondicionamento	0		10	0%	0		9	0%
4.4 prazo de validade e procedência nos alimentos exp.	1		10	10%	3		9	33%
4.5 Há carne moída exposta	9		10	90%	7		9	78%
5 FLUXO DE PRODUÇÃO/MANIP/VENDA								
5.1 inseticidas, detergentes, etc guardados evitando a cont	3		10	30%	3		9	33%
5.2 temperatura de cong -18 e refr. Até 4	0		10	0%	0		9	0%
5.3 características organolépticas normais	9		10	90%	6		9	67%
5.5 embalagens com identificação visível e certa	4	2	8	50%	2	2	7	29%
5.6 pessoal qualificado para a atividade	5		10	50%	3		9	33%
5.7 transporte adequado	0	4	6	0%	0	7	2	0%

* total de estabelecimentos concordantes ao item

** Não se aplica

***freqüência relativa dos estabelecimentos concordante ao item

	Norte				Nordeste			
	Total*	NA**	11-na	Freq***	Total*	NA**	15-na	Freq***
1.1-localização adequada	9		13	69%	11		18	61%
1.2 acesso independente	13		13	100%	12		18	67%
1.3 pisos adequados								
1.3.1 material ideal	3		13	23%	8		18	44%
1.3.2 limpos	0		13	0%	6		18	33%
1.4 forros e tetos								
1.4.1 liso-conservado	9		13	69%	14		18	78%
1.4.2 limpos	3		13	23%	3		18	17%
1.5 paredes								
1.5.1 parede azulejada	12		13	92%	15		18	83%
1.6 portas e janelas								
1.6.1 proteção-venda manipulação	2	9	4	50%	3	15	3	100%
1.6.2 proteção manipulação-outra área	3	7	6	50%	3	6	12	25%
1.6.3 proteção contra insetos e roedores-venda-manip	0	9	4	0%	0	15	3	0%
1.6.4 proteção contra insetos e roedores manip-outra	0	7	6	0%	0	6	12	0%
1.6.5 proteção nas janelas	0	6	7	0%	2	13	5	40%
1.7 ralos protegidos(ou grelhas)	0		13	0%	0		18	0%
1.8 há frestas(parede, teto, chão)	1		13	8%	3		18	17%
1.9 luminárias								
1.9.1 limpas bem conservadas	8		13	62%	8		18	44%
1.9.2 luminárias protegidas	0		13	0%	0		18	0%
1.10 ventilação adequada	12		13	92%	14		18	78%
1.11 Instalações sanitárias adequadas	0		13	0%	0		18	0%
1.12 Lavatórios na área de manipulação								
1.12.1 com água corrente quente	1		13	8%	11		18	61%
1.12.2 em posição estratégica em relação ao fluxo	7		13	54%	13		18	72%
1.12.3 em perfeitas condições de limpeza	2		13	15%	4		18	22%
1.12.4 dotadas de produtos para a higienização das mãos	0		13	0%	1		18	6%
1.12.5 local separado para a lavagem das mãos	0		13	0%	0		18	0%
1.13 abastecimento de água potável								
1.13.1 ligado à rede pública	13		13	100%	18		18	100%
1.14 caixa d'água								
1.14.1 dotada de tampa e livre de vazamentos rachad.etc	1		13	8%	1		18	6%
1.14.2 em perfeitas condições de higiene e limpeza	1		13	8%	1		18	6%
1.14.3 limpeza periódica-6 meses	1		13	8%	0		18	0%
1.15 Destino adequado dos resíduos								
1.15.1 lixo doméstico em recipientes tampados higienizad	2		13	15%	2		18	11%
1.16 Câmara resfriada								
1.16.1 piso em bom estado	2	8	5	40%	6	10	8	75%
1.16.2 estrados, prateleiras em bom estado	1	8	5	20%	5	10	8	63%
1.16.3 ralo ou grelha protegida	1	10	3	33%	0	15	3	0%
1.16.4 teto em bom estado	1	8	5	20%	4	10	8	50%
1.16.5 luminária protegida	1	8	5	20%	4	10	8	50%
1.16.6 tem termômetro em funcionamento	4	8	5	80%	7	10	8	88%
1.16.7 Em perfeitas condições de limpeza e organização	1	8	5	20%	1	10	8	13%
1.17 Geladeira Frigorífica								
1.17.1 Em bom estado de conservação	2	6	7	29%	6	9	9	67%
1.17.2 organizada	0	7	6	0%	2	11	7	29%
1.17.3 Em perfeitas condições de limpeza	1	6	7	14%	1	9	9	11%
1.18 câmara Congelada								
1.18.1 piso em bom estado	1	11	2	50%	2	14	4	50%
1.18.2 estrados, prateleiras em bom estado	0	11	2	0%	3	14	4	75%
1.18.3 ralo ou grelha protegida	0	12	1	0%	0	17	1	0%
1.18.4 teto em bom estado	2	11	2	100%	3	14	4	75%
1.18.5 luminaria protegida	2	11	2	100%	1	14	4	25%
1.18.6 tem termômetro em funcionamento	2	11	2	100%	3	14	4	75%
1.18.7 Em perfeitas condições de limpeza e organização	0	11	2	0%	2	14	4	50%

	Norte				Nordeste			
	Total*	NA**	11-na	Freq***	Total*	NA**	15-na	Freq***
1.19 Freezers								
1.19.1 conservado	7	1	12	58%	8	3	15	53%
1.19.2 organizado	0	1	12	0%	1	3	15	7%
1.19.3 limpo	1	1	12	8%	1	3	15	7%
2 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS								
2.1 Equipamentos e maquinários adequados								
2.1.1 moedor de carne limpo	4		13	31%	7		18	39%
2.1.2 amaciador limpo	0	1	12	0%	6	5	13	46%
2.1.3 serra de fita limpa	3		13	23%	6		18	33%
2.1.4 equip. em bom estado de conservação	4		13	31%	6		18	33%
2.1.5 superfície para corte-poliétileno	12		13	92%	18		18	100%
2.1.5.1 conservados	2		13	15%	3		18	17%
2.1.5.2 limpos	4		13	31%	11		18	61%
2.1.6 armazenamento de utensílios em local aprapr.	0		13	0%	0		18	0%
2.1.7 mesas adequadas e limpas	6		13	46%	11		18	61%
2.1.8 balcão de vendas, conservado e limpo	8		13	62%	13		18	72%
2.1.9 ganchos, suporte para ganchos limpos e conserv.	12		13	92%	15		18	83%
3 PESSOAL								
3.1 Roupas adequadas								
3.1.1 roupas ideais, máscara, boné etc	0		13	0%	2		18	11%
3.1.2 limpos	9		13	69%	12		18	67%
3.2 Asseio pessoal adequado	5		13	38%	9		18	50%
3.3 estado de saúde controlado	3		13	23%	2		18	11%
3.4 ausência de afecções cutâneas, resp. e intestinal	12		13	92%	18		18	100%
3.5 Hábitos higiênicos adequados	7		13	54%	13		18	72%
4 MATÉRIAS PRIMAS/PRODUTOS EXPOSTOS								
4.1 procedencia controlada	2		13	15%	11		18	61%
4.2 características organolépticas normais	4		13	31%	11		18	61%
4.3 temperatura adequada no acondicionamento	0		13	0%	0		18	0%
4.4 prazo de validade e procedência nos alimentos exp.	0	3	10	0%	3		18	17%
4.5 Há carne moída exposta	9	2	11	82%	10		18	56%
5 FLUXO DE PRODUÇÃO/MANIP/VENDA								
5.1 inseticidas, detergentes, etc guardados evitando a cont	1		13	8%	0		18	0%
5.2 temperatura de cong -18 e refr. Até 4	0		13	0%	0		18	0%
5.3 características organolépticas normais	4		13	31%	11		18	61%
5.5 embalagens com identificação visível e certa	1	11	2	50%	3	15	3	100%
5.6 pessoal qualificado para a atividade	5		13	38%	5		18	28%
5.7 transporte adequado	0	9	4	0%	0	18	0	

* total de estabelecimentos concordantes ao item

** Não se aplica

***freqüência relativa dos estabelecimentos concordante ao item

	Nordeste				Bonfim Paulista			
	Total*	NA**	11-na	Freq***	Total*	NA**	15-na	Freq***
1.1-localização adequada	2		4	50%	3		3	100%
1.2 acesso independente	3		4	75%	3		3	100%
1.3 pisos adequados								100%
1.3.1 material ideal	2		4	50%	1		3	33%
1.3.2 limpos	2		4	50%	2		3	67%
1.4 forros e tetos								
1.4.1 liso-conservado	3		4	75%	2		3	67%
1.4.2 limpos	1		4	25%	1		3	33%
1.5 paredes								
1.5.1 parede azulejada	4		4	100%	2		3	67%
1.6 portas e janelas								
1.6.1 proteção-venda manipulação	1	3	1	100%	0	3	0	0%
1.6.2 proteção manipulação-outra área	1	2	2	50%	2		3	67%
1.6.3 proteção contra insetos e roedores-venda-manip	0	3	1	0%		3	0	0%
1.6.4 proteção contra insetos e roedores manip-outra	0	2	2	0%	0		3	0%
1.6.5 proteção nas janelas	0	3	1	0%	1	1	2	50%
1.7 ralos protegidos(ou grelhas)	0		4	0%	0	1	2	0%
1.8 há frestas(parede, teto, chão)	2		4	50%	2		3	67%
1.9 luminárias								
1.9.1 limpas bem conservadas	3		4	75%	1		3	33%
1.9.2 luminárias protegidas	1		4	25%	0		3	0%
1.10 ventilação adequada	3		4	75%	0		3	0%
1.11 Instalações sanitárias adequadas	0		4	0%	0		3	0%
1.12 Lavatórios na área de manipulação								
1.12.1 com água corrente quente	0		4	0%	0		3	0%
1.12.2 em posição estratégica em relação ao fluxo	3		4	75%	0		3	0%
1.12.3 em perfeitas condições de limpeza	0		4	0%	1		3	33%
1.12.4 dotadas de produtos para a higienização das mãos	0		4	0%	0		3	0%
1.12.5 local separado para a lavagem das mãos	0		4	0%	0		3	0%
1.13 abastecimento de água potável								
1.13.1 ligado à rede pública	4		4	100%	3		3	100%
1.14 caixa d'água								
1.14.1 dotada de tampa e livre de vazamentos rachad.etc	1		4	25%	1		3	33%
1.14.2 em perfeitas condições de higiene e limpeza	1		4	25%	0		3	0%
1.14.3 limpeza periódica-6 meses	0		4	0%	1		3	33%
1.15 Destino adequado dos resíduos								
1.15.1 lixo doméstico em recipientes tampados higienizad	1		4	25%	1		3	33%
1.16 Câmara resfriada								
1.16.1 piso em bom estado	3	1	3	100%	1	1	2	50%
1.16.2 estrados, prateleiras em bom estado	2	1	3	67%	1	1	2	50%
1.16.3 ralo ou grelha protegida	2	2	2	100%	0	1	2	0%
1.16.4 teto em bom estado	2	1	3	67%	2	1	2	100%
1.16.5 luminária protegida	1	1	3	33%	1	1	2	50%
1.16.6 tem termômetro em funcionamento	2	1	3	67%	2	1	2	100%
1.16.7 Em perfeitas condições de limpeza e organização	2	1	3	67%	0	1	2	0%
1.17 Geladeira Refrigeradora								
1.17.1 Em bom estado de conservação	0	3	1	0%	1	2	1	100%
1.17.2 organizada	0	3	1	0%	0	2	1	0%
1.17.3 Em perfeitas condições de limpeza	0	3	1	0%	1	2	1	100%
1.18 câmara Congelada								
1.18.1 piso em bom estado	1	3	1	100%		3	0	na
1.18.2 estrados, prateleiras em bom estado	1	3	1	100%		3	0	na
1.18.3 ralo ou grelha protegida	0	4	0	0%		3	0	na
1.18.4 teto em bom estado	1	3	1	100%		3	0	na
1.18.5 luminária protegida	1	3	1	100%		3	0	na
1.18.6 tem termômetro em funcionamento	1	3	1	100%		3	0	na
1.18.7 Em perfeitas condições de limpeza e organização	1	3	1	100%		3	0	na

	Nordeste				Bonfim Paulista			
	Total*	NA**	11-na	Freq***	Total*	NA**	15-na	Freq***
1.19 Freezers								
1.19.1 conservado	1	1	3	33%	2		3	67%
1.19.2 organizado	0	1	3	0%	0		3	0%
1.19.3 limpo	0	1	3	0%	1		3	33%
2 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS								
2.1 Equipamentos e maquinários adequados								
2.1.1 moedor de carne limpo	2		4	50%	2		3	67%
2.1.2 amaciador limpo	0	2	2	0%	1	2	1	100%
2.1.3 serra de fita limpa	2		4	50%	1		3	33%
2.1.4 equip. em bom estado de conservação	4		4	100%	2		3	67%
2.1.5 superfície para corte-poliétileno	4		4	100%	3		3	100%
2.1.5.1 conservados	2		4	50%	2		3	67%
2.1.5.2 limpos	4		4	100%	2		3	67%
2.1.6 armazenamento de utensílios em local apror.	2		4	50%	0		3	0%
2.1.7 mesas adequadas e limpas	2		4	50%	2		3	67%
2.1.8 balcão de vendas, conservado e limpo	4		4	100%	1		3	33%
2.1.9 ganchos, suporte para ganchos limpos e conserv.	4		4	100%	3		3	100%
3 PESSOAL								
3.1 Roupas adequadas								
3.1.1 roupas ideais, máscara, boné etc	0		4	0%	1		3	33%
3.1.2 limpos	4		4	100%	2		3	67%
3.2 Asseio pessoal adequado	2		4	50%	1		3	33%
3.3 estado de saúde controlado	0		4	0%	1		3	33%
3.4 ausência de afecções cutâneas, resp. e intestinal	4		4	100%	3		3	100%
3.5 Hábitos higiênicos adequados	2		4	50%	2		3	67%
4 MATÉRIAS PRIMAS/PRODUTOS EXPOSTOS								
4.1 procedência controlada	0		4	0%	0		3	0%
4.2 características organolépticas normais	2		4	50%	1		3	33%
4.3 temperatura adequada no acondicionamento	0		4	0%	0		3	0%
4.4 prazo de validade e procedência nos alimentos exp.	0		4	0%	0		3	0%
4.5 Há carne moída exposta	4		4	100%	2		3	67%
5 FLUXO DE PRODUÇÃO/MANIP/VENDA								
5.1 inseticidas, detergentes, etc guardados evitando a cont	0		4	0%	0		3	0%
5.2 temperatura de cong -18 e refr. Até 4	0		4	0%	0		3	0%
5.3 características organolépticas normais	2		4	50%	1		3	33%
5.5 embalagens com identificação visível e certa	0	2	2	0%	0	3	0	0%
5.6 pessoal qualificado para a atividade	4		4	100%	0		3	0%
5.7 transporte adequado	0	2	2	0%		3	0	0%

* total de estabelecimentos concordantes ao item

** Não se aplica

*** frequência relativa dos estabelecimentos concordante ao item

	Sudoeste				GERAL			
	Total*	NA**	11-na	Freq***	Total*	NA**	15-na	Freq***
1.1-localização adequada	8		12	67%	70	0	95	74%
1.2 acesso independente	11		12	92%	83	0	95	87%
1.3 pisos adequados								
1.3.1 material ideal	6		12	50%	46	0	95	48%
1.3.2 limpos	5		12	42%	35	0	95	37%
1.4 forros e tetos								
1.4.1 liso-conservado	9		12	75%	73	0	95	77%
1.4.2 limpos	5		12	42%	38	0	95	40%
1.5 paredes								
1.5.1 parede azulejada	11		12	92%	87	0	95	92%
1.6 portas e janelas								
1.6.1 proteção-venda manipulação	2	9	3	67%	24	61	34	71%
1.6.2 proteção manipulação-outra área	3	8	4	75%	23	47	48	48%
1.6.3 proteção contra insetos e roedores-venda-manip	0	9	3	0%	3	61	34	9%
1.6.4 proteção contra insetos e roedores manip-outra	1	8	4	25%	5	47	48	10%
1.6.5 proteção nas janelas	0	7	5	0%	7	62	33	21%
1.7 ralos protegidos(ou grelhas)	0		12	0%	3	1	94	3%
1.8 há frestas(parede, teto, chão)	3		12	25%	23	0	95	24%
1.9 luminárias								
1.9.1 limpas bem conservadas	6		12	50%	59	0	95	62%
1.9.2 luminárias protegidas	0		12	0%	4	0	95	4%
1.10 ventilação adequada	4		12	33%	48	0	95	51%
1.11 Instalações sanitárias adequadas	0		12	0%	1	0	95	1%
1.12 Lavatórios na área de manipulação								
1.12.1 com água corrente quente	3		12	25%	23	0	95	24%
1.12.2 em posição estratégica em relação ao fluxo	10		12	83%	58	0	95	61%
1.12.3 em perfeitas condições de limpeza	2		12	17%	28	0	95	29%
1.12.4 dotadas de produtos para a higienização das mãos	0		12	0%	4	0	95	4%
1.12.5 local separado para a lavagem das mãos	0		12	0%	6	0	95	6%
1.13 abastecimento de água potável					0	0	95	0%
1.13.1 ligado à rede pública	12		12	100%	95	0	95	100%
1.14 caixa d'água								
1.14.1 dotada de tampa e livre de vazamentos rachad.etc	1		12	8%	12	0	95	13%
1.14.2 em perfeitas condições de higiene e limpeza	0		12	0%	7	0	95	7%
1.14.3 limpeza periódica-6 meses	0		12	0%	4	0	95	4%
1.15 Destino adequado dos resíduos								
1.15.1 lixo doméstico em recipientes tampados higienizad	2		12	17%	18	0	95	19%
1.16 Câmara resfriada								
1.16.1 piso em bom estado	2	7	5	40%	27	48	47	57%
1.16.2 estrados, prateleiras em bom estado	0	7	5	0%	18	48	47	38%
1.16.3 ralo ou grelha protegida	0	8	4	0%	5	64	31	16%
1.16.4 teto em bom estado	3	7	5	60%	28	48	47	60%
1.16.5 luminária protegida	0	7	5	0%	15	48	47	32%
1.16.6 tem termômetro em funcionamento	4	7	5	80%	38	48	47	81%
1.16.7 Em perfeitas condições de limpeza e organização	0	7	5	0%	14	48	47	30%
1.17 Geladeira Frigorífica								
1.17.1 Em bom estado de conservação	3	5	7	43%	27	50	45	60%
1.17.2 organizada	0	5	7	0%	5	55	40	13%
1.17.3 Em perfeitas condições de limpeza	0	5	7	0%	4	50	45	9%
1.18 câmara Congelada								
1.18.1 piso em bom estado	1	10	2	50%	11	74	21	52%
1.18.2 estrados, prateleiras em bom estado	0	10	2	0%	10	74	21	48%
1.18.3 ralo ou grelha protegida	0	11	1	0%	1	84	11	9%
1.18.4 teto em bom estado	1	10	2	50%	15	74	21	71%
1.18.5 luminária protegida	0	10	2	0%	10	74	21	48%
1.18.6 tem termômetro em funcionamento	2	10	2	100%	19	74	21	90%
1.18.7 Em perfeitas condições de limpeza e organização	0	10	2	0%	11	74	21	52%

	Sudoeste				GERAL			
	Total*	NA**	11-na	Freq***	Total*	NA**	15-na	Freq***
1.19 Freezers								
1.19.1 conservado	4	1	11	36%	42	17	78	54%
1.19.2 organizado	0	1	11	0%	3	18	77	4%
1.19.3 limpo	0	1	11	0%	9	17	78	12%
2 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS								
2.1 Equipamentos e maquinários adequados								
2.1.1 moedor de carne limpo	3		12	25%	32	0	95	34%
2.1.2 amaciador limpo	2	3	9	22%	19	19	76	25%
2.1.3 serra de fita limpa	2	1	11	18%	30	1	94	32%
2.1.4 equip. em bom estado de conservação	1		12	8%	39	2	93	42%
2.1.5 superfície para corte-polietileno	12		12	100%	88	0	95	93%
2.1.5.1 conservados	1		12	8%	19	0	95	20%
2.1.5.2 limpos	6		12	50%	47	0	95	49%
2.1.6 armazenamento de utensílios em local aprapr.	0		12	0%	4	0	95	4%
2.1.7 mesas adequadas e limpas	3		12	25%	41	0	95	43%
2.1.8 balcão de vendas, conservado e limpo	4		12	33%	59	0	95	62%
2.1.9 ganchos, suporte para ganchos limpos e conserv.	10		12	83%	73	0	95	77%
3 PESSOAL								
3.1 Roupas adequadas					0	0	95	0%
3.1.1 roupas ideais, máscara, boné etc	0		12	0%	8	0	95	8%
3.1.2 limpos	8		12	67%	69	0	95	73%
3.2 Asseio pessoal adequado	4		12	33%	45	0	95	47%
3.3 estado de saúde controlado	4		12	33%	28	0	95	29%
3.4 ausência de afecções cutâneas, resp. e intestinal	12		12	100%	93	0	95	98%
3.5 Hábitos higiênicos adequados	5		12	42%	67	0	95	71%
4 MATÉRIAS PRIMAS/PRODUTOS EXPOSTOS					0	0	95	0%
4.1 procedencia controlada	0		12	0%	25	0	95	26%
4.2 características organolépticas normais	1		12	8%	51	0	95	54%
4.3 temperatura adequada no acondicionamento	0		12	0%	0	0	95	0%
4.4 prazo de validade e procedência nos alimentos exp.	0	1	11	0%	10	5	90	11%
4.5 Há carne moída exposta	7	1	11	64%	71	3	92	77%
5 FLUXO DE PRODUÇÃO/MANIP/VENDA								
5.1 inseticidas, detergentes, etc guardados evitando a cont	1		12	8%	12	0	95	13%
5.2 temperatura de cong -18 e refr. Até 4	0		12	0%	0	0	95	0%
5.3 características organolépticas normais	1		12	8%	51	0	95	54%
5.5 embalagens com identificação visível e certa	0	11	1	0%	11	60	35	31%
5.6 pessoal qualificado para a atividade	1		12	8%	30	0	95	32%
5.7 transporte adequado	0	10	2	0%	0	68	27	0%

* total de estabelecimentos concordantes ao item

** Não se aplica

*** frequência relativa dos estabelecimentos concordante ao item