

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA
Etec Trajano Camargo
ETIM Nutrição

Geovana Bezerra Soares
Isabella Zacharias Guidolim

HIGIENE SANITÁRIA EM PRAÇAS PÚBLICAS DE ALIMENTAÇÃO

LIMEIRA – SP
2022

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA
ETEC TRAJANO CAMARGO
ETIM NUTRIÇÃO

Geovana Bezerra Soares
Isabella Zacharias Guidolim

HIGIENE SANITÁRIA EM PRAÇAS PÚBLICAS DE ALIMENTAÇÃO

Trabalho de conclusão de curso apresentado à banca examinadora, como exigência parcial para a obtenção de título de técnico em nutrição na Escola Técnica Trajano Camargo, sob orientação da professora Margarete Galzerano Francescato.

LIMEIRA – SP
2022

RESUMO

Nesta pesquisa foi abordado o impacto e consequência da higiene de praças públicas de alimentação tendo como foco shoppings. Conhecer o trabalho higiênico sanitário da praça de alimentação de um shopping colaborando para conscientização das pessoas que frequentam e utilizam o local além de auxiliar no serviço de limpeza. Levando em consideração, é claro, a situação mundial pós pandemia que causou grande impacto mudando muita coisa na manipulação e processos de limpeza. Através de pesquisas feitas a fim de saber a forma clara como é realizado e fiscalizado o trabalho da equipe no dia a dia, levando também um suporte para otimização do trabalho por meio de um checklist.

Palavras-chave: Shopping; Higiene; Checklist.

ABSTRACT

In this research, the impact and consequence of the hygiene of public food courts was achieved, focusing on shopping malls. Knowing the hygienic and sanitary work of the food court of a shopping center, helping to raise awareness among the people who frequent and use the place, in addition to helping with the cleaning service. Taking into account, of course, the post-pandemic world situation that has a great impact changing a lot in handling and cleaning processes. This research is in order to know the clear way in which the team's work is carried out and supervised on a daily basis, also taking support for optimizing the work through a checklist.

Keywords: Shopping malls; Hygiene; Checklist.

Sumário

1. INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA	6
2. OBJETIVOS	8
2.1. Objetivos gerais	8
2.2. Objetivo específico.....	8
3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	9
3.1. Alta demanda de limpeza.....	9
3.2. Resíduo.....	9
3.3. Contaminação de alimentos.....	10
Contaminação física, química e microbiológica.....	10
Bactérias e causadores de doença	10
Doenças de origem alimentar.....	11
3.4. Legislação.....	12
3.5. Controle de qualidade da água	13
4. MATERIAIS E MÉTODOS	14
Figura 1	14
4.1. Coleta de dados.....	15
Figura 2.....	16
Figura 3.....	17
Figura 4.....	18
Figura 5.....	19
4.2. Elaboração de Checklist.....	19
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	20
Figura 6.....	20
Figura 7.....	21
Figura 8.....	22
Figura 9.....	23
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	24
7. REFERÊNCIAS	26
Anexo A	29

1. INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA

Sabe-se que em grandes metrópoles há inúmeros comércios espalhados pela cidade cada um deles com seu fluxo específico, ou seja, uns mais movimentados que outros. Ainda assim, não é segredo para ninguém que os Shoppings Centers, seja de cidades grandes ou pequenas, são de longe um dos comércios mais frequentados da região, tendo uma alta de 28,6% no seu fluxo anual desde setembro de 2021. Dentro desse estabelecimento podemos encontrar mais uma porção de lojas de diversos tipos como, lojas de roupas, de brinquedos, de sapatos, artigos de decoração, além dos variados restaurantes que se localizam a praça de alimentação (MÜLLER; 2021).

A contaminação de um alimento pode vir do ambiente em que se come, levando em conta sua limpeza, descarte de resíduos e até mesmo procedência da água, se está contaminada ou devidamente tratada. Um alimento contaminado causa além de danos humanos também prejuízos à empresa em que ocorre o incidente (ALVES; 2020).

Podendo se refletir sobre alguns aspectos importantes voltados à situação observada, é notável que de quase todos os lugares frequentados, a praça de alimentação entra em uma questão pouco pautada pelas pessoas: quem passou por aqui antes de mim? Quando se refere a esse tema, devem-se analisar diversos tópicos, se atentando aos prejuízos que a má limpeza desse local afeta diretamente a saúde humana como a comum intoxicação alimentar transmitida por algumas bactérias podendo causar cólicas, náuseas, vômitos, diarreia e em alguns casos até a morte (VARELLA; 2012).

É certo que há bactérias em todo lugar e sua transmissão de doenças apesar de cuidados é quase que inevitável. Um alimento pode ser contaminado desde o seu armazenamento, passando pelo preparo e manuseio do manipulador até chegar ao cliente. Quando falado de alimentação fora de casa a preocupação é dobrada com as bactérias que podem ser tanto infecciosas como intoxicantes. Salmonella, Shigella, E. coli, Staphilococcus, Clostridium e alguns Rotavírus são alguns exemplos comuns (UFRGS, 2011/2).

Outra coisa que influência é o local em que se come e a forma como é limpo. Ao falar da limpeza é necessário que seja frequente, entretanto, um cuidado a mais

que se deve tomar é com a procedência da água. Em Limeira, por meio de coletas são avaliados aspectos físicos e químicos de uma maneira minuciosa e frequente para manter seu padrão de qualidade (Prefeitura Municipal, 2022).

A higiene de um local é indispensável quando o assunto é alimentos, portanto, considera-se a praça de alimentação um lugar preocupante, porém, segundo a Lei Estadual nº 10083/98 apesar do estabelecimento seguir normas rígidas de limpeza só é fiscalizada a partir de denúncias, ou seja, concorda-se então que nem tudo é culpa do mesmo ressaltando a responsabilidade do cliente para com o local e um rigoroso trabalho da equipe de limpeza (SÃO PAULO, 1998).

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral.

Conhecer o trabalho higiênico sanitário da praça de alimentação de um shopping colaborando para conscientização das pessoas que frequentam e utilizam o local além de auxiliar no serviço de limpeza.

2.2 Objetivos específicos.

Ressaltar o papel da vigilância sanitária.

Facilitar a limpeza dos trabalhadores construindo a elaboração de um checklist higiênico-sanitário para a praça de alimentação do shopping.

Enfatizar o papel do consumidor na higienização e organização do ambiente de refeição.

3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A praça de alimentação de um shopping é um lugar muito visitado pelas pessoas em geral, mas nem tanto pela vigilância sanitária. Através de uma pesquisa de campo onde foi feita uma entrevista com uma fiscal sanitária da prefeitura foi constatado que a fiscalização desse tipo de local só ocorre por meio de denúncias que a área do shopping apesar de ser cercada por diferentes comidas e culinárias não é de responsabilidade dos estabelecimentos ao seu entorno. O fato de terceirizarem esse emprego implica em uma precarização do trabalho (CARELLI, 2003).

3.1 Alta demanda de limpeza

O impacto da pandemia foi avassalador. De repente 40 dias se tornou 788 após um decreto visando a saúde pública e o bem-estar humano. A pandemia resultou a todos presos em casa, empregos perdidos, lugares vazios, comércios quebrados, milhares de morte e um cenário apocalíptico onde sair sem máscara se tornou quase um crime, a saúde. Palavras como *home office* e *EAD – Ensino a Distância* se tornaram conhecidas por todo o mundo, se quer podia ser vista a esperança (BRASIL, nº 101).

Em fevereiro de 2022, quando as coisas começaram a voltar ao seu “novo normal”, houve uma alta demanda no fluxo de shoppings que desde antes da pandemia já era um local muito movimentado. Com isso, trabalhadores da limpeza local sofreram grande impacto por não estarem habituados a movimentação pouco gradativa, com isso, a produção de resíduos consequentemente teve uma maior atenção para que fosse feito o descarte da melhor forma para o meio ambiente também (SANAR, 2020).

3.2 Resíduo

Atualmente o Brasil recicla apenas 4% dos resíduos sólidos produzidos, estando 20 anos atrasado de países já desenvolvidos que reciclam cerca de 67%. Infelizmente, apesar da estrutura, a falta de conscientização e engajamento da causa resulta nesse índice tão baixo. A reciclagem é um fator simples e importante que

praças de alimentação têm cuidado com excelência, mesmo de essa atitude depender principalmente do consumidor os shoppings tomam cuidado em distribuir pelo ambiente latas de lixo para cada tipo de material (AGÊNCIA BRASIL, 2020).

Segundo a lei nº 12305 de 2010 foi determinado pela Política Nacional de Resíduos Tóxicos que o setor, seja ele público ou privado, é responsável para evitar o despejo incorreto de lixo nos lixões., justamente por acarretar muitos problemas ao meio ambiente e ao corpo humano devido à má administração destes resíduos podendo causar até algumas contaminações (BRASIL, 2010).

3.3 Contaminação de alimentos

Contaminação física, química e microbiológica

Há três possíveis contaminações com as quais está presente no nosso cotidiano, sendo elas contaminação física, química e microbiológica. A contaminação tem por sua definição literal no dicionário a transmissão de germes nocivos ou de doença infecciosa, sendo ela principalmente cruzada (DICIONÁRIO, 2022).

A contaminação cruzada tem sua origem na transferência de microrganismos de algo contaminado para o alimento, essa contaminação pode vir tanto dos utensílios quanto da higiene do manipulador (HIGICLEAR, 2022).

Quando a contaminação vem diretamente do utensilio podendo apresentar uma contaminação biológica. Em seguimento tem-se a contaminação biológica vindo diretamente de microrganismos patogênicos e suas substâncias. Por fim, a contaminação química é quando o problema vem da presença de compostos químicos estranhos como aditivos ou naturais podendo ser fatais. É evidente que a contaminação acarreta problemas sérios e causa muito impacto à saúde do consumidor, por tanto, todo cuidado é necessário para que diminua a possibilidade de transmissão (BRK, 2019).

Bactérias e causadores de doença

O corpo está em constante contato com bactérias e microrganismos, isto é inevitável. Apesar de se falar constantemente sobre elas poucos sabem realmente

que bactérias são organismos vivos divididos em diversos reinos para que possam ser classificadas (MUNDO EDUCAÇÃO, 2022).

A *salmonellaentérica* é uma bactéria comum quando o assunto é alimento, sendo uma causadora de doença podendo causar desde uma grave infecção até a morte da pessoa que a contrai, tendo dois tipos, Salmonelose não tifoide e febre tifoide (GOV.BR, 2020).

Já a *Shigella* sp. só é contagiosa por via fecal-oral, ou seja, apesar de muito grave e precisar de mínima quantidade para uma infecção é de difícil ingestão. É de fácil desenvolvimento por se adapta a condições normais do ambiente e temperatura (ASAE).

Temos também a *Escherichia Coli* conhecida como diarréiogênica naturalmente se aloja no intestino humano. Em meio a tantas variações dessa bactéria, a mais comum foi descoberta em 1940 sendo a principal causadora de doença em crianças menores de cinco anos (pdf e. coli)

A *Staphylococcus Aureus* é uma das mais famosas bactérias por ser principalmente muito perigosa podendo causar desde infecções até pneumonia, endocardite e osteomielite. Tem também uma resistência a medicamentos normalmente usados podendo atingir recém-nascidos, lactantes, recém transplantados, usuários de drogas injetáveis ou pessoas com feridas abertas e queimaduras (MANUAL MSD, 2021).

Por fim, a *Clostridium Perfringens* contamina a partir da ingestão de muitas células. É participante dos principais agentes de doenças de origem alimentar, sendo definida em uma escala de A até E, um dos maiores problemas é o tipo C e o menor o tipo A. Apresenta grande velocidade em multiplicação entre temperaturas de 12° e 50°C (ASAE).

Doenças de origem alimentar

São muitas as doenças de origem alimentar, portanto é colocado em foco apenas algumas relacionadas as bactérias acima como a Salmonelose vinda da *salmonellaentérica*. Esta pode causar uma doença altamente agressiva ao corpo, a

infecção gastroenterite, podendo evoluir para septicemia e até morte (WATANABE, 2012).

Tem-se também a Campilobacteriose que é causada pela bactéria *Campylobacter jejuni*, acometendo a saúde humana através do consumo de água ou do animal contaminado. Isso acontece com o mal cozimento de carnes bovinas, suínas e aves ou leite não pasteurizado. Sua contaminação pode causar nascimento prematuro, induzir abortamentos, sepses neonatais e gastroenterite (PINHEIRO, 2007).

Outra causa de contaminação é através da bactéria *Escherichia Coli patogênica* podendo ser adquirida através do contato com o animal, ser humano ou alimento contaminado. Ela causa também severas infecções como a gastroenterite já citada acima, além de sintomas como diarreia (ASAE).

Além das bactérias o mais comum entre as doenças alimentares são as conhecidas viroses como as vindas do Norovirus e doenças associadas e ele como a virose gastrointestinal não relacionada as bactérias. Sua transmissão ocorre através de superfícies contaminadas, ou ingestão de água e alimentos contaminados (Estado de Goiás).

Enfim, tem-se também os parasitas que estão bem presentes nos alimentos e conseqüentemente o modo como afeta o ser humano. São infecções causadas por vermes que atingem os intestinos e está associada a falta de higiene e saneamento básico que apesar da rígida legislação. Diarreia, fraqueza, dor abdominal e vômito são só alguns dos sintomas (Eurofarma, 2021).

3.4 Legislação

Conforme cita a Lei Estadual nº 10083/98 a fiscalização só entra em ação por meio de denúncias relacionadas ao ambiente e podendo causar riscos à vida e saúde. Portanto, apesar disso, é necessário que haja um planejamento e treinamento para equipes de limpeza visando a qualidade e otimização de tempo e trabalho.

É determinado através do Código Sanitário Estadual nº 10083/art.24 que os estabelecimentos estão sujeitos a vistorias a respeito do processo de reciclagem e

destino dos resíduos. O art.25 complementa que as operações devem ser feitas conforme estabelecidas pela autoridade sanitária local.

Enfim, para facilitar o controle e o trabalho foi definida uma lista para a verificação da higiene sanitária do local onde se tem como base a RDC n° 275/2002 e RDC n°216/2004 aprovada pela ANVISA.

3.5 Controle de qualidade da água

A água é essencial para a vida, isso inclui o processo de limpeza e cocção de um alimento, bem como sua utilização em processos de higiene-sanitária. Devido sua importância e influência direta na saúde humana, passa por uma análise minuciosa de sua qualidade. A cidade de Limeira é considerada uma das melhores da região no quesito água, sendo abastecida pelo Rio Jaguari e Ribeirão Pinhal ambos apropriados para consumo sendo localizados nas cidades vizinhas (Prefeitura Municipal, 2022).

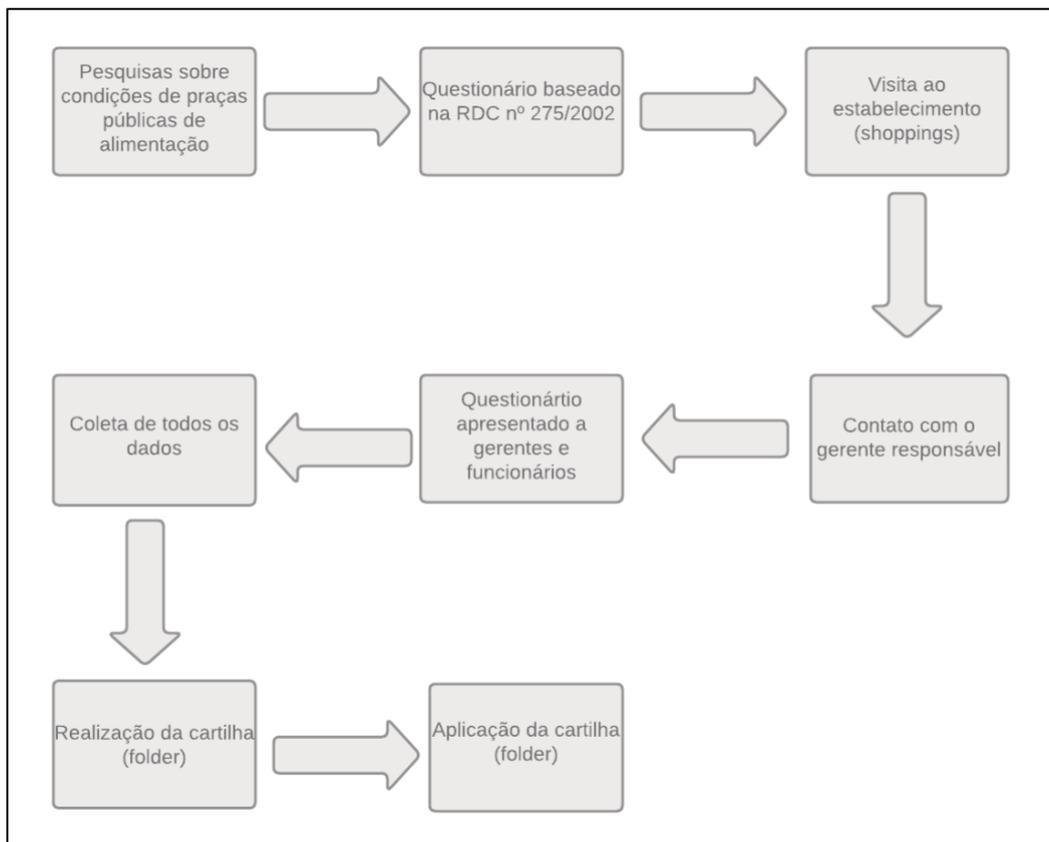
O tratamento de água na cidade de Limeira é feito por uma empresa privada, a BRK (Brookfield – companhia canadense de saneamento). A prefeitura fiscaliza de perto a qualidade da água que abastece a cidade, por isso a vigilância sanitária realiza um monitoramento com a coleta de amostras e análises. A coleta é feita em diversos lugares da cidade verificando cloro, turbidez, níveis de flúor, condutividade e cor (Prefeitura Municipal, 2022).

A BRK realiza relatórios mensais e anuais desde 1995 e será assim por 44 anos devido um contrato. Participa de todos os processos pelos quais a água deve ser passada para o tratamento adequado garantindo também disponibilidade para todo o município. Em relação aos esgotos a cidade teve um progresso significativo desde 1995 levando em conta que naquela época apenas 78% dos esgotos eram tratados e hoje já se tem 100% da cidade com o tratamento adequado (BRK Ambiental, 2022).

4. MATERIAIS E MÉTODOS

O tema foi proposto para discussão e elaboração a partir da preocupação com a higiene das populares praças de alimentação de shopping. Com o foco em Limeira/SP foi dado início ao projeto realizando o planejamento das ações a serem realizadas para melhor visualização foi elaborado um fluxograma (figura 1), após isso, iniciamos as entrevistas com os responsáveis, trabalhadores e consumidores locais aplicando um checklist baseado na RDC 275/2002 a fim de zelar pelo trabalho das equipes de limpeza e da saúde do consumidor.

Figura 1 - Fluxograma: ações a serem realizadas.



Fonte: Arquivo do projeto, 2022.

4.1 Coleta de dados

Para a coleta de dados utilizamos o word (componente do pacote Office) para elaborar os questionários específicos para cada função abordada. O primeiro (figura 2) foi realizada uma pesquisa a fim de adquirir informações sobre a praça e seu funcionamento, e enviada em anexo por e-mail para o gerente de dois shoppings trabalhados.

Figura 2 – Questões abordadas para o gerente coordenador da praça de alimentação.

Função: _____

1. É exercido serviço de limpeza no shopping?
() SIM () NÃO
2. Se sim, é terceirizado?
() SIM () NÃO
3. Qual empresa realiza esse serviço? _____
4. Há vistoria do serviço?
() SIM () NÃO
5. Qual a qualidade da água utilizada?
() Ótima () Boa () Regular () Ruim
6. Há fiscalização da água?
() SIM () NÃO
7. É feito o descarte de resíduos?
() SIM () NÃO
8. São separados orgânicos? Se sim, para onde vão?
() SIM () NÃO _____
9. O lixo reciclado é separado?
() SIM () NÃO
10. Os funcionários recebem treinamento?
() SIM () NÃO
11. É feita uma fiscalização frequente vdos funcionários?
() SIM () NÃO
12. Com que frequência é feita a higienização ampla e completa?
() Antes e após o fim do expediente () Somente após o fim do expediente
() Semanalmente () Não é feita
13. Quando realizada a limpeza, como é feita?
() Dobra os funcionários () Diminui a quantidade
() Continua apenas com a mesma equipe
14. Em horários de pico, como é feita a limpeza do local?
() SIM () NÃO
15. Com que frequência é feito o treinamento dos funcionários?
() Semanalmente () Anualmente
() Quinzenalmente () Não é feita
() Mensalmente () Somente na admissão

Fonte: Arquivo do projeto, 2022.

No segundo (figura 3) abordamos questões referentes a logística da equipe de limpeza enviando por e-mail o anexo.

Figura 3 – Questões abordadas para o gerente coordenador da equipe de limpeza.

Função: _____

1. Os funcionarios recebem treinamento qualidficado conforme a função exercida?
 SIM NÃO
2. Para admissão, é exigido experiência profissional?
 SIM NÃO
3. O serviço é fiscalizado?
 SIM NÃO
4. O descarte de resíduos é feito da maneira correta?
 SIM NÃO
5. Com que frequência é feita a higienização ampla e completa?
 Antes e após o fim do expediente.
 Somente após o fim do expediente.
 Semanalmente. Não é feita.
6. Quando realizada a limpeza, como é feita?
 Dobra os funcionários.
 Diminui a quantidade.
 Continua apenas com a mesma equipe.

Fonte: Arquivo do projeto, 2022.

Já no terceiro (figura 4) consultamos pessoalmente os funcionários de limpeza para confirmar a logística por eles praticada.

Figura 4 – Questões abordadas para o agente de limpeza.

Função: _____

1. É recebido um treinamento antes do início de trabalho?
 SIM NÃO;

Se sim, qual tipo de treinamento? _____

2. Para admissão, é exigido experiência profissional?
 SIM NÃO

3. O serviço é fiscalizado?
 SIM NÃO

4. Foi mudado algo após a pandemia??
 SIM NÃO

5. Com que frequência é feita a higienização ampla e completa?
 Antes e após o fim do expediente.
 Somente após o fim do expediente.
 Semanalmente. Não é feita.

6. Quando realizada a limpeza, como é feita?
 Dobra os funcionários.
 Diminui a quantidade.
 Continua apenas com a mesma equipe.

7. Em horários de pico, como é feita a limpeza do local?
 SIM NÃO

8. Você sentiu que o trabalho dobrou após a volta total da sociedade ao "novo normal"?
 SIM NÃO

Fonte: Arquivo do projeto, 2022.

Enfim, através do Instagram (figura 5), verificamos a opinião dos clientes em relação a praça de alimentação do shopping.

Figura 5 – Questões abordadas para o público através do Instagram.

<p>1. Você costuma comer em praça de alimentação? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO</p> <p>2. Como classifica a limpeza das praças de shoppings onde já comeu? <input type="checkbox"/> Muito sujo <input type="checkbox"/> Sujo <input type="checkbox"/> Limpo <input type="checkbox"/> Impecável</p> <p>3. O que você costuma comer no shopping? <input type="checkbox"/> Lanches <input type="checkbox"/> Prato feito <input type="checkbox"/> Apenas sobremesas <input type="checkbox"/> Comidas naturais</p> <p>4. Você repara na limpeza? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO</p> <p>5. Retira a bandeja após as refeições? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO</p> <p>6. Tem consciência de como a limpeza afeta sua saúde? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO</p>

Fonte: Arquivo do projeto, 2022.

4.2 Elaboração de checklist

Em continuação as pesquisas, será elaborado um checklist baseado na CVS5 de 2013 para melhor controle da condição higiênico-sanitária na praça de alimentação do shopping.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a visita feita à praça de alimentação não obtivemos êxito ao contatar por e-mail o gerente coordenador, entretanto, seguimos com as pesquisas abordando clientes do shopping (Figura 8), a equipe de limpeza (Figura 7) e a líder de equipe (Figura 6), nisto assim obtivemos sucesso.

Figura 6 – Questões abordadas para o gerente coordenador da praça de alimentação.

<p>Função: Líder de limpeza</p> <p>1. Os funcionários recebem treinamento qualificado conforme a função exercida? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO</p> <p>2. Para admissão, é exigido experiência profissional? <input type="checkbox"/> SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO</p> <p>3. O serviço é fiscalizado? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO</p> <p>4. O descarte de resíduos é feito da maneira correta? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO</p> <p>5. Com que frequência é feita a higienização ampla e completa? <input checked="" type="checkbox"/> Antes e após o fim do expediente. <input type="checkbox"/> Somente após o fim do expediente. <input type="checkbox"/> Semanalmente. <input type="checkbox"/> Não é feita.</p> <p>6. Quando realizada a limpeza, como é feita? <input checked="" type="checkbox"/> Dobra os funcionários. <input type="checkbox"/> Diminui a quantidade. <input type="checkbox"/> Continua apenas com a mesma equipe.</p>

Fonte: Arquivo do projeto, 2022.

Ao realizar a pesquisa foi conversada questões com as funcionárias a respeito de como realizam o trabalho na praça e se recebem a capacitação necessária para esse serviço conforme são exibidos (figura 7), os resultados não foram insuficientes quanto ao cuidado com esse ambiente.

Figura 7 – Questões abordadas para o agente de limpeza.

<p>Função: Funcionárias da limpeza</p> <p>1. É recebido um treinamento antes do início de trabalho?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO;</p> <p>Se sim, qual tipo de treinamento? Orientações de limpeza e acompanhamento de serviço</p> <p>2. Para admissão, é exigido experiência profissional?</p> <p><input type="checkbox"/> SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO</p> <p>3. O serviço é fiscalizado?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO</p> <p>4. Foi mudado algo após a pandemia??</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO</p> <p>5. Com que frequência é feita a higienização ampla e completa?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Antes e após o fim do expediente.</p> <p><input type="checkbox"/> Somente após o fim do expediente.</p> <p><input type="checkbox"/> Semanalmente. <input type="checkbox"/> Não é feita.</p> <p>6. Quando realizada a limpeza, como é feita?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Dobra os funcionários.</p> <p><input type="checkbox"/> Diminui a quantidade.</p> <p><input type="checkbox"/> Continua apenas com a mesma equipe.</p> <p>7. Em horários de pico, como é feita a limpeza do local? É com álcool e após cada cliente levantar-se de sua mesa.</p> <p>Você sentiu que o trabalho dobrou após a volta total da sociedade ao "novo normal"?</p> <p><input type="checkbox"/> SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO</p>

Fonte: Arquivo do projeto, 2022.

Através de enquetes do Instagram os clientes de shopping se pronunciaram a respeito da higiene em praças públicas. É notável que grande porcentagem reconhece a importância desse bom trabalho realizado pelos agentes de limpeza e participam ativamente fazendo sua parte quando consomem o alimento no local por saberem o risco de contaminação e seu impacto para o próximo que ocupará o seu espaço.

Figura 8 – Questões abordadas para o público através do Instagram.

1. Você costuma comer em praça de alimentação?	88% SIM	12% NÃO		
2. Como classifica a limpeza das praças de shoppings onde já comeu?	0% Muito sujo	31% Sujo	66% Limpo	3% Impecável
3. O que você costuma comer no shopping?	73% Lanches	23% Prato feito	3% Apenas sobremesas	1% Comidas naturais
4. Você repara na limpeza?	93% SIM	7% NÃO		
5. Retira a bandeja após as refeições?	100% SIM	0% NÃO		
6. Tem consciência de como a limpeza afeta sua saúde?	100% SIM	0% NÃO		

Fonte: Arquivo do projeto, 2022.

Para a otimização do trabalho e melhor controle do ambiente o checklist elaborado a de acordo com o exposto nos ANEXOS serve como um auxiliador do agente de limpeza onde obterá melhor autonomia de serviço.

Figura 9 – Checklist.

ARTIGO	ITENS DE AVALIAÇÃO	Conformidade
	CAPÍTULO II - HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL	S/N
	Seção II – Higiene e Segurança dos Funcionários	
Art. 10	3 - Os funcionários apresentam-se asseados, com mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte ou adornos.	
Art. 11 e 12	4 - Os funcionários encontram-se com uniformes limpos e com os equipamentos de proteção individual, quando necessários	
Art. 12, 13 e	5 - Durante as atividades de produção, foram observados hábitos e comportamentos que evitam a contaminação dos alimentos.	
	Seção III – Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal	
Art. 16, 17 e	7 - O estabelecimento possui um responsável técnico comprovadamente capacitado para implantar Boas Práticas.	
Art. 19	8 - O estabelecimento possui um programa de capacitação do pessoal em Boas Práticas.	
Artigo	CAPÍTULO IV – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE	S/N
Art. 65	30 - Os funcionários que realizam as operações de higienização são capacitados para isso e utilizam equipamentos de proteção individual, quando	
	CAPÍTULO V – SUPORTE OPERACIONAL	S/N
	Seção I – Abastecimento de Água	
Art. 66 e 67	31 - A água utilizada no abastecimento da empresa é adequada e sua qualidade é satisfatória, controlada por análise laboratorial periódica, conforme a legislação em vigor	
Art. 68	32 - O reservatório de água está adequado e sua higienização periódica encontra-se documentada	
	Seção III – Materiais Recicláveis e Resíduos Sólidos	
Art. 73 e 74	37 - Na área de produção, o lixo é depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual e é periodicamente retirado de maneira que não provoca contaminação cruzada com alimentos. Os recicláveis e o lixo encontram-se adequadamente armazenados em local que impossibilita atração de vetores e pragas urbanas.	
	CAPÍTULO VI – QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES	S/N
	Seção II – Instalações	
Art. 79	42 - As reformas são executadas fora do horário de manipulação dos alimentos.	
Art. 80	43 - Existe lavatório exclusivo para higiene das mãos, com um cartaz educativo sobre isso, em posição estratégica.	
Art. 81	44 - A higienização de materiais de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, ocorre em local exclusivo, fora da área de preparo de alimentos.	
	Seção IV – Piso	
Art. 85	47 - O piso é constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Os ralos são sifonados com dispositivos que permitem seu fechamento.	
	Seção V – Paredes, Tetos e Forros	
Art. 86	48 - As paredes e divisórias, assim como tetos e forros são sólidos, com acabamento liso e impermeável.	
Art. 87	Não possuem vazamentos, umidade, bolores, infiltrações, trincas, rachaduras, descascamento, goteiras, dentre outros.	

Fonte: Adaptado da Portaria CVS-5, 2013.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nas pesquisas realizadas e resultados obtidos a partir do tema Higiene Sanitária em Praças Públicas de Alimentação podemos concluir que chegamos a um resultado excelente.

O Trabalho de Conclusão de Curso tinha como objetivo principal identificar os problemas na limpeza de praças públicas de alimentação como a dos shoppings que estão muito presentes em nosso cotidiano e auxiliar os trabalhadores trazendo uma forma de otimização de trabalho na limpeza proporcionando uma maior segurança alimentar para os clientes.

De início tínhamos como foco abordar cerca de dois shoppings da cidade de Limeira, para isso, visitamos a vigilância sanitária para saber como é realizado o serviço de fiscalização nestes ambientes. Realizamos uma pesquisa através de um perfil no Instagram com moradores de Limeira para saber a opinião deles sobre a higiene que a praças de alimentação dos shoppings que frequentam oferecem, além disso, confirmamos se há ciência do impacto dessa limpeza em nossa saúde e de que maneira eles podem auxiliar os funcionários e o próximo que ocupara seu lugar em seguida.

Como próxima etapa, entramos em contato pessoalmente com a secretaria do Shopping Pátio Limeira onde fomos orientadas a entrar em contato com o gerente coordenador da praça de alimentação através do e-mail dele, entretanto não obtivemos sucesso. Entramos em contato telefônico com o Limeira Shopping onde fomos orientadas a mandar também um e-mail. Mandamos, foi respondido pela atendente onde fomos encaminhadas para o marketing e em seguida para o coordenador de operações onde também não obtivemos êxito.

Por fim, optamos a falar diretamente com a equipe de limpeza do Shopping Pátio Limeira, conversamos com duas funcionárias e a gerente de equipe que é reconhecida como líder. Foram precisas em responder a forma como realizam o trabalho, com produtos próprios para a limpeza e em pouco tempo. Comentaram também a quantidade de pessoas que realizam esse trabalho por turno e a adaptação feita após a pandemia.

Ficamos contentes em saber como o trabalho é feito nesse ambiente tão importante, o reconhecimento da equipe no impacto do serviço é crucial para que seja feito com maestria a realização do mesmo.

Concluimos nosso principal objetivo com a elaboração do checklist a fim de que os funcionários adquiram um controle maior sob as ações realizadas.

7. REFERÊNCIAS

ALVES, Eneo da S. Jr. Manual de controle Higiênico Sanitário em alimentos: O que é prevenir? 8º Ed. Varela, 2020.

BRASIL. Lei nº10083/98, de 23 de setembro de 1998. Dispõe sobre o Código Sanitário do Estado. Assembléia Legislativa do Estado de São Paulo. São Paulo, SP, v. 1, n. 1, set. 1998. Título II, art. 10.

CARELLI, Rodrigo de Lacerda. Terceirização e intermediação de mão-de-obra: ruptura do sistema trabalhista, precarização do trabalho e exclusão social. Renovar, 2003.

Clostridium. Autoridade de Segurança Alimentar e Econômica. Disponível em: <https://www.asae.gov.pt/seguranca-alimentar/riscos-biologicos/clostridium.aspx>. Acesso em: 08/08/2022.

Contaminação. Dicionário online de português. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/contaminacao/>. Acesso em: 18/10/2022.

Decreto legislativo. Lei nº 101, de 4 de maio de 2000. A ocorrência do estado de calamidade pública.

Dia Mundial da água. Prefeitura Municipal de Limeira, 2022. Disponível em: https://www.limeira.sp.gov.br/sitenovo/simple_hotsite.php?id=22&simple=566. Acesso em: 08/08/2022.

Escheriachia coli enteropatogênica: uma categoria diarreiogênica versátil. 2016.

GRANDA, Alana. Índice de reciclagem no Brasil é de apenas 4%, diz Abrelpe. 05/06/2020. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2022-06/indice-de-reciclagem-no-brasil-e-de-4-diz-abrelpe>. Acesso em: 08/08/2022.

Infecções Estafilocócicas. Manual MSD, 2021. Disponível em: <https://www.msmanuals.com/pt-br/profissional/doen%C3%A7as-infecciosas/cocos-gram-positivos/infec%C3%A7%C3%B5es-estafiloc%C3%B3cicas#:~:text=Estafilococos%20s%C3%A3o%20microrganismos%20Gram%2Dpositivos,provoca%20a%20forma%C3%A7%C3%A3o%20de%20abscesso>. Acesso em: 08/08/2022.

Linha do tempo do coronavírus no Brasil. Sanar, 2020. Disponível em: <https://www.sanarmed.com/linha-do-tempo-do-coronavirus-no-brasil>. Acesso em: 08/08/2022.

MÜLLER, Renato. Fluxo de pessoas tem alta nos shopping centers brasileiro. **Sociedade Brasileira de Varejo e Consumo (SBVC)**, 2021. Disponível em: <https://sbvc.com.br/fluxo-de-pessoas-tem-alta-nos-shopping-centers-brasileiros/#:~:text=Em%20setembro%20de%202021%2C%20o,%2C%20Harmo%2C%204Intelligence%20e%20SBVC>. Acesso em: 08/08/2022.

Nossa Atuação. BRK Ambiental, 2022. Disponível em: <https://www.brkambiental.com.br/limeira/nossa-atuacao>. Acesso em: 08/08/2022.

PIRES, Carlos Eduardo. Principais bactéria presentes em doenças transmitidas por alimentos (DTAs).2011/2. 118p. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011/2.

Prefeitura Municipal de Limeira. Fiscalização: Entenda como a prefeitura zela pela qualidade da água fornecida à população. Limeira.sp.gov.br, 2022. Disponível

em:// <https://www.limeira.sp.gov.br/php?p=14306.br/sitenovo/news>. Acesso em: 08/08/2022.

Salmonella. Gov.br, 2020. Disponível em: [https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/s/salmonella-salmonelose#:~:text=Salmonella%20\(Salmonellose\)%20%C3%A9%20uma%20bact%C3%A9ria,bongori](https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/s/salmonella-salmonelose#:~:text=Salmonella%20(Salmonellose)%20%C3%A9%20uma%20bact%C3%A9ria,bongori). Acesso em: 08/08/2022.

SANTOS, Vanessa Sardinha dos. Bactérias. Mundo Educação. Disponível em: <https://mundoeducacao.uol.com.br/biologia/bacterias.htm>. Acesso em: 08/08/2022.

Shigella. Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. Disponível em: <https://www.asae.gov.pt/seguranca-alimentar/riscos-biologicos/shigella-disenteriae.aspx#:~:text=Shigella%20%C3%A9%20uma%20bact%C3%A9ria%20do,em%20alimentos%20%C3%A9%20pouco%20relevante>. Acesso em: 08/08/2022.

VARELLA, Drauzio. Intoxicação alimentar. Drauzio, 2012. Disponível em: <https://drauziovarella.uol.com.br/doencas-e-sintomas/intoxicacao-alimentar/amp/>. Acesso em: 08/08/2022.

Você sabe como ocorre a contaminação de alimentos?. BRK Ambiental, 2019. Disponível em: <https://blog.brkambiental.com.br/contaminacao-de-alimentos/#:~:text=o%20pr%C3%B3prio%20ar,-,F%C3%ADsica,algum%20tipo%20de%20contamina%C3%A7%C3%A3o%20biol%C3%B3gica>. Acesso em: 18/10/2022.

WILLIAM, Guilherme. O que é contaminação cruzada? Higiclear, 2022. Disponível em: <https://www.higiclear.com/artigos/contaminacao-cruzada/>. Acesso em: 18/10/2022.

ANEXO A – QUESTIONÁRIO AVALIATIVO DE NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTÍCIA DA PORTÁRIA CVS-5.

Artigo	ITENS DE AVALIAÇÃO CAPÍTULO II - HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL	Conformidade		
		S	N	NA
Seção I – Controle de Saúde dos Funcionários				
Art. 8º	1 - A saúde dos funcionários é comprovada por atestado médico e laudos laboratoriais.			
Art. 9º	2 - Os funcionários estão aparentemente saudáveis, observadas as ausências de lesões cutâneas e de sinais e sintomas de infecções respiratórias e oculares.			
Seção II – Higiene e Segurança dos Funcionários				
Art. 10	3 - Os funcionários apresentam-se asseados, com mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte ou adornos.			
Art. 11 e 12	4 - Os funcionários encontram-se com uniformes limpos e com os equipamentos de proteção individual, quando necessários.			
Art. 12, 13 e 14	5 - Durante as atividades de produção, foram observados hábitos e comportamentos que evitam a contaminação dos alimentos.			
Art. 15	6 - Há cartazes educativos sobre a higienização das mãos nas instalações sanitárias e lavatórios.			
Seção III – Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal				
Art. 16, 17 e 18	7 - O estabelecimento possui um responsável técnico comprovadamente capacitado para implantar Boas Práticas.			
Art. 19	8 - O estabelecimento possui um programa de capacitação do pessoal em Boas Práticas.			
Seção IV - Visitantes				
Art. 20	9 - Os visitantes apresentam-se devidamente uniformizados			

Artigo	CAPÍTULO III – QUALIDADE SANITÁRIA DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	Conformidade		
		S	N	NA
Seção I – Recepção e Controle de Mercadorias				
Art. 21, 22, 23, 24 e 25	10 - A recepção de produtos é realizada em local apropriado, com observações sobre a qualidade de: transportadores, embalagens, rotulagens, avaliação sensorial e medições de temperaturas, entre outros.			
Seção II – Armazenamento de Produtos				
Art. 26, 27, 28, 30, 32, 34	11 - Embalagens, matérias-primas, ingredientes, alimentos preparados, que necessitam ou não de refrigeração ou congelamento são identificados, protegidos e armazenados adequadamente, de acordo com suas características e necessidades de localização, organização e controle de temperatura.			
Art. 29	12 - Produtos reprovados com prazo de validade vencido ou para devolução aos fornecedores estão armazenados adequadamente quanto à organização e ao local.			
Art. 31 e 33	13 - Refrigeradores e freezers estão adequados às necessidades, quanto ao estado de conservação, higienização e controle de temperatura, assim como os volumes e as disposições dos alimentos naqueles equipamentos estão adequados.			
Seção III – Pré-preparo dos Alimentos				
Art. 35 e 36	14 - Os procedimentos de pré-preparo evitam a contaminação cruzada entre alimentos crus, semi preparados e prontos ao consumo, e as embalagens dos produtos são higienizadas e adequadas à área de pré-preparo.			
Art. 37 e 38	15 - O descongelamento e a retirada do sal de produtos são realizados de maneira adequada.			
Art. 39	16 - A higienização de hortifrutícolas é realizada em local adequado e conforme as recomendações desta Portaria. Princípios ativos desinfetantes e a concentração de uso encontram-se adequados.			
Art. 40	17 - Há instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre a higienização dos hortifrutícolas no local dessa operação.			
Seção IV – Preparo dos Alimentos				
Art. 41, 44 e 45	18 - Os procedimentos de cocção, resfriamento e refrigeração dos alimentos são realizados em locais apropriados e sob controles de tempos e temperaturas adequadas.			
Art. 42	19 - Existe controle de temperatura do procedimento de fritura e as características sensoriais dos óleos utilizados nesse procedimento encontram-se adequadas.			
Art. 43	20 - O estabelecimento não oferece aos consumidores ovos crus, nem preparações onde os ovos permanecem crus. O Responsável Técnico conhece as regras sobre a utilização de ovos determinadas nessa Portaria.			

Seção V – Distribuição de Alimentos Preparados				
Art. 46 e 47	21 - Os alimentos expostos ao consumo imediato encontram-se protegidos e sob adequados critérios de tempo e temperatura de exposição.			
Art. 48	22 - A água do balcão térmico encontra-se limpa e sua temperatura é controlada.			
Art. 49	23 - Os ornamentos e ventiladores da área de consumo encontram-se adequados.			
Art. 50	24 - O pagamento de despesas ocorre em local específico e reservado e o funcionário do caixa não manipula os alimentos.			
Art. 51	25 - A doação de sobras de alimentos, quando realizada observam-se as Boas Práticas.			
Seção VI – Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação				
Art. 52	26 - A cozinha industrial ou o serviço de alimentação guarda amostras das refeições preparadas conforme as determinações desta Portaria.			
Seção VII – Transporte de Alimentos				
Art. 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60 e 61	27 - Os alimentos são transportados de maneira adequada e identificados, em veículos apropriados e higienizados, e em condições adequadas de tempo e temperatura.			
CAPÍTULO IV – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE				
Art. 62 e 63	28 - Os procedimentos de higienização do ambiente e das instalações são adequados e seguem as etapas obrigatórias determinadas nessa Portaria.			
Art. 64	29 - Os produtos saneantes são rotulados, adequados e armazenados separadamente dos alimentos.			
Art. 65	30 - Os funcionários que realizam as operações de higienização são capacitados para isso e utilizam equipamentos de proteção individual, quando necessário.			
CAPÍTULO V – SUPORTE OPERACIONAL				
Seção I – Abastecimento de Água				
Art. 66 e 67	31 - A água utilizada no abastecimento da empresa é adequada e sua qualidade é satisfatória, controlada por análise laboratorial periódica, conforme a legislação em vigor.			
Art. 68	32 - O reservatório de água está adequado e sua higienização periódica encontra-se documentada.			
Art. 69	33 - O gelo utilizado para entrar em contato com alimentos e bebidas é produzido com água potável e manipulado com higiene.			
Art. 70	34 - O vapor em contato com alimentos ou usado para higienização é produzido com água potável, sem produtos químicos que possam provocar contaminação.			
Seção II – Esgotamento Sanitário				
Art. 71	35 - Há um sistema de esgoto adequado.			
Art. 72 e	36 - Os despejos das pias de produção passam por caixa de gordura higienizada periodicamente e			

continuando...

42	instalada fora da área de manipulação e armazenamento dos alimentos. Resíduos de óleo da produção não são descartados na rede de esgoto.			
Seção III – Materiais Recicláveis e Resíduos Sólidos				
Art. 73 e 74	37 - Na área de produção, o lixo é depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual e é periodicamente retirado de maneira que não provoca contaminação cruzada com alimentos. Os recicláveis e o lixo encontram-se adequadamente armazenados em local que impossibilita atração de vetores e pragas urbanas.			
Seção IV – Abastecimento de Gás				
Art. 75	38 - A área para armazenamento de gás é instalada em local ventilado e protegido.			
Seção V – Controle integrado de vetores e pragas urbanas				
Art. 76	39 - Existem procedimentos para o controle de pragas e vetores urbanos. Há comprovação dos serviços efetuados por empresa licenciada no órgão competente de vigilância sanitária.			
Artigo	CAPÍTULO VI – QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES	Conformidade		
		S	N	NA
Seção I – Localização				
Art. 77	40 - Área externa livre de focos de insalubridade, ausência de lixo e objetos em desuso, livre de focos de vetores, animais domésticos e roedores. Acesso independente, não comum a habitação e outros usos.			
Seção II – Instalações				
Art. 78 e 79	41 - As instalações são separadas por meios físicos que facilitam higienização e a produção ocorre em fluxo contínuo e não promove contaminação cruzada. Existem locais específicos para pré-preparo e para preparo. O dimensionamento das instalações é proporcional ao volume de produção.			
Art. 79	42 - As reformas são executadas fora do horário de manipulação dos alimentos.			
Art. 80	43 - Existe lavatório exclusivo para higiene das mãos, com um cartaz educativo sobre isso, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparações dos alimentos.			
Art. 81	44 - A higienização de materiais de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, ocorre em local exclusivo, fora da área de preparo de alimentos.			
Seção III – Equipamentos, Utensílios e Móveis				
Art. 82 e 83	45 - Equipamentos, utensílios e móveis são de fácil higienização, não transmitem substâncias tóxicas, odores ou sabores aos alimentos e têm as partes de maior risco protegidas, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros.			
Art. 84	46 - As câmaras frigoríficas encontram-se adequadas.			
Seção IV – Piso				
Art. 85	47 - O piso é constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Os ralos são sifonados com dispositivos que permitem seu fechamento.			
Seção V – Paredes, Tetos e Forros				
Art. 86 e	48 - As paredes e divisórias, assim como tetos e forros são sólidos, com acabamento liso e impermeável.			
87	Não possuem vazamentos, umidade, bolores, infiltrações, trincas, rachaduras, descascamento, goteiras, dentre outros.			
Seção VI – Portas e Janelas				
Art. 88 e 89	49 - As portas são ajustadas aos batentes, de fácil limpeza, possuem mecanismo de fechamento automático e proteção na parte inferior contra insetos e roedores. As janelas são ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para limpeza.			
Seção VII – Iluminação				
Art. 90	50 - As lâmpadas e luminárias encontram-se protegidas contra quedas acidentais ou explosão. As instalações elétricas são embutidas ou encontram-se protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto.			
Seção VIII – Ventilação				
Art. 91 e 92	51 - O sistema de ventilação da edificação garante conforto térmico, renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. A ventilação/exaustão do ar é direcionada da área limpa para a suja. Os exaustores possuem telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Os equipamentos e filtros são higienizados.			
Art. 93	52 - Não são utilizados ventiladores nem climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.			
Seção IX – Vestiários e Instalações Sanitárias				
Art. 94	53 - Os vestiários dos funcionários não se comunicam diretamente com a área de armazenamento, manipulação de alimentos e refeitórios. São separados por gênero, possuem armários individuais, chuveiros e as portas externas são dotadas de fechamento automático. Os banheiros dispõem de bacia sifonada com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete ou produto anti-séptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro.			
Seção X – Área de Distribuição e Consumo dos Alimentos				
Art.95	54 - As instalações sanitárias de clientes dispõem de bacia sifonada com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, lavatórios com sabonete ou produto anti-séptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro.			
Artigo	CAPÍTULO VII – DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO DAS INFORMAÇÕES	Conformidade		
		S	N	NA
Seção I – Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados				
Art. 96	55 - O estabelecimento possui um manual de Boas Práticas e os POPs estabelecidos nesta Portaria, que encontram-se disponíveis aos funcionários e à fiscalização sanitária.			

Fonte: Portaria CVS-5, 2013.