

ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO DE FISCALIZAÇÃO DE CANTINAS E RESTAURANTES DA UFMG.

APRESENTAÇÃO

A manipulação de alimentos e utensílios nos serviços de alimentação deve considerar que os alimentos representam um excelente meio para o crescimento de patógenos e, quando estes são manipulados com falta de cuidado, constituem uma potente forma de contaminação e de risco à saúde.

A boa técnica e a legislação pertinente incluem diversas recomendações como requisitos básicos para o manuseio seguro dos alimentos e dos utensílios utilizados na alimentação. Como, por exemplo:

- ✓ O uso de alimento fresco e de alta qualidade.
- ✓ O adequado armazenamento e refrigeração do alimento.
- ✓ A adequada lavagem, preparação e cozimento do alimento.
- ✓ A adequada eliminação do alimento não utilizado.
- ✓ A adequada lavagem das mãos e unhas antes de manipular o alimento.
- ✓ A adequada eliminação de secreções nasais e orais com lenços de papel.
- ✓ A cobertura dos cabelos e uso de roupas e aventais limpos.
- ✓ A realização de exames periódicos de saúde para as pessoas que trabalham na cozinha.
- ✓ A proibição de qualquer pessoa com infecção ou distúrbio intestinal manipular alimentos e utensílios utilizados na alimentação.
- ✓ A manutenção de todo o equipamento de cozinha e todos os outros equipamentos rigorosamente limpos.
- ✓ A lavagem e secagem dos utensílios usados na alimentação em uma máquina de lavar louça onde a temperatura mantenha-se acima de 80°C

(Trabulsi et al., 1999; Burton & Engelkirk, 2005)

Tanto a contratação do fornecimento de alimentação como o serviço de fiscalização de cantinas e restaurantes compete à unidade acadêmica ou órgão administrativo em cujos domínios esta atividade é realizada. Contudo, por ser uma operação essencialmente técnica e muito especializada, a UFMG estruturou este serviço para ser prestado aos órgãos da Administração Superior por meio de seu Departamento de Serviços Gerais – DSG. As unidades acadêmicas podem utilizar este serviço, bastando para isso manifestar ao DSG opção.

A prestação deste serviço através do DSG implica também no planejamento, na contratação e na gerência do contrato da permissão de uso do espaço para a instalação da cantina ou restaurante, que devem ser conduzidos em perfeita sintonia com a direção da unidade/órgão onde o serviço é prestado. Entretanto, se houver conveniência, o DSG poderá apenas assessorar a unidade ou órgão para a realização das rotinas de contratação e de fiscalização, que serão executados por meio de sua própria estrutura administrativa.

FINALIDADE

O serviço de fiscalização de cantinas e restaurantes da UFMG tem por finalidade a verificação periódica, não programada e in loco, da qualidade dos alimentos, higiene do local e dos funcionários e dos procedimentos adotados, a fim de preservar a saúde da comunidade universitária usuária, bem como do cumprimento por parte dos fornecedores (Permissionários) das exigências legais e contratuais e de outras orientações emanadas pelos órgãos da área de saúde pública.

OBJETIVOS

- Garantir a qualidade dos alimentos e do atendimento nas cantinas e restaurantes da UFMG.
- Orientar os Permissionários quanto aos requisitos higiênico-sanitários e ambientais para o bom funcionamento das cantinas e restaurantes
- Verificar o cumprimento da legislação e do contrato assinado.

PROCEDIMENTOS

CONDICIONANTES

Os procedimentos adotados pelo serviço de fiscalização estão sempre ajustados no contrato assinado com o Permissionário.

O contrato é elaborado de acordo com as exigências legais e peculiaridades da área e da comunidade da unidade acadêmica ou órgão administrativo em questão. A cada processo de licitação para escolha de um novo Permissionário, procura-se incorporar ao contrato melhorias que possam refletir em serviços de maior qualidade e na melhor relação comercial entre o Permissionário e a Instituição.

Normalmente, os procedimentos estão relacionados nas cláusulas de direitos e deveres do contrato, podendo variar de acordo com as características próprias do Órgão Administrativo ou Unidade Acadêmica onde funciona a cantina ou restaurante. Para cada contrato é elaborado um “check-list” adaptado, que passa a ser o instrumento orientador das inspeções.

A relação abaixo corresponde aos procedimentos mínimos dos contratos de permissão de uso para exploração de cantina ou restaurante.

ITENS VERIFICADOS NAS INSPEÇÕES PERIÓDICAS

- Apresentação dos funcionários: uniformes completos e limpos, cabelos presos, unhas curtas, limpas e sem esmalte, não utilização de bijuterias ou jóias, higienização de mãos e utilização adequada de equipamentos de proteção individual (EPI).
Periodicidade: Não programada (freqüentemente, quinzenal).

- Quantitativo de funcionários de acordo com o contrato e regularidade dos seus registros profissionais que confirmem o vínculo empregatício.
- Periodicidade: Anual

- Atendimento às normas da ANVISA que obriga as empresas do setor de alimentação a contarem em seu quadro de pessoal somente com funcionários que tenham Atestado Saúde Ocupacional.
Periodicidade: Anual

- Realização de curso de capacitação para os funcionários que atuam em serviços de alimentação, conforme estabelecem a legislação e o contrato.
Periodicidade: Anual

- Higienização do ambiente: cozinha, despensa, salão de consumação, banheiros e áreas externas, acondicionamento de lixo, etc.
Periodicidade: Não programada (freqüentemente, quinzenal).

- Controle de desinsetização do local, verificação de ausência de baratas e outros insetos no ambiente.
Periodicidade: Não programada (freqüentemente, quinzenal).

- Higienização dos equipamentos, vitrines, mesas, bancadas, utensílios, talhares, panos de pratos e de chão.
Periodicidade: Não programada (freqüentemente, quinzenal).

- Acondicionamento de gêneros alimentícios na geladeira, na despensa, nos freezers, e suas datas de validade.
Periodicidade: Não programada (freqüentemente, quinzenal).

- Variedade de gêneros alimentícios de acordo com estabelecido em contrato.
Periodicidade: Não programada (freqüentemente, quinzenal).

- Manipulação correta de frutas e hortaliças e uso correto de sanitizantes.
Periodicidade: Não programada (freqüentemente, quinzenal).

- Temperatura de equipamentos e preparações prontas.
Periodicidade: Não programada (freqüentemente, quinzenal).

- Quanto às preparações prontas: aparência, preparadas com antecedência ideal, se estão devidamente cobertas, mantidas sob temperatura ideal, cortes ideais de verduras e carnes, recolhimento diário de amostra para o caso de toxinfecção, pratos prontos entregues em bandejas etc.
Periodicidade: Não programada (freqüentemente, quinzenal).

- Realização, por meio de amostragem, de análises microbiológicas nos alimentos servidos para aferir sua qualidade.
Periodicidade: Anual.
- Existência da caderneta de fiscalização sanitária e alvará sanitário.
Periodicidade: Anual.

Observação: 1) A não programação de uma inspeção objetiva sua maior eficácia, uma vez que o contratado não se preparará para receber a inspeção.

2) A periodicidade será reduzida sempre que a fiscalização julgar conveniente e necessária para evitar riscos de saúde à comunidade.

LEGISLAÇÃO APLICADA

O serviço de fiscalização de cantinas e restaurantes está fundamentado pela seguinte legislação, aplicada para esta atividade.

- Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Lei 8666 de 21/06/1993 – Regulamenta o art. 37, inc. XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências; e
- Decreto 2. 271 de 07/07/1997 – Dispõe sobre a contratação de serviços pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências.