



**BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

**ELAINE CRISTINE SILVA ANUNCIÇÃO**

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E FÍSICO-  
ESTRUTURAIS DOS SUPERMERCADOS DE CONCEIÇÃO DO COITÉ, BAHIA**

**Conceição do Coité - BA  
2020**

**ELAINE CRISTINE SILVA ANUNCIÇÃO**

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E FÍSICO-  
ESTRUTURAIS DOS SUPERMERCADOS DE CONCEIÇÃO DO COITÉ, BAHIA**

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)  
apresentado á Faculdade da Região Sisaleira  
(FARESI) como requisito para obtenção do  
título de Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Profa. Ma. Geiza Suzart Araújo.

**Conceição do Coité – BA  
2020**

**Ficha Catalográfica elaborada por:  
Joselia Grácia de Cerqueira Souza – CRB-Ba. 1837**

A636a Anunciação, Elaine Cristine Silva

Avaliação das condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais dos supermercados de Conceição do Coité, Bahia.. - Conceição do Coité (Ba.), FARESI, 2020.

16 p., il.

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentado à Faculdade da Região Sisaleira (FARESI) como requisito para obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Profa. Ma. Geiza Suzart Araújo

1. Boas práticas de manipulação. 2. Supermercados 3. Inconformidades. 4. Doenças transmitidas por alimentos. I.Título.

**CDD : 664.07**

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E FÍSICO-ESTRUTURAIS DOS SUPERMERCADOS DE CONCEIÇÃO DO COITÉ, BAHIA

Elaine Cristine Silva Anunciação<sup>1</sup>

Geiza Suzart Araújo<sup>2</sup>

## RESUMO

Os supermercados são locais onde o consumidor pode encontrar variedades de itens fundamentais para o dia-a-dia, tais como produtos do gênero alimentício. Assim, é de total responsabilidade do estabelecimento ofertar serviço de qualidade, assegurando a saúde do consumidor por meio do atendimento às normas higiênico-sanitárias, conforme as legislações pertinentes. Este trabalho apresenta uma avaliação das condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais de oito supermercados do município de Conceição do Coité, Bahia. Em cada estabelecimento, um *checklist* baseado na legislação específica para serviços de alimentação - RDC nº 216 de 14 de setembro de 2004 da ANVISA – foi aplicado. A lista de verificação foi constituída de três requisitos com um total de 17 itens: edificação e instalações (10), manipuladores (5), matérias-primas, ingredientes e embalagens (2). Posteriormente, realizou-se um diagnóstico a partir de uma entrevista do proprietário a fim de verificar as causas das falhas registradas. A partir da aplicação do *checklist*, pode-se constatar que a maioria das falhas identificadas em relação às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMs) nos supermercados analisados foram praticadas pelos manipuladores. No entanto, com a entrevista ao proprietário, foi possível inferir que as inconformidades nem sempre estavam ligadas à falta de conhecimento do proprietário e dos funcionários, mas à ausência de reciclagem e monitoramento, uma vez que se pode verificar com a análise em triplicata do requisito “manipuladores” que, em alguns estabelecimentos, as falhas não eram rotineiras, e em 75% dos supermercados o treinamento de BPMs já havia sido executado. Assim, vê-se que as inconformidades encontradas podem ser facilmente solucionadas a partir de um processo de treinamento e acompanhamento dos envolvidos por um profissional capacitado.

**PALAVRAS-CHAVE:** Boas práticas de manipulação. Supermercados. Inconformidades. Doenças transmitidas por alimentos.

## ABSTRACT

Supermarkets are places where the consumer can find varieties of essential items for daily life, such as food products. Thus, it is the responsibility of the establishment to offer a quality service ensuring the health of the consumer by complying with hygienic and sanitary standards in accordance with the relevant legislation. This work presents an evaluation of the hygienic-sanitary and physical-structural conditions of eight supermarkets in the municipality of Conceição do Coité, Bahia. In each establishment, a checklist was applied based on the specific legislation for food services - RDC nº 216 of September 14, 2004 from ANVISA. The checklist consisted of three requirements with 17 items: Building and facilities (10), handlers (5), raw materials, ingredients and

---

<sup>1</sup> Discente do curso de Bacharelado em Nutrição.

<sup>2</sup> Orientadora.

packaging (2). Subsequently, a diagnosis was made based on an interview with the owner in order to verify the causes of the registered failures. From the application of the checklist, it can be seen that most of the flaws identified in relation to the Good Food Handling Practices (GFHP) in the supermarkets analyzed were practiced by handlers. However, with the evaluation and interview carried out, it was possible to infer that the nonconformities were not always linked to the lack of knowledge of the owner and employees; but the absence of recycling and monitoring, since it can be verified with triplicate analysis of the requirement “handlers”, that in some establishments, the failures were not routine, and in two supermarkets, BPM training had already been carried out. Thus, it is seen that the non-conformities found can be easily resolved through a process of training and monitoring of those involved.

**KEYWORDS:** Good handling practices. Supermarkets. Nonconformities. Foodborne diseases.

## 1 INTRODUÇÃO

No ramo alimentício, a oferta de produtos de qualidade deixou de ser uma vantagem para se sobressair em relação aos concorrentes, tornando-se um dever de fundamental importância para garantir o consumo de produtos seguros. O cumprimento deste dever é verificado por meio de inspeção e/ou investigação segundo legislações próprias (VERONEZI; CAVEIÃO, 2016).

Os supermercados são os principais setores de distribuição de alimentos para a população e um dos mais complexos, pois oferecem diferentes gêneros alimentícios distribuídos em diversos setores como açougue, produtos prontos para o consumo, padaria, salsicharia, confeitaria, alimentos secos, produtos de autosserviço, frios, dentre outros. Assim, por se configurarem como principal meio de aquisição de alimentos, a existência de falhas relacionadas às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMs) tem grandes chances de provocar doenças transmitidas por alimentos (DTAs) (SOTO *et al*, 2006; AZEVEDO, 2007).

Os alimentos têm um papel fundamental na vida de todo ser humano, atendendo as suas necessidades diárias. Para ser considerado seguro, um alimento deve apresentar aparência sensorial desejável e no que se refere à qualidade sanitária tem que estar isento ou ter a quantidade tolerável de microrganismos, além da ausência de riscos físicos e químicos (GOMES, 2007; MEIRELES, 2015).

Com relação às principais formas de contaminação, têm-se, entre outras, a

manipulação e conservação de forma inadequada dos alimentos, a falta de higienização de utensílios, mãos e equipamentos, a contaminação cruzada entre alimentos crus e cozidos e a utilização de alimentos contaminados (SILVA, 2010).

De acordo com a Resolução RDC, nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL, 2004), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, as BPMs são um conjunto de procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária vigente.

Considerando a importância e a necessidade de aplicação das BPMs nos serviços de alimentação, há uma escassez de estudos em relação aos aspectos sanitários dos supermercados, lugares que requerem acompanhamento constante no que diz respeito à saúde pública, uma vez que neles são manipulados grande quantidade de alimentos e atendem grande parte da população. Assim, a pesquisa desenvolvida teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias e físico- estruturais dos supermercados do município de Conceição do Coité, Bahia; e, através deste trabalho, busca-se acrescentar dados aos estudos sobre os aspectos sanitários dos supermercados.

## **2 MATERIAIS E MÉTODOS**

Para o desenvolvimento desse trabalho realizou-se, durante o período de 11 de janeiro de 2020 a 16 de fevereiro de 2020, um estudo quantitativo e qualitativo em supermercados do município de Conceição do Coité, Bahia. A partir dos dados da Vigilância Sanitária desse município, verificou-se o cadastro de oito estabelecimentos designados como supermercados. Devido a esse número reduzido de supermercados, tomou-se como espaço amostral os oito estabelecimentos que foram codificados com número de 1 a 8 com o propósito de preservar a identidade dos mesmos. Nesses estabelecimentos foi aplicada uma lista de verificação (Apêndice) baseada na legislação específica para serviços de alimentação, isto é, na RDC nº 216 de 14 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004).

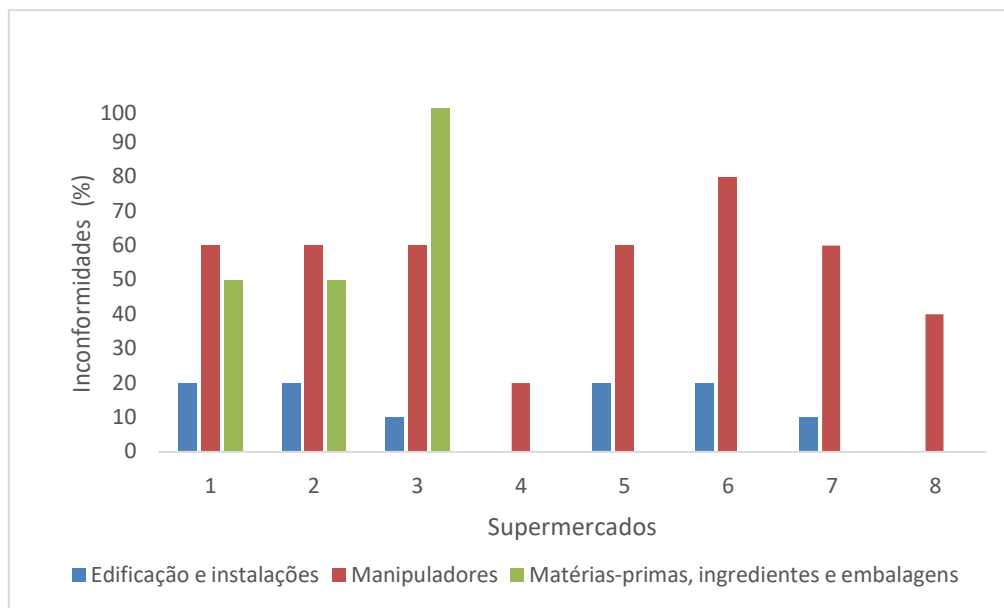
A lista de verificação foi composta de três requisitos com um total de 17 itens: edificação e instalações (10), manipuladores (5), matérias-primas, ingredientes e embalagens (2); sendo que os requisitos “manipuladores” foram avaliados três vezes em diferentes semanas para verificar se as falhas eram habituais ou não. O critério avaliado foi assinalado com um “x” nas colunas “Sim” ou “Não” do referido *checklist*. Quando “Sim”, o critério atendeu à conformidade do local quanto às boas práticas; quando “Não”, o critério não atendeu à legislação. Além das colunas “Sim” e “Não”, existia outra coluna “NA” que, quando marcada, indica que o critério não condiz com a realidade do serviço de alimentação avaliado.

Após a aplicação do *checklist*, retornou-se aos estabelecimentos para a realização de uma entrevista com o intuito de obter dos responsáveis informações relevantes sobre as BPMs a partir dos seguintes questionamentos: (1) conhece a importância das BPMs em um estabelecimento como o supermercado?; (2) os manipuladores participaram de treinamento em relação às BPMs?; (3) possui interesse em ter a participação de seus colaboradores em um treinamento de BPMs?

### **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Com base nos dados coletados, os resultados da aplicação do *checklist*, elaborado a partir da RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004), foram reunidos em um gráfico, considerando os requisitos analisados (edificação e instalações; manipuladores; matérias-primas, ingredientes e embalagens).

Na Figura 1, mostra-se os resultados para cada estabelecimento; os dados obtidos foram tabulados no programa *Microsoft Excel*®2010.



**Figura 1:** Porcentagem de inconformidades de três requisitos avaliados no *checklist* aplicado em oito supermercados do município de Conceição do Coite, BA.  
**Fonte:** A autora

### 3.1 EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

Na Figura 1, apresenta-se a porcentagem de inconformidade dos oito estabelecimentos avaliados a partir da aplicação da lista de verificação referente aos requisitos: edificações e instalações, manipuladores e matérias-primas, ingredientes e embalagens. Constatou-se que o requisito “edificações e instalações” apresentou menor percentual de inconformidades, variando de 0 a 20%. A presença de materiais estranhos e em desuso ao ambiente, assim como a ausência de luminárias com proteção foram as inadequações mais detectadas.

Objetos em desuso aumentam as chances de contaminação, permitindo acúmulo de substâncias tóxicas, sabor ou odores no alimento que está sendo manipulado. De acordo com a RDC, nº 216/2004 (BRASIL, 2004), as luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais para evitar a contaminação física dos alimentos e, conseqüentemente, a ocorrência de DTAs. Locais com grande manipulação e processamento de alimentos devem possuir condições



higiênico-sanitárias adequadas a fim de desfavorecer a contaminação dos alimentos por perigos físicos, químicos e/ou microbiológicos.

### 3.2 MANIPULADORES

Em todos os oito restaurantes avaliados, os critérios relacionados aos manipuladores apresentaram inconformidades, diferentemente dos demais requisitos nos quais alguns estabelecimentos atenderam aos padrões da legislação para todos os itens avaliados.

As porcentagens de inconformidades para o requisito supracitado variaram entre 20 e 80%, sendo que a principal falha registrada para o item “vestuário” foi o uso de calçados e uniforme inadequados para manipulação de alimentos. A RDC, nº 216/2004 (BRASIL, 2004) estabelece que o uniforme deve ser de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção, além de estarem limpos e em adequado estado de conservação.

Referente ao item “asseio pessoal”, em 62,5% dos estabelecimentos avaliados, os manipuladores estavam com os cabelos desprotegidos devido a não utilização de toucas, sendo importante destacar que o estabelecimento 6 apresentou um alto índice de inconformidade (80 %) devido ao registro das seguintes falhas: uso de anéis e aparelho celular durante a manipulação dos alimentos, uso de uniforme de cor inadequada para execução das atividades na área de produção, além da não utilização de toucas e com barba. Segundo Bramorski *et al.* (2004), garantir uso de uniformes adequados em estabelecimentos que manipulam alimentos evita a contaminação cruzada de contaminantes presentes na roupa de uso pessoal do manipulador. A RDC, nº 216/2004 (BRASIL, 2004) sugere que tanto a área interna como externa estejam isentas de materiais em desuso a fim de evitar a contaminação dos alimentos.

Verificou-se que apenas dois estabelecimentos se apresentaram em conformidade no que se refere ao item “asseio pessoal”. Nesses, os manipuladores estavam manipulando os alimentos com vestuários adequados de cor branca, botas, touca além de estarem sem barba. Segundo a RDC, nº 216/2004 (BRASIL, 2004), os manipuladores necessitam realizar a

higienização pessoal, estarem com uniformes adequados à atividade executada, além de limpos e conservados, à atividade executada. Em relação aos hábitos higiênicos, verificou-se que apenas no estabelecimento 8, os funcionários manipulavam dinheiro e alimentos ao mesmo tempo, ação que pode acarretar contaminação do alimento. A aplicação das BPMs reduz prejuízos e garante a qualidade e segurança sanitária dos alimentos e, de acordo com Buzinaro; Gasparotto (2019), além de garantir produtos de qualidade e seguros ao consumidor, a aplicação das BPMs permite estabelecer uma boa relação de confiança entre consumidor e estabelecimento.

A ocorrência das falhas constatadas referente aos manipuladores pode estar ligada principalmente a três razões: a falta de conhecimento dos manipuladores em relação às BPMs; a ausência de um programa permanente de treinamento; a deficiência na fiscalização por profissionais da área. Conforme Germano (2003), a área de manipulação de alimentos exige cuidado, seguindo regras de higiene para produzir e manipular os alimentos, garantindo a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos.

Foi constatada ainda, em todos os estabelecimentos, a ausência de cartazes fixados em locais apropriados orientando os manipuladores sobre a higienização correta das mãos e demais hábitos de higiene.

### 3.3 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

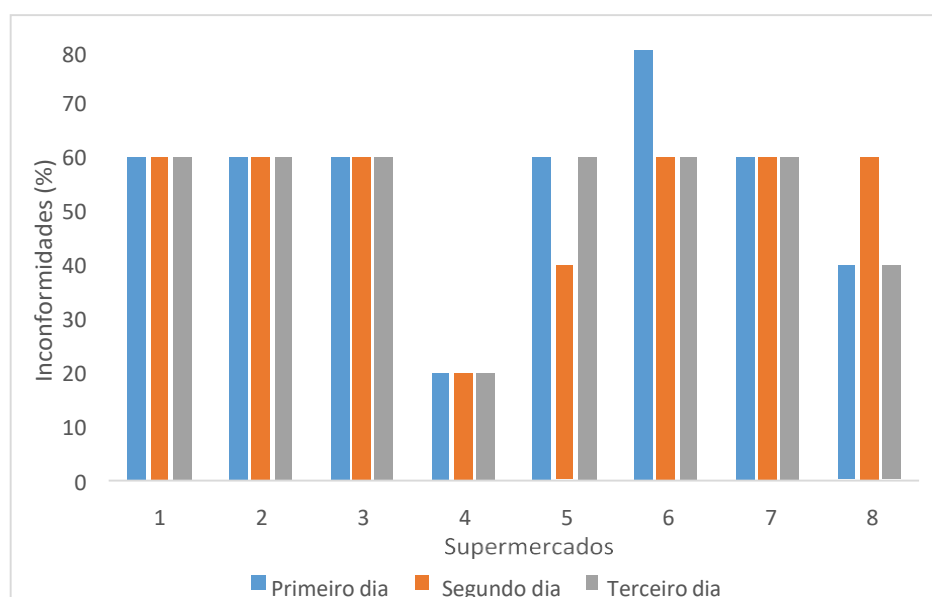
Em relação à matéria-prima, ingredientes e embalagens, a faixa de percentual de inconformidades foi de 0 a 100%, sendo que apenas 37,5% dos estabelecimentos apresentaram inconformidades para os itens analisados. O estabelecimento 3 apresentou 100% de falhas devido ao armazenamento de matérias-primas cruas e produtos acabados no mesmo local, podendo acarretar contaminação cruzada; problemas relacionados à higienização do freezer, visualmente detectados, que apresentou odor estranho e desagradável. Verificaram-se também 50% de inconformidades nos estabelecimentos 1 e 2 devido à higienização insuficiente do freezer.

Em concordância com Amaral et al. (2019), compreende-se que alguns

fatores favorecem a contaminação, sobrevivência e crescimento dos microrganismos. A contaminação se dá através de práticas inapropriadas durante a manipulação dos alimentos, além de limpeza e desinfecção insuficientes dos equipamentos e utensílios utilizados. De acordo a ANVISA, na RDC, nº 216/2004 (BRASIL, 2004), entende-se que a higienização ocorre em duas etapas, isto é, através da limpeza e desinfecção. A limpeza elimina as sujeiras presentes na superfície da matéria prima ou na superfície na qual o alimento está sendo manipulado; enquanto que a desinfecção reduz a carga microbiana da matéria prima (BRASIL, 2004).

### 3.4 INCONFORMIDADES DO REQUISITO “MANIPULADORES” AVALIADODURANTE TRÊS DIAS

Os dados referentes ao requisito “manipuladores” dos oito estabelecimentos foram avaliados três vezes em diferentes semanas, conforme mostra a Figura 2, para avaliar se as falhas eram habituais ou não, configurando ou não uma possível falta detreinamento dos manipuladores.



**Figura 2:** Porcentagem de inconformidades do requisito “manipuladores” de oito supermercados do município de Conceição do coite, Ba, avaliados durante três dias.

**Fonte:** A autora.

Com base nos resultados apresentados na Figura 2, constata-se que, na avaliação realizada em três dias diferentes, em semanas distintas, as mesmas inconformidades foram detectadas em 50% dos estabelecimentos. No primeiro dia, os supermercados com maior inconformidade com relação à higiene dos manipuladores foram o estabelecimento 6 (80%) e os estabelecimentos 1, 2, 3, 5 e 7 (60 %); podendo-se destacar a falta de cuidados com o vestuário e hábitos higiênicos, tais como uniforme inadequado, uso de boné e a não utilização da touca. Alguns manipuladores também conversavam e manipulavam dinheiro ao mesmo tempo em que manuseavam os alimentos.

No primeiro dia, o supermercado 4 teve o menor índice de inconformidades com um percentual de 20 % referente ao requisito da falta de cartazes de orientação sobre os hábitos higiênicos adequados aos manipuladores. Cruz *et al.* (2009) ressalta que ainda que os manipuladores saibam a importância sobre BPMs, não realizam conforme as recomendações da legislação por falta de supervisão eficaz entre outros.

No segundo dia, os estabelecimentos 1, 2, 3, 4, 7 e 8 mantiveram o percentual de 60 % das inconformidades, sendo que no estabelecimento 4 os manipuladores permaneceram com uniforme adequado e boa higiene pessoal, mantendo os 20%. O estabelecimento 5 teve um declínio no percentual para 40%, uma vez que os manipuladores já estavam utilizando touca.

No terceiro dia, os supermercados 1, 2, 3, 5, 6 e 7 apresentaram 60% de inconformidade, enquanto que o supermercado 4 se manteve com 20% e o supermercado 8 diminuiu para 40%. Assim, pode-se inferir que nem em todos os estabelecimentos avaliados as boas práticas são totalmente desconhecidas pelos manipuladores, apenas são banalizadas devido à falta de fiscalização e acompanhamento ou até mesmo por não ter tido uma capacitação permanente.

### 3.5 DIAGNÓSTICO DAS FALHAS RELACIONADAS ÀS BOAS PRÁTICAS

Após realizar uma visita aos estabelecimentos, foram obtidas informações dos responsáveis em relação ao conhecimento das BPMs,

treinamento dos manipuladores antes de exercerem as funções e o interesse em participar de um curso de capacitação. Em 100% dos supermercados, os responsáveis demonstraram-se cientes da importância das BPMs, sendo que, em 75% dos mesmos, os manipuladores passaram por treinamento antes de exercer as atividades.

Em relação à participação de um curso de capacitação, todos demonstraram interesse. O retorno dado pelos responsáveis confirmou a hipótese apresentada de que nem sempre as falhas de BPMs estão associadas à falta de conhecimento dos envolvidos.

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A partir dos resultados obtidos pela aplicação da lista de verificação nos supermercados da cidade de Conceição do Coité, Bahia, pode-se notar que a maioria das falhas está associada aos manipuladores. No entanto, a partir do diagnóstico realizado, constatou-se que as mesmas não são apenas decorrentes da falta de conhecimento, mas também da ausência de supervisão de um profissional capacitado para corrigir e evitar problemas referentes ao aspecto higiênico-sanitário e físico-estrutural dos estabelecimentos a partir do desenvolvimento de um programa e cronograma permanente de treinamento.

#### **REFERÊNCIAS**

AMARAL, M. N. et al. Conhecimento dos manipuladores de alimentos do interior paulista acerca das boas práticas de manipulação. *In: Anais do 6º Congresso Internacional em Saúde*, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (UNIJUI), 2019.

AZEVEDO, M. F. O. Marketing varejista e sua preocupação de atender melhor. *Revista Eletrônica Temática*, Paraíba, v. 3, 2007.

BRAMORSKI, A. *et al.* Programa de combate à fome do município de Joinville, SC: diagnóstico higiênico-sanitário de cozinhas comunitárias.

**Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v.18, n.124, 2004.

BRASIL. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Brasília: Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2004.

BUZINARO, D. V. C.; GASPAROTTO, A. M. S. Como a implementação das boas práticas de fabricação (BPF) auxiliam a competitividade e a qualidade em uma indústria. **Revista Interface Tecnológica**, São Paulo, v. 16, n. 2, p. 371-382, 2019.

CRUZ, E. D. A. *et al.* Lavagem das mãos: 20 anos de divergências entre a prática e a idealizada. **Revista Ciência e enfermagem**, v. 15, n. 1 p. 33-38, 2009.

GERMANO, M. I. S. **Treinamento de Manipuladores de Alimentos**: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

GOMES, J.C. **Legislação de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 2007.

MEIRELES, S. V. **Avaliação da qualidade de carne de sol comercializada no município de Palmas-TO**. Monografia. Centro Universitário Luterano de Palmas:Palmas, 2015.

SILVA, C. C. Segurança alimentar no ambiente escolar. *In*: BOCCALETTO, E. M.A.; MENDES, R. T.; VILARTA, R. **Estratégias de Promoção da Saúde do Escolar**: Atividade Física e Alimentação Saudável. Campinas: IPES, 2010.

SOTO, F. R. M. *et al.* Proposta e análise crítica de um protocolo de inspeção e de condições sanitárias em supermercados do município de Ibiúna-SP. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, São Paulo, v. 9, n. 2, p. 235-41, 2006.

VERONEZI, C. T.; CAVEIÃO, C. A importância da implantação das boas práticas de fabricação na indústria de alimentos. **Revista Saúde e Desenvolvimento**, UNINTER, v. 8, n. 4, p. 90-103, 2016.

## APÊNDICE

Lista de verificação das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMs) utilizada para verificar se os oito supermercados participantes da pesquisa estavam de acordo com a legislação específica para serviços de alimentação (RDC nº 216 de 14 de setembro de 2004).

A lista de verificação foi composta de três requisitos com um total de 17 itens: edificação e instalações (10), manipuladores (5), matérias-primas, ingredientes e embalagens (2); sendo que os requisitos “manipuladores” foram avaliados três vezes em diferentes semanas para verificar se as falhas eram habituais ou não. O critério avaliado foi assinalado com um “x” nas colunas “Sim (S)” ou “Não (N)” do referido *checklist*. Quando (S), o critério atendeu à conformidade do local quanto às boas práticas; quando (N), o critério não atendeu à legislação. Além das colunas “(S)e (N), existia outra coluna “NA” que, quando marcada, indica que o critério não condiz com a realidade do serviço de alimentação avaliado.

<b>CHECKLIST</b>			
<b>AVALIAÇÃO</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>NA</b>
<b>1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES</b>			
<b>1.1 ÁREA INTERNA:</b>			
1.1.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
<b>1.2 PISO:</b>			
1.2.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.2.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			

<b>1.3 TETOS:</b>			
1.3.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.3.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
<b>1.4 PAREDES E DIVISÓRIAS:</b>			
1.4.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
<b>1.5 JANELAS</b>			
1.5.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.5.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
<b>1.6 ILUMINAÇÃO:</b>			
1.6.1 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação. preventiva.			
<b>2 MANIPULADORES</b>			
<b>2.1 VESTUÁRIO:</b>			
2.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
2.1.2 Limpos e em adequado estado de conservação.			
2.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			



<b>2.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:</b>			
2.2.1 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
2.2.2 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
<b>3 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:</b>			
3.1.1 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
3.2.2 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			

Fonte: Adaptado da RDC nº. 216/2004