

APÊNDICE A – LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS UTILIZADA NA COLETA DE DADOS, BASEADA NA RDC nº 275/2002 E NA RDC nº 216/2004, DA ANVISA

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		<i>Nº</i>		
DADOS DO ESTABELECIMENTO				
<i>RAZÃO SOCIAL:</i>				
<i>NOME FANTASIA:</i>		<i>ATIVIDADE:</i>		
<i>CNPJ:</i>	<i>INSC. EST.:</i>	<i>TEL.:</i>		
<i>ENDEREÇO:</i>		<i>BAIRRO:</i>		
<i>RESPONSÁVEL LEGAL:</i>		<i>CPF:</i>		
<i>RG:</i>	<i>ÓRGÃO EXPEDIDOR:</i>	<i>DATA DE EXPEDIÇÃO:</i>		
<i>ENDEREÇO:</i>		<i>TEL.:</i>		
<i>RESPONSÁVEL TÉCNICO:</i>		<i>CPF:</i>		
<i>RG:</i>	<i>ÓRGÃO EXPEDIDOR:</i>	<i>DATA DE EXPEDIÇÃO:</i>		
<i>CONSELHO REGIONAL DE:</i>		<i>Nº DE REGISTRO:</i>		
<i>ENDEREÇO:</i>		<i>TEL.:</i>		
INSTALAÇÕES		S	N	NA
1 – Ausência de focos de insalubridade (imedicações, local e dependências anexas limpas; ausência de objetos em desuso e animais domésticos; ausência de insetos e roedores) – item 4.1.7*				
2 – Acesso controlado, direto e independente, não comum a outros usos – item 4.1.1*				
3 – Edificações e instalações projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos, de forma a facilitar a manutenção e limpeza. – item 4.1.1*				
4 – Separação por meios físicos ou técnicos de áreas para as atividades de preparo das diferentes categorias de alimentos de forma a evitar a contaminação cruzada. – item 4.1.2*				
5 – PISO		-	-	-
5.1 – Possui revestimento liso, impermeável e lavável. – item 4.1.3*				
5.2 – Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos. – item 4.1.3*				
5.3 – Em bom estado de higienização – item 4.1.3*				
6 – PAREDE		-	-	-
6.1 – Possui revestimento liso, impermeável e lavável. – item 4.1.3*				
6.2 – Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos. – item 4.1.3*				
6.3 – Em bom estado de higienização – item 4.1.3				
7 – TETO		-	-	-
7.1 – Possui revestimento liso, impermeável e lavável. – item 4.1.3				
7.2 – Em bom estado de conservação, livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilite a contaminação dos alimentos. – item 4.1.3				
7.3 – Em bom estado de higienização – item 4.1.3				

8 – PORTAS	-	-	-
8.1 – Portas em bom estado de conservação e ajustadas ao batente – item 4.1.4			
8.2 – Portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático – item 4.1.4			
9 – JANELAS	-	-	-
9.1 – Janelas em bom estado de conservação, ajustadas ao batente, com vidros íntegros - item 4.1.4			
9.2 – Janelas e outras aberturas externas, incluindo o sistema de exaustão são providas de telas milimétricas removíveis, para facilitar a limpeza periódica. – item 4.1.4			
10 – ILUMINAÇÃO	-	-	-
10.1 – Iluminação adequada, sem zona com sombras ou contrastes excessivos – item 4.1.8			
10.2 – Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos estão protegidas contra explosão ou queda accidental – item 4.1.8			
10.3 – Instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas, íntegras de forma a permitir a higienização – item 4.1.9			
11 – VENTILAÇÃO	-	-	-
11.1 – Ventilação natural ou artificial adequada (de forma a não permitir gases, fumaça, condensação de vapores, ou o surgimento de fungos ou bolores) – item 4.1.10			
11.2 – O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. – item 4.1.10			
11.3 – Equipamentos de ventilação em bom estado de conservação e limpeza. – item 4.1.11			
11.4 – Quando do uso de equipamentos para climatização, a empresa possui registro de manutenção dos equipamentos e limpeza e troca dos filtros. – item 4.1.11			
12 – Eliminação adequada de águas servidas e esgotos na rede publica de esgotos. Caixa de gordura em bom estado de conservação e funcionamento, ralo sifonado e tampa giratória – item 4.1.6			
13 – ÁGUA	-	-	-
13.1 – Água potável originada de: <input type="checkbox"/> rede publica tratada <input type="checkbox"/> poço raso ou <input type="checkbox"/> poço profundo <input type="checkbox"/> tratado – item 4.1.5			
13.2 – Em volume e pressão adequada. – item 4.1.5			
13.3 – Caixa d'água tampada e limpa. – item 4.1.5			
14 – INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	-	-	-
14.1 – Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios - item 4.1.12			
14.2 – Em bom estado de conservação e organizadas – item 4.1.12			
14.3 – Em bom estado de higienização – item 4.1.12			
14.4 – Portas externas dotadas de fechamento automático – item 4.1.12			
14.5 – São dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido anti-séptico ou sabonete líquido e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado) – item 4.1.13			
14.6 – possuem lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal – item 4.1.13			
15 – LAVATÓRIOS EXCLUSIVOS PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	-	-	-
15.1 – Localizados em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente. – item 4.1.14			
15.2 – São dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido anti-séptico ou sabonete líquido e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado) – item 4.1.13			

15.3 – possuem lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal – item 4.1.13			
EQUIPAMENTOS	S	N	NA
16 – Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. – item 4.1.15			
17 – As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis – item 4.1.17			
18 – As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos estão isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam dificultar a higienização e serem fontes de contaminação dos alimentos. – item 4.1.17			
19 – Possui registro de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios. – item 4.1.16			
20 – possui registro de calibração dos instrumentos e equipamentos de medição. – item 4.1.16			
21 – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	-	-	-
21.1 – Possui registro de limpeza dos equipamentos, móveis e utensílios, quando não realizadas rotineiramente. – item 4.2.3			
21.2 – Possui registro de limpeza periódica das caixas de gordura. – item 4.2.2			
21.3 – Produtos saneantes utilizados são devidamente regularizados pelo Ministério da Saúde. – item 4.2.5			
21.4 – Possui local adequado e protegido para o depósito de material de limpeza – item 4.2.5			
21.5 – Os utensílios utilizados na higienização das instalações são distintos daqueles usados para a higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. – item 4.2.6			
CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	S	N	NA
22 – Edificação, instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres da presença ou indício da presença de vetores e pragas urbanas. – item 4.3.1			
23 – Existem ações e medidas preventivas para impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos vetores e pragas urbanas. – item 4.3.1			
24 – Controle químico realizado por empresa especializada, devidamente registrada no órgão de Vigilância Sanitária competente. – item 4.3.2			
ABASTECIMENTO DE ÁGUA	S	N	NA
25 – Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais. – item 4.4.1			
26 – O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável. – item 4.4.2			
27 – O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, é produzido a partir de água potável. – item 4.4.3			
28 – Registro de limpeza do reservatório de água. Item 4.4.4			
29 – Reservatório higienizado, em um intervalo máximo de seis meses. – item 4.4.4			
30 – Reservatório livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos. – item 4.4.4			
MANEJO DE RESÍDUOS	S	N	NA
31 – Recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. – item 4.5.1			
32 – Recipientes dotados de tampa acionadas sem contato manual. – item 4.5.2			
33 – Resíduos são coletado frequentemente, evitando acúmulos. – item 4.5.3			
34 – São estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos. – item 4.5.3			
MANIPULADORES	S	N	NA

35 – Controle de saúde dos funcionários devidamente registrado e realizado de acordo com a legislação específica. – item 4.6.1			
36 – Ausência de lesões e ou sintomas de enfermidade que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, ou quando existir, que os mesmos estejam afastados das da atividade de preparação dos alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde – item 4.6.2			
37 – Boa apresentação, asseio pessoal, usando uniforme de trabalho completo de cor clara, em bom estado e limpo – item 4.6.3			
38 – Lavagem cuidadosa das mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção do serviço e depois de usar os sanitários e sempre que se fizer necessário – item 4.6.4			
39 – Possui cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. – item 4.6.4			
40 – Não espirrar e tossir sobre os alimentos, não fumar, falar demasiadamente, cantar e assobiar enquanto manipula alimentos, não manipular dinheiro, ou outros atos físicos que possam contaminar os alimentos – item 4.6.5			
41 – Cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim, sem barba, unhas curtas e sem esmalte ou base, sem adornos e sem maquiagem. – item 4.6.6			
42 – Capacitação/treinamentos periódicos para os manipuladores, em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, devidamente registrados e documentados. – item 4.6.7			
43 – Visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores. – item 4.6.8			
MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS	S	N	NA
44 – Possui critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas , ingredientes e embalagens – item 4.7. 1			
45 – Recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens são realizadas em área protegida e limpa – item 4.7.2			
46 – Registro de inspeção das matérias primas e ingredientes durante a operação de recepção, quanto a integridade das embalagens, temperatura dos produtos que necessitem de conservação especial. – item 4.7.3			
47 – As matérias-primas, ingredientes ou embalagens reprovadas na inspeção realizada na recepção são imediatamente devolvidas ao fornecedor, ou na impossibilidade são devidamente identificadas e armazenadas separadamente. – item 4.7.4			
48 – As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminação. – item 4.7.5			
49 – As matérias-primas e ingredientes obedecem, para sua utilização o prazo de validade. – item 4.7.5			
50 – As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados sobre palletes, estrados ou prateleiras com altura mínima de 30 cm do piso e no mínimo 40 cm afastados das paredes. – item 4.7.6			
PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	S	N	NA
51 – Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo. – item 4.8.3			
52 – Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados. Item 4.8.4			
53 – As matérias-primas e ingredientes caracterizados como produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento. – item 4.8.5			
54 – As matérias-primas e ingredientes que não são utilizados em sua totalidade são adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. – item 4.8.6			
55 – É avaliada a eficácia do tratamento térmico através de verificação da temperatura e do tempo utilizado ou quando aplicável, pela mudança na textura e cor na parte central dos alimentos. – item 4.8.9			

56 – O óleo e gordura utilizados para a fritura apresentam boas condições de forma a não se constituírem fontes de contaminações químicas. – item 4.8.10			
57 – O óleo e gordura utilizados são substituídos quando estão com aroma e sabor alterados e formação intensa de espuma e fumaça. – item 4.8.11			
58 – Os alimentos congelados são sofrem descongelamento antes de serem submetidos ao tratamento térmico, excetuado-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda o tratamento térmico do alimento congelado. – item 4.8.12			
59 – O descongelamento dos alimentos são efetuados em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5° C ou em forno microondas quando o alimento for submetido à cocção. – item 4.8.13			
60 – Os alimentos descongelados não são recongelados, sendo a parte não utilizada mantida sob refrigeração à temperatura inferior a 5 °C. – item 4.8.14			
61 – Os alimentos submetidos à cocção e prontos para consumos são mantidos em temperatura superiores a 60°C por, no máximo, 6 horas. – item 4.8.15			
62. – Os alimentos submetidos à cocção, quando necessário, sofrem refrigeração diminuindo sua temperatura de 60°C para 10°C em, no máximo, 2 horas e em seguida sendo armazenado em temperatura de refrigeração inferior a 5°C ou congelados em temperatura inferior a -18°C. – item 4.8.16			
63 – Os alimentos preparados e conservados a temperatura inferiores a 4°C são utilizados num prazo máximo de 5 dias. – item 4.8.17			
64 – Os alimentos preparados e conservados sob refrigeração ou congelamento são identificados com, no mínimo, a sua designação, data de preparo e prazo de validade. – item 4.8.18			
65 – A temperatura dos equipamentos de frios (geladeiras, freezers, etc) são regularmente monitoradas e registradas em mapa de controle de temperatura. – item 4.8.18			
66 – Os alimentos consumidos crus são submetidos a processo de higienização com produtos devidamente registrados no órgão competente do Ministério da Saúde. – item 4.8.19			
ARMAZENAMENTO E TRANPOSTE DO ALIMENTO PREPARADO	S	N	NA
67 – Os alimentos preparados e mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte estão protegidos contra contaminação e identificados com, no mínimo, a designação do produto, data de preparo e o prazo de validade. – item 4.9.1			
68 – A temperatura do armazenamento e a distribuição do alimento preparado obedecem a condições de tempo e temperatura que garantam a sua qualidade higiênico-sanitária. – item 4.9.2			
69 – Os meios de transporte do alimento preparado são devidamente higienizados e dotados de cobertura para proteção da carga e serem de uso exclusivo para alimentos. – item 4.9.3			
EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO	S	N	NA
70 – A área de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidos organizados e em condições higiênico-sanitárias adequadas. – item 4.10.1			
71 – Os manipuladores adotem procedimentos de anti-sepsia das mãos e usam utensílios ou luvas descartáveis. – item 4.10.2			
72 – Os equipamentos de exposição do alimento preparado dispõem de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo da proximidade ou da ação do consumidor ou outras fontes. – item 4.10.4			
73 – Os utensílios como prato, copos e talheres são descartáveis ou quando não são descartáveis são devidamente higienizados e armazenados em local protegido. – item 4.10.5			
74 – A área reservada para as atividades de recebimento de dinheiro, cartões e outros tipos de pagamento de despesas são reservadas e os funcionários responsáveis por esta atividade não manipulam alimentos. – item 4.10.7			
DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	S	N	NA
75 – O estabelecimento possui manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados e estão disponíveis para funcionários e para as autoridades sanitárias. – item 4.11.1			
76 – Os POPs contêm as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pela atividade. São aprovados, datados e assinados pelo responsável pelo estabelecimento. – item 4.11.2			

77 – Os registros são mantidos por período mínimo de 30 dias contados a partir do preparo dos alimentos. – item 4.11.3			
78 – Possui POP descrito e implementado para Higienização de instalações, equipamentos e móveis. – item 4.11.4			
79 – Possui POP descrito e implementado para Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas. – item 4.11.4			
80 – Possui POP descrito e implementado para Higienização do reservatório. – item 4.11.4			
81 – Possui POP descrito e implementado para Higiene e saúde dos manipuladores. – item 4.11.4			
82 – responsável pelas atividades e os manipuladores de alimentos possuem comprovadamente capacitação abordando, no mínimo, os seguintes temas: Contaminantes alimentares, Doenças transmitidas por alimentos, Manipulação Higiênica dos alimentos e boas práticas. – item 4.12.2			

OBSERVAÇÕES: _____

DATA: ____/____/____ HORA: ____:____

ASSINATURA: _____

* Item correspondente na RDC nº 216/2004 da Anvisa.

APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO UTILIZADO PARA LEVANTAMENTO SOCIOECONÔMICO E NÍVEL DE PERCEPÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DOS ESTABELECIMENTOS AVALIADOS DURANTE O ESTUDO

DADOS DO ESTABELECIMENTO, RESPONSÁVEIS E FUNCIONÁRIOS		<i>Nº</i>
IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
RAZÃO SOCIAL:		
NOME FANTASIA:		ATIVIDADE:
ENDEREÇO:		
BAIRRO:		TEL.:
RESPONSÁVEL:		CARGO:

DADOS RELATIVOS AO RESPONSÁVEL E AO ESTABELECIMENTO
1) Nível de Receptividade nos estabelecimentos () elevada () média () baixa
2) Quantos são os trabalhadores do estabelecimento: () até 2 () 2 a 5 () 6 a 10 () 11 a 15 () 16 a 20 () 21 ou +
3) Quantas refeições oferece, em média: Durante a semana = No almoço _____ No jantar _____ Finais de semana = No almoço _____ No jantar _____
4) Qual(is) alimentos predominantes no cardápio? _____ _____ _____
5) Passa algum tipo de instrução aos funcionários? () Não () Sim, quais? _____ _____
6) Promove cursos e treinamentos para os manipuladores? () Não () Sim, qual a frequência? () 1x mês () 1x 3 meses () 1x 6 meses () 1x ano
7) Os manipuladores são avaliados após o treinamento? () Não () Sim, qual tipo de avaliação? _____ _____
8) Fornece o uniforme para os funcionários? () Não () Sim, com que frequência: () quando são admitidos () 6-6 meses () Anualmente () Raramente (+ de ano)
9) O uniforme fornecido é: () touca () boné () jaleco () calçado () camisa () calça comprida () máscara () luvas
10) Existe algum tipo de remuneração por comissão aos manipuladores de alimentos? () Não () Sim, quanto _____
11) Existem alterações que gostaria de fazer no estabelecimento? () Nada () Mudar o cardápio () Reforma física () Mudar o ramo do comércio () Outros

DADOS RELATIVOS AOS FUNCIONÁRIOS DO ESTABELECIMENTO	
Nº DE ORDEM: _____	
12) Você tem noções para que sirvam as análises de alimentos? () Não sabe () Para ver se está estragado () Avaliar o estabelecimento produtor () Garantir a qualidade dos alimentos () Ver a composição dos alimentos () Outros	
13) Quais as razões pelas quais os alimentos estragam? () Não sabe () Vencidos () Má qualidade () Mal armazenados () Os alimentos são frágeis () Por causa dos temperos () Velhos () Outros	
14) A seu ver, quais alimentos estragam mais rápido? () Feijão () Enlatados () Frutas () Verduras () Carnes e derivados () Leite e derivados () Outros, quais _____	
15) O que você considera falta de higiene? () Não lavar as mãos () Não lavar os alimentos () Não lavar os utensílios () Não lavar o ambiente () Outros, o quê _____	
16) Quais as possíveis consequências da falta de higiene? () Contaminação dos alimentos () Outros () Transmissão de doenças () Comida estragada () Atrair mosquitos () Cair cabelo na comida	
17) Quais alimentos você considera perigosos? () Carne bovina () Carne suína () Enlatados () Outros de origem animal () Vegetais () Vencidos/estragados () Nenhum () Não sabe	
18) Já ouviu falar em bactérias ou micróbios? () Não () Sim Você acha que eles estão () no solo () na água () nos animais () na pele () nos alimentos () outros Como você acha que pode destruí-los () cozinhando os alimentos () resfriando-os () lavando as mãos () lavando o chão () fervendo a água () outros	
19) Quando você ouve a palavra bactéria, qual a primeira palavra que vem a sua cabeça? _____	
20) Você recebe algum tipo de uniforme da empresa? () Não () Sim, com que frequência: () quando são admitidos () 6-6 meses () Anualmente () Raramente (+ de ano)	
21) O uniforme fornecido é: () touca () boné () jaleco () calçado () camisa () calça comprida () máscara () luvas	
22) Se em uniforme, já vem com ele de casa? () Não () Sim, quais? _____	
23) Você recebe orientação sobre higiene e manipulação de alimentos? () Não () Sim, quais? _____ _____	
24) Você já recebeu algum material sobre Boas Práticas de Manipulação de alimentos? () Não () Sim, quais? _____	
25) Realiza outra atividade no estabelecimento além da manipulação de alimentos? () Não () Sim, qual? _____	
26) Você tem dúvidas no decorrer de seu trabalho? () Não () Sim Tem alguma maneira de tirar estas dúvidas? () RT () outras fontes () Fica com dúvidas () outros colegas	

NOME	Idade	Escolaridade ¹	Cart. assinada		Renda ²	Curso BMP		Quantos banhos diários	Casa própria		Quantos cômodos	Quantos Quartos	Abast. de água ³	Esgoto ⁴
			S	N		S	N		S	N				
1.														
2.														
3.														
4.														
5.														
6.														
7.														
8.														
9.														
10.														
11.														
12.														
13.														
14.														
15.														

1 – Escolaridade: A= Não alfabetizado B=Alfabetizado C=Primário D=Ginásio E=Médio F=Técnico ou profissionalizante G=Superior

2 – Renda: A= 1 salário B=2 salários C=3 salários D=4 a 5 salários E=6 a 9salários F=mais de 10 salários

3 – Abastecimento de água: A=Rede pública (Copasa) B=poço ou nascente C=outro D=tratada E=filtrada F=clorada

4 – Esgoto: A=Rede geral B=Fossa C=Não tem D=outro