

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				
RAZÃO SOCIAL:				
NOME FANTASIA:	ATIVIDADE:			
CNPJ:	INSC. EST.:	TEL.:		
ENDEREÇO:	BAIRRO:			
RESPONSÁVEL LEGAL:	CPF:			
RG:	ÓRGÃO EXPEDIDOR:	DATA DE EXPEDIÇÃO:		
ENDEREÇO:	TEL.:			
RESPONSÁVEL TÉCNICO:	CPF:			
RG:	ÓRGÃO EXPEDIDOR:	DATA DE EXPEDIÇÃO:		
CONSELHO REGIONAL DE:	Nº DE REGISTRO:			
ENDEREÇO:	TEL.:			
INSTALAÇÕES		S	N	NA
1 – Ausência de focos de insalubridade (imediações, 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
44 – Possui critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas , ingredientes e embalagens – item 4.7.1			NA
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
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			NA
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 5º 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 ºC. – item 4.8.14			
61 – Os alimentos submetidos à cocção e prontos para consumos são mantidos em temperatura superiores a 60ºC por, no máximo, 6 horas. – item 4.8.15			
62. – Os alimentos submetidos à cocção, quando necessário, sofrem refrigeração diminuindo sua temperatura de 60ºC para 10ºC em, no máximo, 2 horas e em seguida sendo armazenado em temperatura de refrigeração inferior a 5ºC ou congelados em temperatura inferior a -18ºC. – item 4.8.16			
63 – Os alimentos preparados e conservados a temperatura inferiores a 4ºC 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
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
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
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 seqüenciais das operações e a freqüência 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 <input type="checkbox"/> elevada <input type="checkbox"/> média <input type="checkbox"/> baixa		
2) Quantos são os trabalhadores do estabelecimento: <input type="checkbox"/> até 2 <input type="checkbox"/> 2 a 5 <input type="checkbox"/> 6 a 10 <input type="checkbox"/> 11 a 15 <input type="checkbox"/> 16 a 20 <input type="checkbox"/> 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? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, quais? _____ _____		
6) Promove cursos e treinamentos para os manipuladores? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, qual a frequência? <input type="checkbox"/> 1x mês <input type="checkbox"/> 1x 3 meses <input type="checkbox"/> 1x 6 meses <input type="checkbox"/> 1x ano		
7) Os manipuladores são avaliados após o treinamento? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, qual tipo de avaliação? _____ _____		
8) Fornece o uniforme para os funcionários? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, com que freqüência: <input type="checkbox"/> quando são admitidos <input type="checkbox"/> 6-6 meses <input type="checkbox"/> Anualmente <input type="checkbox"/> Raramente (+ de ano)		
9) O uniforme fornecido é: <input type="checkbox"/> touca <input type="checkbox"/> boné <input type="checkbox"/> jaleco <input type="checkbox"/> calçado <input type="checkbox"/> camisa <input type="checkbox"/> calça comprida <input type="checkbox"/> máscara <input type="checkbox"/> luvas		
10) Existe algum tipo de remuneração por comissão aos manipuladores de alimentos? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, quanto		
11) Existem alterações que gostaria de fazer no estabelecimento? <input type="checkbox"/> Nada <input type="checkbox"/> Mudar o cardápio <input type="checkbox"/> Reforma física <input type="checkbox"/> Mudar o ramo do comércio <input type="checkbox"/> Outros		

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