



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

PORTARIA CRN/1 N° 12/2013

**INSTITUI O PROJETO CRN/1 ALIMENTA SAÚDE, AS DIRETRIZES
PARA A ELABORAÇÃO E EXECUÇÃO DO PROJETO PILOTO
PARA CONCESSÃO DO CERTIFICADO CRN/1 ALIMENTA SAÚDE.**

A Presidente do Conselho Regional de Nutricionistas - 1ª Região (CRN/1), no uso das atribuições que lhe são conferidas pelas Leis nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, no Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980, e na Resolução CFN nº 356/2004,

CONSIDERANDO

- A deliberação do Plenário do CRN/1 em sua 454ª Sessão Ordinária, realizada em 11/05/2011;
- O artigo 6º da Constituição da República Federativa do Brasil, promulgada em 5 de outubro de 1988;
- A Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas à assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências;
- A Lei nº 8234, de 15 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências;
- A Resolução CFN nº 380, de 28 de dezembro de 2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do Nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências;
- A Resolução CFN nº 378, de 28 de dezembro de 2005, que dispõe sobre o registro e cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências;
- As informações publicadas pelo Ministério da Saúde de que as doenças e agravos não transmissíveis (DANT) respondem pelas maiores taxas de morbimortalidade e por mais de 70% dos gastos assistenciais com a saúde no Brasil, com tendência crescente;
- O entendimento da Organização Mundial da Saúde, a alimentação é um dos fatores modificáveis mais importantes para o risco de DANT, e que deve ser incluída entre as ações prioritárias de saúde pública;
- Os resultados publicados pela Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009) realizada pelo IBGE, que demonstram o expressivo aumento dos gastos com alimentação fora do lar associado ao padrão inadequado do consumo alimentar da população brasileira e
- A importância do fortalecimento das ações do nutricionista e aproximação com empresários de serviços de alimentação para que o CRN-1 possa contribuir para a saúde da população, com vistas a assegurar a assistência nutricional e alimentar por profissionais capacitados dando reconhecimento e visibilidade aos empresários.

RESOLVE:

Art. 1º - Ficam aprovados o **Projeto CRN-1 Alimenta Saúde** constante do Anexo I desta portaria e as diretrizes para a elaboração e execução do projeto piloto para concessão do **Certificado CRN/1 Alimenta Saúde**.

Art. 2º - As diretrizes de que trata esta Portaria abrangem:

- I - Objetivos, abrangência e duração do projeto piloto da Certificação Alimenta Saúde do CRN/1.
- II - Critérios e termos para adesão ao projeto piloto de Certificação Alimenta Saúde do CRN/1 das Unidades de Alimentação e Nutrição.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

- III - Critérios analisados, metodologia e cronograma.
- IV - Pontuação para obtenção do certificado.
- VI - Validade do certificado.
- VII - Renovação do certificado.

CAPÍTULO I
DOS OBJETIVOS, ABRANGÊNCIA E DURAÇÃO DO PROJETO PILOTO

Art. 3º - O projeto piloto da Certificação CRN/1 Alimenta Saúde, tem como objetivo implantar a certificação como instrumento para promoção da Segurança Alimentar e Nutricional à população que se alimenta fora do lar, com três focos específicos:

- I - Consumidor/Cliente: trazer a segurança de uma escolha adequada em relação à segurança alimentar e nutricional.
- II - Nutricionista: resgatar a atuação do nutricionista como profissional de saúde, por meio de uma ferramenta segura de implementação de controle de qualidade e promoção da saúde nos estabelecimentos pelos quais respondem.
- III - Empresário: proporcionar reconhecimento e visibilidade, agregando qualidade e saúde aos produtos e serviços oferecidos.

Art. 4º - O projeto piloto será aplicado somente às unidades das empresas localizadas no Distrito Federal.

Art. 5º - O projeto piloto terá duração de 16 (dezesesseis) meses, contados da data de publicação desta Portaria. O período para inscrição ocorrerá nos primeiros 12 (doze) meses.

Art. 6º - Serão concedidas 12 (doze) vagas às primeiras unidades de alimentação e nutrição de pessoas jurídicas do Distrito Federal que se inscreverem no prazo estabelecido no cronograma e estiverem aptas, nos termos do Artigo 7º.

Parágrafo único: Caso o número de empresas interessadas seja maior do que o número de vagas disponíveis, será priorizado o ingresso de empresas cujo Responsável Técnico (RT) tenha concluído o curso de pós-graduação "Gestão da Produção de Refeições Saudáveis" oferecido pela Universidade de Brasília.

CAPÍTULO II
DOS CRITÉRIOS PARA INSCRIÇÃO E TERMOS PARA ADESÃO

Art. 7º - Para serem consideradas aptas a aderirem ao projeto piloto da Certificação Alimenta Saúde as empresas devem atender aos requisitos a seguir:

- I Estar regularmente registrada no CRN/1 e com a Certidão de Registro e Quitação ou Certidão de Cadastro válida;
- II Possuir Responsável Técnico em situação regular junto ao CRN/1;
- III Possuir Quadro Técnico compatível com o volume de produção, conforme legislação vigente.

§ 1º: Para fins de comprovação da Responsabilidade Técnica, prevista no item II, considera-se o Atestado de Responsabilidade Técnica expedido pelo CRN/1;

§ 2º: O Quadro Técnico será analisado com base no Formulário de Dimensionamento do Volume de Produção e do Quadro Técnico da Pessoa Jurídica, devidamente registrado no CRN/1.

Art. 8º - A adesão das empresas consideradas aptas será realizada mediante o preenchimento dos termos de adesão e responsabilidade do empresário e do nutricionista, após deferimento da Gerência Técnica do CRN/1.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

Art. 9º - A taxa de adesão será no valor de R\$ 389,94 (trezentos e oitenta e nove reais e noventa e quatro centavos).

§ 1º - A taxa a que se refere o *caput* deste artigo, será recolhida através de boleto bancário a ser expedido após o deferimento da inscrição;

§ 2º - As empresas, cujo nutricionista Responsável Técnico estiver cursando ou tenha concluído o curso de pós-graduação "Gestão da Produção de Refeições Saudáveis" oferecido pela Universidade de Brasília em parceria com o CRN/1, terá desconto de 50% (cinquenta por cento) na taxa de adesão, mediante apresentação da declaração de matrícula ou de conclusão do curso expedido pela Universidade de Brasília.

Art. 10 - Após o deferimento e pagamento da taxa de adesão, o requerente, de posse do *Check List* e do regulamento da certificação, terá o prazo de 30 (trinta) dias para agendar a primeira visita de inspeção e se manifestar para esclarecimento de dúvidas em relação aos critérios para Avaliação da Unidade de Produção de Refeições Saudáveis e do cronograma do processo de certificação.

Parágrafo Único: A visita de inspeção será agendada conforme disponibilidade da equipe de fiscalização do CRN/1.

CAPÍTULO III
DO CRONOGRAMA E ANÁLISE DOS CRITÉRIOS TÉCNICOS

Art. 11 - Os procedimentos de análise dos critérios técnicos para concessão do **Certificado CRN/1 Alimenta Saúde** deverão ocorrer no prazo máximo de 06 (seis) meses após o agendamento da primeira visita.

Art. 12 - O cronograma das ações será distribuído em 4 (quatro) visitas presenciais realizadas por fiscal do CRN/1 ou agente designado por este, que poderá estar acompanhado de membro da Câmara Técnica de Alimentação Coletiva, instituída pela Portaria CRN/1 nº 05/2012, onde serão avaliados os itens constantes do Anexo II desta Portaria - *Check List* para avaliação da Unidade de Produção de Refeições Saudáveis, conforme descrição a seguir :

- I. As visitas serão agendadas previamente, sendo que a primeira delas deve obrigatoriamente ser agendada até 30 (trinta) dias após a assinatura do termo de adesão, sob pena da suspensão da inscrição na Certificação. Esta visita terá o cunho de orientar os candidatos sobre o certificado, esclarecer dúvidas relativas ao processo de certificação e verificar o atendimento aos itens do Módulo 01 e dos primeiros quarente e sete itens do Módulo 2 do *Check List*.
- II. A segunda visita deverá ser agendada no mínimo 15 (quinze) e no máximo 35 (trinta e cinco) dias após a primeira visita, conforme agenda da fiscalização. Nesta visita serão verificados os demais itens do Módulo 2 do *Check List*.
- III. A terceira visita deve ser agendada no mínimo 15 (quinze) e no máximo 35 (trinta e cinco) dias após a segunda visita, conforme agenda da fiscalização. Nesta visita serão verificados todos os itens dos Módulos 3 e 4 do *Check List*.
- IV. A quarta visita, deverá ser agendada no mínimo 15 (quinze) e no máximo 35 (trinta e cinco) dias após a terceira visita, conforme agenda da fiscalização. Nesta visita será analisado o atendimento aos itens em desconformidade detectados nas visitas anteriores e será tabulada a pontuação definitiva de análise dos critérios do *Check List*.

Parágrafo Único. Na primeira, segunda e terceira visitas serão compartilhados com o nutricionista e o representante legal da requerente, os resultados parciais das avaliações, (número de pontos atingidos e itens em desconformidade) de cada parte avaliada. Na quarta visita, poderão ser apresentadas correções aos itens em desconformidade verificados nas visitas anteriores, para cálculo do resultado definitivo da avaliação.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

CAPÍTULO IV
CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO PARA OBTENÇÃO DO CERTIFICADO

Art. 14 - Será concedido o Certificado CRN/1 Alimenta Saúde às empresas que forem aprovadas em todos os módulos pertencentes ao Check List para Avaliação da Unidade de Produção de Refeições Saudáveis.

Parágrafo Único. Para ser aprovada em cada módulo, a empresa deve obter no mínimo 70% (setenta por cento) da pontuação máxima de cada módulo, no momento da quarta visita.

CAPÍTULO V
DA DIVULGAÇÃO E VALIDADE DO CERTIFICADO

Art. 15 - As empresas que implementarem com êxito os critérios de qualidade estabelecidos para Certificação “CRN/1 Alimenta Saúde” receberão a placa que representa o certificado, além de material de divulgação específico.

Art. 16 - O certificado terá validade de 12 (doze) meses, somente se a CRQ – Certidão de Registro e Quitação esteja válida, e que seja mantido o nutricionista responsável técnico.

CAPÍTULO VI
DA RENOVAÇÃO DO CERTIFICADO CRN/1 ALIMENTA SAÚDE

Art. 17 - A renovação do certificado deverá ocorrer anualmente ou quando houver alteração do responsável técnico, mediante requerimento da empresa interessada.

Parágrafo Único. A empresa requerente passará por uma nova avaliação realizada em duas visitas do fiscal do CRN/1, ou agente designado, onde será verificado se a empresa mantém a pontuação alcançada no ato da concessão do certificado. Em caso positivo será concedido, mediante pagamento da taxa de cinquenta por cento da taxa de adesão, o novo certificado.

Art. 18 - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Brasília-DF, 05 de junho de 2013.

Dr^a MARA SALETI DE BONI
PRÉSIDENTE DO CRN/1
CRN/1 Nº 0413



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS
PROJETO CRN1 ALIMENTA SAÚDE
CERTIFICADO CRN1 ALIMENTA SAÚDE

Check List para Avaliação da Unidade de Produção de Refeições Saudáveis

Empresa Requerente:

Unidade:

Avaliador:

Nutricionista RT:

Data da 1a. Visita: Assinatura RT:

Data da 2a. Visita: Assinatura RT:

Data da 3a. Visita: Assinatura RT:

1	Módulo 1: Regularidade e Inscrição no CRN1	SIM	NÃO
1.1	Possui Inscrição (Registro ou Cadastro) no CRN1 e CRQ ou CC válida		
1.2	O Quadro Técnico de profissionais é compatível, conforme resolução CFN nº 380/2005		
1.3	Existe instrumento formal de comunicação entre o RT e a direção da empresa.		
PONTUAÇÃO TOTAL DO BLOCO 1		0	0

2	Módulo 2: Condições Higienico Sanitárias (Res RDC 216/2004)		
2.1	PARTE A - Edificações e Instalações		
A.1-	Área externa e Acesso (toda a área perimétrica da UAN)	sim	não
2.1.1	Área externa pavimentada, íntegra e livre de focos de insalubridade (objetos em desuso ou estranhos ao ambiente).	1	
2.1.2	Área externa sem água estagnada.	1	
2.1.3	O acesso às instalações da produção é controlado e independente.	1	
PONTUAÇÃO		1	
A.2	Escadas, monta-cargas, carros de transporte, balanças, elevadores e outras estruturas	sim	não
2.1.4	Sem existência de um fluxo de contaminação e preferencialmente utilizado para alimentos		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

2.1.5	Existe controle efetivo da higienização		
2.1.6	São de material apropriado, resistente e impermeável, em adequado estado de conservação		
	PONTUAÇÃO	3	
A.3	Área para recepção e armazenamento de produtos	sim	não
2.1.7	Área para o desembarque de mercadorias dispõe de cobertura adequada e em bom estado de conservação e limpeza		
2.1.8	Área de recepção possui pia com torneira de acionamento automático.		
2.1.9	Área de recepção possui pia com água corrente potável.		
2.1.10	Área de recepção possui pia com dispositivos próprios para higienização das mãos (sabonete antisséptico , papel toalha , lixeira com pedal, etc...)		
2.1.11	Área de recepção possui <i>pallets de material adequado</i> e em número suficiente para recebimento de mercadorias.		
2.1.12	Área destinada ao armazenamento de produtos possui piso, parede, portas e janelas, de materiais adequados, em bom estado de conservação e limpeza, sem presença de ferrugem, fungos, vetores e pragas.		
2.1.13	Área destinada ao armazenamento de produtos perecíveis e semiperecíveis – refrigeração e congelamento – dispõe de número adequado de câmaras frias, refrigeradores, com temperaturas específicas e em bom estado de conservação e limpeza.		
2.1.14	Área destinada ao armazenamento de produtos possui quantidade suficiente de pallets ou estrados conservados e limpos, dispostos distantes do piso e do teto, afastados das paredes , permitindo higienização, iluminação e circulação de ar adequadas.		
2.1.15	Possui local exclusivo e isolado para armazenamento de produtos de limpeza.		
2.1.16	Áreas para recepção e armazenamento de matérias-primas, ingredientes e outros materiais são distintas da área de produção e consumação.		
	PONTUAÇÃO	0	
A.4	Área interna	sim	não
2.1.17	A edificação e as instalações possibilitam a implantação de fluxo seguro e ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da pré-preparo e preparo de alimentos.		
2.1.18	A edificação e as instalações facilitam as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.		
2.1.19	Piso, parede e teto são de material adequado, estão íntegros e em bom estado de conservação (livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos) e limpeza.		
2.1.20	Portas e janelas estão ajustadas aos batentes.		
2.1.21	As aberturas externas (janelas, vãos, portas) possuem telas milimetradas, estão em adequado estado de conservação, e possibilitam limpeza periódica (são removíveis ou de fácil acesso).		
2.1.22	As instalações elétricas são protegidas, em perfeito estado de funcionamento e não oferecem risco ao manipulador.		
2.1.23	As instalações elétricas não impedem a adequada higienização dos ambientes.		
2.1.24	A ventilação/exaustão garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.		
	PONTUAÇÃO	0	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

A.5	Instalações sanitárias e vestiários	sim	não
2.5.20	As instalações sanitárias são isoladas da área de produção, higienizadas diariamente ou de acordo com a necessidade.		
2.5.21	As instalações são independentes para cada sexo, identificadas e de uso exclusivo, conforme legislação.		
2.5.22	As instalações sanitárias dispõem de vasos sanitários, mictórios e lavatórios em perfeito estado e em proporção adequada ao número de manipuladores, conforme legislação. (Legislação NR24.1 preconiza 1 para cada 20 funcionários)		
2.5.23	As instalações sanitárias são servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto.		
2.5.24	As instalações sanitárias são dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.		
2.5.25	As instalações sanitárias dispõem de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.		
2.5.26	Piso, parede e teto estão íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos.		
2.5.27	As instalações sanitárias dispõem de ventilação e iluminação adequadas.		
2.5.28	As instalações sanitárias têm portas com fechamento automático.		
2.5.29	A área dispõe de armários individuais para todos os manipuladores.		
2.5.30	O número de chuveiros ou duchas é compatível com o de manipuladores e dispõe de água fria ou com água quente e fria. (<i>um vaso, um mictório, um lavatório, um chuveiro. Ou seja, 1 a cada 20 funcionários</i>)		
2.5.31	Os vestiários são organizados, higienizados e em adequado estado de conservação.		
2.5.32	Área destinada às instalações sanitárias para visitantes independente da área de produção, e dos sanitários e vestiários dos funcionários.		
2.5.33	Área destinada às instalações sanitárias para visitantes em número adequado, adequado estado de conservação, higiene e com dispositivos para higienização das mãos.		
	PONTUAÇÃO	0	
A.6-	Área de produção - Produção/dia:	sim	não
2.1.25	O acesso à área de produção é realizado por passagens cobertas e piso pavimentado.		
2.1.26	As operações de pré-preparo e preparo de alimentos ocorrem em ambientes próprios, separados por meio de barreiras técnicas/barreiras físicas e bancadas bem conservadas de forma a evitar a contaminação cruzada.		
2.1.27	Existe área/bancada e pia exclusiva para higienização de hortaliças e seu pré-preparo.		
2.1.28	Existe área/bancada e pia exclusiva para preparo de sobremesas.		
2.1.29	A iluminação da área de preparo permite que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características organolépticas sensoriais dos alimentos, assim como a saúde do manipulador.		
2.1.30	As luminárias localizadas nesse espaço estão protegidas contra explosão e quedas acidentais.		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

		PONTUAÇÃO	0	
A.7	Monitorização e Plano de Ação dos itens relativos às Edificações e Instalações (itens 2.1.1 a 2.1.30)		sim	não
2.1.31	Planeja e executa medidas corretivas para não conformidades detectadas nas instalações e edificações.			
		PONTUAÇÃO	0	
		TOTAL PARTE A	4	
2.2	PARTE B - Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios			
B.1-	Higienização de Instalações -17pontos		sim	não
2.2.1	Existe responsável pela higienização das instalações internas e externas, comprovadamente capacitado.			
2.2.2	Existe POPs ou rotinas impressas que descrevam detalhadamente, o procedimento, a frequência, a indicação dos produtos para os procedimentos higienização das instalações, equipamentos, moveis e utensílios.			
2.2.3	Produtos saneantes estão devidamente identificados e possuem registro no Ministério da Saúde.			
2.2.4	Há disponibilidade de produtos saneantes necessários à realização dos POPs.			
2.2.5	A Diluição dos produtos saneantes, tempo de contato e modo de usar seguem as recomendações dos fabricantes e estão devidamente descritos nos POPs.			
2.2.6	Os acessórios (escovas, esponjas e etc) necessários à realização de cada operação, apresentam-se em quantidade adequada e estão em bom estado de conservação.			
2.2.7	Os ralos são sifonados e as grelhas possuem dispositivo que permite seu fechamento ou proteção por telas.			
2.2.8	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento são de fácil higienização e transporte, são exclusivos e higienizados frequentemente.			
2.2.10	Lavatório exclusivo para a higiene das mãos, provido de acessórios apropriados à operação.			
2.2.11	Funcionários responsáveis pela higienização têm uniformes apropriados e diferentes daqueles utilizados pelos funcionários da produção.			
		PONTUAÇÃO		
B.2-	Equipamentos, móveis, utensílios		sim	não
2.2.12	Equipamentos para conservação de alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e etc), são providos de prateleiras para sustentação dos alimentos armazenados distantes do piso.			
2.2.13	Equipamentos para conservação de alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas etc) apresentam-se em bom estado de conservação.			
2.2.14	Equipamentos para conservação de alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas etc) são dotados de termômetro em local apropriado à vista.			
2.2.15	Existe registro de temperatura dos equipamentos para conservação de alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas, pass trough, etc) em planilhas e estas estão atualizadas.			



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

2.2.16	Existe registros que comprovem que os equipamentos passam por manutenção corretiva e preventiva (a cada 6 meses).		
2.2.17	Existem balanças e termômetros em quantidade suficiente para a produção e em bom estado.		
2.2.18	Equipamentos estão dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.		
2.2.19	Superfícies em contato com alimentos são lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, atóxicas, sem transferir odor e sabor impróprios ao alimento.		
2.2.20	Móveis (excetos das áreas administrativas e refeitório) são de materiais apropriados (lisos, sem rugosidades e frestas), estão em condições adequadas e permitem higienização correta.		
2.2.21	Utensílios em materiais apropriados		
2.2.22	Utensílios são armazenados em local próprio, de forma organizada e protegidos de contaminação.		
	PONTUAÇÃO	0	
B.3-	Monitorização e Plano de Ação		
2.2.23	Planeja e executa medidas corretivas para não conformidades detectadas na higienização das instalações, móveis equipamentos e utensílios.		
	PONTUAÇÃO	0	
	TOTAL DO BLOCO B		
2.3	PARTE C- Produção e Transporte de Alimentos		
C.1-	Matéria-prima, ingredientes e embalagens - 7 pontos	sim	não
2.3.1	Recepção de produtos em local protegido e isolado da área de processamento.		
2.3.2	Os alimentos são inspecionados na recepção onde é verificado e registrado: conferencia da nota fiscal, registros obrigatórios, quantidades - conferir com a balança, validade, temperatura, integridade da embalagens, características organolépticas ideais de acordo com o produto.		
2.3.3	Produtos inadequados são imediatamente devolvidos ou identificados e armazenados em local apropriado para posterior devolução ou descarte		
2.3.4	Rótulos dos produtos atendem à legislação.		
	Matéria-prima, ingredientes e embalagen - PONTUAÇÃO	0	
C.2-	Fluxo de produção - 16 pontos	sim	não
2.3.5	Área com controle de circulação e de acesso de pessoal.		
2.3.6	Matérias-primas, ingredientes e embalagens em condições higiênico-sanitárias de acordo com a legislação.		
2.3.7	Alimentos perecíveis são expostos à temperatura ambiente, por um período de tempo controlado. Não exceder 30 minutos.		
2.3.8	Quando os alimentos perecíveis não são utilizados integralmente, são adequadamente acondicionados em recipientes apropriados, identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto data de fracionamento do produto e prazo de validade.		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

2.3.9	Descongelamento/Dessalga de produtos ocorre sempre em temperatura menor que 5°C (Verificar existência de equipamento para este fim ou método sistematizado que permita que o descongelamento ocorra sem que a superfície do alimento ultrapasse a temperatura de 5 C).		
2.3.10	O tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de no mínimo, 65°C (sessenta e cinco graus Celsius).		
2.3.11	Após a preparação os alimentos quentes, estes são conservados em temperatura mínima de 60°C (sessenta) por, no máximo, 6 (seis) horas.		
2.3.12	Antes da conservação do alimento sob refrigeração ou congelamento, o alimento é resfriado a uma temperatura de 10°C (dez) em até 2 (duas) horas.		
2.3.13	É de 5 (cinco) dias o prazo de validade de produtos mantidos em temperatura até 4°C (quatro graus Celsius).		
	PONTUAÇÃO	0	
C.3-	Monitorização e Plano de Ação	sim	não
2.3.14	Planeja e executa medidas corretivas para não conformidades detectadas na produção e transporte de alimentos.		
	PONTUAÇÃO	0	
	PONTUAÇÃO TOTAL DO BLOCO C	0	
2.4	PARTE D - Área de Distribuição		
D.1	Distribuição - 14 pontos	sim	não
2.4.1	Áreas destinadas à exposição do alimento preparado e consumação são mantidas em adequadas condições higiênico-sanitárias.		
2.4.2	Equipamentos, móveis e utensílios apresentam-se em adequado estado de conservação.		
2.4.3	Possui equipamentos adequados para exposição de alimentos quentes estes estão em adequado estado de conservação e funcionamento.		
2.4.4	A temperatura dos produtos quentes expostos antes, durante e ao término da distribuição é mantida adequada e monitorada.		
2.4.5	Possui equipamentos para exposição de alimentos frios e estes apresentam-se em adequado estado de conservação e funcionamento. (alimentos expostos atingem no máximo 10 °C).		
2.4.6	A temperatura dos produtos frios expostos antes, durante e ao término da distribuição é mantida adequada e monitorada.		
2.4.7	Equipamentos de exposição apresentam barreira de proteção à contaminação pelo consumidor.		
2.4.8	Utensílios – pratos, talheres, copos, xícaras e outros, são devidamente higienizados e protegido.		
2.4.9	Ornamentos e plantas localizadas de forma a não propiciar contaminação para os alimentos (observar a existência de fluxo de ar que incida diretamente entre ornamentos/plantas e os balcões de distribuição/refeições da clientela).		
2.4.10	O sistema de ventilação é projetado de forma a evitar que o ar circule da área contaminada para a área limpa, e é submetido à limpeza e conservação adequadas (verificar existência de registro de limpeza periódica).		
2.4.11	As sobras são identificadas antes de seu armazenamento com data de fabricação, validade e ingredientes.		
2.4.12	As sobras são controladas quanto à temperatura para possível reutilização.		
2.4.13	Existe Área reservada para recebimento de dinheiro, cartões, dentre outros.		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

2.4.14	Monitorização e Plano de Ação - Planeja e executa medidas corretivas para não conformidades detectadas na área de distribuição.		
	PONTUAÇÃO	0	
	PONTUAÇÃO TOTAL DO BLOCO D		
2.5	PARTE E - manipuladores de Alimentos -		
E.1-	Controle de saúde e Habitos de Higiene	sim	não
2.5.1	O manipulador ao ser admitido recebe treinamento em boas práticas, normas e procedimentos adotados pelo serviço.		
2.5.2	O manipulador contratado apresenta, anualmente, atestado de saúde ocupacional (ASO), segundo a CLT além dos específicos para serviços de alimentação (Hemograma. EPF, EAS).		
2.5.3	O RT possui procedimento registrado de acompanhamento a avaliação anual do estado de saúde dos manipuladores, e procede os encaminhamentos cabíveis.		
2.5.4	São considerados inaptos para manipulação alimentos os funcionários com afecções cutâneas, feridas, supurações, sintomas gastrointestinais, oculares e infecções respiratórias e estes procedimentos estão registrados.		
2.5.5	O manipulador usa equipamento de proteção individual - EPI (calçado fechado e antiderrapante, Luva de aço e avental impermeável no setor de carnes, avental para os trabalhadores da área de cocção, luvas descartáveis, protetores térmicos para acesso a camaras frias, óculos para higienização de coifas) adequado à sua atividade.		
2.5.6	Existe programa de capacitação contínuo relacionado à higiene pessoal, correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene na manipulação de alimentos, com periodicidade mínima mensal. Este treinamento contempla os seguintes aspectos: importância da lavagem das mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário e de fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.		
2.5.7	São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.		
2.5.8	Manipuladores têm boa apresentação, mãos limpas, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos (pulseiras, anéis, relógios, brincos, colares etc), barbeados, cabelos presos e protegidos por rede, touca ou similares e devidamente calçados e estas condições são comprovadas por meio de rotinas implantadas.		
2.5.9	Os uniformes fornecidos aos manipuladores são compatíveis à atividade, trocados diariamente, bem conservados, limpos e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.		
	PONTUAÇÃO		
E.4-	Monitorização e Plano de Ação	sim	não
2.5.10	Planeja e executa medidas corretivas para as não conformidades de acordo com o número de funcionários.		
	PONTUAÇÃO	0	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

		PONTUAÇÃO TOTAL DO BLOCO E	
2.6	PARTE F - Abastecimento de Água e Esgotamento Sanitário		
	Abastecimento de água e esgotamento sanitário	sim	não
2.6.1	Sistema de abastecimento de água ligado à rede pública ou caminhão pipa ou poço artesiano. Quando o abastecimento for por caminhão pipa ou poço artesiano apresenta laudo atestando a potabilidade de água.		
2.6.2	A água é armazenada em reservatórios devidamente tampados, de material impermeabilizado, livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos. A higienização é feita por empresa especializada ou funcionário qualificado, realizada semestralmente, comprovados por registros acessíveis.		
2.6.3	A área dispõe de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e estão em adequado estado de conservação e funcionamento.		
2.6.4	A caixa de gordura está localizada fora da área de preparo e armazenamento de alimentos, submetida a limpeza periodica comprovada por registros acessíveis.		
2.6.5	Monitorização e Plano de Ação - Monitora, planeja e executa medidas corretivas para não conformidades detectadas no abastecimento de água e esgotamento sanitário		
		PONTUAÇÃO TOTAL DO BLOCO F	
2.7	PARTE G - Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas		
	Controle integrado de vetores e pragas urbanas	sim	não
2.7.1	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos, outros.		
2.7.2	Adoção de medidas preventivas e corretivas (tela, borrachas de vedação, ausencia de material em desuso) para impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas		
2.7.3	Desinsetização/desratização realizada por empresa especializada e registrada junto a autiridade sanitária local com os comprovantes da execução do serviço acessíveis.		
2.7.4	A empresa prestadora do serviço estabelece os procedimentos pós-tratamento (procedimento de higienização, periodo de isolamento) para evitar a contaminação de alimentos, equipamentos, utensílios.		
2.7.5	Monitorização e Plano de Ação - Planeja e executa medidas corretivas para não conformidades detectadas no Controle Integrado de vetores e pragas urbanas.		
		PONTUAÇÃO TOTAL DO BLOCO G	
2.8	PARTE H- Documentação e Registro		
	Documentação e registro	sim	não
2.8.1	Possui Manual de Boas Práticas acessível e compatível com a estrutura e atividades realizadas na unidade.		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

2.8.2	O serviço dispõe de Procedimentos Operacionais Padronizados acessíveis, com instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando nome, cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades. São aprovados, datados e assinados pelo Responsável Técnico abrangendo, no mínimo, os seguintes aspectos: higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higiene do reservatório; higiene e saúde dos manipuladores.		
2.8.3	Os monitoramento da execução dos POPs é registrado e mantido por período mínimo de 30 (trinta) dias.		
2.8.4	Monitorização e Plano de Ação - Planeja e executa medidas corretivas para não conformidades detectadas na Documentação e Registro .		
		PONTUAÇÃO TOTAL DO BLOCO H	

3	MÓDULO 3: ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO NUTRICIONISTA	Não	Parcial	Elabora Plano de Ação	SIM (executa)	Monitora e Avalia
3.1	O nutricionista identifica o perfil nutricional da clientela atendida por meio de avaliação nutricional ou adoção dos seguintes critérios: recomendações da DRI, POF ou Guia do MS.					
3.2	O nutricionista planeja o cardápio de acordo com o perfil nutricional da clientela considerando: per capita médio, VET do cardapio e distribuição de macronutrientes.					
3.3	Executa o cardapio conforme fichas técnicas implementadas, adequadas nutricionalmente.					
3.4	Realiza o controle do uso de generos ricos em sódio na produção das preparações.					
3.5	Realiza o controle do uso de generos ricos em gorduras.					
3.6	Oferece diariamente opção de fruta, sem adição de produtos açucarados, como sobremesa.					
3.7	Não utiliza glutamato monossódico, caldos e amaciantes industrializados e temperos industrializados ricos em sódio (exceto sal).					
3.8	Não utiliza ingredientes com gorduras trans nas preparações do cardápio.					
3.9	A densidade energética média diária do cardápio não excede 4 kcal/g de densidade energética (Sem bebida). Não se aplica a hospitais, creches, nestes casos utilizar o (item 3.10) em substituição a esta pergunta.					
3.10	Valor energético do cardápio é condizente com as recomendações nutricionais conforme casos específicos					
3.11	O nutricionista privilegia o uso de agricultura orgânica.					
3.12	O nutricionista realiza avaliação da aceitabilidade das preparações.					
3.13	Possui e aplica proposta de educação nutricional visando guiar a clientela a realizar escolhas e adequada na distribuição dos grupos alimentares.					



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

3.14	Possui e aplica proposta de educação nutricional visando conscientizar a clientela a respeito das diretrizes do Guia Alimentar do Ministério da Saúde.					
3.15	O nutricionista planeja e executa programas de treinamento/reciclagem a respeito das diretrizes nutricionais do cardápio oferecido.					
3.17	O nutricionista determina o perfil nutricional, realiza intervenção e monitoramento das condições nutricionais dos funcionários.					
PONTUAÇÃO						

4	MÓDULO 4: SISTEMA DE GESTÃO AMBIENTAL - SGA	SIM	Não
4.1	A organização tem política ambiental documentada, conhecida e praticada por todos os funcionários da empresa.		
4.2	A organização possui política de controle do uso de descartáveis.		
4.3	A organização utiliza produtos de limpeza específicos para cozinhas profissionais e com registro no Ministério da Saúde.		
Energia elétrica			
4.4	A organização utiliza lâmpadas que demandem menor consumo de energia para iluminação das instalações.		
4.5	A organização produz/divulga materiais educativos para utilização consciente de energia elétrica.		
4.6	A organização possui procedimentos para assegurar que equipamentos e instalações sejam desligados ao final do expediente de serviço, quando for o caso.		
Água			
4.10	A organização produz/divulga projeto educativos para utilização consciente de água, com monitoramento efetivo das ações.		
4.11	A organização utiliza equipamento de higienização de utensílios e áreas que reduzem o gasto de água.		
Manejo de resíduos			
4.12	A organização implementa e mantém política de descarte consciente de óleos e gorduras.		
4.13	Substitui-se a gordura alimentar usada para fritura sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais – aroma, sabor – ou ainda formação de espuma e fumaça. Garantindo que a gordura utilizada não se constitua em fonte de contaminação química.		
4.14	A organização realiza descarte seletivo de garrafas PET com encaminhamento para reciclagem.		
	A organização realiza descarte seletivo de vidros e lâmpadas com encaminhamento para reciclagem.		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 1ª REGIÃO
DISTRITO FEDERAL - GOIÁS - MATO GROSSO - TOCANTINS

4.15	A organização realiza descarte seletivo de latas e demais embalagens de alumínio com encaminhamento para reciclagem.		
4.16	A organização implementa e mantém descarte seletivo de papéis com encaminhamento para reciclagem.		
4.17	A organização utiliza métodos de reaproveitamento de lixo orgânico.		
Responsabilidade e comprometimento			
4.18	A organização considera o desempenho ambiental e práticas de fornecedores como critério de escolha (certificações ambientais).		
4.19	A organização assegura recursos para estabelecer, implementar, manter e melhorar o SGA.		
4.20	A organização possui representante específico indicado para monitorar a SGA, e delega a este responsabilidade e autoridade para assegurar que o SGA seja estabelecido, implementado e mantido, inclusive realizando recomendações para melhoria.		
4.22	A organização possui instrumentos que assegurem que o pessoal empregado que realiza as tarefas com potencial de causar impacto ambiental significativo e identificado é comprovadamente capacitado.		
Treinamentos			
4.24	A organização realiza treinamento que aborde: conscientização em SGA, impactos reais ou potenciais associados ao seu trabalho e ações individuais ou coletivas para a adequação do SGA.		
		PONTUAÇÃO TOTAL DO BLOCO 4	

REFERENCIAS TÉCNICAS:

RESOLUÇÃO - RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.

RESOLUÇÃO - RDC N° 275, DE 15 DE SETEMBRO DE 2002.

Norma ABNT NBR 15635 de 2008

ISO 14000 - Normas de gestão do ambiente em ambientes de produção

ISO 22000 - Normas de sistema de gestão de segurança alimentar