

CENTRO PAULA SOUZA
ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL PROFESSOR CAMARGO ARANHA
Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em
Nutrição e Dietética - Novotec Integrado

Bruna Ribeiro de Souza
Eduarda Gomes Silva
Julia Cristina Santos Paiva
Laila Tavares de Lima Sudario

ELABORAÇÃO DE CARTILHA INFORMATIVA DE BOAS PRÁTICAS
EM RESTAURANTE COMERCIAL NO BAIRRO DA MOOCA

São Paulo

2024

Comentado [Felipe Ca1]: Meninas, aqui precis de ajustes. Verifiquem página 24 do Manual do CPS que deixei na equipe do teams.

Bruna Ribeiro de Souza
Eduarda Gomes Silva
Julia Cristina Santos Paiva
Laila Tavares de Lima Sudario

**ELABORAÇÃO DE CARTILHA INFORMATIVA DE BOAS PRÁTICAS
EM RESTAURANTE COMERCIAL NO BAIRRO DA MOOCA**

Projeto apresentado a ETEC Professor Camargo Aranha do Centro Paula Souza, como requisito parcial da disciplina Planejamento e Desenvolvimento de TCC para obtenção do título de Técnico de Nutrição e Dietética, sob orientação da Professora Flávia A. M. Cordeiro e Lais Barbosa Costa Cava

São Paulo
2024

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	6
2. JUSTIFICATIVA.....	9
3. OBJETIVO.....	10
3.1 Objetivo geral.....	10
3.2 Objetivo específico.....	10
4. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	11
5. METODOLOGIA.....	13
5.1 Natureza do estudo.....	13
5.2 Coleta de dados.....	13
5.3 Critérios de inclusão e exclusão.....	14
5.4 Análise de dados.....	15
6. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	16
7. CRONOGRAMA	21
8 .CONCLUSÃO.....	22
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	24
APÊNDICE.....	25
ANEXOS.....	27

RESUMO

Este TCC visa criar uma cartilha informativa sobre Equipamento de Proteção Individual (EPI), com objetivos específicos de aplicar um checklist e elaborar o material informativo.

Tem como objetivo auxiliar comerciantes e proprietários de bares e restaurantes na implementação de boas práticas de higiene e segurança alimentar, com base na legislação, como a RDC nº 216/2004 da ANVISA e normas locais.

A pesquisa é de natureza transversal, descritiva e qualitativa, com o objetivo de analisar boas práticas em restaurantes. A coleta de dados será feita utilizando um checklist da Portaria 2619/11, aplicado em um restaurante da Mooca, São Paulo, abordando questões como recebimento, armazenamento, higiene e controle de qualidade.

Os resultados da pesquisa mostraram que 39% das inspeções estavam “conformes”, enquanto 61% apresentaram “não conformidades”. As principais áreas problemáticas foram vestiários, instalações, documentação e o uso inadequado de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). Entre as não conformidades, destacam-se “Equipamentos” (25%), “Limpeza” (18%) e “Armazenamento” (17%).

No que diz respeito ao uso de EPIs, as falhas mais comuns ocorreram com o uso de calçados fechados (37%), seguidos por luvas térmicas, aventais e adornos (18% cada). A falta de uso de calçados adequados e a utilização incorreta de outros EPIs indicam a necessidade de reforçar as normas de segurança, especialmente para proteger os trabalhadores contra lesões e garantir a higiene na cozinha.

Palavras-chave: Equipamentos de Proteção Individual (EPI), Segurança Alimentar, Boas Práticas de Higiene, RDC ANVISA nº 216/2004, Restaurantes e Bares, Pesquisa Transversal, Análise Qualitativa, Checklist de Práticas de Higiene, Conformidade e Não Conformidade, Segurança do Trabalhador, Higiene na Cozinha, Armazenamento e Controle de Qualidade, Portaria 2619/11, Mooca São Paulo, Segurança na Manipulação de Alimentos

ABSTRACT

This thesis aims to create an informative booklet on Personal Protective Equipment (PPE), with specific objectives of applying a checklist and developing the informational material.

Its goal is to assist restaurant and bar owners and operators in implementing good hygiene practices and food safety, based on legislation such as ANVISA RDC No. 216/2004 and local regulations.

The research is cross-sectional, descriptive, and qualitative, aiming to analyze good practices in restaurants. Data collection will be conducted using a checklist from Ordinance 2619/11, applied to a restaurant in Mooca, São Paulo, addressing areas such as receiving, storage, hygiene, and quality control.

The results showed that 39% of inspections were “compliant,” while 61% had “non-compliances.” The main problematic areas were locker rooms, facilities, documentation, and the improper use of Personal Protective Equipment (PPE). Among the non-compliances, the most common were “Equipment” (25%), “Cleaning” (18%), and “Storage” (17%).

Regarding the use of PPE, the most frequent issues involved improper use of closed-toe footwear (37%), followed by thermal gloves, aprons, and accessories (18% each). The lack of appropriate footwear and the incorrect use of other PPE highlight the need to reinforce safety standards, especially to protect workers from injuries and ensure hygiene in the kitchen.

Key word: Personal Protective Equipment (PPE), Food Safety, Good Hygiene Practices, ANVISA RDC No. 216/2004, Restaurants and Bars, Cross-sectional Research, Qualitative Analysis, Checklist for Hygiene Practices, Compliance and Non-compliance, Worker Safety, Kitchen Hygiene, Storage and Quality Control, Ordinance 2619/11, Mooca São Paulo, Food Handling Safe

1. INTRODUÇÃO

A cartilha informativa é um exemplo de ferramenta que pode ser usada para estimular o conhecimento em diferentes áreas. São materiais informativos e educativos que devem expor o conteúdo de forma leve e dinâmica, e podem ter diferentes temas abordados. A cartilha serve como meio de comunicação, e o conteúdo contido nela reflete a sociedade (BRASIL, 2020; GONÇALVES, 2021).

O principal objetivo da cartilha é fornecer informações claras e acessíveis para um público-alvo específico. Sua finalidade é educar, orientar e esclarecer dúvidas, promovendo a conscientização e compreensão sobre assuntos relevantes (GONÇALVES, 2021).

As Boas Práticas são práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (Brasil, Ministério da Saúde, 2004)

Informações sobre boas práticas são essenciais por várias razões:

Eficiência e Qualidade: Boas práticas ajudam a garantir que processos e atividades sejam realizados de forma eficiente e com alta qualidade, reduzindo erros e melhorando os resultados (SILVA; PEREIRA, 2019).

Segurança: Elas promovem a segurança no ambiente de trabalho e na vida cotidiana, minimizando riscos e prevenindo acidentes e danos (BRASIL, 2020; GONÇALVES, 2021).

Conformidade: Seguir boas práticas assegura que atividades estejam em conformidade com normas e regulamentos, evitando problemas legais e sancionadores (SILVA; PEREIRA, 2019).

Economia de Recursos: Implementar boas práticas pode levar à otimização de recursos, reduzindo desperdícios e custos operacionais (GONÇALVES, 2021).

Comentado [Felipe Ca2]: Verifiquem espaçamento entre linhas

Credibilidade e Reputação: Organizações que adotam boas práticas fortalecem sua imagem e reputação, ganhando a confiança de clientes e parceiros (SILVA; PEREIRA, 2019).

Sustentabilidade: Boas práticas frequentemente incluem estratégias para a sustentabilidade ambiental e social, contribuindo para a preservação do meio ambiente e o bem-estar da comunidade (GONÇALVES, 2021).

O cumprimento das normas sanitárias é uma exigência legal. O manual detalha as diretrizes estabelecidas pelos órgãos reguladores, como a Vigilância Sanitária, garantindo que o estabelecimento esteja em conformidade com as leis e regulamentos vigentes. Isso não apenas evita multas e penalidades, mas também ajuda a manter a licença de operação do restaurante (BRASIL, 2020).

O cumprimento rigoroso das boas práticas reduz o risco de doenças transmitidas por alimentos, que podem ter sérias consequências para os consumidores e para a reputação do estabelecimento, por isso a importância das informações necessárias de boas práticas (BRASIL, 2020). A adoção de medidas preventivas, como o controle de temperaturas, a higiene pessoal e a limpeza adequada de utensílios, contribui para um ambiente alimentar seguro e saudável (ANVISA, 2004; BRASIL, 2006).

Isso fortalece a confiança dos clientes, que se sentem mais seguros ao escolher um estabelecimento que prioriza a saúde e o bem-estar dos consumidores. Uma boa reputação é fundamental para atrair clientes e garantir a fidelidade ao longo prazo (GONÇALVES, 2021).

As Boas Práticas para serviços de alimentação são práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (BRASIL, 2004)

Em São Paulo, há cerca de 156 mil restaurantes e estabelecimentos similares, todos os quais devem seguir boas práticas para um funcionamento adequado. A Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) criou uma resolução, a RDC 216/2004, que serve como um manual para os proprietários desses

estabelecimentos. O objetivo dessa resolução é estabelecer requisitos higiênico sanitários para serviços de alimentação, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos oferecidos ao público, abrangendo aspectos como a higiene pessoal e das instalações (ANVISA, 2004).

Os colaboradores devem adotar boas práticas de higiene, que incluem a lavagem adequada das mãos, o uso de uniformes limpos e a proteção capilar, como toucas ou redes. Além disso, as áreas de preparo, armazenamento e manipulação de alimentos precisam ser higienizadas regularmente. As superfícies que entram em contato com os alimentos devem ser limpas e desinfetadas de forma apropriada (ANVISA, 2004).

Os alimentos precisam ser armazenados e mantidos em temperaturas adequadas para evitar a proliferação de bactérias e outros microrganismos. Produtos vencidos não devem ser utilizados no preparo dos pratos. Também é fundamental que todos os colaboradores recebam treinamento adequado sobre boas práticas de manipulação de alimentos, conforme orientações da Anvisa (ANVISA, 2004).

Além disso, os alimentos devem ser acondicionados corretamente em recipientes limpos e seguros, a fim de evitar a contaminação cruzada. Garantir o acesso a uma fonte de água segura para uso nas atividades de preparo de alimentos é igualmente essencial. É importante manter registros e documentos que comprovem o controle de qualidade dos alimentos e das práticas adotadas (ANVISA, 2004).

2.JUSTIFICATIVA

A elaboração de uma cartilha informativa visa abordar uma lacuna significativa no entendimento e disseminação de informações sobre boas práticas. Em muitas situações, o público enfrenta dificuldades devido à falta de acesso a informações claras e acessíveis. Este TCC justifica-se pela necessidade de fornecer um recurso educativo que possa simplificar e tornar mais acessível o conhecimento sobre boas práticas, promovendo maior compreensão e engajamento.

A escolha do formato de cartilha deve-se à sua eficácia como ferramenta de comunicação visual e escrita, que permite a apresentação de informações de maneira organizada e atraente. Além disso, a cartilha facilita a disseminação de informações em locais diversos, como restaurantes, alcançando assim um público mais amplo.

3.OBJETIVO

3.1 Objetivo geral

Elaboração de uma cartilha informativa de acordo com a necessidade do local.

3.2 Objetivos específicos

- Aplicar **checklist** da Portaria 2619/11
- Elaboração da cartilha Informativa
- Inspeção no restaurante comercial

Comentado [Felipe Ca3]: Aqui acho válido colocar visita ao local, detalhar mais o checklist, como checklist da portaria 2619 ou rdc,

4. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A cartilha é feita para auxiliar os comerciantes e proprietários de bares e restaurantes. A Educação Alimentar e Nutricional é essencial para a construção de hábitos alimentares saudáveis, que são formados no ambiente escolar, comunitário e familiar (BRASIL, 1999; CUNHA, 2010). As ações voltadas para a Educação Alimentar e Nutricional devem ser contínuas e permanentes desde a primeira infância, fase que possibilita a reflexão sobre os elementos alusivos a este tipo de alimentação (PEREIRA, 2017).

A cartilha é um material de consulta de grande relevância, por permitir ampla disseminação de conhecimentos referentes às dificuldades encontradas no estabelecimento. A legislação e regulamentação relacionadas às boas práticas para restaurantes estão principalmente contempladas na RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que estabelece diretrizes para o funcionamento de serviços de alimentação, com o objetivo de garantir as condições higiênicas e sanitárias dos alimentos preparados e comercializados (ANVISA, 2004; SILVA, 2018).

Além da RDC nº 216/2004, outros documentos complementares também são relevantes, como as normas relacionadas à segurança alimentar e boas práticas na manipulação de alimentos, que tratam de requisitos básicos para serviços de alimentação (BRASIL, 2017). É importante ressaltar que a legislação e regulamentação podem variar de acordo com o estado ou município, sendo fundamental consultar as normas locais para garantir o cumprimento de todas as exigências legais aplicáveis ao seu estabelecimento (MARTINS, 2019).

De acordo com a Portaria nº 2619 do município de São Paulo, as boas práticas são necessárias para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e das embalagens, conforme a legislação (PMSP, 2016). O Manual de Boas Práticas descreve as operações realizadas por pessoas físicas ou jurídicas e inclui requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, controle da qualidade da água, controle de vetores e pragas urbanas, controle da higiene dos manipuladores e a garantia da qualidade do produto final (PMSP, 2016; SOUZA, 2020).

O Procedimento Operacional Padronizado (POP) consiste em instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos (FREITAS, 2021). Embora as normas sejam essenciais para estabelecer padrões mínimos de higiene e segurança alimentar, muitas vezes são complexas e difíceis de serem compreendidas e implementadas por pequenos estabelecimentos, dificultando a adoção de boas práticas (ALMEIDA, 2018).

Uma possível reconstrução seria a simplificação e a adaptação das normas para torná-las mais acessíveis a diferentes contextos. A capacitação dos profissionais que trabalham com alimentos é crucial para garantir a aplicação correta das boas práticas (LIMA, 2022). No entanto, nem sempre há programas de capacitação acessíveis e de qualidade para todos os trabalhadores do setor. Uma oportunidade de reconstrução seria a criação de programas de capacitação mais acessíveis, inclusive por meio de plataformas online, e a promoção de uma cultura de educação continuada (MORAES, 2023).

A tecnologia pode desempenhar um papel importante na melhoria das práticas de manipulação de alimentos, como sistemas de rastreamento e monitoramento da cadeia de produção, que podem ajudar a identificar e prevenir problemas antes que ocorram (CARVALHO, 2022). A reconstrução nesse sentido envolveria a adoção de tecnologias acessíveis e adequadas ao contexto local.

O controle e a fiscalização são essenciais para garantir o cumprimento das normas e a segurança dos alimentos (NASCIMENTO, 2020). No entanto, nem sempre há recursos suficientes para realizar uma fiscalização eficaz, especialmente em áreas mais remotas. Uma possível reconstrução seria o fortalecimento dos órgãos de controle e a adoção de abordagens mais colaborativas, envolvendo a participação da comunidade na fiscalização (SANTOS, 2021).

Em suma, a área de boas práticas e manipulação de alimentos apresenta desafios significativos, mas também oferece oportunidades para a reconstrução de práticas por meio da simplificação das normas, da educação e capacitação, da adoção de tecnologias adequadas e do fortalecimento dos sistemas de controle e fiscalização.

Comentado [Felipe Ca4]: N esta justificado, precisa justificar

5. METODOLOGIA

5.1 Natureza do estudo

Trata-se de uma pesquisa transversal, descritiva, qualitativa, segundo ROUQUAYROL, (1994) assim define a pesquisa transversal: é o estudo epidemiológico no qual fator e efeito são observados num mesmo momento histórico e, atualmente, tem sido o mais empregado.

Para Marconi e Lakatos (2017), a pesquisa descritiva tem como objetivo descrever as características das organizações e da população, enquanto a pesquisa exploratória complementa a descritiva, proporcionando uma maior familiaridade do pesquisador com o seu problema de pesquisa e com a construção dos seus objetivos.

Segundo Menga (1986:18) o estudo qualitativo "é o que se desenvolve numa situação natural; é rico em dados descritivos, tem um plano aberto e flexível e focaliza a realidade de forma complexa e contextualizada"

5.2 Coleta de dados

A coleta de dados foi realizada com o checklist da Portaria 2619/11 do município de São Paulo, o local escolhido é um restaurante comercial no bairro da Mooca, em São Paulo, onde atende diversas faixas etárias beneficiando a comunidade local.

O checklist contém 6 perguntas sobre recebimento e compra, 4 sobre armazenamento, 6 sobre geladeira/freezer, 7 sobre câmera fria, 3 sobre controle de qualidade, 5 sobre controle de qualidade, 11 sobre limpeza e desinfecção, 21 sobre manipulação, 9 sobre a área de venda, 8 sobre água, 5 sobre resíduos, 6 sobre controle de pragas, 7 sobre instalações, 7 sobre sanitários e vestiários de funcionários, 3 de sanitários para o público, 5 sobre higiene das instalações, 15 sobre documentação e 15 sobre manipuladores. levando ao total de 133 perguntas sobre o roteiro de inspeção.

A pesquisa será realizada a partir do Google Acadêmico e Scielo . Serão utilizados artigos em português dos últimos 10 anos de publicação. Os descritores para busca serão " cartilha informativa", " Restaurantes comerciais" e " Portaria 2619/11".

Comentado [Felipe Ca5]: Verificar espaçamento entre linhas e tamanho da fonte

5.3 Critérios de inclusão e exclusão

1. Tipo de Estudo:

- Estudos de caso sobre boas práticas em restaurantes.
- Relatórios de pesquisa sobre gestão de restaurantes.

Comentado [Felipe Ca6]: Aqui não seria, boas praticas?

2. Idioma:

- Artigos em português.

3. Período de Publicação:

- Estudos publicados entre 2013 e 2023.
- Critérios de Exclusão

1. Critérios de exclusão

2. Irrelevante:

- Estudos que não abordam diretamente boas práticas em restaurantes.

3. Artigos Não Empíricos:

4. Período de publicação:

- Estudos publicados entre 2001 a 2011

5. Idioma:

- Artigos em idiomas que não podem ser compreendidos pelo pesquisador (ex: idiomas não falados pelo pesquisador).

5.4 Análise de dados

Para a análise de dados, será utilizada uma ferramenta de tabulação que permita organizar e categorizar os artigos pesquisados de forma eficiente. Uma opção popular é o software Excel, que oferece funcionalidades como tabelas dinâmicas e gráficos, facilitando a visualização e análise dos dados coletados.

A tabulação incluirá variáveis como:

- Autor(es): Nome dos autores dos artigos.
- Título: Título do artigo.
- Ano de Publicação: Ano em que o artigo foi publicado.
- Resumo: Breve descrição do conteúdo e objetivos do artigo.
- Palavras-chave: Termos principais abordados na pesquisa.
- Metodologia: Métodos utilizados pelos autores para conduzir a pesquisa.
- Resultados: Principais achados do estudo.
- Conclusões: Implicações e recomendações apresentadas.

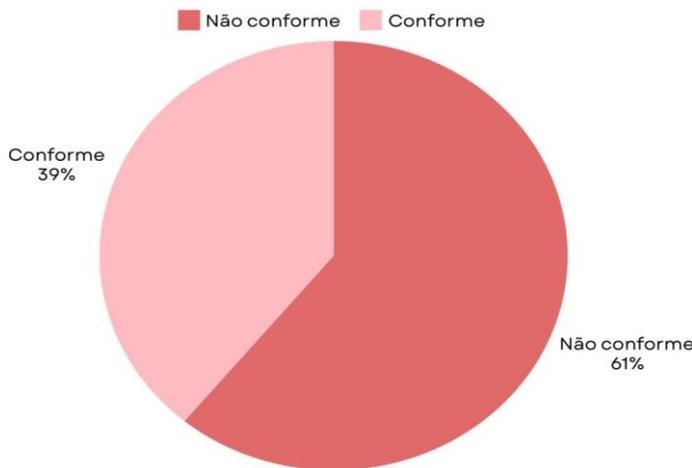
Com essa estrutura, será possível identificar padrões, tendências e lacunas na literatura, facilitando uma análise crítica e embasada dos dados coletados.

Comentado [Felipe Ca7]: Incluir sobre a elaboração da cartilha com base nos resultados do checklist, qual programa vcs usaram e tal

6. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Comentado [Felipe Ca8]: Igual ao sumário, com numeração

Gráfico 1- Conformidade e a não conformidade do Roteiro de inspeção Portaria SMS-G nº2619/11.



Comentado [Felipe Ca9]: Incluir nome do gráfico, fonte: autores, 2024 siga as orientações do manual pág39

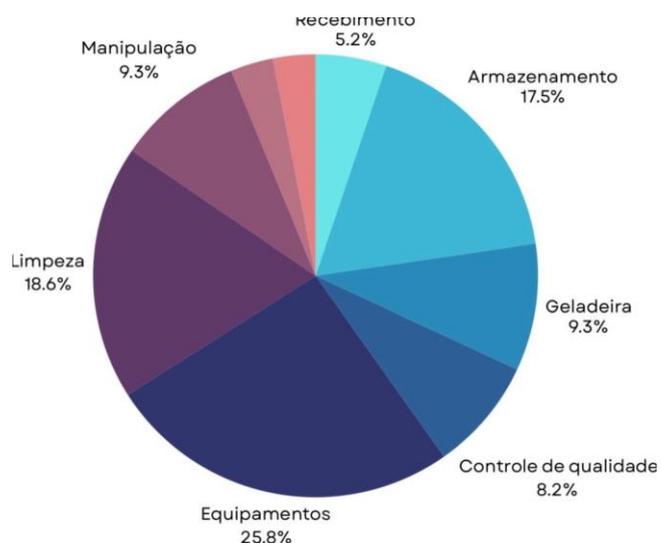
Fonte: Autores, 2024.

O gráfico mostra a proporção entre itens “conformes” e “não conformes” conforme o roteiro de inspeção da Portaria 2619/11. Ele está dividido em duas partes:

- 39% das inspeções estão “Conformes”, ou seja, seguem as diretrizes da portaria.
- 61% estão “Não conformes”, indicando que não cumprem as normas estabelecidas pela mesma portaria.

A maior parte do 61% dos não conforme estão na área de vestiários, instalações, documentação e manipuladores, os equipamentos de proteção individuais proteção individual não eram utilizados de forma correta ou não havia no local disponível, o que é muito importante ser utilizado na cozinha, todos os equipamentos para uma boa manipulação e segurança individual.

Gráfico 2- Não conformidade dos setores Roteiro de inspeção Portaria SMS-G n°2619/11



Fontes: Autores, 2024.

Este gráfico mostra a distribuição das “não conformidades” nos diferentes setores de inspeção conforme o roteiro da Portaria 2619/11. Cada fatia do gráfico representa a porcentagem de não conformidades observadas em um setor específico.

Comentado [Felipe Ca10]: Aqui neste gráfico a mesma coisa, seguir orientações da pág 39. pq ele está com esta borda preta?

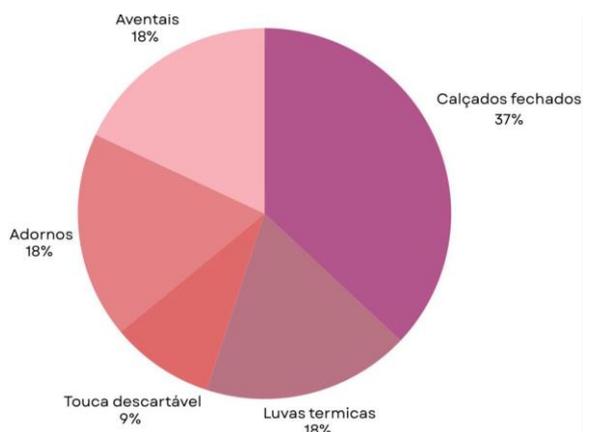
Aqui estão as principais categorias e suas respectivas porcentagens:

- 25%: Equipamentos
- 18%: Limpeza
- 17%: Armazenamento
- 9%: Geladeira
- 9%: Manipulação

- 8%: Controle de qualidade
- 5%: Recebimento
- 3%: Área de venda
- 3%: Água

A maior parte das não conformidades está relacionada a “Equipamentos” e “Limpeza”, seguidas por “Armazenamento”, indicando áreas críticas onde os processos ou requisitos não foram atendidos adequadamente.

Gráfico 3- Não conformidade sobre os equipamentos de proteção individual.



Fontes: Autores, 2024.

Este gráfico detalha os resultados de “não conformidade” em relação à utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI). Ele está dividido em cinco categorias, cada uma representando um tipo de EPI e a porcentagem de não conformidade associada.

- 37%: Calçados fechados – Este é o maior setor de não conformidade, indicando que a falta de uso adequado de calçados fechados foi o problema mais comum. A porcentagem elevada sugere que muitos funcionários não estavam cumprindo essa norma de segurança.

Comentado [Felipe Ca11]: Gráfico, idem ao comentário anterior

- 18%: Luvas térmicas – Uma parcela significativa dos problemas está relacionada ao uso de luvas térmicas, o que pode implicar riscos ao manuseio de objetos quentes sem a devida proteção.
- 18%: Aventais – Aventais também representam uma área crítica, com 18% de não conformidades, o que pode afetar a proteção contra respingos, contaminações ou danos físicos.
- 18%: Adornos – O uso inadequado ou a presença de adornos (como joias ou outros acessórios) representa um fator importante de não conformidade, contribuindo com 18% do total.
- 9%: Touca descartável – A não conformidade no uso de toucas descartáveis foi a menor, com 9%. Embora seja a menor parte do gráfico, ainda indica uma falha relevante na proteção relacionada à higiene ou prevenção de contaminação.

A interpretação desse gráfico mostra que, embora diferentes EPIs estejam sendo utilizados, a maior parte das falhas está concentrada nos calçados fechados, seguido por luvas térmicas, aventais e adornos. Isso aponta para a necessidade de reforçar as normas de segurança e melhorar o uso correto de EPIs, especialmente no que diz respeito à proteção dos pés e do corpo.

A segurança na cozinha é fundamental para garantir um ambiente de trabalho saudável e prevenir acidentes. O uso de sapatos fechados é essencial, pois eles protegem os pés de cortes, queimaduras e lesões causadas por quedas de objetos pesados. Segundo Almeida (2020), "os sapatos fechados são indispensáveis em cozinhas, pois ajudam a evitar lesões que podem comprometer a saúde e a segurança do trabalhador." Além disso, calçados adequados fornecem estabilidade e ajudam a prevenir escorregões em superfícies molhadas.

As luvas térmicas também desempenham um papel crucial na proteção dos manipuladores de alimentos. Elas são projetadas para resistir a altas temperaturas, evitando queimaduras durante o manuseio de panelas quentes e utensílios aquecidos. "O uso de luvas térmicas é uma prática recomendada para garantir a segurança dos colaboradores em ambientes de alta temperatura" (Silva, 2019). A utilização dessas luvas não só protege a integridade física dos trabalhadores, mas também aumenta a eficiência no trabalho, permitindo que operem com segurança.

Além disso, a falta de adornos, como anéis e brincos, é igualmente importante. Esses itens podem se tornar fontes de contaminação ou causar acidentes, como enroscar-se em equipamentos ou utensílios. "A remoção de adornos é essencial para evitar riscos de contaminação e garantir a segurança no ambiente de trabalho" (Pereira, 2018). A ausência de adornos não só assegura a segurança dos funcionários, mas também contribui para a qualidade dos alimentos, evitando a introdução de partículas indesejadas nos pratos.

Em suma, o uso de sapatos fechados, luvas térmicas e a ausência de adornos são medidas essenciais para promover a segurança e a saúde no ambiente da cozinha, protegendo tanto os trabalhadores quanto os consumidores.

Diante esses resultados negativos sobre os equipamentos de proteção, elaboramos uma cartilha informativa sobre a importância dos EPI's e como utilizar corretamente para a segurança completa dos colaboradores, sendo uma maneira mais fácil de compreensão.

Comentado [Felipe Ca12]: Acho que seria bem interessantes aqui vs colocarem que mediante estes resultados foi elaborada a cartilha, que vocês entregaram para o dono do restaurante etc.

7. CRONOGRAMA

Atividades	J a n	F e v	M a r	A b r	M a i	J u n	J u l	A g o	S e t	O u t	N o v	D e z
Escolha do tema		X						X				
Orientador		X						X				
Coleta de dados			X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Análise de pesquisa					X	X	X	X	X	X		
Elaboração do projeto				X	X	X	X	X	X	X	X	
Redação				X	X	X	X	X	X	X	X	
Revisão de normas de escrita				X	X	X	X	X	X	X	X	
Apresentação								X			X	

9. CONCLUSÃO

A conclusão deste trabalho visa consolidar a relevância do uso de equipamentos de segurança, destacando sua função essencial na prevenção de acidentes, redução de riscos e proteção à saúde dos trabalhadores. O desenvolvimento de uma cartilha explicativa, abordando de forma clara e acessível os principais tipos de equipamentos de proteção e a forma correta de utilizá-los, surge como uma estratégia eficaz para promover a conscientização e engajamento dos colaboradores com a segurança no ambiente de trabalho.

O uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) não é apenas uma obrigação legal, mas uma responsabilidade ética e moral das empresas para com seus funcionários. Embora o cumprimento das normas regulamentadoras de segurança seja um fator fundamental, a eficácia dessas normas depende, em grande parte, da educação e conscientização dos trabalhadores sobre a importância de utilizar os equipamentos de forma correta e constante. A cartilha proposta neste estudo visa auxiliar essa necessidade, servindo como um recurso educativo que proporciona não apenas instruções técnicas, mas também a sensibilização para os riscos que podem ser evitados com atitudes simples, como o uso adequado dos EPIs.

Além disso, a cartilha contribui para a criação de uma cultura de segurança dentro das organizações, onde os trabalhadores se sentem mais responsáveis por sua própria segurança e pela segurança de seus colegas. Isso pode ter um impacto direto na diminuição dos índices de acidentes, além de promover um ambiente de trabalho mais saudável e produtivo. A disseminação dessas informações de forma acessível e atraente, por meio de uma cartilha, facilita a compreensão dos conteúdos, alcançando diversos perfis de trabalhadores.

Por fim, é importante destacar que a adoção de medidas educativas e preventivas como a cartilha explicativa não deve ser encarada como uma ação isolada, mas sim como parte de um esforço contínuo de formação e conscientização no ambiente corporativo. A segurança no trabalho é um processo dinâmico, que exige envolvimento constante da **gestão** e dos trabalhadores, além da implementação de ações educativas regulares. Portanto, a cartilha proposta neste trabalho não só oferece um recurso informativo valioso, mas também se coloca como um

Comentado [Felipe Ca13]: Verifiquem a formatação, precisa estar justificado, espaçamento adequado.

instrumento de transformação cultural, promovendo um ambiente de trabalho mais seguro e saudável para todos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALMEIDA, J. Desafios na implementação de boas práticas em pequenos estabelecimentos. *Revista de Alimentação e Nutrição*, v. 12, n. 3, p. 45-56, 2018.
- ANVISA. Resolução RDC nº 216/2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 30 out. 2024.
- BRASIL. Diretrizes nacionais de educação alimentar e nutricional. Disponível em: <http://www.gov.br>. Acesso em: 30 out. 2024.
- BRASIL. Normas de segurança alimentar. Disponível em: <http://www.gov.br>. Acesso em: 30 out. 2024.
- CARVALHO, M. Tecnologia na manipulação de alimentos: tendências e desafios. *Journal of Food Technology*, v. 15, n. 2, p. 78-89, 2022.
- CUNHA, L. Educação alimentar: uma abordagem necessária. *Revista Brasileira de Nutrição*, v. 9, n. 1, p. 12-20, 2010.
- FREITAS, T. Procedimentos operacionais padronizados: importância e aplicação. *Alimentação e Segurança*, v. 14, n. 4, p. 34-48, 2021.
- LIMA, R. Capacitação de profissionais da alimentação: desafios e oportunidades. *Revista de Nutrição e Saúde*, v. 13, n. 1, p. 22-31, 2022.
- MARTINS, S. Legislação alimentar: a importância da atualização. *Gestão e Qualidade na Alimentação*, v. 8, n. 2, p. 55-62, 2019.
- MORAES, A. Educação continuada na alimentação: um caminho necessário. *Revista de Educação Alimentar*, v. 10, n. 3, p. 15-27, 2023.
- NASCIMENTO, V. A fiscalização e controle sanitário na alimentação. *Revista Brasileira de Vigilância Sanitária*, v. 7, n. 2, p. 10-20, 2020.
- PEREIRA, J. Reflexões sobre a educação alimentar na infância. *Saúde e Nutrição*, v. 5, n. 3, p. 47-53, 2017.
- PMSP. Portaria nº 2619. Prefeitura do Município de São Paulo. Disponível em: <http://www.prefeitura.sp.gov.br>. Acesso em: 30 out. 2024.
- SANTOS, E. Participação comunitária na fiscalização alimentar. *Journal of Community Health*, v. 18, n. 2, p. 66-75, 2021.
- SILVA, G. Condições higiênicas e sanitárias em serviços de alimentação. *Revista de Higiene Alimentar*, v. 6, n. 1, p. 23-35, 2018.
- SOUZA, F. Manual de boas práticas: diretrizes e aplicações. *Revista de Segurança Alimentar*, v. 11, n. 1, p. 11-20, 2020.

Comentado [Felipe Ca14]: Em outra página, verifiquem se esta tudo de acordo com o Manual - página 40 em diante, revisem se todas as citações estão com as referências aqui.

APÊNDICES

Apêndice 1 - Cartilha informativa sobre EPI's - frente



Fonte: Autores, 2024.

Apêndice 1 - Cartilha informativa sobre EPI's - verso

IMPORTANCIA DO uso de EPIs

Os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) são importantes porque protegem os trabalhadores de riscos à saúde e segurança no trabalho.

ACIDENTES RESISTENTES

Em 2020, foram registrados mais de 550 mil acidentes laborais no país. Em 2021, 571,8 mil acidentes de trabalho ocorreram, sendo que 2.487 foram fatais.

PREVENÇÃO DE DANOS AMBIENTAIS

Em setores como a construção e a indústria, o uso de EPIs também pode ajudar a prevenir acidentes que podem comprometer sua saúde.

DADOS REFERENTES A ACIDENTES DE TRABALHO ENTRE 2012 E 2020

A grande maioria desses acidentes, que resultaram em ferimentos graves poderiam ser evitados com o uso dos EPIs.

Causa	Porcentagem
Uso incorreto de EPIs	35%
Falta de treinamento	25%
Equipamentos defeituosos	15%
Condições inseguras de trabalho	25%

COMO SURTIU ?

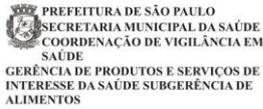
Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) surgiram como uma necessidade coletiva de proteção, em resposta ao aumento de acidentes de trabalho durante a Revolução Industrial.

- A Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) em 1943 formalizou a obrigatoriedade do uso de EPIs no Brasil.
- A Fundacentro, criada em 1966, foi uma instituição voltada para o estudo e pesquisa das condições de trabalho.

Fonte: Autores, 2024.

ANEXOS

Anexo 1 - Roteiro de Inspeção Portaria SMS-G nº2619/11



ROTEIRO DE INSPEÇÃO - COMÉRCIO VAREJISTA RESTAURANTES E SIMILARES Portaria SMS-G nº2619/11

Classificação	RECEBIMENTO/COMPRA	SIM	NÃO	NA	NO
R	As medidas primárias e os produtos industrializados são procedentes de empresas licenciadas ou cadastradas nos órgãos de vigilância sanitária. Subitem 5.7.IV	X			
N	São verificadas nos produtos etiquetados: data de validade, denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, peso, nº de registro SIF ou de MS, quando necessário, nome e endereço do fabricante, fabricante, distribuidor e importador, características sensoriais, integridade das embalagens e higiene do produto. Subitem 5.7.IV, VII e IX	X			
N	Os equipamentos devem conformar-se. Subitem 4.6				X
N	As carnes/pescados são transportados em veículos limpos, fechados e refrigerados. Sub-item 8.6, 10.5, 10.8				X
N	Os demais alimentos são transportados em veículos limpos, fechados e/ou refrigerados, se necessário. Subitem 6.6, 10.5, 10.8				X
I	É verificado, na hora do recebimento, as temperaturas dos produtos perecíveis: pescado +3°C, carnes +7°C, refrigerados +10°C congelados -10°C. Subitem 5.7.VI				X
DESCRITIVO					
Classificação	ARMAZENAMENTO	SIM	NÃO	NA	NO
N	Os produtos alimentícios são armazenados sobre estrados ou pallets, em local exclusivo, limpo, arejado, protegido contra insetos e roedores e de forma oportuna segundo: Produto que entra, primeiro que sai - FIBS ou Primeiro que entra, primeiro que sai - PPTS. Subitem 6.1.VI.C	X			
N	As embalagens de produtos industrializados estão íntegras e com identificação ou rótulo visível. Subitem 6.1.VI.B				X
N	Os produtos de limpeza e outros potencialmente tóxicos são armazenados em local separado dos alimentos. Subitem 6.1.VI.F	X			
I	Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: carnes 4°C, pescados 2°C, hortaliças 10°C, congelados -18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante. Subitem 6.25, 6.30	X			
DESCRITIVO					
Classificação	GELADERA/FREEZER	SIM	NÃO	NA	NO
N	A geladeira e o freezer estão instalados longe de fontes de calor como forno, fogão. Subitem 3.8	X			
N	A geladeira e o freezer encontram-se em bom estado de conservação. Subitem 3.1	X			
R	A espessura do gelo não ultrapassa 1 cm. Subitem 6.32	X			
N	A geladeira e o freezer estão limpos e organizados, os produtos estão separados conforme as categorias. Subitem 6.14	X			

I	Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: refrigerados 10°C, carnes 4°C, pescados 2°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante. Subitem 6.30				X
I	O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de -18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante. Subitem 6.25	X			
DESCRITIVO					
Classificação	CÂMARA FRIA	SIM	NÃO	NA	NO
N	A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Esta lona de lã ou grelhas, encontra-se em bom estado de conservação e limpeza. Não existe gelo acumulado. Subitem 6.23 II 2.3.3.1	X			
N	A porta da câmara fria está totalmente vedada. Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno. Subitem 6.23.V	X			
N	Posseu termômetro no lado externo indicando a temperatura interna da câmara. Subitem 6.23.VI	X			
I	As carnes e/ou pescados estão adequadamente armazenados em câmara fria. Temperaturas máximas: 4°C para carnes e 2°C para pescado ou sob congelamento a -18°C. Subitem 6.25, 6.30	X			
I	Hortaliças e outros produtos estão armazenados em temperatura adequada. Temperatura máxima: até +10°C ou conforme recomendação do fabricante e registrado em planilha. Subitem 6.30.IX, 6.31	X			
N	Posseu revestido de material de fácil limpeza, liso, resistente e impermeável. Subitem 6.23.IV	X			
N	A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados. Subitem 4.9	X			
DESCRITIVO					
Classificação	CONTROLE DE QUALIDADE	SIM	NÃO	NA	NO
N	Mantém diário com o registro em planilha própria a temperatura de equipamentos de frio e térmicos. Subitem 17.3.IV	X			
N	Não utiliza alimentos com prazo de validade vencido no processo. Subitem 6.1.2, 7.4	X			
N	Produtos para devolução estão identificados e separados. Subitem 6.1.2				X
DESCRITIVO					
Classificação	EQUIPAMENTOS	SIM	NÃO	NA	NO
N	O número de equipamentos e mobiliário é compatível com o volume de produção. Subitem 3.2	X			
N	Os equipamentos e/ou utensílios que entram em contato com alimentos potencialmente contamináveis, como pratos e talheres, são limpos e desinfetados antes de entrar em contato com alimentos prontos para consumo. Subitem 4.6, 17.1, 7.8	X			
N	Os equipamentos de medição (balanças, termômetros) são calibrados por empresa qualificada e a calibração é registrada. Subitem 3.4				X
N	Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados. Se for necessário, com dispositivo de proteção e segurança. Subitem 3.7 e 3.20				X
N	As mesas, bancadas, armários, painéis, talheres são revestidos de material sanitário e estão bem conservados e limpos. Subitem 3.5				X
DESCRITIVO					
Classificação	LIMPEZA E DESINFECÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO

Classificação		LIMPEZA E DESINFECÇÃO		SIM	NÃO	NA	NO
N	A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados. Subitem 4.9						X
N	O ambiente interno e externo, os equipamentos e os utensílios são mantidos organizados, limpos e desinfetados, sempre que necessário. Subitem 2.3.3.1	X					
N	Os produtos de higienização são registrados no Ministério da Saúde. Subitem 4.7					X	
N	A etapa de higienização é realizada em área própria ou na impossibilidade, de forma a evitar a contaminação cruzada. Subitem 4.5.4.1	X					
N	Os utensílios utilizados estão limpos, sem pontos escuros e/ou amassamentos. Subitem 2.1	X					
N	Os utensílios utilizados são limpos e desinfetados a cada uso. Subitem 4.9					X	
N	Ausência de cascas de madeira ou papelão na área de manipulação. Subitem 7.31		X				
N	As embalagens dos ingredientes utilizadas na preparação das porções encontram-se fechadas, limpas e adequadamente armazenadas. Subitem 7.6		X				
N	Não são utilizadas panelas convencionais, placas de prato, panela batedeira das mãos e utensílios. Subitem 4.6					X	
N	Não são utilizadas escovas de metal, li de aço ou outros materiais abrasivos na limpeza de equipamentos e utensílios. Subitem 4.3					X	
N	Os utensílios, panelas de limpeza são lavados fora da área de produção. Subitem 4.11.10	X					
DESCRIPTIVO							
Classificação		MANIPULAÇÃO		SIM	NÃO	NA	NO
N	A manipulação ocorre sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem, área suja, é isolada da área de preparo final, área limpa, por barreira física ou técnica. Subitem 2.4.7.1.1, 7.1, 7.3						X
I	A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C. Subitem 7.15.1.16						X
I	Os alimentos submetidos à cocção atingem, no mínimo 70°C no seu centro geométrico. Subitem 2.21	X					
I	O descongelamento é efetuado em condições de temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas, quando o alimento for submetido imediatamente a cocção. Subitem 7.17	X					
I	Os alimentos que foram descongelados não são recongelados. Subitem 7.19	X					
N	O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma, aquecido na faixa de 160°C a 180°C, com tolerância até 190°C. Encontra-se adequadamente armazenado. Subitem 7.24					X	
N	Resíduos de óleo de fritura acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção e comercializados por empresas especializadas no reprocessamento desses resíduos. Subitem 13.8.13.9					X	
N	As frutas, os legumes e as verduras utilizados são lavados e desinfetados com produtos registrados no Ministério da Saúde. Subitem 7.11					X	
N	As embalagens dos ingredientes utilizados nas preparações são adequadamente fechadas após o uso e armazenadas de acordo com as recomendações do fabricante. Subitem 6.6.4.9					X	
N	Uso de ovos pasteurizados, desidratados, ou cozidos em preparações como mousses, cremes ou maioneses que necessitem de ovos. Subitem 7.27.01					X	
N	Produtos vencidos não são utilizados/vendidos. São descartados ou são separados e identificados para troca. Subitem 6.1.2	X					
N	Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança. Subitem 3.1, 3.7 e 3.20					X	
N	Os utensílios utilizados são limpos e desinfetados a cada uso. Subitem 2.1					X	
N	Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos. Subitem 2.1					X	
N	Ausência de cascas de madeira ou papelão na área de manipulação. Subitem 7.31					X	
I	As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em					X	

RF	O estabelecimento utiliza fonte alternativa de água: poço, minério de comando poço. Subitem 11.8				X
N	Possui licença de outorga de uso para exploração da água do poço. Subitem 11.3.01	X			
N	Água proveniente de fonte alternativa é tratada e possui laudo de				

Análise laboratorial: Subitem 11.8.1					
N	Apresenta cópia da análise de cloreto residual livre de cada carga de água transportada pelo caminhão pipa, bem como cópia da nota fiscal. Subitem 11.12				X
I	O gelo é proveniente de água potável, de acordo com padrão de Quantidade e Identidade vigente quando produzido no próprio local. Quando industrializado é embalado e devidamente rotulado. Subitem 11.8, 11.4.				X

DESCRITIVO					

RECIPIENTES					
N	O lico é acondicionado em sacos plásticos separados, seco do plástico e disposto em recipientes com tampa acionada com o ar. Subitem 13.2	X			
N	Os recipientes são de fácil limpeza e lavados, sempre que necessário. Subitem 2.2.2	X			
N	O lico é retirado da área de manipulação pelo menos 1 vez ao dia. Subitem 13.2				X
N	O estabelecimento possui local próprio e adequado para o armazenamento externo do lico, protegido de chuva, aos anfitriões de pessoas estranhas, animais domésticos, moscas e roedores. Subitem 2.2.1				X
N	O lico, armazenado na via pública está acondicionado de modo a impedir vazamentos e odores. Subitem 13.1				X

DESCRITIVO					

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS					
N	As janelas, portas e aberturas são protegidas com telas metálicas. Item. Subitem 24.9, 2.4.8	X			
N	Os pisos e gramíneas são irrigados e fechados. Subitem 2.3.3	X			
N	As portas são fechadas aos batentes, apresentam proteção na parte inferior contra entrada de insetos e roedores e possuem mofo. Subitem 24.8	X			
N	A aplicação do desinfestante é realizada por empresa credenciada nos órgãos de vigilância sanitária. Subitem 12.2	X			
N	Apresentação de proposta da empresa contratada, contemplando as medidas preventivas a serem adotadas pelo contratante, com relatório técnico da visita. Subitem 12.4.1	X			
N	Apresentação do certificado de execução do serviço, informando as praxias utilizadas, métodos, registro do ILO, indicações para uso médico e responsável técnico. Subitem 17.3.XXV	X			

DESCRITIVO					

INSTALAÇÕES/EDIFICAÇÃO					
N	O estabelecimento tem acesso livre, independente e sem comunicação direta com dependências residenciais. Subitem 2.3.2	X			
N	Os arredores estão livres de sucata, lixo, animais e outros resíduos orgânicos insuministrados. Subitem 2.1	X			
N	As paredes, teto e piso, estão revestidos de material de fácil				

IMPEDIMENTOS					
	Impedimento em estado de conservação, sendo livres de rachaduras, buracos, goteiras, desconexões, infiltrações e bolores. Subitem 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7	X			
N	As portas e janelas estão bem conservadas e são de fácil limpeza. Subitem 2.4.8, 2.4.9				X
N	O piso é de material lico, impermeável e antiderrapante, com acabamento em direção aos raios. Subitem 2.4.5				X

