

INSTRUMENTO DE AUDITORIA DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – UAN

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	
Razão Social:	
Nome Fantasia:	CNPJ:
Endereço:	BAIRRO:
Município:	CEP:
Telefax:	E-mail
Diretor Geral:	

1 - ESTRUTURA ADMINISTRATIVA					
1.1		Serviço: Próprio () Terceirizado () Misto ()			
2		RECURSOS HUMANOS			
2.1		Quadro Técnico:	SIM	NÃO	ND
2.2	I	Possui Nutricionista Responsável Técnico? Nome: Nº de Registro no Conselho:	()	()	
2.3	I	O quantitativo de Nutricionista está proporcional ao número de leitos, quanto a (s) especialidade(s) do Hospital? <i>Obs.: A Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas _ CFN nº 201/98, estabelece para a Área de Nutrição Clínica, um quantitativo diferenciado de profissionais, nos três níveis de atendimento dietoterápico, cabendo aos Conselhos Regionais estabelecer o seu quantitativo. Ex: CRN-4 (RJ, ES e MG) grau primário - 1:50; grau secundário - 1:30 e grau terciário – 1:15.</i>	()	()	
2.4	I	Os profissionais estão devidamente registrados no CRN?	()	()	
2.5	N	Apresentam documentação comprobatória?	()	()	
2.6	N	Apresentam-se devidamente uniformizados (os) quantos às suas áreas de atuação? Escala de Trabalho	()	()	
2- QUADRO TÉCNICO - CONTINUAÇÃO			SIM	NÃO	ND
2.7	N	Participam de trabalho conjunto com equipe multidisciplinar?	()	()	

2.8	I	Participam de Cursos de Capacitação e treinamento periódico, com registros?	()	()	
2.9		Quadro Operacional: cozinheiros, auxiliares, magarefe, copeiras, despenseiros e outros.			
2.10	I	Pessoal qualificado?	()	()	
2.11	I	Quantitativo suficiente à demanda do Serviço?	()	()	
2.12	I	A UAN promove treinamento periódico para os seus funcionários, capacitando-os às suas áreas de atuação, com registros?	()	()	
2.13	N	Existe um trabalho de educação continuada para os funcionários em relação à Saúde e Segurança no Trabalho, com registro?	()	()	

3		SAÚDE DO TRABALHADOR	SIM	NÃO	ND
3.1	I	São realizados exames clínicos anuais nos funcionários, com emissão de Atestado de Saúde Ocupacional – ASO?	()	()	
3.2	N	Exame de Saúde Admissional? Obs: Além dos exames médicos dispostos na NR-7/MT, devem ser realizadas análise laboratoriais, recomendadas pela Vigilância Sanitária: hemograma, coprocultura, coproparasitológico, VDRL e outros, dependendo da orientação médica.	()	()	
3.3	I	Apresentam as condições de higiene corporal necessária às funções que exercem? (bom asseio corporal, mão limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos nos dedos, braços e pescoço. Cabelos totalmente contidos em gorros. Os homens devem estar sempre barbeados e com bigodes aparados)	()	()	
3.4	N	Uniformização completa? (uniformes claros, limpos, cabelos contidos em gorros ou toucas, sapatos apropriados, aventais, conforme área de atuação).	()	()	

4		ORGANIZAÇÃO	SIM	NÃO	ND
4.1		A UAN apresenta rotinas/roteiros escritos e afixados para os diversos Setores, quanto a:			
4.2	I	Higienização das mãos?	()	()	
4.3	I	Higienização dos alimentos?	()	()	

4.4	I	Manipulação e preparo dos alimentos com monitoramento da temperatura em todas as suas etapas?	()	()
4.5	I	Limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos?	()	()
4.6	I	Limpeza e desinfecção de pisos, superfícies e paredes?	()	()
4.7	I	Controle de qualidade da matéria prima? Obs.: Os produtos alimentícios devem conter na sua rotulagem, identificação do produto e do fabricante, registro no órgão competente, nº de lote e/ou data de fabricação e prazo de validade.	()	()
4.8	N	Controle estatístico do número de refeições/dias fornecidas à pacientes e funcionários?	()	()
4.9	N	Escala de Trabalho do pessoal?	()	()
4.10	N	Livro de Ocorrências?	()	()
4.11	I	Aplicam as Boas Práticas de Produção?	()	()
4.12	N	Existe Sistema de Arquivo adequado (ficha/livro ou sistema informatizado de banco de dados, contendo):	()	()
		- identificação dos fornecedores de matérias primas e produtos alimentícios? - Controle de estoque dos gêneros e insumos adquiridos e prazo de validade?	()	()
4.13	N	Existe orientação escrita que não são permitidos durante a manipulação dos alimentos: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir, fumar, manipular dinheiro, enxugar suor com as mãos ou com peça da vestimenta, fazer uso de equipamentos e utensílio sujos, trabalhar com fermentos e/ou infecção na pele?	()	()
4.14	N	Dispõe de Manual com especificações de dietas?	()	()

5		Atribuições Clínicas (de acordo com Resolução CFN nº 200/98, Inciso VIII do Artigo 3º e Inciso III, IV, VII e VIII do Artigo 4º da Lei nº 8.234/91)	SIM	NÃO	ND
5.1	I	O Nutricionista faz a prescrição dietoterápica no prontuário do paciente de acordo com o diagnóstico clínico?	()	()	
5.2	I	O Nutricionista acompanha a evolução nutricional dos pacientes, registrando nos prontuários?	()	()	
5		Atribuições Clínicas - Continuação	SIM	NÃO	ND
5.3	N	Faz o teste de degustação das dietas a serem servidas aos pacientes?	()	()	
5.4	N	Acompanha a distribuição da alimentação dos pacientes nas enfermarias?	()	()	
5.5	N	Verifica o índice de aceitação ou de rejeição dos pacientes em relação a alimentação servida?	()	()	
5.6	I	As dietas normais e específicas são devidamente planejadas e calculadas no teor de nutrientes e no valor energético total, adequadas às necessidades da clientela?	()	()	

5.7	N	Existe dieta normal e/ou específica, modificada quanto a consistência, para os pacientes com dificuldades de deglutição ou de mastigação?	()	()	
5.8	I	O Nutricionista realiza e registra as orientações verbais e escritas dadas à clientela, por ocasião da alta hospitalar?	()	()	
5.9	N	De que forma é feito o controle nas dietas de restrição de cloreto de sódio?			

6		ESTRUTURA FÍSICA – FUNCIONAL	SIM	NÃO	ND
6.1	N	Existe sala administrativa para a Responsável Técnica?	()	()	
6.2	N	As condições de ventilação, iluminação e conservação são satisfatórias?	()	()	
6.3	N	Possui bebedouro com água filtrada e fresca?	()	()	
6.4	N	Possui lavabo com sabão líquido anti-séptico e toalha descartável?	()	()	
6.5	N	Possui sanitário com lavabo, sabão líquido anti-séptico e toalha descartável?	()	()	
6.6		Refeitório(S)			
6.7	N	Para os pacientes () Para funcionários ()			
6.8	N	Possui área física, instalações e mobiliário suficientes para a demanda?	()	()	
6.9	N	As condições de higienização são satisfatórias?	()	()	
6.10	N	As condições de conservação, ventilação e iluminação são satisfatórias?	()	()	
6.11		Área de Produção de Refeições (Cozinha Geral e Dietética)	SIM	NÃO	
6.12	I	Localização adequada? Obs: A cozinha deve estar localizada em área livre de focos de insalubridade, com ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores na área externa e vizinhança.	()	()	
6- ESTRUTURA FÍSICO FUNCIONAL - CONTINUAÇÃO			SIM	NÃO	ND
6.13	I	Apresenta estrutura física em boas condições de conservação e de manutenção?	()	()	
6.14	N	Possui fluxo operacional contínuo e racional de forma a evitar o cruzamento e facilitar a realização dos procedimentos?	()	()	
6.15	N	A área física é compatível para o volume de refeições produzidas diariamente? Obs.: A Resolução – RDC nº 50/02/2002/ANVISA/MS, estabelece o mínimo de 50m² para um EAS com até 50 leitos. De 51 a 150 leitos a área de ser calculada por 1,5m²/leito. Acima de 150 leitos, calcula-se 1,2m²/leito com no mínimo 200m².	()	()	

6.16	N	A área física é setorizada isto é, apresenta áreas distintas , conforme o fluxo de produção?	()	()
6.17	N	Área exclusiva para recepção dos gêneros alimentícios, fora da circulação geral?	()	()
6.18	N	Área de pré-preparo? Área de pré-preparo de produtos cárneos é climatizada?	()	()
6.19	N	Área de preparo?	()	()
6.20	N	Área para sobremesas?	()	()
6.21	N	Área para cocção de dietas normais?	()	()
6.22	N	Área para cocção de dietas especiais?	()	()
6.23	N	Área para recepção, lavagem e guarda de louças, bandejas e talheres dos pacientes?	()	()
6.24	N	Área para lavagem e guarda de panelas e demais utensílios?	()	()
6.25	N	Área para lavagem e guarda de carrinhos térmicos/	()	()
6.26	N	Os equipamentos, instalações e utensílios são suficientes para a produção de refeições?	()	()
6.27	N	Apresentam condições de conservação e manutenção satisfatórias?	()	()
6.28	I	Existe aferição periódica dos equipamentos conforme recomendação do fabricante, devidamente registrados?	()	()
6.29	N	As bancadas são em número suficientes e atendem as suas especificidades de acordo com as áreas de processamento e manipulação? Obs.: As bancadas devem ser de usos exclusivos para cada tipo de alimento, ou seja, uma para manipulação de vegetais, outra para carnes e outra para sobremesas. As bancadas devem ser constituídas de materiais lisos, resistentes, impermeáveis e não absorventes.	()	()

6- ESTRUTURA FÍSICO FUNCIONAL - CONTINUAÇÃO			SIM	NÃO	ND
6.30	N	A luminosidade é suficiente? Natural () Artificial () Obs.: Não deve ter ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. As luminárias devem estar limpas, conservadas e com proteção.	()	()	
6.31	N	A ventilação é satisfatória? Natural () Artificial () Obs.: Deve garantir o conforto térmico do ambiente.	()	()	
6.32	N	Piso impermeável e anti derrapante?	()	()	
6.33	N	Paredes laváveis?	()	()	
6.34	N	Sistema de Exaustão com filtros?	()	()	

6.35	N	As janelas possuem <i>telas milimétricas</i> contra vetores, insetos e roedores?	()	()
6.36	N	As pias são adequadas? Obs.: As pias devem ser de material resistente, impermeável, liso não absorvente de cor clara, com sifão. Devem possuir pontos de água quente.	()	()
6.37	I	Existem pontos de água quente?	()	()
6.38	I	Existe lavabo com sabão líquido anti-séptico e toalha descartável de uso exclusivo dos manipuladores?	()	()
6.39	N	Os forros e tetos são adequados? Obs.: Os forros/tetos devem ser de acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara, em bom estado de conservação e limpeza (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolores e descascamentos).	()	()
6.40	I	Existe proteção contra vetores, insetos e roedores? Obs.: Todas as aberturas devem ser teladas (telas milimétricas), as portas com molas e proteção inferior (ralos com sifão e proteção).	()	()
6.41	I	As condições higiênicas – sanitárias da Área de Produção e demais setores são satisfatórias?	()	()
6.42	I	Utilizam detergentes e desinfetantes registrados no MS?	()	()
6.43	N	Fazem coleta periódica de amostras dos alimentos preparados?	()	()
6.44	REC	Realizam exames microbiológicos dessas amostras?	()	()
6.45	N	Existe sala com visão panorâmica para a nutricionista da Área de Produção?	()	()
6.46		Despensa/Armazenagem	SIM	NÃO
6.47	N	Área física adequada ao quantitativo de gêneros alimentícios estocados?	()	()

6- ESTRUTURA FÍSICO FUNCIONAL - CONTINUAÇÃO			SIM	NÃO	ND
6.48	N	Instalações físicas (prateleiras e estrados) adequadas? Obs.: As prateleiras devem estar afastadas da parede em torno de 10cm. Os estrados devem ser fenestrados com canoplas e altura mínima de 30cm.	()	()	
6.49	N	Condições suficientes de organização, iluminação e ventilação?	()	()	
6.50	I	Condições higiênicas – sanitárias satisfatórias?	()	()	
6.51	I	Apresenta controle da temperatura ambiente? Obs.: A temperatura não deve ser superior a 27°C.	()	()	
6.52	N	As janelas possuem <i>telas milimétricas</i> contra vetores, insetos e roedores?	()	()	
6.53	N	O estoque de alimentos está suficiente ao número de comensais?	()	()	
6.54	I	Os gêneros alimentícios encontram-se no prazo de validade?	()	()	

6.55	I	Existe extintor de incêndio? No prazo de validade?	()	()	
6.56	I	O material de limpeza é estocado em local próprio, fora da área da despensa?	()	()	

7		Equipamentos/Instalações para proteção e conservação de alimentos perecíveis	SIM	NÃO	ND
7.1	I	Geladeira Comercial?	()	()	
7.2	I	Geladeira Domestica?	()	()	
7.3	I	Freezer (s)?	()	()	
7.4	N	Câmara Frigorífica?	()	()	
7.5	I	A Câmara Frigorífica é dotada de termômetro, tipo mostrador, permitindo a leitura pelo lado externo? Obs.: Temperatura recomendada para refrigeração dos gêneros alimentícios mais perecíveis: carnes de 2°C a 4°C; doces e laticínios – 6°C a 8°C; hortifrutigranjeiros – 7°C a 10°C.	()	()	
7.6	I	Apresenta capacidade adequada para estocagem dos gêneros alimentícios?	()	()	
7.7	I	Apresenta termômetros aferidos?	()	()	
7.8	I	Apresenta condições higiênicas – sanitárias, conservação e manutenção satisfatórias?	()	()	

8		DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES	SIM	NÃO	ND
8.1	INF	Distribuição: () Centralizada Descentralizada () Existem copas para a distribuição das dietas?	()	()	
8.2	N	Existem carrinhos térmicos para distribuição da alimentação dos pacientes, nas enfermarias?	()	()	
8.3	I	A alimentação servida ao paciente tem boa apresentação e temperatura adequada?	()	()	
8.4	I	A UAN utiliza utensílios descartáveis para a distribuição da alimentação nas áreas de pacientes com doenças infecto-contagiosas?	()	()	

9		CONTROLES AMBIENTAIS	SIM	NÃO	ND
9.1	I	A UAN realiza controles ambientais de rotinas, com registro? Dedetização (); Desratização (); Limpeza da Caixa d'água (); Cisterna (); Análise da água (). Periodicidade: Documentação comprobatória?	()	()	
			()	()	

9.2	I	A Caixa D'água apresenta bom estado de conservação?	()	()	
9.3	I	A Cisterna apresenta bom estado de conservação?	()	()	

10		LIXO	SIM	NÃO	ND
10.1	I	As lixeiras são revestidas com sacos plásticos, providos de tampas e com acionamento por pedal?	()	()	
10.2	N	Existe área refrigerada para armazenamento do lixo?	()	()	
10.3	I	Existe coleta sistemática do lixo?	()	()	

11		VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	SIM	NÃO	ND
11.1	I	Existem vestiários e instalações sanitárias adequadas para o pessoal, separadas por sexo e em número suficiente ao quantitativo de funcionários da UAN, em local próprio?	()	()	
11.2	I	Apresentam boas condições de higiênico – sanitárias e de conservação? <i>Obs.: Os vestiários devem possuir chuveiros em números suficientes. As instalações sanitárias devem possuir vasos sanitários, mictórios e lavatórios, munidos de sabão líquido anti-séptico e toalha papel. Não devem ter comunicação direta com local de trabalho. Devem estar fora da área de produção.</i>	()	()	

12		LACTÁRIO: Unidade com área privativa, destinada a limpeza, esterilização, preparo, guarda e distribuição de fórmulas lácteas, não lácteas e complementos hídricos.	SIM	NÃO	ND
		Recursos Humanos			
12.1		O Lactário possui nutricionista exclusiva?	()	()	
12.2		Possui pessoal operacional qualificado?	()	()	
12.3		O quantitativo é suficiente para as atividades pertinentes?	()	()	
		Estrutura Físico – Funcional			
12.4		O Lactário possui área privativa com barreira física?	()	()	
		Sua localização é adequada? <i>Obs.: O lactário deve está localizado próximo a unidade de internação da Pediatra e/ou do Berçário, porém, deve estar afastado tanto quanto possível da área de circulação geral.</i>	()	()	
12.5		A área física está compatível para o volume de formas reduzidas? <i>Obs.: A RDC nº 50/MS/2002 estabelece um mínimo de 15m2 para um EAS com 15 leitos pediátricos, com distinção entre área "suja</i>			

		e limpa”, com acesso independente à área “limpa” feito através de vestiário de barreira		
12.6		Apresenta área específica conforme o fluxo de produção?	()	()
12.6.1		Área de recepção e lavagem de mamadeiras?	()	()
12.6.2		Área para esterilização de mamadeiras?	()	()
12.6.3		Área para preparo de fórmulas lácteas e não lácteas?	()	()
12.6.4		Área para estocagem e distribuição de fórmulas?	()	()
12.6.5		A área de preparo apresenta bancadas distintas para manipulação de fórmulas lácteas e não lácteas?	()	()
12.6.6		Possui pia específica para higienização das mãos, munidas de papel toalha, sabão líquido e anti-séptico?	()	()
12.6.7		Possui lixeiras revestidas com sacos plásticos, providas de tampas e com acionamento por pedal?	()	()
12.6.8		Existe proteção contra insetos e roedores?	()	()
12.6.9		Existem laudos laboratoriais quanto potabilidade da água?	()	()
12.6.10		As condições de recursos físicos, ventilação, iluminação, piso, paredes, janelas, forros/tetos, bancadas e pias devem estar adequadas, conforme às citadas para a Área de Produção.		

13		Procedimentos Técnicos - Operacionais	SIM	NÃO	ND
13.1		É realizada a desinfecção das embalagens metálicas dos produtos a serem utilizados?	()	()	
13.2		Existem equipamentos exclusivos para conservação a frio das formulas lácteas e não lácteas?	()	()	
13.3		Para a elaboração de formulas não lácteas, utilizam legumes e carnes pré-cozidas na cozinha dietética?	()	()	
13.4		As mamadeiras utilizadas por pacientes de áreas infecto-contagiosas são previamente lavadas e esterilizadas antes de serem encaminhadas ao lactário?	()	()	
13.5		Realizam desinfecção terminal das fórmulas lácteas? Obs.: pode ser utilizado aquecimento sob fluxo de vapor, sem pressão, a 100°C por 25 minutos ou aquecimento em água em água e vapor, pelo método do banho Maria. Pode ainda utilizar-se da autoclavagem sob pressão a 110°C por dez minutos.	()	()	
13.6		Existe monitoramento da temperatura de conservação das fórmulas prontas para o consumo? Obs.: As fórmulas quentes são mantidas em temperatura superior a mais 65°C. As fórmulas frias são mantidas em temperatura inferior a mais 5°C. Verificar se a UAN dispõe de termômetro que registra a temperatura máxima, mínima e de momento.	()	()	
13.7		Realizam análise microbiológica das fórmulas prontas para o consumo?	()	()	
13.8		Os pontos críticos de controle identificados são	()	()	

		devidamente controlados, tendo registros disponíveis?			
14		Equipamentos	SIM	NÃO	ND
14.1		Os equipamentos para conservação de fórmulas lácteas e não lácteas são em número suficientes para a demanda?	()	()	
14.2		Apresentam boas condições de limpeza e conservação?	()	()	
14.3		Equipamentos de conservação sobre refrigeração: Freezer (); Geladeiras (); Câmaras frias ().			
14.4		Aquecimento pelo método de Banho-maria ()			
14.5		Equipamentos de cocção: Fogão () Microondas () Panelas de Pressão () Básculas ()			
14.6		Equipamentos para higienização: Lavador e fervedor elétrico para bicos (); Lavadora c/jatos ()			
14.7		Equipamentos para esterilização: Estufa (); Autoclave ().			
14.8		Carro transporte c/galheteiros (); Mesa de aço inox () Exaustor/coifa (); Balança de mesa (); Carros térmicos ()	()	()	
14.9		O Lactário possui armários em número suficientes para a guarda de utensílios, instrumentos e insumos de uso exclusivo do Setor?			