

Table S1. Identification of socioeconomic and demographic conditions of food handlers and Characteristics of school functioning (Brazilian-Portuguese / English).

1. Características Funcionais das Escolas / School characteristics		
Data / Date :		
Responsável / Responsible :		
Roteiro de Visita N° / Script number _____		
Escola / School: _____	GRE / Regional Education Management: _____	
Gestor / Manager: _____	NUTRICIONISTA SMED / Dietitian: _____	
Modalidade de Ensino / Grade:	<input type="checkbox"/> PRÉ-ESCOLA / kindergarden <input type="checkbox"/> FUNDAMENTAL I / elementary school I <input type="checkbox"/> FUNDAMENTAL II / middle school <input type="checkbox"/> EJA / high school	
Turnos de funcionamento / working shift:	<input type="checkbox"/> Matutino / morning <input type="checkbox"/> Vespertino / afternoon <input type="checkbox"/> Noturno / evening	N° alunos / number of students:
Tipo de serviço / Foodservice type:	<input type="checkbox"/> Autogestão / self-management <input type="checkbox"/> Terceirização / outsourced Empresa / Company name: _____	
N° de refeições por período / number of meals:		
Manhã / morning _____ Tarde / afternoon _____ Noite / evening _____		
Perfil socioeconômico dos manipuladores de alimentos das UANE (Bloco 1) / Foodhandlers socioeconomic data (Block 1)		
Nome / name:	Idade / age: _____ Data nascimento / Birthday: ____/____/____	Sexo / Sex: <input type="checkbox"/> Masculino / male <input type="checkbox"/> Feminino / female

Escolaridade / <i>education level</i> : <input type="checkbox"/> Ensino fundamental incompleto / <i>incomplete elementary school</i> <input type="checkbox"/> Ensino fundamental completo / <i>complete middle school</i> <input type="checkbox"/> Ensino médio incompleto / <i>incomplete high school</i> <input type="checkbox"/> Ensino médio completo / <i>complete high school</i> <input type="checkbox"/> Outros / <i>others</i> :	
Função registrada na carteira de trabalho / <i>occupation</i> : _____	Seu regime de trabalho é intermitente? / <i>Is your work regime intermittent?</i> <input type="checkbox"/> Sim / <i>yes</i> <input type="checkbox"/> Não / <i>no</i>
Há quanto tempo trabalha como merendeira? / <i>How long have you been working as a cook?</i> <input type="checkbox"/> < 1 Ano / <i>year</i> <input type="checkbox"/> 1-5 Anos / <i>years</i> <input type="checkbox"/> 5-10 Anos / <i>years</i> <input type="checkbox"/> > 10 Anos / <i>years</i> Especifique / <i>detail</i> : _____	
Você é funcionário(a) de empresa terceirizada? / <i>are you an employee of an outsourced company?</i> <input type="checkbox"/> Sim / <i>yes</i> <input type="checkbox"/> Não / <i>no</i>	
Jornada de trabalho em horas / <i>Daily work hours</i> : <input type="checkbox"/> < 6 horas / <i>hours</i> <input type="checkbox"/> 6 - 8 horas / <i>hours</i> <input type="checkbox"/> > 8 horas / <i>hours</i>	
Renda em salário-mínimo (SM) / <i>income (mean-wage MW)</i> : <input type="checkbox"/> 1 SM (MW) <input type="checkbox"/> 1 ½ SM (MW) <input type="checkbox"/> 2 SM (MW) <input type="checkbox"/> 3 SM (MW) <input type="checkbox"/> > 3 SM (MW)	
Você foi contratado (a) como merendeiro (a)? / <i>were you hired as a cook?</i> <input type="checkbox"/> Sim / <i>yes</i> <input type="checkbox"/> Não / <i>no</i>	
Você considera o seu salário adequado para sua função? / <i>Do you consider your salary adequate for your role?</i> <input type="checkbox"/> Sim / <i>yes</i> <input type="checkbox"/> Não / <i>no</i>	

Se tivesse oportunidade você mudaria de função? / <i>If you could, would you change your role?</i> <input type="checkbox"/> Sim / <i>yes</i> <input type="checkbox"/> Não / <i>no</i> <input type="checkbox"/> Talvez / <i>maybe</i>
Na sua opinião, quantos profissionais seriam necessários para realizar as suas funções? / <i>In your opinion, how many professionals would be needed to perform your occupation?</i> _____
Já participou de algum treinamento sobre riscos ocupacionais? <i>Have you ever participated in any training on occupational hazards?</i> <input type="checkbox"/> Sim / <i>yes</i> <input type="checkbox"/> Não / <i>no</i> Quando foi o último treinamento? / <i>When was the last training?</i> : _____
Já participou de algum treinamento sobre Higiene de Alimentos? <i>Have you participated in any training on Food Hygiene?</i> <input type="checkbox"/> Sim / <i>yes</i> <input type="checkbox"/> Não / <i>no</i> Quando foi o último treinamento / <i>When was the last training?</i> : _____

Table S2. Food handlers' knowledge and attitudes about food hygiene (Brazilian-Portuguese / English).

Bloco 1. Conhecimento sobre a Higiene de Alimentos / Block 1. Knowledge about Food Hygiene		Discor do totalme nte / I totally disagre e	Discordo parcialm ente / I partially disagree	Não concor do e nem discor do / I neithe r agree nor disagr ee	Concord o parcialm ente / I partially agree	Concor do totalme nte / I totally agree
1	Os alimentos quentes preparados pela manhã poderão ficar sobre o fogão desligado ou a bancada para serem servidos na refeição seguinte. / <i>Hot foods prepared in the morning can be left in the kitchen at room temperature to be served on the next meal.</i>					

2	Eu conheço ou já ouvi falar sobre as doenças: salmonelose, shigelose, botulismo, cólera e hepatite A. / <i>I know or have heard about the diseases: salmonellosis, shigellosis, botulism, staphylococcosis, cholera and hepatitis A.</i>					
3	Entre os sintomas de infecção intestinal estão: febre, dor de barriga, diarreia, vômitos e náuseas. / <i>Among the symptoms of intestinal infection are: fever, stomach pain, diarrhea, vomiting and nausea.</i>					
4	Para evitar a contaminação dos alimentos eu lavo minhas mãos antes de começar a prepará-los. / <i>To avoid food contamination I wash and disinfect my hands before starting to prepare food.</i>					
5	O termômetro é usado para saber a temperatura dos alimentos prontos na UAN escolar. / <i>The thermometer is used to know the temperature of ready-to-eat foods in the school foodservice.</i>					
6	A UAN escolar deve ser limpa apenas no final do dia. / <i>School food service should only be cleaned at the end of the day.</i>					
7	O frango ou as carnes ou os peixes podem ser descongelados numa bacia com água fora da geladeira ou ao sol ou na temperatura ambiente. / <i>Meat can be defrosted in a bowl of water outside the refrigerator or in the sun or at room temperature.</i>					
8	O alimento contaminado sempre terá alguma alteração na cor, cheiro ou sabor. / <i>Contaminated food will always have some change in color, smell or taste.</i>					
9	É necessário a contratação de uma empresa para matar os ratos, as baratas e outros insetos na UAN escolar. / <i>It is necessary to hire a company to kill rats and insects in the school foodservice.</i>					
10	Os legumes, as frutas, as verduras e as carnes podem ser cortados na mesma tábua ou placa de plástico. / <i>Vegetables, fruits, and meats can be cut on the same cutting board or plastic plate.</i>					
11	É necessário colocar a data de validade nas embalagens dos alimentos que foram abertas, mas não foram totalmente utilizadas. / <i>It is necessary to put the expiration date on food packages that have been opened but not fully used.</i>					
12	Os funcionários da UAN escolar devem realizar exames de sangue, fezes e urina todos os anos. / <i>School food handlers must perform blood, stool, and urine tests every year.</i>					
13	A secagem dos utensílios deve ser realizada com panos de pratos. / <i>The drying of utensils must be carried out with dish cloths.</i>					
14	A água filtrada é utilizada na preparação dos sucos e na lavagem de frutas. / <i>Filtered water is used to prepare juices and wash fruits.</i>					
Bloco 2. Atitudes sobre a Higiene de Alimentos / Block 2. Attitudes about Food Hygiene		Discordo totalmente / I totally disagree	Discordo parcialmente / I partially disagree	Não concordo e nem discordo	Concordo parcialmente / I partially agree	Concordo totalmente

		<i>disagree</i>		<i>/ I neither agree nor disagree</i>	<i>/ I totally agree</i>
15	Eu devo aprender os procedimentos para evitar a contaminação dos alimentos. / <i>I must learn the procedures to avoid food contamination.</i>				
16	Eu devo limpar as bancadas ou as mesas de trabalho ao final de cada turno para evitar a contaminação dos alimentos. / <i>I must clean benches or worktables at the end of each shift to prevent food contamination.</i>				
17	Eu posso guardar os alimentos prontos com os alimentos crus. / <i>I can store ready-to-eat foods with raw foods.</i>				
18	Eu posso guardar os alimentos, na despensa, dentro das caixas de papelão e dos sacos plásticos para evitar a contaminação por ratos, baratas e formigas. / <i>I can store food in the pantry inside cardboard boxes and plastic bags to avoid contamination from rats and insects.</i>				
19	Eu devo limpar a lixeira todos os dias. / <i>I must clean the trash every day.</i>				
20	Eu devo lavar as frutas com água e colocar de "molho" no vinagre para matar os vermes. / <i>I should wash the fruit with water and vinegar to kill the germs.</i>				
21	Eu acho que os alimentos já cozidos não podem ser contaminados. / <i>I believe that cooked food cannot be contaminated.</i>				
22	Eu posso armazenar os alimentos com os produtos de limpeza que não possuem cheiro. / <i>I can store food with cleaning products that do not have odor.</i>				
23	Eu lavo as mãos antes de tocar nos alimentos crus. / <i>I must wash my hands before touching raw food.</i>				
24	Eu lavo as mãos sempre antes de tocar nos alimentos cozidos. / <i>I must always wash and disinfect my hands before touching cooked food.</i>				
25	Eu lavo as mãos sempre antes de ir ao banheiro. / <i>I must always wash my hands before going to the bathroom.</i>				
26	Eu lavo as mãos sempre depois de usar o banheiro. / <i>I must always wash and disinfect my hands after going to the bathroom.</i>				
27	Eu uso o uniforme completo quando eu preparo ou distribuo os alimentos. / <i>I must wear the full uniform when I prepare or serve food.</i>				
28	Eu leio o rótulo dos alimentos antes de prepará-los. / <i>I must read food labels before preparing meals.</i>				

29	Eu leio o prazo de validade dos alimentos antes de prepará-los. / <i>I check ingredients' shelf life before preparing meals .</i>					
30	Eu olho se embalagens dos alimentos estão rasgadas/abertas antes de prepará-los. / <i>I check if ingredients packages are damaged before preparing meals.</i>					
31	Eu uso o hipoclorito de sódio (água sanitária) na lavagem das frutas. / <i>I use sodium hypochlorite in fruit sanitation.</i>					
32	Eu posso recongelar os alimentos que foram descongelados. / <i>I can refreeze food that has been thawed.</i>					
33	Eu converso com meus colegas durante a preparação dos alimentos. / <i>I talk to my colleagues while preparing food.</i>					

Table S3. Perception of Occupational Risks by Food Handlers (Brazilian-Portuguese / English).

Percepção dos riscos ocupacionais / <i>Perception of occupational risks</i>		Discordo totalment e <i>/ I totally disagree</i>	Discordo parcialment e <i>/ I partially disagree</i>	Não concordo e nem discordo <i>/ I neither agree nor disagree</i>	Concordo parcialment e <i>/ I partially agree</i>	Concordo totalment e <i>/ I totally agree</i>
1.	Eu sei o que fazer em casos de acidentes de trabalho na UAN Escolar. / <i>I know what to do in case of accidents at work at the school foodservice.</i>					
2.	Eu recebo touca, calça comprida, sapato fechado antiderrapante e avental da empresa. / <i>I receive a cap, long pants, non-slip closed shoes and an apron.</i>					
3.	Eu tenho dificuldade de utilizar touca, calça comprida, sapato fechado antiderrapante e avental. / <i>I have difficulty using a cap, long pants, non-slip closed shoes and an apron.</i>					
4.	Eu recebo luvas de proteção contra o calor para retirar os alimentos do forno ou pegar nas panelas quentes. / <i>I get heat protection gloves for taking food out of the oven or picking up hot pans.</i>					
5.	Eu recebo protetor auricular para proteger meus ouvidos dos barulhos da UAN Escolar. / <i>I get ear plugs to protect my ears from the noise of school foodservice.</i>					
6.	Eu recebo luvas de malha de aço para "tratar" as carnes, os peixes e o frango. / <i>I get steel mesh gloves to clean and cut meats.</i>					
7.	Meu trabalho prejudica a minha saúde. / <i>My work damages my health.</i>					

8.	M	A claridade da UAN me ajuda a preparar os alimentos e a limpar a área com facilidade./ <i>The food service light helps me to prepare food and clean the area easily.</i>					
9.		O calor da UAN Escolar me incomoda durante o preparo dos alimentos e/ou a limpeza da área. / <i>The kitchen's light helps me prepare food and easily clean the area.</i>					
10.		O barulho dos equipamentos da UAN Escolar atrapalha meu trabalho. / <i>The noise of the kitchen equipment interferes with my work.</i>					
11.		Eu sinto dores nas costas ou nos ombros ou nos punhos ou nas pernas e ou nos braços após o dia de trabalho. / <i>I feel pain in my back or shoulders or wrists or legs and/or arms after a work day</i>					
12.		Sempre que estou com dores nas costas, nos ombros, nos punhos, nas pernas e nos braços apresento atestado médico. / <i>Whenever I have pain in my back, shoulders, wrists, legs and arms, I present a medical certificate and I am absent from work.</i>					
13.		Eu sinto dores de cabeça por causa do calor da UAN Escolar. / <i>I get headaches because of the heat in the kitchen</i>					
14.		Eu tenho dificuldades para dormir ou insônia / <i>I have difficulty sleeping or insomnia</i>					
15.		O barulho da UAN Escolar me deixa dores de cabeça. / <i>The noise from the school foodservice gives me headaches.</i>					
16.		Eu me sinto cansada após um dia de trabalho na UAN Escolar. / <i>I feel tired after a day of work at the school foodservice</i>					

Table S4. Occupational Risk Mapping (Brazilian-Portuguese)

	RISCOS FÍSICOS / <i>PHYSICAL RISKS</i>	M1	M2	M3	MÉDIA <i>Mean</i>	AD	NÃO / NO AD	NA
1	Verificar a temperatura ambiente com o termo-higrômetro (TGBU) na área de armazenamento dos alimentos em temperatura ambiente (Protocolo 1). / <i>Check the room temperature with the thermo-hygrometer in the food storage area at room temperature (Protocol 1).</i>							
2	Verificar a umidade ambiente com o termo-higrômetro (TGBU) na área de armazenamento dos alimentos em temperatura ambiente (Protocolo 1). / <i>Check the room humidity with the thermo-hygrometer in the food storage area at room temperature (Protocol 1).</i>							
3	Verificar a temperatura ambiente com o termo-higrômetro (TGBU) na área utilizada para o armazenamento dos alimentos na cadeia fria (Protocolo 1). / <i>Check the ambience temperature with the thermo-hygrometer in the area used for storing food in the cold chain (Protocol 1).</i>							
4	Verificar a umidade ambiente com o termo-higrômetro (TGBU) na área utilizada para o armazenamento dos alimentos na cadeia fria (Protocolo 1). / <i>Check the room humidity with the thermo-hygrometer in the area used for storing food in the cold chain (Protocol 1).</i>							

5	Verificar a temperatura ambiente com o termo-higrômetro (TGBU) na área utilizada para o pré-preparo das hortaliças (Protocolo 1). / <i>Check the room temperature with the thermo-hygrometer in the area used for the pre-preparation of vegetables (Protocol 1).</i>						
6	Verificar a umidade ambiental com o termo-higrômetro (TGBU) na área de higienização das hortaliças (Protocolo 1). / <i>Check the room humidity with the thermo-hygrometer in the vegetable sanitation area (Protocol 1).</i>						
7	Verificar os níveis de ruídos com o decibelímetro na área de higienização das hortaliças (Protocolo 1). / <i>Check the noise levels with the decibel meter in the vegetable sanitation area (Protocol 1).</i>						
8	Verificar a temperatura ambiente com o termo-higrômetro (TGBU) na área onde percebe-se a exposição solar na área de pré-preparo das hortaliças (Protocolo 1). / <i>Check the room temperature with the thermo-hygrometer in the area where sun exposure is perceived in vegetables' pre-preparation area (Protocol 1).</i>						
9	Verificar a temperatura ambiente com o termo-higrômetro (TGBU) na área utilizada para o pré-preparo das carnes (Protocolo 1). / <i>Check the room temperature with the thermo-hygrometer in the area used for the pre-preparation of meat (Protocol 1).</i>						
10	Verificar a umidade ambiente com o termo-higrômetro (TGBU) na área utilizada para o pré-preparo das carnes (Protocolo 1). / <i>Check the room humidity with the thermo-hygrometer in the area used for the pre-preparation of meat (Protocol 1).</i>						
11	Verificar os níveis de ruídos com o decibelímetro (TGBU) na área utilizada para o pré-preparo das carnes (Protocolo 1). / <i>Check the noise level with the decibel meter in the area used for the pre-preparation of meat (Protocol 1).</i>						
12	Verificar a temperatura ambiente com o termo-higrômetro (TGBU) na área utilizada para o pré-preparo dos grãos (Protocolo 1). / <i>Check the room temperature with the thermo-hygrometer in the area used for grains' pre-preparation (Protocol 1).</i>						
13	Verificar a umidade ambiente com o termo-higrômetro (TGBU) na área utilizada para o pré-preparo dos grãos (Protocolo 1). / <i>Check the room humidity with the thermo-hygrometer in the area used for the grains' pre-preparation (Protocol 1).</i>						
14	Verificar os níveis de ruído com o decibelímetro na área utilizada para o pré-preparo dos grãos(Protocolo 1). / <i>Check the noise levels with the sound meter in the area used for the grains' pre-preparation (Protocol 1).</i>						
15	Verificar a temperatura ambiente com o termo-higrômetro (TGBU) durante o preparo dos alimentos entre a "fonte de calor" e a parte do corpo mais afetada (Protocolo 1). / <i>Check the temperature with a thermo-hygrometer during food preparation between the "heat source" and the most affected part of the body (Protocol 1).</i>						
16	Verificar a umidade ambiente com o termo-higrômetro (TGBU) na área de preparo dos alimentos (Protocolo 1). / <i>Check the ambient humidity with the thermo-hygrometer in the food preparation area (Protocol 1).</i>						
17	Verificar o ruído na UAN durante o preparo dos alimentos através do decibelímetro e registre,conforme o protocolo 1. / <i>Check the noise in the kitchen during food preparation using the sound meter and record it, according to protocol 1.</i>						
18	Verificar a temperatura ambiente com o termo-higrômetro (TGBU) na área onde percebe-se a exposição solar na área de preparo dos alimentos (Protocolo 1). / <i>Check the room temperature with the thermo-hygrometer in the area where exposure to the sun is perceived in the food preparation area (Protocol 1).</i>						

19	Verificar a temperatura ambiental com o termo-higrômetro (TGBU) durante a distribuição dos alimentos (Protocolo 1). / <i>Check the room temperature with the thermo-hygrometer during food distribution (Protocol 1).</i>							
20	Verificar o ruído na UAN durante a distribuição dos alimentos através do decibelímetro (Protocolo 1). / <i>Check the noise at the school foodservice during food distribution using the sound meter (Protocol 1).</i>							
21	Verificar a umidade ambiental com o termo-higrômetro (TGBU) na área de distribuição dos alimentos (Protocolo 1). / <i>Check the room humidity with a thermo-hygrometer in the food distribution area (Protocol 1).</i>							
22	Verificar a temperatura ambiental com o termo-higrômetro (TGBU) na área onde percebe-se a exposição solar na área de distribuição dos alimentos (Protocolo 1). / <i>Check the room temperature with the thermo-hygrometer in the area where sun exposure is perceived in the food distribution area (Protocol 1).</i>							
23	Verificar a temperatura ambiental com o termo-higrômetro (TGBU) na área de lavagem dos utensílios (Protocolo 1). / <i>Check the room temperature with the thermo-hygrometer in the utensils washing area (Protocol 1).</i>							
24	Verificar a umidade ambiental com o termo-higrômetro (TGBU) na área de lavagem dos utensílios (Protocolo 1). / <i>Check the room humidity with the thermo-hygrometer in the utensils washing area (Protocol 1).</i>							
25	Verificar os níveis de ruídos com o decibelímetro na área de lavagem dos utensílios (Protocolo 1). / <i>Check the noise levels with the sound meter in the utensils washing area (Protocol 1).</i>							
26	Verificar se a disposição da área de ventilação da UAN oferece conforto térmico para os trabalhadores. / <i>Check if the ventilation of the school foodservice provides thermal comfort for workers.</i>							
27	Verificar se a configuração geométrica da UAN minimiza os ruídos da UAN e oferece conforto acústico aos trabalhadores. / <i>Check if the geometric configuration of the school foodservice minimizes school foodservice noise and offers workers' acoustic comfort.</i>							
28	Verificar se a UAN encontra-se na posição nascente, favorecendo ao conforto térmico aos trabalhadores. / <i>Check if the school foodservice is in the nascent position, favoring workers' thermal comfort.</i>							
RISCOS QUÍMICOS / CHEMICAL RISKS		M1	M2	M3	MÉDIA Mean	AD	NÃO / NO AD	NA
29	A UAN dispõe de certificados de desinsetização e desratização de acordo com a periodicidade exigida pela legislação. / <i>The foodservice has disinsectization and rat extermination certificates in accordance with the frequency required by law.</i>							
30	Os produtos químicos estão armazenados em áreas destinadas exclusivamente para esse fim. / <i>Chemical products are stored in areas designed exclusively for this purpose.</i>							
31	Se não houver área específica para o armazenamento dos produtos de limpeza, os mesmos estão armazenados em armários diferentes dos alimentos na UAN. / <i>If there is no specific area for the storage of cleaning products, are they stored in cabinets other than the food?</i>							

32	Os produtos químicos (raticidas, desinfetantes e desodorizadores) são armazenados na UAN. / <i>Chemicals (rodenticides, disinfectants and deodorizers) are stored in the kitchen.</i>							
33	Os funcionários utilizam luvas de PVC para manipular produtos químicos, como hipoclorito de sódio e os desinfetantes na UAN. / <i>Employees wear PVC gloves to handle chemicals such as sodium hypochlorite and disinfectants in the kitchen.</i>							
34	Os funcionários utilizam óculos de policarbonato para manipular produtos químicos, como hipoclorito de sódio e os desinfetantes na UAN. / <i>Employees wear polycarbonate glasses to handle chemicals such as sodium hypochlorite and disinfectants.</i>							
35	É utilizado o cloro em pó ou líquido ou pastilhas para a sanitização dos alimentos. / <i>Chlorine powder, liquid or tablets is used to sanitize food.</i>							
36	É utilizado o cloro líquido para a sanitização dos alimentos e dos utensílios. / <i>Liquid chlorine is used to sanitize food and utensils.</i>							
37	São utilizados desincrustantes, detergentes (ácidos e alcalinos) e secantes para a higienização dos equipamentos e utensílios / <i>Descalers, detergents (acid and alkaline) and driers are used to sanitize equipment and utensils</i>							
38	Existe máquina automatizada para a lavagem dos utensílios (talheres, bandejas, estampadas, pratos, etc.) utilizados pelos comensais. / <i>There is an automated machine for washing utensils (cutlery, trays, plates, etc.) used by diners.</i>							
39	Os manipuladores usam luvas de PVC para higienização, quando utilizam desincrustantes, detergentes (ácidos e alcalinos) e secantes para a higienização dos equipamentos e utensílios. / <i>Handlers use PVC gloves for sanitizing, and when they use descalers, detergents (acid and alkaline) and driers to sanitize equipment and utensils.</i>							
40	Os manipuladores usam óculos de policarbonato para higienização, quando utilizam desincrustantes, detergentes (ácidos e alcalinos) e secantes para a higienização dos equipamentos e utensílios. / <i>Handlers use polycarbonate glasses for cleaning, and when they use descalers, detergents (acid and alkaline) and driers to clean equipment and utensils.</i>							
	RISCOS BIOLÓGICOS / BIOLOGICAL RISKS	M1	M2	M3	MÉDIA Mean	AD	NÃO / NO AD	NA
41	Os vegetais não higienizados são armazenados dentro da área de pré-preparo e preparo dos alimentos. / <i>Unsanitized vegetables are stored inside the food preparation area.</i>							
42	Presença de moscas, baratas e roedores na UAN. / <i>Presence of insects and rodents in the kitchen area.</i>							
43	Presença de animais pombos, cães, gatos, etc. na UAN. / <i>Presence of animals like pigeons, dogs, cats, etc. in the kitchen area.</i>							
44	As lixeiras têm acionamento da tampa com pedal. / <i>Dumpsters with pedal-operated lid.</i>							
45	A lixeira permanece fechada durante o preparo dos alimentos na UAN. / <i>The trash can remains closed while preparing meals in the kitchen.</i>							
46	A lixeira permanece fechada durante a distribuição dos alimentos na UAN. / <i>The trash can remains closed during the distribution of meals at the school foodservice.</i>							
47	Os funcionários higienizam as mãos durante as etapas de pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos na UAN. / <i>Employees clean their hands during the pre-preparation, preparation and distribution of food at the foodservice.</i>							

48	Os funcionários utilizam as luvas de PVC para manipular e/ou higienizar as hortaliças não higienizadas. / <i>Employees use PVC gloves to handle and/or sanitize unsanitary vegetables.</i>							
49	Os funcionários utilizam luvas de PVC ou luvas descartáveis para o descarte dos restos alimentares dos pratos dos comensais. / <i>Employees use PVC gloves or disposable gloves to dispose food residues from diners' plates.</i>							
50	Os funcionários utilizam luvas de PVC, botas, aventais e máscaras para a higienização das áreas onde estão armazenados o lixo. / <i>Employees use PVC gloves, boots, aprons and masks to clean the areas where garbage is stored.</i>							
51	Existem ventiladores ou circuladores de ar nas áreas de armazenamento, pré-preparo e preparo dos alimentos. / <i>There are fans or air circulators in the food storage and cooking areas.</i>							
52	Existe a presença de umidificadores de ar nas áreas de armazenamento, pré-preparo e preparo dos alimentos. / <i>There is air humidifiers in the storage, pre-preparation and food preparation areas.</i>							
53	Os funcionários utilizam luvas de PVC para o descarte do lixo na UAN. / <i>Employees use PVC gloves to dispose of waste.</i>							
RISCOS ERGONÔMICOS / <i>ERGONOMIC RISKS</i>		M1	M2	M3	MÉDIA Mean	AD	NÃO / NO AD	NA
54	A Instituição implantou a ginástica laboral para os funcionários da UAN. / <i>The Institution implemented labor gymnastics for foodservice employees.</i>							
55	Os funcionários realizam ginástica laboral durante a jornada de trabalho. / <i>Employees perform labor gymnastics during working days.</i>							
56	Os funcionários realizam rodízio de atividades para evitar movimentos repetitivos. / <i>Employees rotate activities to avoid repetitive movements.</i>							
57	Os funcionários utilizam coletes de proteção lombar/abdominal para carregar volumes pesados. / <i>Employees wear lumbar/abdominal protection vests to carry heavy volumes.</i>							
58	Os uniformes favorecem ao conforto dos funcionários no ambiente de trabalho. / <i>Uniforms favor the comfort of employees in the work environment.</i>							
59	A UAN possui descanso bancos semissentados para as atividades de catação de grãos. / <i>The foodservice has semi-seated benches for grain collection activities.</i>							
60	Na UAN utilizam-se equipamentos para a higienização tipo "mop" para evitar a curvatura do corpo do funcionário durante essa etapa. / <i>In the foodservice, "mop" type cleaning equipment is used to prevent the employee's body from bending during this stage.</i>							
61	Os funcionários utilizam carrinhos de transporte para o trânsito de volumes pesados. / <i>Employees use transport carts for the transit of heavy volumes.</i>							
62	Os alimentos estão armazenados em armários, bancadas e/ ou prateleiras que não exigem esforço físico dos funcionários para retirá-los. / <i>Food is stored in cabinets, countertops and/or shelves that do not require physical effort from employees to remove it.</i>							

63	Verificar a altura das bancadas de pré-preparo dos alimentos na UAN e registre em formulário específico (Protocolo 2). / <i>Check the height of the food pre-preparation benches at the foodservice and record it in a specific form (Protocol 2).</i>						
64	Verificar a altura das bancadas utilizadas para o preparo dos alimentos na UAN e registre em formulário específico, (Protocolo 2). / <i>Check the height of the benches used to prepare food at the foodservice and record it in a specific form (Protocol 2).</i>						
65	Verificar a altura das bancadas utilizadas para a higienização das hortaliças na UAN e registre em formulário específico, (Protocolo 2). / <i>Check the height of the benches used to clean vegetables in the foodservice and record it in a specific form (Protocol 2).</i>						
66	Verificar a altura entre o piso e os armários e prateleiras fixados na parte superior das paredes (Protocolo 2) / <i>Check the height between the floor and the cabinets and shelves fixed to the top of the walls (Protocol 2).</i>						
67	Verificar o peso e a altura dos funcionários e registre em formulário específico (Protocolo 3). / <i>Check the weight and height of employees and record it in a specific form (Protocol 3).</i>						
	RISCOS DE ACIDENTES / ACCIDENT RISKS	M1	M2	M3	MÉDIA Mean	AD	NÃO / NO AD
68	Na UAN os funcionários se locomovem sem a presença de obstáculos ocasionados por equipamentos, móveis e utensílios. / <i>At the foodservice, employees move around without the presence of obstacles caused by equipment, furniture and utensils.</i>						
69	A estrutura física da UAN permite que os funcionários se locomovam sem a presença de obstáculos (colunas e degraus). / <i>The foodservice's physical structure allows employees to move around without obstacles (columns and steps).</i>						
70	Na UAN existem extintores das classe C (equipamentos elétricos e líquidos inflamáveis). / <i>In the foodservice, there are class C fire extinguishers (electrical equipment and flammable liquids).</i>						
71	Na UAN existem extintores das classes K (chamas produzidas por óleos e gorduras). / <i>In the foodservice, there are class K fire extinguishers (flames produced by oils and fats).</i>						
72	O piso da UAN é antiderrapante e/ ou existe a presença de fitas antiderrapantes. / <i>The foodservice floor is non-slippery and/or there is the presence of non-slippery tapes.</i>						
73	Os utensílios manuais, como facas, cortadores de legumes e amaciadores de carnes estão em bom estado de conservação. / <i>Hand tools such as knives, vegetable cutters and meat tenderizers are in good condition.</i>						
74	Os utensílios manuais, como facas, cortadores de legumes e amaciadores de carnes são acondicionados em suporte próprios para evitar acidentes de trabalho. / <i>Manual utensils, such as knives, vegetable cutters and meat tenderizers, are packed in their own support to prevent work accidents.</i>						
75	A UAN possui máquinas e/ou equipamentos com instalação elétrica conforme as normas técnicas. / <i>The foodservice has machines and/or equipment with electrical installation according to technical standards.</i>						
76	Existem instalações elétricas provisórias, com fiação não protegida. / <i>There are temporary electrical installations, with unprotected wiring.</i>						
77	Cada equipamento é "plugado" em um ponto de energia independente. / <i>Each equipment is connected to an independent power point.</i>						

78	Durante o preparo das refeições os pisos permanecem molhados e/ ou engordurados. / <i>During the preparation of meals, the floors remain wet and/or greasy.</i>						
79	Durante a distribuição das refeições os pisos permanecem molhados e/ ou engordurados. / <i>During the distribution of meals, the floors remain wet and/or greasy.</i>						
80	Os funcionários utilizam luvas de malha de aço na etapa de pré-preparo dos produtos cárneos. / <i>Employees use steel mesh gloves in the pre-preparation of meat products.</i>						
81	Os funcionários utilizam fita anticorte durante os cortes das hortaliças. / <i>Employees use anti-cut tape when cutting vegetables.</i>						
82	Os funcionários utilizam calçados com certificado de aprovação (CA). / <i>Employees wear quality certified shoes</i>						
83	Os funcionários utilizam aventais com certificado de aprovação (CA). / <i>Employees wear quality-certified aprons</i>						
84	Os calçados e os aventais estão em perfeitas condições de uso. / <i>The shoes and aprons are in perfect working condition.</i>						
85	Os funcionários utilizam óculos de segurança durante o pré-preparo dos vegetais. / <i>Employees wear safety glasses during the pre-preparation of vegetables.</i>						
86	Os funcionários utilizam óculos de segurança durante os procedimentos de fritura superficial ou por imersão. / <i>Employees wear safety glasses during shallow frying or soaking procedures.</i>						
87	Os funcionários utilizam protetores auriculares na UAN. Avalie esse procedimento após a análise dos ruídos. / <i>Employees wear ear protectors at the foodservice. Evaluate this procedure after analyzing the noise.</i>						
88	Os funcionários utilizam luvas térmicas e/ou manga e/ou mangote de lona para o manuseio de equipamentos e/ou utensílios em temperaturas acima de 200°C. / <i>Employees use thermal gloves and/or sleeves and/or canvas hose for handling equipment and/or utensils at temperatures above 200°C.</i>						
89	Percebe-se luminosidade suficiente e sem ofuscamentos na área de recepção dos alimentos dos alimentos. Verificar a luminosidade utilizando o luxímetro. / <i>Sufficient light and no glare can be seen in the food reception area. Check the brightness using the luxmeter.</i>						
90	Percebe-se luminosidade suficiente e sem ofuscamentos na área de armazenamento dos alimentos em temperatura ambiente. Verificar a luminosidade utilizando o luxímetro. / <i>Sufficient light and no glare can be seen in the food storage area at room temperature. Check the brightness using the luxmeter.</i>						
91	Percebe-se luminosidade suficiente e sem ofuscamentos na área de armazenamento dos alimentos em cadeia de frio. Verificar a luminosidade utilizando o luxímetro. / <i>Sufficient light and no glare can be seen in the cold chain food storage area. Check the brightness using the luxmeter.</i>						
92	Percebe-se luminosidade suficiente e sem ofuscamentos nas áreas de pré-preparo das hortaliças. Verificar a luminosidade utilizando o luxímetro. / <i>Sufficient light and no glare can be seen in the pre-preparation areas of vegetables. Check the brightness using the luxmeter.</i>						
93	Percebe-se luminosidade suficiente e sem ofuscamentos nas áreas de pré-preparo das carnes. Verificar a luminosidade utilizando o luxímetro. / <i>Sufficient light and no glare can be seen in the meat pre-preparation areas. Check the brightness using the luxmeter.</i>						

94	Percebe-se luminosidade suficiente e sem ofuscamentos nas áreas de preparo dos alimentos. Verificar a luminosidade utilizando o luxímetro. / <i>Sufficient light and no glare can be seen in the food preparation areas. Check the brightness using the luxmeter.</i>						
95	Percebe-se luminosidade suficiente e sem ofuscamentos nas áreas de distribuição dos alimentos. Verificar a luminosidade utilizando o luxímetro. / <i>There is sufficient light and no glare in food distribution areas. Check the brightness using the luxmeter.</i>						
96	Existe botijão de gás na área de preparo dos alimentos na UAN / <i>There is a gas cylinder in the food cooking area.</i>						
97	A mangueira do fogão/ botijão encontra-se dentro do prazo de validade. Registre a data do vencimento. / <i>Stove hose and gas cylinder are within the expiry date. Record expiration date</i>						
<p>Legenda:</p> <p>AD= Adequado / <i>Adequate</i></p> <p>NÃO AD= Não adequado / <i>Inadequate</i></p> <p>NA = Não se aplica / <i>Not applicable</i></p> <p>M1= Medida 1 – <i>Measure 1</i></p> <p>M2= Medida 2 – <i>Measure 2</i></p> <p>M3= Medida 3 - <i>Measure 3</i></p> <p>OBS: Observação / <i>Observation</i></p> <p>Avaliador / <i>Evaluator:</i></p>							