

Roteiro Objetivo de Inspeção Serviços de Alimentação

ESTADO DA BAHIA
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA
EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA
SANITÁRIA

Relatório Geral da Inspeção

Identificação do Serviço de Saúde

Razão Social da Instituição 54.530.259 THIAGO SOUSA DE MEDEIROS	CNPJ 54.530.259/0001-73	Identificação da Unidade de Saúde ABC	Endereço RUA MISSIONARIO GUNNAR VINGREN, APT 401, Nº 1900, CAPIM MACIO - CEP: 59.082-080	Município Natal
--	-----------------------------------	---	---	---------------------------

Identificação da VISA

VISA Responsável pela Inspeção SIGSBAR - Sistema	VISA Endereço Rua Mundo 121 (Edif. Tecnocentro, Trobogy)	Email presidencia@sbar.org.br	Telefone (71) 00000-0000
--	---	---	------------------------------------

Identificação da Inspeção

Nº da Inspeção 15	Data da Inspeção 30/03/2025 as 09:09	Roteiro ROTEIRO OBJETIVO DE INSPEÇÃO: SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO-RDC 216/04	Resultado 0.047137 - Aceitável
Tipo de Documento OS	Motivo da Inspeção Renovação de Alvará	Principais pessoas contactadas	Recursos Humanos/Quantitativo Não informado

Descrição geral do serviço

Lorem Ipsum is simply dummy text of the printing and typesetting industry. Lorem Ipsum has been the industry's standard dummy text ever since the 1500s, when an unknown printer took a galley of type and scrambled it to make a type specimen book.

Indicador	Criticidade	Avaliação	Marco Regulatório	Comentário
1. Alvará Sanitário	Não Crítico	4 - Alvará Sanitário atualizado, com pedido de renovação em prazo superior a 120 dias antes da expiração do alvará.	RDC 153/2017, RDC 418/2020, IN 66/2020 e Resolução CGSIM Nº 57/2020; Art. 41, inciso I e Parágrafo 1º do Art. 48 da LC Nº 103/2011	-
2. Responsabilidade	Crítico	3 - O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos é o proprietário ou funcionário designado, comprovadamente submetido a curso de capacitação, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.	Itens 4.12.1 e 4.12.2 da RDC 216/2004	-
3. Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados	Não Crítico	2 - Há falhas nos registros de controle das operações.	Itens 4.11.1, 4.11.2 e 4.11.3 da RDC 216/2004	-
4. Caderneta de Inspeção Sanitária	Não Crítico	4 - Dispõe de caderneta de inspeção reserva, para substituição imediata da caderneta de inspeção em uso.	Inciso VI do Art. 48 da LC Nº 103/2011	-

Indicador	Criticidade	Avaliação	Marco Regulatório	Comentário
5. Documentação para Licenciamento	Não Crítico	3 - EAO dispõe da seguinte documentação: 1- Cópia do alvará de licença de localização e funcionamento, expedido pela prefeitura municipal; 2- Auto de vistoria do corpo de bombeiros (AVCB) ou dispensa.	Inciso III do Art. 48 da LC 103/2011; Item 6.2.5 do Anexo Único da Res. SES MG Nº 1.559/2008; Decreto Estadual nº 44.746/2008	-
6. Controle Integrado de Vetores e Pragas	Crítico	3 - A operação está livre de vetores e pragas urbanas. Quando necessário, o controle químico é empregado e executado por empresa especializada com alvará sanitário.	Itens 4.3.1, 4.3.2 e 4.3.3 da RDC 216/2004	-
7. Abastecimento de água (potabilidade e higienização do reservatório)	Crítico	3 - As instalações são abastecidas de água corrente e potável. Quando utilizada solução alternativa, a potabilidade é atestada mediante laudos laboratoriais, no mínimo, semestralmente. O reservatório de água é higienizado, em um intervalo máximo de seis meses e mantidos os registros da operação.	Itens 4.1.5, 4.4.1e 4.4.4 da RDC 216/2004	-
8. Controle da saúde dos manipuladores	Não Crítico	2 - Os exames periódicos foram realizados, porém não apresentou os atestados de saúde ocupacional.	Item 4.6.1 da RDC 216/2004	-

Indicador	Criticidade	Avaliação	Marco Regulatório	Comentário
9. Capacitação dos manipuladores	Não Crítico	4 - A empresa adota um programa de reconhecimento dos manipuladores, onde supervisores monitoram e verificam as melhores práticas de Segurança e Qualidade, incentivando a cultura da segurança.	Item 4.6.7 da RDC 216/2004	-
10. Edificação e instalações - Fluxos	Não Crítico	3 - A edificação e as instalações possuem fluxo ordenado e sem cruzamentos, e o seu dimensionamento é compatível com todas as operações. Há separação entre as diferentes atividades, evitando contaminação cruzada.	Itens 4.1.1 e 4.1.2 da RDC 216/2004	-
11. Edificação e as instalações-Revestimentos	Não Crítico	3 - As instalações físicas possuem revestimento liso, impermeável e lavável, apresentam-se íntegros e conservados, em toda a operação.	Item 4.1.3 da RDC 216/2004	-
12. Edificação e instalações - portas e janelas	Não Crítico	4 - Existe uma lista de verificação para avaliar sistematicamente as condições da estrutura física.	Item 4.1.4 da RDC 216/2004	-
13. Edificação e instalações - Organização	Não Crítico	3 - As áreas internas e externas do estabelecimento estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, inclusive, sem a presença de animais.	Item 4.1.7 da RDC 216/2004	-

Indicador	Criticidade	Avaliação	Marco Regulatório	Comentário
14. Edificação e as instalações - iluminação	Não Crítico	3 - A área de preparação possui iluminação adequada. As luminárias localizadas sobre a área de preparação são protegidas contra explosão e quedas acidentais. As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras.	Itens 4.1.8 e 4.1.9 da RDC 216/2004	-
15. Edificação e as instalações-ventilação	Não Crítico	4 - A operação dispõe de sistema de exaustão.	Item 4.1.10 da RDC 216/2004	-
16. Edificação e as instalações-climatização	Não Crítico	3 - Os equipamentos para climatização estão conservados. A limpeza do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica são realizadas e registradas.	Item 4.1.11 da RDC 216/2004	-
17. Instalações sanitárias e vestiários	Não Crítico	4 - Possui instalações sanitárias (sanitários e chuveiros) individualizadas com portas/boxes, e os vestiários possuem armários individualizados para guardar os pertences dos funcionários.	Item 4.1.12 e 4.1.13 da RDC 216/2004	-
18. Edificação e as instalações - lavagem das mãos	Crítico	2 - Não são afixados cartazes de orientação sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos.	Itens 4.1.14 e 4.6.4 da RDC 216/2004	-

Indicador	Criticidade	Avaliação	Marco Regulatório	Comentário
19. Edificação e as instalações - equipamentos, móveis e utensílios	Não Crítico	3 - Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos, são de materiais adequados (não transmitem substâncias indesejáveis, são lisos, impermeáveis e resistentes) e estão em adequado estado de conservação. Há registro de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.	Itens 4.1.15, 4.1.16 , 4.1.17 e 4.8.2 da RDC 216/2004. RDC 498/21.	-
20. Calibração dos instrumentos de medição	Não Crítico	2 - Instrumentos ou equipamentos de medição são calibrados, porém em desacordo a periodicidade recomendada pelo fabricante.	4.1.16 da RDC 216/2004	-
21. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios I	Crítico	1 - Não são tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos por produtos saneantes e substâncias odorizantes e/ou os produtos saneantes utilizados não são regularizados pela ANVISA.	Itens 4.2.1, 4.2.4 e 4.2.5 da RDC 216/2004	-
22. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios II	Não Crítico	4 - Adotam o sistema de identificação por cores dos utensílios utilizados na higienização.	Item 4.2.6 da RDC 216/2004	-

Indicador	Criticidade	Avaliação	Marco Regulatório	Comentário
23. Manejo de Resíduos	Crítico	1 - Os recipientes para conter os resíduos não estão identificados e íntegros, são de difícil higienização ou em número insuficiente para a demanda.	Itens 4.5.1, 4.5.2 e 4.5.3 da RDC 216/2004	-
24. Manipuladores - Condutas de higiene	Não Crítico	0 - Os manipuladores não possuem adequado asseio pessoal, não se apresentam com uniformes compatíveis à atividade, conservados, limpos e exclusivos para as dependências internas do estabelecimento.	Itens 4.6.3 e 4.2.7 da RDC 216/2004	-
25. Manipuladores - higiene pessoal	Não Crítico	4 - A empresa realiza supervisão dos hábitos dos manipuladores e realiza semanalmente diálogos com a equipe sobre segurança e boas práticas.	Item 4.6.6 da RDC 216/2004	-
26. Matérias-primas, ingredientes e embalagens -seleção e transporte	Não Crítico	5 - Realiza avaliação anual dos contratos e adota um Índice de Qualificação dos Fornecedores, com plano de ação. São exigidos comprovantes de regularização nos órgãos competentes e análises de controle de qualidade, quando aplicável.	Item 4.7.1 da RDC 216/2004	-

Indicador	Criticidade	Avaliação	Marco Regulatório	Comentário
27. Matérias-primas, ingredientes e embalagens - recepção	Crítico	3 - A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens é realizada em área protegida e limpa. Esses são submetidos à inspeção e aprovados na recepção. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação é verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.	Itens 4.7.2 e 4.7.3 da RDC 216/2004	-
28. Matérias-primas, ingredientes e embalagens - recepção e armazenamento	Não Crítico	2 - Os itens aprovados estão adequadamente armazenado, porém, sua utilização não respeita o prazo de validade e a ordem de entrada dos mesmos.	Itens 4.7.4, 4.7.5, 4.7.6 da RDC 216/2004	-
29. Preparação do Alimento - matérias-primas, ingredientes e embalagens	Crítico	4 - Locais de pré-preparo (área suja) isolados da área de preparo por barreiras físicas ou técnicas.	Item 4.8.1, 4.8.3 e 4.8.6 da RDC 216/2004	-

Indicador	Criticidade	Avaliação	Marco Regulatório	Comentário
30. Preparação do Alimento - tratamento térmico	Crítico	3 - O tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C. A eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação da temperatura. Os alimentos congelados, antes do tratamento térmico são submetidos ao descongelamento em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.	Itens 4.8.8, 4.8.9, 4.8.12, 4.8.13 e 4.8.14 da RDC 216/2004	-
31. Preparação do Alimento - óleos e gorduras	Não Crítico	5 - O serviço não reutiliza o óleo da fritura.	Item 4.8.10 e 4.8.11 da RDC 216/2004. Informe Técnico nº 11, de 5 de outubro de 2004 (ANVISA).	-
32. Preparação do Alimento - conservação	Crítico	5 - Possui câmaras com temperatura de resfriamento e congelamento.	Itens 4.8.15 , 4.8.16 e 4.8.18 da RDC 216/2004	-
33. Preparação do Alimento - higienização de vegetais	Crítico	5 - A empresa realiza, periodicamente, controle microbiológico e parasitológico dos vegetais, para atestar a efetividade do processo de higienização.	Item 4.8.19 da RDC 216/2004	-
34. Armazenamento e transporte do alimento preparado I	Crítico	5 - O veículo utilizado para o transporte de alimentos possui alvará sanitário.	Itens 4.9.1 e 4.9.2 da RDC 216/2004	-

Indicador	Criticidade	Avaliação	Marco Regulatório	Comentário
35. Armazenamento e transporte do alimento preparado II	Não Crítico	5 - O veículo utilizado para o transporte de alimentos possui alvará sanitário.	Item 4.9.3 da RDC 216/2004	-
36. Exposição ao consumo do alimento preparado	Não Crítico	3 - As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório estão organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis estão em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos é regularmente monitorada e os equipamentos de exposição dispõem de barreiras de proteção que previnem a contaminação do alimento.	Itens 4.10.1, 4.10.3, 4.10.4 da RDC 216/2004	-
37. Exposição ao consumo do alimento preparado	Não Crítico	4 - Após a lavagem dos utensílios em água corrente com sabão ou detergente, são submetidos a um processo de desinfecção (solução de hipoclorito, álcool a 70%, ou outro produto recomendado).	Item 4.10.5 da RDC 216/2004	-

Indicadores Respondidos:

- Total Respostas: 37
- Total NA: 0
- Total NR: 0

Comentários:

Teste de Sistema

Anexos:

- Nenhum arquivo foi anexado.