

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 Vanessa Lorena Sousa de Medeiros Freitas	VISA Endereço Rua Mundo 121 (Edif. Tecnocentro, Trobogy)	Email presidencia@sbar.org.br	Telefone (71) 00000-0000
---	--	---	------------------------------------

Identificação da Inspeção

Nº da Inspeção 6	Data da Inspeção 17/02/2025 as 11:35	Roteiro ROTEIRO DE INSPEÇÃO: SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO-RDC 216/04	Resultado 0.135335 - Tolerável
----------------------------	--	--	--

Principais pessoas contactadas	Motivo da Inspeção Renovação de Alvará	Recursos Humanos/Quantitativo	Descrição geral do serviço Restaurante localizado nas instalações do Shopping Boulevard, contendo 50 funcionários e uma demanda de 1500 refeções por dia.
---------------------------------------	--	--------------------------------------	---

Indicador	Criticidade	Avaliação	Marco Regulatório	Comentário
1. Alvará Sanitário	Não Crítico	2 - Alvará Sanitário vencido, com pedido de renovação ou em funcionamento no primeiro licenciamento.	RDC 153/2017, RDC 418/2020, IN 66/2020 e Resolução CGSIM Nº 57/2020	-
2. Responsabilidade	Crítico	2 - Quando aplicável, o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, não possui anotação de 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. Controle Integrado de Vetores e Pragas	Crítico	6 - NA	Itens 4.3.1, 4.3.2 e 4.3.3 da RDC 216/2004	-
5. Abastecimento de água	Crítico	7 - NR	Itens 4.1.5, 4.4.1e 4.4.4 da RDC 216/2004	-

Indicador	Criticidade	Avaliação	Marco Regulatório	Comentário
6. 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	-
7. Capacitação dos manipuladores	Não Crítico	2 - O serviço possui programa de capacitação dos manipuladores, porém, não está atendendo à carga horária e/ou a frequência estabelecida.	Item 4.6.7 da RDC 216/2004	-
8. Edificação e instalações - Fluxos	Não Crítico	2 - O dimensionamento da edificação e das instalações é incompatível com a atividade em algumas áreas da produção.	Itens 4.1.1 e 4.1.2 da RDC 216/2004	-
9. Edificação e as instalações-Revestimentos	Não Crítico	2 - As instalações físicas possuem revestimento liso, impermeável e lavável, porém, não apresentam-se íntegros e conservados, em toda a operação.	Item 4.1.3 da RDC 216/2004	-
10. Edificação e instalações - portas e janelas	Não Crítico	2 - As aberturas externas são providas de telas milimetradas, mas em algum (uns) ponto(s) encontram-se danificadas.	Item 4.1.4 da RDC 216/2004	-
11. Edificação e instalações - Organização	Não Crítico	2 - Apenas as áreas externas do estabelecimento apresentam objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.	Item 4.1.7 da RDC 216/2004	-

Indicador	Criticidade	Avaliação	Marco Regulatório	Comentário
12. Edificação e as instalações - iluminação	Não Crítico	2 - As luminárias não estão protegidas contra explosão e quedas acidentais.	Itens 4.1.8 e 4.1.9 da RDC 216/2004	-
13. Edificação e as instalações-ventilação	Não Crítico	2 - O fluxo de ar incide diretamente sobre os alimentos.	Item 4.1.10 da RDC 216/2004	-
14. Edificação e as instalações-climatização	Não Crítico	2 - Os equipamentos para climatização não estão conservados.	Item 4.1.11 da RDC 216/2004	-
15. Instalações sanitárias e vestiários	Não Crítico	2 - Os espaços estão desorganizados e/ou em inadequado estado de conservação. Não estão supridos adequadamente de produtos destinados à higiene pessoal.	Item 4.1.12 e 4.1.13 da RDC 216/2004	-
16. Edificação e as instalações - lavagem das mãos	Crítico	2 - Não são afixados cartazes de orientação sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos.	Itens 4.1.14 e 4.6.4 da RDC 216/2004	-
17. Edificação e as instalações - equipamentos, móveis e utensílios	Não Crítico	2 - Os equipamentos, móveis e/ou utensílios não estão em adequado estado de conservação e/ou as manutenções periódicas e calibrações estão com prazos expirados.	Itens 4.1.15, 4.1.16 , 4.1.17 e 4.8.2 da RDC 216/2004. RDC 498/21.	-

Indicador	Criticidade	Avaliação	Marco Regulatório	Comentário
18. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios I	Crítico	2 - A diluição, o tempo de contato e/ou modo de uso/aplicação dos produtos não obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante e/ou não estão identificados e guardados em local reservado para essa finalidade (DML).	Itens 4.2.1, 4.2.4 e 4.2.5 da RDC 216/2004	-
19. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios II	Não Crítico	2 - Os utensílios utilizados na higienização não estão devidamente identificados.	Item 4.2.6 da RDC 216/2004	-
20. Manejo de Resíduos	Crítico	2 - Os coletores não são dotados de tampas acionadas sem contato manual e/ou não se encontram íntegros.	Itens 4.5.1, 4.5.2 e 4.5.3 da RDC 216/2004	-
21. Manipuladores - Condutas de higiene	Não Crítico	2 - Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias não utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos e/ou algumas roupas e objetos pessoais não são guardados em local específico e reservado para esse fim.	Itens 4.6.3 e 4.2.7 da RDC 216/2004	-
22. Manipuladores - higiene pessoal	Não Crítico	2 - Os manipuladores não usam cabelos presos e protegidos e/ou existem manipuladores com barba.	Item 4.6.6 da RDC 216/2004	-

Indicador	Criticidade	Avaliação	Marco Regulatório	Comentário
23. Matérias-primas, ingredientes e embalagens -seleção	Não Crítico	2 - Não existem critérios para avaliação e seleção dos fornecedores.	Item 4.7.1 da RDC 216/2004	-
24. Matérias-primas, ingredientes e embalagens - recepção	Crítico	2 - A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens não é realizada em área protegida e limpa e/ou não são submetidos à inspeção e aprovados na recepção.	Itens 4.7.2 e 4.7.3 da RDC 216/2004	-
25. Matérias-primas, ingredientes e embalagens - recepção e armazenamento	Não Crítico	2 - Os insumos aprovados não estão adequadamente armazenados e/ou a 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	-
26. Preparação do Alimento - matérias-primas, ingredientes e embalagens	Crítico	2 - Quando as matérias-primas e os ingredientes não são utilizados em sua totalidade, não são identificadas corretamente.	Item 4.8.1, 4.8.3 e 4.8.6 da RDC 216/2004	-
27. Preparação do Alimento - tratamento térmico	Crítico	2 - Os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, são submetidos ao descongelamento em temperatura ambiente.	Itens 4.8.8, 4.8.9, 4.8.12, 4.8.13 e 4.8.14 da RDC 216/2004	-
28. Preparação do Alimento - óleos e gorduras	Não Crítico	2 - Não há controle da temperatura dos óleos e gorduras utilizados na fritura dos alimentos.	Item 4.8.10 e 4.8.11 da RDC 216/2004. Informe Técnico nº 11, de 5 de outubro de 2004 (ANVISA).	-

Indicador	Criticidade	Avaliação	Marco Regulatório	Comentário
29. Preparação do Alimento - conservação	Crítico	2 - Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos preparados não são previamente submetidos ao processo de resfriamento, seguindo as recomendações técnicas de tempo e temperatura e/ou são armazenados sem a devida identificação (designação, data de preparo e prazo de validade)	Itens 4.8.15 , 4.8.16 e 4.8.18 da RDC 216/2004	-
30. Preparação do Alimento - higienização de vegetais	Crítico	2 - Não são adotados procedimentos adequados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.	Item 4.8.19 da RDC 216/2004	-
31. Armazenamento e transporte do alimento preparado I	Crítico	2 - Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte não estão identificados adequadamente e/ou protegidos contra contaminantes.	Itens 4.9.1 e 4.9.2 da RDC 216/2004	-
32. Armazenamento e transporte do alimento preparado II	Não Crítico	2 - Os meios de transporte do alimento preparado não estão higienizados.	Item 4.9.3 da RDC 216/2004	-

Indicador	Criticidade	Avaliação	Marco Regulatório	Comentário
33. Exposição ao consumo do alimento preparado	Não Crítico	2 - As áreas de exposição do alimento preparado e de consumo ou refeitório estão desorganizadas e em inadequadas condições higiênico-sanitárias e/ou os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis são incompatíveis com as atividades e estão em inadequado estado de funcionamento, higiene e conservação.	Itens 4.10.1, 4.10.3, 4.10.4 da RDC 216/2004	-
34. Exposição ao consumo do alimento preparado	Não Crítico	2 - Os utensílios utilizados na consumo do alimento estão armazenados em local desprotegido.	Item 4.10.5 da RDC 216/2004	-

Indicadores Respondidos:

- Total Respostas: 34
- Total NA: 1
- Total NR: 1

Comentários:

- Nenhum comentário foi adicionado.

Anexos:

- Nenhum arquivo foi anexado.