

Relatório de Vistoria Check List Segurança Alimentar

Nome do estabelecimento:

Endereço:

Data: 14/02/2024 e 15/02/2024

Horário: 17:30 às 20:30 e 10:30 às 12:40

Responsável pelo estabelecimento:

Consultor técnico: Ricardo Rodrigues

O produto majoritário das orientações abaixo tem como base a **Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004**, aprovada pela Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, **ANVISA**, que estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados. **Cumpri-la não é um luxo e sim uma obrigação, não sendo passível de negociação.**

As demais orientações têm como base as **Normas Regulamentadoras (NRs)**, disposições complementares ao **Capítulo V (Da Segurança e da Medicina do Trabalho)** do **Título II da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT)**, dada **pela Lei nº 6.514/77**, que consiste em obrigações, direitos e deveres a serem cumpridos por empregadores e trabalhadores, com o objetivo de garantir trabalho seguro e sadio, prevenindo a ocorrência de doenças e acidentes de trabalho.

Verificações e orientações técnicas:

1.0 COZINHA, CÂMARAS DE REFRIGERAÇÃO E DEPÓSITO

- 1.1 Feito vistoria de piso, paredes, teto, bancadas, equipamentos e utensílios para a verificação de limpeza e conservação;
- 1.2 Feito vistoria dentro dos freezers horizontal e verticais, balcões de refrigeração e geladeira para a verificação de datas de validade e conservação dos alimentos produzidos na casa e industrializados;
- 1.3 No momento da vistoria foi verificado que dentro da câmara fria do meio havia porção de calabresa com identificação tripla, bem como com essas identificações com a data de validade indicada expirada, entrando em **não conformidade** com o **item 4.7.5 da RDC 216/04 da ANVISA**. Os colaboradores foram orientados a descartar o alimento vencido;



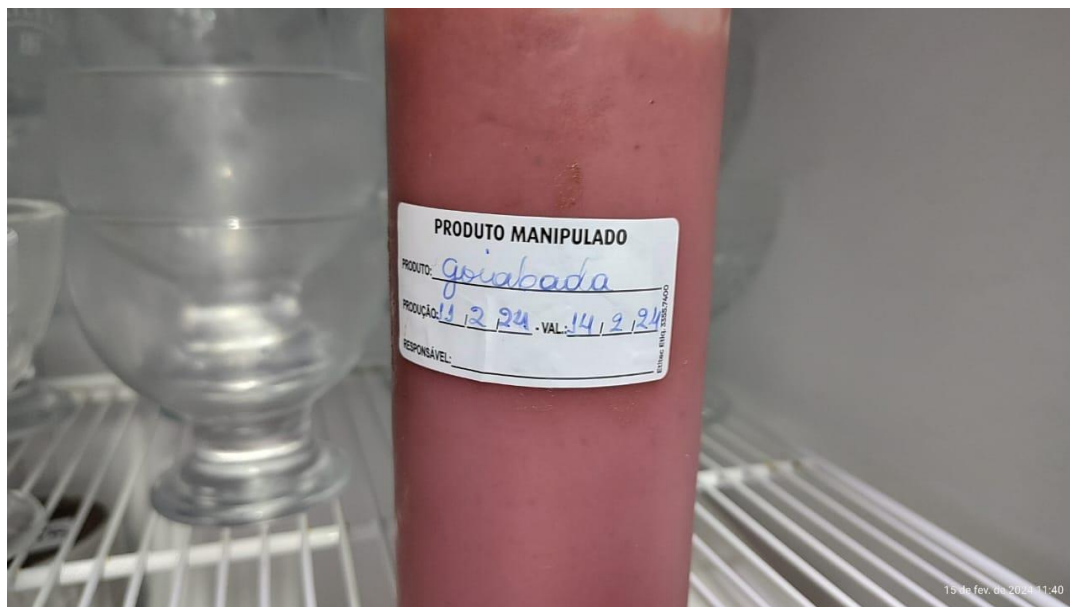
1.4 No momento da vistoria foi verificado que dentro da câmara fria do meio havia porções de calabresa, feijão e arroz sem a devida identificação, entrando em **não conformidade** com o **item 4.7.5 da RDC 216/04 da ANVISA**. As colaboradoras Bruna e Luciana foram orientadas e identificaram todos os alimentos indicados;



1.5 No momento da vistoria foi verificado que o piso abaixo das prateleiras da câmara fria, assim como alguns recipientes, estava com acúmulo de mosca, entrando em **não conformidade** com os **itens 4.2.1 e 4.3 da RDC 216/04 da ANVISA**. A colaboradora Luciana foi orientada a higienizar o piso e os recipientes indicados;



1.6 No momento da vistoria foi verificado que dentro do refrigerador verde das sobremesas havia goiabada com a data de validade indicada expirada, entrando em **não conformidade** com o **item 4.7.5 da RDC 216/04 da ANVISA**. O colaborador Jadson foi orientado;



1.7 No momento da vistoria foi verificado a presença de ovos quebrados dentro da câmara fria da direita, entrando em **não conformidade** com o **item 4.7.5 da RDC 216/04 da ANVISA**. O colaborador Wesley foi orientado a selecionar os ovos quebrados e descartá-los, evitando que contaminem os demais ovos que estão intactos;



2.0 COPA, BAR E SALÃO

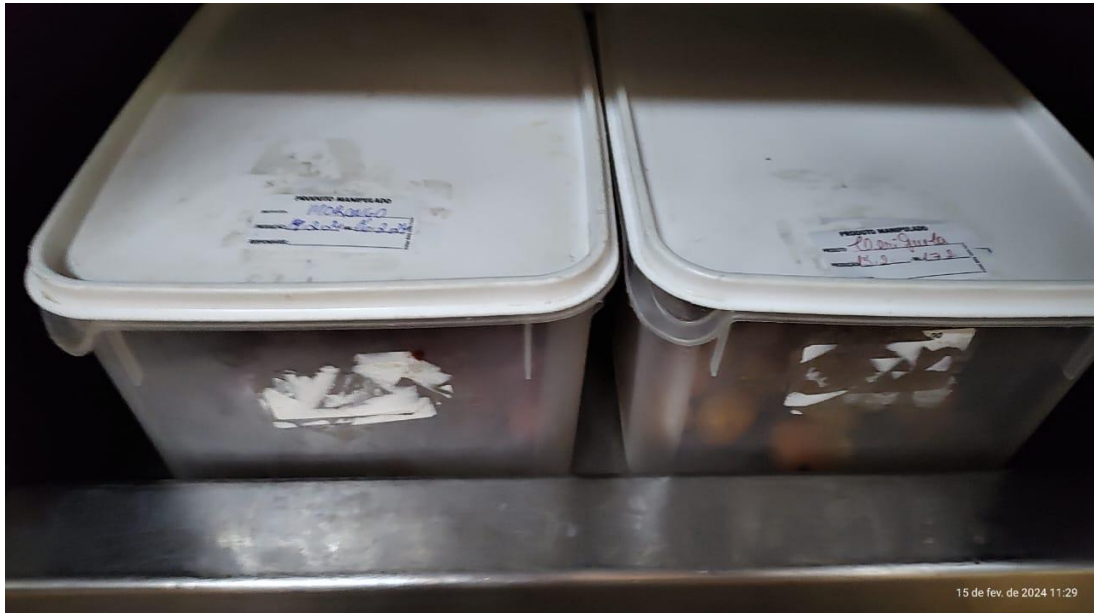
- 2.1 Feito vistoria de piso, paredes, teto, bancadas, equipamentos e utensílios para a verificação de limpeza e conservação;
- 2.2 Feito vistoria dentro das câmaras, balcões de refrigeração e freezers para a verificação de datas de validade e conservação dos alimentos produzidos na casa e industrializados;
- 2.3 No momento da vistoria foi verificado acúmulo de sujidades na prateleira de acondicionamento das suqueiras, entrando em **não conformidade** com o **item 4.2.1 da RDC 216/04 da ANVISA**. Os colaboradores Joabe e Maele foram orientados a higienizar o local indicado;



2.4 No momento da vistoria foi verificado que há algumas borrachas de vedação dos balcões de refrigeração do bar rasgadas ou descoladas, entrando em **não conformidade** com o **item 4.1.17 da RDC 216/04 da ANVISA**. É necessário que seja realizado a troca ou reparo dessas borrachas, evitando que se tornem um local de difícil higienização ou que não consigam vedar corretamente a temperatura do equipamento. O colaborador Fábio foi orientado;



2.5 No momento da vistoria foi verificado acúmulo de resíduos de etiqueta nos recipientes de acondicionamento de alimentos, entrando em **não conformidade** com o **item 4.2.1 da RDC 216/04 da ANVISA**. A colaboradora Maele foi orientada a higienizar os recipientes. Providenciar uma espátula para a copa, facilitando a higienização completa desses recipientes;



3.0 PARRILLA

3.1 Feito vistoria de piso, bancadas, parrilla, equipamentos e utensílios para a verificação de limpeza e conservação;

3.2 Feito vistoria dentro dos balcões de refrigeração para a verificação de datas de validade e conservação dos alimentos;

3.3 Os colaboradores da parrilla foram orientados a higienizar a área de higienização das panelas após utilizarem a área;

3.4 No momento da vistoria foi verificado que o piso da câmara fria do meio estava com acúmulo de sangue, entrando em **não conformidade** com o **item 4.2.1 da RDC 216/04 da ANVISA**. Os colaboradores Adriano e Gabriel foram orientados a higienizar o local indicado;



3.5 No momento da vistoria foi verificado que dentro do açougue havia carnes armazenadas expostas à temperatura ambiente além do tempo máximo permitido, entrando em **não conformidade** com o **item 4.8.5 da RDC 216/04 da ANVISA**. Os colaboradores Adriano e Gabriel foram orientados a acondicionarem essas carnes dentro da câmara fria, e retirá-las apenas quando foram ser manipuladas;



4.0 AÇOUGUE

- 4.1 Feito vistoria de piso, paredes, teto, bancadas, equipamentos e utensílios para a verificação de limpeza e conservação.
- 4.2 Feito vistoria da produção das carnes para a verificação dos procedimentos de preparos e conservação dos alimentos;
- 4.3 Providenciar os reparos estruturais necessários, como solicitado em relatórios anteriores;
- 4.4 No momento da vistoria foi verificado acúmulo de sujidades no ralo, entrando em **não conformidade** com o item 4.2.1 da RDC 216/04 da ANVISA. Os colaboradores Maurício e Wildon foram orientados a higienizar o local indicado, ao final do turno;



4.5 No momento da vistoria foi verificado acúmulo de sujidades na balança, entrando em **não conformidade** com o item 4.2.1 da RDC 216/04 da ANVISA. O colaborador Maurício foi orientado;



5.0 ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DAS PANEIAS

5.1 Feito vistoria de piso, paredes, teto, equipamentos e utensílios para a verificação de limpeza e conservação;

5.2 Feito verificação do uso de produtos saneantes e da utilização de EPI dos colaboradores, bem como das caixas, panelas e outros utensílios higienizados no local;

5.3 No momento da vistoria foi verificado a presença de goteira na pia de higienização das panelas. Providenciar o reparo da pia, evitando gastos desnecessários de água;



5.4 No momento da vistoria foi verificado acúmulo de sujidades nas paredes, bancadas, dentro da pia e no ralo, entrando em **não conformidade** com o **item 4.2.1 da RDC 216/04 da ANVISA**. Os colaboradores foram orientados a higienizar rigorosamente os locais indicados;





5.5 Manter área sempre limpa, bem como higienizar todos os equipamentos e utensílios de forma que não haja resíduos de sujidades. Não acondicionar esponjar imersas em água, evitando o ambiente favorável à proliferação de microrganismos. É importante ressaltar que alimentos não devem ser manipulados ou armazenados nessa área, visto que é considerada uma área suja e com várias possibilidades de contaminação;

6.0 ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DOS PRATOS

- 6.1 Feito vistoria de piso, paredes, teto, equipamentos e utensílios para a verificação de limpeza e conservação;
- 6.2 Feito vistoria dos EPI utilizados pelos colaboradores, assim como as condições de trabalho;
- 6.3 Manter área sempre limpa, bem como higienizar todos os equipamentos e utensílios de forma que não haja resíduos de sujidades. Os colaboradores foram orientados a sempre utilizar equipamentos de proteção individual (EPI);

7.0 ÁREA DE DESCARTE

- 7.1 Feito vistoria da área para a verificação de limpeza e conservação;
- 7.2 Providenciar a higienização do local;

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – **RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004**. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004

Ministério da Saúde. **Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013**. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 de abril de 2013.

Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 16 de 25/05/2015. Aprova a atualização do anexo da Instrução Normativa nº4, de 15 de dezembro de 2014, que aprovou o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos para serviços de alimentação;