[INSIRA NOME DO ESTABELECIMENTO]

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA EM UAN

Síntese executiva, inspeção sanitária e plano de ação

INSERIR LOGO
DA CONSULTORIA

Visão geral da vistoria

Data: 12/11/2026 • Cidade/UF: Bragança Paulista - SP • Unidade: [Insira nome do estabelecimento]
Responsável técnica: Mario Lucio • CRN: [Insira CRN] • E-mail: [Insira e-mail]

06	06	03
achados consolidados	fotografias analisadas	níveis de criticidade

Panorama de criticidade

CRÍTICA	ALTA	MODERADA
02	02	02

Prioridades de correção

01 **Vedação de refrigerador danificada e temperatura inadequada**

Realizar manutenção corretiva no refrigerador para restabelecer a temperatura adequada de conservação dos alimentos. Substituir a borracha de vedação danificada e higienizar completamente o equipamento.

02 **Presença de praga e ralos inadequados**

Implementar programa de controle de pragas eficaz e contínuo. Substituir os ralos por modelos sifonados e com grelhas que impeçam a entrada de insetos e roedores, garantindo a vedação adequada.

03 **Lixeira com resíduos orgânicos expostos e sujidade**

Manter lixeiras com tampas acionadas por pedal sempre fechadas e higienizadas. Realizar o descarte de resíduos de forma frequente para evitar acúmulo e proliferação de vetores.

Síntese técnica

Durante a vistoria realizada em 12/11/2026, foram identificadas diversas não conformidades que impactam diretamente a segurança higiênico-sanitária da Unidade de Alimentação e Nutrição. Destacam-se problemas críticos relacionados ao controle de temperatura de equipamentos de refrigeração, com um refrigerador operando a 15 °C, e à presença de pragas, evidenciada pela observação de uma barata no ambiente da cozinha. Adicionalmente, a infraestrutura de higiene foi comprometida pela condição inadequada dos ralos, que não impedem a entrada de insetos, e pela presença de ferrugem em estantes de armazenamento. As condições de limpeza e conservação de equipamentos e utensílios também apresentaram falhas significativas, incluindo sujidade em vedação de refrigerador, interior de micro-ondas, lixeira com resíduos expostos e esponja de cozinha com acúmulo de detritos. Tais achados indicam a necessidade urgente de revisão e implementação de procedimentos de Boas Práticas de Fabricação, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, e um programa eficaz de controle de pragas para mitigar os riscos de contaminação e garantir a segurança alimentar.

[INSIRA NOME DO ESTABELECIMENTO]

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA EM UAN

Síntese executiva, inspeção sanitária e plano de ação

INSERIR LOGO
DA CONSULTORIA

Inspeção

Constatação, ação corretiva e dispositivo normativo relacionado a cada evidência.

01 Vedação de refrigerador danificada e temperatura inadequada — Área de armazenamento/refrigeração

CRÍTICA



CONSTATAÇÃO TÉCNICA

Durante a vistoria, foi registrada temperatura de 15 °C em refrigerador. Adicionalmente, a vedação da porta do equipamento apresentava sujidade significativa, com acúmulo de mofo e pontos de ferrugem, além de danos físicos como rasgos.

AÇÃO CORRETIVA

Realizar manutenção corretiva no refrigerador para restabelecer a temperatura adequada de conservação dos alimentos. Substituir a borracha de vedação danificada e higienizar completamente o equipamento.

FUNDAMENTAÇÃO NORMATIVA

Documento: Portaria CVS nº 5/2013 (SP) **Dispositivo:** Art. 31

Texto da norma: "*Art. 31 e 33 13 - Refrigeradores e freezers estão adequados às necessidades, quanto ao estado de conservação, higienização e controle de temperatura, assim como os volumes e as disposições dos alimentos naqueles equipamentos estão adequados.*"

Aplicação: O dispositivo exige que refrigeradores e freezers estejam adequados quanto ao estado de conservação, higienização e controle de temperatura, o que é diretamente infringido pela temperatura de 15 °C registrada e pela vedação da porta com sujidade, mofo, ferrugem e danos físicos.

02 Lixeira com resíduos orgânicos expostos e sujidade — Cozinha

ALTA



CONSTATAÇÃO TÉCNICA

Verificou-se uma lixeira com tampa aberta, contendo saco de lixo preto preenchido com resíduos orgânicos expostos, como cascas de banana e vegetais. A parte externa da lixeira apresentava sujidade.

AÇÃO CORRETIVA

Manter lixeiras com tampas acionadas por pedal sempre fechadas e higienizadas. Realizar o descarte de resíduos de forma frequente para evitar acúmulo e proliferação de vetores.

FUNDAMENTAÇÃO NORMATIVA

Documento: Portaria CVS nº 5/2013 (SP) **Dispositivo:** Art. 62

Texto da norma: "*Art. 62. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação. Etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágüe; desinfecção química seguida de enxague final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor. A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados.*"

Aplicação: O dispositivo exige que equipamentos e utensílios, como a lixeira, sejam mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas, o que inclui a remoção de sujidades da parte externa do recipiente.

Documento: Portaria CVS nº 5/2013 (SP) **Dispositivo:** Art. 73

Texto da norma: *"Art. 73. Materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos, quantas vezes forem necessárias, para um local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas. Nas áreas de produção de alimentos, o lixo deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual."*

Aplicação: O dispositivo estabelece que, em áreas de produção de alimentos como a cozinha, o lixo deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal e sem contato manual, o que não foi observado devido à tampa aberta e resíduos expostos.

03 Esponja de cozinha com resíduos de alimentos — Área de lavagem

MODERADA

CONSTATAÇÃO TÉCNICA

Identificou-se uma esponja de cozinha usada, com resíduos de alimentos e sujidade visíveis na superfície, repousando sobre uma bancada.



AÇÃO CORRETIVA

Substituir esponjas de cozinha regularmente e garantir sua higienização adequada após o uso, armazenando-as em local seco e limpo.

FUNDAMENTAÇÃO NORMATIVA

Documento: Portaria CVS nº 5/2013 (SP) **Dispositivo:** Art. 62

Texto da norma: *"Art. 62. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação. Etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágüe; desinfecção química seguida de enxague final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor. A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados."*

Aplicação: A esponja de cozinha, sendo um utensílio, deve ser mantida em condições higiênico-sanitárias apropriadas, o que inclui a remoção de sujidades e resíduos de alimentos, conforme exigido para equipamentos e utensílios.

04 Presença de praga e ralos inadequados — Cozinha

CRÍTICA

CONSTATAÇÃO TÉCNICA

Foi observada a presença de uma barata no piso da cozinha, próximo a um ralo de piso. Os ralos do ambiente apresentavam condições inadequadas, com descoloração e umidade, e não possuíam sistema de vedação eficaz para impedir a entrada de insetos.



AÇÃO CORRETIVA

Implementar programa de controle de pragas eficaz e contínuo. Substituir os ralos por modelos sifonados e com grelhas que impeçam a entrada de insetos e roedores, garantindo a vedação adequada.

FUNDAMENTAÇÃO NORMATIVA

Documento: Portaria CVS nº 5/2013 (SP) **Dispositivo:** Art. 76

Texto da norma: *"Art. 76. Devem ser implantados procedimentos de Boas Práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de vetores e pragas urbanas, tais como insetos, roedores, aves e outros. A aplicação de produtos desinfestantes deve ser realizada quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes. Deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente."*

Aplicação: Requisito técnico relacionado ao achado conforme Portaria CVS nº 5/2013 (SP) (Art. 76).

Documento: Portaria CVS nº 5/2013 (SP) **Dispositivo:** Art. 11

Texto da norma: *"Art. 11. Uniformes: bem conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa; cabelos presos e totalmente protegidos; sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; botas de borracha, para a limpeza e higienização do estabelecimento ou quando necessário. Parágrafo único A empresa deve dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local."*

Aplicação: Requisito técnico relacionado ao achado conforme Portaria CVS nº 5/2013 (SP) (Art. 11).

Documento: Portaria CVS nº 5/2013 (SP) **Dispositivo:** Art. 85

Texto da norma: *"Art. 85. Deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Em áreas que permitam a existência de ralos, esses devem ser sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores."*

Aplicação: Requisito técnico relacionado ao achado conforme Portaria CVS nº 5/2013 (SP) (Art. 85).

Documento: Portaria CVS nº 5/2013 (SP) **Dispositivo:** Art. 85

Texto da norma: *"Art. 85 47 - O piso é constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Os ralos são sifonados com dispositivos que permitem seu fechamento."*

Aplicação: Requisito técnico relacionado ao achado conforme Portaria CVS nº 5/2013 (SP) (Art. 85).

Documento: Portaria CVS nº 5/2013 (SP) **Dispositivo:** Art. 91

Texto da norma: *"Art. 91 e 92 51 - O sistema de ventilação da edificação garante conforto térmico, renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. A ventilação/exaustão do ar é direcionada da área limpa para a suja. Os exaustores possuem telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Os equipamentos e filtros são higienizados."*

Aplicação: Requisito técnico relacionado ao achado conforme Portaria CVS nº 5/2013 (SP) (Art. 91).

05 Interior de micro-ondas com sujidade — Cozinha

MODERADA

CONSTATAÇÃO TÉCNICA

O interior de um forno de micro-ondas apresentava sujidade visível, com manchas e resíduos nas paredes, teto e prato giratório.



AÇÃO CORRETIVA

Realizar a higienização diária e completa do interior do forno de micro-ondas, removendo todos os resíduos de alimentos.

FUNDAMENTAÇÃO NORMATIVA

Documento: Portaria CVS nº 5/2013 (SP) **Dispositivo:** Art. 62

Texto da norma: *"Art. 62. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação. Etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágüe; desinfecção química seguida de enxague final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor. A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados."*

Aplicação: O dispositivo estabelece que equipamentos, como o forno de micro-ondas, devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas, o que inclui a remoção de sujidades visíveis em suas superfícies internas, como paredes, teto e prato giratório.

06 Estante de armazenamento enferrujada e utensílios — Área de armazenamento da cozinha

ALTA

CONSTATAÇÃO TÉCNICA

Uma estante de metal utilizada para armazenamento de utensílios e produtos secos apresentava descoloração avermelhada significativa, indicando presença de ferrugem nas prateleiras e suportes. Alguns utensílios armazenados também exibiam manchas escuras ou resíduos.



AÇÃO CORRETIVA

Substituir ou realizar tratamento anticorrosivo nas estantes enferrujadas. Garantir que todos os utensílios e equipamentos estejam limpos, íntegros e em bom estado de conservação antes do armazenamento.

FUNDAMENTAÇÃO NORMATIVA

Documento: RDC ANVISA nº 216/2004 **Dispositivo:** Item 4.1.17

Texto da norma: *"4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dosalimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos."*

Aplicação: A estante e os utensílios, ao apresentarem ferrugem, manchas e resíduos, não cumprem o requisito de terem superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização e serem fontes de contaminação dos alimentos.

Documento: Portaria CVS nº 5/2013 (SP) **Dispositivo:** Art. 62

Texto da norma: "*Art. 62. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação. Etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágüe; desinfecção química seguida de enxague final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor. A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados.*"

Aplicação: A estante e os utensílios, ao apresentarem ferrugem, manchas e resíduos, não são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e em bom estado de conservação, conforme exigido para instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

Plano de ação resumido

Ações propostas para definição de responsáveis, prazos e acompanhamento da unidade.

CRÍTICA

01 Vedação de refrigerador danificada e temperatura inadequada

Realizar manutenção corretiva no refrigerador para restabelecer a temperatura adequada de conservação dos alimentos. Substituir a borracha de vedação danificada e higienizar completamente o equipamento.

Responsável: _____ Prazo: _____ Status: _____

ALTA

02 Lixeira com resíduos orgânicos expostos e sujidade

Manter lixeiras com tampas acionadas por pedal sempre fechadas e higienizadas. Realizar o descarte de resíduos de forma frequente para evitar acúmulo e proliferação de vetores.

Responsável: _____ Prazo: _____ Status: _____

MODERADA

03 Esponja de cozinha com resíduos de alimentos

Substituir esponjas de cozinha regularmente e garantir sua higienização adequada após o uso, armazenando-as em local seco e limpo.

Responsável: _____ Prazo: _____ Status: _____

CRÍTICA

04 Presença de praga e ralos inadequados

Implementar programa de controle de pragas eficaz e contínuo. Substituir os ralos por modelos sifonados e com grelhas que impeçam a entrada de insetos e roedores, garantindo a vedação adequada.

Responsável: _____ Prazo: _____ Status: _____

MODERADA

05 Interior de micro-ondas com sujidade

Realizar a higienização diária e completa do interior do forno de micro-ondas, removendo todos os resíduos de alimentos.

Responsável: _____ Prazo: _____ Status: _____

ALTA

06 Estante de armazenamento enferrujada e utensílios

Substituir ou realizar tratamento anticorrosivo nas estantes enferrujadas. Garantir que todos os utensílios e equipamentos estejam limpos, íntegros e em bom estado de conservação antes do armazenamento.

Responsável: _____ Prazo: _____ Status: _____