



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: CHURRASCARIA E RESTAURANTE SERRA DO BOI LTDA		
CNPJ nº: 28.020.893/0001-56		
Endereço: AV CASA BRANCA, Nº 13		
Bairro: CENTRO		
Município: CUITEGI		
CEP: 58208-000		
Fone: (83) 3 3955 1111		
Área de Abrangência: ☒ Residencial	☐ Comercial	☐ Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: DEBORA NATALIA VIEIRA DE MELO		
CPF: 00000000000		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Imagem de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	SEM REVESTIMENTO ADEQUADO NA PAREDE E PARCIALMENTE NO WC.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		



2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI VENTILAÇÃO MECÂNICA.
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	X		
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	PAREDES SEM REVESTIMENTO ADEQUADO (ARMAZENAMENTO).
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI.
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e	RDC 216/04	X		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

armazenamento;				
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	X		
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	X		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI VENTILAÇÃO MECÂNICA.
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04	X		
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04	X		
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)	X		
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				



ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04	X		
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04	X		
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04	X		
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	EDIFICAÇÃO EM DESUSO.
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	EDIFICAÇÃO EM DESUSO.
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	X		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	X		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04	X		
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	EDIFICAÇÃO EM DESUSO.
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária	X			



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

8.2 - Possuir alvará de funcionamento	X		
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas	X		
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.	X		
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários	X		
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
Durante a vistoria realizada, observou-se que o estabelecimento não dispõe de todas as áreas exigidas para garantir um fluxo operacional adequado ao desenvolvimento das atividades previstas. Além disso, verificou-se a ausência parcial de equipamentos e utensílios obrigatórios estabelecidos no Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, conforme os itens avaliados durante a inspeção. Diante do exposto, a empresa vistoriada deverá promover todas as adequações previstas no Edital, observando rigorosamente as orientações do Termo de Referência e do Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, dentro do prazo estabelecido pela Comissão. Ressalta-se que é responsabilidade exclusiva da empresa garantir a conformidade integral com a legislação sanitária vigente, especialmente a RDC nº 216/2004, bem como disponibilizar todos os equipamentos obrigatórios e assegurar que a estrutura física, organizacional e operacional do estabelecimento esteja plenamente alinhada às normas aplicáveis aos serviços de alimentação. Assim, permanece sob responsabilidade da empresa realizar todas as adequações necessárias antes da etapa final de validação, garantindo condições adequadas de funcionamento, segurança higiênico-sanitária e atendimento aos critérios estabelecidos pelo Programa Tá na Mesa.			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM		DESCRIÇÃO	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Parte do revestimento inadequado na área de distribuição das quentinhas, fiação exposta.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Revestimento inadequado em paredes na área de armazenamento, parcialmente nos banheiros, além de ausência de telas milimetradas entre a parte superior das divisórias e porta com revestimento inadequado (madeira).



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Partes do revestimento quebradas, ausência de telas milimetradas no sistema de vedação e porta com sistema vai e vem, ausência de Geladeira Frost Free Duplex 375 L Inox e Liquidificador Industrial 4L Eletro Aço Inoxidável. 110v/220v.



Fogão necessita de manutenção por ter diversos pontos de oxidação (ferrugem).



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: (X) SIM () NÃO

Motivo: O objetivo da vistoria foi alcançado, uma vez que a equipe técnica realizou a vistoria in loco, avaliando o estabelecimento conforme os critérios estabelecidos na RDC 216/2004, Termo de Referência e no Manual do Programa Tá na Mesa.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Ulrico Igor Santos da Silva	906.743-4
Lucas Vinicius da Rocha Coutinho	183.362-6
Mateus Bandeira Fernandes	919.611-1

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº SDH-PRC-2024/02099.

João Pessoa, 11/03/2026