RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

Visita do dia 05/11/2026

Restaurante Velunora

Cliente	Restaurante Velunora
Data da visita	05/11/2026
Consultor(a)	Olívia Ramos, Nutricionista, CRN-3 00001

Objetivo e observações gerais

Verificar as boas práticas de manipulação (RDC 216/2004) na cozinha e no estoque, e acompanhar os planos de ação da visita anterior.

Notas por setor

SETOR	NOTA	FAIXA	OBSERVAÇÃO
Cozinha	**7,5**	Conformidade moderada	Piso, lixeira e aventais a corrigir.
Câmara fria	**9,5**	Alta conformidade	-
Estoque seco	**9,0**	Alta conformidade	-
Média da visita	**8,7**	Conformidade moderada	

Resumo da visita

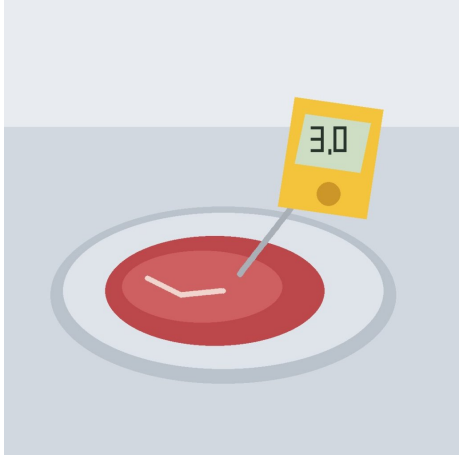
A cozinha está organizada e a equipe lava as mãos nos momentos certos. Ficam três pontos para corrigir: o piso rachado perto da pia, a lixeira sem tampa com pedal na área de preparo e os aventais sujos. O recebimento, a câmara fria e o estoque seco estão em ordem.

Relatório técnico

1 próxima ação, em aberto

Recebimento de mercadorias

As carnes resfriadas chegaram a 3 °C, dentro do limite de até 7 °C. Notas, rótulos e validades conferidos no recebimento.



Carne resfriada recebida a 3,0 °C

Câmara fria

Produtos etiquetados com a data de abertura e a validade, prateleiras afastadas do piso e nada em contato direto com o chão.



Prateleiras organizadas e etiqueta em todos os potes

Higienização das mãos

Orientação

Reforcei com a equipe a lavagem das mãos ao chegar, na troca de tarefas e depois de ir ao banheiro. A pia das mãos está abastecida com sabonete líquido e papel toalha.



Pia só para as mãos, abastecida

Treinamento rápido sobre contaminação cruzada

Tarefa executada

Conversa de 15 minutos com os 6 manipuladores do turno sobre tábuas e utensílios separados para alimentos crus e prontos.

Conferir as correções na próxima visita

Em aberto

Próxima ação

Ver o piso refeito, as lixeiras novas e a troca dos aventais.

Planos de ação

4 planos abertos nesta visita

1. Trocar os aventais dos manipuladores

Prioridade: Alta

Situação em 06/11/2026
Em andamento
Vence em breve

Por quê	Aventais sujos durante a produção.		
Onde	Cozinha	Responsável	Marta Souza
Como	Ter dois jogos extras por pessoa e trocar no início de cada turno.		
Início	05/11/2026	Prazo	08/11/2026
Quanto	R$ 240,00		

2. Instalar tampa com pedal nas lixeiras da área de preparo

Prioridade: Média

Situação em 06/11/2026
Pendente

Por quê	Lixeira sem tampa na área de preparo.		
Onde	Cozinha	Responsável	Equipe de manutenção
Como	Trocar as duas lixeiras por modelos com tampa e pedal.		
Início	08/11/2026	Prazo	13/11/2026
Quanto	R$ 360,00		

3. Refazer o piso rachado perto da pia

Prioridade: Média

Situação em 06/11/2026
Pendente

Por quê	Rachaduras acumulam sujeira e dificultam a limpeza.		
Onde	Cozinha	Responsável	Equipe de manutenção
Como	Trocar os pisos danificados e refazer o rejunte.		
Início	11/11/2026	Prazo	21/11/2026
Quanto	R$ 650,00		

4. Limpar a bancada entre uma preparação e outra

Prioridade: Baixa

Situação em 06/11/2026

Concluído

Por quê	Bancada limpa só no fim do turno.		
Onde	Cozinha	Responsável	Marta Souza
Como	Higienizar a bancada a cada troca de preparação, com o produto já diluído ao lado.		
Início	05/11/2026	Prazo	06/11/2026
Quanto	-		

Assinaturas



Olívia Ramos

Consultor(a), Nutricionista, CRN-3 00001



Marta Souza

Responsável pela unidade, Gerente

CHECKLIST APLICADO

RDC 216/2004: Boas Práticas para Serviços de Alimentação

Cliente: Restaurante Velunora	**Setor:** Cozinha
Consultor(a): Olívia Ramos, Nutricionista, CRN-3 00001	**Data:** 05/11/2026, 09:15 a 11:10

Pontuação

Pontuação geral

95,4%

Bom

Método: Ponderado



Faixas da nota

Bom	**76% a 100%**
Regular	51% a 75,9%
Ruim	0% a 50,9%

Proporção das respostas



Conforme	**78**	94%
Parcialmente conforme	**1**	1,2%
Não conforme	**3**	3,6%
Não se aplica	**1**	1,2%

83 itens respondidos com C, PC, NC ou NA.

Pontos perdidos por seção

SEÇÃO	NOTA DA SEÇÃO	PONTOS PERDIDOS
Manejo dos resíduos	60%	33,3%
Manipuladores	89,5%	11,1%
Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	92,6%	6,3%

Pontos perdidos por seção

SEÇÃO	NOTA DA SEÇÃO	PONTOS PERDIDOS
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	91,7%	6,3%
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	100%	0%
Abastecimento de água	100%	0%
Matérias-primas, ingredientes e embalagens	100%	0%
Preparação do alimento	100%	0%
Armazenamento e transporte do alimento preparado	100%	0%
Exposição ao consumo do alimento preparado	100%	0%
Documentação e registro	100%	0%
Responsabilidade	100%	0%

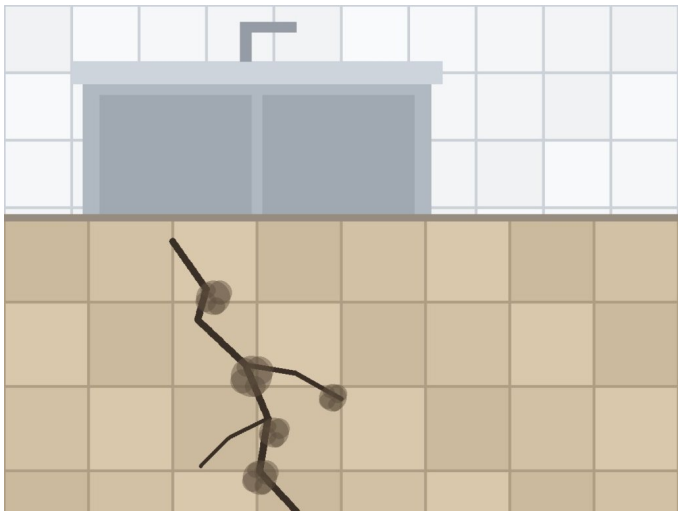
NC perde 1 ponto PC perde meio ponto Percentual sobre os itens que contam (C, PC e NC), sem peso.

C Conforme PC Parcialmente conforme NC Não conforme NA Não se aplica

Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios 92,6%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
1	Fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação.	C	-
2	Dimensionamento compatível com as operações e separação entre atividades por meios físicos ou outros meios eficazes contra contaminação cruzada.	C	-
3	Instalações abastecidas de água corrente, com conexão à rede de esgoto ou fossa séptica; ralos sifonados e grelhas com dispositivo de fechamento.	C	-
4	Caixas de gordura e de esgoto com dimensão compatível, localizadas fora das áreas de preparação e armazenamento, conservadas e funcionando.	C	-

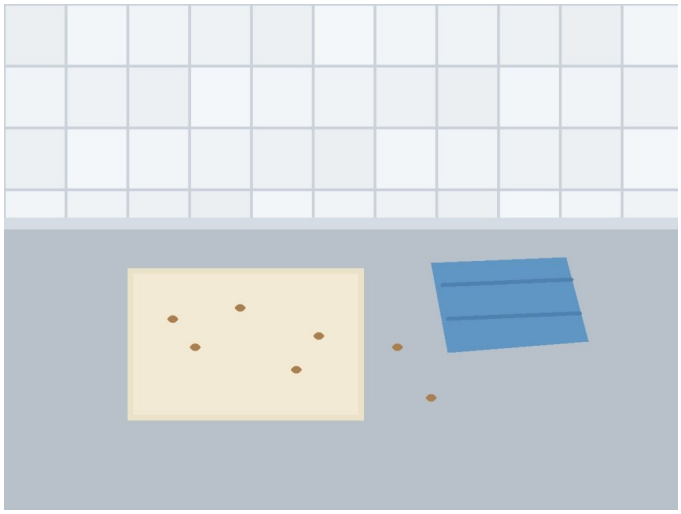
Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios 92,6%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
5	Piso, parede e teto com revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros e livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores e descascamentos. 	NC	Piso da cozinha com rachaduras perto da pia, acumulando sujeira.
6	Portas e janelas ajustadas aos batentes; portas das áreas de preparação e armazenamento com fechamento automático; aberturas externas com telas milimétricas removíveis.	C	-
7	Instalações elétricas embutidas ou protegidas por tubulações externas íntegras que permitam a higienização.	C	-
8	Iluminação adequada; luminárias sobre as áreas de preparação protegidas contra explosão e quedas acidentais.	C	-
9	Ventilação garante a renovação do ar e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, condensação de vapores; o fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos.	C	-
10	Equipamentos e filtros de climatização conservados, com limpeza e troca de filtros registradas.	C	-
11	Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com as áreas de preparação, armazenamento ou refeitório, organizados e conservados.	C	-
12	Instalações sanitárias com papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado e coletor com tampa sem acionamento manual.	C	-
13	Lavatórios exclusivos para as mãos na área de manipulação, em posição estratégica e número suficiente, abastecidos de sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado e coletor sem acionamento manual.	C	-

Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios 92,6%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
14	Equipamentos, móveis e utensílios em contato com alimentos de material que não transmite substâncias tóxicas, odores ou sabores, conservados e resistentes à corrosão e à higienização.	C	-
15	Superfícies de equipamentos, móveis e utensílios lisas, impermeáveis, laváveis e sem rugosidades, frestas ou outras imperfeições.	C	-
16	Manutenção programada e periódica de equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos de medição, com registros.	C	-

Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios 91,7%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
17	Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.	C	-
18	Higienização feita por funcionários capacitados, em frequência que garanta as condições higiênicas, com registros quando não for rotineira.	C	-
19	Área de preparação higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. 	PC	Bancada limpa só no fim do turno, com resíduos entre uma preparação e outra.
20	Precauções para impedir a contaminação dos alimentos por produtos saneantes, pelos suspensos no ar e aerossóis durante a higienização.	C	-
21	Produtos saneantes regularizados na ANVISA, identificados e guardados em local reservado; diluição, tempo de contato e modo de uso conforme o fabricante.	C	-

Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios 91,7%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
22	Utensílios e equipamentos de limpeza próprios, conservados, em número suficiente e guardados em local reservado; os das instalações sanitárias são distintos dos usados na preparação.	C	-
23	Quem higieniza as instalações sanitárias usa uniforme diferenciado do usado na manipulação de alimentos.	C	-
24	Substâncias odorizantes ou desodorantes não são utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento.	C	-

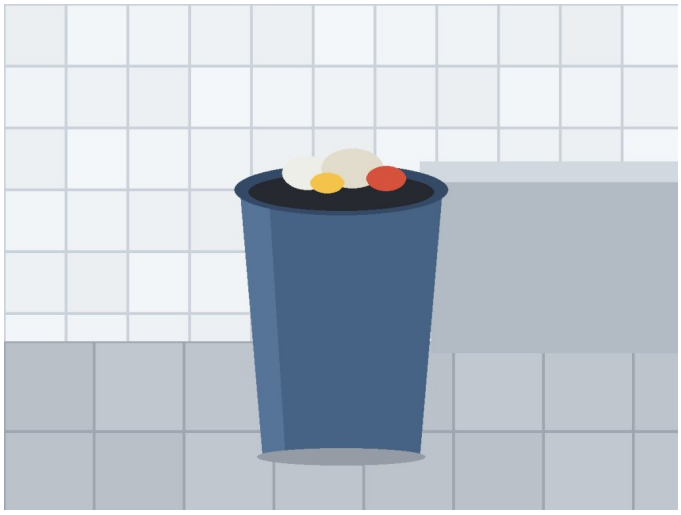
Controle integrado de vetores e pragas urbanas 100%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
25	Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres de vetores e pragas urbanas, sem sinais de presença (fezes, ninhos, roeduras).	C	-
26	Ações eficazes e contínuas para impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas.	C	-
27	Controle químico feito por empresa especializada, com comprovante de execução do serviço dentro da validade.	NA	Sem aplicação de produto químico no período: o controle é só preventivo.
28	Na aplicação de produtos químicos, alimentos e utensílios protegidos contra contaminação, com higienização dos equipamentos e utensílios depois.	C	-

Abastecimento de água 100%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
29	Somente água potável é usada na manipulação de alimentos; em solução alternativa, potabilidade atestada semestralmente por laudo laboratorial.	C	-
30	Gelo para uso em alimentos fabricado com água potável e mantido em condição higiênico-sanitária adequada.	C	-
31	Reservatório de água de material que não compromete a qualidade da água, íntegro, sem vazamentos ou infiltrações e adequadamente tampado.	C	-
32	Reservatório higienizado em intervalo máximo de seis meses, com registro da operação.	C	-

Manejo dos resíduos 60%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
33	Recipientes de resíduos identificados, íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes.	C	-
34	Coletores das áreas de preparação e armazenamento com tampa acionada sem contato manual. 	NC	Lixeira da área de preparo sem tampa com pedal.
35	Resíduos coletados com frequência e estocados em local fechado e isolado das áreas de preparação e armazenamento.	C	-

Manipuladores 89,5%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
36	Controle de saúde dos manipuladores realizado e registrado conforme a legislação específica.	C	-
37	Manipuladores com lesões ou sintomas de enfermidade que possam comprometer os alimentos são afastados da preparação.	C	-

Manipuladores 89,5%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
38	Uniformes compatíveis com a atividade, conservados, limpos, trocados diariamente e usados só nas dependências internas. 	NC	Dois manipuladores com avental sujo durante a produção.
39	Roupas e objetos pessoais guardados em local específico e reservado.	C	-
40	Lavagem cuidadosa das mãos nos momentos exigidos (ao chegar, antes e depois de manipular, após interrupções, após usar sanitários), com cartazes de orientação afixados.	C	-
41	Durante a manipulação, não fumam, não falam desnecessariamente, não cantam, não tossem ou espirram sobre os alimentos, não comem e não manipulam dinheiro.	C	-
42	Cabelos presos e protegidos, sem barba, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos (anéis, brincos, relógio, pulseiras).	C	-
43	Manipuladores supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, manipulação higiênica e doenças transmitidas por alimentos, com comprovação documental.	C	-
44	Visitantes cumprem os requisitos de higiene e saúde exigidos dos manipuladores.	C	-

Matérias-primas, ingredientes e embalagens 100%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
45	Critérios definidos para avaliação e seleção de fornecedores.	C	-
46	Recepção em área protegida e limpa, com inspeção dos produtos no recebimento.	C	-
47	Lotes reprovados ou vencidos devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente.	C	-

Matérias-primas, ingredientes e embalagens 100%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
48	Temperatura dos produtos que exigem condições especiais de conservação verificada no recebimento e no armazenamento.	C	-
49	Armazenamento em local limpo e organizado, sobre paletes, estrados ou prateleiras de material liso e lavável, com espaçamento para ventilação e limpeza.	C	-
50	Uso respeitando o prazo de validade e a ordem de entrada (primeiro que vence, primeiro que sai); embalagens íntegras.	C	-
51	Rotulagem das matérias-primas e ingredientes atende à legislação.	C	-

Preparação do alimento 100%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
52	Quantidades de matérias-primas compatíveis com o processo e com a capacidade de armazenamento; embalagens limpas antes da abertura.	C	-
53	Medidas contra contaminação cruzada: sem contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.	C	-
54	Quem manipula alimento cru higieniza e faz antissepsia das mãos antes de manusear alimento preparado.	C	-
55	Perecíveis ficam em temperatura ambiente só pelo tempo mínimo necessário para a preparação.	C	-
56	Produtos fracionados ou fora da embalagem original acondicionados e identificados com nome, data de fracionamento e validade após a abertura.	C	-
57	Temperatura no centro geométrico do alimento após a cocção.	C 78 °C	-
58	Óleos e gorduras de fritura aquecidos a no máximo 180 °C e trocados ao primeiro sinal de alteração.	C	-
59	Descongelamento sob refrigeração (abaixo de 5 °C) ou em micro-ondas seguido de cocção imediata; alimento descongelado não é recongelado.	C	-
60	Temperatura do alimento preparado em conservação a quente.	C 66 °C	-
61	Resfriamento do alimento preparado de 60 °C a 10 °C em até duas horas, seguido de refrigeração ou congelamento.	C	-
62	Temperatura do alimento preparado mantido sob refrigeração.	C 4 °C	-
63	Temperatura do alimento congelado.	C -19 °C	-

Preparação do alimento 100%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
64	Alimento preparado refrigerado ou congelado identificado com nome, data de preparo e prazo de validade; prazo de consumo respeitado.	C	-
65	Alimentos consumidos crus higienizados com produto regularizado, conforme instruções do fabricante.	C	-

Armazenamento e transporte do alimento preparado 100%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
66	Alimentos preparados armazenados ou aguardando transporte identificados e protegidos contra contaminantes.	C	-
67	Armazenamento e transporte em condições de tempo e temperatura que não comprometem a qualidade, com temperatura monitorada.	C	-
68	Veículos de transporte higienizados, livres de vetores e pragas, com cobertura para a carga e sem transportar outras cargas que comprometam o alimento.	C	-

Exposição ao consumo do alimento preparado 100%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
69	Áreas de exposição e de consumo organizadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas; equipamentos e utensílios em número suficiente e conservados.	C	-
70	Manipuladores fazem antissepsia das mãos e usam utensílios ou luvas descartáveis na distribuição.	C	-
71	Equipamentos de exposição sob temperatura controlada dimensionados, limpos, conservados e funcionando, com temperatura monitorada.	C	-
72	Equipamento de exposição com barreira de proteção contra contaminação pelo consumidor.	C	-
73	Utensílios de consumo (pratos, copos, talheres) descartáveis ou higienizados e guardados em local protegido.	C	-
74	Ornamentos e plantas da área de consumo não são fonte de contaminação.	C	-
75	Recebimento de dinheiro e cartões em área reservada; quem faz essa atividade não manipula alimentos.	C	-

Documentação e registro 100%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
76	Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) disponíveis aos funcionários e à autoridade sanitária.	C	-
77	POP de higienização de instalações, equipamentos e móveis implementado, com registros.	C	-
78	POP de controle integrado de vetores e pragas urbanas implementado.	C	-
79	POP de higienização do reservatório de água implementado.	C	-
80	POP de higiene e saúde dos manipuladores implementado.	C	-
81	Registros mantidos por no mínimo 30 dias a partir da data de preparação dos alimentos.	C	-

Responsabilidade 100%

#	ITEM	RESPOSTA	OBSERVAÇÃO
82	Responsável pelas atividades de manipulação designado (proprietário ou funcionário capacitado).	C	-
83	Responsável comprovadamente capacitado em contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica e Boas Práticas.	C	-

Planos de ação

4 planos abertos neste checklist

1. Trocar os aventais dos manipuladores

Prioridade: Alta

Situação em 06/11/2026

Em andamento

Vence em breve

Por quê	Aventais sujos durante a produção.		
Onde	Cozinha	Responsável	Marta Souza
Como	Ter dois jogos extras por pessoa e trocar no início de cada turno.		
Início	05/11/2026	Prazo	08/11/2026
Quanto	R$ 240,00		

2. Instalar tampa com pedal nas lixeiras da área de preparo

Prioridade: Média

Situação em 06/11/2026

Pendente

Por quê	Lixeira sem tampa na área de preparo.		
Onde	Cozinha	Responsável	Equipe de manutenção
Como	Trocar as duas lixeiras por modelos com tampa e pedal.		
Início	08/11/2026	Prazo	13/11/2026
Quanto	R$ 360,00		

3. Refazer o piso rachado perto da pia

Prioridade: Média

Situação em 06/11/2026

Pendente

Por quê	Rachaduras acumulam sujeira e dificultam a limpeza.		
Onde	Cozinha	Responsável	Equipe de manutenção
Como	Trocar os pisos danificados e refazer o rejunte.		
Início	11/11/2026	Prazo	21/11/2026
Quanto	R$ 650,00		

4. Limpar a bancada entre uma preparação e outra

Prioridade: Baixa

Situação em 06/11/2026

Concluído

Por quê	Bancada limpa só no fim do turno.		
Onde	Cozinha	Responsável	Marta Souza
Como	Higienizar a bancada a cada troca de preparação, com o produto já diluído ao lado.		
Início	05/11/2026	Prazo	06/11/2026
Quanto	-		

Assinaturas



Olívia Ramos

Consultor(a), Nutricionista, CRN-3 00001



Marta Souza

Responsável pela unidade, Gerente