TECHNICAL VISIT REPORT

# Visit of 05/11/2026

## Velunora Restaurant

| | |
|---|---|
| Client | Velunora Restaurant |
| Visit date | 05/11/2026 |
| Consultant | Olivia Ramos, Nutritionist, CRN-3 00001 |

## Objective and general notes

Check the good handling practices (RDC 216/2004) in the kitchen and the storage, and follow up on the action plans of the last visit.

## Scores by area

| AREA | SCORE | BAND | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| Kitchen | **7,5** | Moderate compliance | Floor, bin and aprons to fix. |
| Cold room | **9,5** | High compliance | - |
| Dry storage | **9,0** | High compliance | - |
| **Visit average** | **8,7** | Moderate compliance | |

## Visit summary

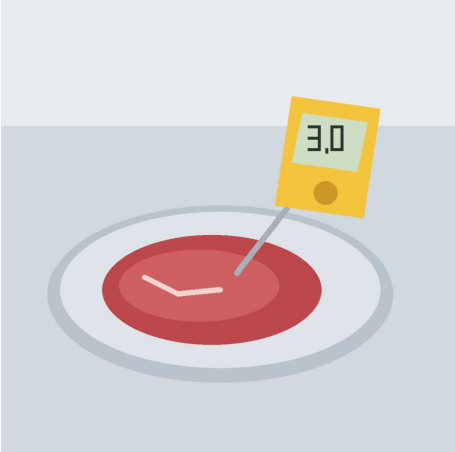
The kitchen is organized and the team washes their hands at the right moments. Three points remain to fix: the cracked floor near the sink, the bin without a pedal lid in the preparation area and the dirty aprons. Receiving, the cold room and the dry storage are in order.

# Technical report

1 next action, open

## Receiving of goods

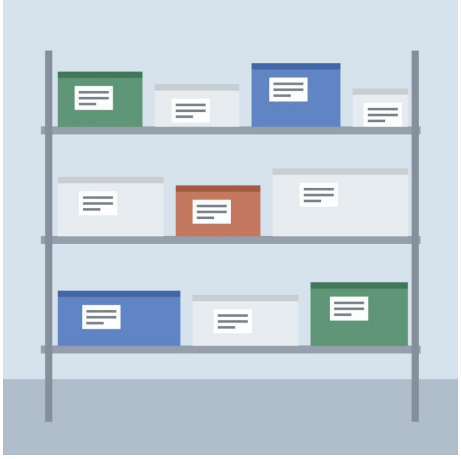
The chilled meat arrived at 3 °C, within the limit of 7 °C. Invoices, labels and expiry dates checked on arrival.




Chilled meat received at 3.0 °C

## Cold room

Products labeled with the opening and the expiry date, shelves off the floor and nothing touching the ground.



Tidy shelves and a label on every container

## Hand hygiene

Guidance

I went over hand washing with the team: on arrival, when switching tasks and after using the restroom. The hand sink has liquid soap and paper towels.



Hand washing sink, fully stocked

## Short training on cross contamination

Task done

A 15 minute talk with the 6 food handlers of the shift about separate boards and utensils for raw and ready food.

## Check the corrections on the next visit

Open

Next action

See the new floor, the new bins and the change of aprons.

# Action plans

4 open plans in this visit

### 1. Replace the food handlers' aprons

Priority: High

Status on 06/11/2026
**In progress**
**Due soon**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Why | Dirty aprons during production. | | |
| Where | Kitchen | Person in charge | Martha Sousa |
| How | Keep two spare sets per person and change them at the start of each shift. | | |
| Start | 05/11/2026 | Due date | 08/11/2026 |
| How much | R$ 240,00 | | |

### 2. Install pedal lids on the bins of the preparation area

Priority: Medium

Status on 06/11/2026
**Pending**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Why | Bin without a lid in the preparation area. | | |
| Where | Kitchen | Person in charge | Maintenance team |
| How | Replace both bins with pedal operated models. | | |
| Start | 08/11/2026 | Due date | 13/11/2026 |
| How much | R$ 360,00 | | |

### 3. Redo the cracked floor near the sink

Priority: Medium

Status on 06/11/2026
**Pending**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Why | Cracks hold dirt and make cleaning harder. | | |
| Where | Kitchen | Person in charge | Maintenance team |
| How | Replace the damaged tiles and redo the grout. | | |
| Start | 11/11/2026 | Due date | 21/11/2026 |
| How much | R$ 650,00 | | |

### 4. Clean the bench between preparations

Priority: Low

Status on 06/11/2026

**Completed**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Why | Bench cleaned only at the end of the shift. | | |
| Where | Kitchen | Person in charge | Martha Sousa |
| How | Sanitize the bench at every change of preparation, with the diluted product at hand. | | |
| Start | 05/11/2026 | Due date | 06/11/2026 |
| How much | - | | |

## Signatures



**Olivia Ramos**

Consultant, Nutritionist, CRN-3 00001



**Martha Sousa**

Person in charge of the unit, Manager

APPLIED CHECKLIST

# RDC 216/2004: Boas Práticas para Serviços de Alimentação

| | |
|---|---|
| **Client:** Velunora Restaurant | **Area:** Kitchen |
| **Consultant:** Olivia Ramos, Nutritionist, CRN-3 00001 | **Date:** 05/11/2026, 09:15 to 11:10 |

## Score

Overall score

**95,4%**

**Bom**

Method: Weighted




## Score bands

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

## Share of answers



| | | |
|---|---|---|
| Compliant | **78** | 94% |
| Partially compliant | **1** | 1,2% |
| Non-compliant | **3** | 3,6% |
| N/A | **1** | 1,2% |

83 items answered with C, PC, NC or NA.

## Points lost by section

| SECTION | SECTION SCORE | POINTS LOST |
|---|---|---|
| Manejo dos resíduos | 60% | 33,3% |
| Manipuladores | 89,5% | 11,1% |
| Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios | 92,6% | 6,3% |

## Points lost by section

| SECTION | SECTION SCORE | POINTS LOST | |
|---|---|---|---|
| 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% | |

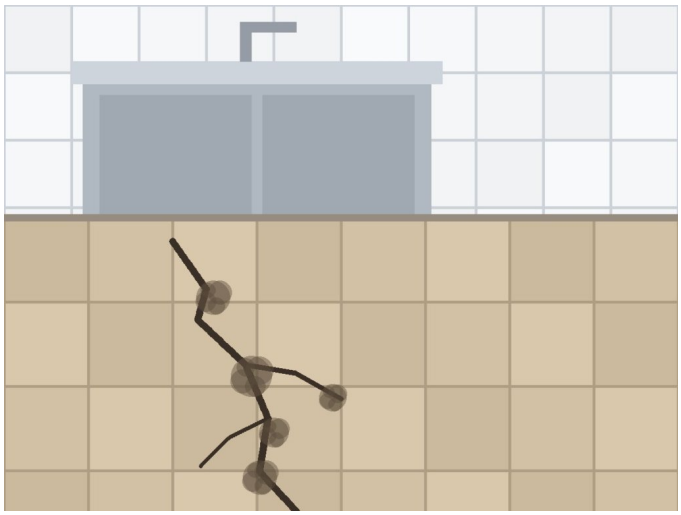
NC loses 1 point  PC loses half a point  Percentage of the items that count (C, PC and NC), without weight.

C Compliant  PC Partially compliant  NC Non-compliant  NA N/A

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

| # | ITEM | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 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 | - |

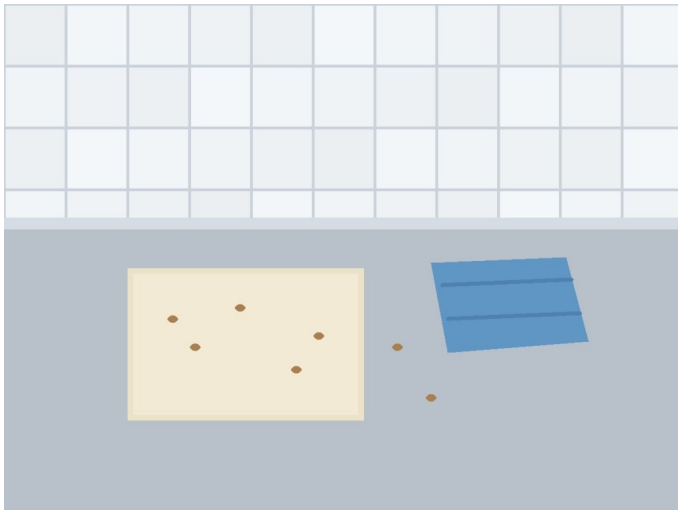
## Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios 92,6%

| # | ITEM | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 5 | Piso, parede e teto com revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros e livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores e descascamentos.  | NC | Kitchen floor cracked near the sink, holding dirt. |
| 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 | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 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 | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 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 | Bench cleaned only at the end of the shift, with residue between preparations. |
| 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 | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 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 | - |

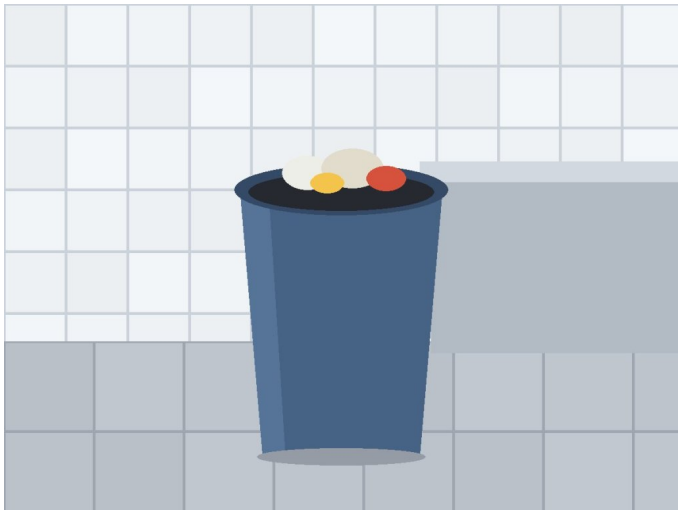
## Controle integrado de vetores e pragas urbanas 100%

| # | ITEM | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 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 | No chemical treatment in the period: pest control is preventive only. |
| 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 | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 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 | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 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 | Bin in the preparation area without a pedal lid. |
| 35 | Resíduos coletados com frequência e estocados em local fechado e isolado das áreas de preparação e armazenamento. | C | - |

## Manipuladores 89,5%

| # | ITEM | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 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 | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 38 | Uniformes compatíveis com a atividade, conservados, limpos, trocados diariamente e usados só nas dependências internas.  | NC | Two food handlers with dirty aprons during production. |
| 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 | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 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 | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 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 | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 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 | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 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 | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 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 | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 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 | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 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 | ANSWER | OBSERVATION |
|---|---|---|---|
| 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 | - |

# Action plans

4 open plans in this checklist

### 1. Replace the food handlers' aprons

Priority: High

Status on 06/11/2026
In progress
Due soon

| | | | |
|---|---|---|---|
| Why | Dirty aprons during production. | | |
| Where | Kitchen | Person in charge | Martha Sousa |
| How | Keep two spare sets per person and change them at the start of each shift. | | |
| Start | 05/11/2026 | Due date | 08/11/2026 |
| How much | R$ 240,00 | | |

### 2. Install pedal lids on the bins of the preparation area

Priority: Medium

Status on 06/11/2026
Pending

| | | | |
|---|---|---|---|
| Why | Bin without a lid in the preparation area. | | |
| Where | Kitchen | Person in charge | Maintenance team |
| How | Replace both bins with pedal operated models. | | |
| Start | 08/11/2026 | Due date | 13/11/2026 |
| How much | R$ 360,00 | | |

### 3. Redo the cracked floor near the sink

Priority: Medium

Status on 06/11/2026
Pending

| | | | |
|---|---|---|---|
| Why | Cracks hold dirt and make cleaning harder. | | |
| Where | Kitchen | Person in charge | Maintenance team |
| How | Replace the damaged tiles and redo the grout. | | |
| Start | 11/11/2026 | Due date | 21/11/2026 |
| How much | R$ 650,00 | | |

### 4. Clean the bench between preparations

Priority: Low

Status on 06/11/2026

Completed

| | | | |
|---|---|---|---|
| Why | Bench cleaned only at the end of the shift. | | |
| Where | Kitchen | Person in charge | Martha Sousa |
| How | Sanitize the bench at every change of preparation, with the diluted product at hand. | | |
| Start | 05/11/2026 | Due date | 06/11/2026 |
| How much | - | | |

## Signatures



**Olivia Ramos**

Consultant, Nutritionist, CRN-3 00001



**Martha Sousa**

Person in charge of the unit, Manager