



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: SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA		
CNPJ nº:07.142.604/0001-11		
Endereço: RUA JOSIAS FRANCISCO DINIZ, 564		
Bairro: CENTRO		
Município: SANTA HELENA		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável:		
CPF:		
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			
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04			
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04			
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04			
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04			
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04			
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20			
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20			
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04			
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04			

3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04			
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04			
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04			
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04			
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04			
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04			
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04			
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	-		-
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04			
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04			
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)			



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			
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			
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			
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04			
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			
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04			
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04			



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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			
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			

8. OUTROS

ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária			
8.2 - Possuir alvará de funcionamento			
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas			
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.			
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários			

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

A vistoria técnica referente ao estabelecimento da SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA, inscrita no CNPJ 07.142.604/0001-11, não foi realizada, uma vez que o endereço informado para a inspeção, localizado na Rua Josias Francisco Diniz, 564, Centro, no município de Santa Helena, não pôde ser identificado pela equipe durante a visita realizada em 12 de novembro de 2025.

Foram efetuadas diversas tentativas de identificação do imóvel na área indicada, incluindo verificação visual nos arredores e consultas com moradores e estabelecimentos próximos. Contudo, não foi encontrado nenhum empreendimento que corresponesse às informações fornecidas pela empresa.

Diante do exposto, constatou-se a impossibilidade de realização da inspeção in loco, ficando o registro do insucesso da vistoria por ausência de localização do endereço informado pela empresa.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRÍÇÃO
 <p>12 de nov. de 2025, 08:45:33 Rua Josias Francisco Diniz, 554 Santa Helena PB 58925-000 Brasil</p>	<p>Registro fotográfico da rua indicada pela empresa como endereço do estabelecimento.</p>
 <p>12 de nov. de 2025, 08:44:50 Rua Josias Francisco Diniz, 554 Santa Helena PB 58925-000 Brasil</p>	
 <p>12 de nov. de 2025, 08:29:26 RUA JOSIAS FRANCISCO DINIZ, 184 Santa Helena PB 58925-000 Brasil</p>	
Base legal: Termo de Referência.	



Reclamações: 83 99345.2478

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Caroline Henriques Alves Guimarães Moura	916.939-3
David Freitas Melo Silva	919.396-1
Jordana Fabíola da Silva Leite	191.869-4

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

João Pessoa, 12/11/2025



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: SABOR NA BRASA RESTAURANTE E SERVIÇOS LTDA		
CNPJ nº: 35.207.021/0001-67		
Endereço: ENDEREÇO RUA JOAQUIM ALVES DE OLIVEIRA, 274, PONTO REFERÊNCIA PERTO DA PRAÇA CENTRAL		
Bairro: CENTRO		
Município: SANTA HELENA		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável:		
CPF:		

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04			
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04			
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04			
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04			
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04			
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04			
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20			
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20			

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04			
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04			
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04			
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04			
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04			
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04			
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04			
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04			
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04			
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de	RDC 216/04	-		-

preparo e armazenamento				
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04			
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04			
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)			
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			
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			
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da	RDC 216/04			

tampa disponíveis;				
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04			
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			
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04			
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04			
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			
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			



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

8. OUTROS

ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária			
8.2 - Possuir alvará de funcionamento			
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas			
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.			
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários			
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			

A vistoria técnica referente ao estabelecimento SABOR NA BRASA RESTAURANTE E SERVIÇOS LTDA, inscrito no CNPJ 35.207.021/0001-67, não foi realizada. Ao comparecer ao endereço informado para a inspeção, localizado na Rua Joaquim Alves de Oliveira, nº 274, Centro, próximo à Praça Central, no município de Santa Helena, a equipe técnica constatou que o imóvel é de uso exclusivamente residencial.

No momento da visita, o local encontrava-se totalmente desocupado, sem moradores, sem qualquer indício de atividade comercial e sem a presença de um responsável pela empresa que pudesse fornecer informações. Em razão dessas circunstâncias, não foi possível dar continuidade à vistoria programada.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
 	<p>Registro fotográfico do imóvel indicado pela empresa.</p>

Base legal: Termo de Referência.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Caroline Henriques Alves Guimarães Moura	916.939-3
David Freitas Melo Silva	919.396-1
Jordana Fabíola da Silva Leite	191.869-4

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

João Pessoa, 12/11/2025



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: RESTAURANTE DO FULANO RESTAURANTE E SERVICOS LTDA	
CNPJ nº: 44.603.549/0001-46	
Endereço: RUA: JOANA FERREIRA DE SOUZA, 51. PRÓXIMO AO MATERIAL DE CONSTRUÇÃO CLÓVIS.	
Bairro: CENTRO	
Município: SANTA HELENA	
CEP:	
Fone: (83)	
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural	
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA	
Responsável: GABRIELA RAMALHO DINIZ	
CPF: 103.327.544-13	



Documento de identificação da responsável por acompanhar a vistoria

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	Algumas partes do revestimento de piso, paredes e teto apresentam conservação inadequada, configurando-se em não conformidade com os critérios estabelecidos pela RDC nº 216/2004, sendo necessária a realização de manutenção corretiva.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	As portas não são ajustadas, encontram-se abertas e permitindo a entrada de vetores, o que compromete a proteção do ambiente e a segurança sanitária, em desacordo com os requisitos estabelecidos pela RDC nº 216/2004.
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04	X		
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	As instalações elétricas encontram-se expostas e as lâmpadas estão sem proteção, situações que não atendem às exigências da RDC 216/2004
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	Para que haja circulação de ar, as portas precisam permanecer abertas, o que pode comprometer a segregação das áreas e não atende totalmente às boas práticas previstas na RDC 216/2004. Além disso, a área conta com um ventilador direcionado para os alimentos, o que pode favorecer a dispersão de partículas e interferir nas condições higiênico-sanitárias do ambiente.
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	Não possui acessibilidade adequada.

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	Os revestimentos de piso, parede e teto não estão devidamente conservados, apresentando sujeidades, manchas e áreas danificadas, o que compromete a

				higienização e não atende às exigências da RDC 216/2004.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	As portas e janelas não possuem fechamento automático nem telas milimetradas, o que favorece a entrada de vetores. Além disso, o ambiente não dispõe de exaustores.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Identificados ralos sem fechamento adequado, em desacordo com a RDC 216/2004, o que pode favorecer a entrada de insetos, odores e contaminações no ambiente.
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		X	A caixa de gordura encontra-se próxima à área de preparo e armazenamento, situação que representa risco de contaminação e não atende às exigências da RDC 216/2004.
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Embora não haja presença de animais, foram identificados alguns objetos em desuso.
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	O ambiente apresenta iluminação insuficiente, não atendendo às exigências da RDC 216/2004. Observa-se que a maior parte da luminosidade é proveniente da entrada de luz natural quando as

				portas permanecem abertas, o que demonstra a necessidade de melhorias no sistema de iluminação artificial para garantir condições adequadas e permanentes de trabalho.
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	Algumas instalações encontram-se parcialmente expostas, com trechos de fiação aparente, necessitando de adequações para garantir proteção adequada e atendimento ao que prevê a RDC 216/2004.
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	O ambiente não possui exaustor para auxiliar na manutenção adequada da temperatura e na renovação do ar. De acordo com as boas práticas, é necessária a instalação de exaustor funcional para garantir condições adequadas de conforto térmico e segurança durante as atividades de manipulação.
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	Foi identificado um banheiro próximo à área de preparo, configuração inadequada que compromete a segurança higiênico-sanitária.
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	-	-	-

3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	A área não possui lavatório exclusivo para higienização das mãos.
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Alguns equipamentos, móveis e utensílios apresentam inadequações para as atividades desenvolvidas, dificultando a higienização e comprometendo a segurança sanitária.
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	O armazenamento de GLP não atende às exigências da Lei nº 9.427/2011 e às normas do CBMPB, apresentando risco de acidentes. O botijão encontra-se instalado ao lado do fogão industrial, em situação irregular, uma vez que o recipiente de GLP deve permanecer em área externa, ventilada e afastada de fontes de calor e ignição.
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	O sanitário não possui itens obrigatórios (papel, sabonete líquido, papel toalha ou secagem adequada), contrariando a RDC 216/04.
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	Alguns equipamentos, móveis e os utensílios não estão mantidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, apresentando sujidades, desgastes ou inadequações que podem comprometer a segurança do alimento.
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	O estabelecimento não dispõe de lavatório exclusivo para a lavagem das mãos dos funcionários.
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	Observa-se que o local de armazenamento está situado próximo à área de manipulação de alimentos, o que pode representar risco de contaminação e não atende plenamente às boas práticas recomendadas. Além do uso de produtos de limpeza com odor perceptível, panos de tecido e sabão em pó, práticas que não atendem plenamente ao previsto na RDC 216/2004. A norma estabelece que a higienização deve ser realizada com produtos regularizados, adequados à finalidade e que não ofereçam risco de contaminação química, física ou sensorial aos alimentos.

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	Foi verificado que os utensílios e equipamentos utilizados na higienização não atendem plenamente ao previsto na RDC 216/2004. Foram encontrados itens inadequados, alguns apresentando desgaste, sujidade ou armazenados de forma inadequada. Constatou-se ainda a reutilização de recipientes de margarina para armazenamento, prática não recomendada por não garantir condições sanitárias adequadas.
---	------------	--	---	---

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
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	Não foi observada a caixa d'água durante a vistoria, mas foram identificados recipientes contendo água, sem tampa, situação que não atende ao previsto na RDC 216/2004, a qual exige que os reservatórios utilizados para abastecimento sejam mantidos íntegros, higienizados e devidamente protegidos contra contaminações externas. A ausência de tampa pode permitir a entrada de sujeira, pragas ou outros agentes

				contaminantes, comprometendo a potabilidade da água utilizada no estabelecimento.
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	Situação semelhante ao item 6.2
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	Identificado o armazenamento de lixo e materiais recicláveis sem a utilização de recipientes adequados e devidamente identificados para essa finalidade, o que não atende às boas práticas estabelecidas na RDC 216/2004.
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	O estabelecimento atende parcialmente ao requisito da RDC 216/2004. Embora disponha de lixeira adequada e a responsável tenha informado que os resíduos são retirados diariamente, foi identificado armazenamento de lixo próximo às áreas de manipulação de alimentos, o que pode favorecer a contaminação e atrair vetores e pragas urbanas. Portanto, faz-se necessário reorganizar a rotina de armazenamento temporário dos resíduos, garantindo que

				permaneçam exclusivamente em local fechado e isolado das áreas de preparo e armazenamento de alimentos.
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	O documento não foi apresentado no momento da vistoria técnica.	
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	O documento não foi apresentado no momento da vistoria técnica.	
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	O documento não foi apresentado no momento da vistoria técnica.	
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	O documento não foi apresentado no momento da vistoria técnica.	
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	Não há lavabo disponível para os usuários.	
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO				



Reclamações: 083 99345.2478

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Durante a vistoria realizada, constatou-se divergência entre o endereço indicado no edital e a localização obtida por meio do sistema de georreferenciamento (GPS). Em razão dessa inconsistência, a inspeção foi efetuada no imóvel situado na Rua Antônio Soares, nº 69, endereço no qual se verificou estar em funcionamento a empresa **Euda Maria Gomes de Souza**, inscrita no **CNPJ nº 46.003.631/0001-08**, a qual atualmente realiza o fornecimento de refeições ao Programa Tá na Mesa.

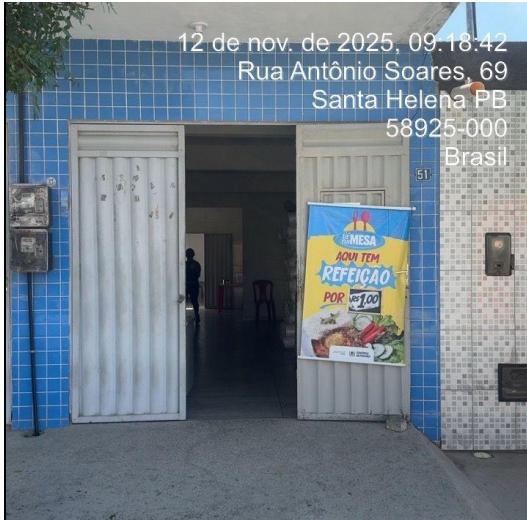
Ressalte-se que a vistoria foi acompanhada por funcionários vinculados à empresa **Euda Maria Gomes de Souza**, responsável pelo preparo e fornecimento das refeições ao Programa Tá na Mesa atualmente. Durante a inspeção, verificou-se que todos os equipamentos, utensílios, mobiliários e demais estruturas existentes no local são de propriedade e utilização da referida empresa.

A empresa **Restaurante do Fulano Restaurante e Serviços Ltda.**, inscrita no **CNPJ nº 44.603.549/0001-46**, não apresentou qualquer documentação que comprove vínculo com o estabelecimento vistoriado, seja por meio de contrato de aluguel, alvará de funcionamento ou qualquer outro instrumento jurídico que legitime sua atuação no local. Ademais, durante a inspeção, não foram identificados no imóvel equipamentos, bens, mobiliários ou quaisquer itens que pertençam à referida empresa classificada.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM

DESCRIÇÃO



FACHADA E ENTRADA



ÁREA DE PRODUÇÃO E PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES



ÁREA DE COCÇAO E ESTOQUE DE GÊNEROS



ESTOQUE DE GÊNEROS

 <p>12 de nov. de 2025, 09:24:52 Rua Antônio Soares, 69 Santa Helena PB 58925-000 Brasil</p>	 <p>12 de nov. de 2025, 09:24:52 Rua Antônio Soares, 69 Santa Helena PB 58925-000 Brasil</p>	PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES E ESTOQUE
 <p>12 de nov. de 2025, 09:27:42 Rua Antônio Soares, 69 Santa Helena PB 58925-000 Brasil</p>	 <p>12 de nov. de 2025, 09:26:26 Rua Antônio Soares, 69 Santa Helena PB 58925-000 Brasil</p>	ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO E ENTRADA DA ÁREA DE PREPARO



ÁREA DE PREPARO E ESTOQUE DE LIMPEZA EM FRENTE
AO FOGÃO



MATERIAL EM DESUSO E ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS



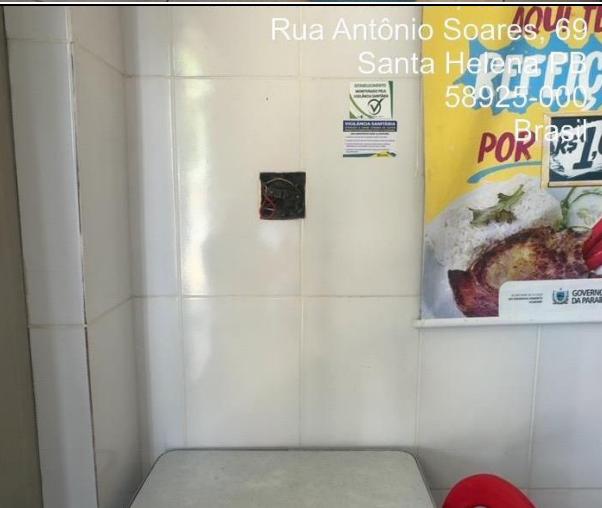
ÁREA DE PREPARO E SANITÁRIO DOS FUNCIONÁRIOS
--



ESTOQUE E ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS
--



ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS



ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
Gabriela Ramolho Diniz, inscrito(a) no CPF
403.327.818-13, na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Bonita Cozinha, encontra-se ciente da realização
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02999.
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 02 de Agosto de 2025 por equipe de
servidores da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Humano (SEDH), designados
por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência
e seus respectivos anexos.

Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme
as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento
do estabelecimento.

João Pessoa, 02 de Novembro de 2025.

Gabriela Ramolho Diniz

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

O objetivo da visita foi alcançado: 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
Caroline Henriques Alves Guimarães Moura	916.939-3
David Freitas Melo Silva	919.396-1
Jordana Fabíola da Silva Leite	191.869-4

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

João Pessoa, 12/11/2025