



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: () Residencial () Comercial () 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 | | | |



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

| | | | | |
|---|--|---|--|---|
| 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 | | | |



| | | | | |
|---|------------------|----------------|--------------------|--------------------|
| 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

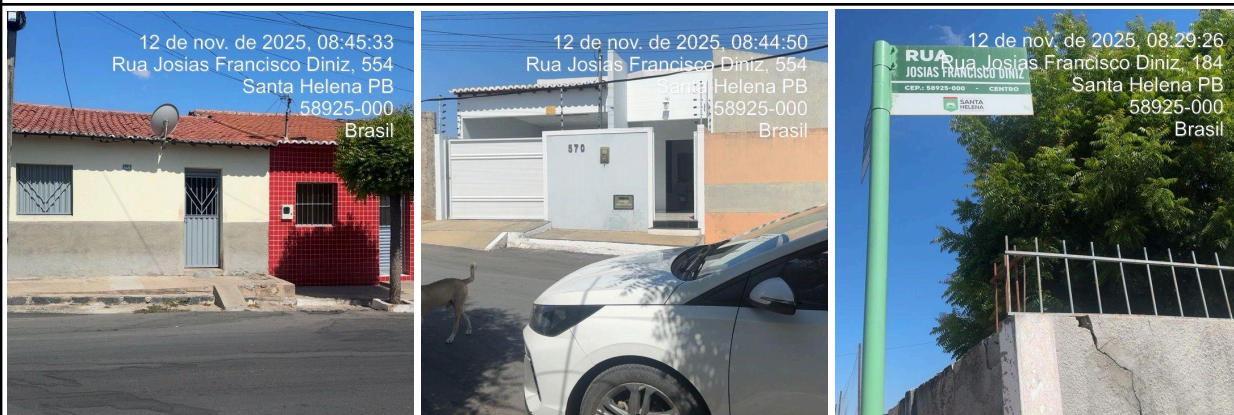
A vistoria técnica referente ao estabelecimento da SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA, inscrita no CNPJ 07.142.604/0001-11, não foi realizada, uma vez que o endereço informado para a inspeção, localizado na Rua Josias Francisco Diniz, 564, Centro, no município de Santa Helena, 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 correspondesse 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



DESCRIÇÃO

Registro fotográfico da rua indicada pela empresa como endereço do estabelecimento.

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: 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: | | |



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

| 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 | 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> |
| <p>Base legal: Termo de Referência.</p> | |



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 sujidades, manchas e áreas danificadas, o que compromete a |



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

| | | | | |
|--|------------|--|---|---|
| | | | | 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 |



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

| | | | | |
|---|-----|-----|---|---|
| | | | | 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 | | | | |



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 funcionária vinculada 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

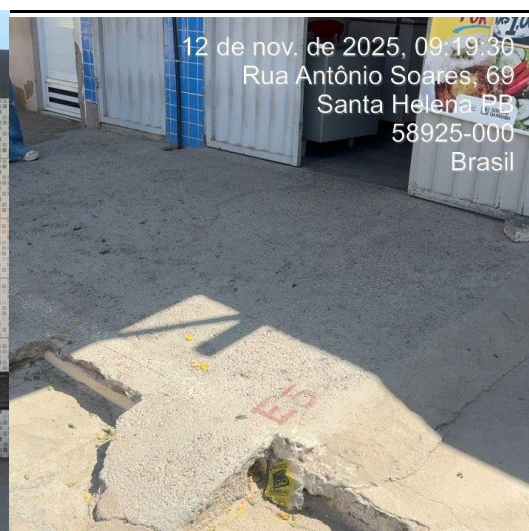
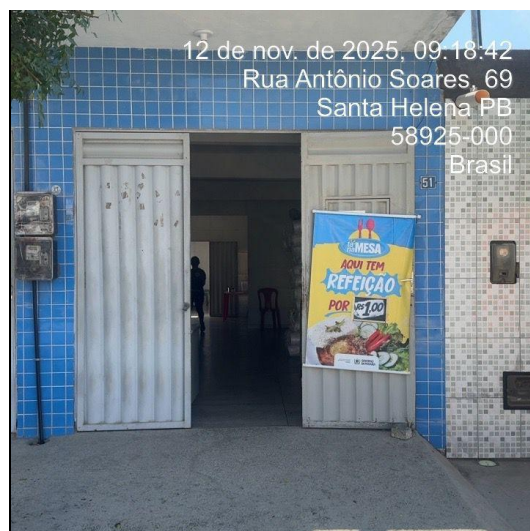
DESCRIÇÃO



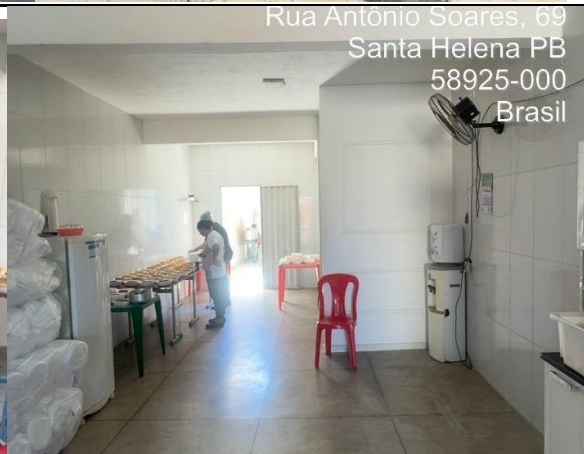
SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



FACHADA E ENTRADA



ÁREA DE PRODUÇÃO E PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES

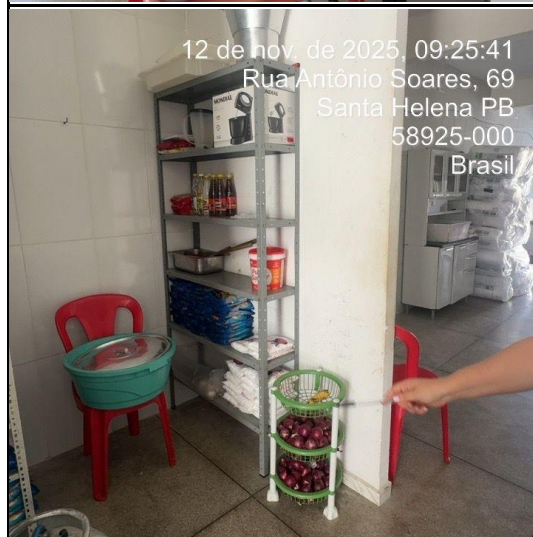


SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

ÁREA DE COCÇÃO E ESTOQUE DE GÊNEROS



ESTOQUE DE GÊNEROS



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES E ESTOQUE



ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO E ENTRADA DA ÁREA DE PREPARO



ÁREA DE PREPARO E ESTOQUE DE LIMPEZA EM FRENTE
AO FOGÃO



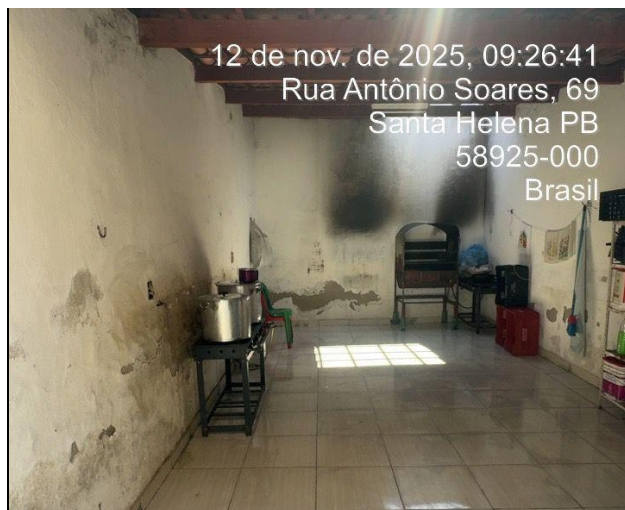
MATERIAL EM DESUSO E ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS



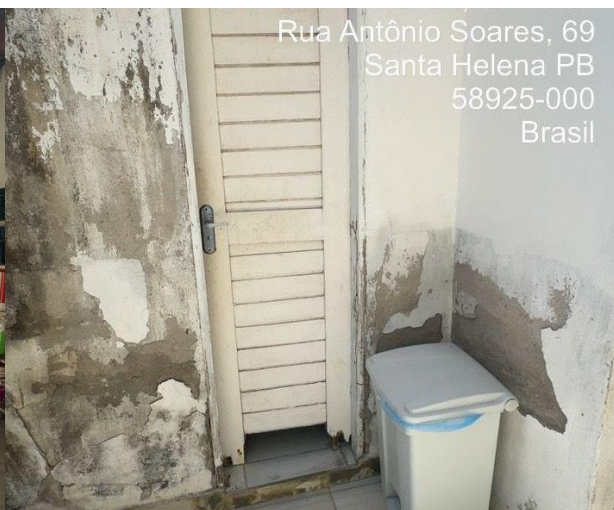
SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



12 de nov. de 2025, 09:26:41
Rua Antônio Soares, 69
Santa Helena PB
58925-000
Brasil



Rua Antônio Soares, 69
Santa Helena PB
58925-000
Brasil

ÁREA DE PREPARO E SANITÁRIO DOS FUNCIONÁRIOS



Rua Antônio Soares, 69
Santa Helena PB
58925-000
Brasil



Rua Antônio Soares, 69
Santa Helena PB
58925-000
Brasil

ESTOQUE E ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Rua Antônio Soares, 69
Santa Helena PB
58925-000
Brasil

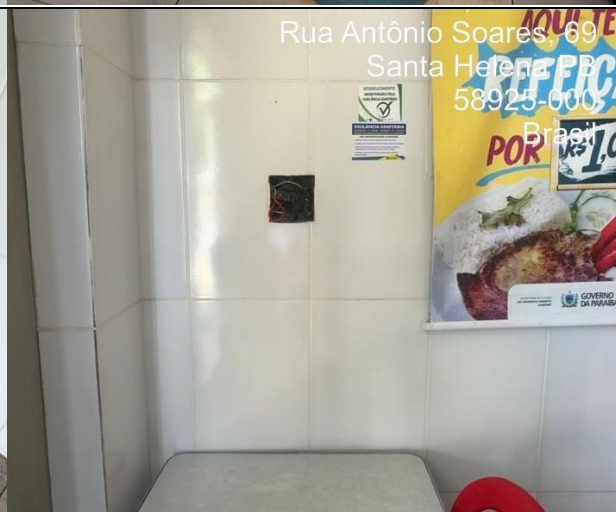


Rua Antônio Soares, 69
Santa Helena PB
58925-000
Brasil

ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS



Rua Antônio Soares, 69
Santa Helena PB
58925-000
Brasil



Rua Antônio Soares, 69
Santa Helena PB
58925-000
Brasil

ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

| | | | |
|----------------------------------|--|--|----------------------------------|
| | <div>SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO</div> <div>GOVERNO DA PARAÍBA</div> <div>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA</div> <p>Declaro, para os devidos fins, que <u>Gabriela Zamolho Diniz</u> inscrito(a) no CPF <u>003.024.855-43</u> na qualidade de responsável pelo estabelecimento <u>Santa Kaeliana</u> encontra-se ciente da realização da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099, correspondente à Etapa 5 do referido processo.</p> <p>A referida vistoria foi realizada no dia <u>12</u> de <u>11</u> 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.</p> <p>Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico da Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento.</p> <p>João Pessoa, <u>12</u> de <u>Novembro</u> de 2025.</p> <p><u>Gabriela Zamolho Diniz</u> Assinatura do responsável pelo estabelecimento</p> | | <div>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA</div> |
| Base legal: Termo de Referência. | | | |



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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 |
| 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