



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
Rua: Major Matheus, 07 – Vl. Dos Lavradores
CEP. 18.609-083 Fone: 3811-1108
saude@botucatu.sp.gov.br

Of. 28/2019-VISA
RCLMM/rcldmm

Botucatu, 15 de abril de 2019

Câmara Municipal de Botucatu

Em resposta ao Requerimento nº 288, de 08 de abril de 2019, de autoria da vereadora ROSE IELO, encaminho o Relatório de Inspeção Sanitária realizado no Restaurante Bom Prato, em 11 de abril de 2019.

Sem mais para o momento, coloco-me a disposição para maiores esclarecimentos que se fizerem necessários.

Rosana Cristina de Lara Marins Minharro
Chefe de Divisão da Vigilância Sanitária

Câmara Municipal de Botucatu

Data: **16/04/2019** Hora: **14:37:00**

Procedência: **Chefe de Divisão da Vigilância Sanitária**

Assunto: **Resposta ao Requerimento nº 288,
de 08 de abril de 2019.**

0074/2019



Prefeitura Municipal de Botucatu

Vigilância Sanitária Municipal

Rua Major Matheus, 07 – Vila dos Lavradores

Relatório da Inspeção Sanitária ao Restaurante Bom Prato de Botucatu

Botucatu-SP

Abril/ 2019



Prefeitura Municipal de Botucatu

Vigilância Sanitária Municipal

Rua Major Matheus, 07 – Vila dos Lavradores

➤ DENÚNCIA

A denúncia foi encaminhada pela Câmara Municipal de Botucatu sob Requerimento N° 288, realizada na sessão ordinária de 08/04/2019, e protocolada na VISA sob protocolo N°74 no dia 11/04/2019:

“O Bom Prato é um programa de segurança alimentar brasileiro criado no estado de São Paulo em dezembro de 2000 para servir refeições de alta qualidade a preços acessíveis à população de baixa renda, considerado o maior programa do tipo no país;

É sabido que o restaurante Bom Prato em Botucatu está localizado no Campus da UNESP onde, atualmente, não só os pacientes, mas, também, toda a população da cidade e região podem fazer suas refeições no café da manhã e almoço de segunda a sexta-feira.

Usuários deste programa têm reclamado da péssima aparência em torno da instalação do restaurante por conta do mato que está muito alto em suas proximidades, preocupando assim seus frequentadores, assim,

REQUEREMOS, depois de cumpridas as formalidades regimentais, ouvido o Plenário, seja oficiado à responsável pela Vigilância Sanitária de Botucatu, ROSANA CRISTINA DE LARA MARINS MINHARRO, e ao responsável pela SEÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO do Campus da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – UNESP, Campus de Botucatu, solicitando a possibilidade de realizar a limpeza e capinação do mato em torno do restaurante pertencente ao Programa Bom Prato.”

➤ OBJETIVO

Inspeção sanitária ao restaurante Bom Prato localizada na UNESP, Distrito de Rubião Jr, no dia 11/04/2019, em atendimento a denúncia encaminhada pela Câmara Municipal a Vigilância Sanitária Municipal sob protocolo de N° 74/2019.

➤ PESSOAS CONTACTADAS

- Sueli - Nutricionista/ Responsável Técnica

- AUTORIDADES SANITÁRIAS:
 - Giselle Souza da Paz - Médica Veterinária
 - Silvia Marina Casini Chiarelli - Agente Sanitária



Prefeitura Municipal de Botucatu

Vigilância Sanitária Municipal

Rua Major Matheus, 07 – Vila dos Lavradores

➤ RELATO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA

Em inspeção sanitária verificamos que a área externa estava sendo limpa, e a capinação do mato já estava sendo realizada.

O restaurante já havia encerrado as atividades com o público no momento da inspeção, e os funcionários estavam realizando os procedimentos de limpeza das instalações e utensílios.

O estabelecimento possui acesso independente, as instalações são separadas por meios físicos e o dimensionamento das instalações é adequado para o volume de produção.

O piso é constituído de azulejos assim como as paredes e divisórias até 2 metros de altura, o teto de material impermeável, e as bancadas de material inox. Todas as aberturas possuem telas milimétricas, as instalações elétricas são embutidas e as lâmpadas proteção contra quedas e explosões. Há pias de higienização das mãos em locais estratégicos, com disponibilidade de sabonete líquido antisséptico e papel toalha.

Os funcionários trajavam uniformes limpos e claros, com avental, touca nos cabelos e sapatos fechados. Não verificamos o uso de adornos, e/ou comportamentos inadequados a atividade. Segundo a nutricionista, todos os funcionários possuem curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, com cursos de reciclagem periodicamente.

Os alimentos mantidos a temperatura são armazenados em depósito exclusivo, sendo organizados em prateleiras de inox, e/ou em paletes de material impermeável. Todos os alimentos apresentavam-se dentro do prazo de validade.

Há três câmaras-frias destinadas ao armazenamento de hortifrutis, para alimentos sob refrigeração, e outra para alimentos congelados. Todas as câmaras frias apresentavam boas condições de manutenção, estando os alimentos identificados e armazenados adequadamente.

O descongelamento dos produtos cárneos é realizado sob refrigeração, todos os vegetais fornecidos crus são higienizados com hipoclorito de sódio, e nas preparações sem cozimento não são utilizados ovos crus.

Os alimentos prontos são mantidos em balcões térmicos, higienizados diariamente. Diariamente é realizado a guarda dos alimentos prontos armazenados sob temperatura adequada por 72 horas.



Prefeitura Municipal de Botucatu

Vigilância Sanitária Municipal

Rua Major Matheus, 07 – Vila dos Lavradores

O óleo em uso apresentava características sensoriais adequadas e o óleo usado é recolhido por empresa de reciclagem. O pagamento das despesas é realizado em local específico por funcionário exclusivo a atividade de recebimento.

Os procedimentos de higienização do ambiente e das instalações são adequados e realizados no final das atividades e/ou sempre que necessário. Há local específico para armazenamento dos produtos químicos.

Todas as lixeiras da área de manipulação são dotadas de tampas acionadas por pedal. Os resíduos sólidos são armazenados em sacos plásticos, e mantidos em container de lixo próprio.

Os botijões de gás estavam adequadamente armazenados em local protegido e arejado fora da área de manipulação. Há barreiras físicas como controle de pragas urbanas, mas também foi realizada dedetização química em todo o estabelecimento por empresa especializada com validade até 19/05/19.

Há vestiários separados por gênero, com armários individuais, e chuveiros, não possuindo comunicação direta com a área de manipulação.

As instalações sanitárias são separadas por gênero, e dispõem de bacia sifonada com tampa e descarga, papel higiênico, lavatório com sabonete antisséptico e papel toalha.

• CONSIDERAÇÕES FINAIS

Concluimos que o restaurante Bom Prato apresenta estrutura adequada para a atividade, com fluxo de produção e procedimentos operacionais de higiene adequados. Os funcionários apresentavam-se devidamente uniformizados, os quais participam regularmente de treinamentos sobre manipulação de alimentos. A área externa já estava sendo limpa por equipe de manutenção do campus, porém ressaltamos que a limpeza da área externa também é responsabilidade do estabelecimento, de modo a prevenir focos de vetores e/ou roedores no local.

Desta forma, como o restaurante atendeu a todos os requisitos exigidos pela legislação sanitária vigente, opinamos que a denúncia seja arquivada, e retornaremos em momento oportuno para inspeção sanitária de rotina.



Prefeitura Municipal de Botucatu

Vigilância Sanitária Municipal

Rua Major Matheus, 07 – Vila dos Lavradores

REFERÊNCIAS:

- Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Publicação: D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.
- Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. DOE de 19/04/2013 - nº73 - Poder Executivo – Seção I – pág.32-35.

Giselle Souza da Paz

Médica Veterinária

CRMV/SP: 35348

RI: 6215-4

Silvia Marina Casini Chiarelli

Agente Sanitária

RI: 4088-6