

COMUNICADO N.º 6/2022 - CAE-SPO/DSP-SPO/DEN-SPO/DRG/SPO/IFSP

Assunto: Resultado - Inspeção Sanitária realizada no Restaurante Estudantil do IFSP - Câmpus São Paulo

Comunicamos à comunidade do IFSP - Câmpus São Paulo que, no dia 23/09/2022, a empresa Básica Fornecimento de Refeições LTDA recebeu, no refeitório estudantil do câmpus supracitado, uma visita com a finalidade de inspeção sanitária de profissionais da Supervisão de Vigilância em Saúde (SUVIS) Mooca/Aricanduva. A visita derivou de denúncias realizadas com os seguintes teores: "*Péssima higienização e queixas sobre talheres, pratos e bandejas sujos, com restos de comida. Relata também que foram encontradas lesmas na comida e um aluno encontrou uma pequena pedra*"; e "*Estão servindo salada com lagartas, pedra no feijão, pratos e talheres sujos*".

Nos procedimentos de inspeção sanitária, o profissional técnico responsável pela inspeção aplica uma lista de verificação com todos os itens elencados em legislações sanitárias que garantem a qualidade higiênico-sanitária do produto final. Após a aplicação dessa lista de verificação, é gerada uma pontuação, uma classificação do estabelecimento e um prazo de adequação para as irregularidades encontradas.

Abaixo, segue a transcrição das considerações elaboradas pelos técnicos responsáveis pela inspeção no estabelecimento:

"Estabelecimento em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, com algumas não-conformidades para as quais foram dadas orientações técnicas, principalmente relativas à estrutura física e aos alimentos mantidos sob refrigeração.

Em inspeção visual, não foram observadas pragas nas saladas servidas ou sujidades nos utensílios. A cozinha possui equipamento para lavagem automática de utensílios, porém não estava em funcionamento e segundo informações, será substituído. Os ambientes encontravam-se devidamente higienizados. É realizada higienização de hortifrúti com solução clorada, com POP e medição da concentração de cloro nessa solução."

Adicionalmente, encontram-se em seguida algumas justificativas das não conformidades mencionadas acima:

- As irregularidades relacionadas a estrutura física dizem respeito a itens como pisos, azulejos, entre outros que compõem o espaço físico, não possuindo relação direta com as contaminações mencionadas nas denúncias;
- Quanto aos alimentos mantidos em refrigeração, somaram-se dois ocorridos no mesmo período: 1) Houve diminuição do número de refeições naquela semana, acarretando maiores estoques de alimentos; 2) a empresa estava aguardando a chegada de mais um equipamento de refrigeração, o que ocorreu somente na semana seguinte. Entretanto, não foram encontrados produtos fora de refrigeração e/ou em temperatura inadequada, condições estas que poderiam acarretar em contaminação.
- O equipamento para lavagem automática de utensílios estava em desuso, pois a tensão exigida para sua utilização era superior à das tomadas do local. Porém, essa situação já foi resolvida;
- A última frase do parecer refere-se ao procedimento padrão para limpeza, lavagem e desinfecção de frutas, verduras e legumes, ou seja, os processos observados estão de acordo com a legislação vigente.

Em suma, não foram encontradas inconformidades de procedimentos durante a visita técnica realizada no Restaurante Estudantil pelos técnicos da SUVIS que justificassem o teor das denúncias realizadas (exceto a questão dos utensílios com sujidades, por conta do equipamento em desuso, o qual já foi substituído).

Sem mais, colocamo-nos à disposição para eventuais dúvidas.

Atenciosamente,

Câmpus São Paulo/SP, 20 de outubro de 2022

Documento assinado digitalmente.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Larissa Vicente Tonacio, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 20/10/2022 08:44:01.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 20/10/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 434680

Código de Autenticação: d6116eb4e7



COMUNICADO N.º 6/2022 - CAE-SPO/DSP-SPO/DEN-SPO/DRG/SPO/IFSP