



**Relatório de Inspeção**  
**VAN Refeições**  
**Porto Velho/RO**

**FEVEREIRO 2026**

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>3</b>
<b>BASE NORMATIVA</b>	<b>3</b>
<b>METODOLOGIA</b>	<b>4</b>
<b>CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSPEÇÃO</b>	<b>4</b>
<b>ACHADOS DA INSPEÇÃO</b>	<b>5</b>
<b>VAN REFEIÇÕES - PORTO VELHO/RO</b>	<b>6</b>
<b>LICENÇA DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DA COZINHA</b>	<b>8</b>
<b>DOCUMENTO DOS BOMBEIROS</b>	<b>9</b>
<b>DOCUMENTO VIGILÂNCIA SANITÁRIA</b>	<b>11</b>
<b>DOCUMENTO DE RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA 12/02/2026</b>	<b>12</b>
<b>DEPÓSITO, ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS</b>	<b>13</b>
<b>CÂMARA DE CONGELAMENTO</b>	<b>18</b>
<b>CÂMARA DE DESCONGELAMENTO</b>	<b>19</b>
<b>CÂMARA FRIA DE REFRIGERAÇÃO</b>	<b>21</b>
<b>COZINHA DO ESTABELECIMENTO</b>	<b>24</b>
<b>DO MANUSEIO NA CONFECÇÃO DA SALADA</b>	<b>25</b>
<b>DA HIGIENE DA COZINHA</b>	<b>29</b>
<b>DAS PIAS E SUA HIGIENIZAÇÃO</b>	<b>31</b>
<b>DOS PRODUTOS DE LIMPEZA</b>	<b>34</b>
<b>DO FEIJÃO</b>	<b>36</b>
<b>ESTRADO PARA APOIO DAS MARMITAS NO CHÃO</b>	<b>38</b>
<b>FRITADEIRA ELÉTRICA</b>	<b>40</b>
<b>RALO DENTRO DA COZINHA</b>	<b>41</b>
<b>VAZAMENTO DE ÁGUA</b>	<b>43</b>
<b>MARMITAS</b>	<b>45</b>
À Secretaria de Estado da Justiça – SEJUS/RO	50
À Vigilância Sanitária do Município de Porto Velho	51
Ao Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Rondônia	51
<b>CONCLUSÃO</b>	<b>52</b>

## INTRODUÇÃO

O Mecanismo Estadual de Prevenção e Combate à Tortura de Rondônia (MEPCT/RO), no exercício de suas atribuições de monitoramento e prevenção de práticas de tortura e outros tratamentos ou penas cruéis, desumanos ou degradantes em locais de privação de liberdade, realizou inspeção técnica relacionada à qualidade da alimentação fornecida às pessoas privadas de liberdade no sistema prisional do município de Porto Velho.

A inspeção foi motivada por relatos recebidos acerca da ocorrência de sintomas gastrointestinais entre custodiados da Colônia Agrícola Penal Ênio dos Santos Pinheiro – CAPEP, supostamente associados ao consumo das refeições fornecidas à unidade.

Diante dessas informações, o MEPCT/RO realizou, juntamente com a Presidente da AFAPARO, que é membro do CEPCTRO (Comitê Estadual de Prevenção e Combate a Tortura de Rondônia), visita institucional à unidade prisional mencionada e, posteriormente, procedeu à inspeção das instalações da empresa responsável pela produção e fornecimento das refeições destinadas às unidades prisionais da capital.

O presente relatório apresenta as constatações realizadas durante a inspeção, bem como recomendações destinadas aos órgãos responsáveis, com o objetivo de promover a adequação das condições sanitárias, estruturais e operacionais do serviço de alimentação fornecido no sistema prisional.

## BASE NORMATIVA

A atuação do Mecanismo Estadual de Prevenção e Combate à Tortura fundamenta-se em instrumentos nacionais e internacionais de proteção aos direitos humanos, dentre os quais se destacam:

- Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, especialmente o princípio da dignidade da pessoa humana;
- Lei nº 12.847/2013, que institui o Sistema Nacional de Prevenção e Combate à Tortura;

- Lei nº 7.210/1984 (Lei de Execução Penal), especialmente o artigo 12, que prevê a assistência material às pessoas privadas de liberdade, incluindo alimentação adequada;
- Regras Mínimas das Nações Unidas para o Tratamento de Presos (Regras de Mandela);
- Convenção das Nações Unidas contra a Tortura e Outros Tratamentos ou Penas Cruéis, Desumanos ou Degradantes;
- RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que estabelece normas sobre boas práticas para serviços de alimentação.

Estes instrumentos estabelecem que toda pessoa privada de liberdade deve receber alimentação adequada, em quantidade suficiente e em condições sanitárias que garantam sua saúde e integridade.

## **METODOLOGIA**

A inspeção foi realizada por equipe do Mecanismo Estadual de Prevenção e Combate à Tortura de Rondônia por meio de:

- visita in loco às instalações da empresa responsável pela produção das refeições;
- observação direta das condições estruturais e sanitárias do estabelecimento;
- análise visual dos ambientes de preparo, armazenamento e distribuição de alimentos;
- diálogo com trabalhadores presentes no local;
- verificação das condições gerais de higiene, manipulação e conservação dos alimentos.

## **CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSPEÇÃO**

Durante visita à Colônia Agrícola Penal Ênio dos Santos Pinheiro – CAPEP, custodiados relataram à equipe do MEPCT/RO a ocorrência de sintomas

gastrointestinais após o consumo das refeições fornecidas à unidade, incluindo episódios de diarreia, vômitos e mal-estar.

Na enfermaria da unidade prisional foram observados registros de atendimentos relacionados a sintomas dessa natureza, tendo sido constatado, no momento da inspeção, custodiado em atendimento médico com hidratação intravenosa.

Diante desses relatos e considerando a relevância da alimentação para a manutenção da saúde das pessoas privadas de liberdade, a equipe do MEPCT/RO realizou inspeção nas instalações da empresa responsável pelo fornecimento das refeições destinadas ao sistema prisional da capital.

## ACHADOS DA INSPEÇÃO

Durante a inspeção verificou-se que a empresa possui documentação formal de funcionamento e apresentou certificado de vistoria emitido pelo Corpo de Bombeiros, com validade vigente.

Entretanto, foram identificadas diversas **não conformidades relacionadas às condições de higiene, organização e manutenção do ambiente de preparo de alimentos**.

Foram observados acúmulos de sujeira e resíduos orgânicos em estruturas inferiores de bancadas, equipamentos e pias, bem como em áreas de difícil acesso da cozinha industrial.

## VAN REFEIÇÕES - PORTO VELHO/RO



Em 24 de fevereiro de 2026, as peritas do Mecanismo Estadual de Prevenção e Combate à Tortura de Rondônia (MEPCT/RO), acompanhadas da Sra. Maria Cristina Silva dos Santos, Presidente da AFAPARO e integrante do Comitê Estadual de Prevenção e Combate à Tortura de Rondônia (CEPCT/RO), realizaram visita técnica à cozinha industrial VAN Refeições, empresa responsável pelo fornecimento de alimentação a unidades do sistema prisional do município de Porto Velho.

Ao chegarem ao local, a equipe dirigiu-se inicialmente ao setor administrativo da empresa, onde se encontravam a recepção e a sala administrativa. No ambiente estavam presentes duas pessoas. Ao ser indagado sobre a presença da direção da empresa, foi informado que a proprietária não se encontrava no estabelecimento naquele momento. Contudo, foi indicado que a responsável técnica presente era a Sra. Joelma Borges da Silva, que se apresentou como nutricionista.

A profissional informou atuar como responsável técnica pela orientação alimentar de algumas unidades do sistema prisional, além de exercer atividades de supervisão nutricional em outros estabelecimentos, incluindo unidade hospitalar.

Na ocasião, as peritas realizaram a apresentação institucional do Mecanismo Estadual de Prevenção e Combate à Tortura de Rondônia, esclarecendo suas atribuições legais, bem como a finalidade da visita técnica.

Em seguida, a nutricionista foi ouvida acerca dos procedimentos adotados pela empresa no processo de preparação e fornecimento das refeições destinadas às unidades prisionais atendidas. Foi informado à Sra. Joelma Borges da Silva que a equipe se encontrava no local para a realização de **inspeção técnica nas instalações da empresa**.


Antes do acesso às dependências da cozinha industrial, a equipe questionou sobre a existência de documentação de autorização para funcionamento emitida pelos órgãos competentes, especialmente pela **Vigilância Sanitária** e pelo **Corpo de Bombeiros**. Na ocasião, foram apresentados documentos comprobatórios indicando a regularidade do estabelecimento perante tais órgãos.

Também foram solicitadas informações acerca das **unidades prisionais atendidas pela empresa**, bem como eventuais esclarecimentos adicionais considerados relevantes naquele momento.


A nutricionista prestou os esclarecimentos solicitados e disponibilizou **toucas de proteção** para que a equipe pudesse acessar as áreas destinadas à manipulação de alimentos. Em seguida, passou a acompanhar a inspeção, apresentando as dependências do estabelecimento.

A visita técnica teve início pelo **setor de depósito**, espaço destinado ao armazenamento de insumos alimentícios utilizados na preparação das refeições, tais como arroz, feijão, farinha, verduras e carnes.

# LICENÇA DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DA COZINHA E



VALIDAÇÃO QR Code




PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO  
 SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA  
 Avenida 7 de Setembro, nº 744, Centro, Porto Velho - RO


<b>Nº 2503 / 2025</b>		
<b>LICENÇA DE LOCALIZAÇÃO E DE FUNCIONAMENTO REGULAR</b>		
<b>DADOS FISCAIS DA INSCRIÇÃO</b>		
Nome Empresarial	VAM - REFEICOES E EVENTOS LTDA	
Nome Fantasia	VAM REFEICOES	
CPF/CNPJ	19.657.210/0011-57	
Inscrição Econômica	19281269	
Endereço	Rua OSWALDO MOURA Nº0 - - TANCREDO NEVES - Porto Velho-RO CEP: 76824638	
Data Constituição	19/04/2023	
<b>ATIVIDADES</b>		
ATIVIDADE PRINCIPAL	5620101-FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS	
ATIVIDADE SECUNDÁRIA	5620102-SERVICOS DE ALIMENTACAO PARA EVENTOS E RECEPCOES - BUFE	
<b>DO FUNCIONAMENTO DA ATIVIDADE</b>		
ÁREA UTILIZADA		
Área Edificada (CJ1)	1194,00	
Publicidade	null	
<b>TEMPO DIÁRIO DE FUNCIONAMENTO</b>		
Funcionamento por período	Horário Diurno	8
	Horário Noturno	
<b>DAS CONDICIONANTES DO FUNCIONAMENTO REGULAR</b>		
I) Deverão ser atendidas para seu funcionamento as normas sanitárias, ambientais, posturas e de segurança. II) Qualquer alteração nos dados constante deste documento, deverá ser o mesmo substituído no prazo de 30 (trinta) dias - Art. 14, § 2º da Lei Complementar nº 906/2022. III) A baixa da inscrição municipal deverá ser solicitada no sistema Empresa Fácil e poderá ser requerida independentemente da regularidade das obrigações tributárias (Art. 7º da Lei nº 11.598/2007), contudo a baixa da empresa com débitos importa penalidades decorrentes da falta de recolhimento à época dos fatos geradores. <b>A CASSAÇÃO DO ALVARÁ IMPLICA NA IMPOSSIBILIDADE DO EXERCÍCIO DA MESMA ATIVIDADE ECONÔMICA PELO PRAZO DE UM ANO.</b>		
Local e Data de Expedição Porto Velho - Sexta-feira, 15 de Agosto de 2025, Validade: 07/09/2026 A autenticidade deste documento poderá ser confirmada no endereço: <a href="https://www.portovelho.ro.gov.br">https://www.portovelho.ro.gov.br</a> através da Chave de Validação: bc4c1e9f, ou com a utilização do QR Code na parte superior deste Alvará.		

Constatou-se que a empresa possui autorização para funcionamento, estando a documentação regularizada junto à Prefeitura de Porto Velho. Verificou-se, ainda, que o estabelecimento está localizado em área de fácil acesso.

# DOCUMENTO DOS BOMBEIROS



**ESTADO DE RONDÔNIA**  
**SECRETARIA DA SEGURANÇA, DEFESA E CIDADANIA**  
**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR**  
**COORDENADORIA DE ATIVIDADES TÉCNICAS**



**AUTO DE VISTORIA CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO - AVCIP**

**PROCESSO: PSCIP67f7f443d71c7**

CERTIFICAMOS QUE O ESTABELECIMENTO ABAIXO DISCRIMINADO FOI VISTORIADO E APROVADO, TUDO DE ACORDO COM A LEI 3.924 DE 17 DE OUTUBRO DE 2016, REGULAMENTADA PELO DECRETO 21.425 DE 29 NOVEMBRO DE 2016 E INSTRUÇÕES TÉCNICAS VIGENTES.

**DADOS DA EDIFICAÇÃO**

Nome		Área	Cidade
VAM REFEICOES		1194.46m <sup>2</sup>	Porto Velho-RO
Logradouro	Número	Bairro	Complemento
RUA OSWALDO MOURA	7645	TIRADENTES	----

**DADOS DA EMPRESA**

Nome Empresarial	Nome Fantasia
VAM - REFEICOES E EVENTOS LTDA	VAM REFEICOES
CNPJ/CPF	CE
19.657.210/0011-57	43609.00000436052023/1

**ATIVIDADES**


CNAE	Ocupação Uso	Descrição	Carga de Incêndio (MJ/m <sup>2</sup> )
5620-1/01 (F-8)	Local de Reunião de Público	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas	300
5620-1/02 (F-8)	Local de Reunião de Público	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê	300

**PROJETO DE PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO - PPCIP**

Nome	Status
VAM - REFEIÇÕES E EVENTOS LTDA	Aprovado 29/02/2024 11:40:42 - 1 Ano(s), 3 mes(es) e 1 dia(s)
Unidade de Atendimento	Vistoriado por
Seção de Atividades Técnicas - Porto Velho (SAT/PVH)	1003-1

**Este AVCIP deve permanecer na edificação e ser afixado em local visível ao público. VÁLIDO ATÉ 31/05/2026**

É obrigação do responsável pelo uso, da edificação ou área de risco, a manutenção das medidas de segurança contra incêndio e pânico, estando sujeito às sanções previstas na Lei 3.924 de 17 de outubro de 2016 (cassação, multa,



Verificou-se, ainda, que se encontra exposto no estabelecimento documento emitido pelo Corpo de Bombeiros Militar, atestando que o local foi devidamente vistoriado e aprovado quanto às condições de segurança, com validade até 31 de maio de 2026.

Entretanto, durante a inspeção realizada pela equipe do Mecanismo Estadual de Prevenção e Combate à Tortura de Rondônia, foram observadas situações que demandam averiguação mais aprofundada acerca das atuais condições de segurança do estabelecimento. Ressalta-se que, possivelmente, no momento da vistoria realizada pelo Corpo de Bombeiros, tais irregularidades não estavam presentes ou não foram identificadas.

No curso da inspeção, foi identificado vazamento de água nas proximidades de instalações elétricas e equipamentos, incluindo freezers e outros maquinários utilizados na preparação e armazenamento de alimentos. Constatou-se, ainda, que o piso do ambiente encontrava-se significativamente molhado em decorrência do referido vazamento.

Tal situação configura potencial risco de curto-circuito, choque elétrico e ocorrência de acidentes de trabalho, expondo os trabalhadores a condições inseguras no exercício de suas atividades. A presença de água em áreas onde há equipamentos elétricos e maquinários energizados representa fator de risco relevante, uma vez que instalações elétricas não devem coexistir com vazamentos ou acúmulo de água no ambiente, justamente para prevenir acidentes elétricos e danos aos equipamentos.

Destaca-se que compete ao Corpo de Bombeiros Militar a fiscalização do cumprimento das normas de segurança contra incêndio e pânico, cabendo aos estabelecimentos manter permanentemente as condições de segurança exigidas no momento da vistoria. Nesse sentido, a empresa responsável deve assegurar o cumprimento contínuo das exigências técnicas estabelecidas, preservando as condições adequadas de segurança durante todo o período de validade do certificado emitido.

Diante do exposto, recomenda-se que os equipamentos elétricos e maquinários sejam mantidos em locais seguros e devidamente protegidos de vazamentos

ou acúmulo de água, bem como que sejam adotadas medidas imediatas para a identificação e correção do vazamento observado, a fim de reduzir riscos de acidentes elétricos, garantir a segurança dos trabalhadores e assegurar condições adequadas de funcionamento do estabelecimento.

## DOCUMENTO VIGILÂNCIA SANITÁRIA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO - RO SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DIVISÃO DE VIGILÂNCIA, LICENCIAMENTO E RISCO SANITÁRIO		
LICENÇA SANITÁRIA		
CVISA Nº 15371/2023	VALIDADE: 09/09/2026	
A Secretaria Municipal de Saúde, por meio da Divisão de Vigilância, Licenciamento e Risco Sanitário, e em conformidade com o § 4º do Art.7º da Lei 1.562 de 29 de dezembro de 2004 alterada pela Lei Nº 2.309 de 20 de junho de 2016, e com os Decretos Municipais 14.327 de 21 de outubro de 2016 e 14.143 de 04 de março de 2016 expede a presente LICENÇA SANITÁRIA em nome da empresa:		
RAZÃO SOCIAL: VAM - REFEIÇÕES E EVENTOS LTDA		
NOME FANTASIA: VAM REFEICOES		
CNPJ: 19.657.210/0011-57	INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 19281269	
Nº DO PROCESSO: 08.15371-800/2023		
ENDEREÇO: RUA OSWALDO MOURA, 7645, TIRADENTES, PORTO VELHO - RO		
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 22:00 ÀS 18:00	ÁREA OCUPADA: 1440 M²	
PROPRIETÁRIO/REP. LEGAL: VIVIANI CRISTINA CASSAROTTI BERLEZE	CPF: 027.521.639-08	
RESPONSÁVEL TÉCNICO: JOELMA BORGES DA SILVA	FORMAÇÃO PROFISSIONAL: Nutricionista	
VISTO DO CONSELHO: CRN7/RO 5273		
CÓDIGO	RELAÇÃO DE ATIVIDADES ECONÔMICAS DE INTERESSE SANITÁRIO:	RISCO
5620-1/01	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas	ALTO
5620-1/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê	MÉDIO
<b>CONDICIONANTES SANITÁRIAS</b>		
1 - A renovação da Licença Sanitária deve ser requerida em até 90 dias antes do seu vencimento (§ 2º do Art. 7º da Lei 1.562/2004).		
2 - Este documento deve permanecer exposto em local visível e de fácil acesso ao público.		
Para Certificação de Autenticidade deste documento acesse o endereço <a href="http://visa.portovelho.ro.gov.br/autenticar">http://visa.portovelho.ro.gov.br/autenticar</a> , disponível no site do DVISA, e informe os dados solicitados juntamente com o código de autenticação: c08f7c1b		
Porto Velho, 30/09/2025 08:05:36		
Alton Furtado Gerente Assinatura do Gerente Divisão de Vigilância, Licenciamento e Risco Sanitário Av. Jorge Teixeira, 1146 – Bairro Nova Porto Velho – Porto Velho – RO – Fone: 3901-2836 e 0800 6470009		

Informa-se que a **Licença Sanitária** do estabelecimento encontra-se **regular, válida e dentro do prazo de vigência**, não havendo qualquer irregularidade quanto à sua manutenção.

## DOCUMENTO DE RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA 12/02/2026

LICENÇA SANITÁRIA

- INSUMOS FARMACÉUTICOS  
- MEDICAMENTO

2 - A renovação da Licença Sanitária deve ser requerida em até 90 dias antes do seu vencimento (§ 2º do Art. 7º da Lei 1.562/2004).

3 - Este documento deve permanecer exposto em local visível e de fácil acesso ao público.

Para Certificação de Autenticidade deste documento acesse o endereço <http://visa.portovelho.ro.gov.br/autenticar>, disponível no site do DVISA, e informe os dados solicitados juntamente com o código de autenticação: b6a3e7ae

Porto Velho, 12/02/2026 10:15:29

Ailton Furtado  
12/02/2026  
Assinatura do Gerente  
Divisão de Vigilância, Licenciamento e Risco Sanitário  
Av. Jorge Teixeira, 1146 – Bairro Nova Porto Velho – Porto Velho – RO – Fone: 3901-2836 e 0800 6470009

Ressalta-se, ainda, que o **pedido de renovação** foi protocolado de forma **antecipada**, inclusive **antes mesmo do prazo de antecedência de 90 (noventa) dias**, demonstrando a diligência e a boa-fé do responsável em manter o estabelecimento em plena conformidade com as normas sanitárias vigentes.

# DEPÓSITO, ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS



Ao adentrar no setor de depósito, a responsável técnica informou que o espaço era destinado ao armazenamento de mantimentos não perecíveis utilizados na preparação das refeições fornecidas às unidades atendidas pela empresa.

Durante a inspeção, constatou-se que o ambiente se encontrava seco, organizado e com condições aparentes de limpeza adequadas. No local estavam armazenados diversos gêneros alimentícios, tais como arroz, feijão, leite, farinha, entre outros insumos utilizados na preparação das refeições destinadas às unidades do sistema prisional atendidas pela empresa.

Observou-se que os alimentos estavam empilhados e acondicionados sobre paletes de plástico, conforme demonstrado em registro fotográfico mencionado anteriormente. A utilização desse tipo de estrutura é considerada medida adequada de armazenamento, uma vez que permite manter os alimentos afastados do piso, evitando contato direto com o solo. Tal prática contribui para a preservação das condições sanitárias e para a prevenção de possíveis contaminações.

Contudo, durante a inspeção, verificou-se que alguns sacos de alimentos apresentavam rasgos ou danos em suas embalagens, conforme evidenciado nos registros fotográficos apresentados a seguir. Essa condição pode comprometer a integridade dos produtos armazenados, uma vez que embalagens danificadas favorecem a exposição dos alimentos a agentes contaminantes, pragas, umidade e outros fatores que podem comprometer a qualidade sanitária dos mantimentos.

Ressalta-se que, de acordo com as boas práticas de armazenamento de alimentos, os gêneros alimentícios devem permanecer devidamente identificados e organizados por tipo de produto, lote e data de validade, de modo a possibilitar o controle adequado do estoque e a rastreabilidade dos insumos utilizados na preparação das refeições.



Ao observar que alguns sacos de alimentos se encontravam abertos e rasgados, bem como a presença de alimentos espalhados no local, conforme evidenciado nos registros fotográficos, a equipe de inspeção questionou a funcionária presente acerca das possíveis causas dessa situação. Inicialmente, considerou-se a possibilidade de que os danos às embalagens pudessem indicar eventual ação de roedores, tendo em vista o aspecto dos rasgos e a dispersão de alimentos no ambiente.

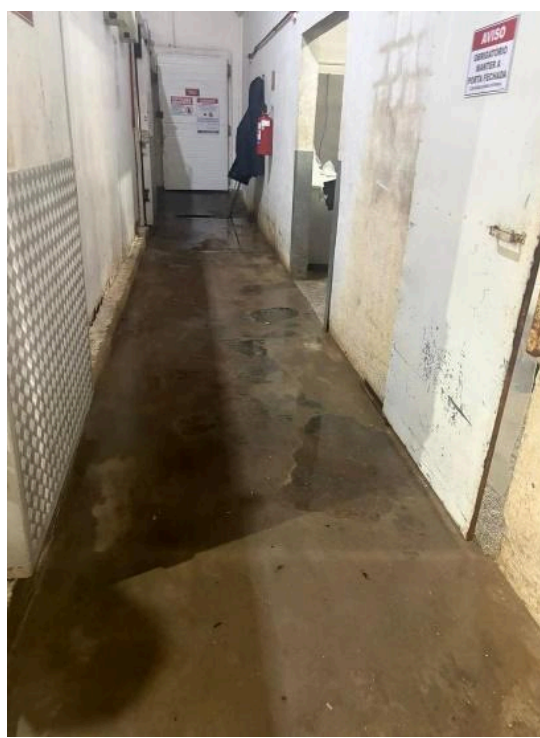
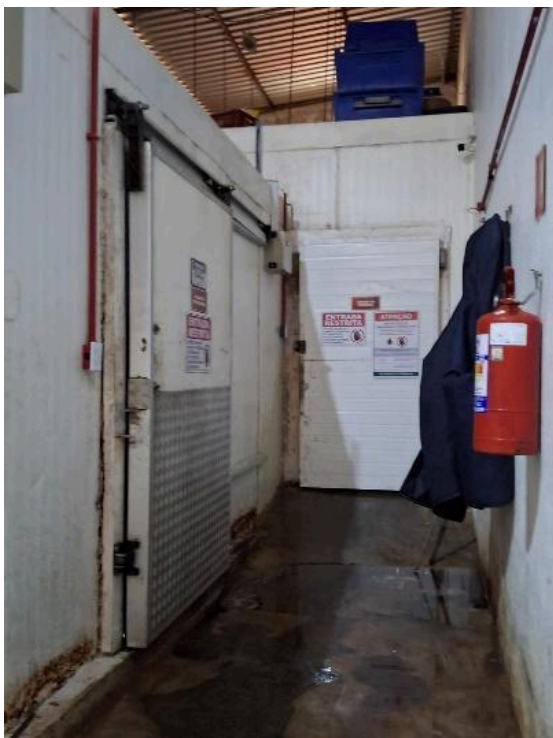
Instada a prestar esclarecimentos, a funcionária informou que parte dos alimentos armazenados naquele espaço seria destinada ao consumo dos próprios funcionários. Acrescentou, ainda, que não poderia afirmar com certeza a origem dos rasgos nas embalagens, mencionando apenas a possibilidade de que algum funcionário pudesse ter aberto os sacos.

Todavia, a forma como as embalagens se encontravam danificadas, associada à presença de alimentos espalhados no local, demanda maior atenção quanto às condições de armazenamento e ao controle dos mantimentos, uma vez que embalagens comprometidas podem favorecer a exposição dos alimentos a

agentes contaminantes e facilitar o acesso de pragas, comprometendo a integridade sanitária dos produtos armazenados.

Diante disso, a situação observada evidencia a necessidade de adoção de procedimentos mais rigorosos de organização, controle e proteção das embalagens alimentícias, de modo a garantir a preservação da qualidade dos alimentos armazenados e assegurar o cumprimento das normas de boas práticas de armazenamento e manipulação de gêneros alimentícios.

## CORREDOR DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS



No corredor onde se localizam as câmaras frigoríficas destinadas ao congelamento, descongelamento e conservação de alimentos, foi constatada, no momento da inspeção, a presença de grande quantidade de água escorrendo pelo piso, deixando todo o ambiente significativamente molhado.

Ao ser questionado acerca da origem da água, um dos funcionários informou que tal situação ocorreria de forma recorrente, afirmando que o acúmulo seria decorrente do processo de descongelamento realizado nas câmaras frigoríficas.

No referido corredor também foi observado um avental apoiado em um cabo de rodo, no qual se encontrava pendurado, além da presença de um exaustor instalado no ambiente.

Durante a verificação das instalações, foi informado que a câmara localizada ao fundo era destinada ao congelamento dos alimentos, enquanto as demais câmaras eram utilizadas para os processos de descongelamento e conservação.

Entretanto, verificou-se que todo o corredor apresentava o piso excessivamente molhado, em razão do escoamento da água proveniente do processo de descongelamento. Tal condição pode comprometer as condições adequadas de higiene e segurança no ambiente de manipulação e armazenamento de alimentos, além de representar risco de acidentes de trabalho, como escorregões e quedas, caso não sejam adotadas medidas adequadas de drenagem, contenção e limpeza contínua do local.

Observou-se, ainda, que a porta da câmara destinada ao processo de descongelamento apresentava sinais evidentes de corrosão (ferrugem), possivelmente decorrentes da exposição constante à umidade e ao contato frequente com a água proveniente do processo de descongelamento.

A presença de ferrugem na estrutura da porta evidencia desgaste do material e possível ausência de manutenção preventiva adequada, circunstância que pode comprometer as condições de segurança do ambiente.

Ressalta-se que, considerando o fato de o piso do corredor permanecer constantemente molhado, existe risco potencial de escorregões e quedas. Em caso de eventual acidente nas proximidades da porta metálica enferrujada, a estrutura deteriorada pode ocasionar cortes ou outras lesões aos trabalhadores, ampliando o risco de acidentes no local.

Diante do exposto, a situação observada indica a necessidade de manutenção corretiva na estrutura das câmaras frigoríficas, bem como da adoção de medidas destinadas ao adequado controle do escoamento da água, com vistas

a garantir condições apropriadas de higiene e segurança no ambiente de trabalho.

Assim, a presença recorrente de água no piso do corredor evidencia a necessidade de adequação do sistema de drenagem e de manutenção das câmaras frigoríficas, a fim de assegurar condições sanitárias adequadas e maior segurança aos trabalhadores que atuam no local.

## CÂMARA DE CONGELAMENTO



A câmara frigorífica destinada ao congelamento de carnes encontrava-se devidamente resguardada, sendo o acesso ao local realizado mediante acompanhamento de funcionário responsável pelo setor.

Durante a inspeção, foram solicitadas ao funcionário amostras de carnes referentes a alguns lotes selecionados de forma aleatória, com o objetivo de

verificar as condições de armazenamento e os respectivos prazos de validade. Após a análise realizada pela equipe, não foram identificados produtos com prazo de validade expirado.

Constatou-se que o ambiente possui acesso controlado, não sendo permitida a entrada sem a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) apropriados, os quais são utilizados pelos funcionários responsáveis pelo setor durante a realização de suas atividades.

Verificou-se, ainda, que as carnes armazenadas encontravam-se devidamente congeladas e acondicionadas, apresentando condições adequadas de conservação no momento da inspeção.

Observou-se também que, na porta de acesso à câmara frigorífica, havia sinalização de “Entrada Restrita”, indicando que o acesso ao local é limitado e controlado, em conformidade com os procedimentos internos relacionados à segurança e à manipulação adequada de alimentos.

## CÂMARA DE DESCONGELAMENTO



Durante a inspeção, foi possível constatar que o escoamento de água observado no corredor possivelmente era proveniente da câmara destinada ao processo de descongelamento de carnes. A quantidade significativa de água presente no piso indicava que o sistema de drenagem do ambiente pode não estar funcionando de forma adequada ou suficiente para comportar o volume gerado durante o processo de degelo.

Ressalta-se que o processo de descongelamento de carnes deve observar rigorosamente as normas sanitárias aplicáveis, a fim de evitar riscos de contaminação microbiológica e garantir a segurança dos alimentos destinados ao consumo humano.

De acordo com as boas práticas de manipulação e conservação de alimentos estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o processo de descongelamento deve ocorrer em ambiente controlado, com temperatura adequada e em condições que impeçam a contaminação dos alimentos. A manutenção da temperatura em níveis seguros é fundamental para impedir a proliferação de bactérias patogênicas, que podem se desenvolver rapidamente quando os alimentos permanecem por períodos prolongados em temperaturas inadequadas.

Outro aspecto relevante refere-se ao sistema de drenagem das câmaras destinadas ao descongelamento, que deve ser eficiente e capaz de conduzir adequadamente a água resultante do processo de degelo para pontos apropriados de escoamento. A presença de água acumulada no piso pode favorecer a proliferação de microrganismos, além de representar risco sanitário e operacional no ambiente de manipulação de alimentos.

As carnes submetidas ao processo de descongelamento devem permanecer suspensas em ganchos ou suportes apropriados, de modo a evitar o contato direto com a água proveniente do degelo. O contato com essa água pode favorecer a contaminação cruzada, comprometendo a qualidade sanitária dos alimentos.

Além disso, o ambiente destinado ao descongelamento deve ser submetido a procedimentos regulares de higienização e sanitização, garantindo que

superfícies, equipamentos e estruturas permaneçam livres de resíduos orgânicos, umidade excessiva e potenciais focos de contaminação.

Tais exigências encontram respaldo nas normas sanitárias aplicadas pela Vigilância Sanitária em estabelecimentos que realizam manipulação de carnes, como frigoríficos, açougues, cozinhas industriais e unidades de preparo coletivo de alimentos. Essas normas determinam que os ambientes destinados ao armazenamento, descongelamento e manipulação de carnes mantenham condições adequadas de higiene, controle de temperatura, drenagem eficiente e organização apropriada dos alimentos, com o objetivo de preservar a segurança alimentar e prevenir riscos à saúde dos consumidores.

Diante disso, a situação observada durante a inspeção indica a necessidade de verificação técnica e eventual adequação do sistema de drenagem e das condições estruturais da câmara destinada ao descongelamento, bem como da adoção de medidas que assegurem o pleno cumprimento das normas sanitárias vigentes aplicáveis à manipulação e preparo de alimentos.

## CÂMARA FRIA DE REFRIGERAÇÃO





Na



câmara fria destinada ao armazenamento de hortifrutigranjeiros, foram observados diversos alimentos utilizados na preparação das refeições, tais como saladas, verduras e frutas.

Durante a inspeção, constatou-se que alguns repolhos destinados à preparação de saladas apresentavam aspecto murcho, com folhas escurecidas e presença de pontos de coloração escura nas extremidades, características que indicam possível processo de deterioração do produto. A aparência dos vegetais sugeria que parte dos alimentos já se encontrava em estágio avançado de degradação.

Também foram observadas maçãs com perfurações na casca, circunstância que pode indicar danos físicos ou eventual ação de agentes externos, situação que pode comprometer a integridade sanitária do alimento.

No caso dos tomates armazenados na câmara fria, verificou-se que alguns apresentavam sinais evidentes de apodrecimento, com manchas e aspecto compatível com presença de fungos e mofos, conforme demonstrado nos registros fotográficos. A presença de fungos em alimentos constitui fator de risco sanitário relevante, uma vez que determinados microrganismos podem produzir toxinas potencialmente prejudiciais à saúde humana.

Durante a inspeção, também foi identificado um armário contendo recipientes com repolho previamente cortado, acondicionados em vasilhas e cobertos com plástico. Segundo informado no local, tais recipientes corresponderiam às amostras dos alimentos preparados. No momento da inspeção, não foi observada a presença de temperos ou outros ingredientes adicionais nas referidas preparações.

Ressalta-se que frutas, verduras e legumes devem ser armazenados e conservados em condições adequadas de temperatura, ventilação e higiene, de modo a prevenir processos de deterioração e a proliferação de microrganismos, como bactérias, fungos e outros agentes contaminantes.

De acordo com as normas sanitárias estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), especialmente aquelas relacionadas às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, os produtos hortifrutigranjeiros devem ser armazenados em ambientes limpos, organizados e refrigerados quando necessário, devendo permanecer separados de alimentos deteriorados, a fim de evitar contaminação cruzada. Produtos que apresentem sinais de deterioração, presença de mofo, apodrecimento ou alterações de cor, textura ou odor devem ser imediatamente descartados, não sendo recomendada sua utilização no preparo de alimentos destinados ao consumo humano.

A qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos devem observar rigorosamente as normas sanitárias vigentes, em especial as disposições da Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, determinando que os alimentos destinados ao consumo humano sejam preparados, armazenados e distribuídos em condições higiênico-sanitárias adequadas, de forma a evitar riscos de contaminação por microrganismos ou outros agentes nocivos à saúde.

No caso específico das refeições destinadas a pessoas privadas de liberdade, devem ser observadas também as normas previstas na Lei de Execução Penal (Lei nº 7.210/1984), que estabelece, em seu artigo 12, que a assistência material ao preso compreende o fornecimento de alimentação suficiente e de qualidade, adequada à preservação da saúde das pessoas custodiadas pelo Estado.

Além da legislação nacional, devem ser observados os parâmetros internacionais de proteção à dignidade humana no sistema prisional, especialmente aqueles previstos nas Regras Mínimas das Nações Unidas para o Tratamento de Presos (Regras de Mandela). De acordo com a Regra 22, toda pessoa privada de liberdade deve receber

alimentação de boa qualidade, bem preparada e servida em quantidade suficiente, em horários regulares, de modo a assegurar a manutenção da saúde e da força física das pessoas custodiadas.

Nesse contexto, o fornecimento de alimentos deteriorados, contaminados ou armazenados em condições inadequadas pode configurar violação às normas sanitárias e aos parâmetros nacionais e internacionais de proteção aos direitos das pessoas privadas de liberdade, uma vez que compromete diretamente o direito à alimentação adequada, à saúde e à dignidade da pessoa humana.

Considerando que os alimentos produzidos no estabelecimento são destinados tanto às unidades do sistema prisional quanto a pacientes em unidades hospitalares, torna-se imprescindível o cumprimento rigoroso das normas sanitárias e dos padrões de segurança alimentar, bem como a adoção de procedimentos adequados de seleção, higienização, conservação e armazenamento dos alimentos, garantindo que apenas produtos em condições apropriadas sejam utilizados na preparação das refeições.

## COZINHA DO ESTABELECIMENTO



A cozinha apresenta estrutura ampla, equipada com diversos maquinários de grande porte utilizados no processo de preparação e fabricação dos alimentos.

Logo na entrada do setor, nas proximidades da porta de acesso, foram observadas funcionárias realizando o preparo das saladas, atividade que fazia parte da rotina de produção alimentar no momento da inspeção.

## DO MANUSEIO NA CONFEÇÃO DA SALADA



Ao adentrar a área da cozinha, foi observada uma mesa de estrutura metálica (alumínio) na qual alguns funcionários realizavam o processo de preparação das saladas destinadas às refeições produzidas no local.

Durante a inspeção, constatou-se que parte das funcionárias responsáveis pela manipulação dos alimentos não utilizava luvas de proteção, realizando o contato direto com os vegetais e efetuando o acondicionamento das saladas em sacos plásticos destinados ao armazenamento e posterior distribuição.

Verificou-se, ainda, que no mesmo espaço destinado à manipulação dos alimentos encontrava-se uma balança utilizada para pesagem, juntamente com os sacos plásticos utilizados para o acondicionamento das saladas. Essa situação ocasionava a coexistência de utensílios e materiais de uso operacional no mesmo ambiente onde os alimentos estavam em processo de preparo, circunstância que pode aumentar o risco de contaminação.

Observou-se também que alguns manipuladores não utilizavam Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), estando vestidos com roupas provenientes de suas residências. Tal prática não é recomendada do ponto de vista sanitário, uma vez que vestimentas utilizadas no ambiente externo podem transportar sujidades, microrganismos e outros agentes contaminantes, ampliando o risco de contaminação dos alimentos.

Durante a observação do processo de preparação das saladas, verificou-se que os alimentos eram acondicionados em sacos plásticos que, externamente, apresentavam aspecto visivelmente sujo, conforme evidenciado nos registros fotográficos realizados durante a inspeção. Em razão dessa condição, torna-se difícil identificar adequadamente o tipo de salada armazenada no interior das embalagens, além de comprometer a apresentação e as condições de higiene do alimento.

A forma de acondicionamento observada pode resultar em contaminação das embalagens e posterior contato com as mãos das pessoas que irão consumir o alimento, situação que pode ocorrer, por exemplo, no momento da distribuição das refeições às pessoas privadas de liberdade, que necessitam manusear os recipientes contendo as saladas.

Ressalta-se que, embora os sacos plásticos utilizados sejam novos, essa condição não garante a ausência de contaminação, uma vez que não há controle sobre as condições sanitárias às quais tais embalagens foram

expostas antes de chegarem ao ambiente da cozinha. Além disso, foi observado que os sacos plásticos permaneciam armazenados nas mesmas vasilhas onde se encontravam os alimentos, circunstância que pode favorecer a contaminação cruzada entre superfícies e alimentos.

Outro aspecto observado refere-se ao fato de que algumas folhas de alface estavam armazenadas diretamente em caixas posicionadas no chão, o que contraria as recomendações sanitárias de armazenamento de alimentos, segundo as quais os produtos alimentícios devem permanecer afastados do piso e devidamente protegidos contra possíveis contaminações ambientais.

Também foi constatado que algumas vasilhas contendo vegetais não estavam devidamente cobertas, situação que pode favorecer a exposição dos alimentos a agentes contaminantes presentes no ambiente, como poeira, insetos ou microrganismos.

Considerando as condições climáticas características da região amazônica, marcadas por elevada umidade e maior presença de agentes biológicos no ambiente, torna-se ainda mais necessária a adoção rigorosa de procedimentos de higiene, proteção e controle sanitário durante todas as etapas de manipulação e preparo dos alimentos.

As situações observadas contrariam as disposições estabelecidas pela Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que institui o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Essa normativa determina que os manipuladores de alimentos devem utilizar Equipamentos de Proteção Individual adequados, tais como luvas, aventais e toucas, bem como manter condições rigorosas de higiene durante todas as etapas de preparo, manipulação, armazenamento e distribuição dos alimentos.

O descumprimento dessas normas pode resultar em contaminação microbiológica dos alimentos, favorecendo a proliferação de bactérias, fungos e outros microrganismos capazes de provocar doenças de origem alimentar. Tal situação representa risco direto à saúde dos consumidores, especialmente considerando que parte das refeições produzidas é destinada a pacientes

hospitalizados e a pessoas privadas de liberdade, grupos que podem apresentar maior vulnerabilidade imunológica.

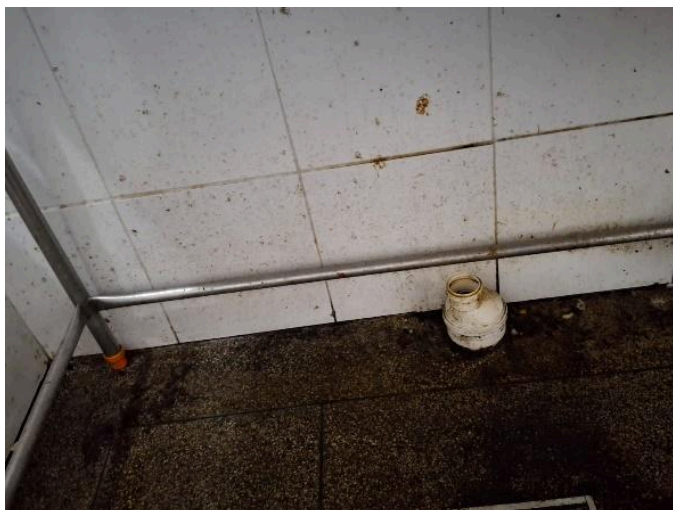
Além disso, verificou-se que as saladas estão sendo acondicionadas em sacos plásticos, forma de embalagem que se mostra inadequada do ponto de vista higiênico-sanitário, pois dificulta o correto manuseio, armazenamento e proteção do alimento contra possíveis contaminações externas. Esse tipo de acondicionamento também pode favorecer o amassamento dos vegetais, o acúmulo de umidade e a exposição durante o transporte ou manipulação, comprometendo a qualidade e a segurança sanitária do produto.

Diante do exposto, recomenda-se a adoção de forma mais apropriada de acondicionamento das saladas, mediante a utilização de recipientes plásticos rígidos próprios para alimentos, dotados de tampa, devidamente higienizados e que permitam melhor vedação, proteção e conservação dos alimentos, garantindo condições adequadas de armazenamento, transporte e distribuição, como por exemplo:



Tal medida contribuirá para melhor organização, maior proteção contra contaminações e adequação às boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo maior segurança e qualidade ao produto ofertado

## DA HIGIENE DA COZINHA



Durante a inspeção realizada na **área de preparo** da cozinha, observou-se que os espaços de circulação utilizados pelos funcionários apresentavam aparência superficialmente limpa, especialmente na área central destinada ao trânsito de pessoas. Contudo, ao proceder a uma observação mais detalhada dos equipamentos e superfícies utilizados na preparação dos alimentos, foram identificadas condições inadequadas de higiene em determinados utensílios e estruturas do ambiente.

Entre os equipamentos inspecionados, foi identificado um aparelho utilizado para o corte de hortaliças, como repolho e beterraba, que se encontrava visivelmente coberto por resíduos de alimentos, apresentando significativa quantidade de vegetais aderidos à sua superfície. A forma como os resíduos estavam acumulados indicava **possível ausência de higienização adequada durante ou após o processo de manipulação dos alimentos**.

Tal condição suscita preocupação quanto à observância das práticas adequadas de higiene durante o preparo das saladas, uma vez que o acúmulo de resíduos orgânicos em equipamentos de corte pode favorecer a ocorrência de contaminação cruzada entre alimentos, além de criar ambiente propício à proliferação de microrganismos patogênicos.

Durante a verificação do equipamento, também foi observado que parte dos vegetais cortados permanecia espalhada sobre a superfície do maquinário, circunstância que levanta questionamentos quanto ao adequado descarte de alimentos que entram em contato com superfícies potencialmente contaminadas ou com resíduos acumulados no equipamento.

Ao observar a área localizada sob a mesa de trabalho, constatou-se a presença de acúmulo significativo de sujeira com aspecto gorduroso, formando uma espécie de crosta aderida ao piso e às estruturas inferiores do mobiliário. A aparência da sujeira indicava que a limpeza realizada no local possivelmente ocorre de forma predominantemente superficial, sem alcançar as áreas inferiores dos equipamentos e mobiliários, onde resíduos orgânicos tendem a se acumular ao longo do tempo.

O acúmulo de matéria orgânica, gordura e restos de alimentos constitui ambiente favorável para o desenvolvimento e proliferação de bactérias, fungos e outros microrganismos, os quais podem ocasionar doenças transmitidas por alimentos, incluindo infecções gastrointestinais e intoxicações alimentares.

Ressalta-se que os equipamentos utilizados no corte e processamento de verduras e legumes devem ser submetidos a procedimentos frequentes de higienização e sanitização, especialmente após cada ciclo de utilização, conforme estabelecem as normas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos previstas na Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

De acordo com essas normas, superfícies, equipamentos e utensílios que entram em contato direto com alimentos devem ser mantidos em adequado estado de limpeza e conservação, devendo ser submetidos a procedimentos regulares de lavagem, desinfecção e manutenção, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos preparados.

A manutenção de ambientes e equipamentos devidamente higienizados constitui medida essencial para assegurar a segurança alimentar e a prevenção de doenças transmitidas por alimentos, especialmente em estabelecimentos que produzem refeições em grande escala e destinados a

públicos em situação de maior vulnerabilidade, como pessoas privadas de liberdade e pacientes hospitalizados.

Diante do exposto, a situação observada evidencia a necessidade de reforço nos procedimentos de higienização do ambiente, dos equipamentos e das superfícies de trabalho, bem como da adoção de rotinas mais rigorosas de limpeza e sanitização, a fim de garantir condições adequadas de preparo dos alimentos e a observância das normas sanitárias vigentes

## **DAS PIAS E SUA HIGIENIZAÇÃO**





Durante a inspeção foi observada a presença de uma pia de alumínio que apresentava acúmulo visível de sujeira, com aparência de falta de higienização adequada por período prolongado. A superfície da pia demonstrava sinais de incrustação de resíduos, indicando que o equipamento possivelmente não vinha sendo submetido a processos regulares de limpeza profunda ou abrasiva, procedimento necessário para remoção de gordura e resíduos orgânicos aderidos.



Ao proceder à verificação da área localizada embaixo da pia, como se pode ver nas imagens acima, constatou-se a presença de crostas de sujeira acumulada, além de resíduos de alimentos espalhados pelo piso. Foram observados restos de comida no chão e grãos de arroz aderidos à parede, evidenciando falhas no processo de limpeza e higienização do ambiente.

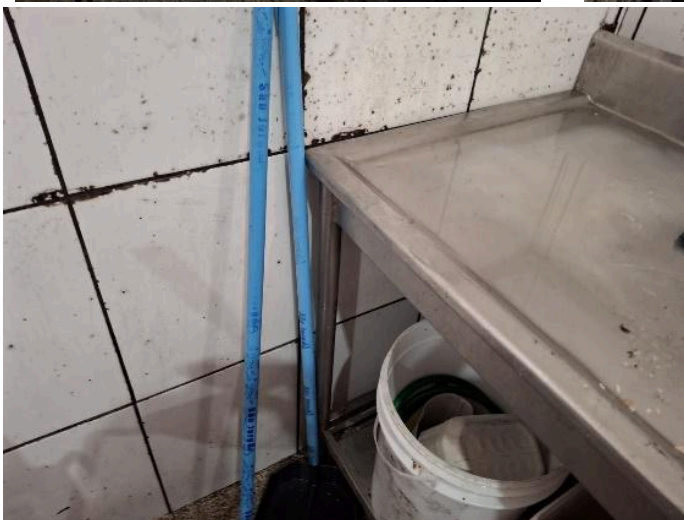
O piso da área apresentava acúmulo de gordura e óleo impregnado, especialmente nas regiões inferiores e de difícil acesso, o que indica que a higienização do local pode estar sendo realizada apenas de forma superficial, sem alcançar áreas críticas onde ocorre maior acúmulo de resíduos.

Ambientes com acúmulo de matéria orgânica, gordura e restos de alimentos tornam-se altamente propícios para a proliferação de pragas urbanas, tais como baratas, roedores e outros vetores que podem transmitir doenças. Além

disso, locais com tais características podem também favorecer a presença de animais peçonhentos, especialmente em regiões de clima quente e úmido, como a região amazônica.

A presença dessas condições sanitárias inadequadas representa risco potencial de contaminação dos alimentos preparados no local, podendo contribuir para a disseminação de microrganismos patogênicos capazes de causar infecções e doenças transmitidas por alimentos.

## DOS PRODUTOS DE LIMPEZA



Embora estabelecimentos que manipulam alimentos sejam legalmente obrigados a observar as normas de Boas Práticas Sanitárias, verificou-se, durante a inspeção, que diversas situações observadas no ambiente da cozinha indicam possível descumprimento das exigências sanitárias estabelecidas na legislação vigente.

Destaca-se que a Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, determinando que todos os estabelecimentos que realizam preparo, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos devem adotar procedimentos rigorosos de higiene, organização e controle sanitário, com o objetivo de evitar contaminações e garantir a segurança alimentar.

Durante a inspeção, observou-se que produtos destinados à limpeza e higienização estavam armazenados em local inadequado, em desacordo com as orientações técnicas sanitárias. Foi constatada, ainda, a presença de vassoura visivelmente desgastada e imprópria para uso, o que compromete a eficiência do processo de limpeza do ambiente.

As normas sanitárias determinam que materiais e produtos de limpeza devem ser armazenados em local próprio, preferencialmente em armário exclusivo destinado a essa finalidade, devendo permanecer separados dos alimentos, utensílios e superfícies utilizadas no preparo das refeições. Essa separação é fundamental para evitar contaminação química dos alimentos, uma vez que produtos de limpeza contêm substâncias que não podem entrar em contato com alimentos destinados ao consumo humano.

Observou-se também que, no ambiente de preparo, permaneciam equipamentos e estruturas que apresentavam condições inadequadas de higiene, como o cortador de alimentos anteriormente mencionado, que se encontrava no local com acúmulo de resíduos, bem como uma pia com aparência visivelmente encardida, apresentando sujeira persistente aderida à sua superfície. A permanência de sujeira acumulada em equipamentos e estruturas utilizadas no preparo de alimentos pode favorecer a proliferação de bactérias, fungos e outros microrganismos patogênicos, capazes de causar

infecções e doenças transmitidas por alimentos. Superfícies mal higienizadas tornam-se ambientes propícios para a formação de biofilmes bacterianos, que são de difícil remoção e representam risco sanitário significativo.

Dessa forma, torna-se imprescindível que o estabelecimento observe rigorosamente as normas sanitárias vigentes, adotando procedimentos adequados de limpeza, organização e armazenamento de materiais, bem como garantindo a higienização correta de equipamentos, utensílios e superfícies utilizadas na manipulação dos alimentos.

O cumprimento dessas normas é essencial para prevenir contaminações, preservar a qualidade sanitária dos alimentos e proteger a saúde dos consumidores, especialmente considerando que as refeições produzidas no local são destinadas a públicos que podem apresentar maior vulnerabilidade, como pacientes hospitalizados e pessoas privadas de liberdade.

## DO FEIJÃO



Durante a inspeção, constatou-se que, naquele dia, estava sendo preparada uma feijoada para consumo. Embora a perita tenha realizado a degustação do feijão e atestado que o alimento apresentava sabor adequado no momento da avaliação, a situação gerou **preocupação sanitária e nutricional**, tendo em vista relatos de que, no dia anterior, pessoas privadas de liberdade teriam apresentado **mal-estar intestinal** após o consumo das refeições fornecidas pela empresa.

Diante desse contexto, foi realizado questionamento acerca dos temperos e condimentos utilizados na preparação dos alimentos, sendo informado pelos responsáveis que, de modo geral, não são utilizados temperos ou condimentos nas preparações. Tal prática pode comprometer não apenas a qualidade sensorial da alimentação, mas também aspectos relacionados à aceitabilidade e ao valor nutricional das refeições, sobretudo considerando o consumo contínuo e prolongado por parte dos usuários do serviço alimentar.

No dia da inspeção, a feijoada apresentava melhor aspecto visual, contudo, foram identificadas falhas nas condições de higiene durante o preparo e manipulação. Observou-se que a vasilha utilizada se encontrava com respingos de alimento em sua superfície externa, evidenciando ausência de higienização adequada durante o processo.

Adicionalmente, ao analisar a área de preparo, especialmente a mesa posicionada em frente ao local de manipulação, foi possível verificar a presença de sujidades visíveis, o que reforça a necessidade de maior rigor nos procedimentos de limpeza. Ressalta-se que, por se tratar de superfície de alumínio, a identificação de resíduos torna-se ainda mais evidente, o que indica deficiência nos padrões de higienização adotados.

Dessa forma, as condições observadas apontam para a necessidade de aperfeiçoamento das práticas de higiene e manipulação de alimentos, em conformidade com as normas estabelecidas pela RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a fim de garantir a qualidade sanitária, nutricional e a segurança dos alimentos fornecidos.

## ESTRADO PARA APOIO DAS MARMITAS NO CHÃO



Durante a inspeção foi constatado que a área localizada abaixo do estrado apresentava acúmulo significativo de sujeira e restos de alimentos, com indícios de resíduos antigos, evidenciando ausência de higienização adequada nessas regiões de difícil acesso.

Observou-se também a presença de um ralo no local, o qual pode favorecer o acesso e a circulação de pragas urbanas, como baratas e outros vetores, especialmente quando associado à presença de resíduos orgânicos e acúmulo de sujeira. Ambientes nessas condições tornam-se propícios à proliferação de microrganismos, podendo facilitar a disseminação de bactérias, fungos e outros agentes contaminantes.

No mesmo espaço, verificou-se que as marmitas estavam armazenadas dentro de uma caixa plástica, posicionada diretamente no chão. Foi relatado que, durante o manuseio dessas embalagens, algumas marmitas acabam se abrindo, o que pode expor os alimentos ao ambiente externo.

A presença de sujeira acumulada em cantos e áreas ocultas, associada ao armazenamento inadequado das marmitas, cria condições favoráveis para a contaminação dos alimentos por microrganismos patogênicos, comprometendo a segurança alimentar.

Ressalta-se que o piso do local apresentava condições insalubres, sendo inadequado para o armazenamento ou apoio de recipientes que contenham alimentos destinados ao consumo humano. A disposição de marmitas diretamente no chão representa risco sanitário significativo, uma vez que superfícies contaminadas podem transferir agentes infecciosos para as embalagens e, conseqüentemente, para os alimentos.

Tal situação é especialmente preocupante considerando que os alimentos preparados no local são destinados, entre outros públicos, a pessoas hospitalizadas, que geralmente apresentam sistema imunológico fragilizado, tornando-se mais suscetíveis a infecções e doenças transmitidas por alimentos contaminados.

Dessa forma, torna-se essencial que o estabelecimento adote medidas rigorosas de higienização, organização e armazenamento adequado, em conformidade com as normas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos estabelecidas pela RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, garantindo a proteção da saúde dos consumidores e a segurança sanitária dos alimentos produzidos.

## FRITADEIRA ELÉTRICA



Durante a vistoria realizada, constatou-se que uma funcionária executava a fritura de ovos utilizando uma frigideira elétrica. Contudo, o equipamento apresentava condições inadequadas de higienização, com aparência de acúmulo de sujeira e resíduos, indicando que possivelmente não vinha sendo submetido a limpeza adequada e periódica.

Verificou-se a presença de crostas de gordura aderidas à superfície da frigideira, sugerindo acúmulo de resíduos provenientes de preparações anteriores. Tal condição evidencia falha nos procedimentos de higienização, uma vez que equipamentos utilizados na manipulação de alimentos devem ser mantidos limpos, desengordurados e em condições sanitárias adequadas de uso.

O acúmulo de gordura velha e resíduos carbonizados em utensílios de cocção representa risco à saúde, pois pode favorecer a formação de substâncias potencialmente tóxicas, além de comprometer a qualidade do alimento preparado. A permanência de óleo degradado pode resultar na ingestão de compostos prejudiciais ao organismo, associados a distúrbios gastrointestinais,

irritação, intoxicações alimentares e, em longo prazo, riscos à saúde cardiovascular.

Além disso, superfícies com resíduos de gordura acumulada tornam-se propícias à proliferação de microrganismos, aumentando o risco de contaminação cruzada dos alimentos. No caso específico da preparação de ovos, alimento altamente perecível, a utilização de equipamento em condições inadequadas de higiene pode potencializar a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.

Dessa forma, a situação observada evidencia a necessidade de adoção de procedimentos rigorosos de limpeza e sanitização dos equipamentos, com remoção completa de resíduos de gordura após cada uso, em conformidade com as normas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos estabelecidas pela RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, garantindo a segurança sanitária e a qualidade dos alimentos preparados.

## **RALO DENTRO DA COZINHA**





A cozinha apresentava estrutura ampla, equipada com diversos fogões; contudo, foram identificadas não conformidades relacionadas às condições de higiene e segurança do ambiente. No centro do setor, abaixo de um dos fogões, foi constatada a presença de ralo no piso, bem como a existência de outros ralos localizados em diferentes pontos da cozinha, inclusive sob pias, possivelmente destinados ao escoamento de água.

Entretanto, verificou-se que o piso se encontrava molhado em grande parte da área, com acúmulo de água e, em alguns pontos, presença de gordura, formando pequenas poças. Tal condição representa risco de acidentes, especialmente quedas, agravado pelo fato de que nem todos os funcionários faziam uso adequado de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) no momento da inspeção.

Observou-se, ainda, que os ralos apresentavam aberturas que podem facilitar a entrada de pragas urbanas, como baratas e outros vetores, além de possibilitar o retorno de odores desagradáveis. Essas condições favorecem a

contaminação do ambiente e, conseqüentemente, dos alimentos manipulados, caracterizando o local como potencialmente insalubre.

De acordo com as normas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, estabelecidas pela RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, os sistemas de drenagem devem ser adequadamente projetados e mantidos, sendo recomendada a utilização de ralos com fecho hídrico, que impeçam o retorno de odores e a entrada de pragas, além de possibilitar fácil limpeza e manutenção, sem a presença de frestas, quebras ou irregularidades estruturais.

Embora seja necessária a existência de ralos para o adequado escoamento da água, estes devem estar em conformidade com as exigências sanitárias vigentes, garantindo a segurança do ambiente. A presença de água acumulada e gordura no piso evidencia falhas nos procedimentos de limpeza e na gestão do escoamento, contrariando as normas sanitárias e podendo ocasionar tanto acidentes de trabalho quanto contaminação alimentar.

Destaca-se a necessidade de implementação de rotinas rigorosas de higienização, manutenção adequada dos sistemas de drenagem e adequação estrutural dos ralos, a fim de assegurar condições sanitárias apropriadas, preservar a integridade física dos trabalhadores e garantir a qualidade dos alimentos produzidos no estabelecimento.

## VAZAMENTO DE ÁGUA



No ato da inspeção, foi identificado vazamento de água entre dois fogões, sendo que a água gotejava continuamente para o interior de um balde posicionado no local. Ao ser questionado sobre a situação, o funcionário informou que tal condição é recorrente, afirmando que “sempre foi assim”.

Em seguida, ao ser indagada, a nutricionista responsável relatou que o vazamento estaria relacionado à variação de temperatura do ambiente e dos equipamentos, acrescentando que o Corpo de Bombeiros já havia realizado vistoria no local, contudo, a situação permanecia inalterada até o momento da inspeção.

Ressalta-se que a presença de água em proximidade com instalações e equipamentos elétricos configura situação de risco grave, podendo ocasionar curto-circuito, choques elétricos e até incêndios, caracterizando risco iminente à integridade física dos trabalhadores e à segurança do ambiente.

De acordo com as normas de segurança contra incêndio e pânico adotadas pelo Corpo de Bombeiros Militar, bem como as diretrizes técnicas aplicáveis a instalações elétricas e ambientes de preparo de alimentos, é vedada a existência de umidade ou vazamentos em áreas com presença de equipamentos elétricos, sendo obrigatória a adoção de medidas preventivas que eliminem tais riscos.

Adicionalmente, conforme as exigências de segurança e as boas práticas estruturais para cozinhas industriais, os ambientes devem ser mantidos secos, organizados e livres de vazamentos, garantindo condições seguras tanto para os trabalhadores quanto para os equipamentos utilizados na produção de alimentos.

A permanência do vazamento, sem a devida correção, evidencia falha na manutenção predial e na gestão de riscos, contrariando normas técnicas de segurança e podendo resultar em acidentes graves, inclusive incêndios, além de comprometer as condições sanitárias do ambiente

Dessa forma, torna-se imprescindível a adoção imediata de medidas corretivas, com a eliminação do vazamento, revisão das instalações e adequação do ambiente às normas de segurança e higiene, garantindo a integridade física dos trabalhadores e a conformidade do estabelecimento com a legislação vigente.

## MARMITAS



No âmbito do sistema prisional, a alimentação fornecida às pessoas privadas de liberdade constitui uma das principais fontes de reclamação. Durante as inspeções, foram colhidos diversos relatos que evidenciam insatisfação recorrente quanto à qualidade, preparo e aceitabilidade dos alimentos disponibilizados.

Segundo os internos, há situações em que as refeições são servidas em condições inadequadas de preparo e conservação, sendo mencionados alimentos com aspecto cru, azedo ou com indícios de deterioração. Foram relatadas, ainda, ocorrências de feijão excessivamente diluído, com predominância de caldo, bem como refeições descritas como sem tempero adequado, aparentando preparo restrito à utilização de água e sal.

Diversos custodiados relataram que, ao longo de anos de cumprimento de pena, o consumo contínuo de alimentos nessas condições tem gerado desgaste físico e psicológico, levando, inclusive, alguns a recusarem a alimentação oferecida, em razão da baixa aceitabilidade.

No dia da fiscalização, estas signatárias comeram da comida. A mesma não tem sabor. Tratava-se de uma alimentação esbranquiçada e sem graça.

No que se refere à utilização de temperos, cumpre destacar que não há, na legislação sanitária ou penal vigente, norma que proíba o uso de temperos naturais, como alho, cebola e ervas, desde que utilizados de forma moderada e em conformidade com as orientações nutricionais. Ao contrário, o uso adequado de temperos naturais pode contribuir para a melhoria da adaptabilidade dos alimentos, favorecendo o consumo e promovendo benefícios à saúde.

A Lei de Execução Penal (Lei de Execução Penal) estabelece, em seu artigo 12, que a assistência material ao preso compreende o fornecimento de alimentação suficiente e adequada, o que inclui não apenas a quantidade, mas também a qualidade nutricional e condições dignas de consumo.

No mesmo sentido, as Regras Mínimas das Nações Unidas para o Tratamento de Presos (Regras de Mandela) dispõem que toda pessoa privada de liberdade deve receber alimentação de boa qualidade, bem preparada e servida de forma

adequada, suficiente para a manutenção de sua saúde e bem-estar. Ainda que não tratem especificamente da obrigatoriedade de temperos, tais normas reforçam o direito a uma alimentação digna, adequada e aceitável do ponto de vista sensorial e nutricional

Dessa forma, a ausência total ou excessiva restrição de temperos naturais, sem justificativa técnica ou nutricional, pode comprometer a aceitação das refeições e o direito à alimentação adequada, especialmente quando mantida por longos períodos.

Ademais, foram relatadas situações envolvendo o fornecimento de proteínas, como carne de frango, com aparência inadequada ou odor sugestivo de deterioração, bem como o recebimento de verduras sem preparo adequado ou com partes impróprias para consumo, o que reforça indícios de falhas nos processos de preparo e controle de qualidade.

Tais circunstâncias evidenciam possíveis irregularidades nos procedimentos de manipulação, preparo e distribuição dos alimentos, em desconformidade com as normas de segurança alimentar, como a RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece critérios para garantir condições higiênico-sanitárias adequadas.

Diante do exposto, torna-se imprescindível a adoção de medidas corretivas e fiscalização contínua, a fim de assegurar que os alimentos fornecidos atendam aos padrões de qualidade, segurança sanitária, valor nutricional e aceitabilidade, respeitando os direitos fundamentais das pessoas privadas de liberdade e promovendo condições dignas de alimentação.

Diante das condições observadas durante a inspeção, especialmente no que se refere à qualidade, preparo e aceitabilidade dos alimentos fornecidos, cabe o seguinte questionamento técnico:

Considerando que a Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária estabelece a obrigatoriedade da adoção de Boas Práticas na manipulação, preparo, armazenamento e distribuição de alimentos, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas e a segurança alimentar, por qual motivo foram constatadas falhas relacionadas à higiene, preparo e qualidade das refeições ofertadas?

Ademais, à luz do artigo 12 da Lei de Execução Penal, que assegura às pessoas privadas de liberdade o direito à alimentação suficiente e adequada, questiona-se se as refeições atualmente fornecidas atendem, de fato, aos critérios de qualidade, valor nutricional e aceitabilidade exigidos pela legislação vigente.

Ainda, considerando as diretrizes estabelecidas pelas Regras Mínimas das Nações Unidas para o Tratamento de Presos (Regras de Mandela), que determinam que a alimentação deve ser de boa qualidade, bem preparada e suficiente para a manutenção da saúde e do bem-estar, como justificar a oferta de alimentos relatados como inadequados, sem tempero e, por vezes, com indícios de preparo insatisfatório?

Por fim, destaca-se que não há, nas normativas sanitárias ou legais vigentes, qualquer dispositivo que proíba a utilização de temperos naturais, como alho e outros condimentos, desde que utilizados de forma moderada e adequada. Nesse sentido, questiona-se qual fundamento técnico ou normativo justifica a ausência ou restrição desses elementos na preparação dos alimentos, considerando que sua utilização pode contribuir para a melhoria da qualidade sensorial, aceitação alimentar e promoção da saúde.

Diante do exposto, torna-se imprescindível o esclarecimento quanto às práticas adotadas, bem como a adequação imediata dos procedimentos às normas sanitárias e legais vigentes, a fim de garantir o direito à alimentação digna, segura e adequada às pessoas privadas de liberdade

## **RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS**

Diante das constatações realizadas durante a inspeção na empresa VAN Refeições, responsável pelo fornecimento de alimentação a unidades do sistema prisional do município de Porto Velho, e considerando as normas sanitárias vigentes, a Lei de Execução Penal (Lei nº 7.210/1984), bem como as Regras Mínimas das Nações Unidas para o Tratamento de Presos (Regras de

Mandela), o Mecanismo Estadual de Prevenção e Combate à Tortura de Rondônia apresenta as seguintes recomendações:

## À empresa VAN Refeições

1. Adequar imediatamente as condições de higiene da cozinha industrial, promovendo limpeza profunda e periódica de equipamentos, superfícies, utensílios e estruturas, inclusive nas áreas inferiores de bancadas, equipamentos, estrados e pias, de modo a eliminar acúmulo de resíduos orgânicos, gordura e sujeira.
2. Revisar e implementar rotinas rigorosas de higienização e sanitização de todos os equipamentos utilizados na manipulação e preparo de alimentos, em especial cortadores de vegetais, pias, frigideiras elétricas, mesas de preparo e demais utensílios utilizados no processo produtivo.
3. Garantir que todos os manipuladores de alimentos utilizem Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados, tais como luvas, aventais, toucas e vestimentas apropriadas para o ambiente de preparo de alimentos, evitando a utilização de roupas provenientes do ambiente externo.
4. Reestruturar o processo de manipulação das saladas, assegurando condições sanitárias adequadas durante todas as etapas de preparo, armazenamento e distribuição.
5. Substituir o atual método de acondicionamento das saladas em sacos plásticos, adotando recipientes adequados para alimentos, preferencialmente potes plásticos rígidos com tampa, devidamente higienizados, de modo a garantir melhor vedação, proteção contra contaminação e preservação da qualidade dos alimentos.
6. Proibir o armazenamento de alimentos diretamente no chão, garantindo que todos os insumos e preparações sejam mantidos sobre estrados, prateleiras ou pallets adequados, em conformidade com as normas sanitárias.
7. Revisar as condições de armazenamento dos alimentos não perecíveis, assegurando que todos os produtos permaneçam com embalagens íntegras, devidamente identificados, organizados por lote e data de validade, evitando a exposição a agentes contaminantes.

8. Adotar controle rigoroso sobre alimentos com embalagens danificadas, promovendo descarte adequado ou acondicionamento seguro, a fim de evitar contaminação e acesso de pragas.
9. Realizar manutenção imediata no sistema de drenagem das câmaras frigoríficas, evitando o acúmulo de água no piso e garantindo escoamento adequado da água proveniente do processo de descongelamento.
10. Promover manutenção estrutural nas portas e equipamentos das câmaras frigoríficas, especialmente naquelas que apresentam sinais de ferrugem ou deterioração.
11. Corrigir imediatamente o vazamento de água identificado no interior da cozinha, especialmente nas proximidades de equipamentos elétricos, eliminando riscos de acidentes elétricos e garantindo condições adequadas de segurança no ambiente de trabalho.
12. Garantir que ralos existentes na cozinha possuam sistema adequado de vedação, como fecho hídrico ou dispositivos equivalentes, a fim de impedir o acesso de pragas urbanas e o retorno de odores.
13. Adequar o armazenamento das marmitas, evitando que recipientes contendo alimentos permaneçam diretamente em contato com o piso ou em ambientes com acúmulo de sujeira.
14. Implementar programa permanente de controle integrado de pragas, com monitoramento regular e registro das ações adotadas.
15. Reforçar os procedimentos de seleção e descarte de alimentos deteriorados, garantindo que hortifrutigranjeiros com sinais de apodrecimento, mofo ou deterioração não sejam utilizados no preparo das refeições.
16. Assegurar que todos os alimentos utilizados no preparo das refeições apresentem condições adequadas de qualidade, conservação e validade, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.
17. Reavaliar os procedimentos de preparo das refeições, garantindo que os alimentos sejam devidamente temperados e preparados de forma adequada, observando critérios nutricionais, sanitários e de aceitabilidade alimentar.

## **À Secretaria de Estado da Justiça – SEJUS/RO**

18. Reforçar os mecanismos de fiscalização e acompanhamento da empresa responsável pelo fornecimento de alimentação ao sistema prisional, assegurando que o serviço prestado esteja em conformidade com as normas sanitárias e contratuais.

19. Realizar monitoramento periódico da qualidade das refeições fornecidas às unidades prisionais, incluindo avaliação nutricional, sanitária e de aceitabilidade alimentar por parte das pessoas privadas de liberdade.
20. Garantir que os contratos firmados com empresas fornecedoras de alimentação incluam cláusulas claras de controle sanitário, qualidade nutricional e fiscalização contínua, com previsão de medidas administrativas em caso de descumprimento.
21. Assegurar que a alimentação fornecida às pessoas privadas de liberdade atenda aos parâmetros estabelecidos pela Lei de Execução Penal e pelas Regras de Mandela, garantindo refeições suficientes, nutritivas, seguras e adequadas à manutenção da saúde.

## **À Vigilância Sanitária do Município de Porto Velho**

22. Realizar inspeção sanitária no estabelecimento, com verificação detalhada das condições estruturais, higiênico-sanitárias e operacionais da cozinha industrial responsável pela produção das refeições.
23. Avaliar o cumprimento das normas estabelecidas pela RDC nº 216/2004 da ANVISA, especialmente no que se refere às boas práticas de manipulação, preparo, armazenamento e distribuição de alimentos.
24. Adotar as medidas administrativas cabíveis, caso sejam constatadas irregularidades sanitárias que possam comprometer a segurança alimentar.

## **Ao Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Rondônia**

25. Realizar nova vistoria técnica no estabelecimento, considerando as situações observadas durante a inspeção, especialmente no que se refere à presença de vazamentos de água próximos a instalações elétricas e equipamentos.
26. Verificar as condições atuais de segurança contra incêndio e riscos elétricos, a fim de assegurar que o estabelecimento mantenha permanentemente as condições exigidas no momento da emissão do certificado de vistoria.

## CONCLUSÃO

A inspeção realizada pelo Mecanismo Estadual de Prevenção e Combate à Tortura de Rondônia teve como objetivo apurar denúncias relacionadas à possível ocorrência de adoecimento de pessoas privadas de liberdade na Colônia Agrícola Penal Ênio dos Santos Pinheiro – CAPEP, supostamente decorrente da qualidade da alimentação fornecida à unidade prisional.

Durante a visita à unidade prisional, foram identificados relatos consistentes de custodiados acerca de sintomas gastrointestinais, tais como vômitos, diarreia e mal-estar, ocorridos após o consumo das refeições fornecidas. Na enfermaria da unidade, constatou-se número significativo de atendimentos relacionados a tais sintomas, incluindo custodiado em atendimento com hidratação intravenosa no momento da inspeção.

Diante desses elementos, a equipe do Mecanismo Estadual de Prevenção e Combate à Tortura de Rondônia realizou visita técnica à empresa VAN Refeições, responsável pelo preparo e fornecimento das refeições destinadas a unidades do sistema prisional do município de Porto Velho.

A inspeção nas instalações da empresa permitiu identificar que, embora o estabelecimento apresente documentação formal de funcionamento e licenciamento sanitário válido, foram constatadas diversas não conformidades relacionadas às condições de higiene, manipulação, armazenamento e organização do ambiente de preparo de alimentos.

Entre os principais pontos observados destacam-se:

- falhas nos procedimentos de higienização de equipamentos, superfícies e utensílios utilizados na manipulação de alimentos;
- armazenamento inadequado de alimentos e embalagens com integridade comprometida;
- presença de alimentos hortifrutigranjeiros com sinais de deterioração;
- acondicionamento inadequado de saladas em sacos plásticos;
- ausência ou uso irregular de equipamentos de proteção individual por manipuladores de alimentos;

- presença de acúmulo de sujeira em áreas de difícil acesso e estruturas inferiores de equipamentos;
- inadequações estruturais relacionadas à drenagem, presença de água no piso e vazamentos em áreas próximas a equipamentos elétricos;
- armazenamento inadequado de marmitas em contato com o piso.

Embora não tenha sido possível, no âmbito da presente inspeção, estabelecer nexo causal direto entre os sintomas relatados pelas pessoas privadas de liberdade e os alimentos preparados pela empresa, as condições observadas indicam fragilidades relevantes nos procedimentos de controle sanitário e nas boas práticas de manipulação de alimentos, circunstância que pode representar risco potencial à segurança alimentar dos usuários do serviço.

Ressalta-se que a alimentação fornecida no sistema prisional constitui elemento essencial da assistência material prevista no artigo 12 da Lei de Execução Penal (Lei nº 7.210/1984), devendo ser ofertada em quantidade suficiente e em condições adequadas de qualidade e segurança sanitária.

Além disso, os parâmetros internacionais estabelecidos pelas Regras Mínimas das Nações Unidas para o Tratamento de Presos (Regras de Mandela) determinam que toda pessoa privada de liberdade deve receber alimentação de boa qualidade, bem preparada e suficiente para a manutenção da saúde e da força física.

Nesse sentido, falhas estruturais, sanitárias ou operacionais na produção de alimentos destinados ao sistema prisional podem comprometer diretamente o direito fundamental à alimentação adequada e à saúde das pessoas privadas de liberdade, configurando situação que demanda atenção e monitoramento por parte das autoridades responsáveis.

Diante das constatações realizadas, o Mecanismo Estadual de Prevenção e Combate à Tortura de Rondônia apresenta recomendações direcionadas à empresa responsável pelo fornecimento das refeições, à Secretaria de Estado da Justiça e aos órgãos de fiscalização competentes, com o objetivo de promover a adequação das condições sanitárias, estruturais e operacionais do

serviço alimentar, garantindo maior segurança alimentar e respeito aos direitos fundamentais das pessoas privadas de liberdade.

Por fim, o Mecanismo ressalta a importância da realização de monitoramento contínuo da qualidade das refeições fornecidas no sistema prisional, bem como da atuação articulada entre os órgãos responsáveis pela gestão penitenciária, vigilância sanitária e demais instituições competentes, a fim de assegurar que o fornecimento de alimentação ocorra em conformidade com as normas sanitárias vigentes e com os parâmetros nacionais e internacionais de proteção à dignidade humana no contexto da privação de liberdade.

Porto Velho, 06 de abril de 2026

Aline Rafaela Silva Brito  
Angela Maria da Silva Fortes  
Valkiria Maia Alves

**MECANISMO ESTADUAL DE PREVENÇÃO E COMBATE A TORTURA DE  
RONDÔNIA  
PERITAS**