



5 ERROS QUE PODEM FAZER SEU ESTABELECIMENTO SER AUTUADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA



E-BOOK GRATUITO



A SABOR

Olá!
Somos a Sabor
Segurança Alimentar e
Consultoria Ltda,
especialista em
Segurança dos
Alimentos, com mais de
20 anos de experiência.

Estamos em Maceió no
Estado de Alagoas.

Durante nossa trajetória,
já acompanhamos vários
estabelecimentos — e
percebemos um padrão:
a maioria das autuações
sanitárias poderia ter sido
evitada com medidas
simples e atenção
constante.



Este guia foi criado para
ajudar gestores e
proprietários de serviços
de alimentação a
identificar os erros mais
comuns que levam à
autuação pela Vigilância
Sanitária — e, mais
importante, como evitá-
los.

Se aplicada
corretamente, cada dica
aqui pode representar
tranquilidade, economia e
segurança para o seu
negócio e seus clientes.

Focamos na segurança
alimentar, redução de
desperdícios e dos
custos, padronização de
processos e produtos.

Essas soluções tem
impacto imediato no
aumento da sua
lucratividade e na
qualidade do produto
final.

ERRO 1
FALTA DE
CONTROLE DE
TEMPERATURA



A temperatura inadequada é um dos principais motivos de autuação e risco à saúde do consumidor. É comum encontrar equipamentos sem controle, termômetros quebrados ou ausência total de registros.

Por que isso é um problema?

Temperaturas incorretas favorecem o crescimento de micro-organismos que causam intoxicações alimentares e perdas de produtos.



Como evitar:

- Utilize termômetros calibrados em todos os equipamentos de refrigeração e aquecimento.
- Faça registros diários de temperatura em planilhas ou sistemas.
- Corrija imediatamente qualquer desvio identificado.

 **Dica: manter registros é tão importante quanto medir. Se não houver registros, para a vigilância, o controle “não existe”.**





ERRO 2

HIGIENIZAÇÃO INADEQUADA



Um ambiente limpo é o reflexo da seriedade do estabelecimento. Ainda assim, muitos locais erram por falta de padronização ou uso incorreto de produtos.

Problemas comuns:

- Uso de panos sujos ou compartilhados.
- Falta de diluição correta de produtos.
- Ausência de cronograma e responsáveis definidos.



Como evitar:

- Crie um cronograma de higienização com frequência, produtos e responsáveis.
- Utilize POPs de limpeza atualizados e visíveis para a equipe.
- Garanta produtos regularizados (com número de registro no Ministério da Saúde).

 **Dica: treinamento regular da equipe sobre higienização é o segredo para manter o padrão no dia a dia e evitar desperdícios.**





ERRO 3

MANIPULADORES SEM TREINAMENTO



Os manipuladores são o elo direto entre o alimento e o consumidor — e, sem treinamento, tornam-se a principal fonte de risco.

O que a vigilância observa:

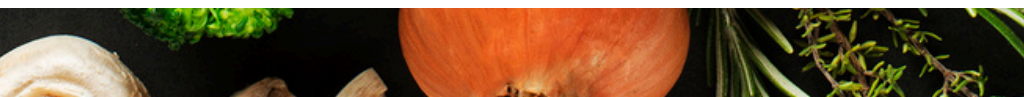
- Ausência de comprovante de treinamento recente.
- Uso incorreto de EPIs.
- Falta de higiene pessoal.



Como evitar:

- Realize treinamentos periódicos (pelo menos uma vez ao ano).
- Registre listas de presença e certificados.
- Monitore hábitos de higiene e comportamento durante o trabalho.

 **Dica: um manipulador bem treinado é o maior aliado da segurança alimentar e da imagem do seu negócio.**





ERRO 4

FALTA DE DOCUMENTAÇÃO ATUALIZADA



Ter o Manual de Boas Práticas e os POPs apenas “no papel” ou desatualizados é outro erro comum — e facilmente evitável (gera multas).

Por que isso importa:

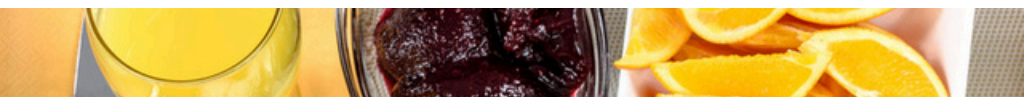
Esses documentos são exigidos pela legislação sanitária e devem refletir a realidade da operação.

Como evitar:

- Revise o Manual de Boas Práticas periodicamente.
- Atualize os POPs sempre que houver mudanças nos processos.
- Mantenha os documentos acessíveis à equipe e à fiscalização.



 **Dica: documentos devem representar o que é feito no dia a dia — não algo “bonito para mostrar na vistoria”.**





ERRO 5

FALTA DE CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS



A presença de insetos ou roedores é um dos motivos mais sérios de autuação e até interdição.

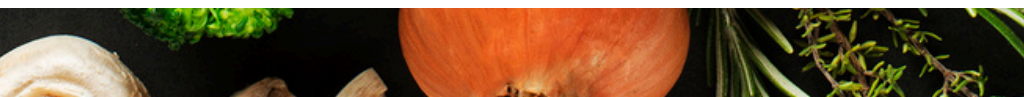
Problemas observados:

- Falta de contrato com empresa especializada.
- Ausência de relatórios e comprovantes de aplicação.
- Acesso fácil de pragas a áreas de manipulação.

Como evitar:

- Contrate uma empresa de controle de pragas licenciada.
- Mantenha barreiras físicas (ralos com tampas, telas em janelas, vedações).
- Arquive relatórios e comprovantes de aplicação para apresentar à fiscalização.
- Realize inspeções periódicas para identificar e corrigir pontos de acesso.

 **Dica: o controle de pragas é contínuo. Pequenas falhas podem resultar em grandes problemas e prejuízos.**

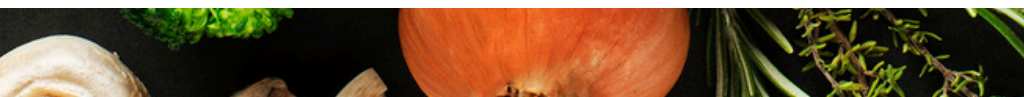




CONCLUSÃO



Evitar autuações da Vigilância Sanitária é resultado de rotina, organização e comprometimento com a segurança dos alimentos. Pequenas ações diárias fazem toda a diferença para garantir a conformidade legal, proteger a saúde dos clientes e fortalecer a reputação do seu negócio. Coloque essas dicas em prática e transforme a segurança alimentar em um diferencial competitivo!





Manual de Boas Práticas

Procedimentos Operacionais
Padronizados (POPs)

APPCC - Análise de Perigos e
Pontos Críticos de Controle

CheckList e Legislação Sanitária

Treinamento de Colaboradores

Engenharia de Cardápio



(82) 98200-4072



<https://saborconsultoria.com.br>



atendimento@saborconsultoria.com.br



[@sabor.consultoria](https://www.instagram.com/sabor.consultoria)