

**Relatório Técnico de Fiscalização**, estruturado formalmente e fundamentado nas legislações sanitárias federais (RDC nº 216/2004 - ANVISA) e municipais (Decreto Rio nº 45.105/2018), além das Normas Regulamentadoras (NR) do Ministério do Trabalho e Emprego.

Observação: todas as irregularidades observadas pelo SINERJ, o Nutricionista relatou que a empresa já tinha sido notificada, inclusive sobre o deficit de recursos humanos. Há um descontentamento geral com as precárias condições de trabalho que a empresa oferece.

## RELATÓRIO TÉCNICO DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E TRABALHISTA

**Data da Inspeção:** 6 de maio de 2026

**Local:** Restaurante Universitário da UFRJ – Cozinha Central (Campus Fundão)

**Empresa Prestadora de Serviço (Terceirizada):** NUTRYENERGY

**Objetivo:** Avaliar as condições higiênico-sanitárias, estruturais e de segurança do trabalho na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

### 1. Dados Operacionais e Dimensionamento

A unidade opera com alta complexidade e grande volume de produção, apresentando o seguinte panorama diário:

- **Volume de Produção:** 12.000 refeições/dia.
- **Distribuição (Almoço):** 1.600 refeições no refeitório central; 3.800 refeições transportadas para unidades externas (PV, IFCS, Letras, CT e FND).
- **Distribuição (Jantar):** 700 refeições no refeitório central; 700 para o CT; 2.700 transportadas para fora do campus.
- **Quadro Técnico:** Inconsistência na informação do plantão diário (registrado entre 15 e 22 nutricionistas).

### 2. Não Conformidades Apontadas e Fundamentação Legal

#### 2.1. Estrutura Física e Edificação

- **Inconformidade:** Cubas de higienização com torneiras quebradas.
  - **Base Legal:** RDC ANVISA nº 216/2004 (Item 4.1.3) e Decreto Rio nº 45.105/2018. As instalações devem ser mantidas em assiduidade e bom estado de conservação e funcionamento. A falta de torneiras operacionais compromete a lavagem adequada de mãos e utensílios.
- **Inconformidade:** Iluminação precária na área de higienização de hortifrúti (setor de operação noturna) e no vestiário feminino. Falta de iluminação na câmara frigorífica de congelamento de proteínas.
  - **Base Legal:** RDC ANVISA nº 216/2004 (Item 4.1.6) e NR-24 (Item 24.2.2.4). A iluminação deve garantir a visualização perfeita do processo para evitar contaminações e riscos de acidentes de trabalho no período noturno e em ambientes confinados (câmaras).

- **Inconformidade:** Sala da nutrição (escritório administrativo) sem ar-condicionado e sem ventilação natural.
  - **Base Legal:** NR-17 (*Ergonomia - Item 17.8.4.2*). Ambientes de trabalho onde são executadas atividades que exijam solicitação intelectual devem apresentar condições de conforto térmico, com temperatura e circulação de ar adequadas.

## 2.2. Equipamentos, Utensílios e Cadeia de Frio

- **Inconformidade:** Equipamento *Pass-Through* (passa-pratos térmico) com tampas sem vedação.
  - **Base Legal:** RDC ANVISA nº 216/2004 (*Item 4.8.18*). Equipamentos de conservação térmica devem estar em perfeito estado de funcionamento para garantir a manutenção dos alimentos em temperaturas seguras (acima de 60°C).
- **Inconformidade:** Contêiner de congelados instalado em área externa sem cobertura de proteção contra intempéries (sol e chuva).
  - **Base Legal:** RDC ANVISA nº 216/2004 (*Item 4.1.1*). A área externa deve ser livre de focos de insalubridade e os equipamentos de grande porte devem estar protegidos contra variações climáticas que afetem sua potência e integridade.
- **Inconformidade:** Câmara frigorífica de hortifrúti com superpopulação de estoque, empilhamento excessivo de caixas e tamanho visivelmente incompatível com a demanda.
  - **Base Legal:** RDC ANVISA nº 216/2004 (*Item 4.7.3*) e NR-11 (*Transporte e Armazenamento*). O empilhamento inadequado impede a circulação de ar frio (prejudicando a qualidade do alimento) e gera **alto risco de desabamento e acidentes**, violando a segurança do trabalho.

## 2.3. Logística e Transporte de Refeições

- **Inconformidade:** Caixas térmicas de transporte sem borrachas e sem lacres de vedação.
- **Inconformidade:** Uso de caminhão de mudança comum (não refrigerado e sem isolamento térmico adequado) para o transporte de refeições.
  - **Base Legal:** RDC ANVISA nº 216/2004 (*Item 4.9.1 e 4.10.2*) e Portaria CVS 5/2013. Os veículos e recipientes de transporte devem ser específicos, limpos, hermeticamente fechados e capazes de manter a temperatura do alimento segura durante todo o trajeto, evitando a proliferação microbiana.

## 2.4. Recursos Humanos, Dimensionamento e Segurança do Trabalho

- **Inconformidade:** Defasagem crítica na equipe de limpeza (12 funcionários ativos quando o planejamento técnico exigia 22, motivado por demissões em massa).
  - **Base Legal:** RDC ANVISA nº 216/2004 (*Item 4.2.3*). O dimensionamento insuficiente da equipe de higienização põe em risco a execução dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) de limpeza da UAN, podendo levar a surtos de contaminação cruzada.
- **Inconformidade:** Funcionários da higienização trabalhando com roupas molhadas e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) inadequados (aventais impermeáveis curtos e botas de cano curto).
  - **Base Legal:** NR-6 (*Equipamentos de Proteção Individual*) e NR-38 (*Limpeza Urbana e Manejo de Resíduos - aplicável por analogia à lavagem pesada*). É obrigação do empregador fornecer EPIs adequados ao risco. A umidade constante nas vestimentas expõe o trabalhador a riscos biológicos, dermatites e desconforto térmico severo.

## 3. Conclusão e Recomendações

A Unidade de Alimentação e Nutrição do RU da UFRJ, operada pela NUTRYENERGY, apresenta **graves inconformidades estruturais, logísticas e de segurança laboratorial** que colocam em risco tanto a saúde dos 12 mil comensais diários quanto a integridade física dos trabalhadores.

1. Fica determinado que a empresa terceirizada e a fiscalização do contrato junto à UFRJ tomem as seguintes providências :

2. Substituição imediata do caminhão de transporte por veículo isotérmico/refrigerado adequado e troca das caixas térmicas sem vedação.
3. Fornecimento de EPIs adequados (aventais impermeáveis longos e botas de cano médio/longo com solado antiderrapante) para toda a equipe de higienização.
4. Manutenção corretiva de todas as torneiras quebradas, substituição de lâmpadas queimadas (vias de higienização, vestiários e câmaras) e instalação de sistema de climatização na sala de nutrição.
5. Apresentação de plano de adequação para a câmara de hortifrúti (readequação de estoque ou expansão da área fria) e regularização do quadro de funcionários da limpeza.
6. Instalação de uma cobertura na área externa, sobre o container para proteção do sol e chuva.

