

DENÚNCIA TÉCNICA À VIGILÂNCIA SANITÁRIA

À Diretoria de Vigilância em Saúde do Município de Sorocaba/SP

Assunto: Suspeita de violação das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, entrega de produto impróprio para consumo e falha de controle sanitário na unidade localizada na Avenida Armando Pannunzio, 1634, Sorocaba/SP

Estabelecimento: Arcos Dorados Comércio de Alimentos S.A.

Unidade 1634

Endereço: Avenida Armando Pannunzio, 1634, Sorocaba/SP

Venho, por meio desta, comunicar a ocorrência de grave irregularidade sanitária na unidade acima identificada, em episódio ocorrido entre 23h36 de 18/03/2026 e 00h40 de 19/03/2026, envolvendo a entrega de produtos alimentícios em condições inadequadas ao consumo e indícios de falha no controle interno de qualidade e de manipulação.

No atendimento realizado por meio do aplicativo, foram entregues sanduíches do tipo Big Mac e McTasty com excesso acentuado de molho, estrutura comprometida e aparência incompatível com o padrão esperado para o produto. O estado apresentado pelos alimentos os tornava inadequados ao consumo, com indícios de manipulação fora do padrão operacional usual da rede. A situação gerou sujeira excessiva no momento do consumo e comprometeu a integridade física do alimento servido.

Ressalto que eu me encontrava em quadro de vulnerabilidade biológica, com hipoglicemia e fome aguda, o que agravava a necessidade de receber alimento em condições seguras, higiênicas e minimamente adequadas. Ainda assim, o produto entregue não atendia a esse requisito básico. Minha genitora, que também adquiriu item no mesmo atendimento, teve seu sanduíche integralmente inviabilizado pela desestruturação total do produto.

O funcionário Diego, do setor de limpeza, constatou no local a inadequação do alimento e reconheceu a irregularidade de forma imediata. Esse fato reforça a existência de falha objetiva no processo de montagem e expedição, com possível descumprimento dos padrões mínimos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos previstos na RDC 216/2004 da ANVISA.

O episódio também indica ausência de supervisão eficaz por parte da liderança da unidade, uma vez que a falha foi percebida, mas não houve correção imediata suficiente para impedir que o produto fosse entregue em condições impróprias. Tal circunstância sugere deficiência no controle sanitário interno, especialmente no turno da madrugada, quando se espera ainda maior rigor sobre higiene, padronização e segurança dos alimentos.

Solicito que a Vigilância Sanitária apure, com urgência, os seguintes pontos:

1. As condições de manipulação, preparo e montagem dos alimentos no turno indicado.
2. O cumprimento dos protocolos de higiene, conservação e apresentação dos produtos.
3. A atuação da liderança local na prevenção e correção de falhas de qualidade.
4. Os registros do sistema KVS referentes ao pedido realizado no horário informado.
5. As imagens de CFTV da área de produção, balcão e mesa 116, no intervalo entre 23h30 e 01h00, para verificação da dinâmica completa do ocorrido.

A presente denúncia não se limita a desconforto de atendimento, mas aponta possível risco sanitário e indício de descumprimento de normas básicas de segurança alimentar, razão pela qual requer fiscalização presencial e análise técnica da unidade.

Sorocaba, 21 de Março de 2026

Victor Rodrigues Geraldi

WhatsApp: (15) 99121-9304

E-mail: victorgeraldi91@gmail.com