

06 DE OUTUBRO 2026 TERÇA - FEIRA
EQUIPE 1

ESTABELECIMENTO	ACÃO DE FISCALIZAÇÃO
Pb Kids Piso inferior - L1 IGUATEMIR	AI20260148 01 – Ausência de certificado válido de conformidade do Corpo de Bombeiros (Art. 2º da Lei Estadual nº 13.556/2004) 02 – Ausência de alvará de funcionamento válido em FORTALEZA (Art. 8º da Lei Complementar Municipal de Fortaleza nº 93/2011)
Lego Piso inferior - L1 IGUATEMIR	AI20260147 01 – Ausência do livro de reclamações do consumidor (Art. 2º, I da Lei Estadual nº 16.074/2016)



06 DE OUTUBRO 2026 TERÇA - FEIRA
EQUIPE 2

ESTABELECIMENTO	ACÃO DE FISCALIZAÇÃO
AMERICANAS S.A R. Barão do Rio Branco, 922 - Centro	RV20260112 Possui selo do Inmetro nos brinquedos, apresentou toda documentação referente à atividade comercial.
SOYE Rua Senador Pompeu - centro	AC20260089 01 – Ausência de alvará de funcionamento válido (Art. 30, VIII da CF/1988) 02 – Ausência de certificado válido de conformidade do Corpo de Bombeiros (Art. 2º da Lei Estadual nº 13.556/2004)
TOKI IMPORTADOS LTDA Rua Senador Pompeu 749- Centro	AC20260086 01 – Ausência de certificado válido de conformidade do Corpo de Bombeiros (Art. 2º da Lei Estadual nº 13.556/2004)

MEGA VARIEDADES R. Barão do Rio Branco 1062 - Centro	AC20260087 01 – Ausência do livro de reclamações do consumidor (Art. 2º, I da Lei Estadual nº 16.074/2016) 02 – Ausência de alvará de funcionamento válido (Art. 30, VIII da CF/1988)
CASA FREITAS Rua Senador Pompeu 1055 - Centro	AI20260146 01 – Ausência de certificado válido de conformidade do Corpo de Bombeiros (Art. 2º da Lei Estadual nº 13.556/2004)
BARATAO IMPORTADOS Rua São Paulo 403 - Centro	AC20260085 01 – Não manter, em local visível e de fácil acesso ao público, 1 (um) exemplar do Código de Defesa do Consumidor (Art. 1º da Lei nº 12.291/2010) 02 – Ausência do livro de reclamações do consumidor (Art. 2º, I da Lei Estadual nº 16.074/2016)
LEANDRO IMPORTADOS Rua Barão do Rio Branco, 1110 - Centro	RV20260113 Apresentou toda documentação referente à atividade comercial, possui selo do inmetro nos brinquedos.



RELATÓRIO FISCALIZAÇÃO

07 À 09 DE OUTUBRO

Restaurantes e Hamburguerias Temáticas: Atividades para Crianças

ESTABELECIMENTO

AÇÃO FISCALIZATÓRIA

1	Elliot R. Monsenhor Bruno, 458 - Meireles	AC20260090 01 – Deixar de disponibilizar ao menos 1 (um) cardápio físico como opção para o consumidor no estabelecimento (Art. 1º da Lei Estadual nº 18.543/2023) 02 – Deixar de disponibilizar exemplares de cardápios e informativos em Braille, ou recurso de audiodescrição, ou funcionário para atendimento individualizado ao portador de deficiência visual (Art. 1º da Lei Estadual nº 16.712/2018)"
2	World Burger Fortaleza R. Pereira Filgueiras, 1961 - Aldeota	AI20260153 01 – Não manter, em local visível e de fácil acesso ao público, 1 (um) exemplar do Código de Defesa do Consumidor 02 – Ausência do livro de reclamações do consumidor (Art. 2º, I da Lei Estadual nº 16.074/2016) 03 – Utilizar coletores de resíduos nas áreas de preparação de alimentos desprovidos de tampas ou acionados com contato manual 04 – Deixar de supervisionar ou de capacitar os manipuladores em higiene pessoal, manipulação higiênica e doenças transmitidas por alimentos (Item 4.6.7 da RDC ANVISA nº 216/2004) 05 – Deixar de substituir imediatamente os óleos e gorduras de fritura sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, ou formação intensa de espuma e fumaça 06 – Armazenar alimento preparado sob refrigeração ou congelamento sem apor no invólucro as informações de designação, data de preparo e prazo de validade (Item 4.8.18 da RDC ANVISA nº 216/2004) 07 – Deixar de dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), mantê-los inacessíveis à equipe ou indisponíveis (Item 4.11.1 da RDC ANVISA nº 216/2004) 08 – Ausência de comprovante/certificado válido de controle químico de pragas e vetores urbanos por empresa especializada e devidamente habilitada (Item 4.3.2 da RDC ANVISA nº 216/2004) MEDIDAS CAUTELARES APLICADAS 01 – INUTILIZAÇÃO DE PRODUTO (Art. 18, III do Decreto Federal nº 2.181/1997) INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Conforme fotos anexas, há inúmeras matérias-primas com apenas uma data ou totalmente sem informação sobre data de preparo e data de validade, o que expõe o consumidor a riscos quanto ao controle de qualidade e uso dos alimentos. Os produtos citados acima foram inutilizados na presença da equipe de fiscalização. "

3	Alchymist Prehistoric Garden R. Barão de Aracati, 801 - Meireles	AI20260151 01 – Ausência do livro de reclamações do consumidor (Art. 2º, I da Lei Estadual nº 16.074/2016) 02 – Deixar de informar no cardápio a presença de alergênicos - glúten, lactose, leite, peixe, amêndoas, corantes, castanhas, soja, ovo ou crustáceos - ao lado do nome de cada produto (Art. 1º, § 1º da Lei Estadual nº 17.899/2022) 03 – Utilizar matérias-primas, ingredientes ou embalagens com o prazo de validade vencido (Item 4.7.5 da RDC ANVISA nº 216/2004) 04 – Armazenar alimento preparado sob refrigeração ou congelamento sem apor no invólucro as informações de designação, data de preparo e prazo de validade (Item 4.8.18 da RDC ANVISA nº 216/2004) 05 – Deixar de afixar, externamente, a relação de preços nas entradas de restaurantes, bares, casas noturnas e similares (Art. 8º, § 2º do Decreto Federal nº 5.903/2006) 06 – Deixar de disponibilizar ao menos 1 (um) cardápio físico como opção para o consumidor no estabelecimento (Art. 1º da Lei Estadual nº 18.543/2023) 07 – Deixar de disponibilizar exemplares de cardápios e informativos em Braille, ou recurso de audiodescrição, ou funcionário para atendimento individualizado ao portador de deficiência visual (Art. 1º da Lei Estadual nº 16.712/2018) MÉDIDAS CAUTELARES APLICADAS 01 – INUTILIZAÇÃO DE PRODUTO (Art. 18, III do Decreto Federal nº 2.181/1997) Na área da cozinha, foram encontradas as seguintes matérias-primas vencidas : - Polvo, com validade até 30/09; - Queijo parmesão, com validade até 30/09; - Arroz, com validade até 06/10; - Lula, com validade até 06/10; - Camarão, com validade até 06/10; Ademais, foram encontradas matérias-primas sem data de fabricação e sem data de validade. Houve o descarte dos produtos vencidos, conforme fotos anexas. Os produtos citados foram descartados na presença da equipe de fiscalização."
4	Hents Burg Rua Walter de Castro, 360 - Cidade dos Funcionários	AI20260150 01 – Não manter, em local visível e de fácil acesso ao público, 1 (um) exemplar do Código de Defesa do Consumidor (Art. 1º da Lei nº 12.291/2010) 02 – Ausência do livro de reclamações do consumidor (Art. 2º, I da Lei Estadual nº 16.074/2016) 03 – Ausência de rotas acessíveis internas, rampas ou corrimãos, ou não possuir passagens e acessos aos ambientes adequados aos padrões técnicos para pessoas com deficiência (Art. 57 da Lei nº 13.146/2015 c/c ABNT NBR 9050:2020) 04 – Operar serviço de alimentação com fluxo de operações que permite o cruzamento de etapas e processos (risco de contaminação cruzada) (Item 4.1.2 da RDC ANVISA nº 216/2004)"
5	Hurrah Saloon Ltda Rua Walter de Castro 263 - Cidade dos Funcionários	AI20260152 01 – Ausência de alvará de funcionamento válido (Art. 30, VIII da CF/1988) 02 – Ausência de certificado válido de conformidade do Corpo de Bombeiros (Art. 2º da Lei Estadual nº 13.556/2004)"

6	DEPOT MEDIEVAL Rua Walter de Castro, 374 - Cidade dos Funcionários	AI20260149 01 – Deixar de informar no cardápio a presença de alergênicos - glúten, lactose, leite, peixe, amêndoas, corantes, castanhas, soja, ovo ou crustáceos - ao lado do nome de cada produto (Art. 1º, § 1º da Lei Estadual nº 17.899/2022) 02 – Manter o estabelecimento com presença de vetores e pragas urbanas (Item 4.3.1 da RDC ANVISA nº 216/2004) 03 – Utilizar coletores de resíduos nas áreas de preparação de alimentos desprovidos de tampas ou acionados com contato manual (Item 4.5.2 da RDC ANVISA nº 216/2004) MEDIDAS CAUTELARES APLICADAS 01 – INUTILIZAÇÃO DE PRODUTO (Art. 18, III do Decreto Federal nº 2.181/1997) Balcões de refrigeração com presença de baratas, sendo determinada a retirada de todos os alimentos ali armazenados para inutilização dos mesmos. O equipamento deve ser higienizado As lixeiras das área de cozinha devem ser tampadas e acionadas sem a utilização das mãos."
7	Pixel Burger Av. Eng. Luiz Vieira, 920 - De Lourdes	AC20260091 01 – Ausência do livro de reclamações do consumidor (Art. 2º, I da Lei Estadual nº 16.074/2016) 02 – Deixar de informar no cardápio a presença de alergênicos - glúten, lactose, leite, peixe, amêndoas, corantes, castanhas, soja, ovo ou crustáceos - ao lado do nome de cada produto (Art. 1º, § 1º da Lei Estadual nº 17.899/2022) 03 – Ausência de alvará de funcionamento válido em FORTALEZA 04 – Manter instalações físicas (piso, parede, teto) desprovidas de integridade ou apresentando defeitos como rachaduras, infiltrações, bolores e vazamentos (Item 4.1.3 da RDC ANVISA nº 216/2004) 05 – Manter as aberturas externas ou o sistema de exaustão desprovidos de telas milimetradas removíveis contra o acesso de vetores e pragas urbanas (Item 4.1.4 da RDC ANVISA nº 216/2004) 06 – Manter alimentos fracionados ou abertos sem acondicionamento adequado ou sem etiqueta contendo designação, data de fracionamento e validade pós-abertura (Item 4.8.6 da RDC ANVISA nº 216/2004) 07 – Deixar de supervisionar ou de capacitar os manipuladores em higiene pessoal, manipulação higiênica e doenças transmitidas por alimentos (Item 4.6.7 da RDC ANVISA nº 216/2004) 08 – Deixar de dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), mantê-los inacessíveis à equipe ou indisponíveis (Item 4.11.1 da RDC ANVISA nº 216/2004) 09 – Ausência de comprovante/certificado válido de controle químico de pragas e vetores urbanos por empresa especializada e devidamente habilitada (Item 4.3.2 da RDC ANVISA nº 216/2004) INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Conforme fotos anexas, há na cozinha matéria-prima sem informação sobre data de validade. Além disso, há rachadura no piso e um buraco sem tela contra acesso de praga na área da cozinha."
8	Jêrei Restô Av. Chanceler Edson Queiroz, 123 - Guararapes	AI20260155 01 – Não enviar ao DECON a 1ª via do livro reclamações do consumidor no prazo de trinta dias do seu registro (Art. 7º da Lei Estadual nº 16.074/2016) 02 – Deixar de afixar em local de visível acesso ao consumidor a descrição clara do preço cobrado pelo serviço de couvert artístico (Art. 1º da Lei Estadual nº 15.112/2012) 03 – Afixar o aviso sobre a cobrança de couvert artístico com dimensões inferiores a 50 centímetros de altura por 40 centímetros de largura (Art. 1º, § 2º da Lei Estadual nº 15.112/2012) INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES O espaço do restaurante é muito grande, contudo há apenas uma placa de couvert de difícil visualização e em tamanho não adequado para a área total, conforme fotos anexas(Art.1, parágrafo 3 da Lei Estadual 15.112/12)."

9	McDonald's Fátima Av. Treze de Maio, 1060 - Fátima	RV20260114 Apresentou os documentos pertinentes à atividade comercial Não foram verificadas infrações sanitarias."
10	Mundo Animal Lanchonete Temática Av. Washington Soares, 1550 - Cocó	AI20260156 01 – Ausência do livro de reclamações do consumidor (Art. 2º, I da Lei Estadual nº 16.074/2016) 02 – Manter alimentos fracionados ou abertos sem acondicionamento adequado ou sem etiqueta contendo designação, data de fracionamento e validade pós-abertura (Item 4.8.6 da RDC ANVISA nº 216/2004) 03 – Utilizar coletores de resíduos nas áreas de preparação de alimentos desprovidos de tampas ou acionados com contato manual (Item 4.5.2 da RDC ANVISA nº 216/2004) 04 – Deixar de devolver imediatamente, ou deixar de identificar e isolar separadamente, insumos reprovados ou com validade vencida (Item 4.7.4 da RDC ANVISA nº 216/2004) MEDIDAS CAUTELARES APLICADAS 01 – INUTILIZAÇÃO DE PRODUTO (Art. 18, III do Decreto Federal nº 2.181/1997) INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Bolinhas de carne 'diafragma' estocadas na câmara fria com vencimento em 04/10/26; Matérias primas como queijo ralada sem informações como data de manipulação e validade, dentre outras informações, estocadas na câmara fria. Os item são considerados impróprios, devendo ser inutilizados com a comprovação ao órgão atuante; Lixeiras da área de cozinha sem tampa ou com o pedal quebrado. Os produtos citados foram inutilizados presença da equipe de fiscalização."
11	Habib's Dendê Av. Bernardo Manuel, 10070 - Itaperi	AC20260092 01 – Não enviar ao DECON a 1ª via do livro reclamações do consumidor no prazo de trinta dias do seu registro (Art. 7º da Lei Estadual nº 16.074/2016) 02 – Ausência de certificado válido de conformidade do Corpo de Bombeiros (Art. 2º da Lei Estadual nº 13.556/2004) 03 – Ausência de alvará de funcionamento válido em FORTALEZA (Art. 8º da Lei Complementar Municipal de Fortaleza nº 93/2011)"
12	Geek Bunker Burger Av. Jovita Feitosa, 2802 - Parquelândia	AC20260093 01 – Deixar de afixar em local de visível acesso ao consumidor a descrição clara do preço cobrado pelo serviço de couvert artístico (Art. 1º da Lei Estadual nº 15.112/2012)"

13

Parkin Food Fest

Av. Carneiro de Mendonça, 246 - Demócrito
Rocha

AC20260094

01 – Não manter, em local visível e de fácil acesso ao público, 1 (um) exemplar do Código de Defesa do Consumidor (Art. 1º da Lei nº 12.291/2010) 02 – Ausência do livro de reclamações do consumidor (Art. 2º, I da Lei Estadual nº 16.074/2016) 03 – Deixar de informar no cardápio a presença de alergênicos - glúten, lactose, leite, peixe, amêndoas, corantes, castanhas, soja, ovo ou crustáceos - ao lado do nome de cada produto (Art. 1º, § 1º da Lei Estadual nº 17.899/2022) 04 – Manter alimentos fracionados ou abertos sem acondicionamento adequado ou sem etiqueta contendo designação, data de fracionamento e validade pós-abertura (Item 4.8.6 da RDC ANVISA nº 216/2004) 05 – Deixar de supervisionar ou de capacitar os manipuladores em higiene pessoal, manipulação higiênica e doenças transmitidas por alimentos (Item 4.6.7 da RDC ANVISA nº 216/2004) 06 – Deixar de dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), mantê-los inacessíveis à equipe ou indisponíveis (Item 4.11.1 da RDC ANVISA nº 216/2004) 07 – Ausência de comprovante/certificado válido de controle químico de pragas e vetores urbanos por empresa especializada e devidamente habilitada (Item 4.3.2 da RDC ANVISA nº 216/2004)"

