



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE TECNOLOGIA E RECURSOS NATURAIS
UNIDADE ACADÊMICA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO

GEVISA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE CAMPINA GRANDE - PB

VANESSA QUEIROZ DE OLIVEIRA

Campina Grande –PB

2018

VANESSA QUEIROZ DE OLIVEIRA

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO GEVISA - VIGILÂNCIA
SANITÁRIA DE CAMPINA GRANDE - PB

Relatório de estágio supervisionado
apresentado ao Curso de Engenharia de
Alimentos, da Universidade Federal de Campina
Grande, para obtenção do título de Bacharel em
Engenharia de Alimentos.

Orientadora: Prof^a. Dra. Deyzi Santos de Gouveia

Supervisora: Izabel Cristina Ferreira

Campina Grande - PB

2018



Biblioteca Setorial do CDSA. Maio de 2021.

Sumé - PB

VANESSA QUEIROZ DE OLIVEIRA

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO
GEVISA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE CAMPINA GRANDE - PB

Relatório de estágio supervisionado defendido e aprovado em:
_____ de _____ de _____, pela banca examinadora constituída pelos professores:

BANCA AVALIADORA

PARECER

Profª. Dra. Deyzi Santos de Gouveia
UAEAl/CTR/UFCEG
Orientadora

Profª Dra. Severina de Sousa
UAEAl/CTR/UFCEG
Examinadora

Dra. Renata Duarte Almeida
UAEAl/CTR/UFCEG
Examinadora

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	6
2. OBJETIVOS.....	6
3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	7
3.1 Vigilância Sanitária.....	7
3.2 GEVISA – Gerência de Vigilância Sanitária de Campina Grande.....	8
3.3 Boas Práticas de Fabricação (BPF).....	9
3.4 Medidas Sanitárias.....	9
3.4.1 Alvará Sanitário.....	9
3.4.1.1 Medidas Preventivas.....	10
3.4.1.2 Medida Administrativa.....	11
3.5 Denúncias.....	11
3.6 RDC 216/04.....	11
4. DESCRIÇÃO DO LOCAL DO ESTÁGIO.....	12
5. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS DURANTE O PERÍODO DE ESTÁGIO.....	13
6. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	15
7. ESTUDO DE CASOS.....	19
8. CONCLUSÃO.....	34
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	35
10 ANEXOS.....	36

RESUMO

O estágio curricular é utilizado como uma ferramenta para colocar em prática os conhecimentos adquiridos pelos estudantes no decorrer do curso. A área de alimentos tem uma grande quantidade de normas e regulamentações para o cumprimento dos estabelecimentos industriais e comerciais, como a RDC ANVISA nº 216/04 que dispõe sobre o Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. O objetivo desse trabalho foi relatar a experiência de estágio na Gerencia de Vigilância Sanitária do município de Campina Grande (GEVISA). As atividades desenvolvidas na GEVISA durante o período de estágio foram de inspeções nos estabelecimentos alimentares, apuração de denúncias, entrega de alvará com o acompanhamento das equipes compostas por inspetores e fiscais. Durante o estágio foi possível observar que a vigilância cumpre seu papel de orientar os donos dos estabelecimentos alimentares e os manipuladores de alimentos de Campina Grande, ministrar cursos de boas práticas de fabricação, informar os riscos previstos nas atividades de manipulação buscando sempre a melhoria dos serviços.

PALAVRAS-CHAVES: Gevisa, Vigilância Sanitária, RDC nº216/2002.

1 INTRODUÇÃO

A Vigilância Sanitária surgiu para prevenir ou diminuir riscos provocados por problemas sanitários decorrentes do meio-ambiente, ou originados de doenças infecto-contagiosas. Na área de alimentos, a ANVISA coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, informações, inspeção, controle de riscos e estabelecimento de normas e padrões. O objetivo é garantir as ações de vigilância sanitária de alimentos, bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, limites de contaminantes e resíduos de medicamentos veterinários. Essa atuação é compartilhada com outros ministérios, como o da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e com os estados e municípios, que integram o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (ACOSTA, 2012).

A área de alimentos possui inúmeras normas e regulamentos que devem ser cumpridas pelos estabelecimentos industriais/comerciais, dentre elas destaca-se a RDC ANVISA nº 216/04 que dispõe sobre o Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. No entanto, para a grande maioria destes estabelecimentos, principalmente àqueles de médio e pequeno porte, torna-se difícil o acesso a estas normas, dificultando muito o cumprimento das condições higiênico-sanitárias pelos responsáveis (TANCREDI et al., 2006).

2. OBJETIVO

Este trabalho teve como objetivo geral relatar a experiência de estágio na Gerência de Vigilância Sanitária do município de Campina Grande, com base em inspeções realizadas pelos inspetores e fiscais sanitários da área de alimentos nos estabelecimentos alimentares.

3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

3.1 Vigilância Sanitária

A partir da década de oitenta, a crescente participação popular e de entidades representativas de diversos segmentos da sociedade no processo político moldaram a concepção vigente de vigilância sanitária, integrando, conforme preceito constitucional, o complexo de atividades concebidas para que o Estado cumpra o papel de guardião dos direitos do consumidor e provedor das condições de saúde da população (ANVISA, 2008)

Diante da ampliação do campo de atuação da VISA foi necessária a revisão e a produção de novas regulamentações para atender a essa variedade de ações, pois, os Estados e Municípios não estavam preparados para a realização destas atividades, o que prejudicava o processo de descentralização e municipalização. Mas foi a NOB/SUS – 1/96 que trouxe maior avanço para o processo de descentralização, pois criou condições de gestão para os municípios e estados, definiu competências e responsabilidades, nas quais o município deveria realizar ações de VISA de acordo com o grau de complexidade e da pactuação feita com o estado (BAICERE, 2009).

Conforme a Portaria Federal MS nº 1565 / 94, Art. 3º, entende-se por VIGILÂNCIA SANITÁRIA o conjunto de ações capaz de:

- I - eliminar, diminuir ou prevenir riscos e agravos à saúde do indivíduo e da coletividade;
- II - intervir nos problemas sanitários decorrentes da produção, distribuição, comercialização e uso de bens de capital e consumo, e da prestação de serviços de interesse da saúde.
- III - exercer fiscalização e controle sobre o meio ambiente e os fatores que interferem na sua qualidade, abrangendo os processos e ambientes de trabalho, a habitação e o lazer.

A prática da vigilância sanitária, além de coletar e analisar informações, estabelece bases técnicas para a implementação de programas de saúde e segurança alimentar, garantindo constante aprimoramento na identificação de solução de problemas, em uma determinada localidade (SOTO et al., 2006).

3.2 GEVISA – Gerência de Vigilância Sanitária de Campina Grande

O Serviço Municipal de Vigilância Sanitária de Campina Grande está vinculado à Secretaria Municipal de Saúde. Em Campina Grande, a Gerência de Vigilância Sanitária (GEVISA) utiliza o código sanitário do município de Campina Grande com base para suas ações, onde o mesmo indica como campo de ação:

Art. 2º. Para os efeitos deste Código, entende-se por Vigilância em Saúde as ações de Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica, Vigilância em Saúde Ambiental e Vigilância em Saúde do Trabalhador, que compõem um campo integrado e indissociável de práticas, fundado no conhecimento interdisciplinar e na ação intersetorial, desenvolvidos por meio de equipes multiprofissionais, com a participação ampla e solidária da sociedade, por intermédio de suas organizações, entidades e movimentos, estruturando, em seu conjunto, um campo de conhecimento (CAMPINA GRANDE, 2010).

E tem como princípios:

Art. 3º - Os princípios expressos neste Código dispõem sobre precaução, bioética, proteção, promoção e preservação da saúde, no que se refere às atividades de interesse à saúde e meio ambiente, nele incluído o do trabalho, e têm os seguintes objetivos:

- I. Assegurar condições adequadas à saúde, à educação, à moradia, ao transporte, ao lazer e ao trabalho;
- II. Assegurar e promover ações visando o controle de doenças, agravos ou fatores de risco de interesse à saúde;
- III. Promover a melhoria da qualidade do meio ambiente, nele incluído o do trabalho, garantindo condições de saúde, segurança e bem-estar público;
- IV. Garantir condições de segurança sanitária na produção, comercialização e consumo de bens e serviços de interesse da saúde, incluídos procedimentos, métodos e técnicas que as afetem; Assegurar e promover a participação da comunidade nas ações de saúde. (CAMPINA GRANDE, 2010)

3.3 Boas Práticas de Fabricação (BPF)

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com as regras legais e com os regulamentos técnicos. A legislação sanitária federal regulamenta essas medidas em caráter geral, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos e de forma específica, voltadas às indústrias que processam determinadas categorias de alimentos (ANVISA, 2011).

As normas que estabelecem as chamadas BPFs envolvem requisitos fundamentais que vão desde as instalações da indústria, passando por rigorosas regras de higiene pessoal e limpeza do local de trabalho (tais como lavagem correta e freqüente das mãos, utilização adequadamente dos uniformes, disposição correta de todo o material utilizado nos banheiros e o uso de sanitizantes) até a descrição, por escrito, dos procedimentos envolvidos no processamento do produto (QUEIROZ et al., 2000).

3.4 Medidas Sanitárias

De acordo com a ANVISA as medidas sanitárias representam às ações fiscais e administrativas que são tomadas para proteger a população de um risco sanitário. Podendo ser classificadas em medidas preventivas e medidas administrativas. (BRASIL, 2004).

3.4.1 Alvará Sanitário

Alvará Sanitário é o documento emitido pela Autoridade Sanitária após análise das condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos, veículos ou equipamentos que desenvolvam atividades relacionadas à saúde (atividades estas definidas em Lei: Lei federal 6437 de 1997 que configura as Infrações Sanitárias). É importante para comprovação de que o estabelecimento está atuando de acordo com a Legislação Sanitária vigente, garantindo assim as condições higiênico-sanitárias dos produtos e serviços, sem risco a população. (GEVISA, 2012)

Medidas Sanitárias

3.4.1.1 Medidas preventivas

As medidas preventivas de interesse sanitário são adotadas quando existem indícios ou evidências suficientes de que uma irregularidade possa causar danos à saúde. Desta forma, e com base no princípio da precaução, podem ser adotadas ações como suspensão da fabricação, comércio e uso de produtos e a interdição cautelar parcial ou total de um estabelecimento ou de um produto, por exemplo. Tais medidas visam cessar a exposição da população a riscos até que seja concluída a investigação. As medidas preventivas determinadas pela Anvisa abrangem todo o território nacional e são publicadas no Diário Oficial da União (DOU), por meio de Resoluções Específicas (REs) (ANVISA, 2016).

A apreensão ou inutilização são medidas aplicadas para retirar do mercado produtos flagrantemente ilegais, tais como produtos vencidos, falsificados, contrabandeados e também produtos fabricados, comercializados e divulgados por empresas sem a autorização de funcionamento vigilância sanitária (BRASIL, 1994).

A interdição cautelar também é aplicada como medida preventiva e temporária, adotada em caso de violação da legislação sanitária ou de risco iminente à saúde, como nos casos de suspeita de desvios de qualidade que podem trazer danos a população. A interdição pode ser parcial ou total, de estabelecimentos industriais, comerciais, ou de prestação de serviços de saúde, bem como lotes de produtos que não observem ou desobedeçam às normas sanitárias. A interdição do produto e do estabelecimento, como medida cautelar, dura pelo tempo necessário para o estabelecimento se adequar as normas ou para realização de testes, provas e análises, não podendo este prazo, exceder o prazo de 90 dias (BRASIL, 1994).

Quando o produto apresenta irregularidades associadas às atividades de fabricação, importação, distribuição, divulgação e comércio, quando identificado um descumprimento de exigências regulamentares, tais como os requisitos de boas práticas de fabricação são aplicadas medidas de suspensão. A suspensão dura o tempo necessário para corrigir as irregularidades constatadas (BRASIL, 1994).

A ação que visa à imediata e eficaz retirada do mercado determinado lote de produtos com suficientes indícios ou comprovação de desvios na qualidade, que possa representar risco a saúde, ou ainda por ocasião de cancelamento de registro relacionado à segurança e eficácia do produto é chamada de medida de recolhimento. O recolhimento pode ser determinado pela ANVISA e pelas vigilâncias locais ou realizado

pela empresa quando identificado algum problema (BRASIL, 1999).

3.4.1.2 Medida Administrativa

Quando em uma fiscalização de queixa técnica forem obtidas provas da existência de uma infração sanitária deve ser instaurado um processo administrativo sanitário (PAS). Isso acontece por meio de um auto de infração, lavrado por uma autoridade sanitária, fundamentado nas normas sanitárias, onde serão descritas as infrações constatadas. A partir do artigo 22, da lei federal n.6437/77, o responsável pelo estabelecimento terá o prazo de quinze dias para, querendo, apresentar defesa ou impugnação a este auto perante a coordenadoria regional de saúde (BRASIL, 1994).

3.5 Denúncias

Por meio da GEVISA, a população pode realizar denúncias sobre irregularidades encontradas em estabelecimentos, através de ligações anônimas, informando o nome do denunciado ou empresa, o local, hora, data e apresentando detalhes da irregularidade encontrada.

Essas denúncias são documentadas, mantendo o sigilo do denunciante, onde apenas os inspetores e fiscais tinham acesso. A GEVISA se encarrega de investigar e verificar as denúncias através de inspeções focalizadas nos problemas descritos, onde caso for constatado a irregularidade o estabelecimento está sujeito a medidas cabíveis.

3.6 RDC 216/04

É um Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (ANEXO A). Foi aprovado pela ANVISA e tem objetivo de aperfeiçoamento constante das ações de controle sanitário na área de alimentos visando sempre a proteção à saúde da população.

4. DESCRIÇÃO DO LOCAL DO ESTÁGIO

A GEVISA (Gerência de Vigilância Sanitária) da cidade de Campina Grande-PB está localizada na Rua Manoel Elias de Araújo, 586 - Jardim Tavares.

A GEVISA atua em núcleos diferentes de Alimentos, saúde e medicamentos. O núcleo de alimentos divide-se nos segmentos: Açougues, granjas e frigoríficos, bares, cantinas escolares, comércio Atacadista/Varejista de Produtos veterinários e rações, comércio varejista de produtos naturais, cozinhas industriais, distribuidoras de bebidas e alimentos, estabelecimentos de venda de insumos para panificação, fábricas de bolos, feira livre, lanchonetes, lojas de conveniência, marmitarias, mercearias, padarias, pizzarias, quiosques e ambulantes, restaurantes, serviços de Buffet, sorveterias e supermercados.

5. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS DURANTE O PERÍODO DE ESTÁGIO

Durante os 3 meses de estágio na GEVISA da cidade de Campina Grande-Pb, foram visitados um total de 35 estabelecimentos alimentares, sendo eles: 6 padarias, 4 Mercados, 10 restaurantes, 8 açougues, 3 casas de bolos e 4 distribuidoras de alimentos.

A equipe técnica da área de alimentos avalia as condições da estrutura física do estabelecimento quanto ao fluxo, espaço físico, número de banheiros, ventilação, material dos pisos, manipulação dos alimentos, paredes, tetos de acordo com a RDC 216/04. Após a vistoria, se o local estiver apropriado para o ramo solicitado, o alvará deverá ser liberado, por um período de um ano enquanto satisfizer as exigências legais, caso contrário as adequações serão solicitadas ou até mesmo o estabelecimento terá o alvará suspenso, se não houver o cumprimento das medidas estabelecidas.

As atividades desenvolvidas na GEVISA durante o período de estágio acompanhado das equipes compostas por inspetores e fiscais, foram:

- Cadastramento (Inicial ou Renovação) do alvará nos estabelecimentos.
- Inspeções (Iniciais, Retorno ou Rotina);
- Termo de notificação;
- Auto de Infração
- Ações de Busca e Apreensão;
- Apuração de Denúncias;
- Interdições

Para obter o alvará sanitário inicial (Anexo B) os seguintes documentos são solicitados: Requerimento de Alvará (Anexo C); recibo da taxa de pagamento; fotocópia dos seguintes documentos: contrato social; CNPJ; aprovação de projeto arquitetônico (SUVISA); certidão de habilitação profissional junto ao Conselho; contrato de trabalho do responsável técnico com o estabelecimento; certidão de habilitação do estabelecimento junto ao conselho; planta baixa do estabelecimento ou IPTU; inscrição municipal; exames de saúde dos manipuladores (BK, coprocultura de fezes)(GEVISA, 2012)

Nas inspeções o objetivo era identificar fatores de risco para os consumidores, onde

principalmente eram observadas as condições higiênicas dos estabelecimentos, mas também atentavam para o isolamento da área de produção, situação dos manipuladores (fardamento completo e presença de adornos) e segurança do trabalho. Os inspetores também pediam certificados de dedetização do ambiente e exames parasitológicos dos manipuladores.

Se o estabelecimento apresentasse boas condições com um baixo risco para os consumidores, o inspetor liberava o alvará podendo ou não pedir algumas melhoras, se fosse constatado problemas que acarretariam risco para a população, dependendo do nível, o inspetor poderia dar uma notificação através do termo de notificação (Anexo D) (documento onde expõe os riscos, medidas corretivas e o prazo para cumprimento) e se o problema tinha um risco elevado, o inspetor autuava o estabelecimento através de um auto de infração (Anexo E). Ao fim da inspeção a equipe entregava um Termo de Inspeção (Anexo F) apresentando tudo o que tinha sido realizado durante a inspeção e a ação tomada pela equipe.

Nas ações de busca e apreensão eram retirados do estabelecimento produtos flagrados que fossem ilegais, tais como produtos vencidos, falsificados, contrabandeados e também produtos comercializados e divulgados por empresas sem a autorização de funcionamento da vigilância sanitária.

A partir das denúncias realizadas pela população sobre irregularidades encontradas em estabelecimentos, através de ligações anônimas, ou pelo site da Gevisa, os fiscais e inspetores realizam a apuração das denúncias indo aos locais que foram citados, e analisam se a irregularidade realmente procede, caso sim, dependendo da irregularidade o estabelecimento pode ser notificado, pode receber um Auto de Infração ou até mesmo ser interditado.

A interdição é uma medida utilizada para evitar a exposição da população ao risco até que sejam tomadas as devidas providências para solucionar o problema. A interdição pode ser total ou parcial em um estabelecimento, é realizada quando existem indícios ou evidências suficientes de que uma irregularidade possa causar danos à saúde da população.

6. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Observa-se na Figura 1 abaixo que a maior quantidade de vistorias foram feitas em restaurantes e lanchonetes, açougues e padarias. Percebe-se então que restaurantes, açougues e padarias são os estabelecimentos alimentares que precisam de uma atenção maior com relação a fiscalizações alimentares.

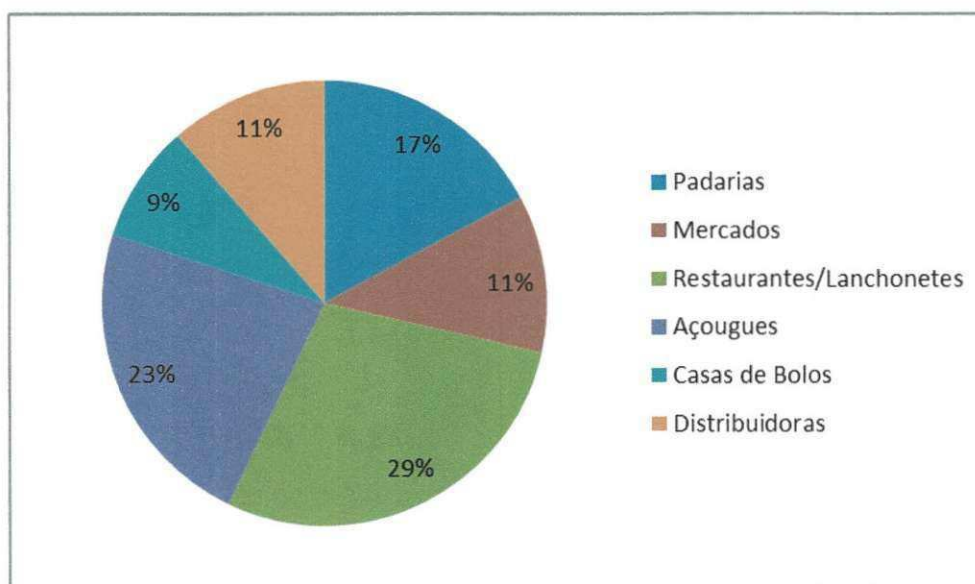


Figura 1: Porcentagem de estabelecimentos visitados na cidade de Campina Grande-PB

A Tabela 1 abaixo apresenta a quantidade de estabelecimentos alimentares para cada tipo de solicitação ou vistoria específica.

Estabelecimentos	Solicitação de			
	Rotina	Alvará	Denúncia	Busca
Padarias	1	2	2	1
Mercados	1	1	1	1
Restaurantes e				
Lanchonetes	2	3	3	2
Açougues	3	3	1	1
Casas de Bolos	1	1	1	0
Distribuidoras	0	4	0	0

Tabela 1: Atividades externas de vistorias realizadas na cidade de Campina Grande-PB pela GEVISA-PB

Pode-se observar na Figura 2 abaixo, que a maior quantidade de vistorias realizadas por denúncias foram feitas em restaurantes/lanchonetes e padarias, sendo assim, dois setores que merecem uma atenção maior da vigilância sanitária local.

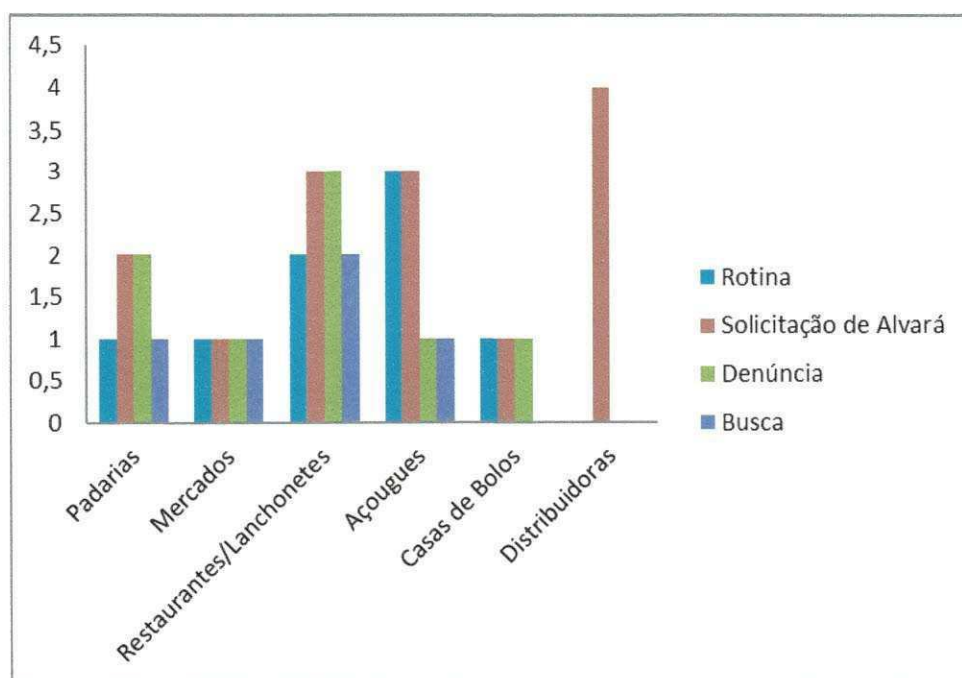


Figura 2: Quantidade de estabelecimentos alimentares da cidade de Campina Grande-PB que receberam vistorias de rotina, denúncia, busca e a quantidade dos que solicitaram alvará

Na Figura 3, tem-se à análise dos estabelecimentos que estão ou não em conformidade de acordo com as vigências sanitárias da GEVISA-PB.

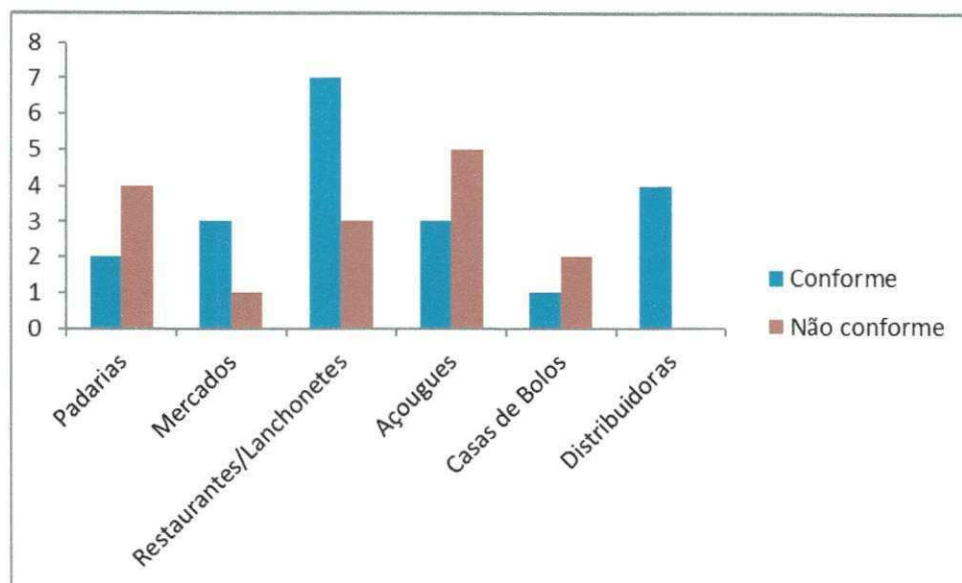


Figura 3: Gráfico de conformidade dos estabelecimentos alimentares visitados em Campina Grande

A partir da Figura 3, pode-se observar que a maior parte dos estabelecimentos não conformes são os açougues e padarias, sendo assim estabelecimentos que merecem uma atenção maior da GEVISA para evitar riscos a saúde da população.

7. ESTUDO DE CASOS

ESTUDO DE CASO 1

Tipo de estabelecimento: Açougue

Motivo da Inspeção: Inspeção Rotineira

Data da Inspeção: 20/04/2008

Durante a inspeção no estabelecimento foram encontradas várias irregularidades tais como:

- Figura 4 apresenta um moedor de carne enferrujado, que ao entrar em contato direto com o alimento, pode contaminá-lo, não está de acordo com a RDC 216 onde “Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.”
- Figura 5 apresenta um utensílio de madeira, utensílio proibido porque a madeira é de difícil higienização e pode acumular impurezas e acabar contaminando o alimento e de acordo com a RDC 216, as superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.
- Figura 6 apresenta o alimento em contato direto com o chão, não estando de acordo com a legislação pois Segundo a RDC 216, as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estantes ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estantes ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
- Figura 7 apresenta um utensílio enferrujado e assim como a Figura 4 também

não está de acordo com a RDC 216

- Figura 8 salga realizada em mesa de madeira não estando de acordo com a RDC 216 assim como a Figura 5.



Figura 4: Moedor de carne enferrujado



Figura 5: Utensílio de madeira em más condições de uso.



Figura 6: Alimento depositado em contato direto com o chão



Figura 7: Utensílio enferrujado

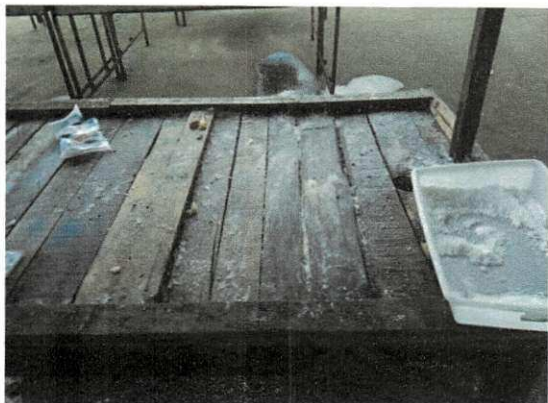


Figura 8: Salga realizada em mesa de madeira

MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS:

Foi gerando um termo de notificação, e foi estabelecido um prazo de 15 dias para que o proprietário fizesse as devidas correções, caso contrário sera gerado um auto de infração podendo ocasionar até a interdição do local.

ESTUDO DE CASO 2

Tipo de estabelecimento: Mercadinho

Motivo da Inspeção: Denúncia

Data da Inspeção: 03/05/2018

Uma denúncia anônima feita por um consumidor onde relatou que o estabelecimento vendia produtos vencidos. Ao analisar a denúncia foi realizada uma inspeção no local e foram constatados vários alimentos vencidos com suas respectivas validades adulteradas, como mostram nas figuras abaixo:



Figura 9: Caixa onde a validade foi arrancada para não demonstrar que o produto estava vencido



Figura 10: A primeira lata, mostra a validade verdadeira, a segunda lata mostra a validade falsificada



Figura 11: Validade adulterada com adesivo



Figura 12: Selo amarelo validade verdadeira, selo branco, validade falsificada



Figura 13: Alimentos vencidos apreendidos

MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS:

Baseando-se na RDC 216/04 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Pela lei Municipal 9000/96 o local foi interditado pelas autoridades sanitárias, gerando um Auto de Infração, um Termo Apreensão, um Termo de Interdição e um Termo de Intimação. O dono do estabelecimento foi preso e os alimentos vencidos foram todos apreendidos e levados ao aterro sanitário local.

ESTUDO DE CASO 3:

Tipo de estabelecimento: Padaria

Motivo da Inspeção: Interdição

Data da Inspeção: 04/05/2018

Após previamente o estabelecimento já ter recebido um termo de notificação e um auto de infração pelas irregularidades apresentadas na padaria, foi estabelecido um prazo de 60 dias para que o estabelecimento se adequasse as normas e corrigisse os erros encontrados, mas o mesmo descumpriu esse acordo e não corrigiu as irregularidades o que ocasionou uma interdição do local.

Algumas irregularidades encontradas no estabelecimento estão expressas nas figures abaixo:



Figura 14: Elevador em más condições onde os pães eram transportados

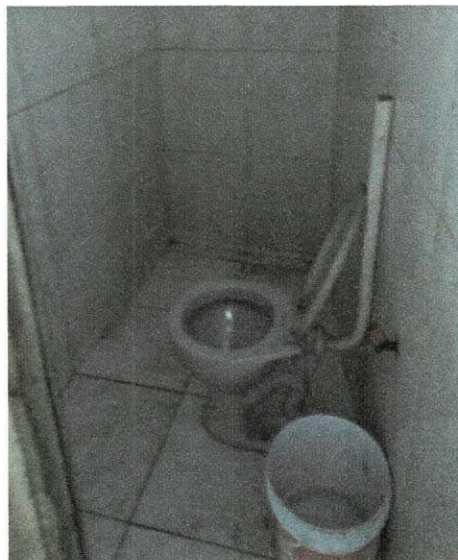


Figura 15: Banheiro dos manipuladores em más condições sem pia e sem descarga



Figura 16: Saco de farinha em contato direto com o chão



Figura 17: Equipamento enferrujado, em más condições



Figura 18: Presença de animal na área de Manipulação

Na Figura 14 e 17 apresentam equipamentos em más condições de uso, enferrujados não estando de acordo com a RDC 216 pelas mesmas justificativas da Figura 4 e 6.

Figura 15 o banheiro que os manipuladores utilizavam não possuíam pia, descarga e nem lixeiro e segundo a RDC 216, as instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

Figura 16 o alimento está em contato direto como chão, e de acordo com a RDC 516 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estantes ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.

Figura 18 a presença do animal na área de manipulação dos alimentos pode acarretar uma contaminação no produto alimentício e de acordo com a RDC 216, as áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

ESTUDO DE CASO 4:

Tipo de estabelecimento: Casa de bolo

Motivo da Inspeção: Liberação de Alvará

Data da Inspeção: 17/05/2018

Durante a inspeção para liberação de alvará, foram observadas algumas irregularidades:

Na Figura 19, 20 os alimentos e utensílios alimentares estão em contato direto com o chão, não estando de acordo com a RDC 216 pela mesma justificativa da Figura 16.

A Figura 21 um buraco localizado na parede dá acesso a área de manipulação a parte externa do local, podendo ser um acesso a entrada de animais e insetos na área de

manipulação e de acordo com a RDC 216, a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

Figura 22 o saco plástico em contato com o alimento, pode acarretar uma contaminação do mesmo.

Figura 23 o alimento está armazenado em saco de farinha reciclável não propício para o seu armazenamento podendo haver uma contaminação tanto pelo saco quanto pelo ar em que o alimento está exposto sem a devida proteção.

Figura 24, a porta com brecha que dá acesso a área externa, pode acarretar a entrada de insetos e animais indesejáveis na área de manipulação e segundo a RDC 216, as portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes.

Figura 25 a janela não possui a tela de proteção, isso pode acarretar a entrada de insetos e pragas indesejáveis para a área de produção. De acordo com a RDC 216, as aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

Figura 26 a parede está com a estrutura comprometida. Segundo a RDC 216, as instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

Figura 27 a máquina está quebrada e enferrujada, Segundo a RDC 216 Os equipamentos, móveis e utensílios devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

Figura 28 a lixeira não possui pedal e tampa, de acordo com a RDC 216 os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

Figura 29 a área de manipulação não possui porta dando acesso direto a área externa (área suja) podendo acarretar a entrada de animais e insetos indesejados. De acordo com a RDC 216 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e

a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

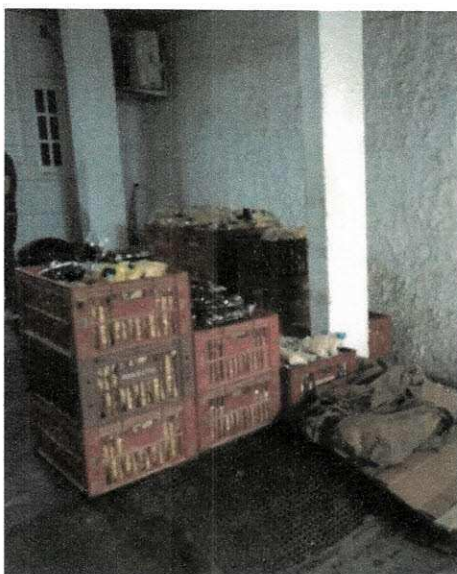


Figura 19: Alimentos armazenados em caixas em contato direto com o chão



Figura 20: Bandejas e caixas contendo alimentos em contato direto como chão



Figura 21: Buraco aberto localizado em uma parede dando acesso a parte interna a parte externa do local



Figura 22: Saco de plástico misturado com o alimento



Figura 23: Alimento armazenado em sacos da farinha e exposto ao ambiente sem a devida proteção



Figura 24: Porta com brecha que dá acesso a área externa do ambiente

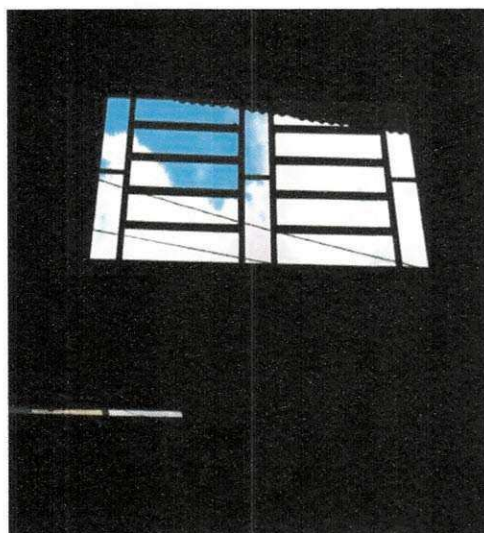


Figura 25: Janela sem a tela de proteção

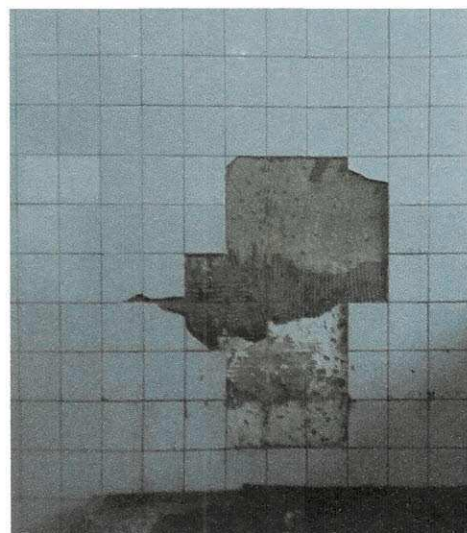


Figura 26: Paredes em más condições de estrutura

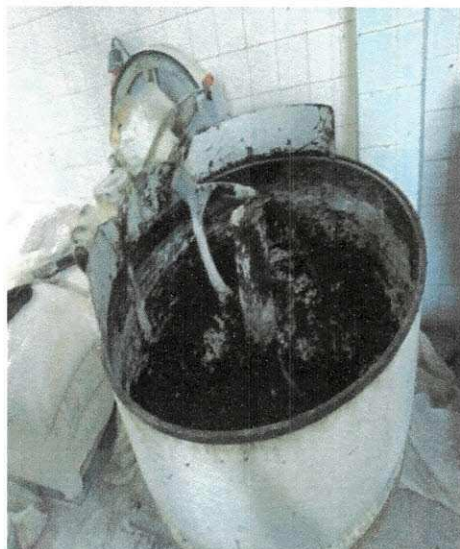


Figura 27: Máquina quebrada e enferrujada



Figura 28: Lixeira sem pedal, sem tampa e sem saco plástico

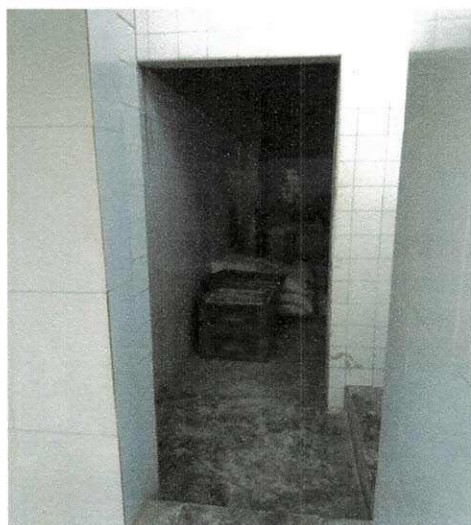


Figura 29: Ausência de porta na área de manipulação dando acesso direto a parte externa (área suja)

MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS

Após a inspeção, foi gerado um termo de notificação e estabelecido um prazo de 30 dias para o proprietário fazer as adequações nas instalações e equipamentos para só assim poder receber o Alvará de funcionamento do local.

ESTUDO DE CASO 5:

Tipo de estabelecimento: Lanchonete

Motivo da Inspeção: Busca e apreensão

Data da Inspeção: 17/05/2018

Irregularidades encontradas:

Figura 30 observa-se a presença de produtos de limpeza junto com alimentos armazenados em contato direto com o chão. De acordo com a RDC 216, as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.

Figura 31 apresenta um utensílio de madeira proibido segundo a RDC 216, os utensílios e equipamentos devem possuir superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

Figura 32 observa-se pontos de ventilação sem a devida proteção de telas. De acordo com a RDC 216, as aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

Figura 33, alimentos são armazenados em contato direto com sacos recicláveis medida proibida de acordo com a RDC 216.

Figura 34, molhos são armazenados em recipiente de refil sem nenhuma identificação. Segundo a RDC 216, quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

Figura 35 sobremesas são armazenadas sem proteção com tampa ou plastic filme. De acordo com a RDC 216, equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

Figura 36 o leite é armazenado incorretamente em sacos plásticos sem identificação ou procedência.



Figura 30: Produtos de limpeza junto com alimentos em contato direto com o chão



Figura 31: Utencílio de madeira



Figura 32: Pontos de ventilação sem proteção de tela



Figura 33: Alimentos armazenados em contato direto com sacos recicláveis



Figura 34: Molhos armazenados em recipiente de refil



Figura 35: Sobremesa sem a devida proteção com tampa ou plástico filme



Figura 36: Sacos de leite cru sem procedência

MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS:

Como o estabelecimento já havia sido notificado anteriormente, e o mesmo não corrigiu os erros, como o dos molhos armazenados em recipiente de refil, então, foi apreendido todas as bisnagas e gerado um auto de infração.

8. CONCLUSÃO

O cumprimento deste estágio na Vigilância Sanitária de Campina Grande foi de grande importância para o conhecimento de uma área, pois foi colocado em prática todos os conhecimentos relacionados às boas práticas de fabricação, procedimentos operacionais padronizados, higiene e legislação de alimentos. Pode-se observar ao longo do tempo que a GEVISA apresenta um papel de grande importância em orientar e adequar de forma correta os estabelecimentos alimentares da cidade de Campina Grande-PB com base nas leis da ANVISA com o objetivo de contribuir para melhoria dos serviços e prevenção dos riscos a saúde da população.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ACOSTA, Lisiane Morelia. Weide, Conceitos e definições de Vigilância Sanitária, UNASUS, 2012.
- ANVISA. Medidas preventivas, Diário Oficial da União, Brasília, 2016.
- ANVISA. Portaria MS Nº 2914 de 12 de dezembro de 2011. Diário Oficial da União, Brasília, 2011.
- BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil, de 05 de outubro de 1988. Brasília, 1988.
- BRASIL. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 2004, Seção 1.
- BRASIL. Resolução RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002. Diário Oficial da União, Brasília, 2002.
- CAMPINA GRANDE. Código de Sanitário do Município de Campina Grande. Lei Complementar nº. 051 de 09 de novembro de 2010. Campina Grande, 2010.
- GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 2ª Ed. São Paulo, 2003.
- GEVISA-PMCG, Gerência de vigilância sanitaria, serviços da Gevisa-CG, 2012. Disponível em: <https://gevisacg.webnode.com/servico/QUEIROZ>, A.T.A., RODRIGUES, C.R., ALVEZ, G.G., KAKISAKA, L.T. Boas práticas de fabricação em restaurantes self- service a quilo. Higiene alimentar, v.14, n. 78/79, p.45-49, 2000.
- MALDONADO, A.G.; PINHEIRO, S.R.; TELLES, E.O. Proposta e análise crítica de um protocolo de inspeção e de condições sanitárias em supermercados do município de Ibiúna - SP. Revista Brasileira de Epidemiologia, v. 9, n. 2, p. 235-41, 2006.
- SOTO, F.R.M.; RISSETO, M.R.; CAZZOLA, C.P.B.; ALVES, L.C.R.; BALIAN, S. C.; TANCREDI, R.P.; DA SILVA, Y.; MARIN, V.A. Regulamento Técnico Sobre Condições Higiênico-sanitárias, Manual de Boas Práticas e POPs para Indústrias/Serviços de Alimentação . 1ª Ed. Rio de Janeiro: L.F. Livros, 2006.

Anexos

ANEXO A- RDC 216/04

EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.
- Dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
- As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.
- As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.
- As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.
- As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.
- As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.
- A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a

área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

- As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.
- A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.
- Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.
- As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.
- As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.
- Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.
- Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.
- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas

de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênicosanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.
- As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.
- As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.
- A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
- Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
- Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

- Edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

- Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.
- Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e póstratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

ABASTECIMENTO DE ÁGUA

- Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.
- Gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.
- Vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.
- Reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

MANEJO DOS RESÍDUOS

- Estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
- Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.
- Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

MANIPULADORES

- controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.
- Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades

que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

- Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.
- Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antiseptia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.
- Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.
- Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
- Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.
- Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

- Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.
- A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à

inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

- Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.
- quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.
- Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.
- Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.
- As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem

original.

- Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.
- tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.
- Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.
- Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.
- descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.
- Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento,

os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

- processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
- prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
- Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.
- Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.
- estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

- Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.
- armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.
- Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

- As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.
- Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.
- Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.
- equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.
- Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.
- Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.
- A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

- Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.
- Os POP devem conter as instruções seqüenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.
- Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.


- Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:
 - a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
 - b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
 - c) Higienização do reservatório;
 - d) Higiene e saúde dos manipuladores.
- Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.
- Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.
- Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item
- Mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.
- Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

RESPONSABILIDADE

- Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

- Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:
 - a) Contaminantes alimentares;
 - b) Doenças transmitidas por alimentos;
 - c) Manipulação higiênica dos alimentos;
 - d) Boas Práticas.

ANEXO B- ALVARÁ DE SAÚDE PÚBLICA



Alvará de Saúde Pública

NOME / RAZÃO SOCIAL _____ CNPJ / CPF _____
 ATIVIDADE _____
 A GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA ATRAVÉS DO NÚCLEO DE _____
 CONCEDE O **ALVARÁ DE SAÚDE PÚBLICA** DO ESTABELECIMENTO SUPRA CITADO,
 LOCALIZADO A _____ Nº _____
 BAIRRO _____ DO MUNICÍPIO DE _____
 SOB RESPONSABILIDADE TÉCNICA DO _____ DE ACORDO
 COM AS DISPOSIÇÕES DA LEI Nº _____ DECRETO Nº _____ ART. Nº _____
 EMITIDO EM _____ VÁLIDO ATÉ _____
 EXERCÍCIO _____ Nº _____
 AUTORIZO _____ CONFIRMO _____ VISTO _____
 GERENTE - VIGILÂNCIA SANITÁRIA _____ COORD. DO NÚCLEO _____ CODIGO DO NÚCLEO DE CADASTRO _____

Este alvará deve ser colocado em lugar visível ao público

ANEXO C – REQUERIMENTO/ CADASTRO



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE
SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
GERENCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



REQUERIMENTO / CADASTRO (Preencher com letra legível)

NOME EMPRESARIAL _____
NOME DE FANTASIA _____
CNPJ _____ / _____ CPF _____
ENDEREÇO _____ Nº _____
COMPLEMENTO: _____ BAIRRO: _____
CEP _____ FONE: () _____ CELULAR: _____
PROPRIETÁRIO _____
PONTO DE REFERÊNCIA _____
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: _____
ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL _____

VENHO REQUERER DE VOSSA SENHORIA, A:

- LICENÇA INICIAL DO ALVARÁ DE SAÚDE PÚBLICA
 RENOVAÇÃO DO ALVARÁ DE SAÚDE PÚBLICA
 2ª VIA DO ALVARÁ DE SAÚDE PÚBLICA
 CANCELAMENTO / BAIXA DO ALVARÁ DE SAÚDE PÚBLICA
- ALTERAÇÃO
- NOME EMPRESARIAL
 NOME FANTASIA
 ENDEREÇO
 ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL
 ACRÉSCIMO DE ATIVIDADE ECONÔMICA SECUNDÁRIA
 RESPONSABILIDADE PROFISSIONAL/TECNICA (DECLARAÇÃO DE DESISTÊNCIA DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA)

PMCG - SEC. DE SAÚDE PROTOCOLO - GEVISA	
Nº	MODELO
DATA	
Rubrica	

CAMPINA GRANDE, _____ / _____ / _____

ASSINATURA DO REQUERENTE (PROPRIETÁRIO) OU REPRESENTANTE LEGAL

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA A ENTRADA DO PROCESSO (Inicial, Renovação e ou Alteração).

- REQUERIMENTO / CADASTRO PREENCHIDO E ASSINADO (Duas Vias - Fornecido pela GEVISA)
- CÓPIA DO CNPJ (Pessoa Jurídica)
- CÓPIA CONTRATO SOCIAL, ESTATUTO, DECLARAÇÃO DE FIRMA MERCANTIL INDIVIDUAL (REQUERIMENTO DE EMPRESÁRIO) OU CERTIFICADO DA CONDIÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI)
- TERMO DE RESPONSABILIDADE LEGAL (Proprietário e/ou Sócio Majoritário/Administrador - Uma Via Fornecido pela GEVISA)
- CÓPIA DO CPF E IDENTIDADE DO RESPONSÁVEL LEGAL E/OU PROPRIETÁRIO
- CÓPIA DO COMPROVANTE DA TAXA PAGO (Taxa referente ao Alvará de Saúde Pública)
- PARAMETRO PARA COBRANÇA DA TAXA SANITÁRIA DEVIDAMENTE ASSINADO
- CÓPIA DO ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO (Prefeitura)
- TERMO DE RESPONSABILIDADE PROFISSIONAL/TECNICA (Quando necessário - Uma Via Fornecido pela GEVISA)
- CÓPIA DA CARTEIRA DO CONSELHO, CPF E IDENTIDADE DO RESPONSÁVEL TÉCNICO (Quando necessário)
- CÓPIA DO TÍTULO DE ESPECIALIDADE MÉDICA (Quando necessário)
- CÓPIA DA CARTEIRA DO CRO DA ASSISTENTE DE CONSULTÓRIO ODONTOLÓGICO (Quando necessário)
- CÓPIA DO CERTIFICADO DO CURSO DE CABELEIREIRA(O) / ESTETICISTA (Quando necessário)
- CÓPIA DA RESOLUÇÃO DO CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO / PORTARIA DO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (Ensino Superior)
- CÓPIA DO CERTIFICADO DE APROVAÇÃO EXPEDIDO PELO CORPO DE BOMBEIROS
- CÓPIA DO ALVARÁ DE SAÚDE PÚBLICA ANTERIOR, NECESSÁRIO PARA RENOVAÇÃO E O ORIGINAL EM CASO DE ALTERAÇÃO
- PLANTA BAIXA C/ MEMORIAL DESCRITIVO PARA ANÁLISE DE PROJETO QUANDO FOR LICENÇA INICIAL

OBS: O ALVARÁ DE SAÚDE PÚBLICA SERÁ ENTREGUE APÓS APRESENTAÇÃO DE TODOS OS DOCUMENTOS SOLICITADOS NO ATO DO REQUERIMENTO DO MESMO, BEM COMO DO TERMO DE LIBERAÇÃO EMITIDO POR EQUIPE TÉCNICA APÓS INSPEÇÃO SANITÁRIA. AS INFORMAÇÕES OMITIDAS OU INVERÍDICAS PODERÃO ACARRETAR EM INDEFERIMENTO DO PROCESSO.

Rua: Manoel Elias de Araújo, 586 – Jardim Tavares – Fone: (83) 3310-6178 – Fax: (83) 3310-6222
Campina Grande - PB – CEP: 58.402-022

ANEXO F – TERMO DE INSPEÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - GEVISA



TERMO DE INSPEÇÃO

MODELO

Em inspeção de: () Rotina () Retorno () Denúncia () Inicial

no estabelecimento: _____

CNPJ / CPF: _____ situado à _____

BAIRRO: _____ CEP: _____ Fone/Fax: _____

na cidade de: _____ E-mail: _____

Responsável: _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____ foi constatado o seguinte: _____

Resolução tomada pela equipe de inspeção:

Observações:

Equipe Técnica:

Responsável Legal / Técnico pelo Estabelecimento _____

_____ de _____ de 20 _____