



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA AGROALIMENTAR
UNIDADE ACADÊMICA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

ALDEIDE MARIA DE ALMEIDA CARTAXO NETA

**ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS ESTABELECIMENTOS
ALIMENTÍCIOS NO MUNICÍPIO DE POMBAL - PB**

POMBAL - PB

2014

ALDEIDE MARIA DE ALMEIDA CARTAXO NETA

**ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS ESTABELECIMENTOS
ALIMENTÍCIOS NO MUNICÍPIO DE POMBAL - PB**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado a
Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos
da Universidade Federal de Campina Grande
como parte dos requisitos para obtenção do
título de Bacharel em Engenharia de Alimentos.

Orientador (a): Prof^a. Dr^a. Rosilene Agra da Silva

POMBAL – PB

2014

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA CENTRAL DA UFCG

- C322a Cartaxo Neta, Aldeide Maria de Almeida.
 Atuação da vigilância sanitária nos estabelecimentos alimentícios no município de Pombal-PB / Aldeide Maria de Almeida Cartaxo Neta. – Pombal, 2015.
 26 f. : il. color.
- Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Ciências e Tecnologias Agroalimentar, 2015.
- "Orientação: Prof^a. Dr^a. Rosilene Agra da Silva".
 Referências.
1. Inspeção Sanitária. 2. Boas Práticas de Fabricação. 3. Legislação Sanitária. I. Silva, Rosilene Agra da. II. Título.

CDU 614.3(043)

ALDEIDE MARIA DE ALMEIDA CARTAXO NETA

**ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS ESTABELECIMENTOS
ALIMENTÍCIOS NO MUNICÍPIO DE POMBAL - PB**

Monografia apresentada à Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Campina Grande, como um dos requisitos para obtenção do grau de Bacharel em Engenharia de Alimentos.

APROVADO: / /

Prof^ª. Dr^ª. Rosilene Agra da Silva – Orientador
UAGRA - CCTA - UFCG

Prof^ª. Dr^ª. Alfredina dos Santos Araújo – Examinadora
UATA – CCTA - UFCG

Prof. Dr. Patrício Borges Maracaja – Examinador
UAGRA – CCTA - UFCG

POMBAL – PB

2014

DEDICO

Aos meus pais, José Edme de Almeida Cartaxo e Francisca Oliveira Cartaxo.

Aos meus queridos irmãos, Emilene e Emílio.

As minhas avós Aldeide Cartaxo e Maria do Carmo.

A todos os meus familiares e amigos.

AGRADECIMENTOS

Eu agradeço...

Em primeiro lugar, a Deus, pela força e coragem para conseguir vencer e superar as etapas mais difíceis de minha vida. Sem a sua graça, não chegaria até aqui.

Aos meus pais, Edme e Francisca, e aos meus amados irmãos, Emilene e Emílio, por terem acreditado em mim, por me apoiarem sempre emocionalmente e financeiramente e pela dedicação que tiveram para que eu pudesse seguir os melhores caminhos, além de serem as pessoas mais importantes da minha vida.

Pelo carinho dos meus sobrinhos que tanto amo, Emily, Isaac e Edson.

A minha orientadora, Prof. Dra. Rosilene Agra da Silva, por sempre estar disposta a me ajudar, pela paciência, suas orientações e discussões que possibilitou a elaboração do trabalho.

Aos amigos que fiz durante o curso, Neidemarques, Anna Claudia, Flávia Izabely, Dory Lany, Fernanda Maslova e outros pela verdadeira amizade que construímos, agradeço por todos os momentos que passamos durante esses anos. Sem vocês essa trajetória não seria tão prazerosa.

Em especial, gostaria de agradecer a Divane de Lima, que para mim é mais que uma amiga, é uma irmã, que conviveu comigo durante 5 anos do curso.

Aos funcionários da Vigilância Sanitária de Pombal, Anchieta, Valmir, Erica, Alberto, João Paulo, Noé e Dedé que me receberam muito bem durante o estágio, pela amizade que criamos e pelo conhecimento passado.

As pessoas maravilhosas que eu conheci na cidade de Pombal Fernanda Nóbrega e Flaviane Lima que me acolheram muito bem, mas principalmente a Bebe (tia Bebe), Douglas e Tayná que estiveram sempre presente durante o tempo que morei em Pombal.

SUMÁRIO

LISTA DE NOMENCLATURAS.....	vii
LISTA DE FIGURAS.....	viii
LISTA DE TABELA.....	ix
RESUMO.....	x
ABSTRACT.....	xi
1. INTRODUÇÃO.....	01
2. REFERENCIAL TEÓRICO.....	03
2.1 Vigilância Sanitária em alimentos.....	03
2.2 Segurança Alimentar.....	03
2.3 Doenças transmitidas por alimentos contaminados.....	04
2.4 Boas Praticas de Fabricação.....	06
2.5 Higiene nas áreas de manipulação de alimentos.....	07
2.5.1 Higienização das mãos.....	07
2.5.2 Higiene pessoal.....	08
2.5.3. Higienização do ambiente e equipamentos.....	09
2.6 Legislação.....	09
3. MATERIAL E MÉTODOS.....	11
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	14
5. CONCLUSÕES.....	18
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	19
APÊNDICE A: FOTOS DAS INSPEÇÕES.....	22
APÊNDICE B: TERMO DE INSPEÇÃO.....	24
APÊNDICE C: TERMO DE APREENSÃO.....	25
APÊNDICE D: NOTIFICAÇÃO PRELIMINAR.....	26

LISTA DE NOMENCLATURAS

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

BPF - Boas Práticas de Fabricação

DTA - Doenças Transmitidas por Alimentos

DVA - Doenças Veiculadas por Alimentos

RDC - Resolução da Diretoria Colegiada

SNVS - Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária

SUS - Sistema Único de Saúde

VISA - Vigilância Sanitária

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Tipos de estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios no município de Pombal – PB fiscalizados pela Vigilância Sanitária Municipal no período de junho a julho de 2014.....	14
---	----

LISTA DE TABELAS

Tabela 1.	Estabelecimentos conformes e não conformes constatados nas inspeções.....	15
Tabela 2.	Observações e Recomendações realizadas nos estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios no município de Pombal – PB fiscalizados pela Vigilância Sanitária Municipal no período de junho a julho de 2014.....	16

RESUMO

Em virtude da população está constantemente consumindo produtos e utilizando serviços que precisam ser seguros, a Vigilância Sanitária tem como função, controlar todas as etapas e processos para a fabricação de produtos alimentícios. O presente trabalho tem como objetivo analisar os dados obtidos na fiscalização e diagnosticar os problemas comumente encontrados nos estabelecimentos de preparo e comercialização de alimentos no município de Pombal - PB, classificados como: supermercados, padarias, lanchonetes, bares/restaurantes, frigoríficos e hotéis/pousadas e analisar os resultados quanto às exigências da Vigilância Sanitária. Observa-se que a maior quantidade de estabelecimentos inspecionados foram os Supermercados (43,84%), em razão de os mesmos atenderem um público em quantidade superior aos outros tipos de estabelecimentos e uma maior complexidade, pois há diversas áreas de manipulação de alimentos, predispondo maiores riscos. Os Bares/Restaurantes (17,81%), Lanchonetes (13,70%), Padarias (12,33%), Frigoríficos (8,22%) e Hotéis/Pousadas (4,10%) foram inspecionados em menor quantidade, por representarem uma menor parcela no município. Referente ao número total de inspeções, apenas 28 estabelecimentos (39,69%) estiveram em conformidade e 45 estabelecimentos (60,31%) não estiveram em conformidade com a RDC nº 216 (BRASIL, 2004). A liberação de Alvará Sanitário é condicionada a vistoria prévia e sua renovação é emitida anualmente. As Boas Práticas de Fabricação são procedimentos que devem ser adotados pelos prestadores de serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a Legislação Sanitária.

Palavras-chave: Inspeção Sanitária; Boas Práticas de Fabricação; Legislação Sanitária.

ABSTRACT

Because the population is constantly consuming products and using services that need insurance, Health Surveillance has as its control all the steps and processes for the manufacture of food products. This present study aims to analyze the data obtained in monitoring and diagnosing the problems commonly encountered in establishments preparation and sale of food in the city of Pombal - CP, classified as: supermarkets, bakeries, cafeterias, bars / restaurants, and hotel refrigerators / inns and analyze the results regarding the requirements of Sanitary Surveillance. It is observed that the largest amount of inspected establishments were the Supermarkets (43.84%), due to the same meet in a public superior to other types of establishments and a more complex quantity, as there are several areas of food handling predisposing greater risks. Already bars / restaurants (17.81%), shops (13.70%), Bakeries (12.33%), refrigerators (8.22%) and Hotels / B & B (4.10%) were inspected in smaller quantities, because they represent a smaller portion of the county. Gives the total number of inspections, only 28 establishments (39.69%) were compliant and 45 establishments (60.31%) were not in accordance with the RDC No. 216 (BRAZIL, 2004). The release of Sanitary Permit is subject to prior inspection and renewal is issued annually. The Good Manufacturing Practices are procedures that must be adopted by providers of food services to ensure the sanitary quality of foods and compliance with the Health Legislation.

Keywords: Health Inspection; Good Manufacturing Practices; Health Legislation.

1 INTRODUÇÃO

No final do século XVIII, a Vigilância Sanitária (VISA) teve as suas primeiras atividades para evitar a propagação de doenças no Brasil. Nesta época, as epidemias absorviam a maior parte dos recursos da saúde pública e, por isso, o controle sanitário era principalmente canalizado para o combate das doenças ocorrentes (GOMES, 2011). Desta data até os dias atuais, houve-se uma maior preocupação com os problemas fitossanitários, a fim de evitar principalmente problemas como, intoxicação alimentar para com a população. Portanto, foram criados vários órgãos competentes, formado por um conjunto de profissionais qualificados.

A VISA é um desses órgãos e está a cargo do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), que é coordenado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), onde está diretamente vinculado ao Ministério da Saúde, realizando ações para o acompanhamento e monitoramento da qualidade por parte de quem produz e comercializa produtos alimentícios. Toda empresa que pretende fabricar, importar ou distribuir estes produtos precisa procurar o serviço de vigilância sanitária para obter autorização para atuar e comercializar os mesmos.

Em virtude da população está constantemente consumindo produtos e utilizando serviços que precisam ser seguros, a Vigilância Sanitária tem como função, controlar todas as etapas e processos das atividades direta ou indiretamente relacionadas à saúde, como a produção de alimentos, bebidas, medicamentos, saneantes, cosméticos, aparelhos e instrumentos de uso médico, odontológicos entre outros (VIGILANCIA SANITARIA, 2007).

Quando se consome um alimento em condições de higiene precárias as pessoas podem enfrentar perigos para a saúde como: físicos (ingestão de pêlos, pedaços de vidro e plástico), químicos (resíduos de substâncias tóxicas) e biológicos (contaminação por vírus, bactérias e parasitas) (RUMOR, 2007), muitas vezes ocorrentes devido à diversos fatores, como o abuso de tempo de exposição, temperatura e manipulação dos alimentos que podem ser fontes de contaminação e proliferação dos microrganismos à quantidades significativamente patogênicas e

causadoras constante de surtos, dos quais são influenciados por hábitos alimentares de uma população e de suas peculiaridades regionais (OLIVEIRA, 2010).

Alimentos deteriorados, contaminados, vencidos ou armazenados em condições de higiene precárias podem trazer problemas à saúde das pessoas, desde simples intoxicações até doenças mais graves. Na hora de comprar alimentos em supermercados, mercearias, feiras e outros locais o consumidor precisa estar atento a vários aspectos, como a data de validade, a quantidade do alimento, a conservação das embalagens etc. São cuidados que garantem a qualidade e conservação dos alimentos que chegam até o consumidor (RUMOR, 2007).

A intoxicação alimentar é consequência da ingestão de comida contaminada. Quando isso acontece, em geral, a pessoa apresenta sintomas como mal-estar, dores de estômago, diarreia e vômito. As intoxicações podem levar a outros agravos na saúde. Problemas com alimentos podem provocar doenças como verminoses, hepatite e o botulismo alimentar (OLIVEIRA, 2010).

Diante dos aspectos mencionados, a proposição geral do presente trabalho foi um estudo de caso da atuação da Vigilância Sanitária no Município de Pombal - PB com a finalidade de informar os comerciantes da importância da atuação do mesmo no ato da inspeção, bem como diagnosticar os problemas encontrados e instruí-los a corrigir as possíveis falhas e, por fim, liberar a Licença Sanitária ou Alvara Sanitário quando o estabelecimento estiver adequado às normas da VISA.

2 REFERENCIAL TEORICO

2.1 VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM ALIMENTOS

Inspeção Sanitária é o procedimento da fiscalização pela autoridade que avalia em toda a cadeia alimentar as Boas Práticas de Produção e/ou as Boas Práticas de Prestação de Serviços (BRASIL, 1993).

A definição de VISA está contida no artigo 6º paragrafo 1º da Lei Federal 8.080 de 19/09/1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e da outras providencias (BRASIL, 1990). A circulação de bens produtos relacionados à saúde, entre eles os alimentos, está entre as competências da VISA (GERMANO, 2011).

O objetivo da Vigilância Sanitária com relação aos alimentos é fiscalizar estabelecimentos que produzem, comercializam, distribuem e/ou armazenam os alimentos, licenciar e cadastrar estabelecimentos que produzem ou comercializam alimentos. As equipes de fiscalização têm a finalidade primordial de avaliar as condições higiênicos sanitários dos estabelecimentos e produtos alimentícios por eles comercializados (GERMANO, 2011).

2.2 SEGURANÇA ALIMENTAR

A segurança alimentar é um desafio atual e visa à oferta de alimentos que não acarretem riscos à saúde do consumidor. A fiscalização da qualidade dos alimentos deve ser feita desde a matéria prima, incluindo as etapas de produção a distribuição final ao consumidor (VALENTE *et al.*, 2004).

Preocupada com a saúde do consumidor a ANVISA lançou em 2004, a RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) nº. 216, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção à saúde da população. Esta RDC tem o intuito de harmonizar as

ações de inspeções sanitárias em serviços de alimentação e de elaboração de requisitos higiênico-sanitárias gerais aplicáveis em todo território nacional (BRASIL, 2004).

Segundo Germano e Germano, (2003), é importante dizer que o homem, como manipulador de alimentos, é o principal causador de contaminação e é responsável pela transmissão de doenças de origem alimentar. Essa transmissão pode ocorrer por práticas de higiene incorretas, que decorrem da falta de conhecimentos básicos de práticas de higiene e segurança alimentar, ou ainda por descuido do manipulador.

Os alimentos podem ser contaminados de várias formas, podendo quando contaminados prejudicar a saúde do consumidor. A ingestão de alimentos contaminados provoca geralmente Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

Todo processo de contaminação pode ser evitado se os manipuladores seguirem os procedimentos de BPF, que inclui a higienização das mãos, a boa higienização dos equipamentos, observando a higiene do local, segregando os materiais corretamente, separando corretamente os locais de armazenamento dos locais produtivos e seguindo os critérios de higiene pessoal citados anteriormente, são algumas medidas que quando adotadas diminuem a possibilidade da contaminação cruzada (ANVISA, 2007).

2.3 DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS CONTAMINADOS

As doenças transmitidas por alimentos são conhecidas como DTA, são causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados por bactérias e suas toxinas, vírus, parasitas e fungos (ANVISA, 2007).

Segundo a ANVISA (2007) alguns cuidados podem ajudar a minimizar a contaminação do alimento e assim ajudando a diminuir a incidência das DTAs. No recebimento da matéria prima, é importante observar se as embalagens não estão rasgadas, amassadas, sujas, molhadas, enferrujadas e não apresentam nenhuma

característica que possa contaminar os produtos. Verificar também se as carnes, peixes e frangos estão acondicionados em sacos transparentes entre outros.

Fatores como a qualidade da matéria-prima, condições ambientais, características dos equipamentos usados na preparação e as condições técnicas de higienização, são pontos importantes na epidemiologia das Doenças Veiculadas por Alimentos (DVAs) (GRAMULHA *et al.*, 2006). Os principais sintomas das DTAs são: diarreia, náusea, dor de cabeça, dor abdominal, febre, formação de gases, fadiga e perda de apetite, em pessoas saudáveis a maioria das DTAs dura poucos dias, mas para pessoas debilitadas, crianças, grávidas e idosos, podem ter consequências mais graves, podendo levar a morte (ANVISA 2007).

Alguns exemplos de doenças transmitidas por alimentos:

- Botulismo: o Botulismo é uma doença neuroparalítica grave, de caráter agudo, afebril e causada pela ação de uma toxina produzida pelo *Clostridium botulinum*. Este é um bacilo gram-positivo, anaeróbico e esporulado, amplamente distribuído na natureza. O botulismo alimentar relaciona-se com a conservação e preparação inadequada de alimentos contaminados. A toxina penetra pela mucosa digestiva, e chega até a corrente sanguínea (FORSYTHE, 2002).
- Salmoneloses: as salmonelas são bacilos gram-negativos, não formadores de esporos e anaeróbicos facultativos, em apenas quatro horas, o alimento contaminado transforma-se em alimento infectante, elas multiplicam-se em faixas de temperaturas de 7°C a 49,5°C. A *Salmonella spp.* é um microorganismo amplamente difundido na natureza, sendo o homem e os animais seus principais reservatórios naturais. Estão sujeitos a risco de infecção os apreciadores de alimentos insuficientemente cozidos ou crus, pessoas que trabalham na agricultura, profissionais da saúde e também todos aqueles que habitam áreas com precárias condições de saneamento ambiental e que consomem água não tratada (GERMANO, 2008).
- Gastrenterite estafilocócica: os estafilococos são bactérias Gram-positivas que podem crescer em temperatura de 7°C a 48°C com um ótimo de 37°C. O *Staphylococcus aureus* é um dos agentes patogênicos mais comuns responsáveis

por surtos de intoxicação alimentar, sendo transmitido aos alimentos por manipuladores responsáveis. Entre as medidas de controle, a mais indicada é o treinamento dos manipuladores de alimentos (JAY, 2005).

- *Escherichia coli* (gastrenterites), *Escherichia coli* é uma enterobactéria gram-negativa e é um mesófilo típico capaz de se desenvolver entre 7°C a 46°C, sendo 37°C a temperatura ótima. Não apresenta termo resistência, sendo destruída a 60°C em poucos segundos, mas é capaz de resistir por longo período em temperaturas de refrigeração (GERMANO, 2008).

2.4 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

O Manual de Boas Práticas é definido pela ANVISA como o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênicos sanitário dos estabelecimentos, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado dos vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo e o controle de resíduos e a garantia de qualidade do alimento preparado (BRASIL, 2004).

Implementar as BPF principalmente para os manipuladores de alimentos é primordial para garantir a qualidade alimentar. O treinamento e a aplicação são um dos meios mais eficazes e econômicos para superar as inadequações existentes na manipulação de alimentos, evitando desse modo a contaminação cruzada, o armazenamento e o preparo inadequados, e ainda as contaminações por parte dos próprios manipuladores (COLOMBO *et al.*, 2009).

Nos estabelecimentos onde ocorre grande manipulação de alimentos, deve-se enfatizar a necessidade de contratar um responsável técnico com formação específica; em conjunto com a Vigilância Sanitária, esse profissional deverá desenvolver um manual de boas práticas, para ser seguido por aqueles que mantêm contato com alimentos, nas áreas de recebimento, armazenamento a seco e a frio, manipulação, exposição, venda e transporte. Este profissional será o elemento

multiplicador de boas práticas sanitárias, para todos os manipuladores de alimentos (VALENTE *et al.*, 2004).

2.5 HIGIENE NAS ÁREAS DE MANIPULAÇÃO ALIMENTAR

O processo de higienização é entendido como o processo de lavagem, seja de uma máquina, equipamento, além da higienização do próprio manipulador, nesse processo de higienização tem dois tipos denominados como, a higienização simples que consiste na lavagem e as higienizações anticépticas que consistem na eliminação dos micro-organismos (OLIVEIRA, 2011).

O procedimento de higienização simples é utilizado para retirar sujeiras visíveis, então para se iniciar o processo dessa higienização que pode ser aplicada em equipamentos, máquinas e ambientes, necessita-se lavar para retirar as sujeiras das visíveis. Essa operação é realizada normalmente com água, sabão ou detergente que para a indústria de alimentos devem ser neutro. (ANVISA, 2007).

Porém, para se obter uma melhor higienização, necessitamos de um processo que elimina, reduz ou bloqueia os microrganismos, e para que isso ocorra é necessária a higienização anticéptica. Para isso utiliza-se solução clorada ou uma fórmula anticéptica, um exemplo de solução anticéptica é o álcool em gel 70%, a higienização antisséptica, aplicada em superfícies que entram em contato direto com o alimento ajudando na eliminação dos micro-organismos (ANVISA, 2007).

2.5.1 Higienização das mãos

Segundo a ANVISA (2007), a lavagem das mãos é uma medida individual e a mais simples para prevenir a propagação de contaminantes para os alimentos e infecções relacionadas à saúde da população. Estabelecendo normas para higienização das mãos que estão contidas na Resolução RDC nº 216/2004, onde deve-se molhar muito bem as mãos e antebraços com água corrente, ensaboar bem com sabão líquido neutro, lavando bem os espaços interdigitais (entre os dedos), as palmas das mãos, os polegares e os antebraços. Passar abundantemente por água

corrente e secar as mãos com toalhas de papel descartável e em seguida usar álcool gel 70% e deixar secar naturalmente.

2.5.2 Higiene pessoal

Higiene pessoal trata da forma ou estado de limpeza do corpo e da roupa das pessoas que manipulam os alimentos. O intuito dessa limpeza consiste em diminuir os riscos de contaminação por parte dos colaboradores. Para isso, é importante focar na educação, formação e conscientização de todos os manipuladores em práticas de higiene pessoal (GÓES, 2001).

Segundo a OPAS/INPAAZ (2001), compreende a necessidade de dar atenção às boas práticas de higiene, pois muitos microrganismos habitam o nosso corpo e nossas roupas, por isso os manipuladores de alimentos devem manter uma higiene pessoal adequada, conforme as orientações a seguir:

- Banhos diários antes e após manipular os alimentos;
- Cabelos sempre limpos, lavados diariamente, protegidos com rede;
- Escovar os dentes após as refeições;
- Se usar desodorante deve ser sem cheiro;
- Proibido o uso de barba e bigode expostos, se utilizar estarem cobertos com mascaras descartável;
- As unhas devem ser mantidas curtas e limpas, sem o uso de esmalte ou base;
- Uniformes devem ser trocados diariamente e estar sempre limpos e em adequado estado de conservação;

2.5.3. Higienização do ambiente e equipamentos

A higienização de todas as máquinas, equipamentos e ambientes é condição indispensável para a manipulação segura dos alimentos, evitando todos os diversos tipos de contaminação. As atividades de higienização devem seguir o mesmo ritmo das atividades de preparação ou manipulação de alimentos, incluindo desde a recepção, até a expedição (GERMANO, 2008).

Segundo a ANVISA (2007), as etapas para uma boa higienização do ambiente e equipamentos são:

- Primeiramente deve ser feita à lavagem das bancadas e pias com água e sabão neutro, enxaguadas com água corrente;
- Telas e vidros devem ser lavados com água e sabão semanalmente ou quando necessário;
- Utensílios como copos, pratos e talheres devem ser lavados utilizando produto específico como, por exemplo, detergente neutro, sempre, após o uso, após a lavagem deve ser aplicada uma solução de álcool 70%. Panelas, assadeiras, tampas e outros devem ser lavados com água e sabão e enxaguados em água corrente;
- Após o término do trabalho, todas as bancadas devem ser sanitizadas com o intuito de evitar pragas. As áreas de produção devem ser lavadas. Os banheiros, vestiários e armários, devem ser mantidos limpos e organizados. No caso de tomar banho é necessária a secagem do chão e sempre que fizer uso do sanitário, dar a descarga. Os banheiros devem ser lavados diariamente.

2.6 LEGISLAÇÃO

É tomado por base, durante a fiscalização pela Vigilância Sanitária do Município de Pombal - PB, a RDC 216 de 15 de Setembro de 2004. Esta RDC trata de uma regulamentação de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e aplica-se aos serviços de manipulação que realizam algumas das seguintes atividades:

manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição, venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como: supermercados, cantinas, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes e congêneres (SILVA, 2005).

O ponto crítico para a aplicação da RDC nº. 216/2004 desde a sua publicação é o cumprimento do item referente à documentação, registro e a responsabilidade das atividades de manipulação. Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados e esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido (ANVISA, 2007).

A ANVISA (2007) também utiliza a Lei número 5991 de 17/12/1973 para proibição da comercialização de remédios em locais onde o cadastro é exclusivo para comercialização de alimentos.

3 MATERIAIS E METODOS

O trabalho foi desenvolvido nos meses de junho e julho de 2014, perfazendo um total de 45 dias de coleta de dados. Com base nas inspeções programadas pela Vigilância Sanitária (VISA) do Município de Pombal-PB, foram inspecionados neste período 73 estabelecimentos, os quais foram selecionados utilizando-se o banco de dados da VISA, na qual possuía todas as empresas alimentícias que já haviam sido vistoriadas anteriormente pelos fiscais da própria Vigilância local e por uma escolha aleatória através da acessibilidade de cada empresa, propiciam a identificação de estabelecimentos que trabalham de forma irregular, oferecendo riscos à saúde pública e a visibilidade e valorização da Vigilância Sanitária (VISA) diante dos consumidores.

No ato da inspeção (APÊNDICE A), os requisitos analisados foram: validade dos produtos alimentícios, sua forma de acondicionamento, manipulação, utensílios, água, lixo, controle de pragas e instalações.

As inspeções devem abranger todos os segmentos da cadeia alimentícia, desde a indústria, comércio, transporte e armazenamento. Seguindo a metodologia proposta por Larentis (2010), durante as vistorias foram verificadas:

- instalações físicas quanto à localização, iluminação, ventilação, pisos, paredes e forros, condições de higiene, instalações sanitárias, vestiários, lavatórios na área de manipulação, condições da caixa d'água e instalações hidráulicas, destino dos resíduos, local específico para limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios.
- equipamentos ou maquinários, utensílios, móveis e bancadas, quanto à adequação, conservação e condições de higiene;
- conservação e armazenamento dos alimentos;
- armazenamento de utensílios e equipamentos;
- pessoal da área de produção, quanto à qualificação e capacitação para as atividades, quanto ao uso de vestuário adequado, hábitos de higiene e estado de saúde;

- técnicas de produção dos alimentos, formas de manipulação, ausência de contaminação cruzada, cuidados de higiene, conservação, proteção contra pó, saliva, insetos e roedores, substâncias perigosas como inseticidas, detergentes e desinfetantes;
- procedência das matérias-primas ou dos produtos expostos à venda, se provenientes de fornecedores autorizados e com registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura;
- condições dos alimentos quanto a cor, sabor, odor, consistência e aspecto;
- conservação dos alimentos em condições de tempo e temperatura, embalagens íntegras, empacotamento adequado, identificação, prazo de validade, dizeres na rotulagem em conformidade com a legislação;
- adoção das BPF, dentre outras práticas que garantam produtos seguros e próprios para o consumo;
- práticas de limpeza do estabelecimento, da manutenção do lixo protegido fora das áreas de manipulação e outras práticas de lavagem das matérias-primas, equipamentos e utensílios;
- condições do transporte, se adequado e limpo, sua certificação pela autoridade Sanitária;
- formas de apresentação e propaganda dos produtos, evitando-se a fraude e propagandas enganosas;
- absorção pelos produtores das recomendações e exigências técnicas feitas pela Vigilância Sanitária nas visitas sucessivas;

A procedência mais frequente foi o Termo de Inspeção (APÊNDICE B), onde o mesmo é emitido após a fiscalização do estabelecimento conforme o Decreto nº. 23430 de 24 de Outubro de 1974 e a Resolução RDC nº 216 de 15 de Setembro de 2004 e foram anotadas as não conformidades observadas pela equipe técnica da Vigilância Sanitária (VISA). Outro termo aplicado em seguida é o Termo de Apreensão (APÊNDICE C), caso o estabelecimento alimentício tenha produtos impróprios para o consumo humano.

A Notificação Preliminar (APENDICE D) é emitida quando o estabelecimento apresenta alguma irregularidade, que serve como um termo de compromisso entre o comerciante e a Vigilância Sanitária para que sejam providenciados alguns itens de adequação higiênico-sanitária. O auto de infração é lavrado quando o estabelecimento possui algo que comprometa a qualidade sanitária do alimento, abrindo, neste caso, um Processo Administrativo Sanitário.

Durante as vistorias, a Vigilância Sanitária (VISA) Municipal atuou com a equipe formada por um agrônomo, três fiscais sanitários e duas estagiárias.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Figura 1 mostra em porcentagem os diferentes tipos de estabelecimentos da área de alimentos fiscalizados pela Vigilância Sanitária no Município de Pombal-PB nos meses de junho e julho de 2014.

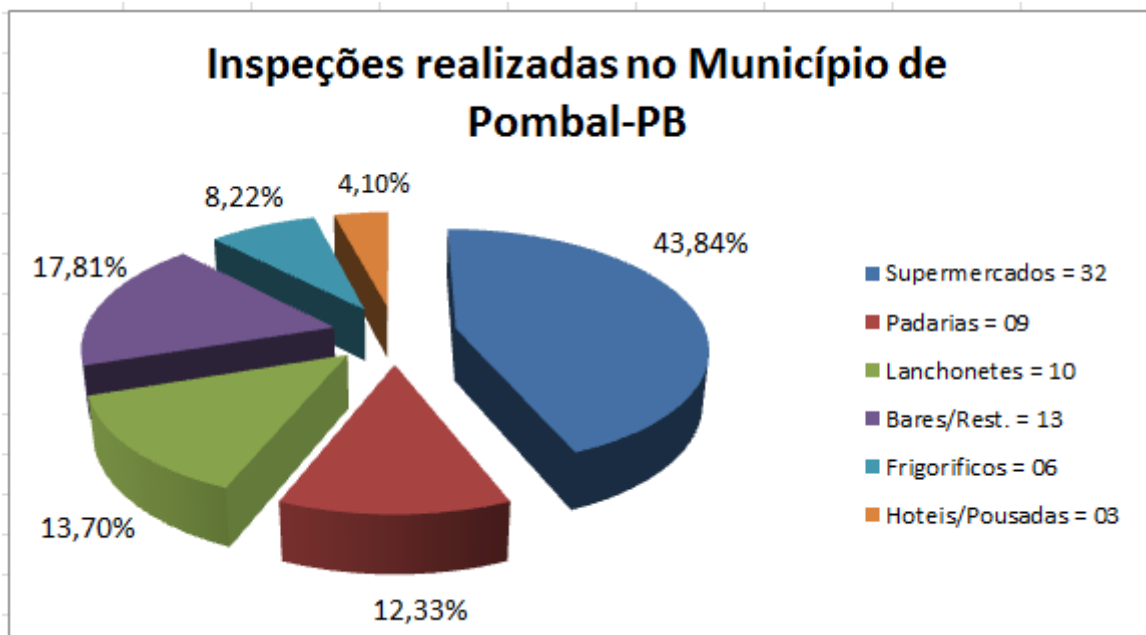


Figura 1. Tipos de estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios no município de Pombal – PB fiscalizados pela Vigilância Sanitária Municipal no período de junho a julho de 2014.

Observa-se que a maior quantidade de estabelecimentos inspecionados foram os Supermercados (43,84%), em razão de os mesmos atenderem um público em quantidade superior aos outros tipos de estabelecimentos e uma maior complexidade, pois há diversas áreas de manipulação de alimentos, predispondo maiores riscos. Já Bares/Restaurantes (17,81%), Lanchonetes (13,70%), Padarias (12,33%), Frigoríficos (8,22%) e Hotéis/Pousadas (4,10%) foram inspecionados em menor quantidade, por representarem uma menor parcela no município.

Os tipos e quantidades de estabelecimentos inspecionados nesta pesquisa diferem do trabalho realizado por Larentis (2010) no município de Bento Gonçalves – RS, onde foram inspecionados 50 estabelecimentos, dos quais apenas 8 eram do tipo Mercados ou Supermercados. Diferem também do trabalho de Rosa (2013), sobre a ação da vigilância sanitária do Município de Criciúma – SC nos

estabelecimentos alimentícios, onde foram inspecionados 89 serviços de alimentação, no entanto, houve três interdições sendo: 2 padarias e 1 restaurante.

Referente ao número total de inspeções, podemos observar na Tabela 1, que apenas 27 estabelecimentos (39,69%) estiveram em conformidade e 46 estabelecimentos (60,31%) não estiveram em conformidade com a RDC nº 216 (BRASIL, 2004). A quantidade de estabelecimentos que estiveram em conformidade difere com o trabalho de Rosa (2013) realizado no Município de Criciúma – SC juntamente com VISA, onde, 34 estabelecimentos (38%) estiveram em conformidade.

Tabela 1. Estabelecimentos conformes e não conformes constatados nas inspeções.

Estabelecimento	Inspeção	Conforme	Não Conforme	% Não Conforme
Supermercados	32	12	20	62,50%
Padarias	09	02	07	77,78%
Lanchonetes	10	04	06	60,00%
Bares/Rest.	13	05	08	61,54%
Frigoríficos	06	02	04	66,67%
Hotéis/Pousadas	03	02	01	33,34%
Total	73	27	46	60,31%

Fonte: Autora, 2014.

Na Tabela 2 encontram-se as observações e recomendações realizadas nos estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios, onde os problemas mais agravantes foram: produtos alimentícios fora do prazo de validade, animais e insetos na área de manipulação, o uso de utensílios de madeira, necessidade de maior higiene (uso de tocas, vestimentas adequada, entre outros), ambiente limpo e o risco de contaminação cruzada.

Os estabelecimentos que apresentaram maior infração foram: padarias (77,78%), frigoríficos (66,67%), supermercados (62,5%), bares/rest. (61,54%) e as lanchonetes (60,00%).

Tabela 2. Observações e Recomendações realizadas nos estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios no município de Pombal – PB fiscalizados pela Vigilância Sanitária Municipal no período de junho a julho de 2014.

Estabelecimentos	Inspeções com problemas mais agravantes e comuns entre eles	Atos dos fiscais
Supermercados	<p>Produtos alimentícios fora do prazo de validade;</p> <p>Má conservação dos alimentos;</p> <p>Animais e insetos na área de manipulação;</p> <p>Medicamentos nas prateleiras para serem vendidos, o que é proibido pela legislação;</p> <p>Uso de sacola imprópria para alimentos, como sacola de lixo;</p> <p>Produtos a venda sem a tabela nutricional, procedência e origem.</p>	<p>Recolhimento dos produtos vencidos;</p> <p>Impedir a entrada de animais e o controle de pragas;</p> <p>Quanto aos medicamentos, os mesmos foram recolhidos;</p> <p>Recomendamos o uso de sacolas brancas.</p>
Panificadoras	<p>Utensílios de madeira;</p> <p>Necessidade de maior higiene (uso de tocas, vestimentas adequado, etc), ambiente limpo;</p> <p>Colocar dispositivo para higiene das mãos e papel toalha;</p> <p>Janelas e portas abertas na área de manipulação;</p> <p>Animais domésticos e insetos;</p> <p>Lixeiras de pedal na área de produção dos alimentos.</p>	<p>Não utilizar Utensílios de madeira;</p> <p>Exigência da vestimenta correta para a manipulação de alimentos;</p> <p>Prazo para as modificações necessárias;</p> <p>Colocar telas;</p> <p>Impedir a entrada de animais e o controle de pragas.</p>
Lanchonetes	<p>Utensílios de madeira;</p> <p>Manipuladores sem uniforme adequado;</p> <p>Falta de higiene do manipulador;</p> <p>Animais e insetos na área de manipulação;</p> <p>Janelas e portas abertas na área de manipulação.</p>	<p>Não utilizar Utensílios de madeira;</p> <p>Impedir a entrada de animais e o controle de pragas;</p> <p>Impedir a entrada de animais e o controle de pragas;</p> <p>Colocar telas.</p>

Bares/Restaurantes	<p>Necessidade de melhorias do fluxo de produção. O produto final entra em contato com a matéria prima inicial.</p> <p>Necessidade de maior higiene (uso de tocas, vestimentas adequado, etc), ambiente limpo;</p> <p>Lixeiras de pedal na área de produção dos alimentos;</p> <p>Animais domésticos e insetos;</p> <p>Colocar telas;</p> <p>Não utilizar utensílios de madeira.</p>	<p>Prazo para reorganização do fluxo;</p> <p>Exigência da vestimenta correta para a manipulação de alimentos;</p> <p>Impedir a entrada de animais e o controle de pragas;</p> <p>Não utilizar Utensílios de madeira</p>
Frigoríficos	<p>Necessidade de maior higiene, vestimentas adequado, ambiente limpo;</p> <p>Temperatura dos produtos de origem animal;</p> <p>Higienização do local;</p> <p>Risco de contaminação cruzada.</p>	<p>Exigência da vestimenta correta para a manipulação de alimentos;</p> <p>Temperatura ideal para os alimentos frescos e congelados;</p>
Hotéis/Pousadas	<p>Necessidade de melhorias do fluxo de produção. O produto final entra em contato com a matéria prima inicial.</p> <p>Necessidade de maior higiene (uso de tocas, vestimentas adequado, etc), ambiente limpo;</p> <p>Lixeiras de pedal na área de produção dos alimentos;</p> <p>Animais domésticos e insetos;</p> <p>Colocar telas;</p> <p>Não utilizar utensílios de madeira.</p>	<p>Prazo para reorganização do fluxo;</p> <p>Exigência da vestimenta correta para a manipulação de alimentos;</p> <p>Impedir a entrada de animais e o controle de pragas;</p> <p>Não utilizar Utensílios de madeira</p>

5 CONCLUSÕES

A maioria dos estabelecimentos alimentícios no Município de Pombal – PB estavam fora das condições higiênicas e sanitárias, porém com um prazo de até 20 dias para as devidas modificações, dos 46 estabelecimentos que apresentavam inconformidade apenas 01 estabelecimento estava fora dos critérios da VISA.

Os estabelecimentos com maior número de vistorias e retornos da fiscalização, para adequar-se quanto à legislação foram os que possuem maior diversidade de produtos, como os supermercados (32 estabelecimentos), e nas áreas de manipulação, lanchonetes (10 estabelecimentos), padarias (09 estabelecimentos) e bares/restaurantes (13 estabelecimentos).

As infrações mais encontradas foram: produtos alimentícios fora do prazo de validade, animais e insetos na área de manipulação, utensílios de madeira, necessidade de maior higiene (uso de tocas, vestimentas adequado, etc), ambiente sujo e o risco de contaminação cruzada.

6 REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

ANVISA - **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviço de Alimentação**, 2007.

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA. **Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõem sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 set 2004. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br-e-legis>>. Acesso em: 03 set. 2014.

BRASIL. Ministério da Justiça. Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990. **Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providencias**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF. Disponível em: www.planalto.gov.br/ccivil/leis/18078.htm. Acesso em: 04 de set. de 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. **Aprova o Regulamento Técnico para inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos**. Diário Oficial d República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 02 de dez. 1993. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/e-legis>. Acesso em 04 de set. de 2014.

_____ Lei Federal nº. 8.080, de 19/09/90, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde e outras providências. Brasília, 1990b. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8080.htm> Acessado em 03 set 2014.

COLOMBO, M.; OLIVEIRA, K. M. P.; SILVA, D. L. D. da. **Conhecimento das merendeiras de Santa Fé - PR, sobre higiene e boas práticas de fabricação na produção de alimentos**. 2009. Disponível em: <http://bvs.panalimentos.org/local/File/Rev_HigAlim_v23_n170_171_CONHECIMENTO_MERENDEIRAS_SANTAFEPR_HIG_BOAS_PRATICAS_FABRICACAO_PRODUCAO_ALIMENTOS.pdf>. Acesso em: 04 set. 2014.

FORSYTHE J. STEPHEN **Microbiologia da Segurança Alimentar** 2 ed. Porto Alegre, v. 1 Aetmed: 2002.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 2 ed São Paulo: Varela, 2011.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2008.

GOMES, Jose Carlos. **Legislação de alimentos e bebidas**. 3. ed. Viçosa: UFV, 2011. 25 p.

GOES, J. A. W. Proteção e defesa do consumidor. Cidadania versus consumo. **Higiene Alimentar**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 73, p. 21-27, 2001.

Gramulha DM, Battisti E, Ost PR, Moura PN, Alborgheti G. **Boas Práticas de Fabricação: enfoque na importância do treinamento de manipuladores**. UNICENTRO, 2006. Disponível em:

http://www.nutrinews.com.br/TrabAcad/Grad/Grad_Unicentro_006.html >. Acesso em: 04 set 2014.

INPPAZ - Instituto Pan Americano De Proteção De Alimentos. Organização Pan Americana Da Saúde. **HACCP: Instrumento essencial para a inocuidade de alimentos**. Buenos Aires, Argentina: OPAS/INPAAZ, Bireme, 2001. Disponível em http://bvs.panalimentos.org/local/File/manual_haccp_fasciculo_gmp2.pdf. Acesso em 04 set 2014.

JAY, M.J.; **Microbiologia de Alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed. , 2005.

LARENTIS, Bruno Zorrer. **DIAGNÓSTICO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NOS ESTABELECIMENTOS DE PREPARO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES - RS**. Curso de Tecnólogo em Alimentos, Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Bento Gonçalves - RS, 2011, 42 p.

OLIVEIRA, A. B. Doenças Transmitidas por Alimentos: **Surtos Alimentares**; **Rev. HCPA** 2010; 30 (3); p. 279-285.

OLIVEIRA, E.B. **GARANTIA DA QUALIDADE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS COM A UTILIZAÇÃO DE BPF BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO**. Curso de Gestão Empresarial, Faculdade de Tecnologia de Indaiatuba, Indaiatuba - SP, 2011, 50 p.

ROSA, Merieli da. **DIAGNÓSTICO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PELA AÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA-SC**. Curso de Curso de Tecnologia em Alimentos, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, 2013, 16 p.

RUMOR, Jeancarlo. **PROGRAMA DE ALIMENTOS SEGUROS**. 2007. 92 f. Monografia (Especialização) - Curso de Curso Medicina Veterinária, Departamento de Ciências Biológicas e da Saúde, Universidade Tuiuti do Paraná, Curitiba, 2007.

SILVA, A. E. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviço de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2005.

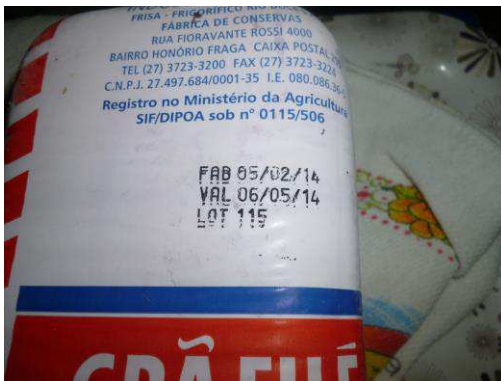
VALENTE, D.; PASSOS, A. D. Avaliação higiênico-sanitária e físico-estrutural dos supermercados de uma cidade do Sudeste do Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, vol. 7, n. 1, junho de 2004.

VIGILANCIA SANITARIA: guia didático. São Paulo: Idec, 2007.

APÊNDICE A: FOTOS DAS INSPEÇÕES

Fotos das inspeções nos estabelecimentos alimentícios no Município de Pombal - PB juntamente com a Vigilância Sanitária.

- Produtos fora do prazo de validade em supermercados.



- Má conservação de produtos cárneos em frigoríficos.





- Falta de organização nos estabelecimentos alimentícios.



- Animais na área de manipulação de alimentos em bares/restaurantes.




- Frigorífico mais adequado conforme a RDC 216.



APÊNDICE C: TERMO DE APREENSÃO

	TERMO DE			<input type="checkbox"/> APREENSÃO <input type="checkbox"/> DEPÓSITO <input type="checkbox"/> INUTILIZAÇÃO <input type="checkbox"/> DEVOLUÇÃO	Nº SÉRIE
IDENTIFICAÇÃO	FIRMA				
	ESTABELECIMENTO				
	ENDEREÇO			MUNICÍPIO	
	PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL			TELEFONE/FAX	
	RAMO DO NEGÓCIO	CNPJ OU CPF	INSC. ESTADUAL OU RG	LICENÇA SANITÁRIA Nº	
<p>ao(s) _____ dias do mês de _____ do ano de 20____, às _____ horas, no exercício de FISCALIZAÇÃO DE SAÚDE, perante o proprietário ou responsável pelo estabelecimento acima qualificado e em face ao que dispõe(m) o(s) artigos(s) _____</p> <p style="text-align: right;">Apreendi(emos) deposti(emos), etc.</p> <p>O(s) produto(s) abaixo relacionado(s), em decorrência de: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>					
QUANT.	UNIDADE	PRODUTO(S)	FABRICANTE		
<p>Para constar, lavrei(amos) o presente TERMO em 03 (três) vias de igual teor e para um único efeito, assinadas por mim/hós, pelas testemunhas abaixo e pelo proprietário ou responsável</p>					
CIÊNCIAS	Recebi 2ª via em _____ / _____ / 20_____		DE _____ / 20_____		
	Proprietário ou responsável		AUTORIDADES SANITÁRIAS		
	Testemunhas		AUDITOR FISCAL - MATRÍCULA		
			AUDITOR FISCAL - MATRÍCULA		

APÊNDICE D: NOTIFICAÇÃO PRELIMINAR



PREFEITURA MUNICIPAL DE POMBAL

DEPARTAMENTO DE SAÚDE
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

NÚCLEO DE CONTROLE DE _____

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº _____ / _____

Razão Social: _____ RG/CPF: _____
 Nome de Fantasia: _____
 Endereço: _____ Nº _____ Bairro: _____
 Cidade: _____

Pelo presente, por infração ao Decreto Municipal nº 955/97 de 04/12/97, fica NOTIFICADO o Sr. (a) _____
(RESPONSÁVEL TÉCNICO / PROPRIETÁRIO)

pela empresa acima mencionada, para no prazo de _____
 contados de recebimento da presente

LOCAL E DATA _____

FISCAIS:

_____ ASSINATURA DO FISCAL - Mat. _____ ASSINATURA DO FISCAL - Mat.

_____ Assinatura do Proprietário/Responsável

TESTEMUNHAS:

Rua Cel. João Leite, s/n - Centro - CEP 58.840-000 - Pombal PB.