

## Atuação da vigilância sanitária nos estabelecimentos alimentícios no município de Pombal – PB

### *Health surveillance in food establishments in the city of Pombal - PB*

Aldeide Maria de Almeida Cartaxo Neta<sup>1</sup>, Nadiane Vieira da Silva<sup>2</sup>, Ana Camila Manguiera de Menezes<sup>3</sup>, Airton Ricart Rodrigues de Sales<sup>4</sup>, Nayara Almeida Barbosa<sup>5</sup>.

**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. 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. 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.

\*Autor para correspondência

Recebido para publicação em 20/05/2015; aprovado em 14/07/2015

<sup>1</sup>Graduada em Engenharia de Alimentos, UFCG, Pombal - PB; (83) 99802-6510, aldeide.ac@hotmail.com

<sup>2</sup>Graduanda em Engenharia de Alimentos, UFCG, nadii2010@hotmail.com

<sup>3</sup>Graduanda em Engenharia de Alimentos, Instituição, anacamila\_14@hotmail.com

<sup>4</sup>Graduando em Engenharia de Alimentos, UFCG, ricart\_stifler@hotmail.com

<sup>5</sup>Graduanda em Engenharia de Alimentos, UFCG, nayara\_pombal@hotmail.com

## 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.

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.

## MATERIAL 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.

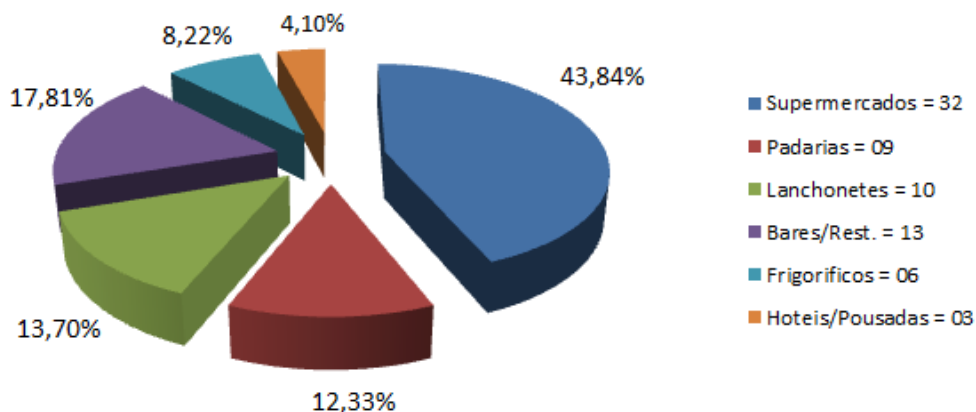
A Notificação Preliminar (APÊNDICE D) é emitida quando o estabelecimento apresenta alguma irregularidade, que serve como um termo de compromisso entre o comerciante e a Vigilância Sanitária para que sejam providenciados alguns itens de adequação higiênico-sanitária. O auto de infração é lavrado quando 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.

## 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 28 estabelecimentos (39,69%) estiveram em conformidade e 45 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	Inspecção	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%
<b>Total</b>	<b>73</b>	<b>27</b>	<b>46</b>	<b>60,31%</b>

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 adequado,

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

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

## CONCLUSÕES

Muitos estabelecimentos alimentícios no Município de Pombal – PB estão fora das condições higiênicas e sanitárias.

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 limpo e o risco de contaminação cruzada.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

BRASIL. Ministério da Justiça. Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF. Disponível em: [www.planalto.gov.br/ccivil/leis/18078.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil/leis/18078.htm). 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8080.htm).> Acessado em 03 set 2014.

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

GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. 3. ed.

Viçosa: UFV, 2011. 25 p.

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.

ROSA, M. DA. Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação pela ação da vigilância sanitária do município de Criciúma-SC. 16 f. - Curso de Curso de Tecnologia em Alimentos, Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, 2013, 16 p.

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

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