

INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS ALIMENTÍCIOS NO MUNICÍPIO DE POMBAL-PB

Flávia Izabely Nunes Moreira¹; Tamires dos Santos Pereira²; Anna Claudia Juca de Araujo¹;
Aldeide Maria de Almeida Cartaxo Neta³; Morgana Fabíola Cunha Silva Canuto⁴

1 Faculdade SENAI da Paraíba, Pós-graduanda em Qualidade e Segurança dos Alimentos,
flavia_izabely@hotmail.com, annaclaudiajuca@hotmail.com

2 Universidade Federal de Campina Grande, Doutoranda em Engenharia de Processos,
tamiress_pereiral@hotmail.com

3 Engenheira de Alimentos, aldeide.ac@hotmail.com

4 Universidade Federal de Campina Grande, Unidade Acadêmica de Tecnologia de
Alimentos,
morganafabiola@hotmail.com

Introdução

No Brasil, as atividades de vigilância sanitária são competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), sendo este vinculado ao Sistema Único de Saúde (SUS) e atua de maneira integrada e descentralizada em todo o Território Nacional. Logo, as responsabilidades são compartilhadas entre as três esferas de governo: União, Estados e Municípios, não havendo relação de subordinação entre elas (BRASIL, 2010).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que faz parte do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária é a responsável pela coordenação do sistema atuando em questões de esfera federal, acompanhando bem como coordenando a execução de ações sanitárias em todo o país. A agência ainda estabelece normas gerais, presta cooperação técnica e financeira aos outros entes do sistema e promove parcerias (BRASIL, 2010).

A lei que organiza o Sistema Único de Saúde (Lei nº 8080/90) define o papel e a abrangência da Vigilância à Saúde: "Entende-se por vigilância sanitária um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo e o controle da prestação de serviços que se relacionam com a saúde.

No planejamento das inspeções deve ser levado em consideração: o tipo de inspeção, a rotina de trabalho de cada inspetor, relatórios anteriores, reclamações existentes do estabelecimento e denúncias em investigação. A frequência das inspeções também pode variar de acordo com a legislação específica como os Códigos Sanitários Estaduais ou Municipais, mas é preferível que um estabelecimento seja vistoriado uma vez ao ano (JUSTI e VOOS, 2013).

A atuação na Vigilância Sanitária envolve atividades de natureza multiprofissional e interinstitucional que demandam conhecimentos de diversas áreas do saber que se intercomplementam de forma bem articulada. Nesse contexto, este trabalho teve por objetivo empregar os conhecimentos teóricos adquiridos durante a graduação em Engenharia de Alimentos, mediante a avaliação das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos alimentícios localizados no município de Pombal-PB.

Metodologia

A experiência na Vigilância Sanitária Municipal foi proporcionada pela disciplina de Estágio Supervisionado do curso de Engenharia de Alimentos da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar da Universidade Federal de Campina Grande.

As inspeções foram realizadas nos estabelecimentos alimentícios no Município de Pombal-PB, onde no ato da inspeção havia a importância de informar aos comerciantes a seriedade da atuação da Vigilância Sanitária, bem como diagnosticar os problemas encontrados e instruí-los a corrigir as possíveis falhas, e caso o estabelecimento se apresentasse em conformidade com o exigido pela legislação por fim liberar a Licença Sanitária ou Alvará Sanitário.

Com base nas inspeções programadas pela Vigilância Sanitária (VISA), foram inspecionados no período de 45 dias de coleta de dados 74 estabelecimentos, os quais foram selecionados utilizando-se o banco de dados da VISA, que por sua vez, possuía todas as empresas que já haviam sido vistoriadas anteriormente pelos fiscais da própria Vigilância local e por uma escolha aleatória através da acessibilidade de cada empresa, onde a frequência das inspeções geralmente ocorria anualmente em cada estabelecimento, com exceção dos casos onde ocorriam denúncias de irregularidades.

Dentre os estabelecimentos constavam 28 supermercados, 8 padarias, 7 lanchonetes, 7 bares e restaurantes, 6 frigoríficos, 4 estabelecimentos varejistas de doces e 14 classificados como outros.

Resultados e discussão

A procedência mais frequente foi o Termo de Inspeção, 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. Nesse caso, é verificado se o estabelecimento estava de acordo com as exigências da legislação. Caso contrário, eram anotadas as não conformidades observadas pela equipe técnica da Vigilância Sanitária (VISA), e aplicado em seguida o Termo de Apreensão, para os produtos impróprios ao consumo humano.

A Notificação Preliminar 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 em um determinado prazo. O auto de infração é lavrado quando o estabelecimento não possui Alvará de Saúde, ou possui algo que comprometa a qualidade sanitária do alimento, abrindo, neste caso, um Processo Administrativo Sanitário.

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

Compete ao inspetor dominar o conteúdo técnico e legal aplicável para que na inspeção possa identificar os possíveis riscos à saúde dos consumidores. Determinados princípios relacionados ao inspetor sanitário devem ser considerados, tendo em vista que o mesmo deve dispor de uma conduta ética fundamentada no profissionalismo, integridade, confidencialidade e discrição.

Com base nas fiscalizações realizadas, os estabelecimentos que apresentaram inadequação foram: supermercados (75,00%), frigoríficos (16,67%) e restaurantes/bares (14,29%). Os problemas mais frequentemente encontrados no ato das inspeções nos estabelecimentos alimentícios foram: produtos alimentícios fora do prazo de validade,

necessidade de uma melhor higiene e manipulação (uso de tocas, vestimentas adequadas, entre outras), conservação mais adequada dos produtos, animais e insetos na área de manipulação, utensílios de madeira, e o risco de contaminação cruzada.

Um fator que ocasiona estes problemas pode estar relacionado à deficiência da capacitação contínua dos manipuladores de alimentos, tendo em vista que comumente são contratados profissionais com reduzido conhecimento sobre a manipulação higiênica dos alimentos, aliado a pouca experiência na função que desempenham, muitas vezes não dando a devida importância aos cuidados que os procedimentos de preparo e armazenamento dos alimentos exigem, ignorando que estes descuidos podem constituir um modo de transmissão de doenças.

Além da importância da capacitação dos trabalhadores, outros fatores puderam influenciar nas inconformidades das condições higiênico-sanitárias, abrangendo desde a estrutura física inapropriada até a falta de manutenção dos equipamentos e dos utensílios.

Conclusões

Infelizmente, ainda persiste atualmente por parte de alguns, o conceito de que vigilância sanitária é uma prática de fiscalização restrita às instalações físicas, à emissão de licenças ou alvarás, à verificação das habilitações profissionais e a outros fatores mais ligados a uma avaliação de estrutura, pejorativamente conhecida como "vigilância de piso e parede" ou "prática burocrática e cartorial".

Porém, a atuação da vigilância sanitária abrange muitas outras atividades. Por isso, surge a importância de se compreender um pouco mais esse aspecto da saúde pública que há tempos busca encontrar caminhos para prevenir danos ou diminuir riscos provocados por problemas sanitários.

Portanto, diante do exposto, é possível afirmar que o presente trabalho teve uma ampla importância, pois proporcionou a aplicação dos conhecimentos teóricos, ressaltando a necessidade de haver uma fiscalização sanitária bastante ativa, de caráter orientador e quando necessário punitivo.

Palavras-Chave: Alimentos; Vigilância Sanitária; Fiscalização.

Referências

BRASIL. Agência 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 23 de Abril de 2017.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Gestão 2005-2010: principais realizações / **Agência Nacional de Vigilância Sanitária.** Brasília: ANVISA, 2010. 236 p.

JUSTI, J. S. de.; VOOS, F. L. **Cartilha de comportamentos e práticas do inspetor sanitário.** Secretaria de Estado da Saúde do Paraná, 2013. Disponível em: <http://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/CARTILHA_INSPETOR_SANITARIO_2014_FINAL.pdf> Acesso em 23 de Abril de 2017.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Casa Civil. **Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990.** Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8080.htm> Acesso em 23 de Abril de 2017.