

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PERNAMBUCANO – CAMPUS PETROLINA
CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

MARIANA BARBOSA DOS SANTOS

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO REFERENTE ÀS ATIVIDADES
NA AGÊNCIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
DE PETROLINA-PE**

PETROLINA

2023

MARIANA BARBOSA DOS SANTOS

RELATÓRIO DE ESTÁGIO REFERENTE ÀS ATIVIDADES
NA AGÊNCIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
DE PETROLINA-PE

Relatório apresentado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Petrolina, como requisito para conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

Orientador: Prof. Dr. Robson de Jesus Mascarenhas

PETROLINA

2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

S237 Santos, Mariana Barbosa dos.

Relatório de estágio referente às atividades na Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina - PE / Mariana Barbosa dos Santos. - Petrolina, 2024.
31 f. : il.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Petrolina, 2024.
Orientação: Prof. Dr. Robson de Jesus Mascarenhas.

1. Tecnologia de Alimentos. 2. Saúde pública. 3. Inspeções. 4. Segurança Alimentar. I. Título.

CDD 664

Com gratidão, dedico este trabalho primeiramente a Deus, a minha família, em especial aos meus pais pelo apoio, e a todos que de alguma forma contribuíram para esse momento.

Dedico!

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente à Deus que me deu força e coragem para concluir este trabalho, sem ele não seria possível;

Aos meus pais que me apoiaram nessa jornada, acreditando no meu potencial, para que eu conseguisse concluir mais essa etapa de minha vida;

Às equipes de fiscalização e administração da Agência Municipal de Vigilância Sanitária por me proporcionarem todo esse aprendizado, em especial à minha supervisora a inspetora sanitária Islanne Soares Leal, pelos conhecimentos passados durante o período de estágio.

Ao meu orientador, prof. Dr. Robson Mascarenhas por todo suporte, carinho, e dedicação, por acreditar em meu esforço, e dedicar horas em prol deste trabalho;

Aos professores da instituição que contribuíram de forma importante e significativa para meu futuro profissional;

As minhas irmãs que sempre me deram o apoio que precisava, e me ajudaram nesse processo;

Agradeço também as minhas amigas que a graduação me presenteou pelo incentivo, alegrias e tristezas divididas durante o curso.

RESUMO

A Agência Municipal de Vigilância Sanitária é responsável pela regulamentação sanitária, tem por responsabilidade o controle de bens, serviços e ambientes que possam oferecer qualquer tipo de risco aos consumidores, tendo como objetivo proteger e promover a saúde populacional. O papel da vigilância sanitária na administração pública tem grande importância, fazendo a fiscalização das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos relacionados a saúde. O estágio curricular foi realizado na Agência Municipal de Vigilância Sanitária que fica localizada na cidade de Petrolina-PE, com carga horária de 400 horas, o objetivo do presente trabalho foi realizar a coleta de informações para abertura de processos administrativos, fiscalização e supervisão dos estabelecimentos e atendimento a denúncias recebidas em relação as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos de interesse a saúde pública. No decorrer do estágio foi realizado inspeções com intuito de verificar as condições dos estabelecimentos, onde eles seriam avaliados como aptos para funcionamento ou não. Não houve interdições de estabelecimentos, mas foi possível presenciar por meio de denúncias a falta de informação quanto ao armazenamento dos alimentos, Alimentos sendo comercializados sem selos de inspeção, sendo um risco para a população, onde a AMVS tem evitado que diversos produtos fossem comercializados de forma ilegal, assegurando a qualidade dos serviços e garantindo a segurança alimentar, e assim mostrar a importância da educação sanitária.

Palavras-chaves: Saúde pública. Inspeções. Segurança alimentar.

SUMMARY

The Municipal Health Surveillance Agency is responsible for sanitary regulation, is responsible for the control of goods, services and environments that may offer any type of risk to consumers, with the objective of protecting and promoting population health. The role of sanitary surveillance in public administration is of great importance, supervising the hygienic-sanitary conditions of health-related establishments. The curricular internship was carried out at the Municipal Health Surveillance Agency that is located in the city of Petrolina-PE, with a workload of 400 hours, the objective of this work was to collect information for the opening of administrative processes, inspection and supervision of establishments and response to complaints received in relation to the hygienic-sanitary conditions of establishments of interest to public health. During the internship, inspections were carried out in order to verify the conditions of the establishments, where they would be evaluated as fit to operate or not. There were no interdictions of establishments, but it was possible to witness through complaints the lack of information regarding the storage of food, Food being sold without inspection seals, being a risk to the population, where AMVS has prevented several products from being sold illegally, ensuring the quality of services and ensuring food safety, and thus show the importance of health education.

Keywords: Public health. Inspections. Food safety.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Termo de notificação – Agência municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina – PE, 2021.....	19
Figura 2 - Auto de apreensão e inutilização - Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina-PE, 2021.....	21
Figura 3 - Apreensão de produtos de origem animal sendo comercializados sem registro em estabelecimento na cidade de Petrolina-PE, 2021.	22
Figura 4 - Produtos refrigerados de forma incorreta sendo vendidos em supermercado em Petrolina-PE, 2021.....	23
Figura 5 - Produtos armazenados de forma incorreta em supermercados em Petrolina-PE, 2021.	23
Figura 6 - Produto de origem animal com Selo SIE BAHIA sendo comercializado na cidade de Petrolina-PE, 2021.....	24
Figura 7 - Auto de Infração – Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina – PE, 2021.....	25
Figura 8 - Termo de Interdição Cautelar - Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina – PE, 2021.....	26
Figura 9 - Selo de Interdição – Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina – PE, 2021.....	27
Figura 10 - Carnes sendo comercializadas em estabelecimento sem registro na cidade de Petrolina-PE, 2021.....	28

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	10
2	OBJETIVOS.....	11
2.1	OBJETIVO GERAL	11
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	11
3	REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	12
3.1	VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO BRASIL	12
3.2	ORGÃOS REGULADORES	13
3.2.1	ANVISA	13
3.2.2	MAPA	14
3.2.3	APEVISA.....	14
3.2.4	AGÊNCIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA.....	15
3.3	SEGURANÇA ALIMENTAR	15
3.4	BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF	16
4	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	18
4.1	ABERTURA DE PROCESSOS	18
4.2	FISCALIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS	19
4.2.1	auto de apreensão cautelar ou inutilização	21
4.2.2	Auto de Infração	25
4.2.3	Interdição.....	26
4.3	ATENDIMENTO ÀS DENÚNCIAS	27
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	29
	REFERÊNCIAS.....	30

1 INTRODUÇÃO

A Segurança alimentar é um campo de conhecimento pertencente à saúde coletiva, que objetiva a promoção da saúde juntamente com a prevenção de riscos associados à alimentação (MARTINS, TANCREDI & GEMAL, 2014). Em consequência do consumo de alimentos fora do domicílio à população, há preocupação cada vez maior com os consumidores, mas, a grande parte não possui informações necessárias para avaliar a qualidade do alimento, nem ao menos exigir melhorias (LEAL, 2010).

Com o aumento no número de refeições oferecidas fora do lar, torna-se maior a preocupação com a qualidade dos alimentos para garantir a saúde dos usuários. (FERREIRA *et al.*, 2011). Garantir a segurança alimentar torna-se então preceito básico para locais que fornecem alimentação, sendo este um alvo de constante preocupação por parte dos órgãos de fiscalização da saúde pública (SANTOS *et al.*, 2014).

No Brasil, a Agência Municipal de Vigilância Sanitária (Anvisa) é responsável pela regulamentação sanitária por meio de registros e autorizações, fiscalizações e monitoramento, tendo atuação fundamental para reduzir, prevenir e eliminar ameaças à saúde da população. Em 02 de janeiro de 2013 foi sancionada a Lei nº 2.526 que define o sistema Municipal de Vigilância Sanitária, criando a Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS, em Petrolina. E papel da Vigilância Sanitária regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam riscos à saúde pública.

As ações da Vigilância Sanitária têm como recomendação fundamental a ação educativa, por meio das fiscalizações, reuniões, seminários com associações, sindicatos, fabricantes, comerciantes e produtores de bens e serviço transmitindo-lhes às normas técnicas legais e as possibilidades de melhorias dos produtos e dos serviços. É função da Vigilância Sanitária difundir estas informações para melhorar o nível de educação sanitária.

Assim, este relatório tem como objetivo mostrar a realização de atividades voltadas para a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos alimentícios, desenvolvidas durante o estágio curricular que aconteceu na Agência Municipal de Vigilância Sanitária localizada na cidade de Petrolina-PE.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Realizar a abertura de processos, supervisionar e executar atividades em busca da melhoria da saúde pública por meio de inspeções sanitárias, atender a denúncias recebidas sobre as condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos alimentícios, durante o estágio curricular obrigatório com carga horária de 400 horas na Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina – PE, em 2021.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Acompanhar os fiscais durante as inspeções realizadas diariamente quando solicitadas pelo Responsável Técnico de cada estabelecimento, para ser feita a validação e em seguida a liberação da Licença Sanitária de prestação de serviços de interesse a saúde pública;
- Verificar se os estabelecimentos estão cumprindo o que as legislações vigentes determinam por meio de visitas rotineiras, observando se é necessário fazer a renovação da licença sanitária, ou até mesmo a adoção de outras medidas como notificar ou punir os responsáveis pelo local caso encontre situações fora do esperado.
- Acompanhar no atendimento as denúncias solicitadas relacionadas às condições higiênico - sanitárias que possa vir a causar riscos para a população, verificando os locais e tomando as medidas necessárias.

3 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

3.1 VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO BRASIL

A Vigilância Sanitária (VISA) constitui práticas sanitárias que visa promover, prevenir e proteger a saúde da população, e intervir nos problemas sanitários decorrentes da circulação de bens, do meio ambiente, e da prestação de serviços, envolvendo todas as etapas e processos durante a produção até chegar ao consumidor final. A maior proteção à saúde se dá quando incorporada como direito de cidadania, estabelecendo o direito à saúde como direito fundamental e uma das maneiras de cumprir o dever do Estado, é a formulação e implementação de políticas voltadas à redução do risco e à proteção da saúde, conforme a Lei 8080/1990. (DE SETA, **et al.**,2017).

A VISA integra o Sistema Único de Saúde (SUS) por determinação constitucional, ela opera com a regulação do risco sanitário por meio de regulamentação, controle e fiscalização das relações de produção e consumo de bens e serviços relacionados à saúde. Compete a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), agência reguladora criada em 1999 e definida como uma autarquia especial, o controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços. Cabe a ANVISA, ainda, coordenar o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) composto pelos níveis federal, estadual e municipal. A lei que criou a ANVISA também definiu o SNVS (SILVA, 2014).

As funções, atribuições e o objeto da VISA são relacionados a regulação e a representação social da VISA. Embora a proteção seja a ação primordial da VISA, é pela regulação que a VISA adquire um significado e a normatização, representada pelas Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC), que dá o reconhecimento público ao serviço. (SILVA, 2014).

3.2 ORGÃOS REGULADORES

Os serviços de alimentação vêm aumentando ultimamente e com isso tem o aumento das ações dos órgãos responsáveis por fazer as fiscalizações, que estão cada vez mais atuando para conseguir garantir a segurança alimentar dos consumidores. As fiscalizações acontecem por meio de visitas rotineiras, pela realização de denúncias contra o estabelecimento ou por ação em conjunto ou não a outros órgãos responsáveis por realizar fiscalizações (UFG, 2021).

O controle sanitário de alimentos é uma responsabilidade compartilhada entre órgãos e entidades da administração pública com destaque para a Agência Nacional de Vigilância sanitária – ANVISA e para o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (FOOD SAFETY BRAZIL, 2015). Outros órgãos como a Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária (APEVISA), e esfera Estadual e AMVS (Esfera Municipal de Petrolina-PE) também atuam em conjunto sob a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e dos estabelecimentos de alimentação. (APEVISA, 2022).

3.2.1 ANVISA

Está vinculada ao Ministério da Saúde e tem como função primordial a promoção da saúde da população. Na área de alimentos, a ANVISA é responsável por coordenar, supervisionar e controlar as atividades de registro, inspeção, fiscalização e controle de riscos, sendo responsável por estabelecer normas e padrões de qualidade e identidade a serem observados. O objetivo é garantir a segurança e a qualidade de alimentos, incluindo bebidas, águas envasadas, ingredientes, matérias-primas, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, materiais em contato com alimentos, contaminantes, resíduos de medicamentos veterinários, rotulagem e inovações tecnológicas em produtos da área de alimentos (ANVISA,2020).

3.2.2 MAPA

É o órgão responsável pela gestão das políticas públicas de estímulo à agropecuária, pelo fomento do agronegócio e pela regulação e normatização de serviços. Sendo responsável pelo fornecimento de bens e serviços à agricultura, produção agropecuária, processamento, transformação e distribuição de produtos de origem agropecuária até o consumidor final. Portanto ao MAPA é atribuído a competência a inspeção de alimentos exclusivamente de origem animal, bebidas em geral e vegetais *in natura*, sendo a inspeção dos alimentos de origem animal competência do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, que é responsável por garantir a qualidade de produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis destinados ao mercado interno e externo, bem como de produtos importados (LEÃO, 2021).

O MAPA atua em indústrias de alimentos, fiscalizando empresas que solicitem o Serviço de Inspeção Federal (SIF), o que permite que os produtos circulem por todo o país e sejam exportados. Diferente do selo de Serviço de Inspeção Estadual (SIE), onde os produtos só podem circular dentro de um estado, enquanto os que estão sobre o serviço de inspeção Municipal (SIM) são comercializados dentro de um município (NEOPROSPECTA, 2017).

3.2.3 APEVISA

A Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária (APEVISA) é o órgão responsável por fazer o controle sanitário da produção e comercialização de produtos e serviços submetidos a vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos insumos, dos processos e das tecnologias a eles relacionados. Atuando nas 12 Gerências Regionais de Saúde, o órgão fiscaliza e controla a produção, distribuição, comércio e uso de alimentos, medicamentos, produtos de limpeza, cosméticos e materiais/equipamentos hospitalares, além do controle da prestação de serviços que se relacionem direta ou indiretamente com a saúde (APEVISA, 2022).

É um trabalho extremamente técnico e especializado e tem como objetivo fazer cumprir a legislação e promover o cumprimento das normas gerais de proteção à saúde individual/coletiva. A APEVISA atua com programas de fiscalização de rotinas em diversas áreas (APEVISA, 2022).

3.2.4 AGÊNCIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

A Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina – PE, faz parte dos órgãos que é responsável por fiscalizar os estabelecimentos voltados para a área da saúde da população, criada em 02 de janeiro de 2013 pela lei nº 2.562, vinculada à Secretaria de Saúde; tendo a responsabilidade sobre os controles de bens, serviços e ambientes que possam oferecer qualquer tipo de risco aos consumidores (MARTINS **et al.**, 2014). A fundação da Vigilância Sanitária na cidade tem como objetivo proteger e promover a saúde populacional, e assim poder fazer parte da organização, e poder contribuir de forma significativa com todos os setores, e assim ajudar os profissionais que se empenham em intervir nos problemas sanitários. Dessa forma é possível conhecer e compreender os problemas que os proprietários dos estabelecimentos e a população enfrenta e assim poder levar uma resposta rápida e solucionar os problemas (COSTA, 2022).

São muitos os riscos que devem ser controlados pela Vigilância Sanitária. O campo de atuação é muito amplo, intervindo em todos os aspectos que diz respeito a saúde da população (COSTA, 2022). A vigilância sanitária tem por responsabilidade o controle de bens, serviços e ambientes que possam oferecer qualquer tipo de risco aos consumidores.

3.3 SEGURANÇA ALIMENTAR

O manipulador de alimentos é o profissional que tem contato direto com os alimentos e que manuseia equipamentos ou utensílios que entram em contato com os alimentos no momento do preparo e distribuição de alimentos para os consumidores. Este profissional deve receber treinamento adequado para que possa realizar seu trabalho em conformidade com a legislação sanitária, e garantir a segurança alimentar do consumidor, já que ele pode ser veículo de contaminação dos alimentos, podendo levar a ocorrência de um surto de Doenças Transmitidas por Alimentos (VALE,2018).

É importante que os manipuladores entendam a responsabilidade e importância no serviço de alimentação, para garantir a segurança alimentar dos consumidores, tendo o treinamento adequado sobre boas práticas de produção de alimentos. A segurança alimentar é um conceito fundamental para que o processo produtivo de alimentos seja desenvolvido de forma a minimizar o número de doenças veiculadas pelos alimentos. É um conceito que deve ser implementado desde o recebimento até a distribuição dos alimentos (PEREIRA & ZANARDO, 2020). Com o aumento do consumo de alimentos fora de casa, muitos serviços de alimentação foram abertos para atender essa demanda de consumidores, e assim tem se tornado cada vez mais exigentes em relação a higiene e segurança alimentar (VALE, 2018).

Destarte, para garantir uma alimentação de qualidade é de maior importância assegurar o armazenamento, o preparo, a distribuição e a manipulação dos alimentos (NUNES, ADAMI & FASSINA, 2017). Para garantir condições higiênicas sanitárias adequadas, as instalações devem possibilitar um fluxo adequado, sem cruzamentos, que facilite as operações de manutenção e higienização, com acesso independente e não comum a outros usos. Os estabelecimentos que possuem estruturas planejadas e mantêm as condições higiênicas e de limpeza, garantem um controle de pragas eficientes protegendo os alimentos (FERREIRA *et al.*, 2011).

3.4 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF

A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004 estabelece as boas práticas para serviços de alimentação. O objetivo das boas práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (ANVISA 2022).

A aplicação de boas práticas nas empresas do setor alimentar é essencial para proteger os consumidores de doenças de origem alimentar. Os manipuladores de alimentos devem ter os conhecimentos e as competências necessárias para poderem aplicar estas práticas (MARTINS *et al.*, 2011).

Os alimentos podem estar mais susceptíveis a diversos riscos de contaminação por micro-organismos associados à manipulação e aos

procedimentos incorretos durante o processamento e distribuição. Para garantir alimentos mais seguros, tem sido usadas ferramentas como as boas práticas de fabricação. É importante realizar a orientação e supervisão das atividades, a capacitação dos funcionários e o gerenciamento das etapas que envolvem a produção segura dos alimentos (FERREIRA, M.A **et al**, 2010).

As boas práticas de manipulação são muito importantes, pois constituem procedimentos padronizados que todos os serviços de alimentação devem adotar para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos oferecidos aos consumidores. São fundamentais para evitar a contaminação dos alimentos e, conseqüentemente, a prevenção das Doenças Transmitidas por Alimentos (NUNES, ADAMI & FASSINA, 2017).

Por isso é importante manter os hábitos higiênicos recomendados pois os manipuladores são fontes potenciais de contaminação caso ocorram falhas durante o preparo, sendo uma das mais frequentes vias de transmissão de micro-organismos aos alimentos. Os serviços de alimentação devem contar com documentação referente à elaboração e implementação das boas práticas a fim de garantir as condições higiênico sanitárias do alimento preparado. É importante o treinamento dos manipuladores para garantir a prática adequada de manipulação de alimentos, a realização frequente de cursos de capacitação e orientação continuada nos locais de trabalho para que os funcionários conheçam e cumpram as condutas torna-se uma medida essencial para garantir as boas práticas (FERREIRA, M.A **et al**, 2010).

4 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

O estágio curricular com carga horária de 400 horas na Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina-PE foi realizado durante o período de julho/2021 a dezembro/2021, tendo a supervisão da inspetora sanitária da AMVS Sra. Islanne Soares Leal. As atividades desenvolvidas se deram por meio da coleta de informações necessárias para dar entrada ao processo administrativo, que podia ser feito pelo site ou na sede da Vigilância Sanitária, em seguida era realizada a inspeção dos estabelecimentos de interesse a saúde pública, e era realizado também atendimento a denúncias.

Os estabelecimentos de acordo com o código municipal de saúde de Petrolina-PE são classificados e divididos por: I – DICONA (Divisão de Controle de Alimentos) – para os estabelecimentos de médio e grande porte; II – DICMEC – Divisão de Controle de Medicamentos; III – DICOSA – Divisão de Controle de Saneamento. IV – DICOEP – Divisão de controle de Exercício Profissional.

4.1 ABERTURA DE PROCESSOS

O Responsável Técnico solicitava a licença ou fazia a sua renovação pelo site, uma forma de permitir o acesso de forma rápida aos serviços ofertados pelo órgão, onde ele anexava os documentos exigidos ou poderia ir até a sede da Agência Municipal de Vigilância Sanitária, onde deveria apresentar os seguintes documentos: 1)Cartão CNPJ, 2)Alvara da prefeitura, 3)Alvara do corpo de bombeiros atualizado, 4)Certificado de Controle de vetores de pragas urbanas (contendo cadastro na AMVS), 5)Comprovante de pagamento da taxa de arrecadação Municipal, 6)Requerimento padrão da AMVS. Em seguida o setor de protocolo era responsável por verificar toda a documentação, e estando em conformidade o órgão sanitário liberava uma licença provisória de um mês, nesse tempo a equipe fiscalizadora comparecia ao estabelecimento para que fosse feito uma inspeção no local. O setor de protocolo repassava toda documentação necessária para o grupo responsável pela fiscalização. A solicitação do alvará pela empresa, a verificação e análise dos documentos apresentados, inspeção do estabelecimento e o relatório feito pelos fiscais são procedimentos importantes para que o proprietário consiga a liberação da licença do estabelecimento, e a entrega da licença sanitária assinada.

4.2 FISCALIZAÇÃO DOS ESTABELECCIMENTOS

A finalidade das inspeções era verificar se os estabelecimentos possuíam algum agente que causasse risco a saúde da população, comprovando o descumprimento da legislação a equipe fiscalizadora lavrava um Termo de Notificação (Figura 1), no mesmo era informado todos os itens a serem cumpridos pelo proprietário e um prazo de no máximo trinta dias para que fossem cumpridas as exigências.

Figura 1 - Termo de notificação – Agência municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina – PE, 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PETROLINA
AGÊNCIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
AMVS
Nº 10828

TERMO DE NOTIFICAÇÃO

DADOS DO ESTABELECIMENTO	NATUREZA:		
RAZÃO SOCIAL:			
ENDEREÇO:	Nº	COMPLEMENTO	
BAIRRO:	PETROLINA	CEP:	CNPJ/CPF:
REPRESENTANTE:	CARGO:	RG:	CPF:

De acordo com a legislação vigente, fica NOTIFICADO o estabelecimento e/ou pessoa física acima identificado, na pessoa do seu representante, na obrigação de cumprir a(s) exigência(s) ou decisão(ões) abaixo mencionada(s), no prazo(s) identificado(s) a contar desta data, sob pena de sanções legais.

ITEM	EXIGÊNCIA	PRAZO
	Comparecer a AMVS para regularizar a Licença Sanitária conforme Art. 251, Inciso da Lei Municipal 910/99.	

Pelo que lavrei o presente Termo de Notificação em 02 (duas) vias de igual teor para único efeito, assinado pela equipe de fiscalização e pelo(a) representante do estabelecimento.

NOME COMPLETO DO(S) SERVIDOR(ES)	ASSINATURA

PETROLINA, _____ DE _____ DE _____	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL
------------------------------------	---------------------------

Fonte: Autor (2021).

Foi possível durante o estágio realizar 176 inspeções sanitárias, onde 94 estabelecimentos tiveram suas licenças liberadas, 80 foram notificados e não tiveram suas licenças liberadas, tiveram que cumprir com todas as normas e seguir com as boas práticas sanitárias para que sua licença sanitária fosse liberada, que tem um prazo de validade de um ano, e 2 estabelecimentos foram notificados por não possuir licença, os mesmos precisavam dar entrada no pedido de licença inicial para conseguir o alvará de funcionamento. Ao chegar a um estabelecimento e os fiscais comprovarem que não possui licença eles orientam e deixam uma notificação contendo e-mail, número de telefone e endereço da Vigilância Sanitária para que o proprietário de entrada no pedido de licença para sua devida regularização, caso o proprietário não entre em contato para regularizar o estabelecimento pode ser interditado. Depois de dar entrada no pedido de licença inicial tinha um prazo de trinta dias para os fiscais retornarem para fazer inspeção do local. Após o prazo estabelecido a equipe de fiscalização fazia o retorno ao estabelecimento onde era verificado se o proprietário havia cumprido as exigências solicitadas.

Sempre no fim de cada inspeção os fiscais eram responsáveis por elaborar um relatório de inspeção com as seguintes informações: 1) a situação encontrada, 2) o prazo para correção das exigências necessárias para liberação da licença. Ao concluir o relatório ele era anexado junto com o processo do estabelecimento. Os relatórios serviam para acompanhar o desempenho e cumprimento do que era exigido para cada estabelecimento, e para controle interno da AMVS.


Os fiscais disponibilizam ao proprietário um selo de estabelecimento inspecionado, esse selo tem por obrigação ficar em um local visível ao público.

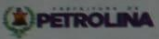
É de extrema importância que o proprietário disponibilize toda documentação regularizada para que os fiscais possam comprovar que o local está cumprindo o que exige a AMVS no momento da inspeção.

4.2.1 AUTO DE APREENSÃO CAUTELAR OU INUTILIZAÇÃO

Durante as inspeções realizadas na Vigilância Sanitária foram emitidos 25 Autos de Apreensão e Inutilização. Sempre era verificado nos estabelecimentos os produtos que eram comercializados, quando era constatada a presença de alimentos tidos como impróprios para o consumo os fiscais emitiam o auto de apreensão ou inutilização (Figura 2).

Figura 2 - Auto de apreensão e inutilização - Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina-PE, 2021.


 PREFEITURA MUNICIPAL DE PETROLINA
 SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
 GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA AMBIENTAL



Auto de Apreensão e Inutilização

8779

No dia _____ de _____ de _____, apreendi à _____, N° _____ - Complemento: _____
 Bairro: _____ de acordo com o (a) _____, no Estabelecimento Comercial _____ de Razão Social _____ CNPJ/CPF _____
 os seguintes gêneros:

Produto	Marca	Quant.	Vol.	Motivo

O(s) responsável(eis) fica(am) sujeito(s) as penas da lei.

Equipe de Fiscalização: _____

TESTEMUNHAS:
 Assinatura: _____
 Endereço: _____
 Assinatura: _____
 Endereço: _____

Fonte: Autor (2021).

Os alimentos eram recolhidos quando estavam fora do prazo de validade, alimentos que não identificavam sua procedência, ou com selos de inspeção que inviabilizava a venda desses produtos na região, na maioria das vezes produtos de origem animal (leite, carnes, queijos, ovos), alimentos encontrados fora da refrigeração ou em temperaturas que não eram adequadas para que sua conservação fosse feita de forma correta, alimentos que apresentavam sinais de deterioração, esses eram alguns dos fatores que faziam com que os fiscais recolhessem esses produtos e emitiam o auto de apreensão e inutilização.

Durante o período de estágio foi mais frequente a apreensão de produtos sendo comercializados sem registros, que não continham selos de inspeção (Figura 3).

Figura 3 - Apreensão de produtos de origem animal sendo comercializados sem registro em estabelecimento na cidade de Petrolina-PE, 2021.



Fonte: Autor (2021).

Produtos com validade vencida, e alimentos sendo refrigerados de forma incorreta (Figura 4). Os produtos perecíveis necessitam de condições especiais de temperatura para conservação.

Figura 4 - Produtos refrigerados de forma incorreta sendo vendidos em supermercado em Petrolina-PE, 2021.



Fonte: Autor (2021).

Alimentos sendo armazenados de forma incorreta, correndo risco de serem contaminados (Figura 5). O local de armazenamento deve se encontrar limpo, os alimentos têm de ser mantidos separados por tipo ou grupo, sobre paletes e bem conservados, afastados das paredes e distantes do teto, de forma que permita ser feita higienização, iluminação, e circulação de ar.

Figura 5 - Produtos armazenados de forma incorreta em supermercados em Petrolina-PE, 2021.



Fonte: Autor (2021).

Os serviços de inspeção encontrados no Brasil atualmente são 3: O SIM (Selo de Inspeção Municipal – os produtos contendo o SIM podem ser comercializados dentro dos limites que ele foi produzido); SIE (Selo de Inspeção Estadual – os produtos que contêm esse selo eles são vendidos dentro da esfera estadual); e por último o SIF (Selo de Inspeção Federal) – esse permite que os produtos sejam vendidos em todo território nacional. Durante as inspeções foi possível presenciar a comercialização de produtos de origem animal com selos de inspeção do estado da Bahia (Figura 6).

Figura 6 - Produto de origem animal com Selo SIE BAHIA sendo comercializado na cidade de Petrolina-PE, 2021.





Fonte: Autor (2021).

4.2.2 AUTO DE INFRAÇÃO

Ao ser realizada uma inspeção e o fiscal confirmava o descumprimento repetido das exigências que foram determinadas no momento da inspeção por parte do proprietário do estabelecimento, era lavrado o Auto de Infração Sanitária (Figura 7), esse documento ele dá início ao processo administrativo, onde o proprietário ele tem 15 dias para apresentar uma defesa. Foram lavrados durante as inspeções realizadas 12 Autos de Infração Sanitária.

Figura 7 - Auto de Infração – Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina – PE, 2021.

 	
PREFEITURA MUNICIPAL DE PETROLINA AGÊNCIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA	
AUTO DE INFRAÇÃO 6521	
DADOS DO ESTABELECIMENTO	
Nome/Razão Social:	
Endereço:	
N°	
Complemento:	
Bairro:	Cidade:
CEP:	Fone:
CNPJ/CIC:	
Representante Legal:	Profissão:
Cart. Ident.:	CIC:
Endereço Residencial:	
DADOS DA INFRAÇÃO	
Local:	Data:
Hora:	
Descrição da Infração:	
Dispositivo Legal ou Regulamentar Transgredido:	
Preceito Legal que autoriza a penalidade:	
Penalidade que está sujeito o infrator:	
Compareci ao endereço supracitado e lavrei o presente Auto de Infração:	
Nome Servidor Atuante:	Matricula:
Assinatura:	
Prazo para defesa ou impugnação do Auto de Infração (art. 22, caput, da Lei nº 6437/77): Quinze dias	
Prazo para imposição de Recurso, quando cabível (art. 30 da Lei nº 6437/77) Quinze dias	
Tomo ciência, nos termos do Art. 13, V, da Lei 6437, de 20/08/77, de que responderei ao Processo Administrativo	
Local e data	Assinatura do autuado ou Representante
No caso de () ausência ou () recusa, assinaram as seguintes testemunhas.	
Nome Completo:	RG:
Nome Completo:	RG:
Assinatura:	
Assinatura:	

Fonte: Autor (2021).

4.2.3 INTERDIÇÃO

Os fiscais que atuam na vigilância sanitária eles têm o que é chamado de “poder de polícia”, onde ao ser flagrado durante a rotina de inspeção uma ação que desrespeite o que é exigido pela Vigilância Sanitária o proprietário do estabelecimento pode ser punido por não cumprir as regras, e esse poder permite aos fiscais realizar a interdição de estabelecimento que se encontre em irregularidade (Figura 8). Dessa forma eles conseguem garantir a segurança adequada para a população.

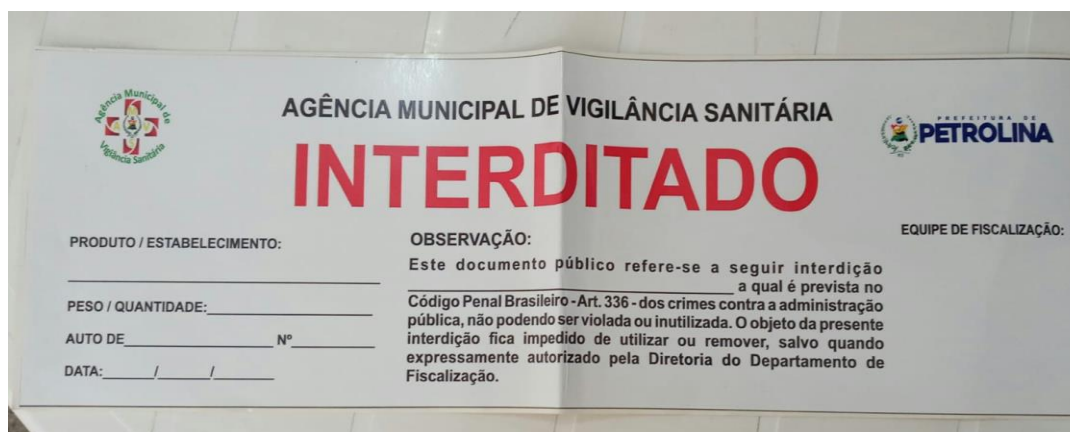
Figura 8 - Termo de Interdição Cautelar - Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina – PE, 2021.

DADOS DO ESTABELECIMENTO	
Nome/Razão Social:	
Endereço:	Nº: Complemento:
Bairro:	Cidade: PETROLINA CEP: Fone: CNPJ/CPF:
Representante Legal:	
Endereço Residencial:	
DADOS DA INTERDIÇÃO	
Local:	Data: Hora: Tipo: Total () Parcial ()
Motivo da Interdição:	
Preceito Legal:	
Recebi a 2ª via do presente Termo de Interdição Cautelar	
Local e data	Assinatura do Representante Legal
No caso de () ausência ou () recuso do representante do estabelecimento, assinarem as seguintes testemunhas:	
Nome completo:	RG: Assinatura:
Nome completo:	RG: Assinatura:
No exercício de Vigilância Sanitária, compareci ao endereço supracitado e levarei o presente Termo de Interdição Cautelar, em duas vias, dada a cópia ao infrator que fica sujeito às penas da Lei.	
Nome Servidor:	Matrícula: Assinatura:
A violação ou inutilização de selo ou sinal empregado, por determinação legal ou por ordem de funcionário público para identificar ou cerrar qualquer objeto, constitui crime contra a Administração Pública, prevista no art. 336 do código Penal.	

Fonte: Autor (2021).

Ao ser interditado o estabelecimento era lacrado com o selo de interdição (Figura 9) evitando o uso e a abertura do local. Ao ter seu estabelecimento interditado o proprietário deveria corrigir todas as irregularidades encontradas e depois disso o Responsável técnico solicitava por escrito a desinterdição e aguardava os fiscais fazerem uma nova inspeção no local para que ele tivesse sua licença liberada. Caso o selo de interdição fosse rompido o proprietário poderia ser multado por isso por estar cometendo um crime. Durante as inspeções foram emitidos 8 Interdições, nenhuma delas em estabelecimentos da Divisão de Controle de Alimentos (DICONA).

Figura 9 - Selo de Interdição – Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina – PE, 2021.



Fonte: Autor (2021).

4.3 ATENDIMENTO ÀS DENÚNCIAS

O registro das denúncias era realizado pelo Setor de Protocolo da AMVS, elas podiam ser registradas através de telefonemas, envio de e-mail, ouvidoria, e realizadas por outros órgãos e entre outros, todas as informações eram passadas para o setor que era responsável por repassar para os fiscais para que fosse feito a averiguação das informações para comprovar se as denúncias tinham ou não procedência. O próprio consumidor muitas vezes quem realizava essas denúncias, por constatar que no local estavam sendo realizadas vendas de produtos vencidos, ou por falta de higiene, produtos que não possuíam registros, ou até por passar mal após consumir algum produto que tenha sido adquirido no local.

Durante o estágio foi possível acompanhar o atendimento a 5 denúncias, em uma delas a vigilância foi chamada para averiguar a venda de carnes sem registro (Figura 10), ao chegar lá à equipe verificou que a denúncia era verdadeira e foi feito a apreensão de pouco mais de 50 Kg de carne. O local não foi interditado, foi lavrado apenas o auto de apreensão e inutilização e recolhida a carne encontrada no local. O responsável foi orientado a não vender mais produtos sem registro.

Figura 10 - Carnes sendo comercializadas em estabelecimento sem registro na cidade de Petrolina-PE, 2021.



Fonte: Autor (2021).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foi possível com a realização do estágio curricular na Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina-PE pôr em pratica os conhecimentos adquiridos durante a formação acadêmica do curso superior de Tecnologia em Alimentos, sendo uma grande oportunidade para conseguir experiência a partir do que foi ensinado durante a prática do estágio.

É importante ressaltar a importância do trabalho da vigilância sanitária, com o desígnio de prevenir, diminuir e até mesmo eliminar os riscos provenientes da produção, do meio ambiente e dos serviços de interesse a saúde pública. Em 2021 durante a realização do estágio foi possível juntamente com as equipes da Vigilância Sanitária realizar 176 inspeções, realizar cadastros de estabelecimentos, foi emitido pelo órgão a liberação de 94 licenças para funcionamento. Com relação à lavratura de autos e identificações de pontos comerciais que descumpriam as normas vigentes, foi possível registrar 25 autos de apreensão, 12 autos de infração.

Assim, destaca-se a importância que tem o profissional de Tecnologia em Alimentos, o qual apresenta a qualificação para especificar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e alimentos comercializados, no entanto, percebe-se a dificuldade que ainda existe quanto ao cumprimento das normas sanitárias, necessárias para melhor qualidade de vida e reduzir custos, principalmente na área de saúde pública.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação: Resolução-RDC nº 216/2004. Brasília. 2022. Disponível em: <[d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0 \(anvisa.gov.br\)](https://anvisa.gov.br/images/2022/01/20220120_2dfc4071b516d59598701af0.pdf)> Acesso em: 25 nov. 2022.

AGÊNCIA PERNAMBUCANA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – APEVISA. 2022. Disponível em: <[Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco | Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco \(saude.pe.gov.br\)](https://saude.pe.gov.br/)>. Acesso em: 05 out. 2022.

COSTA, A. M. Cidadania e controle social. Brasília. 2002. Disponível em: <https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cartilha_vigilancia.pdf>. Acesso em: 20/01/2022.

DE SETA, M.H., OLIVEIRA C.V.S., PEPE V.L.E. Proteção à saúde pública no Brasil: o sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Ciência e saúde coletiva, v. 22, n. 10, p. 3225-3234, 2017.

FERREIRA, M.A et al., Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. Revista do Instituto Adolfo Lutz. V.70, n.2, p. 230-235, 2011.

FOOD SAFETY BRAZIL. Competência pela inspeção e regulação de alimentos. 2015. Disponível em: <[Competência pela inspeção e regulação de alimentos: MAPA ou ANVISA? - Food Safety Brazil](#)> Acesso em: 04 out. 2022.

LEAL, D. Crescimento da alimentação fora do domicílio. Segurança Alimentar e Nutricional, v.17, n.1, p.123-132, 2010.

LEÃO, Rebecca. Órgãos reguladores de alimentos. 2021. Food School. Disponível em: <[Blog - Tacta Food School](#)> Acesso em: 14 out.2022.

NEOPROSPECTA. Fiscalização do Mapa em indústrias de alimentos. 2017. Food Safety. Disponível em: <[Fiscalização do MAPA em indústrias de alimentos - Blog Neoprospecta](#)> Acesso em: 14 out. 2022.

MARTINS, B.R; TANCREDI, R.C.P; GEMAL, A.L. Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, p.1-208, 2014.

MARTINS, R. B.; HOGG, T.; OTERO, J. G. Food handlers' knowledge on food hygiene: The case of a catering company in Portugal. Food Control, Guildford, v. 23, n. 1, p. 184-190, 2011.

NUNES, G.Q; ADAMI, F.S & FASSINA, P. Avaliação das boas práticas em serviços de alimentação de escolas de ensino fundamental do Rio Grande do Sul. Segurança Alimentar e Nutricional, v.24, n.1, p.26-32, 2017.

PEREIRA, W.B.B; ZANARDO, V.P.S. Gestão de Boas Práticas em uma Cantina Escolar. Revista Vivência, v.16, n.30, p.193-200, 2020.

PROCURADORIA GERAL DO MUNICIPIO. Lei nº 2.526 de 02 de janeiro de 2013. Disponível em:

<<http://www.pe.portaldatransparencia.com.br/prefeitura/petrolina/index.cfm?pagina=abreDocumento&arquivo=32EA0A5C8F4B>> Acesso em: 26/01/2022.

SANTOS, C. et al., Segurança Alimentar em Grupos de Risco. International Journal of Developmental and Educational Psychology, V.6, n.1, p.337-342, 2014.

SILVA, A. V. F. G. Concepções sobre riscos nas perspectivas de profissionais de Vigilância Sanitária. 2014. 233f. Tese (Doutorado em saúde e enfermagem) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2014.

VALE, M. Descubra tudo sobre os tipos de Serviços de Alimentação. 2018.

Disponível em: <[Descubra os tipos de Serviços de Alimentação \(consultoradealimentos.com.br\)](http://consultoradealimentos.com.br)>. Acesso em: 17 out. 2022.

VALE, M. Manipuladores de alimentos: Qual o seu papel. 2018. Disponível em:

<[Manipuladores de Alimentos: Qual o seu Papel? - Consultoria de Alimentos | Mayara Vale \(consultoradealimentos.com.br\)](http://consultoradealimentos.com.br)>. Acesso em: 18 out. 2022.

UFG. Ação de fiscalização de alimentos por órgãos fiscalizadores. 2022. Disponível em: <[Ação de Fiscalização de Alimentos por Órgãos Fiscalizadores | PET EngAli \(ufg.br\)](http://ufg.br)>. Acesso em: 04 out. 2022.