

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
SERTÃO PERNAMBUCANO
COORDENAÇÃO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

DARLANNA DE SOUZA PRADO

ESTÁGIO NA AGÊNCIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE
PETROLINA - PE

PETROLINA-PE

2016

DARLANNA DE SOUZA PRADO

ESTÁGIO NA AGÊNCIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE
PETROLINA - PE

Relatório de Estágio apresentado
ao Departamento de Educação do
Instituto Federal do Sertão
Pernambucano como requisito parcial
para obtenção do grau de Tecnóloga em
Alimentos.

Orientador: Prof. Dr. Robson de Jesus
Mascarenhas.

Coorientador: Esp. Jarbas Costa Oliveira.

PETROLINA-PE

2016

DEDICATÓRIA

Dedico...

A Deus pelo dom da vida e Proteção.

Aos meus pais por todo amor, dedicação total à educação e formação das filhas, além de todos os valores e princípios que me fizeram quem hoje sou.

Às minhas irmãs por todo apoio, críticas construtivas e orientações.

Ao meu namorado por toda paciência, amor, incentivo e ajuda.

Aos meus filhos de coração pelo amor a mim ensinado e felicidade diária.

Aos pouquíssimos e verdadeiros amigos que fiz durante essa jornada, por não permitirem a pronúncia da palavra “desistência”- por todo apoio e companhia.

AGRADECIMENTOS

Ao Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – *Campus Petrolina* pela oportunidade de educação superior.

À Professora Marta Eugênia Cavalcanti pela indicação do estágio, disponibilização de materiais didáticos, incentivo à pesquisa.

Ao Diretor da Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina-PE, o Sr. Jarbas de Oliveira Costa pela concessão de estágio, acompanhamento em inspeções sanitárias e disponibilidade de ensino.

Ao Professor Dr. Robson de Jesus Mascarenhas, pela orientação do estágio, dedicação ao curso de Tecnologia em Alimentos, ajuda técnica e incentivo.

À Professora Esp. Alessandra Souza Cordeiro de Sá pela composição da banca avaliadora e ensinamentos durante o curso.

Aos Fiscais Sanitários, Sebastião Júnior, Heberton Novais, Orlando Gomes, Terezinha Galvão, Aionne Guimarães, Rosângela Medeiros, Reginaldo Oliveira, Francisco das Chagas, Antônia de Carvalho, Maiana Diniz e Geuselly Bispo pelo acompanhamento em inspeções e orientações nas suas respectivas áreas de conhecimento.

À Sra. Rita e Victória pelos ensinamentos das questões administrativas.

Ao Sr. Cardoso e Sr. Narcísio pelo transporte durante o estágio.

Às colegas de curso Raíssa Costa Alencar, Jayane Alves, Mayra Magda Moraes, Rosy Carla Santos, Kátia Virgínia por toda ajuda, troca de informações e companhia durante o estágio.

RESUMO

O presente trabalho tem por objetivo apresentar as atividades realizadas durante o estágio curricular na Agência Municipal de Vigilância Sanitária do município de Petrolina-PE. O papel da Vigilância Sanitária é promover a saúde pública através de medidas preventivas como a educação sanitária, impedindo ações que tragam riscos à população por meio de inspeções e ações corretivas. Sendo da competência sanitária, nas esferas federal, estadual e municipal, um dos maiores desafios para saúde pública nacional e mundial, a segurança alimentar, diante do constante crescimento no setor alimentício. Durante o período de estágio, foram 131 estabelecimentos de alimentos liberados, 58 renovados, 10 interditados, 22 atividades encerradas, aproximadamente 96 palestras educativas e 137 estabelecimentos em exigência. As irregularidades detectadas nos estabelecimentos inspecionados evidenciam a importância da VISA municipal para garantia da segurança alimentar em Petrolina-PE. Proporcionando, o estágio, a atuação prática e vivência dos conceitos inerentes à formação do profissional tecnólogo em alimentos.

Palavras-chave: Segurança alimentar, saúde pública, inspeções, palestras educativas.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1.	Termo de Notificação - Agência Municipal de Vigilância Sanitária – Petrolina-PE,2016.....	5
Figura 2.	Selo de Inspeção Sanitária - Agência Municipal de Petrolina-PE, 2016.....	6
Figura 3.	Auto de Infração - Agência Municipal de Vigilância Sanitária- Petrolina-PE, 2016.....	7
Figura 4.	Auto de Apreensão e Inutilização - Agência Municipal de Vigilância Sanitária- Petrolina-PE, 2016.....	8
Figura 5.	Termo de interdição cautelar - Agência Municipal de Vigilância Sanitária-Petrolina-PE, 2016.....	9
Figura 6.	Termo de Interdição Cautelar - Agência Municipal de Vigilância Sanitária - Petrolina-PE, 2016.....	10
Figura 7.	Relatório de Inspeção Sanitária- Agência Municipal de Vigilância Sanitária - Petrolina-PE, 2016.....	11
Figura 8.	Ficha de acompanhamento de Inspeção - Agência Municipal de Vigilância Sanitária - Petrolina-PE, 2016.....	13
Figura 9.	Protocolo de Denúncia - Agência Municipal de Vigilância Sanitária – Petrolina- PE, 2016.....	13
Figura 10.	Palestras Educativas Para Comerciantes. Agência Municipal de Vigilância Sanitária -Petrolina-PE, 2016.....	24
Figura 11.	Palestra de Aplicação de Boas Práticas Agrícolas e de Manipulação de Alimentos. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Pernambuco– SEBRAE. Petrolina-PE 2015.	25
Figura 12.	Apreensão e Inutilização de alimentos vencidos em supermercado de médio porte – Petrolina-PE, 2015.....	26
Figura 13.	Apreensão de alimentos de origem animal sem selo de inspeção em supermercado de Petrolina-PE, 2015.....	27
Figura 14.	Interdição de estabelecimento de venda de “espetos” com condições higiênico-sanitárias precárias em Petrolina-PE, 2015.....	28
Figura 15.	Interdição de padaria com precárias condições higiênico-sanitárias no município de Petrolina-PE, 2015.....	29

LISTA DE TABELAS

Tabela 1.	Dados gerais de produção da Agência Municipal de Petrolina-PE referentes ao ano de 2015.....	22
Tabela 2.	Dados gerais de produção da Agência Municipal de Petrolina-PE referentes aos meses Junho a Outubro de 2015.....	23
Tabela 3.	Dados do DICONA – Divisão de Controle de Alimentos Junho a Outubro 2015.....	23

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	1
2	OBJETIVOS	2
2.1	GERAL.....	2
2.2	Objetivos específicos	2
3	METODOLOGIA	3
3.1	LIBERAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA.....	3
3.2	FISCALIZAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS.....	4
3.2.1	Inspeção Sanitária	4
3.2.1.1	Auto de Infração	6
3.2.1.2	Apreensão Cautelar ou Inutilização	7
3.2.1.3	Termo de Interdição	8
3.2.1.4	Relatórios de Inspeção Sanitária	10
3.2.1.5	Roteiros de Inspeção Sanitária	11
3.3	ATENDIMENTO ÀS DENÚNCIAS.....	12
3.4	EDUCAÇÃO SANITÁRIA.....	13
4	REVISÃO DE LITERATURA	15
4.1	VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO BRASIL.....	15
4.2	Órgãos Fiscalizadores	15
4.2.1	Agência Nacional de Vigilância Sanitária –ANVISA.....	16
4.2.2	Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária – APEVISA.....	16
4.2.3	Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS.....	17
4.2.4	Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA.....	17
4.2.5	Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco.....	18
4.3	Centro de Controle de Zoonoses (CCZ)	18
4.4	Segurança Alimentar	19
4.5	Principais doenças transmitidas por alimentos e as suas causas.....	20
4.6	Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.....	21
5	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS DURANTE O ESTÁGIO	22
5.1	EDUCAÇÃO SANITÁRIA.....	24
5.2	INSPEÇÕES SANITÁRIAS.....	25
5.3	ATENDIMENTO ÀS DENÚNCIAS.....	27

5.4	PROCESSO ADMINISTRATIVO.....	30
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	31
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	32
	ANEXO A.....	34

1 INTRODUÇÃO

O estilo contemporâneo de vida promove o aumento das refeições comerciais; assim, a World Health Organization (2016) afirma que a segurança alimentar é um dos maiores desafios atuais de saúde pública no mundo; destarte, faz-se necessária a adoção de medidas de controle da qualidade alimentar, desde a obtenção da matéria prima até o consumo (LOPES,2011).

Com o intuito de orientar as medidas preventivas, em 15 de setembro de 2004 a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou a RDC nº 216, a qual “Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, tendo como objetivo primordial o constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, e a proteção à saúde da população (BRASIL, 2004).

Para implementação de normas e fiscalização de estabelecimentos alimentícios e de todos os setores que envolvem a saúde pública, o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) engloba as unidades denominadas, a nível federal, de Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS/Fiocruz); o nível estadual: Órgão de Vigilância Sanitária e o Laboratório Central (Lacen) nas 27 Unidades da Federação; e no nível municipal tem-se a Vigilância Sanitária (VISA) em 5.561 municípios; também, há os Conselhos de Saúde e Secretárias de Saúde que participam indiretamente do Sistema (ANVISA, 2014).

Em Petrolina-PE, a VISA tem atuação desde 1993 e foi nomeada Agência Municipal de Vigilância Sanitária (AMVS) em 2013 pela lei 2.526/13, respaldando-se nas legislações federal, estadual e código próprio de saúde, além de regulamentações técnicas e de forma geral atende aos setores alimentício, de saneamento, de medicamentos e, ainda, o exercício profissional referente à saúde pública.

Neste contexto, o presente relatório expõe as atividades do estágio desenvolvido na Agência Municipal de Vigilância Sanitária do município de Petrolina-PE, com enfoque na área de alimentos e consequente aplicação prática dos conhecimentos adquiridos no curso de Tecnologia em Alimentos.

2 OBJETIVOS

2.1 GERAL

Desenvolver atividades referentes à inspeção sanitária, por meio de atendimento às denúncias, de visitas periódicas, de palestras relativas à educação sanitária e acampamento dos processos administrativos relacionados aos estabelecimentos alimentícios e demais áreas da saúde pública.

2.2 Específicos

- Acompanhar inspeções iniciais solicitadas para avaliação das condições higiênico-sanitárias, para validação e liberação de Licença Sanitária em estabelecimentos alimentícios.
- Acompanhar atendimentos às denúncias de irregularidades higiênico-sanitárias.
- Acompanhar de Inspeções periódicas de avaliação do cumprimento de legislações vigentes para renovação da licença sanitária, adoção de medidas notificativas e/ou punitivas.
- Ministras palestras interativas sobre Boas Práticas de Fabricação/Manipulação para orientar fornecedores e manipuladores de alimentos.

3 METODOLOGIA

As atividades realizadas durante o estágio curricular na Agência municipal de Petrolina-PE corresponderam ao acompanhamento e participação nas atividades burocráticas, fiscalizadoras e educativas da AMVS: processo administrativo, inspeções sanitárias, atendimento às denúncias e educação sanitária, utilizando-se como base as legislações: a) Federal, Lei nº 6.437, de 20 de Agosto de 1977, a qual estabelece sanções, configura infrações relativas à legislação sanitária federal); b) municipal, Lei nº 910, de 21 de dezembro de 1999, que estabelece o código de saúde do município de Petrolina-PE e alterada pela Lei Complementar nº 01, de 6 de dezembro de 2013.

Ainda considera-se, de acordo com o artigo 72 da Lei Nº 01, de 06 De dezembro de 2013, complementar à Lei nº 910/1999, que cria o Código Municipal de Saúde de Petrolina-PE, as seguintes divisões e classificações para os estabelecimentos: I - DICONA (Divisão de Controle de Alimentos) - para os estabelecimentos de médio e grande porte; (AC); II – DICMEC – Divisão de Controle de Medicamentos; III - DICOEP - Divisão de Controle de Exercício Profissional; e, IV – DICOSA - Divisão de Controle de Saneamento.

3.1 LIBERAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA

Consiste inicialmente no comparecimento do proprietário à AMVS com apresentação dos seguintes documentos:

- CNPJ ou RG e CPF (cópia); Comprovante de Residência; Alvará do Corpo de Bombeiros; Comprovante de pagamento da TAXA DAM (valor de acordo com a natureza do estabelecimento); Contrato Social ou Individual; Cópia de atestado de Dedetização em empresa reconhecida pela AMVS e Requerimento de padronização da AMVS.

- A documentação é validada e incluída no sistema da AMVS. Posteriormente, o protocolo é encaminhado às equipes fiscalizadoras para

realização da primeira inspeção e avaliação dos estabelecimentos, quanto à aptidão de funcionamento.

- A Licença Sanitária é então liberada mediante ao atendimento das exigências higiênico-sanitárias. Possui prazo de validade de um ano a partir da data da liberação; no entanto, durante esse período, caso não sejam cumpridas as exigências pré-estabelecidas da licença sanitária, a equipe de fiscalização lavra um termo de notificação que determina um prazo para que se cumpram as pendências.

- Caso o prazo exceda ao limite e o proprietário não tiver cumprido as exigências, a empresa recebe um auto de infração seguido ou não de multa, de acordo com a lei sanitária municipal nº 910/99. Caso haja reincidência a empresa será interditada, parcial ou totalmente.

3.2 FISCALIZAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Mediante ao cadastro dos estabelecimentos, preconizado pela Lei nº 8080/90 que consiste na coleta e organização dos dados de todos os estabelecimentos de interesse da saúde e dos locais públicos ou privados passíveis à atuação da Vigilância Sanitária, a fiscalização é uma atividade desenvolvida por profissionais com capacidade e credenciamento legal, com objetivo de avaliar os serviços de saúde, produtos, condições ambientais e de trabalho, para o julgamento de valor sobre as situações observadas, comparadas aos padrões técnicos minimamente estabelecidos na Legislação Sanitária (NADAV, 2007).

3.2.1 Inspeção Sanitária

Realizadas por equipe técnica multidisciplinar: técnicos em saneamento; educadores físicos; farmacêuticos, enfermeiros, médicos veterinários. As inspeções são divididas em:

- Inspeção inicial para liberação de licença sanitária e funcionamento.
- Inspeção periódica para renovação anual de licença sanitária.
- Inspeção aleatória para verificação de atendimento às normas.
- Atendimento às denúncias.

A primeira visita da equipe de fiscalização consiste em identificar possíveis irregularidades presentes no estabelecimento e possibilitar que o proprietário modifique a estrutura do ambiente.

Após vencimento do prazo estipulado, a equipe de fiscalização retorna ao estabelecimento para verificar o cumprimento ou não das exigências solicitadas no termo de notificação, conforme a Figura 1.

Figura 1. Termo de Notificação - Agência Municipal de Vigilância Sanitária – Petrolina-PE, 2016.

 PREFEITURA MUNICIPAL DE PETROLINA AGÊNCIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA 		6336	
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) identificados a contar desta data, sob pena de sanções legais.			
ITEM	EXIGÊNCIA		PRAZO
	Comparecer a AMVS para regularizar a Licença Sanitária conforme Art. 251, Inciso I da Lei Municipal 910/99.		
NOME COMPLETO DO (S) SERVIDOR (ES)		ASSINATURA	
PETROLINA, ____ DE ____ DE ____		_____ ASSINATURA DO RESPONSÁVEL	

Em caso de Liberação de licença sanitária, o selo de inspeção deve ser exposto em local visível ao público nos estabelecimentos, conforme a figura 2.

Figura 2. Selo de Inspeção Sanitária - Agência Municipal de Petrolina-PE, 2016.

 **PREFEITURA MUNICIPAL DE PETROLINA**
AGÊNCIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA 

ESTABELECIMENTO INSPECIONADO

Razão Social: _____ CNPJ/CPF: _____

Atividade: _____ Válido Até: ____/____/____

Equipe de Fiscalização

Fonte: AMVS- Petrolina-PE, 2016.

3.2.1.1 Auto de Infração

Deve ser lavrado diretamente no estabelecimento, pela autoridade sanitária, de acordo com a Figura 3, obedecendo aos requisitos presentes no art. 13 da Lei Federal 6.437/77 e constando:

a) Nome do infrator, seu endereço e identificação civil; b) Local, data e hora da lavratura onde a infração foi verificada; c) Descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido; d) Penalidade a que está sujeito o infrator e o respectivo preceito legal que autoriza a sua imposição e) Ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato em processo administrativo f) Assinatura do autuado ou, na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas e do autuante g) Prazo para interposição de recurso, quando cabível.

Figura 3. Auto de Infração - Agência Municipal de Vigilância Sanitária- Petrolina-PE, 2016.

 					
PREFEITURA MUNICIPAL DE PETROLINA AGÊNCIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA					
AUTO DE INFRAÇÃO 0002876					
DADOS DO ESTABELECIMENTO					
Nome/Razão Social:					
Endereço:				Nº:	Complemento:
Bairro:	Cidade:	CEP:	Fone:	GNPJ/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 q que está sujeito o infrator:					
Compareci ao endereço supracitado e lavrei o presente Auto de Infração:					
Nome Servidor Autuante:		Matrícula:	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:	Assinatura:		
Nome Completo:		RG:	Assinatura:		


Fonte: AMVS- Petrolina-PE, 2016.

3.2.1.2 Apreensão Cautelar ou Inutilização


São medidas administrativas de recolhimento, de maneira temporária, (cautelares) do produto ou do objeto de inspeção, até que sejam apresentadas comprovações da sua procedência e segurança legal. Ou definitivas (inutilização), representado pelo documento apresentado na Figura 4. São medidas adotadas

quando um produto é declarado impróprio ao consumo humano; a exemplo de alimentos, de acordo com as características organolépticas apresentadas ou por meio de análises laboratoriais que o classifiquem como impróprio ao consumo.

Figura 4. Auto de Apreensão e Inutilização - Agência Municipal de Vigilância Sanitária- Petrolina-PE, 2016.



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



Nº 001016

Auto de Apreensão e Inutilização

No dia ___ de _____ de _____, apreendi à _____
_____, Nº _____ - 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(m) sujeito(s) as penas da lei.

Equipe de Fiscalização:

TESTEMUNHAS:

Assinatura: _____

Endereço: _____

Assinatura: _____

Endereço: _____

Fonte: AMVS- Petrolina-PE, 2016.

3.2.1.3 Termo de Interdição

A interdição cautelar total ou parcial estão contidas nos Art. 01 e Art. 02 da Lei Federal n. 6.437/77 prevendo a interdição cautelar, do estabelecimento, obra, produto e/ou equipamento utilizado no processo produtivo ou prestação de serviço. (Figura 5). As interdições são medidas extremas adotadas mediante situações de altos riscos à saúde pública. Não havendo direito a alegações de defesa do dono do estabelecimento.

Figura 5. Termo de Interdição Cautelar - Agência Municipal de Vigilância Sanitária-Petrolina-PE, 2016.

DADOS DO ESTABELECIMENTO				
Nome/Razão Social:				
Endereço:			Nº:	Complemento:
Barro:	Cidade: PETROLINA	CEP:	Fone:	CNPJ/CPF:
Representante Legal:		Profissão:	Cart. Ident.:	CPF:
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, assinaram as seguintes testemunhas:				
Nome Completo:	RG:	Assinatura:		
Nome Completo:	RG:	Assinatura:		
No exercício de Vigilância Sanitária, compareci ao endereço supracitado e lavrei o presente Termo de Interdição Cautelar, em duas vias, dada 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, previsto no art. 336 do Código Penal.				

Fonte: AMVS- Petrolina-PE 2016.

Os estabelecimentos Interditados devem possuir selo de interdição (Figura 6), que funciona como um lacre na faixa da do estabelecimento. Constando a razão social e nome fantasia do estabelecimento, numeração dos termos lavrados e a assinatura da equipe fiscalizadora, não podendo este, ser violado.


Figura 6. Selo de Interdição Cautelar - Agência Municipal de Vigilância Sanitária - Petrolina-PE, 2016.

Fonte: AMVS- Petrolina-PE, 2016.


3.2.1.4 Relatórios de Inspeções Sanitárias

Na Figura 7 estão expressas as situações, nas quais termos são lavrados para o cumprimento das exigências. O objetivo da inspeção, a situação em que o estabelecimento se encontra e sua aptidão ou não para funcionamento. Quando aplicadas, devem-se constar as legislações aplicadas. Os relatórios são então anexados ao processo de cada estabelecimento. Funcionam, portanto, para orientação e organização dos processos administrativos da Agência Municipal de Vigilância Sanitária, norteando as equipes fiscalizadoras ao retomarem aos estabelecimentos.

Figura 7. Relatório de Inspeção Sanitária- Agência Municipal de Vigilância Sanitária - Petrolina-PE, 2016.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PETROLINA
AGÊNCIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



RELATORIO DE INSPEÇÃO

DADOS DA EMPRESA		
Nome: _____		
Endereço: _____	Nº: _____	Bairro: _____
Cidade: Petrolina CPF/CNPJ: _____		Insc. Est.: _____
DESCRIÇÃO DA INSPEÇÃO		
Objetivo: _____		
Situação Encontrada: _____		
Providências tomadas: _____		
Observações: _____		
LOCAL E DATA		HORA
Petrolina, de _____	de 2015.	: _____ h
DIVISÃO		
EQUIPE		



Fonte: AMVS- Petrolina-PE, 2016.

3.2.1.5 Roteiros de Inspeção Sanitária

São medidas organizacionais de controle periódico dos estabelecimentos e funcionam como um guia no momento da inspeção. A ficha dispõe de espaços a serem preenchidos em diferentes inspeções, registrando-se cronologicamente os procedimentos adotados por cada equipe fiscalizadora, para que sejam aplicadas

medidas conforme o cumprimento das exigências anteriores, conforme o exposto na Figura 8.

Figura 8. Ficha de acompanhamento de Inspeção - Agência Municipal de Vigilância Sanitária - Petrolina-PE, 2016.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PETROLINA
AGÊNCIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

FICHA DE ACOMPANHAMENTO DE INSPEÇÃO

Nº. Protocolo: _____ Livro: () DICONA - () DICOMED - () DICOEP - () DICOSA

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____ Natureza: _____

Endereço: _____ Nº _____ Bairro: _____

Ponto de Referência: _____

COD	Data 1ª Visita: / /	COD	1º Retorno: / /	COD	2º Retorno: / /
10	Aprovação	10	Aprovação	10	Aprovação
44	Atividade Encerrada	44	Atividade Encerrada	44	Atividade Encerrada
05	Auto de Infração	05	Auto de Infração	05	Auto de Infração
06	Auto de Interdição	06	Auto de Interdição	06	Auto de Interdição
38	Atendimento a Denúncia	38	Retorno Atend. a Denúncia	38	Retorno Atend. a Denúncia
40	Deslocamento Estabelecimento Fechado	40	Deslocamento Estabelecimento Fechado	40	Deslocamento Estabelecimento Fechado
01	Liberação Licença Inicial	01	Liberação Licença Inicial	01	Liberação Licença Inicial
09	Não Localizada	09	Não Localizada	09	Não Localizada
09	Notificação	09	Notificação	09	Notificação
65	Orientação Sanitária	65	Orientação Sanitária	65	Orientação Sanitária
02	Renovação Licença	02	Renovação Licença	02	Renovação Licença
08	1º Relatório	08	2º Relatório	08	3º Relatório

() Estabelecimento apto a funcionar de acordo com a Lei Municipal 910/99 (Código Sanitário Municipal).
() Estabelecimento em exigência por não atender as normas sanitárias.

EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO


1ª Visita	Declaro para os devidos fins que compareci ao meu estabelecimento com o quantitativo de servidores da Vigilância Sanitária Municipal. Proprietário/Acompanhante na Inspeção
1º Retorno	Declaro para os devidos fins que compareci ao meu estabelecimento com o quantitativo de servidores da Vigilância Sanitária Municipal. Proprietário/Acompanhante na Inspeção
2º Retorno	Declaro para os devidos fins que compareci ao meu estabelecimento com o quantitativo de servidores da Vigilância Sanitária Municipal. Proprietário/Acompanhante na Inspeção

Fonte: AMVS- Petrolina-PE, 2016.


3.3 ATENDIMENTO ÀS DENÚNCIAS

Realizadas presencialmente na Agência, ou através de ligações telefônicas, resguardando-se quaisquer informações sobre o denunciante. O motivo da denúncia, local da ocorrência, pontos de referência, eram transcritos digitalmente em protocolo de denúncia. Caso a denúncia seja considerada improcedente, o caso é arquivado, um relatório de atividades deve ser preenchido contendo informações sobre a hora, o local da denúncia, e as atividades realizadas (Figura 9).

Figura 9. Protocolo de Denúncia - Agência Municipal de Vigilância Sanitária – Petrolina- PE, 2016.



PREFEITURA DE PETROLINA
AGÊNCIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



Protocolo: 00001229-DVC
Data: 14/01/2015

Denunciado: (X)
Endereço: Rua XXXX, Bairro: CENTRO, Cidade: PETROLINA
Ponto de Referência: Próx. a Panificadora
Motivo da Denúncia: FALTA DE HIGIENE NA AREA DE PRODUÇÃO

Denúncia: () Procede - () Não Procede - () Resolvida - () Encaminhada para:

PROCEDIMENTO FISCALIZAÇÃO					
Cód	1º Atendimento	Cód	2º Atendimento	Cód	3º Atendimento
05	Infração	05	Infração	05	Infração
05	Intenção	05	Intenção	05	Intenção
10	Apresentação	10	Apresentação	10	Apresentação
09	Notificação	09	Notificação	09	Notificação
08	Relatório	08	Relatório	08	Relatório
38	Atendimento à Denúncia	38	Atendimento à Denúncia	38	Atendimento à Denúncia
40	Deslocamento	40	Deslocamento	40	Deslocamento
		04	Verificação de Notificação	04	Verificação de Notificação

EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO		

Autorizo a equipe de fiscalização da AMVS a adentrar no meu estabelecimento/residência para proceder com o atendimento à denúncia

1ª fiscalização _____	Data: / /
2ª fiscalização _____	Data: / /
3ª fiscalização _____	Data: / /

Fonte: AMVS- Petrolina-PE, 2016.

3.4 EDUCAÇÃO SANITÁRIA

O programa de educação Sanitária em Petrolina - PE foi iniciado no ano de 2014 e envolve as diversas áreas técnicas (OLIVEIRA, 2016). Inicialmente, instituições ou os gerentes dos estabelecimentos realizam o agendamento das palestras, as quais são ministradas por estagiários com enfoque na Manipulação de Alimentos e Boas práticas de Fabricação. Com auxílio audiovisual de slides, foram organizadas de forma abrangente e sequencial as medidas higiênico-sanitárias que

constam nas legislações vigentes e em cartilhas disponibilizadas pela ANVISA. Assim, as Boas práticas de Fabricação/Manipulação foram expostas de modo claro a se explicar um ciclo que corresponde desde a obtenção das matérias-primas alimentares, fabricação e, ou, manipulação, transporte até o momento de comercialização do alimento. As palestras visam principalmente à conscientização sobre a responsabilidade do fornecimento de alimentos para com a Saúde Pública.

4 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

4.1 VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO BRASIL

Com a finalidade de evitar a propagação de doenças nos agrupamentos urbanos que surgiam, foram estruturadas nos séculos XVIII e XIX as atividades referentes à vigilância sanitária. Inicialmente, essa atividade era exclusiva ao Estado e tinha por finalidade fiscalizar áreas de comércio de alimentos, embarcações, cemitérios; observar o exercício de algumas atividades profissionais para coibir charlatanismo (BRASIL, 1998).

Houve no final do século XIX uma reestruturação da vigilância sanitária conforme as descobertas bacteriológicas e terapêuticas nos períodos da I e II guerra mundiais. O crescimento econômico e reorientação administrativa após a segunda guerra mundial ampliaram as atribuições da vigilância sanitária no Brasil. O papel do Estado de garantir os direitos dos consumidores e de promover a saúde à população foi intensificado na década de oitenta, conforme as mudanças políticas e sociais (BRASIL,1998).

Dessa forma, a lei orgânica nº 8080 de 19 de setembro de 1990, constitui o Sistema Único de Saúde – SUS que dispõe sobre a organização, proteção, recuperação e promoção da saúde e assegura a vigilância sanitária como uma das competências do SUS, incluindo as ações no controle e fiscalização de serviços, produtos e substâncias de interesse para a saúde; a fiscalização e a inspeção de alimentos, água e bebidas para consumo humano.

4.2 Órgãos Fiscalizadores

O controle Sanitário de alimentos no Brasil é uma responsabilidade compartilhada entre órgãos e entidades da administração pública (INMETRO, Ministério de Minas e Energia, PROCON, DECON) com destaque a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, MAPA. (FOOD SAFETY, 2016).

O Sistema Unificado de Saúde (SUS) determina a parceria a níveis nacional, estadual e municipal, atribuindo as competências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e integração com as agências estaduais e municipais. Nesse sentido a

ação conjunta da ANVISA, APEVISA E AMVS, tem por função garantir e promover a saúde pública no estado de Pernambuco e respectivos municípios.

4.2.1 Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

A Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) e cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Definida no Art. 3º, como uma autarquia sob regime especial, vinculada ao Ministério da Saúde, com sede e foro no Distrito Federal, de prazo de duração indeterminado e atuação em todo território nacional.

Essa agência tem por finalidade institucional promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como o controle de portos, aeroportos e fronteiras (OLIVEIRA; CRUZ,2015). Possui, portanto, papel fundamental nas ações de inspeção, educação e interdição de estabelecimentos que não cumprem a legislação e que promovem riscos à saúde pública. (BEZERRA et al, 2010).

4.2.2 Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária – APEVISA

A Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária – APEVISA foi criada pela lei nº 13.077, de 20 de julho de 2006. Dotada de autonomia administrativa e financeira, complementa a nível estadual do território de Pernambuco o regime de vigilância sanitária, promovendo proteção à saúde da população, através do controle sanitário da produção, da fabricação, da embalagem, do fracionamento, da reembalagem, do transporte, do armazenamento, da distribuição e da comercialização de produtos e serviços. Bem como dos fatores ambientais de riscos que interferem na saúde humana, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, no território pernambucano.

Os órgãos estaduais de vigilância sanitária executam as principais ações de fiscalização do sistema nacional, além da cooperação técnica aos municípios. (LUCHEESE, 2001).

4.2.3 Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS

A Vigilância Sanitária foi implementada no município de Petrolina, no ano de 1993 por meio de concurso público, que nomeou sua equipe em 1994. Com o objetivo de atender as questões sanitárias estabelecidas pelo Sistema Único de Saúde – SUS apropriou-se inicialmente das leis federal e estadual. (OLIVEIRA, 2016).

As primeiras inspeções, repassadas pela APEVISA, referiram-se ao setor alimentício, com destaque para os bares, os restaurantes e similares. Posteriormente, foram incluídos os setores relativos aos exercícios profissionais, ao saneamento e aos de medicamentos. No ano de 1999, a Vigilância Sanitária foi contemplada com a aprovação do Código Sanitário do Município através da LEI N.º 910 de 21/12/99, sendo esta reformulada pela Lei Complementar N.º 01, de 06 de dezembro de 2013, que adequou o CSM às legislações vigentes (OLIVEIRA, 2016).

Na sequência, no dia 02 de janeiro de 2013, a Agência Municipal de Vigilância Sanitária (AMVS) foi criada pela Lei 2.526, sancionada pelo prefeito do município, o Sr. Julio Emilio Lossio de Macedo; esta medida atribuiu maior autonomia administrativa e fiscalizadora (OLIVEIRA, 2016).

Atualmente a AMVS é composta por 12 (doze) profissionais que fazem parte da equipe de fiscalização, 04 (quatro) do protocolo e tem a responsabilidade administrativa do Centro de Controle de Zoonoses. A AMVS possui convênios de cooperação com a UNIVASF, IF Sertão-PE, UPE e parcerias com os demais órgãos públicos no que diz respeito às ações fiscalizadoras (OLIVEIRA, 2016).

4.2.4 Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA

Teve sua história iniciada em 1860, durante o 2º Império. Inicialmente denominada Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura, Comércio e Obras Públicas, no governo de Dom Pedro II. Foi denominado como Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA a partir da medida provisória de 2216-37 de 31 de agosto de 2001 refletindo a importância do agronegócio de carnes nos mercados nacional e internacional. (BRASIL, 2016).

Compete ao MAPA à inspeção dos alimentos exclusivamente de origem animal (carnes, leite, ovos, mel, pescados e seus derivados), bebidas em geral (não alcoólicas, alcoólicas e fermentadas) e vegetais *in natura* (FOOD SAFETY, 2016).

O Serviço de Inspeção Federal, conhecido mundialmente pela sigla S.I.F, vinculado ao DIPOA- Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, é o responsável por assegurar a qualidade de produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis destinados ao mercado interno e externo, bem como produtos importados. Para obtenção do selo S.I.F, o produto deve passar por diversas etapas de fiscalização e inspeção (BRASIL, 2016).

Os principais processos operacionais para concessão de Registro dos Estabelecimentos Produtores são a análise de rótulos de produtos de origem animal, a certificação sanitária, mapas estatísticos (dados nosográficos), Quadro de Avisos e Recursos Humanos (BRASIL, 2016).

O Serviço de Inspeção Federal é responsável também pela integração dos serviços de inspeção estadual e municipal, uniformizando os procedimentos e harmonizando as ações fiscais em todo o país, para garantir a segurança dos alimentos independentemente da instância que o inspeciona (BRASIL, 2016).

4.2.5 Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco – ADAGRO

De acordo com a Lei Estadual nº 12.506/2003, cabe à ADAGRO a fiscalização da entrada, trânsito e comércio de produtos de origem animal e vegetal e a inspeção das pessoas físicas e jurídicas que manipulem, produzam, beneficiem, classifiquem, armazenem, transportem ou comercializem, produtos e derivados agropecuários e insumos do setor primário (MPPE, 2016).

4.3 Centro de Controle de Zoonoses (CCZ)

De acordo com os incisos I, II e III do artigo 146 do Código Municipal de Saúde de Petrolina-PE, o centro de Controle de Zoonoses é o órgão sanitário pertencente à Secretaria de Saúde – SECSAU, da Prefeitura de Petrolina, sendo responsável pelo controle de infecções ou doenças infecciosas transmitidas

naturalmente entre animais vertebrados e o homem, e vice-versa. Os agentes sanitários responsáveis pelo CCZ são médicos veterinários e demais profissionais da Vigilância Sanitária Municipal de Petrolina. De acordo com Oliveira (2016), atualmente o CCZ é responsabilidade da AMVS.

4.4 SEGURANÇA ALIMENTAR

Nos tempos atuais, uma das questões fundamentais para a saúde pública de todos os países é a produção de alimentos inócuos aos consumidores. De acordo com o World Health Organization (2016), as doenças de origem alimentar representam substancial risco para milhões de pessoas. Estima-se que a cada ano cerca de 600 milhões de pessoas, quase uma a cada 10 habitantes adoecem por ingestão de alimentos contaminados e 420.000 morrem.

A segurança alimentar é de fato, de grande importância para a manutenção da saúde pública. Apesar de haver práticas e sistemas de monitoramento avançados em vários países, os surtos de doenças transmitidas por alimentos persistem, causando transtornos a saúde pública (THAKUR et al., 2010). Doenças transmitidas por alimentos (DTA) ou Doenças veiculadas por alimentos (DVA) são termos relacionados a doenças adquiridas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminada por toxinas, agrotóxicos, bactérias, vírus, príons, produtos químicos e metais pesados. Tais quais apresentam alguns sintomas comumente relatados, como vômitos, náuseas e/ou diarreia (BRASIL, 2005).

São conhecidos como mais suscetíveis a contrair DTA'S os grupos de risco como mulheres grávidas, recém-nascidos, crianças e idosos devido ao sensível quadro imunológico que apresentam (LITTLE, 2012).

As mudanças nos hábitos alimentares, o aumento no número de refeições coletivas e falhas nos processos de criação intensiva dos animais, são possíveis fatores de risco para o aumento do número de ocorrências de DVA'S (SILVA et al., 2010).

A falta de conhecimento e instrução do manipulador de alimentos sobre as Boas Práticas de Fabricação pode ocasionar riscos à saúde do consumidor, devido à falta de higiene e cuidados na produção dos alimentos (SILVA et al 2014). Podendo o alimento, dessa forma, sofrer contaminação em qualquer ponto da

cadeia alimentar através dos perigos físicos, químicos e microbiológicos existentes (BRASIL, 2005).

4.5. Principais doenças transmitidas por alimentos e as suas causas

Agentes patogênicos alimentares comumente causam diarreias e infecções graves, como a meningite. Há também a contaminação por produtos químicos que podem causar envenenamento, ou doenças agudas, em longo prazo, como o câncer. As doenças transmitidas por alimentos podem causar incapacidade persistente e morte. São exemplos de alimentos que veiculam doenças, os de origem animal não cozidos, frutas e legumes contaminados com fezes e frutos do mar crus que contenham biotoxinas marinhas (OMS, 2015).

Quanto as DTAS relacionadas aos microrganismos, o período de incubação depende do agente etiológico envolvido na enfermidade, podendo variar o tempo de manifestações clínicas. Dentre os tipos de doenças envolvidas, denominam-se as Infecções, que são doenças resultantes da ingestão de alimentos com presença dos microrganismos patogênicos vivos, como no caso de listerioses; a intoxicação, que ocorre quando há ingestão de toxinas de origem bacteriana e/ou fúngica (micotoxinas) presentes nos alimentos, como exemplo as infecções estafilocócicas (bacterianas); e a toxinfecção, causada por toxinas pré-formadas no alimento, ou por determinada quantidade de microrganismos patogênicos que após ingestão, liberam toxinas, como as salmoneloses (BARBOSA, 2009).

Entre os patógenos mais comuns transmitidos por alimentos a *Salmonella*, *Campylobacter* e *Escherichia coli enterohemorrágica*, afetam milhões de pessoas todos os anos, com casos graves ou fatais. Os alimentos associados a surtos de salmonelose são, ovos, carne de aves e de outros produtos de origem animal.

De acordo com SINAN/SVS/Ministério da Saúde (2015), do ano 2000 a 2015 foram notificados 10.666 surtos de DTA'S, 209.240 doentes, 2.107.229 expostos e 155 óbitos referentes às DTA'S. Sendo distribuídos no Brasil de acordo com as regiões, 40,2% na região Sudeste, 34,8% na região Sul, 14,8% na região Nordeste, 6% na região Centro-oeste e 4,3% na região Norte. O que evidencia a importância da inspeção e educação sanitária no setor alimentício para saúde pública.

4.6 Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos

De acordo com Libânio, et al (2015), as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos são instituídas pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. De acordo com esta resolução, os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), devidamente aprovados, datados e assinados pelo responsável legal do estabelecimento, para que seja firmado, o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.

As BPF e os POPs são considerados procedimentos ou etapas universais que controlam as condições operacionais em serviços de alimentação (RODRIGUES, 2010). As BPF têm uma abordagem ampla a cerca de muitos aspectos operacionais da planta e de colaboradores. Os POPs são procedimentos usados pelas empresas processadoras de alimentos para alcançar a meta global de manter as BP na produção de alimentos (CAPIOTTO; LOURENZANI, 2010).

O Manual de Boas Práticas é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado (BRASIL, 2004).

Uma das ferramentas utilizadas para avaliar as Boas práticas nos serviços de alimentação é o check-list ou ficha de inspeção. De forma a avaliar as condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento, as irregularidades e medidas corretivas, buscando eliminar ou reduzir riscos à saúde (GENTA; MAURICIO; MATIOLI, 2005).

As Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais são requisitos para implantação do sistema APPCC – que define o controle dos pontos críticos com ênfase no controle sanitário de alimentos (SILVA, 2012).

5 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS DURANTE O ESTÁGIO

O estágio foi realizado na Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina-PE, com carga horária de 400 horas, compreendidas no período de Junho a Outubro de 2015, sob supervisão do presidente/diretor da AMVS, Sr. Jarbas Costa de Oliveira. As atividades gerais realizadas no ano de 2015 estão apresentadas na Tabela 1.

Tabela 1. Dados gerais de produção da Agência Municipal de Petrolina-PE referentes ao ano de 2015.

Atividades Realizadas	Totais (unidades)
Cadastrados de Estabelecimentos	1870
Estabelecimentos inspecionados	1818
Estabelecimentos Licenciados	1636
Atividade educativa para população	229
Atendimento às Denúncias	470

Dentre os 1870 estabelecimentos Cadastrados, 1818 foram inspecionados, e destes, 1636 obtiveram a Licença Sanitária, equivalentes a 89%. Quanto às 229 atividades educativas realizadas, espera-se que o interesse social venha a aumentar a medida que novos estabelecimentos sejam cadastrados, notificados ou que venham a surtir mudanças positivas com a implementação das Boas Práticas de Fabricação/Manipulação.

Dentre as 470 denúncias, as que foram constatadas como procedentes, foram de grande valia para população, visto que foram adotadas as devidas medidas corretivas, a fim de se evitar riscos à saúde da população. Quanto às denúncias improcedentes, de grande irresponsabilidade, configuram prejuízos ao trabalho de VISA, pois a equipe fiscalizadora possui grande demanda de inspeções para realizar. As atividades gerais realizadas no período do estágio estão representadas na Tabela 2.

Tabela 2. Dados gerais de produção da Agência Municipal de Petrolina-PE referentes aos meses Junho a Outubro de 2015.

Atividades Realizadas	Totais (unidades)
Cadastrros de Estabelecimentos	767
Estabelecimentos inspecionados	71
Estabelecimentos Licenciados	649
Atividade educativa para população	99
Atendimento às Denúncias	206

Houve uma quantidade considerável de Cadastros de Estabelecimentos e de Estabelecimentos Licenciados durante os meses de junho a outubro de 2015, equivalentes a 767 e 649 respectivamente. O que demonstra o crescimento nos setores que fornecem produtos e serviços de interesse à saúde pública no município e a importância na orientação sanitária como medidas preventivas.

Tabela 3. Dados do DICONA – Divisão de Controle de Alimentos Junho/Outubro 2015.

Atividades Realizadas	Totais (unidades)
Estabelecimentos Renovados	58
Estabelecimentos Interditados	10
Estabelecimentos Liberados	131
Estabelecimentos em Exigência	137
Atividades encerradas	22
Somatório	358

Quanto à Divisão de Controle de alimentos (Tabela 3), no período do estágio, totalizaram-se 137 Estabelecimentos em Exigência, um dado significativo, visto que superou a quantidade de Estabelecimentos Licenciados (131) no período. Houve o encerramento de 22 estabelecimentos alimentícios, o que constitui um possível dado a ser discutido em pesquisas socioeconômicas do setor em Petrolina-PE.

5.1 EDUCAÇÃO SANITÁRIA

Foram realizadas aproximadamente 96 palestras educativas na área de alimentos durante o período do estágio, mediante a solicitação de lanchonetes, restaurantes de pequeno e médio porte, além de parcerias como o SEBRAE para treinamento de ambulantes de eventos festivos (São João do Vale), e de agricultores comerciantes de alimentos, conforme a Figura 10.

Figura 10. Palestras Educativas Para Comerciantes. Agência Municipal de Vigilância Sanitária -Petrolina-PE, 2016.



Fonte: Blog - Petrolina-PE, 2016.

Entre os temas abordados nas palestras, destacam-se:

- A importância da estrutura dos ambientes de manipulação de alimentos. Limpeza e organização.
- A importância da higiene e saúde do manipulador; Equipamentos de Proteção individual (EPI's).
- Perigos físicos, químicos e microbiológicos nos alimentos.

- Veiculação de doenças transmitidas por alimentos (DTA'S) - Infecções, intoxicações e toxiinfecções alimentares; Agentes biológicos causadores; Sintomas comuns até os mais graves; A importância da consulta médica e diagnósticos.

- Sensibilização de proprietários e colaboradores para constante melhoria no processo higiênico-sanitário; Fatores culturais que impedem a eficiência fiscalizadora.

- Benefícios na implantação das BPF/BPM: agregação de valor aos produtos comercializados, fidelização da clientela; Impedimento de prejuízos, retrabalhos e transgressão de leis.

O interesse pelas palestras de Educação Sanitária (Figura 11), é propagado na sociedade Petrolinense à medida que os estabelecimentos que já receberam esse auxílio, surtem mudanças positivas. Desde o bem-estar e organização promovida no ambiente de trabalho, até a lucratividade e fidelização dos consumidores cada vez mais exigentes que buscam alimentos de boa qualidade, fornecidos por locais confiáveis.

Figura 11. Palestra de Aplicação de Boas Práticas Agrícolas. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Pernambuco– SEBRAE. Petrolina-PE, 2015.



Fonte: Próprio autor - Petrolina-PE, 2015.

5.2 INSPEÇÕES SANITÁRIAS

Aspectos básicos analisados conforme o *check-list* de alimentos: a) Estrutura física – integridade de paredes, pisos e tetos de forma a facilitar limpeza b) Armazenamento de alimentos c) Validade de produtos; refrigeração, congelamento;

qualidade organoléptica de alimentos, integridade de embalagens, identificação de alimentos fracionados d) Limpeza geral e específica de equipamentos e utensílios na área de manipulação e) Acúmulo de objetos inutilizados na área de manipulação. f) Controle de pragas, esgotos e telas de proteção – janelas g) Higiene de banheiros – uso obrigatório de papel toalha, sabão líquido. l) Higienização de alimentos j) Alimentos sem contato com o chão – uso de pallets - estrados k) Divisão de alimentos e produtos de limpeza. i) Registros de Inspeção sanitária em alimentos; limpeza da caixa d'água, dedetização. m) Uso de Equipamento de Proteção Individual. n) Uso de adornos ou barba; utensílios de madeira.

Durante as inspeções sanitárias, conforme a detecção de irregularidades, algumas apreensões foram realizadas em estabelecimentos do setor alimentício, representadas na Figura 12.

Figura 12. Apreensão e Inutilização de alimentos vencidos em supermercado de médio porte- Petrolina, 2015.



Fonte: próprio autor – Petrolina – PE, 2015.

Foram apreendidas quantidades significativas de alimentos vencidos em alguns estabelecimentos (Figura12), o que demonstra falta de organização produtos no estabelecimento ou dolo, configurando uma infração sanitária segundo o artigo 10, inciso XVIII da Lei Federal nº 6.437, de 20 de Agosto de 1977.

Outro fator recorrente encontrado em diversos estabelecimentos do município foi a venda de produtos de origem animal com a ausência de selos de inspeção (federal, estadual ou municipal) como apresentam as Figura 12 e 13. Configurando uma infração sanitária conforme o artigo nº10 inciso IV XVIII da lei Federal nº 6.437, de 20 de Agosto de 1977. Os alimentos impróprios ao consumo humano apreendidos nas inspeções sanitárias eram, em sua maioria, destinados à doações documentadas para alimentação animal, como ao 72º Batalhão de Infantaria Motorizado (72º BIMtz), onde situam-se animais selvagens.

Figura 13. Apreensão de alimentos de origem animal sem selo de inspeção em supermercado de Petrolina-PE, 2015.



Fonte: próprio autor – Petrolina-PE, 2015.

5.3 ATENDIMENTO ÀS DENÚNCIAS

As denúncias públicas possuem alta relevância para fiscalização sanitária. Após serem realizadas por telefone ou na agência, anonimamente, as informações do local, motivo da denúncia, e natureza, eram registradas em protocolo de denúncia e entregues as equipes de fiscalização para constatação da denúncia, como o ocorrido na Figura 14.

Figura 14. Interdição de estabelecimento de venda de “espetos” com condições higiênico-sanitárias precárias em Petrolina-PE, 2015.



Fonte: Próprio autor – Petrolina-PE, 2015.

A Figura 14 apresenta também um dos estabelecimentos interditados durante o estágio. O estabelecimento de comercialização de carnes, “espetos” possuía problemas estruturais como a área de manipulação exposta à rua, ambiente sem higienização, equipamentos enferrujados (*freezers*), instalações elétricas expostas; fardamento incompleto de funcionários; uso de adornos; uso de sacolas não estéreis em contato com alimentos sob refrigeração; alimentos expostos no ambiente; carnes sem procedência e ausência de selo de inspeção. As bebidas estavam diretamente em contato com o chão, além disso, roupas íntimas (cuecas e meias) estavam ao lado dos *freezers*.

Conforme o código municipal de saúde, configuram infrações sanitárias, o uso de carnes sem identificação e selo de inspeção sanitária, de acordo com o artigo 182, inciso III; A exposição dos alimentos de acordo com o artigo 172; o fardamento incompleto, de acordo com o Artigo 182, inciso VIII; o uso de sacolas não estéreis em contato com alimentos.

Entre fatores recorrentes em denúncias aos estabelecimentos alimentícios, destacam-se as condições higiênico-sanitárias de padarias no município de Petrolina-PE, conforme a Figura 15.

Figura 15. Interdição de padaria com precárias condições higiênico-sanitárias no município de Petrolina-PE, 2015.



Fonte: próprio autor – Petrolina- PE, 2015.

O estabelecimento foi detectado com ausência de registro e licença sanitária- infração sanitária de acordo com o art. 10, inciso I; utilização de leite sem registro para produção de alimentos e comercialização - art. 10, inciso IV, infrações que constam na Lei Federal 6.437/77; com problemas estruturais, área de manipulação sem higienização, equipamentos de panificação enferrujados, sem a devida higienização- que estão em desacordo com as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Além disso, havia instalações elétricas expostas, causando altos riscos aos manipuladores.

O setor de panificação é importante para saúde pública por atender a praticidade alimentar atual, fornecendo alimentos prontos. Nesse sentido foi realizado estudo sobre a importância do treinamento para manipuladores de alimentos em panificadoras, no município de Ubatuba-SP (UENO, 2014).

Foram avaliadas as condições higiênico-sanitárias antes e após treinamento de manipuladores de três panificadoras. Constatou-se que houve uma melhoria significativa nas condições dos estabelecimentos e conseqüente segurança dos alimentos fornecidos. Demonstrando a importância da educação sanitária para conscientização, apoio pessoal e fiscalização do fluxo de operações, higienização, armazenamento e exposição dos produtos à venda (UENO, 2014).

Analisando-se os aspectos pontuais e irregularidades detectadas nas inspeções, aparentemente de fácil resolução, apontadas em termos de notificação, porém, com fortes influências culturais “enraizadas” que dificultam as mudanças necessárias; elaborou-se como ideia pessoal de contribuição às atividades sanitárias, um folder de orientação sobre boas práticas de manipulação e convite ao agendamento de palestras na AMVS. O folder (ANEXO A) possui traços de informalidade para oferecer de forma abrangente e cordial à todas vertentes socioeconômicas a oportunidade de adquirir conhecimentos de forma dinâmica a respeito as legislações vigentes para Serviços de Alimentação. Essa medida propõe uma parceria com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – *Campus Petrolina*, representado pelo curso de Tecnologia em Alimentos com a Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina-PE, para que seja aplicado como forma complementar de orientação aos fornecedores, manipuladores de alimentos e população em geral.

5.4 PROCESSO ADMINISTRATIVO

De acordo com a Lei nº 016/2013, complementar ao Código de Saúde de Petrolina-PE, os procedimentos administrativos relativos às infrações sanitárias iniciam-se conforme são lavrados autos de infração, mediante as transgressões da legislação, comprometendo a saúde pública, conforme o Art. 257. Dessa forma, o prazo de quinze dias era fornecido para defesa ou impugnação, conforme o artigo 258.

Os valores das multas aplicáveis aos infratores, determinados pelo Art. 292, variam de conforme a gravidade I) Leves II) Graves III) Gravíssimas, e reincidência. Levando-se em consideração as condições econômicas dos infratores.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estágio em Vigilância Sanitária concede um primeiro contato com a realidade de inserção do Profissional Tecnólogo em Alimentos no mercado de trabalho. As medidas higiênico-sanitárias dizem respeito à base do curso de Tecnologia em alimentos, aplicáveis para garantia de alimentos aptos ao consumo, que não venham a causar danos à saúde dos indivíduos. Possibilitando a alimentação de boa qualidade.

A integração e multidisciplinaridade das áreas responsáveis pela promoção da saúde (Tecnologia em alimentos, medicina veterinária, enfermagem, ciências farmacêuticas, nutrição, saneamento, entre outras), são indispensáveis e devem ser intensificados através da união entre centros educacionais e de pesquisa da região com a AMVS. O bem-estar promovido pela educação sanitária deve ser disseminado por meio da divulgação e projetos, de forma a gerar estatística motivacional a população Petrolinense.

Mediante à coleta de dados durante o estágio curricular, sugere-se o despertar à necessidade de pesquisas no setor alimentício voltados a questões sociais, culturais e econômicas, que a inspeção sanitária engloba. Visando a melhoria da qualidade dos alimentos. Possibilitando diversos projetos de Iniciação Científica.

A educação Federal concedida aos alunos de Alimentos deve gerar retornos à população. Tem-se com a tecnologia em alimentos, a possibilidade de somar na tarefa indispensável de VISA, sobretudo, para melhoria da qualidade de vida humana.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARBOSA, T. C. R. Surtos de algumas doenças transmitidas por alimentos no Brasil. [online]. 2009. 28 f. Monografia (Pós Graduação em Microbiologia) - Instituto de Ciências Biológicas, Universidade Federal de Minas Gerais.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *História da Vigilância Sanitária no Brasil* (Institucional). Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/institucional/historia.htm> Acesso em: 27/06/2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília-DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretária de Vigilância em Saúde. Vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos no Brasil, 1999 – 2004. **Boletim eletrônico epidemiológico**, ano 05, n. 6, dezembro 2005.

CAPIOTTO, G. M.; LOURENZANI, W. L. 48º Congresso SOBER-Sistema de gestão de qualidade na indústria de alimentos: Caracterização da norma ABNT NBR ISSO 22.000:2006. Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. **Tecnologia, desenvolvimento e integração social**. Campo Grande, 25 a 28 de julho de 2010.

EBONE, M. V.; CAVALLI, S. B.; LOPES, S. J. Segurança e qualidade higiênico-sanitária em unidades produtoras de refeições comerciais. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 24, n. 5, p. 725-734, set./out., 2011.

COELHO, M.B.; CRUZ, L.F.; SOARES, L.A.; SOUZA, R.O.; OLIVEIRA, L.F.; GOMES, A.A.; SOARES, J.O.; MAGALHÃES, J. T.; "AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS ATRAVÉS DE CHECK- LIST APLICADO EM RESTAURANTES SELF-SERVICE" **Blucher Biochemistry Proceedings**, v.1, n.1]. São Paulo: Blucher, p. 75-76. 2015.

GENTA, T. M. S.; MAURICIO, A. A.; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. **Acta Sci. Health Sci.**, Maringá, v. 27, n. 2, p. 151-156, 2005.

LIBÂNIO, M.M; SOUSA, J. B. G.; ESMERO, J. A.; GONDIM, C.M. ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO RESTAURANTE UNIVERITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE, CAMPUS CUITÉ-PB. **Revista Fama de Ciências da Saúde**, V.2 , 2015.

LITTLE, C.L.; AMAR, C.F.L.; AWOVISAYO, A.; GRANT, K.A. Hospitalacquired listeriosis associated with sandwiches in the UK: a cause for concern. **Journal of Hospital Infection**, v. 82, p. 13-18, 2012.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Serviço de Inspeção Federal-SIF. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/sif> Acesso em: 20 de Junho de 2016.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Histórico Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/portal/page/portal/Internet-MAPA/pagina_inicial/ministerio/historia Acesso em 20 de Junho de 2016.

MINISTÉRIO PÚBLICO DE PERNAMBUCO. 2016 Disponível em: <http://www.mp.pe.gov.br/mppe/index.php/comunicacao/noticias/ultimas-noticias-noticias/6097-petrolina-adagro-e-vigilancia-sanitaria-devem-fiscalizar-comercio-e-transporte-de-carne> Acesso em: 08 de junho de 2016 às 23:05h.

NADAV, Núcleo de Assessoramento na Descentralização das Ações de Vigilância Sanitária. Protocolo das Ações de Vigilância Sanitária, 2007.

OLIVEIRA, J.C, disponível por email – jarbas.co@ig.com.br, acessado em 01/06/2016.

OMS. INOCUIDADE DE LOS ALIMENTOS. Nota descritiva nº 399, 2015. Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/es/> Acesso em: 05 de junho de 2016 as 16:20h.

SILVA, A.S.; ARAGON, C.C.; SANTANA, E.H.W.; DESTRO, M.T.; COSTA, M.R.; ALEGRO, L.C.A. Listeria monocytogenes em Leite e Produtos Lácteos no Brasil: Uma Revisão. UNOPAR **Científica, Ciências biológicas e da Saúde** [online], v. 13, n. 1, p. 59-67, 2011.

SILVA, S. M. R. Importância da Utilização das Ferramentas de Gestão da Qualidade para a Produção de Alimentos. Seguros-Análise de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) na Cidade de Belém-PA. Dissertação (Mestrado em Gestão de Empresas) - Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas. Departamento de Economia e Gestão. Lisboa, 2012.

THAKUR, M.; OLAFSSON, S.; LEE, J.S.; HURBURG, C.R. Data mining for recognizing patterns in foodborne disease outbreaks. **Journal of Food Engineering** , v. 97, p. 213-227, 2010.

UENO, E,G,C,M. IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM PANIFICADORAS. **Revista Higiene Alimentar** v. 28 . nº 230/231 ,2014.

RUBIN, F. H; CERBARO, K.; NAUMANN. V; BRUNELLI, A.V; COSER, J. Avaliação microbiológica das mãos, utensílios, e superfície dos manipuladores de alimentos em entidades do banco de alimentos de Cruz Alta. In: Anais do 17º Seminário Interinstitucional de Ensino, Pesquisa e Extensão, 15ª Mostra de Iniciação Científica e 10º Mostra de Extensão; 2012 nov 6-8; Cruz Alta, Bahia. Cruz Alta: Unicruz; p.4 , 2012.

SACCOL, A. L. F.; RUBIM, B. A.; MESQUITA, M. O.; WELTER, L. Importância de treinamento de manipuladores em boas práticas. **Disc. Scientia**. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 7, n. 1, p. 91-99, 2006.

ANEXO A. Folder de Vigilância Sanitária em parceria com o curso de Tecnologia em Alimentos- IF SERTÃO-PE/Campus Petrolina, 2016.

Qual o papel da Vigilância Sanitária?

Estudar e avaliar os riscos para saúde da população. Estabelecendo leis, normas, decretos e resoluções.

Educação Sanitária

A educação sanitária é um projeto realizado, desde o ano de 2012 pela VISA em Petrolina-PE.

- ✓ Agende na AMVS uma data e horário para realização de palestra sobre Boas práticas de Manipulação de Alimentos. Acesse também o curso gratuito no site da ANVISA: <http://www20.anvisa.gov.br/restaurante>

PARCERIAS:



Curso de Tecnologia em Alimentos.

Contatos:

Agência Municipal de Vigilância Sanitária-Petrolina-PE
Rua: São José, nº 440 - Centro, Petrolina.
Tel: (87) 3864-2738

Ilustrações da Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação/ ANVISA 3ª edição.



**A VIGILÂNCIA SANITÁRIA,
E A SEGURANÇA ALIMENTAR**



AMVS/ Petrolina-PE
2016



Cuidados importantes na manipulação de Alimentos:

- Higiene do ambiente (Realizar limpeza antes e no final da manipulação);
- Separar Alimentos de Produtos de Limpeza;
- Higiene dos alimentos: Lavar e sanitizar;
- Higiene dos utensílios: talheres, pratos, panelas, etc.;
- Higiene dos funcionários.
- Utilizar EPTS (touca, luvas, botas, batas);
- Não usar maquiagem / barba;
- Não usar adornos: brincos, colares, pulseiras, anéis;
- Separar alimentos cozidos de crus.
- Não reaproveitar sobras de alimentos já expostos.

"DE OLHO" NA TEMPERATURA



- Alimentos refrigerados
- Congelados

• O descongelamento de alimentos só pode ser feito sob refrigeração (na geladeira, prateleira inferior).

Produtos De Origem Animal; carnes e derivados; leites e derivados, (incluindo doces); ovos, pescados, mel e produtos apícolas devem possuir selos de Inspeção; S.I.F, S.I.E ou S.I.M.

OBS: Produtos com S.I.F podem ser vendidos em todo o Brasil ou no exterior. S.I.E apenas no próprio estado e o S.I.M no próprio município.



"DE OLHO" NOS PRODUTOS



- Controlar as datas de validade dos produtos.
- Seguir as recomendações de armazenamento de todos os produtos descritos pelos fabricantes nas embalagens.

SEJA UM FORNECEDOR-MANIPULADOR DE ALIMENTOS "DENTRO DA LEI".

- ✓ Forneça Alimentos de boa qualidade;
- ✓ Cuide da saúde dos consumidores;
- ✓ Evite punições e prejuízos;
- ✓ Fidelize a clientela.