

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA
CÂMPUS SÃO MIGUEL DO OESTE
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

ANDRENIZE BECKER

FISCALIZAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
Vigilância Sanitária Municipal de Maravilha - SC

São Miguel do Oeste

Agosto 2019

ANDRENIZE BECKER

FISCALIZAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
Vigilância Sanitária Municipal de Maravilha - SC

Relatório de estágio apresentado ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Câmpus São Miguel do Oeste do Instituto Federal de Santa Catarina como requisito parcial para a obtenção do diploma de Tecnólogo em Alimentos.

Orientadora: Fernanda Stoffel

São Miguel do Oeste

Agosto 2019

ANDRENIZE BECKER

FISCALIZAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Vigilância Sanitária Municipal de Maravilha - SC

Este trabalho foi julgado adequado como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos, pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, e aprovado na sua forma final pela comissão avaliadora abaixo indicada.

São Miguel do Oeste, 14 de outubro de 2019.

Fernanda Stoffel

Professora Doutora do IFSC – São Miguel do Oeste

Fernando Sanches de Lima

Professor Doutor do IFSC – São Miguel do Oeste

Denise Prates

Professora Doutora do IFSC – São Miguel do Oeste

As assinaturas da banca estão devidamente registradas na ata de defesa e arquivadas junto à Coordenação do Curso.

AGRADECIMENTOS

Ao Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus de São Miguel do Oeste, seu corpo docente, direção e administração que oportunizaram a realização do curso superior de Tecnologia em Alimentos.

A minha orientadora Fernanda Stoffel, pelo suporte no pouco tempo que lhe coube, pelas suas correções e incentivos.

Aos colegas de trabalho que proporcionaram o suporte necessário para a execução das ações e na facilitação na compreensão dos assuntos relacionados a profissão.

E a todos que direta ou indiretamente fizeram parte da minha formação, o meu muito obrigado.

RESUMO

Com o aumento da concentração de pessoas na região urbana, houve um aumento da demanda alimentar. Os hábitos alimentares sofreram alterações, devido à redução do tempo disponível para a preparação de alimentos. Refeições mais convenientes e preferencialmente as de maior facilidade, seja no preparo ou no consumo, provocou o aumento das alimentação fora de domicílio, proporcionado pelo serviços de alimentação. Em questão de saúde pública, as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) vem aumentando gradativamente resultando em centenas de óbitos e milhares de hospitalizações. Sabendo disso, a Vigilância Sanitária (VISA) tem papel fundamental na prevenção e redução de risco à saúde pública por meio de ações de fiscalização em serviço de alimentação. O cumprimento das legislações sanitárias é fundamental para produção de alimentos seguros. Durante as vistorias são analisadas as não conformidades com relação às legislações, podendo resultar na autuação do responsável legal, na inutilização de produtos ou na interdição do estabelecimento e/ou outras penalidades. As adequações dos estabelecimentos à legislação, a conservação da estruturas e equipamentos, a higiene das instalações e equipamentos, a origem e a qualidade das matérias primas, bem como o conhecimento dos manipuladores sobre as boas práticas são imprescindíveis para garantir alimentos seguros em restaurantes, lanchonetes, *fast food*, *bufê*, *food truck* e tantos outros serviços de alimentação. Para a validação do estágio se fez necessário a atuação de um ano, onde foram realizadas 773 inspeções para renovação de alvará sanitário pela equipe da VISA de Maravilha. Destas, 295 inspeções sanitárias em serviço de alimentação e considerando 50 destes, para instalação de empresa em Maravilha - SC. O objetivo principal do estágio foi apontar as conformidades e não conformidades encontradas no Serviço de Alimentação durante a atividade de fiscalização realizada pela Vigilância Sanitária de Maravilha – SC. Foi possível verificar também as dificuldades enfrentadas pelo setor de fiscalização e compreender a necessidade de pessoas qualificadas para atuação no serviço de alimentação.

Palavras-Chave: Legislação. Vigilância Sanitária. Restaurante. *Food truck*. Boas Práticas.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Produtos fracionados sem identificação.	22
Figura 2: Suporte sem papel toalha.	23
Figura 3: Tela de proteção rompida e com sujidades.	23
Figura 4: Matéria prima vencida.	23
Figura 5: Paredes contendo mofo.	24
Figura 6: Colher de madeira.	24
Figura 7: Instalações elétricas expostas.	24
Figura 8: Lixeira com tampa e sem o acionamento manual.	25
Figura 9: Disposição de Instruções para higienização dos utensílios, higienização de verduras e frutas e higienização de mãos.	26
Figura 10: Corte de carne bovina com informações e registro.	27
Figura 11: Estrutura e organização interna food truck.	28
Figura 12: 1) Pia e reservatório de águas servidas; 2) Suporte para papel toalha e sabonete líquido; 3) Geladeira adaptada com termômetro; 4) Kombi adaptada.	29
Figura 13: Termômetro infravermelho.	30

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

ASCOM – Assessoria de Comunicação

BP – Boas Práticas

BPM – Boas Práticas de Manipulação

CNAE – Classificação Nacional de Atividades Econômicas

DIVS – Diretoria de Vigilância Sanitária

DTHA - Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar

DTA – Doença Transmitida por Alimentos

DIVE – Diretoria de Vigilância Epidemiológica

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IFSC – Instituto Federal de Santa Catarina

ILPI – Instituição de Longa Permanência para Idosos

LACEN - Laboratório Central de Saúde Pública

MAPA – Ministério da Agricultura e Pecuária de Abastecimento

POP – Procedimento Operacional Padronizado

RDC - Resolução da Diretoria Colegiada

SIF – Serviço de Inspeção Federal

SIE – Serviço de Inspeção Estadual

SIM– Serviço de Inspeção Municipal

SUS – Sistema Único de Saúde

VISA – Vigilância Sanitária

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	9
1.1 Objetivos.....	10
1.1.1 Objetivo geral	10
1.1.2 Objetivo específico	10
2 CARACTERIZAÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO	11
3 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	13
3.1 Agência Nacional de Vigilância Sanitária.....	13
3.2 Vigilância Sanitária	13
3.3 Serviços de Alimentação.....	14
3.3.1 Restaurantes e outros estabelecimento de serviços de alimentação e bebidas	16
3.3.2 Serviço ambulante de alimentação	16
3.3.3 Serviço de catering, bufê e outros serviços de comida preparada.	17
3.3.4 Segurança de alimentos nos serviços de alimentação	17
3.3.5 Doença Transmitida por Alimentos	18
3.4 Infração Sanitária.....	19
4 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	31
4.1 Procedimento de inspeção e fiscalização em Serviço de Alimentação	20
4.1.1 Inspeção inicial para instalação da empresa	21
4.1.2 Fiscalização e inspeção para obtenção/renovação de alvará sanitário	21
4.2 Relato das Observações durante as atividades de vigilância Sanitária nos Serviços de Alimentação.....	33
4.2.1 Restaurantes e outros estabelecimento de serviços de alimentação e bebidas	22
4.2.2 Serviço ambulante de alimentação	27
4.2.3. Serviço de catering, bufê e outros serviços de comida preparada	29
4.3 Inutilização de alimentos	30
4.4 Alvará Sanitário.....	31
4.5 Dificuldades nas ações de Vigilância Sanitária	32
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	35
REFERÊNCIAS	36

1 INTRODUÇÃO

A saúde é um direito de todo o cidadão e para isso é fundamental que os alimentos sejam produzidos em quantidade e, principalmente, qualidade. A produção, o transporte, o tratamento industrial, a estocagem e as embalagens caso realizadas de forma inadequada constituem fatores de risco para a segurança dos alimentos (GERMANO; GERMANO, 2008).

Com o aumento da migração da população para zonas urbanas, a demanda alimentar nas cidades também teve crescimento. Associado á isso, os países industrializados modificaram-se tornando a sociedade mais consumista e exigente, e os hábitos alimentares também mudaram, devido à diminuição do tempo disponível para o preparo das refeições, buscando maior facilidade, seja na realização do preparo ou no consumo fora do domicílio (GERMANO; GERMANO, 2008).

Serviços de alimentação são locais onde alimentos são preparados sendo, geralmente, para consumo imediato. São exemplos as cozinhas industriais, cozinhas comerciais, lanchonete, bares, creches, hotéis, instituição de idosos, bufê, entre outros. Os alimentos preparados podem ser expostos à venda embalados ou não, alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo ou refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo e alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo (BRASIL, 2004).

A maioria da população vive nas cidades, principalmente nas regiões metropolitanas, onde comer fora de casa se tornou um hábito para quase todos os membros da família. A mulher passou a conquistar novas posições no mercado de trabalho, reduzindo a disponibilidade para prepara as refeições. O trabalho e a falta de tempo dos pais durante o dia incidem na procura dos filhos por alimentações realizadas em cantinas. Com essa demanda de alimentações a legislação busca a padronização dos serviços de alimentação, considerando a segurança dos alimentos um grande desafio (ASSIS, 2014).

Segundo a ANVISA que divulgou dados da Organização das Nações Unidas (ONU), estima-se que uma em cada dez pessoas adoecer no mundo após consumir alimentos contaminados, e que 420 mil pessoas morrem a cada ano, vítimas das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), sendo as crianças menores de cinco anos as mais afetadas (125 mil mortes anuais) (ASCOM; ANVISA, 2019). Considerando os surtos de DTA notificados no Brasil no período de 2007 a 2018, estima-se aproximadamente 16% dos casos ocorreram em estabelecimentos de Serviços de Alimentação como restaurantes/padarias e similares

(MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2019). Sabendo disso, a Vigilância Sanitária (VISA) tem papel fundamental na prevenção de DTA.

Este relatório apresenta a validação de estágio no desenvolvimento das atividades no setor de Vigilância Sanitária Municipal de Maravilha, Santa Catarina, no cargo de Fiscal Sanitário durante 12 meses, iniciando em maio de 2018, por meio de posse em cargo de concurso público realizado em 2014.

Considerando a grande abrangência das atividades desenvolvidas pela vigilância sanitária, o enfoque deste relatório são as inspeções e fiscalizações dos serviços de alimentação, com destaques para os restaurantes e similares, lanchonetes, serviço ambulante de alimentação, bufê e outros serviços de comida preparada.

1.1 Objetivos

1.1.1 Objetivo geral

Apontar as conformidades e não conformidades encontradas em Serviços de Alimentação durante as atividades de fiscalização realizadas pela Vigilância Sanitária de Maravilha – SC.

1.1.2 Objetivo específico

- Relatar os procedimentos de fiscalização realizados em Serviços de Alimentação;
- Identificar as principais não conformidades sanitárias observadas durante a fiscalização dos serviços de alimentação;
- Relatar as dificuldades enfrentadas pelo setor fiscalizador durante as atividades;

2 CARACTERIZAÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO

O estágio curricular foi validado na Vigilância Sanitária Municipal de Maravilha – SC, na área de inspeção de estabelecimentos do ramo alimentício e de competência deste órgão, na atribuição do cargo de fiscal sanitário, considerando um período de 12 meses de atuação, de 15/05/2018 à 15/05/2019.

O município de Maravilha está localizado no Extremo-Oeste do estado de Santa Catarina com uma população estimada de 25.762 pessoas para o ano de 2018 (IBGE, 2019). A Vigilância Sanitária Municipal está lotada na prefeitura municipal, que se encontra na Avenida Euclides da Cunha, nº 60, no centro da cidade de Maravilha- SC. O setor está vinculado e recebe ordens diretas da Secretaria Municipal de Saúde. Os dias de funcionamento são de segunda à sexta-feira, com horário das 07:30 as 11:30 h e das 13:00 as 17:00 h. No momento o quadro de funcionários é composto por:

- Um coordenador e fiscal Tecnólogo em Gestão Ambiental;
- Uma fiscal Bióloga;
- Uma fiscal Biomédica;
- Um auxiliar administrativo, acadêmico do curso de Administração Pública e;
- Uma fiscal, acadêmica do curso de Tecnologia em Alimentos.

No município de Maravilha, o grau de instrução exigido para a atribuição de Fiscal Sanitário é o ensino médio, porém são desenvolvidas atividades em ramos específicos como saúde, saneamento, alimentos, educação, entre outros. Contudo, as atividades realizadas independem de área de formação profissional, não havendo divisões de áreas no desenvolvimento das atividades. A partir do curso de Ações Básicas em Vigilância Sanitária, o fiscal solicita a credencial e assina o termo de exclusividade, onde declara que não desenvolve outra atividade dentro do município, torna-se apto a desenvolver as atividades de fiscal e receber a credencial, que deve ser renovada anualmente.

As atividades desenvolvidas pelas vigilâncias sanitárias não são totalmente padronizadas no Estado, sendo que cada município estabelece a melhor sistemática de trabalho, conforme a sua realidade. Porém, almeja-se uma maior padronização nos atos de vigilância dentro do Estado.

Na Vigilância Sanitária de Maravilha – SC utiliza-se o sistema “Pharos” para a descrição e o registro das ações de Vigilância Sanitária, como o relatório de vistoria, as emissões de alvará sanitário e de Habite-se Sanitário, lavratura de autos de intimação e infração, andamento do processo administrativo, entre outras funções.

A Vigilância Sanitária Municipal recebe suporte das regionais estaduais localizadas no próprio município de Maravilha ou de São Miguel do Oeste, quando couber. Recebe também apoio técnico e jurídico da DIVS – Diretoria de Vigilância Sanitária localizada na capital do estado, Florianópolis - SC.

3 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

3.1 Agência Nacional de Vigilância Sanitária

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) foi criada pela Lei nº 9.782, de 26 de janeiro 1999, é uma autarquia com independência administrativa e autonomia financeira, vinculada ao Ministério da Saúde, que tem sede e foro no Distrito Federal. Incumbe à Agência regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública, dentre eles alimentos, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários (ANVISA; IDEC, 2007).

3.2 Vigilância Sanitária

Como parte integrante do SUS - Sistema Único de Saúde, a vigilância sanitária encontra-se em três esferas de governo: União, Estados e Municípios. A ANVISA atua no âmbito federal estabelecendo normas gerais, de alcance nacional. Os Estados também estabelecem normas, cuja aplicação fica restrita ao seu território. Os Municípios, por sua vez, podem complementar a legislação nacional e estadual, para atender às necessidades e prioridades locais. Entretanto, a legislação municipal deve ir ao encontro com as legislações nacionais e/ou estadual, da mesma forma o estado não pode estabelecer normas contrárias às estabelecidas nacionalmente. As vigilâncias sanitárias municipais são a instância mais próxima da população, auxiliando no esclarecimento de dúvidas ou em denúncias de irregularidades (ANVISA; IDEC, 2007).

A Vigilância Sanitária trabalha na execução de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde. No controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendendo todas as etapas e processos, da produção ao consumo e no controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde (BRASIL, 1990).

A VISA atua em controlar etapas e processos na produção de alimentos, bebidas, medicamentos, saneantes, cosméticos, aparelhos e instrumentos de uso médico, odontológicos etc. Compete também os setores de prestação de serviços relacionados à saúde, como os oferecidos em hospitais, clínicas e consultórios médicos, odontológicos, terapêuticos, estéticos e outros da rede pública como os particulares (ANVISA; IDEC, 2007).

A Lei Federal nº 13.098, de 27 de janeiro de 2015, institui o Dia Nacional da Vigilância Sanitária, a ser comemorado, em todo território nacional, no dia 5 de agosto (BRASIL, 2015).

Resende e Santos (2012) aplicaram um questionário que foi respondido pelos funcionários da VISA e apontaram as principais dificuldades enfrentadas pelo setor no Município de Goiânia – Goiás. A análise dos dados demonstrou além de outras dificuldades o desinteresse da população em atender as normas exigidas pela Vigilância Sanitária por questões culturais como a certeza da impunidade das infrações e a descrença da sociedade em relação à competência e honestidade da política no Brasil. Complementa ainda que a sociedade chegou à exaustão, não confiam mais nos serviços públicos e na eficiência jurídica do país, e muito menos na imparcialidade no julgamento e punição de funcionários públicos e políticos corruptos.

3.3 Serviços de Alimentação

Segundo a Classificação Nacional de Atividade Econômica (CNAE) os serviços de alimentação caracterizam-se pelo preparo das refeições para consumo imediato, com ou sem serviço completo (serviço de mesa), a preparação de alimentos por encomenda e a preparação de bebidas para consumo imediato. A seção de Alimentação (cód. 56) divide-se em grupos, que se dividem em classes e subclasses, sendo descrito a seguir (IBGE, 2019):

- 56.1 Restaurante e outros serviços de alimentação e bebidas;
- 56.11-2 Restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas, estão inclusos;
 - Bar com serviço completo;
 - Churrascaria;
 - *Fast-food*;
 - Lancheria;
 - Lanchonete;
 - Pastelaria;
 - Pensão;
 - Pizzaria
 - Sorveteria;
- 56.11-2/03 Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares, estão incluso as atividade:
 - Açaiteria;

- Bar sem serviço completo;
- Cafeteria;
- Caldo de cana;
- Casa de doces e salgados;
- 56.11-2/04 Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento e com entretenimento (56.11-2/05), incluindo:
 - Adega com serviço completo;
 - Choperia;
 - Serviço ambulante de bebidas;
 - *Whiskeria, whiskaria*;
- 56.12-1 Serviço ambulante de alimentação;
 - Carrocinha;
 - Em veículos;
 - *Food trucks*;
 - *Trailer*;
- 56.2 Serviço de catering, bufê e outros serviços de comida preparada;
- 56.20-1 Serviço de catering, bufê e outros de comida preparada, incluindo neste;
 - Cantina;
 - Fornecimento de alimentos preparados para consumo domiciliar;
 - Fornecimento de marmitas para consumo domiciliar;
 - Fornecimento de marmitas preponderantemente para empresas;
 - Fornecimento de refeições industriais;
 - Fornecimento de refeições preparadas e embaladas, para consumo domiciliar ou empresas;
 - Pizzaria (sem consumo no local);
 - Restaurante *delivery* (sem consumo no local).

O anexo II da Resolução Normativa 001/2019 classifica as atividades de restaurantes e similares, lanchonetes, casas de chá, de suco e similares, serviço ambulante de alimentação, serviço de alimentação para bufê, cantinas – serviço de alimentação privativo e fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar, como baixo risco sanitário. O Alvará Sanitário poderá ser concedido previamente à fiscalização no estabelecimento, devendo o responsável aplicar o roteiro de Auto-inspeção ao início das

atividades e encaminhar para a VISA juntamente com solicitação de alvará sanitário (SANTA CATARINA, 2019).

Durante a manipulação de alimentos, os estabelecimentos devem seguir as legislações sanitárias bem como as Boas Práticas de manipulação, preconizadas pela RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. As Boas Práticas (BP) são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênica sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. Manual de Boas Práticas é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento: manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos 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).

3.3.1 Restaurantes e outros estabelecimento de serviços de alimentação e bebidas

Compreende-se como restaurante e outros estabelecimentos de serviço de alimentação e bebidas, as atividades de vender e servir comida preparada, com ou sem bebidas alcoólicas, ao público em geral, com serviço completo e também atividades de servir bebidas alcoólicas, com ou sem serviço de alimentação, com serviço completo, tais como choperias, *whiskerias* e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas (IBGE, 2019).

Os restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias e congêneres que comercializam e entregam em domicílio alimentos para pronto-consumo, tem a obrigatoriedade de fornecer informações sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos. Na identificação destes deve constar o nome, número e informações sobre os ingredientes usados (alimento base, complementos, temperos, tipo de gordura), devem mencionar também se contêm glúten, lactose e açúcar em sua composição. Em casos da utilização de embutidos e similares, deve-se especificar o tipo de carne empregada na sua confecção, conforme discriminado pelo fabricante (SANTA CATARINA, 2011).

3.3.2 Serviço ambulante de alimentação

Dentro da classe de serviço ambulante de alimentação, estão contidos os *trailers*, carrocinhas e outros tipos de ambulantes de alimentação preparada para consumo imediato. Entende-se pelo serviço de alimentação de comida preparada, para o público em geral, em

locais abertos, permanentes ou não, e venda de alimentos preparados em máquinas de serviços automáticas (IBGE, 2019).

A comercialização ambulante de alimentos e bebidas é condicionada a respectiva licença sanitária (alvará sanitário). A licença fará menção da natureza e tipo de gênero alimentício, contendo o endereço do portador e o veículo utilizado para transporte dos alimentos. Os implementos utilizados pela comercialização ambulante de alimentos e bebidas (veículos, motorizados ou não, mesas, estrados, cestas, caixas, recipientes isotérmicos e outros apetrechos aprovados) devem ser vistoriados pela autoridade de saúde, bem como o local de guarda das mercadorias e do veículo utilizado para transporte (SANTA CATARINA, 1987).

Os produtos comercializados por ambulantes não devem oferecer riscos à saúde de seus consumidores. Com isso, são permitidas a comercialização de frutas e hortaliças, sorvetes, refrescos, refrigerantes, balas, caramelos, gomas de mascar e similares, bombons, chocolates, biscoitos, produtos de confeitaria (exceto os recheados com ovos), outros alimentos e bebidas de consumo imediato, tais como cachorro quente, milho cozido, pinhão, pipoca e outros, desde que higienicamente preparados e assim conservados e vendidos (SANTA CATARINA, 1987).

3.3.3 Serviço de catering, bufê e outros serviços de comida preparada.

Esta classe compreende os serviços de bufê para banquetes, coquetéis, recepções, preparação de refeições em cozinha central por conta de terceiros (catering) para fornecimento a empresas de linhas aéreas e outras empresas de transporte, cantinas, restaurantes de empresas e outros serviços de alimentação e preparação de refeições ou pratos cozidos, inclusive congelados, entregues ou servidos em domicílios (IBGE, 2019).

3.3.4 Segurança de alimentos nos serviços de alimentação

Alimentos seguros são aqueles que não causam danos à saúde do consumidor. Não necessariamente são alimentos isentos de contaminação, mas com risco aceitável para a população que os consome (TONDO; BARTZ, 2017).

As matérias primas, principalmente de origem animal, devem possuir registro e são fiscalizadas pelo Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIF/SIE/SIM). Os produtos sem a respectiva certificação representam riscos à população, de contrair doenças transmissíveis entre homem e animais, como a tuberculose, brucelose, a cisticercose e a

salmonelose (GERMANO; GERMANO, 2008).

Alves e Ueno (2010) avaliaram a temperatura e a qualidade sanitária de alimentos servidos nos balcões de distribuição em restaurantes *self-service* no município de Taubaté (SP). Foram coletadas quatro amostras de alimentos, sendo dois pratos quentes e dois frios, de 16 restaurantes. Dos alimentos analisados, 87,5% estavam em temperaturas inadequadas, ou seja, alimentos frios expostos em temperaturas acima de 10 °C e alimentos quentes abaixo de 60 °C. De acordo com Germano e Germano (2008), quando o equipamento de aquecimento não garante a eficiência, o intervalo de tempo entre o preparo e o consumo favorece a incubação de agentes microbianos patogênicos, proporcionando a multiplicação e a produção de toxinas.

3.3.5 Doença Transmitida por Alimentos

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) ocorrem por meio da ingestão de alimentos e/ou água contaminada, por toxinas, bactérias, vírus, parasitas ou substâncias tóxicas (metais pesados). Dentre os sintomas estão: anorexia, náusea, vômito e/ou diarreia, acompanhada ou não de febre, além de enfermidades extras intestinais em diferentes órgãos (Ministério da Saúde, 2010).

O aumento de casos por DTA podem ter diversos fatores, entre esses se destaca: o crescente aumento da população, a existência de grupos populacionais vulneráveis ou mais expostos; o processo de urbanização desordenado e a necessidade de produção de alimentos em grande escala, deficiência no controle dos órgãos públicos e privados com a qualidade dos alimentos ofertados às populações. Tem relação também com aumento de alimentos destinados ao consumo coletivo, o consumo de alimentos em vias públicas, a utilização de novas modalidades de produção, aumento no uso de aditivos e a mudanças de hábitos alimentares, mudanças ambientais, globalização e facilidade de deslocamento da população (Ministério da Saúde, 2010).

O boletim epidemiológico dos surtos de DTA no estado de Santa Catarina de 2012 a 2016 aponta 242 surtos de DTA notificados, com 5.661 doentes e 818 hospitalizações. Do total de surtos notificados no período, o alimento causal foi identificado em 49% casos, sendo em sua maioria causados por água, torta salgada/salgados, maionese, carne bovina e bolo ou torta (DIVE, 2017).

Em março de 2005 houve três mortes e centenas de afetados pela doença de chagas, transmitida por caldo de cana comercializado em estabelecimentos na beira da BR – 101, em

Santa Catarina. O vetor conhecido como “barbeiro” foi triturado junto ao caldo de cana. A não higienização prévia da matéria prima, falta de capacitação de manipuladores, local de produção improvisado, falta de manutenção da moenda e o acúmulo de sujeira foram os agravantes para ocasionar o surto (GERMANO; GERMANO, 2008).

3.4 Infração Sanitária

O Auto de Infração é o documento lavrado e assinado pela autoridade de saúde, no qual descreve o ato ou fato constitutivo da transgressão e dá ciência ao infrator que, através dele, toma conhecimento da instauração de um processo administrativo, contra si, para apuração de sua responsabilidade. O Auto de Intimação é um documento semelhante ao Auto de Infração em que a autoridade de saúde comunica ao responsável legal a imposição determinada ou exigência de alguma providência específica de interesse da saúde pública (SANTA CATARINA, 1984).

As penas com o descumprimento das legislações sanitárias dependem da infração cometida podendo resultar em: advertência, interdição, apreensão, inutilização, proibição de propaganda, suspensão de vendas, multa, cancelamento de licença e autorização, cancelamento do registro, suspensão da venda e/ou fabricação do produto, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa e/ou interdição parcial ou total do estabelecimento (SANTA CATARINA, 1983).

4 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Durante o período considerado para validação do estágio, foram realizadas 773 inspeções para renovação de alvará sanitário pela equipe da VISA de Maravilha. Destas 295 inspeções sanitárias em serviço de alimentação e considerando 50 destes para instalação de empresa em Maravilha-SC.

4.1 Procedimento de inspeção e fiscalização em Serviço de Alimentação

Durante as atividades de inspeção e fiscalização dos estabelecimentos utiliza-se a Lista de Verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação que consta na Resolução Normativa Estadual nº. 003/2010, onde alguns itens estão listados no anexo 1. Dentre os aspectos sanitários podemos destacar:

- Ambiente livre de objetos em desuso;
- Piso, paredes e tetos de material liso, impermeável e lavável, íntegros e conservados, sem infiltrações, mofos e/ou outros contaminantes;
- Aberturas providas de telas milimetradas;
- Sanitários e vestiários independentes e sem comunicação direta com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, providas de papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico e toalhas de papel não reciclado, lixeiras com tampa e acionados sem contato manual;
- Lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado e coletor de papel acionado sem contato manual;
- Controle de pragas e vetores;
- Limpeza periódica do Reservatório de água (semestral);
- Lixeiras com tampa sem acionamento manual;
- Os equipamentos, móveis e utensílios em contato com alimentos que não liberam substâncias tóxicas, odores, sabores e em adequado estado de conservação;
- Produtos de higienização e material de limpeza guardada em local reservado e com registro no órgão competente;
- Uniforme limpos;
- Asseio pessoal;
- Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos manipuladores de alimentos;

- Matéria prima armazenada em local limpo e organizado;
- Os alimentos retirados da embalagem original identificados com nome do produto, data de fracionamento e prazo de validade;

Em decorrência do descumprimento de alguns dos itens avaliados durante vistoria, os fiscais orientam aos funcionários quanto aos aspectos de higienização, organização e comprometimento com as atividades exercidas durante a manipulação dos alimentos.

4.1.1 Inspeção inicial para instalação da empresa

Quando for o caso de empresa que venha a se instalar em alguma sala nova, ou alteração de endereço, a VISA se dispõe a realizar a vistoria *in loco*, para orientar sobre aspectos estruturais e adequação do espaço, quando necessário, baseado na atividade a ser desenvolvida no local. Em casos de serviço ambulante de alimentação é avaliado todo o fluxo do processo de manipulação, transporte, acondicionamento dos alimentos, equipamentos e utensílios utilizados no processo.

4.1.2 Fiscalização e inspeção para obtenção/renovação de alvará sanitário

No mês de vencimento do alvará sanitário a VISA municipal realizará a vistoria no estabelecimento. Durante a inspeção, são examinadas as instalações, utensílios, equipamentos, fluxo de produção, condições de limpeza e organização do local, asseio pessoal dos manipuladores, entre outros aspectos descritos pelas legislações sanitárias. As irregularidades ou obrigações a serem cumpridas, são descritas em “ficha de vistoria”. Quando necessário, é realizada uma revistoria no local para verificação do cumprimento das exigências. Em casos de apresentação de documentos, os mesmos são entregues à VISA pelo responsável do estabelecimento e avaliado pelos fiscais.

Nos casos em que são identificados riscos à saúde pública, as adequações devem ser realizadas imediatamente ou nos casos em que não é possível realizar no momento, o estabelecimento ou a atividade são interditados. A partir da interdição são lavrados autos de infração e intimação.

O auto de infração contém o enquadramento legal infringido e a descrição dos itens descumpridos das legislações sanitárias. No auto de intimação consta a medida cautelar de interdição e as adequações necessárias para liberação do estabelecimento ou da atividade. O não cumprimento das legislações e normas sanitárias, por pessoas físicas ou jurídicas, implica

em infração sanitária, resultando na abertura de um processo administrativo, que se dá pela lavratura de auto de infração.

Na maioria das fiscalizações realizadas pela VISA participam dois fiscais. Em casos de maior complexidade, grande quantidade de instalações ou quando se espera maior grau de risco estas são realizadas por maior número de fiscais. Em casos onde há riscos para os fiscais ou o impedimento para realizar a fiscalização no local é solicitado o apoio policial.

4.2 Relato das observações durante as atividades de vigilância Sanitária nos Serviço de Alimentação

4.2.1 Restaurantes e outros estabelecimento de serviços de alimentação e bebidas

Durante as atividades da VISA realizadas em restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias e padarias é verificada a adequação dos estabelecimentos às normas de Boas Práticas de manipulação de alimentos. Durante vistoria, o responsável pelo estabelecimento é contatado e orientado quanto à necessidade de melhorias nas condições higiênico-sanitárias no local.

As principais não conformidades observadas durante o período de validação do estágio foram: a falta de identificação dos produtos fracionados, produzidos e/ou retirados da embalagem original (Figura 1), o uso de adornos pelos manipuladores, a falta de papel toalha (figura 2), as telas de proteção das aberturas com sujidades ou rasgadas (figura 3), os produtos com data de validade expirada disponível para uso (figura 4), paredes com mofos (figura 5), utensílio de madeira (figura 6) e instalações elétricas expostas (figura 7), entre outros.

Figura 1: Produtos fracionados sem identificação.



Fonte: VISA (2019).

Figura 2: Suporte sem papel toalha.



Fonte: VISA (2019).

Figura 3: Tela de proteção rompida e com sujidades.



Fonte: VISA (2019).

Figura 4: Matéria prima vencida.



Fonte: VISA (2019).

Figura 5: Paredes contendo mofo.



Fonte: VISA (2019)

Figura 6: Colher de madeira.



Fonte: VISA (2019)

Figura 7: Instalações elétricas expostas.



Fonte: VISA (2019)

Nos casos em que os itens irregulares não são críticos para a segurança de alimentos ou que a intervenção de medidas de correção pode garantir a segurança desses alimentos, o responsável é orientado e deve assinar a ficha de vistoria que comprova a sua ciência da situação.

De acordo com a RDC nº. 216/2004, os produtos fracionados devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto data de fracionamento e prazo de validade. Ainda, deve ser observada a temperatura de armazenamento conforme recomendação do fabricante. A respeito da não conformidade constatada na data de validade expirada, recomenda-se que as matérias primas e os ingredientes com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente enquanto aguardam a sua destinação final.

A orientação repassada aos responsáveis pelos serviços fiscalizados, com relação às paredes com mofo, é de que as paredes devem ser mantidas íntegras, conservadas, livres infiltrações e bolores, não devendo transmitir contaminantes aos alimentos. Quanto às aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, estas devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas, devendo estar em condições higiênicas sanitárias e íntegras. Recomenda-se que as instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes (BRASIL, 2004).

Na maioria dos estabelecimentos, as condições sanitárias estão em conformidade com as legislações. Destaca-se a disposição de coletores de resíduos (lixeiros), providas de tampa e acionamento sem o contato manual (figura 08). O cuidado com manejo de resíduos em serviços de alimentação evita a atração de insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos, por isso deve-se manter os coletores fechados e com acionamento sem o contato manual para evitar contaminação das mãos dos manipuladores (BRASIL, 2004).

Figura 8: Lixeira com tampa e sem o acionamento manual.



Fonte: VISA (2019).

Para a elaboração dos POP's no serviço de alimentação, o responsável pelo estabelecimento é orientado pelos fiscais. A VISA tem disponibilizado modelo de POP (Anexo II) para esclarece o objetivo do documento e facilita a elaboração. Em geral, solicita-se que os serviços de alimentação implantem os seguintes POP's:

- POP de higienização de mãos;
- POP de higienização de equipamentos e utensílios;
- POP de saúde dos manipuladores;
- POP de etiquetagem dos produtos fracionados ou produzidos e embalados;
- POP de higienização das verduras, frutas e hortaliças;
- POP higienização reservatório de água (reservatórios pequenos).

Para controle integrado de vetores e pragas urbanas e higienização do reservatório de água são exigidos os laudos emitidos por empresa especializada e licenciada. Nos casos em que o reservatório de água é pequeno e móvel, a higienização do mesmo pode ser feita pelo responsável, mediante declaração contendo o processo, data de realização, responsável pela execução e produtos utilizados para a realização de tal tarefa. São utilizados pelos serviços de alimentação algumas Instruções de trabalho para simplificar as etapas do POP, onde estão contidas as principais etapas e processos, e geralmente são fixadas próximo do local de execução da respectiva tarefa.

Figura 9: Disposição de Instruções para higienização dos utensílios, higienização de verduras e frutas e higienização de mãos.



Fonte: VISA (2019).

Para a segurança de alimentos em serviços de alimentação é essencial adquirir produtos com procedência, registro no órgão competente e devida rotulagem. Em casos de fiscalização é de suma importância manter a rastreabilidade da matéria prima, sem a sua comprovação torna-se a informação insustentável e passível de inutilização do produto pela

autoridade de saúde.

Sendo assim, é necessário manter a etiqueta no corte cárneo (figura 10) ou a embalagem com a devida rotulagem. Devem ser mantidas no estabelecimento as notas fiscais de compra dos produtos, principalmente aqueles de origem animal, devido à venda clandestina destes produtos. A nota fiscal garante a procedência do produto e caberá a responsabilização caso identificado risco sanitário no que couber. Em casos de fiscalização, quando não for comprovada a procedência dos produtos de origem animal, o mesmo deve ser inutilizado. Além da perda do produto, o responsável legal responde ao processo administrativo sanitário, mediante lavratura do auto de infração pelo fiscal sanitário.

Figura 10: Corte de carne bovina com informações e registro.



Fonte: VISA (2019).

Nos estabelecimentos de restaurantes e similares, caso seja realizada a exposição do alimento ao consumo, o estabelecimento deve dispor de equipamento adequado para a exposição com controle de temperatura que deve ser monitorada. A cobertura no bufê é importante em serviço de alimentação para proteger os alimentos durante a exposição de contaminantes como poeira e principalmente pela ação dos consumidores enquanto estiverem se servindo.

4.2.2 Serviço ambulante de alimentação

O serviço ambulante de alimentação deve executar as boas práticas de manipulação, sendo necessário também o descarte correto dos resíduos e da água residual, possuir água potável e pia para higienização de mãos e utensílios, papel toalha não reciclado, lixeira com tampa e sem o contato manual e piso, paredes e tetos liso, lavável e impermeável íntegro e conservado (SANTA CATARINA, 1987).

Os ambulantes devem portar ou instalar, conforme o caso, adequados recipientes coletores de lixo, com tampa, deve fazer uso de uniforme, possuir carteira de saúde atualizada e manipular alimentos mediante o uso de pegadores limpos ou com as mãos protegidas (BRASIL, 1987).

Os carros de lanches e congêneres devem ter espaço interno suficiente para a permanência do manipulador e ser providos de reservatório de água corrente, potável, instalações de copa, cozinha e balcão de servir. As águas servidas oriundas das pias devem ser destinadas à rede pública de esgotos ou destinadas a sistema de tratamento. O compartimento do condutor, quando for o caso, deve ser isolado dos compartimentos de trabalho, os utensílios e recipientes, para utilização pelo consumidor, devem ser descartáveis e descartados após o uso. O fornecimento de lanches ou refeições em mesas, só é permitido caso existam instalações adequadas para os consumidores (SANTA CATARINA, 1987).

Dentre as atividades de vigilância sanitária consideradas na validação do estágio, foi contemplada a inspeção/vistoria de serviço ambulante de alimentação, também conhecidos como *food truck*, cuja estrutura e organização podem ser visualizadas na Figura 10.

Figura 11: Estrutura e organização interna food truck.



Fonte: VISA (2019).

A maioria dos serviços ambulantes de alimentação são *food truck* nos quais são produzidos lanches, como cachorro-quente, *hambúrguer*, batata frita, pastel, entre outros. Em Maravilha – SC, o serviço está crescendo e ampliando novos projetos e inovações, como a venda de *Donuts* e cafezinho em uma bicicleta adaptada para a venda do produto já pronto e embalado ou uma Kombi adaptada que produz e vende crepe francês.

Durante as vistorias foram observados alguns aspectos positivos em relação às boas práticas de manipulação e às condições higiênico-sanitárias do *food truck*, conforme disposto na Figura 12.

Figura 12: 1) Pia e reservatório de águas servidas; 2) Suporte para papel toalha e sabonete líquido; 3) Geladeira adaptada com termômetro; 4) Kombi adaptada.



Fonte: VISA (2018).

O local destinado à comercialização ambulante de alimentos e bebidas deve ser mantido em perfeitas condições de higiene e limpeza e os alimentos precisam ser protegidos de contaminação, quando for mantido em quente ou frio, prover de equipamento e controle e monitoramento de temperatura.

4.2.3. Serviço de catering, bufê e outros serviços de comida preparada

A exposição de alimentos ao consumidor demanda de diversos cuidados durante a permanência no bufê. Os equipamentos possuem controlador de temperatura, porém a temperatura não se estende para a do alimento permanecido. Deste modo deve-se utilizar de termômetro para monitoramento.

No mercado existem diversos modelos de termômetros. Alguns cuidados devem ser tomados na escolha, como a escala de temperatura, o termômetro espeto precisa ser

higienizado em cada medição, pois precisa entrar em contato com o alimento para realizar a medição. O termômetro infravermelho (figura 13) direciona o laser sobre o alimento e permite a medição em superfície, em casos de produtos embalados pode variar de acordo com o material da embalagem utilizada.

Figura 13: Termômetro infravermelho.



Fonte: VISA (2019).

Os alimentos servidos não podem ser reaproveitados, sendo considerados restos, devem ser descartados após serem expostos para o consumo. Deste modo, para reduzir desperdício, se faz necessário o planejamento, a organização e as técnicas nas cozinhas. Vale ressaltar que a permanência do alimento, na exposição quente, não pode ultrapassar 6 horas em temperatura mínima de 60 °C (BRASIL, 2004).

Para Tondo e Bartz (2017) a maionese caseira é bastante perigosa e tem sido envolvida em diversos surtos de salmonelose no Brasil. Deste modo, a maionese deve ser produzida a partir de ovos cozidos ou industrializados e não com ovos crus, os quais podem conter *Salmonella* spp. A maionese industrial é segura por ser produzida com ovos tratados termicamente e acidificada até pH que não permite o desenvolvimento de *Salmonella* ou demais patógenos. Inclusive, a Resolução nº 35 de 2009 da ANVISA exige que na rotulagem dos ovos, além dos dizeres exigidos para alimentos, devem constar “O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde” (BRASIL, 2009).

4.3 Inutilização de alimentos

Durante o estágio foram realizadas inutilizações de produtos alimentícios, dentre esses carnes, queijos, embutidos em geral, ovos, farinha e entre outras matérias primas que estavam disponíveis em estabelecimento de alimentação com data de validade expirado e/ou sem

procedência. Os produtos de origem animal foram armazenados em sacos de lixos e adicionado óxido de cálcio, conforme pode ser visualizado na figura 14.

Quando encontrados alimentos contendo risco (físico, químico ou microbiológico) ao seu consumidor, sem registro no órgão competente, sem comprovação de procedência, com o prazo de validade expirado e/ou embalagem rompida e/ou em desacordo com legislações sanitárias, estes são apreendidos e devem ser inutilizados (figura 14).

O descarte dos produtos apreendidos é realizado em sacos plásticos de lixo, após serem adicionados de óxido de cálcio (ou outro produto químico que comprometa as características do alimento) para evitar sua utilização e dispostos para recolhimento por empresa responsável pela coleta de resíduos. Quando a apreensão de produtos for de grande quantidade, ou seja, maior que o reservatório de resíduo disponível em via pública, os mesmos são encaminhados para o aterro sanitário no município de Saudades – SC.

Figura 14: 1) Inutilização de carne moída com óxido de cálcio; 2) Descarte de produtos apreendido em aterro sanitário; 3) Inutilização de ovos vencidos.



Fonte: VISA (2019).

4.4 Alvará Sanitário

O Decreto Estadual nº 31.455/1987 define Alvará Sanitário como o documento fornecido pela autoridade de saúde, que autoriza o funcionamento de estabelecimentos comerciais, industriais, agropecuários, de saúde, de educação pré-escolar e outros, após a vistoria prévia das condições físico-sanitárias dos mesmos. Trata-se de um documento obrigatório para o exercício das atividades. A grande maioria dos estabelecimentos, recebem o alvará com validade para um ano, porém pode ser suspenso quando o serviço oferecer risco a saúde pública.

Os Alvarás são emitidos por meio do sistema estadual de Vigilância Sanitária denominado de “pharos”, onde ocorre o cadastro de pessoa física e jurídica e o respectivo relatório de inspeção, informado pelo fiscal responsável pela vistoria. Mediante parecer deferido, cumprimento das exigências descritas na ficha de vistoria e pagamento de taxa (salvo exceções), o alvará sanitário estará disponível na Vigilância Sanitária para retirada, devendo ser mantido no estabelecimento em local visível a população e disponível quando solicitado pelo órgão fiscalizador.

Recentemente, para atividades enquadradas como baixo risco, o Alvará Sanitário poderá ser concedido previamente à fiscalização para os Microempreendedor individual, Empreendedor familiar rural, ao Empreendimento econômico solidário e ao Microprodutor primário no estabelecimento. Caso seja constatadas irregularidades e/ou situação de risco iminente a saúde pública em fiscalização pela VISA, o alvará poderá ser cautelarmente apreendido, sem prejuízo da instauração de processo administrativo sanitário (BRASIL, 2019).

4.5 Dificuldades nas ações de Vigilância Sanitária

No setor de alimentação, geralmente, são contratados colaboradores sem experiência profissional e qualificação em manipulação higiênica dos alimentos, podendo resultar em riscos nos procedimentos de preparo e armazenamento dos alimentos, contribuindo na transmissão de doenças. Para isso, a VISA preconiza realizar ações com caráter orientativo ao invés de punir.

A grande rotatividade dos funcionários no serviço de alimentação compromete a padronização das ações e trabalhos. Com isso, é fundamental a qualificação constante na facilitação em suas atribuições e para o desempenho na segurança de alimentos.

Nas ações de vigilância sanitária observa-se que há falta de comprometimento dos responsáveis pelos estabelecimentos com a saúde pública. É importante ressaltar que a falta da execução das Boas Práticas proporciona riscos aos consumidores, conseqüentemente gastos do dinheiro público em saúde.

A falta de recursos financeiros dos comerciantes e consumidores, com a redução do poder aquisitivo dos estabelecimentos de serviço de alimentação reflete na priorização de produção em quantidade não levando em consideração do produto ou serviço ofertado. Tratando-se de cortes de gastos em serviço de alimentação reflete em redução com materiais e produtos de higienização e menor preço e qualidade, redução na mão de obra, aquisição de

matéria prima de qualidade inferior, capacitações, entre outros.

A grande demanda de trabalho impede as ações educativas para os serviços de alimentação. Ausência de setorização dos fiscais dificulta as ações, devido a grande complexidade de áreas de atuação pela VISA Municipal. A VISA abrange varias atividades que vão desde baixa complexidade, como bares, até a alta complexidade, como a atividade hospitalar. Há de se considerar que cada atividade tem legislações diferentes a serem aplicadas, a ausência de setorização faz com que todos necessitem conhecer todas as normas. No entanto na pratica isso não funciona, visto que no mesmo dia são realizadas fiscalizações em diversos tipos de estabelecimentos como funerárias, restaurantes, clínica médica, salão de beleza, consultório odontológico, escolas, ILPI – Instituições de longa permanência para Idosos, academias, clinica veterinária, mercados, agropecuárias, açougue, padaria, entre outros. Se houvesse uma separação por setor, cada fiscal conseguiria se interar melhor das legislações, aplicando-as melhor e sendo mais efetivo no trabalho.

A complexidade do serviço de VISA necessita de equipe multidisciplinar para desempenhar melhor as funções em áreas específicas, porém a grande maioria dos concursos é de nível médio. Conhecendo a complexidade das atividades realizadas pela VISA, vê-se a necessidade de mudança deste formato, levando em conta o trabalho que deve ser realizado.

Há uma grande demanda de legislações sanitárias, sendo necessárias capacitações permanentes para os fiscais. Executar o trabalho em vigilância corresponde a ir a campo, orientar, inspecionar, coletar amostras, tomar as medidas necessárias, dentre outras atividades de grande responsabilidade e conhecimento na área específica.

A destinação correta das verbas públicas recebidas do Ministério da Saúde para obrigatoriamente serem gastos com ações, materiais, insumos, automóveis entre outros de VISA, é outro problema enfrentado. Porém, os critérios de seleção de gastos acabam não tendo a participação de quem de fato conhece ou trabalha na VISA, que em geral não é usado para a finalidade prevista em legislação.

A falta de conhecimento da população sobre a Vigilância Sanitária, que em geral é resultado da gestão pública, abafando e não divulgando ações de vigilância, considerando que as ações de fiscalização não resultam em candidaturas políticas. Mesmo a gestão municipal não compreende os serviços de VISA, atribuindo caráter punitivo e não orientativo. Esta mesma não percebe que o enfoque da VISA é baseada em legislações criadas pela própria administração seja municipal, estadual ou federal. Os políticos que sancionam ou votam a respeito, são o mesmo que acabam trabalhando contra o serviço de vigilância e não percebem os benefícios gerados a população.

Apesar da grande quantidade de legislações na área de alimentos, estas ainda são insuficientes e obsoletas. Tem-se o exemplo do serviço ambulante (*food truck*), que não há legislação específica para a atividade. Tendo em vista a falta de abordagem de pontos importantes, que acabam não sanando as dúvidas e as particularidades da atividade. Pontos como: o uso reservatório de água diminuto, considerando o fluxo de pessoas a serem servidas e do local onde se encontram, poderá haver problemas com a quantidade de água disponível. A municipalidade não prevê que o carro de lanche poderá utilizar-se de água e energia elétrica pública sem a devida autorização, levando em conta que o serviço ambulante deve ser itinerante. A legislação não exige cozinha de apoio para o pré preparo de alimentos, porém vê-se a necessidade de que o proprietário do *food truck* possua este espaço para facilitar o preparo de recheios, higienização de louças e utensílios, sabendo que a quantidade de água disponível geralmente é restrita.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente relatório de validação de estágio, que teve como objetivo a realização de atividades de fiscalização no âmbito da vigilância sanitária municipal, permite fazer reflexões e considerações sobre o exercício do fiscal sanitário, que desenvolve ações para contribuir na melhoria da qualidade de vida da sociedade mediante a prevenção de DTA's e que em muitos momentos não recebe o devida valorização. A falta de conscientização e comprometimento da população sobre os riscos com a saúde pública dificulta a execução das ações desenvolvidas.

Na atuação como fiscal sanitário foi possível concluir que muitas vezes o trabalho do fiscal é insuficiente perante a demanda e diversidade no ramo alimentício. Ainda, que em muitos casos inexistem legislações para o fiscal estar ciente do que deve ser exigido e para amparar o proprietário dos estabelecimentos fiscalizados em sua legalidade.

As ações de fiscalização relatadas permitem observar que existem oportunidades de melhorias a serem desenvolvidas junto aos serviços de alimentos e que uma atuação da Sanitária com caráter orientativo pode ser uma estratégia para alcançar uma maior adequação dos estabelecimentos às legislações vigentes. Por outro lado, percebe-se que a falta de comprometimento dos responsáveis legais pelos serviços de alimentação afeta diretamente segurança dos alimentos podendo colocar em risco a saúde de seus consumidores. Para isso é necessário à conscientização dos responsáveis e resultados mais efetivos com a educação da população. É preciso também investir em educação para que as gerações futuras desenvolvam consciência em questões como saúde pública.

REFERÊNCIAS

ALVES, Mariana Gardin; UENO, Mariko. Restaurantes self-service: segurança e qualidade sanitária dos alimentos servidos. **Revista de Nutrição**, Campinas, jul./ago., 2010. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v23n4/v23n4a08.pdf>. Acesso em: 05/09/2019.

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária; IDEC – Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor - Vigilância Sanitária - Alimentos, Medicamentos, Produtos e Serviços de Interesse à Saúde - **Guia Didático**; 2007. Disponível em: <http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/download/category/19-publicacoes>. Acesso em 30/07/2019.

ASCOM; ANVISA. Dia Mundial da Segurança dos Alimentos é comemorado. Publicado: 06/06/2019. Última Modificação: 14/06/2019. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/noticias?p_p_id=101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU&p_p_col_id=column-2&p_p_col_pos=1&p_p_col_count=2&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_groupId=219201&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_urlTitle=dia-mundial-da-seguranca-dos-alimentos-e-comemorado&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_struts.action=%2Fasset.publisher%2Fview_content&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_assetEntryId=5524405&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_type=content. Acesso em: 25/08/2019.

ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro: **Senac Nacional**, Ed. 2. Reimpr. 2014. 376 p.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC Nº 35, de 17 de Junho de 2009. Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_35_2009_.pdf/00369945-7c5f-4265-9dfc-6f2b1a1ea637. Acesso em: 19/09/2019.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_216_2004_COMP.pdf/66f5716e-596c-4b9d-b759-72ce49e34da0. Acesso em: 02/09/2019.

BRASIL. Lei Federal nº 13.098, de 27 de janeiro de 2015. Institui o Dia Nacional da Vigilância Sanitária. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/L13098.htm. Acesso em: 12/08/2019.

DIVE. Doenças transmitida por alimentos: Boletim epidemiológico dos surtos de DTA no estado de Santa Catarina de 2012 a 2016. **Barriga verde informativo epidemiológico**. Set. 2017. Disponível em: <http://www.dive.sc.gov.br/conteudos/publicacoes/boletim-meningite-2017/informativo.pdf>. Acesso em: 03/09/2019.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias primas, doenças transmitida por alimentos, treinamento de recursos humanos. 3.ed. rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2008.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/sc/maravilha.html?>. Acesso em 07/09/2019.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <https://concla.ibge.gov.br/busca-online-cnae.html?view=divisao&tipo=cnae&versao=10&divisao=56>. Acesso em: 23/08/2019.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Doenças transmitidas por alimentos: causas, sintomas, tratamento e prevenção. Disponível em: <http://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos>. Acesso em: 23/09/2019.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Brasília: **Editora do Ministério da Saúde**, 2010. 158 p.

RESENDE, Ana Helena Vilela; SANTOS, Rodrigo Antonio dos. Principais Dificuldades Enfrentadas no Setor de Vigilância Sanitária Municipal. **I Encontro Científico do PNAP/UEG**. 22-23 de Junho de 2012 - Goiânia, Goiás. Disponível em: <file:///C:/Users/cliente/Downloads/1158-Texto%20do%20artigo-4372-1-10-20130523.pdf>. Acesso em 25/09/2019.

SANTA CATARINA. Diretoria de Vigilância Sanitária. Resolução Normativa nº. 003/DIVS/2010. Aprovar a lista de verificação das Boas Práticas para serviços de alimentação. Disponível em: <http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/joomlaorg/2013-08-13-20-53-09/category/191-restaurantes>. Acesso em: 03/09/2019.

SANTA CATARINA. Lei Estadual Nº 15.447, De 17 de janeiro de 2011. Dispõe sobre a obrigatoriedade de informar aos consumidores sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos fornecidos por restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias, padarias, rotisserias e congêneres que comercializam e entregam em domicílio alimentos para pronto-consumo, estabelecidos no Estado de Santa Catarina, e adota outras providências. Disponível em: <http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/joomlaorg/2013-08-13-20-53-09/category/191-restaurantes>. Acesso em: 01/07/2019.

SANTA CATARINA. Decreto Estadual nº 23.663, de 16 de outubro de 1984. Regulamenta os artigos 51 a 76 da Lei nº 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõe sobre normas gerais de saúde, estabelece penalidades e dá outras providências. Disponível em: <http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/joomlaorg/2013-07-15-18-39-27>. Acesso em: 30/07/2019.

SANTA CATARINA. Lei Estadual nº. 6.320 de 20 dezembro de 1983. Dispõe sobre normas gerais de saúde, estabelece penalidades e dá outras providências. Disponível em: <http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/joomlaorg/2013-07-15-18-39-27>. Acesso em: 30/07/2019.

SANTA CATARINA. Decreto Estadual Nº. 31.455 de 20 de Fevereiro de 1987. Regulamenta os artigos 30 e 31 da Lei no. 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõem sobre Alimentos e Bebidas. Disponível em: <http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/joomlaorg/2013-08-13-20-53-09/category/125-alimentos>. Acesso em: 24/08/2019.

SANTA CATARINA. Diretoria de Vigilância Sanitária. Resolução Normativa nº. 001 DIVS/SES de 09 de janeiro de 2019. Estabelece critério para a simplificação da emissão de Alvará Sanitário na área de alimentos, aplicando-se ao Microempreendedor individual, Empreendedor familiar rural, ao empreendimento econômico solidário e ao Microprodutor primário. Disponível em: <file:///C:/Users/cliente/Downloads/resoluo%20normativa%20001.2019.pdf>. Acesso em: 24/08/2019.

TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. Microbiologia e Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos. Porto Alegre: Sulina, 2017. 263 p.

ANEXO I

Alguns itens da Lista de Verificação das Boas Práticas para o Serviços de Alimentação (Resolução Normativa Estadual nº. 003/2010):

- Ambiente livre de objetos em desuso;
- Sem a presença de animais;
- Local deve ser independente e exclusivo (não comum a outros usos, como habitação).
- Piso, paredes e tetos de material liso, impermeável e lavável, íntegros e conservados, sem infiltrações, mofos e/ou outros contaminantes;
- Aberturas providas de telas milimetradas;
- Sanitários e vestiários independentes e sem comunicação direta com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, providas de papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico e toalhas de papel não reciclado, lixeiras com tampa e acionados sem contato manual;
- Lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado e coletor de papel acionado sem contato manual;
- Instalações elétricas embutidas ou protegidas;
- Ausência de vetores e pragas urbanas e/ou evidências;
- Controle de pragas e vetores;
- Limpeza periódica do Reservatório de água (semestral);
- Lixeiras com tampa sem acionamento manual;
- Ralos com dispositivo que permitam seu fechamento;
- Os equipamentos, móveis e utensílios em contato com alimentos que não liberam substâncias tóxicas, odores, sabores e em adequado estado de conservação de superfícies lisas, impermeáveis, laváveis que não possam comprometer a higienização;
- Produtos de higienização e material de limpeza guardada em local reservado e com registro no órgão competente;
- Uniforme limpos;
- Asseio pessoal: mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos etc.) e maquiagem. Cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba;
- Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos manipuladores de alimentos;
- Matéria prima armazenada em local limpo e organizado, sobre paletes, estrados e ou

prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável;

-Os alimentos retirados da embalagem original acondicionados em sacos, potes plásticos, vidro com tampa e identificados com nome do produto, data de fracionamento e prazo de validade;

- Descongelamento sob-refrigeração (inferior a 4 °C) ou em forno de micro-ondas;

- Alimentos preparados e conservados à temperatura superior a 60 °C por, no máximo, 6 horas;

- Alimentos sob-refrigeração a temperatura igual ou inferior a 4 °C;

- Alimento congelado à temperatura igual ou inferior a -18 °C;

- Alimentos preparados com prazo máximo de 5 dias, conservado sob-refrigeração, identificados com: nome do produto, data de preparo e prazo de validade (registro e monitoramento de temperatura igual ou inferior a 4 °C);

- Veículos utilizados para o transporte de alimentos dotados de cobertura e licenciados para transporte de alimentos pela VISA;

- Equipamento de exposição (bufê), limpo, conservado, com dispositivo de medição de temperatura e proteção que evite a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor;

- Disponível álcool gel a 70% para antissepsia das mãos dos consumidores;

- Cartaz de orientação ao consumidor: “PARA SEGURANÇA DE SUA SAÚDE E DE TERCEIROS NÃO FALE ENQUANTO ESTIVER SE SERVINDO”;

- Utensílios higienizados e armazenados em local protegido;

- Guarda de amostras com 75 a 100 g de cada alimento preparado, sob-refrigeração, armazenado em recipiente de primeiro uso, por no mínimo 72 horas, contendo as seguintes informações: nome do produto, data de preparo, data que foi servido o alimento e refeição (almoço, janta, etc.);

- Manual de Boas Práticas;

- Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

ANEXO II

Procedimento Operacional Padrão (POP)	Empresa:
	Setor:
	Revisado em:
Tarefa:	
Executante: (Quem deve fazer? Apontar pessoa responsável pelo procedimento/ação a ser desenvolvido)	
Objetivo: (aquilo que se pretende alcançar quando se realiza uma ação; propósito.)	
Materiais necessários: (Quais os utensílios e produtos utilizados, incluindo sua concentração)	
Etapas do processo: (Como fazer? Descrever o passo a passo de como fazer)	
<ul style="list-style-type: none"> • • 	
Frequência: (Quando fazer? Descrever em que momento devo desenvolver tal ação, diariamente, semanalmente...)	
Cuidados especiais: (Utilização de EPIs)	
<ul style="list-style-type: none"> • • • 	
Elaborado/Revisado por:	
Aprovado por: (Responsável pela empresa)	