

UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS, ADMINISTRATIVAS E CONTÁBEIS
CURSO DE ADMINISTRAÇÃO
CAMPUS DE CASCA
ESTÁGIO SUPERVISIONADO

VENICE DA SILVA ALBAN

**ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM
RESTAURANTES DO MUNICÍPIO DE SERAFINA CORRÊA - RS**

CASCA, 2019.

VENICE DA SILVA ALBAN

**ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM
RESTAURANTES DO MUNICÍPIO DE SERAFINA CORRÊA - RS**

Estágio Supervisionado, apresentado ao Curso de Administração da Universidade de Passo Fundo, campus Casca, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Administração.

Orientador: Prof. Me. João Paulo Gardelin.

VENICE DA SILVA ALBAN

**ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM
RESTAURANTES DO MUNICÍPIO DE SERAFINA CORRÊA - RS**

Estágio Supervisionado, aprovado em 26 de junho de 2019, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Administração no curso de Administração da Universidade de Passo Fundo, campus Casca, pela Banca Examinadora formada pelos professores:

Prof. Me. João Paulo Gardelin.
UPF – Orientador

Profa. Dra. Janine Fleith de Medeiros
UPF

Prof. Me. Anderson Neckel
UPF

Dedico este trabalho a minha filha e ao meu esposo que
sempre estiveram ao meu lado
me ajudando a alcançar meus objetivos.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à Deus que sempre me deu forças para vencer os obstáculos e desafios em minha vida.

Agradeço a meu esposo, pelo apoio, paciência que sempre me deu nos momentos em que precisei.

Agradeço a minha filha Gabriela pela compreensão nos momentos que me ausentei para fazer o trabalho e deixei de brincar e dar atenção a ela.

Agradeço em especial ao meu professor orientador João Paulo Gardelin que com seu conhecimento e dedicação me ajudou a tornar possível a realização deste estudo.

A todos os professores da UPF que contribuíram direta e indiretamente para concretização desta conquista.

A todos, o meu obrigada de coração.

RESUMO

ALBAN, Venice. Estudo de Caso: **Atuação do Profissional da Vigilância Sanitária em Restaurantes do Município de Serafina Corrêa – RS**. Casca, 2019. 128f. Estágio Supervisionado (Curso de Administração). UPF, 2019.

A Vigilância Sanitária é um importante órgão de fiscalização em relação a normas de higiene e saúde. Em Serafina Corrêa RS esse órgão está vinculado à Secretaria Municipal de Saúde. A atuação dos profissionais da Vigilância Sanitária é de suma importância para orientações quanto ao manuseio dos alimentos, fabricação, validade, qualidade e armazenamento dos alimentos, bem como limpeza higienização e conservação do ambiente físico onde processam alimentos. Este trabalho visou o acompanhamento da atuação dos profissionais da Vigilância Sanitária, este acompanhamento se deu através de visitas, que foram feitas em uma amostragem de dez restaurantes de Serafina Corrêa, onde a pesquisadora acompanhou dois funcionários da Vigilância Sanitária, em visitas técnicas onde foram realizadas observações das situações no decorrer das inspeções e com base nos questionários fora identificados não conformidades quanto aos estabelecimentos inspecionados e no que tange a postura dos fiscais frente a legislações. Os resultados obtidos apontam para deficiências encontradas na maioria dos restaurantes fiscalizados, sendo que a falta de clareza quanto ao repasse de informações. O não uso da Portaria 78 de 2009 foi considerado a principal deficiência dos estabelecimentos, pois se o fiscal a usasse em sua íntegra poderia reduzir significativamente as outras deficiências apresentadas.

Palavras-chave: Vigilância Sanitária, restaurantes, fiscais.

ABSTRACT

ALBAN, Venice. Case Study: **Professional Practice of Health Surveillance in Restaurants of Serafina Corrêa - RS**. Casca, 2019. 128f. Supervised Internship (Administration Course). UPF, 2019.

Health Surveillance is an important oversight body in relation to health and hygiene standards. In Serafina Corrêa RS, this agency is linked to the Municipal Health Department. The work of the Sanitary Surveillance professionals is of utmost importance for guidelines on food handling, manufacturing, validity, quality and food storage, as well as sanitation cleaning at the place where they process food. This work was aimed at monitoring the performance of the Sanitary Surveillance professionals. This follow-up was carried out through a sample of ten restaurants in Serafina Corrêa, where the researcher accompanied two employees of the Sanitary Surveillance in technical visits where they were done observations of the situations during the inspections and on the basis of the questionnaires had been identified nonconformities regarding the inspected establishments and as regards the attitude of the health inspectors against to the legislations. The obtained results point to deficiencies found in most of the visited restaurants, being the lack of clarity regarding the transfer of information. The non-use of Ordinance 78 of 2009 was considered the main deficiency of the establishments, because if the health inspector used it in its entirety could significantly reduce the other presented deficiencies.

Keywords: Health Surveillance, restaurants, health inspector.

SUMÁRIO

| | |
|---|-------------|
| SUMÁRIO | VII |
| LISTA DE FIGURAS | IX |
| LISTA DE QUADROS | X |
| LISTA DE TABELAS..... | XI |
| LISTA DE GRÁFICOS | XII |
| LISTA DE ANEXOS..... | XIII |
| LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS | XIV |
| 1 INTRODUÇÃO | 15 |
| 1.1 JUSTIFICATIVA E PROBLEMA DE PESQUISA | 17 |
| 1.2 OBJETIVOS | 17 |
| 1.2.1 Objetivo Geral..... | 17 |
| 1.2.2 Objetivos Específicos..... | 18 |
| 2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA..... | 19 |
| 2.1 ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA..... | 19 |
| 2.1.1 Modelos de Gestão Pública | 19 |
| 2.1.2 O Poder de polícia do Estado e sua atuação em regime federativo | 22 |
| 2.2 VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SUA ATUAÇÃO NO BRASIL..... | 26 |
| 2.2.1 Dados históricos e normativos da vigilância sanitária: do âmbito nacional ao municipal..... | 28 |
| 2.2.2 Conceitos frente á prática | 31 |
| 2.3 O EMPREENDEDOR FRENTE À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA | 33 |
| 2.3.1 Planejamento e localização do negócio | 34 |
| 2.3.2 Estrutura física, equipamentos e utensílios..... | 34 |
| 2.3.3 Boas práticas de fabricação e legislações | 41 |
| 2.3.4 Higienização e limpeza e desinfecção | 44 |
| 2.3.5 Definições das etapas básicas do fluxo operacionais; monitoramento e registros..... | 50 |
| 2.3.6 Recebimento de estocáveis..... | 53 |
| 2.3.7 Armazenamento | 54 |
| 2.3.8 Congelamento e refrigeração..... | 57 |
| 2.3.9 Procedimento para o pré-preparo e preparo | 59 |
| 2.3.10 Procedimento para a espera, fornecimento e distribuição | 62 |
| 2.3.11 Distribuição de alimentos e sobras | 63 |
| 2.3.12 Procedimentos para transporte de refeições | 65 |

| | | |
|----------|--|------------|
| 2.3.13 | Procedimentos para controle de “água para o consumo” | 66 |
| 2.3.14 | Fornecedores | 67 |
| 2.3.15 | Manipuladores | 68 |
| 2.3.16 | Matéria-prima | 69 |
| 2.3.17 | Fluxo de produção | 69 |
| 2.3.18 | Controle integrado de pragas | 71 |
| 2.3.19 | Manipulador de alimentos | 72 |
| 2.4 | EFICIÊNCIA E EFICÁCIA | 75 |
| 3 | METODOLOGIA | 77 |
| 3.1 | DELINEAMENTO DA PESQUISA | 77 |
| 3.2 | UNIVERSO DA PESQUISA POPULAÇÃO E AMOSTRA | 78 |
| 3.3 | PROCEDIMENTOS E TÉCNICAS DE COLETA DE DADOS | 79 |
| 3.4 | VARIAVEIS DE ESTUDO | 80 |
| 3.5 | ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS DADOS | 81 |
| 4 | APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS | 83 |
| 4.1 | CARACTERIZAÇÃO DO AMBIENTE ESTUDADO | 83 |
| 4.2 | OBSERVAÇÕES OBTIDAS EM ACOMPANHAMENTO DE INSPEÇÕES | 85 |
| 5 | CONSIDERAÇÕES FINAIS | 110 |
| | REFERENCIAS | 112 |
| | ANEXO A: FRAGMENTO DA PORTARIA 78/2009 | 116 |
| | ANEXO B: RESUMO DAS ENTREVISTAS E OBSERVAÇÕES | 123 |
| | ANEXO C: AUTORIZAÇÃO PARA COLETA DE DADOS | 126 |
| | ANEXO D: DECRETO MUNICIPAL 13/1998 | 127 |

LISTA DE FIGURAS

| | |
|--|----|
| Figura 1: Organograma Vigilância em Saúde de Serafina Corrêa RS..... | 83 |
|--|----|

LISTA DE QUADROS

| | |
|--|----|
| Quadro 1 - Boas Práticas de Fabricação..... | 44 |
| Quadro 2 - Critérios de tempo e temperatura | 58 |
| Quadro 3 - Demonstrativo financeiro, Bloco da Vigilância em Saúde de Serafina Corrêa/RS..... | 84 |

LISTA DE TABELAS

| | |
|---|----|
| Tabela 1 - Cronograma de entrevistas e observações..... | 86 |
|---|----|

LISTA DE GRÁFICOS

| | |
|--|-----|
| Gráfico 1 – Não Conformidades apontadas..... | 105 |
| Gráfico 2 – Incidência de falhas dos fiscais | 107 |
| Gráfico 3 – Sugestões da Pesquisa | 109 |

LISTA DE ANEXOS

| | |
|---|-----|
| ANEXO A: Fragmento da Portaria 78/2009 | 116 |
| ANEXO B: Resumo das entrevistas e observações | 123 |
| ANEXO C: Autorização para coleta de dados | 126 |
| ANEXO D: Decreto Municipal 13/1998..... | 127 |

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

DTA's - Doenças Transmitidas por Alimentos

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

INCQS/Fiocruz - Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde

LACEN - Laboratório Central

PCCS – Plano de Carreira Cargos e Salários

RDC – Resolução da Diretoria Colegiada

SNVS - Sistema Nacional de Vigilância Sanitária

SUS - Sistema Único de Saúde

UAN - Unidade de Alimentação e Nutrição

UPF – Universidade de Passo Fundo

VISA - Vigilância Sanitária

1 INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos de qualidade adequada é de fundamental importância para a vida humana. Tendo-se isso por princípio mais básico, para garantir que os citados bens de consumo sejam próprios à alimentação do homem, faz-se evidente a necessidade de se manter fiscalização que exerça controle rigoroso sobre tais gêneros de produtos. Dessa forma, evita-se uma série de danos à saúde humana que são transmitidos através de enfermidades, por vezes graves, oriundas de alimentos contaminados.

Investigando-se o conceito de vigilância, em Germano e Germano (2003) esse é entendido como a fiscalização do exercício das profissões relacionadas à produção e comercialização de medicamentos, alimentos, águas minerais, cosméticos, saneamento sanitários, e outros produtos de interesse da saúde. Sendo assim, aprofundando-se a questão, a atuação dos profissionais da Vigilância Sanitária se faz de extrema importância não só para zelar pela saúde dos cidadãos, mas também para que não se desperdice recursos em tratamentos de enfermidades de origem alimentar que possam ser evitadas com a prevenção.

Segundo Costa e Rozenfeld (2000), a Vigilância Sanitária trabalha na área da saúde pública com ações preventivas, atuando sobre os fatores de risco associados a produtos, insumos e serviços. Assim, as práticas da Vigilância Sanitária se baseiam em conhecimentos das mais diversas áreas de estudo.

A falta de fiscalização nos processos produtivos de alimentos pode causar diversos problemas à saúde da população. Conforme Silva Jr. (2005), a manipulação inadequada de alimentos pode causar doenças provocadas por bactérias, vírus e parasitas. Dessa maneira, o planejamento e a atuação dos profissionais da Vigilância Sanitária no controle das boas práticas de manipulação em serviços de alimentação são importantíssimos.

Diante do entendimento de que a saúde é um direito social, assim definida pelo Artigo 6º da Constituição Federal de 1988, o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), definido pela Lei nº 9.782 de 26 de janeiro de 1999, é um importante órgão do qual o Sistema Único de Saúde dispõe para realizar seu objetivo de prevenção e promoção da saúde.

Para isso, o SNVS é constituído por unidades nos três níveis de governo. Em nível federal, conta com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS/Fiocruz). Em nível estadual, cada uma das 27 Unidades da Federação, conta com o órgão de Vigilância Sanitária e com laboratório

central (LACEN). Em nível municipal, com os serviços de Vigilância Sanitária (VISA), que variam bastante em relação à estrutura e recursos (EDUARDO, 1998).

Assim, a Vigilância Sanitária (VISA) encontra-se vinculada ao Ministério da Saúde e integra o Sistema Único de Saúde (SUS), absorvendo seus princípios e diretrizes. Atua em uma ampla área.

As principais diretrizes do SUS são a descentralização, a integralidade do atendimento com prioridade à prevenção e a participação da comunidade. “A atividade de vigilância sanitária, portanto, não somente faz parte das competências do SUS como tem caráter prioritário, por sua natureza essencialmente preventiva” (LUCCHESI, 2001a, p.1). A VISA pode ser vista como “um espaço de exercício da cidadania e do controle social, por sua capacidade transformadora da qualidade dos produtos, dos processos e das relações sociais” (LUCCHESI, 2001a, p. 2).

A Lei Orgânica da Saúde, Lei Federal 8.080, estabeleceu, no artigo 15, as atribuições comuns da União, dos Estados, do DF e dos Municípios, entre as quais prevalece a de elaboração de normas técnicas específicas, de normas reguladoras de atividades do setor privado e de normas técnico-científicas de promoção, proteção e recuperação da saúde, o que pressupõe, necessariamente, a competência de cada uma das entidades estatais para legislar nesses campos.

Combinando-se as competências atribuídas a cada uma das esferas de governo União, Estados, DF e Municípios com as atribuições comuns e os objetivos gerais do SUS. A instituição que é responsável no Brasil é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a ANVISA. Ela faz a gestão de todo serviço de Vigilância Sanitária, que compete ao nível federal. Cada um desses responsáveis nós chamamos de gestor, pois é da competência do gestor dar as diretrizes da atuação do órgão que ele dirige. Neste sentido, o gestor formula, executa, supervisiona, controla e pode rever as políticas de saúde. O gestor da Agência Nacional de Vigilância Sanitária é seu diretor-presidente. O Conselho de Saúde, através de seus conselheiros, formula as prioridades e as diretrizes para a saúde. Isso também é parte da gestão do sistema de saúde. Afinal, quem conhece as necessidades de saúde de uma comunidade é o povo. E o conselheiro é o representante do povo no Conselho o dessas competências pelas entidades estatais, podemos concluir que, em matéria de Vigilância Sanitária, incluindo o poder de polícia administrativa sanitária:

A União se limita a expedir normas gerais sobre o sistema nacional de Vigilância Sanitária, definindo-o e coordenando-o em todo o território nacional; Os Estados têm o dever de coordenar e, em caráter complementar, executar ações e serviços de Vigilância

Sanitária e de saúde do trabalhador, suplementando, nesses setores, a legislação sobre normas gerais expedidas pela União; Os Municípios podem, na medida dos interesses predominantemente locais, suplementar a legislação federal e estadual no tocante à aplicação e execução de ações e serviços de Vigilância Sanitária.

1.1 JUSTIFICATIVA E PROBLEMA DE PESQUISA

Esta pesquisa tem a intenção de proporcionar um estudo de cunho acadêmico com vistas a avaliar a atuação dos profissionais da Vigilância Sanitária do município de Serafina Corrêa/RS, no intuito de fazer uma análise da atuação na rotina diária dos profissionais da fiscalização para, posteriormente, poder propor possíveis melhorias nas suas rotinas, caso haja necessidade de mudanças estratégicas no processo de atuação dos Fiscais Sanitários do município de Serafina Corrêa/RS, visando à atuação de forma correta para prevenir a saúde dos usuários desse serviço de alimentação.

A Vigilância Sanitária do Município de Serafina Corrêa/RS, assim como em todos os municípios está estruturada dentro da pasta da Secretária de Saúde, onde está representada pelo Departamento de Vigilância em Saúde, composto pela Vigilância Ambiental, Vigilância em Saúde do Trabalhador, Vigilância Epidemiológica e Vigilância Sanitária, nesta última o estudo será realizado.

O estudo busca responder o seguinte questionamento: Como se dá a eficiência e a eficácia da Vigilância Sanitária de Serafina Corrêa – RS diante dos serviços oferecidos por restaurantes do município?

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo Geral

Avaliar a eficiência e eficácia da Vigilância Sanitária em restaurantes do Município de Serafina Corrêa - RS.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Conhecer as metodologias utilizadas pelos profissionais da Vigilância Sanitária nos processos de fiscalização desse ramo de atividade de restaurante.
- Diagnosticar eventuais inconformidades encontradas no momento das Inspeções Sanitárias. (Eficácia)
- Identificar se os fiscais da vigilância sanitária seguem o protocolo de fiscalização estabelecido pela ANVISA. (Eficiência)

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Neste capítulo serão apresentados os principais modelos de Gestão Pública suas responsabilidades quando se trata de Vigilância Sanitária no âmbito Nacional e Municipal, bem como sua importância para as organizações no planejamento de seus negócios. Também serão citados temas como atuação da Vigilância Sanitária no Brasil, empreendedor frente a Legislações Sanitárias.

2.1 ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

A Administração Pública pode ser entendida com um conjunto de órgãos e de servidores que, mantidos com recursos públicos, são encarregados de decidir e implementar as normas necessárias ao bem-estar social e das ações necessárias à gestão da coisa pública. Dessa forma, a administração pública é um processo de aperfeiçoamento dos serviços prestados pelo Estado à população e essa pode ser representada por três modelos: administração pública patrimonial, administração pública burocrática e administração pública gerencial. Nesses modelos, o objetivo é suprir uma deficiência do modelo anterior, introduzindo novos conceitos ou mudando conceitos ineficientes ou nocivos ao aparelhamento do Estado (FAZZIO, 2003).

2.1.1 Modelos de Gestão Pública

Pode-se definir modelo de gestão pública como sendo o conjunto de métodos administrativos executados pela direção de uma organização para atingir seus objetivos traçados. Assim, esses métodos administrativos tendem a se modificar de acordo com cada organização, amarrado às metas e objetivos traçados. Conceitualmente, os modelos de gestão pública, já aplicados no Brasil, classificam-se em patrimonialista, burocrático e gerencialista. Esse último pode ser entendido também como a nova administração pública (FAZZIO, 2003).

A administração pública patrimonialista é típica dos Estados absolutista europeus do século XVIII, onde o Estado é a extensão do poder do administrador público e os seus servidores eram vistos como nobres que recebiam este título por indicações do governante. Essas indicações eram feitas como prova de gratidão também como estratégia para defesa de seus interesses. Na visão patrimonialista a gestão pública deveria servir a população para satisfazer ou dar condições para que suas necessidades fossem atendidas era antagônica, ou seja, entendia-se que o Estado era uma entidade que deveria ter suas necessidades satisfeitas por meio do trabalho dos seus governados. Os governantes consideraram o Estado como seu patrimônio, havendo uma total confusão entre o que é público e o que é privado. Como consequência desse pensamento, a corrupção e o nepotismo são inerentes a esse tipo de administração. Com o advento da Revolução Francesa, os ideais democráticos passaram a pressionar para que haja uma administração pública profissionalizada, atendendo os princípios constitucionais como isonomia, moralidade, publicidade, entre outros. Junto com o esse movimento e com o crescimento do pensamento capitalista a sociedade e o mercado se distinguiram do Estado. É a partir dessa junção que a administração patrimonialista torna-se um modelo ineficiente e inaceitável (FAZZIO, 2003).

Com o capitalismo industrial e as democracias, que surgem no século XIX à administração patrimonialista torna impraticável, pois é primordial para o capitalismo a secção entre o Estado e o mercado e a democracia só pode existir quando a sociedade distingue-se do Estado, controlando-o. Surge então a necessidade de desenvolver um tipo de administração que separasse o público do privado. Dessa forma, a administração pública burocrática foi adotada para suprir a administração patrimonialista, onde o patrimônio público e o privado tinham sua utilização distorcida e embaraçada. Ela surge também para repreender a corrupção e o nepotismo, características do modelo anterior (FAZZIO, 2003).

A administração burocrática tem por princípios: a impessoalidade, a hierarquia funcional, a ideia de carreira pública e a profissionalização do servidor. Pelo histórico nepotista e corrupto do outro modelo, os controles são rígidos e prévios em todos os processos, como na contratação de servidores, nas contratações de produtos e serviços e em todo o atendimento da população. Entre as principais críticas à administração pública burocrática pode-se citar a separação do Estado e sociedade, pelo fato de os funcionários se concentrarem no controle e na garantia do poder do Estado. O modelo burocrático está presente na Constituição de 1988 e em todo o sistema do direito administrativo brasileiro. Ele está baseado no formalismo e na presença constante de normas e rigidez de procedimentos. Um dos motivos da adoção desse modelo seria porque era uma alternativa muito superior à

administração patrimonialista do Estado. Entretanto a hipótese de eficiência em que se baseava não se revelou autêntico, pois se constatou que não garantia nem rapidez, nem boa qualidade nem custo baixo para os serviços prestados ao público. Na verdade, a administração burocrática é cara, lenta, autor referida e pouco ou nada orientada para o atendimento das demandas dos cidadãos (MIMOZZO, 2006).

Principalmente após as duas guerras mundiais do Século XX, o Estado se viu na obrigação de se reerguer política, econômica e socialmente. A partir de então surge o Estado Social, que tinha como deveres, o acesso da população à educação, moradia, saúde etc. Com esses novos deveres aumentou o número de pessoas que realizavam seu trabalho. Nessa mesma época pensamentos neoliberalistas propuseram que a economia e o mercado tinham suas próprias regras. Com o passar do tempo esses pensamentos ganharam força, principalmente após a queda do muro de Berlim e o Consenso de Washington, no ano de 1991. A partir de então o conceito de aparelho de estado foi sendo evoluída para o modelo gerencial (MIMOZZO, 2006).

Pode-se dizer que a necessidade de uma administração pública gerencial decorreu de problemas não só de crescimento e mudança nas necessidades e exigências da população como também as dúvidas a respeito da legitimidade da burocracia perante as demandas da cidadania. Dessa forma, a administração pública gerencial se apresenta como corretor para esses sintomas emblemáticos da burocracia. O foco da administração gerencial é o aumento da qualidade dos serviços e a redução dos custos. Propõe também o desenvolvimento de uma cultura gerencial nas organizações, orientada para resultados e o aumento da governança do Estado, ou seja, da sua capacidade de gerenciar com efetividade e eficiência. O cidadão passa de plateia/executores para ator/parte do Estado. No entanto, o gerencialíssimo não é o antônimo da burocracia, pois a primeira apoia-se na segunda conservando os seus princípios básicos (admissão de pessoal segundo critérios rígidos, a meritocracia na carreira pública) (MIMOZZO, 2006).

Podem-se citar como principais diferenças entre a era burocrática e a era gerencial que a primeira concentra-se no processo e é autorreferente enquanto que a segunda orienta-se nos resultados e é orientada para os cidadãos. Além dos acontecimentos políticos internacionais e nacionais ocorridos deve se dedicar essas transformações da mudança de consciência dos cidadãos, onde a sociedade já não reconhecia a administração burocrática como autossuficiente para atender às demandas que a sociedade civil apresentava aos governos, bem como de que suas exigências, ao Estado, eram muito superiores ao ofertado (MASCARENHAS, 2005).

Hoje em dia, o modelo gerencial vem cada vez mais se consolidando em virtude das mudanças ocorridas nas estruturas organizacionais, da redução da máquina estatal, da redução de custos, da descentralização dos serviços públicos, da criação das agências reguladoras para zelar pela adequada prestação dos serviços e pela busca pela padronização dos processos para otimização de tempo e recursos, (CASTRO, 2017).

Entende-se por Administração Pública Direta ou Centralizada o complexo dos órgãos integrados a estrutura administrativa do Estado, sobretudo do poder Executivo, de cada nível ou esfera do governo (União, Estado, Distrito Federal, Municípios), (FAZZIO, 2003).

Por Administração Pública Indireta ou Descentralizada compreende-se o conjunto de entidades com personalidade jurídica própria, criadas ou autorizadas sua criação por lei, vinculada ao Poder Executivo de cada nível ou esfera do governo, com autonomia financeira ou administrativa, prestadoras de serviços ou exploradoras de atividades econômicas (FAZZIO, 2003).

2.1.2 O Poder de polícia do Estado e sua atuação em regime federativo

O poder de polícia da Administração Pública resulta do confronto entre os interesses público e privado e expressa a necessidade de impor restrições ao exercício dos direitos dos indivíduos. Quando o Poder Público interfere na órbita do interesse privado para salvaguardar o interesse público, restringindo direitos individuais, atua no exercício do poder de polícia. Ou seja, o poder de polícia é o conjunto de poderes estatais exercidos, coercitivamente, sobre os administrados. Trata-se de medidas restritivas e coercitivas, impostas com a finalidade de manter a segurança. É uma faculdade do Estado estabelecida com o intuito de preservar o bem estar social, a segurança jurídica e social. Os atos de Polícia Administrativa ensejam abstenções aos particulares, limitando ou regulando o exercício de direitos para que o interesse público prevaleça. (BRASIL, 1988).

Segundo concepção clássica do Direito Administrativo, o Estado moderno é dotado de poderes políticos e administrativos. Os poderes políticos são exercidos pelo Legislativo, pelo Judiciário e pelo Executivo, no desempenho de suas funções constitucionais. Diversamente dos poderes políticos que compõem a estrutura do Estado e integra a organização constitucional, os poderes administrativos efetivam-se com as exigências do serviço público e com os interesses da comunidade (MEIRELLES, 2003).

Os poderes administrativos se diferenciam segundo as exigências do serviço público, o interesse da coletividade e os objetivos a que se dirigem. Dessa perspectiva, classificam-se em poder vinculado e poder discricionário, tendo em vista a liberdade da Administração para a prática de seus atos; poder hierárquico e poder disciplinar, segundo visem ao ordenamento da Administração ou à punição dos que a ela se vinculam; poder regulamentar, em face de sua finalidade normativa; e poder de polícia, que se exerce pela limitação dos direitos individuais (MEIRELLES, 2003).

A palavra polícia vem do grego polis que significava o ordenamento político do Estado. Note-se que a polícia administrativa difere da polícia judiciária e da polícia de manutenção da ordem pública, já que, em regra, incide sobre bens, direitos e atividades, ao passo que as últimas incidem a Vigilância Sanitária fundamentalmente sobre as pessoas e reportam-se à prática de um ilícito de natureza penal. Dessa perspectiva, e na medida em que a atividade de polícia se realiza de vários modos, pode-se distinguir entre polícia administrativa e polícia de segurança, que compreende, por sua vez, a polícia ostensiva e a polícia judiciária. A polícia administrativa se expressa nas limitações impostas a bens jurídicos individuais, como a liberdade e a propriedade; a polícia ostensiva, como o próprio nome indica, tem por objetivo a preservação da ordem pública; por fim, a polícia judiciária desempenha as atividades vinculadas à apuração das infrações penais (MEIRELLES, 2003).

Do ponto de vista da repartição de competências inerente à lógica do federalismo nacional, a regra é a exclusividade do policiamento administrativo. A exceção é a concorrência desse policiamento. Ou seja, em princípio, tem competência para policiar a entidade que dispõe do poder de regular a matéria (União, Estado, Distrito Federal ou Município). Porém, como certas atividades interessam simultaneamente aos três entes federados, devido à sua extensão a todo o território nacional, o poder de policiar se espalha por todas as Administrações interessadas, “[...] provendo cada qual nos limites de sua competência territorial” (MEIRELLES, 2003, p. 126)

Assim é que, de um lado, constitui competência comum dos entes federados “[...] cuidar da saúde e assistência pública, da proteção e garantia das pessoas portadoras de deficiência [...]”(BRASIL, 1988); de outro, compete aos entes federados legislar concorrentemente sobre “[...] previdência social, proteção e defesa da saúde.” (BRASIL, 1988). Note-se ainda que o texto constitucional atribua expressamente aos municípios competência, para “prestar, com a cooperação técnica e Vigilância Sanitária financeira da União e do Estado, serviços de atendimento à saúde da população.” (BRASIL, 1988).

No ordenamento brasileiro, encontra-se uma definição jurídica de poder de polícia no artigo 78 do Código Tributário Nacional que dispõe:

[...] considera-se poder de polícia atividade da Administração Pública que, limitando ou disciplinando direito, interesse ou liberdade, regula a prática de ato ou abstenção de fato, em razão de interesse público concernente à segurança, à higiene, à ordem, aos costumes, à disciplina da produção e do mercado, ao exercício de atividades econômicas dependentes de concessão ou autorização do Poder Público, à tranquilidade pública ou ao respeito à propriedade e aos direitos individuais ou coletivos. (BRASIL, 1966)

Na dicção precisa de Di Pietro (2001),

[...] pelo conceito moderno, adotado no direito brasileiro, o poder de polícia é a atividade do Estado consistente em limitar o exercício dos direitos individuais em benefício do interesse público.

A doutrina assinala que o poder de polícia reparte-se entre legislativo e executivo. O poder legislativo cria, por lei, as chamadas limitações administrativas ao exercício das liberdades públicas; já o poder executivo, por meio da Administração Pública, regulamenta as leis e controla a sua aplicação, sejam preventivamente por meios de ordens, notificações, licenças ou autorizações, seja repressivamente, por meio de medidas coercitivas (autuações), (PIETRO, 2001).

Costuma-se distinguir a chamada polícia administrativa geral da polícia administrativa especial. A primeira cuida genericamente da segurança, da salubridade e da moralidade públicas; a segunda cuida de setores específicos que afetem bens de interesse coletivo, como, por exemplo, a construção, a indústria de alimentos, o comércio de medicamentos, uso das águas etc., para os quais há restrições próprias e regime jurídico peculiar (PIETRO, 2001).

Convém diferenciar ainda poder de polícia originário de poder de polícia delegado. O primeiro nasce com a entidade que o exerce; o segundo emana de outra entidade, por via de transferência legal. O poder de polícia originário é pleno no seu exercício; o delegado limita-se aos termos da delegação e caracteriza-se por atos de execução. Deve-se também salientar que delegação de poder de polícia é um tema controverso (MEIRELLES, 2003).

A razão de ser do poder de polícia é o interesse social e o seu fundamento reside na supremacia que o Estado exerce no território sobre todas as pessoas, bens e atividades, o que remete, portanto, ao próprio conceito de soberania do Estado (MEIRELLES, 2003).

O tema do poder de polícia coloca em confronto os dois aspectos fundamentais que caracterizam o regime jurídico administrativo que informa a Administração Pública e que se

expressam na tensão entre a autoridade da Administração Pública, de um lado, e a liberdade individual, de outro. Ao se inscrever num intrincado campo de forças tensionado, de um lado, pelas relações entre Estado e sociedade e, de outro, pelas relações entre interesse individual e interesse público, o tema do poder de polícia não poderia deixar de despertar renhidas controvérsias (Di Pietro, 2001).

A doutrina distingue os atributos que constituem o poder de polícia. São eles: a discricionariedade, ou seja, certa margem de liberdade de apreciação de que goza a administração pública quanto a certos elementos do ato administrativo, como motivo ou objeto, ainda que se verifique também o exercício de poder de polícia na modalidade vinculada. A discricionariedade permite que a autoridade sanitária, mediante critérios de oportunidade e conveniência, possa escolher a alternativa mais adequada à solução do caso concreto. A auto executoriedade se traduz na possibilidade de a Administração executar as suas decisões pelos próprios meios, sem que necessite de autorização prévia do Judiciário. A coercibilidade diz respeito à possibilidade de a Administração recorrer ao uso da força pública para fazer valer as suas decisões (BRASIL, 1988).

Quanto à extensão, verifica-se um amplo campo para a atuação do poder de polícia da Administração Pública, como por exemplo, construção civil, transportes, moral e bons costumes e saúde pública. Finalmente, quanto aos limites, a par do óbvio imperativo da observância do princípio da legalidade, subjacente ao ideal do Estado de Direito, constituem limites ao exercício do poder de polícia: com relação aos fins, e tendo em vista o fundamento mesmo do instituto, o poder de polícia só deve ser exercido para atender ao interesse público; quanto ao objeto, especificam-se certas regras que visam a assegurar os direitos individuais, a da necessidade (ameaças reais ou prováveis de perturbação do interesse público), a da proporcionalidade dos meios aos fins e a da eficácia (adequação da medida), (BRASIL, 1988).

No exercício do poder de polícia, o Estado atua por vários meios. Em primeiro lugar, por atos normativos em geral, entre os quais se menciona a lei. Como o poder de polícia implica a adoção de medidas restritivas ao exercício de direitos individuais, a repressão, a aplicação de penalidades, o princípio da legalidade exige que todas essas atividades tenham fundamento em lei. Esse princípio está consagrado no artigo 37, caput, e no artigo 5º, II, da Constituição Federal, em cujos termos “[...] ninguém será obrigado a fazer ou deixar de fazer alguma coisa senão em virtude de lei” (BRASIL, 1988). Assim sendo, não pode o órgão administrativo impor obrigações não previstas em lei, sob o pretexto de exercer competência normativa, nem criar penalidades sem previsão legal.

Em segundo lugar, o poder de polícia do Estado atua por meio de atos administrativos e operações materiais de aplicação da lei ao caso concreto. Trata-se, de um lado, de medidas preventivas, autorização, licença, fiscalização, vistoria, ordem, notificação, com o objetivo de adequar o comportamento individual à lei; de outro lado, trata-se de medidas repressivas interdição de atividade, apreensão de mercadorias deterioradas, internação de pessoa com doença contagiosa, fechamento de estabelecimento etc. – com a finalidade de coagir o administrado a cumprir a lei (DI PIETRO, 2001).

Nos últimos anos, a ANVISA vem buscando estabelecer Regulamentos Técnicos para as mais diversas áreas de atuação da VISA, a fim de atender a crescente demanda das atividades sujeitas à fiscalização da VISA. Ao observar a trajetória da VISA no SUS, nota-se que houve um grande aumento em seu escopo de atuação, bem como uma modificação no seu perfil, que no início era baseada na noção de “polícia sanitária”, com uma função muito mais punitiva, e hoje tem por base privilegiar também a visão preventiva e educativa, (COSTA, 2004).

2.2 VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SUA ATUAÇÃO NO BRASIL

As atribuições e formas de atuar da VISA vão além da fiscalização, do licenciamento de estabelecimentos, do julgamento de irregularidades e aplicação de penalidades. A função educativa faz-se importante para a ampliação do conhecimento e da compreensão, por parte da população e dos envolvidos nas atividades sujeitas à fiscalização da VISA, quanto às questões sanitárias, que tem por finalidade a prática capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e prestação de serviços de interesse à saúde.

[...] deve-se considerar que a intervenção em Visa também se constitui como espaço para construção da cidadania e para promoção da saúde, devendo ser revalorizadas as ações educativas e de desenvolvimento da consciência sanitária, como substrato para reafirmação da cidadania, estendendo a compreensão da Vigilância Sanitária para além de seu aspecto coercitivo (BRASIL, 2007a, p. 21)

Desta forma, através da valorização das ações educativas e do desenvolvimento da consciência sanitária – entendida aqui como a tomada de consciência de que a saúde é um direito da pessoa e um interesse da comunidade, bem como, de seus direitos e deveres – além

de reafirmada a cidadania, as ações da VISA passam a ser compreendidas não só pelo seu lado repreensivo, mas também pelo seu lado educativo.

Assim, a VISA pode atuar de duas formas. A primeira, orientando e educando a população a respeito dos hábitos de saúde, compra de produtos e prevenção de doenças; a segunda forma é reprimindo e impedindo irregularidades, através do poder de polícia, exclusivo dos estados e municípios, executado quando ocorrem fiscalizações, aplicações de intimações e infrações sanitárias, interdições de estabelecimentos, apreensões de produtos e equipamentos, etc.

No entanto, de acordo com Costa (2004, p. 53),

O conceito de vigilância sanitária, suas funções, saberes, práticas e instrumentos de ação ainda não são bem compreendido no próprio âmbito da saúde, sendo frequente confundir-se a função da vigilância sanitária com o modelo institucional que predominou ao longo do tempo no Brasil, [...] quase sempre restringindo à ação fiscalizadora do cumprimento de normas que grande parte dos profissionais e gestores de saúde desconhece em seus fundamentos técnico-científicos, jurídico-políticos e sanitários.

A VISA no Brasil executa ações como intuito de proteger e promover a saúde, assim, cabe a ela assegurar a qualidade e a segurança sanitária de serviços e produtos que possam implicar em risco para a saúde da população. Para Costa (2004) o risco sanitário refere-se à possibilidade, perigo potencial, ameaça de danos ou agravos à saúde. Por isso, para a execução dessas ações é preciso capacidade técnica e recursos humanos especializados.

Não basta fiscalizar burocraticamente; é necessário usar a técnica apropriada e identificar quais são os pontos críticos naquela unidade, seja num estabelecimento de saúde ou em qualquer outro sujeito à Vigilância Sanitária, buscando Boas Práticas na fabricação, comercialização ou prestação de serviços. Daí a necessidade de divisão solidária de responsabilidades entre os entes federativos e de capacitação permanente dos profissionais. (COHEN et al, 2004, p. 296)

A fiscalização sanitária demanda do profissional observação, julgamento e tomada de decisão, ou seja, ao inspecionar um estabelecimento, o processo de fabricação de um produto ou alimento, os serviços de saúde, o ambiente, atender as denúncias, etc., esse profissional realiza uma avaliação a fim de identificar os riscos que essas atividades possam oferecer à saúde do usuário. Tendo em vista que o trabalho da VISA corresponde a ir a campo, orientar, inspecionar, coletar amostras, entre outras atividades, (COSTA, 2004).

O profissional da VISA em suas inspeções se depara com situações que exigem dele desde a compreensão em relação à finalidade e funcionamento de equipamentos, para então

identificar se está dentro do que se espera, até o conhecimento quanto a procedimentos operacionais a fim de detectar se a técnica utilizada está correta ou não, o profissional da VISA cumpre seu papel de identificar, minimizar e prevenir riscos à saúde do usuário,(GERMANO, 2003)

2.2.1 Dados históricos e normativos da vigilância sanitária: do âmbito nacional ao municipal

Quanto à questão histórica, Eduardo (1998) afirma que a Vigilância Sanitária surgiu na Europa entre os séculos XVII e XVIII e no Brasil entre os séculos XVIII e XIX, aqui com a denominada “polícia sanitária”, cujas atividades eram deliberadas pelo poder legislativo. Assim, as câmaras municipais tinham como principal objetivo exercer ações a fim de evitar a propagação de doenças através do controle sanitário em portos, cemitérios e locais de comercialização de alimentos. Além disso, buscava-se combater o exercício ilegal das profissões ligadas à saúde.

Das atuações diversificadas da Vigilância Sanitária ao longo do tempo, precisamente no ano de 1990, foi criada a Lei n.º 8.080, da política nacional de saúde, dispendo sobre as condições de promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providencias, que desde então, regulamenta precisamente as ações e serviços que cabem ao órgão da saúde. Cita o referido texto legislativo:

Entende-se por vigilância sanitária um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio da produção e circulação de bens de prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo:

- I. o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionam com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo;
- II. o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.

Some-se ao exposto que Riedel (2005), também baseado na lei acima referenciada, afirma que a fiscalização da produção e comercialização de alimentos envolve não apenas a Vigilância Sanitária, mas com ela o Sistema Único de Saúde (SUS), uma vez que ambas as entidades estão diretamente relacionados à saúde pública.

Germano e Germano (2003) mostram que mais tarde, no ano de 1999, com a definição do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e a criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), através da promulgação da Lei n.º 9.782, a Vigilância Sanitária passou a ter uma estrutura legal com mais preciso respaldo do poder público para a promoção da saúde coletiva. Nisso, autores ainda especificam que a ANVISA é uma autarquia vinculada ao Ministério da Saúde e com atuação em todo o país, possuindo autonomia financeira e independência administrativa, tendo dentre suas competências:

- Coordenar o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.
- Estabelecer normas e padrões sobre os limites de contaminantes e substâncias que envolvam riscos à saúde.
- Coordenar e executar o controle de qualidade de bens e produtos que envolvam riscos à saúde.
- Autuar e aplicar as penalidades previstas em lei.

Seta et al (2006) mostram ainda que a partir da I Conferência Nacional de Vigilância, realizada em novembro de 2001, começou-se a discutir no Brasil a interação entre os três níveis de governo (federal, estadual e municipal) no que se refere à Vigilância Sanitária, no intuito de operacionalizar as ações de vigilância sanitária no país. Com isso, foram nomeados os componentes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária:

- 1 - No nível federal, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS), vinculado administrativamente à Fundação Oswaldo Cruz FIOCRUZ e tecnicamente à ANVISA.
- 2 – No nível estadual, os 27 órgãos da vigilância sanitária das secretarias estaduais de saúde, que também contam com o suporte de um laboratório central em cada unidade da federação, com grandes diferenças de capacidade analítica; em sua maioria, atendem também à demanda por exames clínicos.
- 3 – No nível municipal, os serviços de vigilância sanitária dos 5.570 municípios que variam muito em termos de estrutura, recursos e capacidade operativa.

Em um período mais recente, precisamente aos 28 de janeiro de 2009, a Secretaria do Estado do Rio Grande do Sul promulgou a Portaria n.º 78, aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.

Abordando-se as normas que regulamentam os processos produtivos de refeições, pode-se citar a Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, esse documento abrange os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as

condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Também pela citada Resolução aplica-se aos serviços de alimentação os que realizam algumas das seguintes atividades:

[...] manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo tais como cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

Eduardo (1998, p.140) demonstra que atualmente cabe ao nível municipal executar e implementar ações de Vigilância Sanitária através da cooperação técnica e financeira da União e do estado. Assim, nessa questão é relevante destacar as atribuições da União de das unidades federativas, segundo o citado autor:

- a. coordenar e implementar uma política nacional de vigilância sanitária;
 - b. legislar sobre normas e padrões técnicos minimamente necessários neste âmbito para todo o território nacional;
 - c. validar tecnologias médicas, fornecendo registro e liberando-as para o mercado;
 - d. realizar o licenciamento de fontes radioativas para fins médicos e outros;
 - e. exercer o controle sanitário de portos, aeroportos e fronteiras.
- As funções e responsabilidades do nível estadual são as seguintes:
- a. coordenar e implementar uma política estadual de vigilância sanitária;
 - b. legislar complementarmente ao nível federal normas e padrões técnicos, minimamente necessários no âmbito do Estado, elaborando Código Sanitário Estadual;
 - c. participar dos processos de validação de tecnologia médicas;
 - d. executar, em caráter complementar, quando for o caso, ou de supervisão e avaliação, ações da vigilância sanitária.

Ainda conforme Eduardo (1998, p.212), afirma-se que para municipalizar a Vigilância Sanitária, os municípios devem seguir os seguintes passos: criar oficialmente a estrutura administrativa que estabeleça atribuição e competência para a Vigilância Sanitária, aprovar o Código Sanitário Municipal, criar o órgão arrecadador, prover impressos próprios, organizar um banco de dados sobre legislação sanitária, emitir credencial para os profissionais das atividades de Vigilância Sanitária e divulgar as atribuições da VISA no município.

Permanecendo na questão da Vigilância Sanitária em âmbito municipal, Seta et al (2006, p.92) revelam em seus estudos que os principais problemas indicados pelos dirigentes municipais das vigilâncias sanitárias são: a baixa qualificação do pessoal; falta de, ou reduzida, autonomia administrativa; insuficiência de recursos financeiros; interferência política nas questões; desconhecimento da legislação; insuficiência de recursos humanos.

Eduardo (1998) ainda demonstra que a estruturação de um órgão de Vigilância Sanitária em um município deve partir do conhecimento dos problemas sanitários, estabelecendo áreas a serem fiscalizadas e prioridades programáticas a serem assumidas.

Já em outro aspecto, agora quanto a campo de abrangência, Eduardo (1998) demonstra que, pelo fato de a atuação da Vigilância sanitária ter um campo muito amplo, é correto dividir-se as áreas de atuação em dois subsistemas: bens e serviços de saúde (aonde se enquadram os processos de produção de alimentos) e meio ambiente (aonde podem ser citados os meios construídos, ambientes de trabalho e ambientes naturais aos quais estão expostos os alimentos).

2.2.2 Conceitos frente à prática

O consumo de alimentos produzidos, acondicionados ou preparados de maneira incorreta pode originar doenças. Conforme especificam Germano e Germano (2003), enfermidades de origem alimentar podem ser causadas por ingestão de agentes parasitários, infecciosos ou substâncias nocivas contidas nos alimentos. Completando esse conceito, Silva Jr. (2005) aponta como doenças de origens alimentares as oriundas da ingestão de alimentos contaminados com microrganismos, substâncias químicas e tóxicas. Este mesmo autor demonstra números que estimam 9.100 mortes anuais, na América Latina, decorrentes de toxinfecções alimentares.

Enfocando mais precisamente a origem da contaminação de alimentos, Eduardo (1998) afirma que, no Brasil, além do descuido para com a higiene, ainda podem ser citados como possíveis fatores que contribuem para a transmissão de doenças alimentares o abate clandestino de animais e os resíduos tóxicos contidos em muitos alimentos, estes oriundos de agrotóxicos utilizados no cultivo agrícola. Além disso, como os autores citados anteriormente, Eduardo (1998) também é taxativo em afirmar que a grande incidência de doenças transmitidas por alimentos se dá em função da falta de higiene em sua produção ou manipulação.

Abordando os alimentos que são frequentemente associados a surtos de toxinfecções, Germano e Germano (2003) ser os gêneros alimentícios causadores da maior parte de problemas de saúde humana: a carne bovina e de frangos e a maionese e o queijo. Isso, sendo

que a maioria dos alimentos contaminados é encontrada em locais de alimentação coletiva como refeitórios de indústrias, cantinas e restaurantes.

Isso posto, torna-se cabível afirmar a necessidade da existência de fiscalização rigorosa dos alimentos. No Brasil, a Vigilância Sanitária é responsável por tal fiscalização. O órgão vem se destacando como uma importante e significativa assistência à saúde pública. Suas ações, de natureza preventiva, perpassam todas as práticas médico-sanitárias como: a promoção.

Seta et.al. (2006) propõem como base de atuação da vigilância sanitária a ética, uma vez que se espera que as ações de tal órgão proporcionem benefícios ou, no mínimo, evitem prejuízos à saúde das pessoas e a toda a coletividade. Completando essa ideia, Mill apud Seta et.al.(2006) aponta que o único modo aceitável de que a sociedade organizada interfira na liberdade de qualquer indivíduo, agindo, se necessário, contra a vontade deste, deve ser para prevenir danos a outros indivíduos ou à própria coletividade. A partir disso, a ANVISA sensibilizada com a importância do assunto e atenta demanda da sociedade em ser cada vez mais exigente para o consumo de alimentos seguros (tanto domésticos como fora do lar), adotou a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre as técnicas de boas práticas para serviços de alimentação. (NETO, 2005).

Sendo assim, a empresa deve ter um documento chamado Manual de Boas Práticas cuja função é de descrever as operações realizadas pela unidade, incluindo, no mínimo os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios; a manutenção corretiva e manutenção preventiva e higienização das instalações, equipamentos e utensílios; controle de água; controle de pragas urbanas; capacitação profissional, controle de higiene e saúde do manipulador; e garantia de qualidade do alimento pronto. (JUCENE, 2008).

Ao se criar uma unidade de alimentação, deve-se primeiramente pensar e planejar o seu dimensionamento (VALLE, MARQUES, 2006), uma vez que os restaurantes formam um conjunto bastante heterogêneo de serviços, cuja finalidade é administrar a produção de alimentos para serem consumidos no próprio local ou serem transportados até os usuários (SANTANA apud ALVES, 2005).

2.3 O EMPREENDEDOR FRENTE À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

A RDC 49/2013 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que estabelece normas para a regularização sanitária de atividades econômicas de microempreendedores individuais, agricultores familiares e empreendimentos de economia solidária. O principal objetivo é auxiliar na erradicação da pobreza extrema em nosso país, por meio da geração de trabalho, emprego e renda, no que toca ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

A RDC 49/2013 simplifica procedimentos para a regularização sanitária das atividades consideradas de baixo risco. Ou seja, aquelas com baixo potencial de causar danos à integridade física e à saúde humana, ao meio ambiente ou ao patrimônio. Agora, as atividades de baixo risco exercidas pelos MEI, AF e EES, poderão ser automaticamente regularizadas. O responsável deve procurar os órgãos de vigilância sanitária e apresentar os seguintes documentos:

- Micro Empreendedor Individual, o registro obtido no Portal do Empreendedor.
- Agricultura Familiar devem apresentar a DAP (Declaração de Aptidão ao PRONAF).

É possível obter a declaração em sindicatos rurais ou entidades oficiais de assistência técnica e extensão rural, que tenham autorização para emitir a declaração.

- Empreendimento de Economia Solidária, devem apresentar registro no CADSO10 (no site do Ministério do Trabalho e Emprego) ou declaração de algum conselho de economia solidária (municipal, estadual ou Federal), ou DAP Pessoa Jurídica, obtido em sindicatos rurais ou entidades oficiais de assistência técnica e extensão rural, que tenham autorização para emitir a declaração.

É muito importante que o empreendedor que recebe autorização automática para funcionar, zele pelos cuidados sanitários em suas atividades. Ele é responsável por aplicar boas práticas sanitárias em seu empreendimento, minimizando os riscos aos consumidores, à vizinhança, e sua própria saúde. Para isso, ele deve buscar orientações junto à vigilância sanitária.

A fiscalização sanitária poderá visitar o empreendimento para verificar suas condições e práticas. No caso de infrações ou danos causados à saúde pública, os empreendedores serão responsabilizados, cabendo advertências e penalidades. O descumprimento repetido das determinações da vigilância sanitária é considerado infração sanitária, e será apurado de acordo com a lei sanitária vigente, que a vigilância sanitária está sempre disposta a explicar, e o empreendedor deve conhecer.

Alguns produtos necessitam de cadastro/registro na ANVISA (Órgão Federal), Para isto, é necessário que o empreendedor e devem buscar informações na vigilância sanitária municipal sobre qual o melhor caminho seguir. O empreendedor deve informar com clareza e sinceridade sua atividade para o agente da vigilância sanitária, para não expor seus clientes a riscos.

Já a regularização sanitária das atividades consideradas de alto risco continuará sendo feita mediante vistoria prévia ao estabelecimento.

2.3.1 Planejamento e localização do negócio

O planejamento físico deve ser realizado por uma equipe multiprofissional, sendo imprescindível a presença do profissional responsável pela gestão da unidade (MANZALLI, 2006). O planejamento deve ser detalhado desde a sua instalação, aquisição de equipamentos e organização até a implantação do serviço. São vários fatores a serem considerados para o cálculo da área, tais como: o número de refeições servidas, o sistema de distribuição empregado, a diversificação do serviço, a quantidade do pessoal operacional, o tipo e quantidade de equipamentos, entre outros aspectos (ABERC, 2003).

Alguns aspectos do planejamento físico refletem-se diretamente nas condições higiênicas do serviço de alimentação, como no caso da escolha de material adequado dos pisos e paredes, dimensionamento e localização de ralos para escoamento de água, etc. (SILVA JR, 2007). Esse planejamento físico deverá seguir um fluxo coerente, evitando cruzamentos e retrocessos, que tanto comprometem a produção das refeições (MANZALLI, 2006).

2.3.2 Estrutura física, equipamentos e utensílios.

O estabelecimento deve ter iluminação natural e artificial, que possibilite a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos (JUCENE, 2008). Deve ser distribuída uniformemente pelo ambiente, evitando ofuscamento, sombras, reflexos fortes e contraste excessivo (MANZALLI, 2006; JUCENE, 2008).

Recomenda-se lâmpada do tipo fluorescente, que, além de não alterar as características visuais do alimento, oferece um custo menor com relação ao gasto de energia (NETO, 2005). Todas as calhas com lâmpadas devem possuir proteção plástica que, em caso explosão ou quedas acidentais, os alimentos não sejam contaminados (NETO, 2005; JUCENE, 2008).

A ventilação deve ser adequada para proporcionar a renovação do ar, remover o ar viciado, garantir o conforto térmico e manter o ambiente livre de fundos, gases, fumaças e condensação de vapores (MANZALLI, 2006).

O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas de paredes que permitam a circulação natural do ar. Quando este conforto térmico não puder ser assegurado por meio natural, deve-se recorrer para meios artificiais, como exaustores (MANZALLI, 2006) Consideram-se compatível uma temperatura de 22°C a 26°C, com umidade relativa de 50% a 60% (SILVA JR, 2007).

A legislação da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) fixou cores que devem ser usadas nos locais de trabalho para prevenir acidentes:

Vermelho – usado para distinguir e identificar perigos, sendo muito usado nas áreas de alarme, hidrante, extintor de incêndio, portas de saída de emergência;

Amarelo – usado no sentido de perigo, para indicar cuidado, sendo usadas em parapeitos, corrimões, portas de escadas;

Verde – indica segurança, sendo usado em caixas e equipamentos de socorro de emergência, quadro de aviso e exposição de cartazes (SILVA JR, 2007).

O piso deve ser escolhido e dimensionado em função de sua carga estática e de outros fatores, tais como características antiderrapantes, facilidade de higienização e desinfecção, impermeabilidade, resistência ao tráfego e ao ataque de substâncias corrosivas, etc. Deve ter inclinação para escoamento da água para os ralos (MANZALLI, 2006).

Os ralos devem ser colocados à distância adequados uns dos outros, permitindo uma adequada drenagem. Devem ser circulares, e devem ter no mínimo 10 cm de diâmetro (JUCENE, 2008). Devem ser sifonados e dotados de sistema de fechamento (NETO, 2005).

As paredes devem ser lisas, de cores claras, duráveis, impermeáveis e resistentes às limpezas frequentes e muito bem acabadas. No caso de azulejo, eles devem ficar no mesmo nível de parede, evitando possível vão que podem proliferar insetos e sujeiras. Outro material que pode ser utilizado são os painéis de polipropileno que permite um acabamento bastante higiênico e de fácil limpeza (SILVA JR, 2007). Indica-se a aplicação de cantoneiras e barras resistentes a choques nos locais de movimentação dos carros para aumentar a resistência do material de revestimento (NETO, 2005).

As portas devem ser de material liso ou revestidas com material lavável, com largura e altura mínima de 1,00 a 2,00 metros. As portas de comunicação entre algumas áreas devem ter visor, para evitar choque entre as pessoas que constantemente circulam, e ser dotadas de um sistema vaivém com fechamento automático (SILVA JR, 2007).

As janelas devem ter superfícies lisas, sendo constituídas de material atóxico, laváveis, não-absorvente, não emissoras de partículas ou odores, de fácil limpeza e mantidas em bom estado de conservação, livres de trincas ou rachaduras, impedindo assim acúmulo de sujeiras. Os vidros deverão ser incolores e translúcidos e devem impedir a incidência direta dos raios solares sobre os alimentos (JUCENE, 2008).

É obrigatório o uso de telas de proteção contra insetos e roedores. Essas telas devem ser removíveis, visando facilitar sua limpeza e manutenção, e os orifícios devem ser menores ou iguais a 2 mm (NETO, 2005).

O teto deve ser isento de vazamentos e goteiras, evitando a utilização de telhas que permitem a ocorrência de respingos. Seu acabamento deve ser liso, impermeável, lavável, em cor clara e em bom estado de conservação. O forro deve ser livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento, devem estar em perfeitas condições de limpeza e não possuir aberturas que não estejam protegidas tela adequada (MANZALLI, 2006).

As áreas devem contar com suprimentos adequados a: eletricidade, gás, água tratada e esgoto (MANZALLI, 2006).

Para um suprimento adequado de gás, precisa-se verificar se há suprimento de gás encanado ou se é necessário recorrer a botijões de gás liquefeitos (SILVA JR, 2007). Caso seja necessário aderir aos botijões, a ABNT estabelece uma área exclusiva, e que a segurança dos elementos de instalações deve ser garantida por meio de estruturas que permitam a perfeita ventilação do local (NETO, 2005).

A água deve ser ligada à rede pública ou ter sua potabilidade atestada através de laudo oficial ou laboratorial especializado. Sendo assim, a caixa d'água deve ser lavada a cada seis meses e sua potabilidade microbiológica deve ser atestada semestralmente (MANZALLI, 2006).

O sistema de eliminação de rejeitos deve ser conectado à rede pública e adequadamente dimensionado, a fim de suportar a carga máxima preestabelecida. Deve ser feito com tubulações que não apresentem vazamentos e que sejam providas de sifões e respiradouros apropriados, para evitar a contaminação do ambiente (NETO, 2005).

As instalações elétricas devem ser preferencialmente embutidas. Se exteriores devem ser perfeitamente revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos, não sendo permitidas fiações elétricas soltas na zona de manipulação de alimentos (MANZALLI, 2006).

As áreas da unidade de alimentação e nutrição deverão ser planejadas seguindo uma linha de produção o mais racional possível. Suas unidades operacionais deverão obedecer a um fluxo coerente, evitando o cruzamento e retrocesso que tanto comprometem a produção das refeições (SILVA JR, 2007).

A área de recebimento de mercadorias é feito na plataforma de descarga, que deverá situar-se em áreas externas, próxima à estocagem, sendo de fácil acesso aos fornecedores. Deve ser provida de rampas, além de uma marquise para proteção de mercadoria (SILVA JR, 2007).

A área de inspeção, pesagem e higienização de mercadorias recebidas deve constituir-se num prolongamento da plataforma de descarga, evitando-se as áreas de circulação, tendo um espaço amplo para acomodar as mercadorias no momento do controle. Sendo assim, necessita-se de uma balança tipo plataforma, carro com transporte, tanques ou calhas para pré-higienização antes de armazenar frutas e verduras. A existência de um esguicho de pressão é significante para auxiliar o processo (MANZALLI, 2006);

As áreas de armazenamento devem ser definidas de acordo com os produtos estocados, identificada e isolada por barreiras físicas, de modo a prevenir a contaminação cruzada e de modo que não haja possibilidade de armazenamento de produtos de incompatíveis (MANZALLI, 2006). Sendo assim, é necessário que haja um local distinto e separado fisicamente para a armazenagem de produtos de limpeza e descartáveis (NETO, 2005). Também não deverão existir equipamentos que possam alterar as condições térmicas ambientais ou a umidade relativa do ar (MANZALLI, 2006).

A área de armazenamento com temperatura controlada é destinada para estocagem de gêneros perecíveis ou deterioráveis em temperatura ambiente. Por haver uma diversidade de características dos alimentos que são utilizados, recomenda-se a instalação de câmara frigorífica ou refrigeradores em número suficiente para atender a conservação de: carnes (até 4°C); sobremesas, massas, produtos prontos (até 4°C); frios e laticínios (até 8°C); e hortifrutigranjeiros (até 10°C) (MANZALLI, 2006). É importante observar que o ideal é que estes gêneros sejam armazenados separadamente. Entretanto, no caso de possuir somente uma câmara fria ou refrigerador, a temperatura deve ser regulada para o alimento que requeira a menor temperatura (ABERC, 2003).

A câmara de congelamento (-18°C) deve ser analisada em função das necessidades, facilidades, frequência de utilização e quantidade de produtos a serem adquiridos (SILVA JR, 2007).

As áreas de pré-preparo e preparo das operações de confecção são realizadas nesta área habitualmente subdivididas em: Preparo de carnes e peixes; preparo de verduras e frutas; preparo de massas e sobremesas e outros preparos (MANZALLI, 2006). É importante que esta área disponha de uma pia para higienização das mãos da equipe, dotada de torneira e condições próprias (SILVA JR, 2007).

O preparo de carnes vermelha aves e peixes independente do número de refeições, esta área é necessária para qualquer unidade e deve dispor de pelo menos uma bancada feita com material adequado para a manipulação das carnes e um balcão com cuba, onde devem ser dispostos os equipamentos necessários (ABERC, 2003). O ideal é que esta área seja climatizada no máximo a 16°C, sendo mais recomendando a 12°C (MANZALLI, 2006).

O Preparo de hortifrutigranjeiro deve ser em área dotada de bancada feita com tampo de material adequado; com cubas suficientes para a correta lavagem, desinfecção e enxágue dos vegetais; mesa de apoio e local ideal para dispor todos os equipamentos necessários (MANZALLI, 2006).

Área de preparo de massas e sobremesas deve possuir bancada feita com material apropriado; cubas, mesas de apoio e um local para dispor os equipamentos necessários (ABERC, 2003).

Se houver refeições como lanches, desjejum, café e dieta, devem ser planejadas áreas específicas para estes procedimentos. O número de cubas e seu dimensionamento bem como o tamanho dos balcões para o processamento estão relacionados ao número de refeições, padronização de cardápio, sistema e modalidade de distribuição, entre outros (MANZALLI, 2006).

A área de cocção deve ser situada entre a área de preparos prévios e a expedição dos equipamentos necessários a está fase, seguindo um fluxo racional e tendo balcões de apoio específicos aos tipos de equipamentos (SILVA JR, 2007). É importante que esta área disponha de uma pia com sistema completo para higienização das mãos (ABERC, 2003).

Se necessário, deve haver uma área específica para expedição das preparações antes das mesmas atingirem sua etapa final de distribuição local ou transportada. Caso a unidade possuir o refeitório adjacente à cozinha, não há necessidade dessa área, pois as refeições podem ser colocadas diretamente na área de distribuição através de carros transportes ou *pass-through* (MANZALLI, 2006).

A área para higienização dos utensílios e processamento deve ser separada e isolada da área de processamento, preferencialmente delimitada por parede completa. Esta área deve conter: suprimento de água quente e fria, sistema dimensionado de drenagem, local para dispor os utensílios após a higienização (MANZALLI, 2006).

A área de distribuição de refeições deve ter delimitação relacionada à modalidade ou tipo de distribuição oferecida aos clientes, assim como o padrão de atendimento (SILVA JR, 2007).

No refeitório ou área de consumação deve haver espaço suficiente para mesas e cadeiras com perfeita circulação entre elas (MANZALLI, 2006). Deve ter as mesmas características estruturais descritas para as áreas de processamento, inclusive instalação de lavatórios, tendo também equipamentos adequados que atendam as características dos sistemas leitos (ABERC, 2003).

É permitido o uso de plantas ornamentais, desde que fiquem distantes dos locais de distribuição. O mesmo ocorre com os ventiladores, que deverá ter cuidado para não incidir diretamente sobre o alimento (MANZALLI, 2006).

Área para higienização de bandejas e utensílios de mesa deve ser uma área adjacente ao restaurante, tendo um guichê para recepção de materiais utilizados. O “layout” desta área deverá suprir as necessidades para que ocorra uma boa higienização. O planejamento deverá prever local para guardar os materiais higienizados (SILVA JR, 2007).

O setor de administração deve estar situado em um local estratégico, facilitando a supervisão das operações do processamento das refeições, A colocação de piso em nível mais elevado que o da área de produção, bem como um visor em toda a expansão da sala, facilita a supervisão do ambiente e das operações realizadas (ABERC, 2003).

É importante existir uma área destinada para descarte para depósito de caixas, latas, vidros e outras embalagens vazias, retornáveis ou não, que sejam armazenadas até o momento de serem removidas ou descartadas (ABERC, 2003).

O local de depósito de lixo deve ser uma área afastada da produção, distribuição e armazenamento dos alimentos. Deve ser constituída com material liso e higienizável e também devidamente fechado para facilitar a higienização e promover isolamento adequado, evitando assim acesso de pragas e contaminações em geral (NETO, 2005).

A área para guardar botijões de gás deve estar localizada fora das instalações de manipulação dos alimentos e ser identificada adequadamente, restringido o acesso de pessoas em geral, seguindo assim as normas da ABNT (JUCENE, 2008).

A área para depósito e higienização dos materiais de limpeza deve estar destinada para guardar objetos que são utilizados na limpeza e higienização da unidade, tais como vassoura, balde, rodo, panos, etc. Deve haver uma cuba para limpeza desses materiais (SILVA JR, 2007).

As instalações sanitárias e vestiários devem ser afastadas das áreas de processamento e não devem ter ligação direta com as áreas externas (NETO, 2005). Devem ser bem iluminadas e ventiladas e suas aberturas para a ventilação devem ser teladas. São recomendadas molas protetoras internas contra insetos e roedores para as portas (MANZALLI, 2006).

Os equipamentos móveis e utensílios são instrumentos de trabalho que permitem a execução rápida, segura e eficiente de algumas atividades. Para seu perfeito funcionamento, devem apresentar manutenção e higienização periódica (NETO, 2005). O dimensionamento dos equipamentos e utensílios deve estar relacionado com a quantidade de refeições produzidas, padronização de cardápio e sistema de distribuição. Devem-se verificar os materiais empregados na fabricação dos equipamentos e utensílios, os quais devem ser dotados de superfície lisa, não absorvente, de fácil higienização, sem bordas que dificultem a limpeza (MANZALLI, 2006).

Devem ser adquiridos equipamentos duráveis e de boa qualidade, pois a troca de equipamentos é muito dispendiosa, sendo assim deve-se verificar qualquer peça que podem estar possivelmente danificadas e se podem representar algum perigo (SILVA JR, 2007). Esses equipamentos devem possuir capacidade adequada, termômetros visíveis e regulados e uma manutenção constante (ABERC, 2003).

Os equipamentos devem garantir aos alimentos temperaturas de segurança, de acordo com sua cadeia, tais como: Cadeia quente: balcão térmico deverá estar em uma temperatura de 65°C e sua água mantida entre 80°C e 90°C, sendo trocada diariamente; Equipamentos na etapa de espera deverão ser mantidos em uma temperatura de 65°C; A lava-louça deverá ter uma temperatura entre 55°C a 65°C no momento da lavagem e de 80°C a 90°C no momento do enxágue. Com relação aos equipamentos da cadeia fria, as câmaras frigoríficas ou refrigeradores devem ser mantidos em temperaturas de 4° a 10°C, dependendo dos alimentos que neles constam; os freezers devem estar em temperaturas entre -1°C a -18°C ou até mesmo inferiores; e os balcões frios de distribuição devem estar em temperatura até 10°C (MANZALLI, 2006).

Os móveis, tais como mesas, bancadas, prateleiras e estrados, devem ser dimensionados de acordo com suas necessidades e serviços prestados. Devem ser de material liso, resistente, lavável e impermeável (ABERC, 2003). As prateleiras podem ser de metal ou pintadas com

uma tinta de fácil higienização. Essas prateleiras devem ser de preferência, vazadas e não podem ser de peças sólidas (SILVA JR, 2007). Os estrados podem ser móveis ou fixos e quando fixos, devem ser elevados, no mínimo, 25 cm do piso (ABERC, 2003).

Os utensílios devem ser constituídos de material atóxico, de superfície lisa para não permitir o acúmulo de detritos. Os utensílios, tanto de mesa quanto de produção, devem ser dimensionados de acordo com a quantidade de preparações feitas e/ou servidas (ABERC, 2003). Não se devem utilizar utensílios de madeira, pois a mesma é bastante absorvente e de difícil higienização, podendo levar ao acúmulo de bactérias que podem ocasionar contaminação alimentar (SILVA JR, 2007).

Os utensílios destinados higienização e limpeza do local devem ser visivelmente identificados e separados para uma única finalidade, não podendo ser utilizados em outras operações (MANZALLI, 2006).

2.3.3 Boas práticas de fabricação e legislações

Com a formação das cidades a produção de alimentos começou a se distanciar dos consumidores, não havendo mais o controle visual e pessoal sobre o processo produtivo. Com isso, começou a aparecer às primeiras leis sobre alimentos (GOMES, 2008).

Na década de 90 ocorreram as mais importantes mudanças na legislação, na conscientização dos empresários e nas condutas dos técnicos e manipuladores de alimentos.

As mudanças na legislação propiciaram uma modernização nos procedimentos da vigilância sanitária dos estados e municípios, fazendo com que a fiscalização dos alimentos se tornasse mais eficaz e objetiva, no controle dos principais pontos críticos que efetivamente devem ser controlados. A legislação também provocou adequações nos procedimentos de manipulação das indústrias e dos estabelecimentos que preparam e servem alimentos, promovendo alterações técnicas para que esta manipulação seja feita de forma mais segura do ponto de vista higiênico-sanitário (SILVA, 2005).

O controle sanitário dos produtos alimentícios é atribuição das organizações de saúde pública, nas diversas esferas da organização política e administrativa do país. A legislação deve conter regulamentos passíveis de serem cumpridos e abranger todas as espécies de alimentos (crus, semielaborados e preparados), além dos ingredientes, aditivos, água usada

para a preparação, bem como o processamento e a produção, ou seja, deve abranger todas as fases, desde a preparação até o consumo (GERMANO; GERMANO, 2008).

É tomado por base, durante a fiscalização pela Vigilância Sanitária de Serafina Corrêa RS, a RDC 216 de 15 de Setembro de 2004, Decreto Estadual 23.430 de 24 de outubro de 1974 e a Portaria 78 de 2009 que aprovou lista de verificação de Boas Práticas em Serviço de Alimentação e normas para Cursos de Boas Práticas em Serviço de Alimentação, que são utilizados durante inspeções realizadas pela vigilância Sanitária de Serafina Corrêa RS.

Esta RDC trata de uma regulamentação de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e aplica-se aos serviços de manipulação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição, venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como: cantinas, bufes, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes e congêneres (SILVA, 2005). O ponto crítico para a aplicação da RDC nº. 216/2004 desde a sua publicação é o cumprimento do item referente à documentação, registro e a responsabilidade das atividades de manipulação. Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados e esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica. O curso de capacitação deve abordar, no mínimo, temas relacionados a contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas (ANVISA, 2004).

Conforme o Decreto Estadual 23.430 que dispõem sobre as obrigações de ordem sanitária em todo o território do Estado do Rio Grande do Sul, os intuitos deste decreto são a defesa, a proteção e a recuperação da saúde (SISTEMA LEGIS).

Tratando-se de legislações utilizadas a Lei nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências, estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social.

Boas Práticas de Fabricação (BPF) são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (BRASIL, 2004).

Implementar as BPF principalmente para os manipuladores de alimentos é primordial para garantir a qualidade alimentar. O treinamento e a aplicação são um dos meios mais eficazes e econômicos para superar as inadequações existentes na manipulação de alimentos,

evitando desse modo à contaminação cruzada, o armazenamento e o preparo inadequados, e ainda as contaminações por parte dos próprios manipuladores (COLOMBO, OLIVEIRA e SILVA, 2009).

Conforme a legislação brasileira as BPF são obrigatórias para todas as indústrias de alimentos, e as portarias 326/97 e 368/97, do Ministério da Saúde, estabelecem o "Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores de Alimentos" (ANVISA, 1999).

Nos estabelecimentos onde ocorre grande manipulação de alimentos, deve-se enfatizar a necessidade de contratar um responsável técnico com formação específica; em conjunto com a Vigilância Sanitária, esse profissional deverá desenvolver um manual de boas práticas, para ser seguido por aqueles que mantêm contato com alimentos, nas áreas de recebimento, armazenamento a seco e a frio, manipulação, exposição, venda e transporte. Este profissional será o elemento multiplicador de boas práticas sanitárias, para todos os manipuladores de alimentos (VALENTE e PASSOS, 2004).

Ter o Manual BPF em estabelecimentos que manipulam alimentos é de extrema importância, visto que ele é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios; a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; o controle da água e de abastecimento; o controle integrado de vetores e pragas urbanas; a capacitação profissional; o controle da higiene e da saúde dos manipuladores; o manejo de resíduos; o controle e a garantia de qualidade do alimento preparado (GOTTARDI, 2006; BRASIL, 2004).

São pré-requisitos para o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) as BPF, que também visam melhorar a qualidade dos alimentos. O APPCC é uma das formas de controlar a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos, sendo um método que analisa e aponta os pontos críticos de controle dos processos, onde o perigo microbiológico pode aparecer (VELLO, 2005).

APPCC é um sistema preventivo que busca a produção de alimentos inócuos. Ele está embasado na aplicação de princípios técnicos e científicos bem como na produção e manejo dos alimentos inócuos, seus princípios são aplicáveis a todas as fases da produção dos alimentos, nos serviços de alimentação coletiva, nos sistemas de distribuição, manejo e na utilização do alimento pelo consumidor, podendo auxiliar a inspeção por autoridades reguladoras e promover o comércio internacional através do aumento da confiança na segurança alimentar (ALMEIDA, 1998 & FAO CODEX ALIMENTARIUS, 2003).

Vale ressaltar que os programas normais de pré-requisitos podem incluir algumas ações, mas não se limitam apenas a elas, tais como (FAO CODEX ALIMENTARIUS, 2003):

Quadro 1 - Boas Práticas de Fabricação

| | |
|---|---|
| Instalações | Os estabelecimentos devem estar localizados, ser construído e mantido de acordo com os princípios de projetos sanitários. Deve haver um fluxo linear de produtos e controle de tráfego, para minimizar a contaminação cruzada de produtos crus com cozidos e de áreas sujas com áreas limpas; |
| Controle do fornecedor | Cada estabelecimento deve garantir que seus fornecedores implantem programas de inocuidade alimentar eficazes; |
| Especificações | Deve haver especificações por escrito, de todos os ingredientes, produtos e materiais para a embalagem; |
| Equipamentos de produção | Todo o equipamento deve ser construído e instalado de acordo com os princípios de projeto sanitário. Deve-se estabelecer e documentar calendários de manutenção e calibração preventivos; |
| Limpeza e sanitização | Todos os procedimentos de limpeza e sanitização de equipamentos e instalações devem ser documentados e obedecidos. Deve haver um programa padrão de sanitização; |
| Higiene pessoal | Todos os funcionários ou quaisquer outras pessoas que entrarem em uma planta de processamento de alimentos devem cumprir os requisitos referentes à higiene pessoal, aos procedimentos de limpeza e sanitização, à segurança pessoal, além de conhecer seu papel no programa APPCC. As empresas devem manter registros das atividades de treinamentos dos funcionários e colaboradores; |
| Controle de produtos químicos | Deve haver procedimentos documentados para garantir a separação e o uso adequado de produtos químicos, não alimentícios na planta e incluindo produtos de limpeza, fulmigrantes e pesticidas, ou iscas utilizadas dentro ou ao redor da planta; |
| Recepção, armazenamento e envio | Todas as matérias-primas e produtos crus devem ser armazenados em condições sanitárias e ambientais apropriadas, como temperatura e umidade, para garantir sua inocuidade e adequação; |
| Capacidade de rastreamento e recolhimento | Todas as matérias-primas e produtos crus devem ser codificados por lote e identificados para um sistema de recolhimento. Desta forma rastreamentos e recolhimentos rápidos e completos de produtos, podem ser realizados quando necessário; |
| Controle de pragas | Devem-se estabelecer programas eficientes de controle de pragas. |

Fonte: Adaptado de (FAO CODEX ALIMENTARIUS, 2003)

2.3.4 Higienização e limpeza e desinfecção

Para a maior parte das pessoas a palavra higiene significa limpeza. Se uma coisa tem aparência limpa, acredita-se que ela seja higiênica, no entanto, a verdadeira definição de higiene alimentar é: (HAZELWOOD e MCLEAN, 1996).

- destruição, nos alimentos, de todas e quaisquer bactérias prejudiciais à saúde, por meio do cozimento adequado ou de outros processos;

- proteção dos alimentos contra a contaminação, inclusive aquela causada por bactérias prejudiciais à saúde, por organismos estranhos e venenosos;

- inibição da multiplicação das bactérias prejudiciais à saúde, além de um determinado limite, no qual ocorre a doença do consumidor, assim como a prevenção do apodrecimento do próprio produto.

É essencial que as boas práticas de higiene, dentro dos ambientes de manipulação de produtos alimentícios, sejam levadas à sério por todas as pessoas que trabalham nesses ambientes, se de fato se pretende vender alimentos higiênicos (HAZELWOOD e MCLEAN, 1996). Ainda de acordo com os autores a falta de higiene provoca muitos custos, tais como:

- interdição do estabelecimento;
- multas e custos legais, inclusive a possibilidade de prisão;
- pagamento de indenização às vítimas de intoxicação alimentar;
- epidemia de intoxicações e até mortes;
- alimentos contaminados e reclamações de clientes e empregados;
- desperdício de produtos alimentícios por causa do apodrecimento.

Não são apenas os empregadores que estão sujeitos a processo em caso de epidemia de intoxicação alimentar. Se o empregado for considerado responsável, também pode ser processado, ficando muito difícil para ele conseguir novo emprego na área de alimentos uma boa higiene traz inúmeros benefícios, como: (HAZELWOOD e MCLEAN, 1996).

- excelente reputação profissional e pessoal;
- aumento do movimento de vendas de alimentos, produzindo maiores lucros e níveis mais elevados de salários;
- moral elevado dos empregados, resultando em um ambiente de trabalho mais feliz, seguro e produtivo;
- clientes satisfeitos;
- boas condições de trabalho, com menor rotatividade de empregados;
- respeito à lei, com a satisfação da Fiscalização Sanitária (ficar o tempo todo com medo da presença dos fiscais sanitários pode ser muito estressante);
- satisfação pessoal e profissional;

Existem dez regras de ouro na higiene alimentar, são elas: (HAZELWOOD e MCLEAN, 1996).

1. Sempre lave bem as mãos antes e depois de manipular alimentos, e depois de usar o banheiro.

2. Informe imediatamente seu supervisor quando tiver problema de ferimento na pele, irritação do nariz ou da garganta, ou diarreia.

3. Certifique-se de ter todos os cortes ou machucados estão cobertos com bandagens a prova d'água.
4. Mantenha-se sempre limpo, e use roupas limpas.
5. Jamais fume na cozinha ou nas dispensas. É ilegal e perigoso. Não se deve tossir ou espirrar sobre os alimentos.
6. Vá limpando enquanto trabalha. Mantenha todas as superfícies e peças do equipamento sempre limpas.
7. Prepare os alimentos crus e cozidos em lugares separados. Mantenha os alimentos cobertos, refrigerados e/ou bem quentes.
8. Mantenha as mãos afastas dos alimentos sempre que possível.
9. Garanta o correto armazenamento. Mantenha tampados os latões de lixo e lave as mãos depois de lidar com lixo e restos de comida.
10. Informe o seu servidor se não for possível seguir as regras estabelecidas. A lei jamais deve ser violada.

Higienização significa qualquer procedimento aplicado no controle, eliminando ou reduzindo perigos microbiológicos ou minimizando os riscos de transmissão de agentes patogênicos que causam doenças. Esse procedimento pode ser entendido em cinco etapas:

Limpeza – que significa uma simples remoção de sujidades ou resíduos de origem orgânica ou inorgânica;

Lavagem – procedimento que envolve a utilização de água e sabão ou detergente para melhor retirada das sujidades, podendo muitas vezes reduzir patógenos em um nível suportável;

Desinfecção/sanificação – procedimento que elimina ou reduz micro organismos patogênicos em níveis suportáveis com a utilização de desinfetantes ou sanificantes;

Anti-sepsia – tem o mesmo efeito que desinfetar ou sanificar, eliminando ou reduzindo os microrganismos. Para esse procedimento, utilizam-se antissépticos;

Assepsia – procedimento que evita o retorno da contaminação, ou seja, é uma conduta de controle aplicada após a esterilização, desinfecção ou antissepsia, protegendo assim as superfícies ou os produtos que já foram removidos ou reduzidos às sujidades (SILVA JR, 2007).

Sendo assim, os produtos utilizados para higienização devem ser registrados nos órgãos oficiais, e sendo devidamente identificados. Para essa eficácia, deve-se controlar, através de análises microbiológicas ou outra forma apropriada. Para isso, os funcionários devem ser bem treinados e devem registrar esses, procedimentos (ABERC 2003).

Para uma higienização ambiental correta, os funcionários devem seguir um fluxo coerente e adjacente aos procedimentos de operação no preparo dos alimentos, ou seja, deve-se higienizar da área de recepção até a área de consumo, para evitar contaminação cruzada (MANZALLI, 2006).

A higiene ambiental das instalações da unidade deve manter, através de apropriadas técnicas de limpeza, enxágue e desinfecção e para isso, é necessário seguir rigorosamente os critérios e as frequências dos procedimentos estabelecidos (ABERC, 2003).

As paredes devem ser higienizadas diariamente, na altura das bancadas em áreas como açougue, confeitaria, lavagem de panelas, etc. Semanalmente, devem-se lavar as paredes até o teto, utilizando água, detergente, escova e finalizar a higienização com um pano molhado em solução clorada a 200ppm (NETO, 2005).

Os pisos e rodapés devem ser higienizados diariamente e de acordo com a necessidade do local. Recomenda-se o uso de água e detergente, esfregando e enxaguando bem e, para o enxágue final, usa-se solução clorada a 200ppm. Após quinze minutos do enxágue final, seca-se ou se retira a água com rodo sempre que possível (MANZALLI, 2006).

A higienização das maçanetas das portas deve ser diária. Sendo que semanalmente, devem-se lavar as portas e janelas da unidade com água e detergente, utilizando escova como auxílio para esfregar (ABERC, 2003).

Mensalmente ou conforme a necessidade, as telas das aberturas devem ser higienizadas com água e detergente, utilizando como auxílio uma escova para esfregá-las (NETO, 2005).

Recomenda-se a higienização mensal ou conforme a necessidade do local, de luminárias, interruptores, tomadas etc. Para higienizá-los, deve-se umedecer um pano com água e detergente e, se necessário, utilizar escova para esfregá-los. Após, deve-se remover o detergente com um pano molhado com água e depois secar (ABERC, 2003).

A higienização de bancadas e mesas de apoio deve ser feita antes e após a sua utilização. Deve-se lavar com água e detergente, enxaguar e após, aplicar solução clorada a 200ppm por quinze minutos ou borrifar álcool 70%. Enxagua-se novamente as superfícies que entram em contato direto com o alimento e deixar secar naturalmente. Podem ser utilizados rodos exclusivos para a retirada do excesso de água (NETO, 2005).

São higienizados os ralos de acordo com a necessidade. Primeiramente, recolhem-se os resíduos acumulados, após, deve-se deixar escorrer água limpa no encanamento e por ultimo lavar com água e detergente. No término desse processo, deve-se enxaguar com solução clorada a 200ppm (ABERC, 2003).

O teto ou forro deve ser higienizado de acordo com a necessidade do local. Deve-se lavar e enxaguar manualmente ou com máquina própria para este fim, ou até mesmo solicitar limpeza específica (MANZALLI, 2006).

No interior do estabelecimento, o lixo deve estar em recipientes fechados, revestidos com sacos plásticos, limpo e higienizados constantemente. Para a coleta posterior, o lixo deve ser armazenado adequadamente em áreas externas, longe da produção e livre de insetos, roedores e outros animais. Essa coleta deve ser periódica e de acordo com sua natureza. Com relação ao fluxo, não poderá existir cruzamento entre o lixo e a matéria-prima, caso isso não pode ser evitado, recomenda-se uma diferenciação de horários para que não ocorra cruzamento (ABERC, 2003).

Para garantir o controle ambiental e adequada manutenção higiênica dos utensílios, equipamentos e outros matérias afins, é necessário seguir rigorosamente os procedimentos recomendados (MANZALLI, 2006).

Para a higienização manual dos utensílios, deve-se retirar o excesso de sujidades existentes. Após a retirada das sujidades, devem-se lavar esses utensílios com água aquecida a 44°C, detergente e esponja. Deve ser enxaguado com água corrente para retirar o detergente. Após, deve-se fazer a desinfecção utilizando solução clorada a 200ppm ou borrifar álcool 70% e deixar secar naturalmente (ABERC, 2003).

Os utensílios devem ser armazenados em local limpo e seco, não podendo entrar em contato direto com o piso. Já os utensílios de difícil higienização devem ser substituídos por materiais descartáveis ou apropriados (MANZALLI, 2006).

No caso de uma higienização mecânica, primeiramente deve-se retirar o excesso de resíduos existentes, após, colocar os utensílios nas gavetas, de acordo com tamanho e formato e esperar o tempo necessário para a operação completa, verificando se as temperaturas de lavagem (55°C) e enxágue (90°C) estão adequadas. Caso não atinja a temperatura adequada de enxágue, deve-se realizar a desinfecção química. Após o termino dessa operação, os utensílios são retirados e armazenados em local apropriados, deixando os mesmos secarem naturalmente (ABERC, 2003).

Os equipamentos devem ser desligados da tomada e devem ser desmontados, retirando suas partes removíveis. Após desmontá-los, deve-se lavar com detergente e esponja e enxaguar com água corrente. No termino dessa operação, deve-se fazer a desinfecção utilizando solução clorada a 200ppm por quinze minutos ou álcool 70%, deixando secar naturalmente. As partes fixas, fios e tomadas devem ser higienizadas a seco e devem ser

desinfetadas com um pano umedecido com solução clorada a 200ppm ou álcool 70%. Terminado a desinfecção, deve-se montar o equipamento e cobri-lo (MANZALLI, 2006).

A máquina de suco deve ser desligada da tomada e deve ser desmontada, retirando suas partes removíveis. Após desmontá-la, lava-se com detergente e esponja e enxaguar com água corrente. Terminando essa operação, deve-se fazer a desinfecção utilizando solução clorada a 200ppm por quinze minutos ou álcool 70%, deixando secar naturalmente. As partes fixas, os fios e a tomada devem ser higienizados a seco e devem ser desinfetadas com um pano umedecido com solução clorada a 200ppm ou álcool 70%. Ao término da desinfecção, deve-se montar o equipamento e cobri-lo. Caso haja máquinas de grande porte, cujas partes não são removíveis, devem-se utilizar água, detergente e uma esponja macia, enxaguando cuidadosamente, garantindo assim a retirada completa dos resíduos para iniciar a desinfecção. A desinfecção com máquinas de grande porte é feita com enchimento de água em aproximadamente a metade da sua capacidade e despejar a solução clorada, deixando agir por aproximadamente quinze minutos. Após esse procedimento, deve-se retirar toda essa solução e enxaguar obrigatoriamente com água potável (ABERC, 2003).

A higienização de refrigeradores, câmaras e freezers devem ser feitas de acordo com a orientação fornecida pelo fabricante ou dos equipamentos em geral. Essa higienização deverá ser feita semanalmente (MANZALLI, 2006).

A higienização da coifa deve ser semanalmente e dos ductos internos trimestralmente, sendo que deve haver a existência de uma programação sistemática de limpeza especializada dos ductos, tubulações e filtros das coisas e exaustores (ABERC, 2003).

Para a higienização de balcões térmicos, recomenda-se verificar as orientações do fabricante ou utilizar as recomendações dos equipamentos em geral. A água do balcão deve ser trocada diariamente e seu volume deve ser suficiente para favorecer a manutenção de temperatura dos alimentos durante a distribuição. Essa temperatura deve estar entre 80°C a 90°C (MANZALLI, 2006).

Deve-se evitar o uso de panos convencionais de cozinha, pois os mesmos representam grandes focos de contaminação, por isso é recomendado à utilização de materiais descartáveis. Caso haja a utilização de panos convencionais, recomendam-se panos alvejados, íntegros, em bom estado de conservação, separados por área e de preferência por cor, devem ser devidamente higienizados e substituídos com frequência, conforme a necessidade. Para higienização dos panos, deve-se utilizar água, sabão, água sanitária e escova. Deve-se esfregar vigorosamente para a retirada de eventuais sujidades e enxaguar em água corrente, torcendo bem. Após a lavagem, os panos devem ser colocados na secadora ou em local limpo e próprio

para este fim, uma vez que os panos não podem ser colocados em qualquer tipo de equipamento, grade de circulação de ar, coifas, etc., para serem secos (ABERC, 2003).

A higienização da caixa d'água deve ser semestral, e deve ser realizada com a caixa d'água vazia, independente do seu tamanho. Para isso deve-se fechar o registro e esvaziá-la. Deve-se lavar cuidadosamente o seu interior com água e tendo um auxílio de uma escova para esfregar as paredes, a fim de eliminar todos os resíduos existentes. Não se deve utilizar escova de aço para não danificar as paredes do reservatório e também não se deve utilizar sabão, detergente ou similar, pois os mesmos podem permanecer nas paredes e passar para a água armazenada (MANZALLI, 2006). Esvaziar completamente o reservatório e enxaguá-lo com água e solução clorada (essa solução deve ter cálculo de 2 litros de hipoclorito de sódio a 10% para cada 1000 litros de água do reservatório). Essa solução deve ser mantida em contato com a superfície no mínimo quinze minutos e após esse tempo, o registro deve ser aberto para enxaguar bem o reservatório e deve-se esvaziá-lo novamente, lembrando que está água não deve ser consumida de nenhuma forma. Feito isso, deve-se encher o reservatório com água da rede pública (NETO, 2005).

Higienizar mensalmente da caixa de gordura ou conforme a necessidade da unidade. A gordura depositada deve ser recolhida com auxílio de uma pá exclusiva para esse fim e para garantir a retirada total dessa gordura, devem-se raspar bem as paredes e tampa da caixa. Após, utiliza-se água fervente e produto desengorduraste, utilizando escova ou vassoura exclusiva para esse processo e por último enxaguar e deixar escoar a água. Recomenda-se para essa operação a utilização do método biológico, o qual utiliza microrganismos próprios para a redução de gordura, de acordo com a metodologia empregada por empresas especialistas ou técnicos que comercializam esse tipo de microrganismo desidratado (MANZALLI, 2006).

A higiene dos alimentos pode ser definida como o conjunto de ações que visam: proteger os alimentos contra contaminações físicas, químicas ou microbiológicas; inibição da multiplicação microbiológica além do limite determinado nocivo para a saúde; e a destruição dos microrganismos patogênicos (ABERC, 2003).

2.3.5 Definições das etapas básicas do fluxo operacionais; monitoramento e registros.

São etapas básicas dos fluxos de operações em unidades de alimentação e nutrição, aprovadas pela Comissão Técnicas da ABERC (MANZALLI, 2006).

Na etapa de recebimento é onde, por um fornecedor, o material que é avaliado qualitativa e quantitativamente de acordo com os critérios estabelecidos para cada produto (LOPES, 2004).

Envolve três procedimentos básicos: armazenamento sob temperatura congelada, refrigerada e estoque seco (MANZALLI, 2006).

Os alimentos são armazenados à temperatura de -18°C ou inferior (ABERC, 2003).

O armazenamento sob refrigeração é feito em temperatura de 0°C a 10°C , de acordo com as especificações técnicas de cada produto (MANZALLI, 2006).

O armazenamento em estoque seco são armazenados em temperatura ambiente e de acordo as especificações de cada produto (ABERC, 2003).

Na refrigeração os alimentos passam da temperatura original ou da temperatura pós-coção (55°C), para temperatura específica de acordo com o sistema de refrigeração segura proposta para cada alimento, respeitado desde o armazenamento (MANZALLI, 2006).

Etapa de congelamento o alimento passa de sua temperatura natural para uma temperatura de -18°C ou inferior, em 6 horas (ABERC, 2003).

O descongelamento é procedimento em que o alimento passa da temperatura de congelamento para até 4°C , sob refrigeração ou temperatura controlada (MANZALLI, 2006).

No pré-preparo e preparação, os alimentos sofrem modificações através de higienização, tempero, corte, porcionamento, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes (ABERC, 2003).

Na reconstrução os alimentos, recebem adição de água própria para o consumo e, após esta reconstituição, são consumidos imediatamente, aquecidos ou refrigerados de acordo com as normas específicas (LOPES, 2004).

Procedimento de dessalgue em que as carnes salgadas são submetidas à retirada do sal em condições seguras (ABERC, 2003).

Na etapa de cocção, os alimentos devem atingir uma temperatura de 74°C no seu interior, ou combinações de tempo e temperatura que tenham condições seguras, tais como 65°C por 15 minutos e 70°C por 2 minutos (MANZALLI, 2006). Os alimentos que sofreram cocção devem atingir 55°C em sua superfície, para serem levados à refrigeração (LOPES, 2004).

Procedimento de racionamento os alimentos prontos sofrem manipulação, com a finalidade de obterem porções menores (MANZALLI, 2006).

Os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente uma temperatura segura no seu reaquecimento, conforme foi descrito para cocção, sendo ideal 74°C no interior do alimento (ABERC, 2003).

Na espera para fornecimento e distribuição os alimentos quentes devem ser mantidos em temperatura de 65°C ou mais, até o momento da distribuição; alimentos frios devem ser mantidos em temperaturas abaixo de 10°C até momento da distribuição (MANZALLI, 2006).

No procedimento de distribuição em que os alimentos são expostos para o consumo imediato, mas o tempo e a temperatura ainda são controlados para que não ocorra multiplicação microbiana ou novas contaminações (ABERC, 2003).

O recebimento de mercadorias é uma das etapas de controle da unidade e deve contar, sempre que possível, com uma pia para higienização de hortifrúti. (MAZALLI, 2006). Também se pode ter um setor para que ocorra a transferência de mercadorias recebidas para recipientes próprios para armazenamento e devidamente higienizados (NETO, 2005).

Nesta etapa é importante observar as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores, bem como a existência do Certificado de Vistoria do veículo de transporte; a integridade e higiene das embalagens como também se devem verificar as características sensoriais e específicas de cada produto e se os mesmos estão identificados corretamente de acordo com a rotulagem; deve-se também verificar os controles de temperaturas, se as mercadorias têm a quantidade fornecida e também a data de validade e fabricação (ABERC, 2003).

Caso tenha mais de um fornecedor aguardando, deve-se dar preferência de atendimento para alimentos perecível, resfriados e refrigerados, seguindo dos alimentos perecíveis congelados, alimentos perecíveis em temperatura ambiente e por ultimo os alimentos não perecíveis (NETO, 2005). Também é importante salientar que se tiverem alimentos reprovados nessa etapa, os mesmos devem ser devolvidos no momento do recebimento (MANZALLI, 2006).

As carnes devem ser entregues acondicionadas em monoblocos ou caixas de papelão lacradas; embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, inclusive as carnes salgadas e defumadas. Ao receber estes produtos, devem-se observar as seguintes características e procedimentos: não deve haver formação de gelo; deve ter ausência de água dentro da embalagem; não pode ter existência de sinais de congelamento; e deve-se observar o registro e medir a temperatura. Sugere-se ainda fazer um controle físico-químico e, se necessário, um controle microbiológico (ABERC, 2003).

As temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes são: carnes refrigeradas devem estar em temperaturas até 6°C, com tolerância de até 7°C; carnes congeladas têm que ser mantidas em temperaturas de -18°C com tolerância até -15°C; produtos frios e embutidos industrializados devem estar em temperaturas até 10°C ou de acordo com a temperatura fornecida pelo fabricante; e produtos salgados, curados ou defumados, podem ser entregues em temperatura ambiente ou em temperaturas recomendadas pelo fabricante (MANZALLI, 2006).

Para o recebimento de hortifrutigranjeiros, devem-se observar o tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A seleção deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens apropriadas. Com relação aos ovos, os mesmos devem estar em caixas de papelão e protegidos por bandejas, devem apresentar casca íntegra, sem rachaduras e sem resíduos que indiquem a falta de higienização do fornecedor (ABERC, 2003). Recomendam-se temperaturas no recebimento de hortifrutigranjeiros de: hortifrutigranjeiros processados congelados devem estar em temperaturas de -18°C com tolerância de uma temperatura até -15°C; os pré-processados resfriados podem ser entregues em temperaturas de até 10°C ou de acordo com a recomendada pelo fabricante; e, os hortifrutigranjeiros in natura devem ser recebidos em temperatura ambiente (MANZALLI, 2006).

O recebimento de leite e derivados, sabendo do alto grau de perecibilidade destes produtos, deve-se conferir criteriosamente: o prazo de validade de cada produto e as condições das embalagens, de modo que as mesmas não apresentem alterações ou estejam estufadas. Por isso, a temperatura do leite in natura e seus derivados não podem passar de 10°C ou da temperatura estipulada pelo seu fabricante (ABERC, 2003).

2.3.6 Recebimento de estocáveis

Os produtos que apresentam estabilidade quando estocados em temperatura ambiente, devem apresentar-se em embalagens íntegras, próprias para cada tipo, respeitando o prazo de validade e identificadas corretamente pelos rótulos (MANZALLI, 2006).

Os cereais, farináceos e leguminosas não podem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e/ou materiais estranhos. As latas não devem estar amassadas, enferrujadas

ou estufadas, e, os vidros não devem conter vazamentos nas tampas ou algum sinal que indica modificação do produto (ABERC, 2003).

Para o recebimento de massas frescas e doces confeitados, deve-se observar a integridade das embalagens, o prazo de validade, grau de umidade, condições sensoriais adequadas e ausência de fungos. As temperaturas ideais para massas frescas e sobremesas refrigeradas são de até 6°C com tolerância de até 7°C (MANZALLI, 2006).

O recebimento de sucos devem apresentar embalagens em bom estado de integridade, não podem estar estufadas, sem violação, dentro do prazo de validade e identificadas corretamente pelos rótulos (ABERC, 2003).

As temperaturas para o recebimento desses produtos são: para sucos concentrados congelados a temperatura deve estar em -18°C com tolerância de - 15°C; os concentrados resfriados devem ter uma temperatura de até 10°C ou de acordo com as recomendações do fabricante; produtos concentrados estabilizados devem estar em temperatura ambiente ou em temperaturas aconselhadas pelo fabricante; as polpas de frutas congeladas devem ser mantidas em temperaturas de -18°C com tolerância de temperaturas até -15°C; e, ó para refresco devem estar em temperatura ambiente (MANZALLI, 2006).

O recebimento de descartáveis e produtos e materiais de limpeza devem ser recebidos em embalagens íntegras, próprias para cada item e com identificação correta no rótulo. Em produtos de limpeza, deve-se observar também o prazo de validade (ABERC, 2003).

2.3.7 Armazenamento

O procedimento para armazenamento esta é uma das etapas de controle da unidade, sendo assim, as matérias primas devem ser armazenadas em condições que garantam um controle de: proteção contra contaminação; redução mínima das perdas da qualidade nutricional e não pode haver deterioração dos produtos. Este armazenamento deve obedecer aos critérios estipulados para cada mercadoria, tais como: deve-se dividir em duas áreas, uma para área química, onde são armazenados em temperatura ambiente os materiais e outros produtos de limpeza; e área de “insumos”, que são armazenados alimentos de acordo com suas temperaturas e condições ambientais (MANZALLI, 2006).

Os critérios gerais para armazenamento de matéria- primas visam à preservação da qualidade dos alimentos, bem como a disposição adequada dos produtos e o controle na utilização da matéria-prima.

Sendo assim, devem-se atender os seguintes critérios:

- colocar alimentos ou recipientes com alimentos sobre estrados ou em prateleiras, evitando assim o contato com o piso;

- não é permitida caixas de madeira ou de papelão na área de estoque ou em qualquer área da unidade;

- não se devem arrastar pelo piso materiais como monoblocos, caixas plásticas, entre outros. Deve-se adotar o método de carregá-los à mão ou com auxílio de carrinhos transportadores;

- organizar os produtos de acordo com suas características, obedecendo também à data de fabricação, adotando o método PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai);

- devem-se manter sempre em bom estado higiênico as embalagens, móveis e equipamentos utilizados no local;

- identificar todos os alimentos, caso não haja a possibilidade de manter o rotulo original, deve-se identificar através de etiquetas;

- após a abertura dos alimentos, os mesmos devem ser devidamente protegidos, sendo transferidos para outro recipiente higienizado e identificado corretamente;

- o armazenamento de produtos alimentícios refrigerados deve respeitar as seguintes normas: os alimentos prontos para consumo devem estar em prateleiras superiores; sendo que os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio; e os restantes, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores;

- devem-se conservar as portas das áreas de armazenamento sempre fechados, e no caso de refrigeradores e câmaras, deve-se abri-las o mínimo de vezes possível (ABERC, 2003).

Para os alimentos pós-cozção, deve-se respeita criteriosamente as recomendações dadas pelo fornecedor, com relação às temperaturas ideais para o armazenamento dos alimentos, sabendo que o prazo de validade é perdido ao abrir os produtos (MANZALLI, 2006).

Não se devem congelar alimentos destinados à refrigeração e nem recongelar alimentos que já tenham sido descongelados para a manipulação, sendo que esses alimentos só podem ser congelados novamente se forem submetidos ao processamento (ABERC, 2003).

A temperatura dos alimentos prontos deve estar adequada e segura, sendo mantida sob-refrigeração 4°C em ate 72 horas, e sob congelamento -18°C por até 30 dias. Em Ambos os

casos, devem-se etiquetar os alimentos de acordo com as recomendações de uso (MANZALLI, 2006).

Armazenar adequadamente os alimentos industrializados que não foram totalmente utilizados, retirando-os das embalagens originais, colocando em recipientes adequados e identificando-os de acordo com as recomendações de uso (LOPES, 2004).

As etiquetas de identificação devem ser de acordo com a legislação pertinente, as etiquetas de identificação de produtos armazenados devem ser colocadas em cada alimento embalado ou nos lotes de monoblocos, assadeiras ou gastronormes, com os alimentos não embalados. Essas etiquetas devem ser feitas de material resistente a umidade e ao toque, impermeável, e a tinta utilizada para sua confecção deve ser a prova d'água para possibilitar também a utilização em câmaras frigoríficas e geladeiras (ABERC, 2003).

As etiquetas devem conter dados completos do produto, contendo seu nome e a marca; o número de seu registro bem como número do MS; nome do fornecedor com número da nota fiscal; a data de entrega e sua originalidade (nacional ou importado); a data de validade original, o local que deve ser conservado e também a data de manipulação bem como a data limite que se pode utilizar (MANZALLI, 2006). Deve-se levar em consideração o prazo de validade, pois esse prazo é o período de tempo em que o produto pode ser conservado de modo a manter suas características nutricionais, sensoriais, físico-químico e microbiológico próprio para o consumo. Sendo assim, é importante ressaltar que a partir do momento em que as embalagens foram abertas, perde-se imediatamente o prazo de validade informado pelo fabricante. Por isso, os alimentos pós-processados requerem um novo prazo de validade para que os mesmo sejam utilizados em condições seguras, o chamado “recomendações de uso” (ABERC, 2003).

Recomendações de uso para carnes cruas refrigeradas recomendam-se temperaturas de até 4°C por 72 horas após a manipulação, sendo que os pescados crus refrigerados são armazenados em temperaturas de até 4°C em até 24 horas;

Carnes pós-cocção refrigeradas e outros alimentos pós-cocção refrigerados são armazenadas em temperaturas até 4°C por 72 horas e os pescados pós-cocção são armazenados também em até 4°C, mas por até 24 horas;

As carnes cruas congeladas (incluindo pescados), carnes pós-cocção congelada e outros alimentos pós-cocção congelados são armazenados em temperatura de -18°C ou inferiores por até 30 dias;

E as sobremesas tanto refrigeradas quanto congeladas são armazenadas em temperaturas inferiores ou iguais a -18°C por 30 dias. (MANZALLI, 2006).

O armazenamento de descartáveis, produtos e matérias de limpeza são feitos em temperatura ambiente, tendo um local adequado, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios (NETO, 2005).

2.3.8 Congelamento e refrigeração

Procedimento para refrigeração e congelamento, a refrigeração e congelamento são etapas que controlam os alimentos desde o recebimento até o momento da distribuição. Sendo assim, os alimentos devem ser separados de acordo com sua natureza e preparo (MANZALLI, 2006).

Devem-se organizar as unidades refrigeradas de modo que os alimentos prontos para consumo fiquem na parte mais alta; na parte intermediária deve conter os alimentos pré-preparados e na parte inferior os alimentos in natura e outros alimentos não higienizados (ABERC, 2003).

As datas de validade devem ser analisadas eventualmente, sendo que quando tenha alguma irregularidade com o produto, o mesmo deve ser encaminhado para descarte. Por isso esses alimentos devem ser devidamente identificados com informações necessárias (MANZALLI, 2006).

As portas dos refrigeradores, câmaras e congeladores devem ser abertas o mínimo de vezes possível para conservar a temperatura (NETO, 2005).

Os alimentos não podem estar em contato com o piso, e os mesmos devem ser protegidos adequadamente, além de garantir espaços livres para circulação de ar frio. Sendo assim é proibido o desligamento desses equipamentos cujo objetivo é economizar energia (MANZALLI, 2006).

Os Critérios de temperatura e tempo para refrigeração segura para os alimentos em temperatura original devem atingir uma temperatura de 4°C em 6 horas, sendo que alimentos pós-cozção devem atingir 21°C em 2 horas (sem serem cobertos), ou de 21°C a 4°C em 6 horas, quando cobertos (ABERC, 2003).

O resfriamento até 21°C e a refrigeração até 4°C pode ser cancelado através da imersão em gelo ou do uso de câmara, freezer, etc. (MANZALLI, 2006).

Os critérios de tempo e temperatura são:

Quadro 2 - Critérios de tempo e temperatura

| | |
|--|--|
| Amostra de alimentos | Deve estar em temperatura de até 4°C em até 72 horas; |
| Alimentos pós-processados congelados e alimentos pós-manipulados congelados | Devem atingir uma temperatura de -18°C e serem armazenadas em até 90 dias; |
| Alimentos pós-cozido refrigerado, carnes cruas refrigeradas, massas frescas e alimentos pós-manipulados refrigerados | Devem se manter em temperaturas de até 4°C e podem ser armazenados em até 72 horas, sendo que a mesma temperatura vale para descongelamento de alimentos sob refrigeração e dessalga de carnes sob refrigeração, mas com relação ao armazenamento é o tempo que for necessário, já os pescados devem ser armazenados no máximo por 24 horas; |
| Os laticínios e derivados, alimentos congelados, bem como os alimentos frios (sendo todos mantidos em embalagens fechadas) | Devem estar em temperaturas de até 8°C e podem ser mantidos em armazenamento de acordo com a validade da embalagem; |
| Os hortifrutis in natura refrigerados, sucos refrigerados em embalagens fechadas e os ovos in natura refrigerados | Devem estar em temperaturas de até 10°C, sendo que os ovos devem ficar armazenados em até 24 horas e os demais produtos é de acordo com o fornecedor; |
| As sobremesas refrigeradas | Podem ser armazenadas em temperaturas de 4°C, 6°C e até 8°C e podem ser armazenadas em 72, 48 e 24 horas, respectivamente; |

Fonte: Adaptado de (MANZALLI, 2006).

E por fim, alimentos como maionese ou misturas que contem maionese devem ser armazenados em 48 ou 24 horas em temperaturas de até 4°C ou 6°C, respectivamente (ABERC, 2003).

O descongelamento é mais uma das etapas de controle da unidade e é favorecido quando a porção do alimento congelado é pequena, com no máximo 2 kg e, seu armazenamento é feito em recipientes com altura de até 10 cm (MANZALLI, 2006).

O descongelamento seguro pode ser realizado através de: equipamentos refrigerados até 4°C; em fornos de convecção ou micro-ondas; em água corrente com temperatura inferior a 21°C por 4 horas e com alimentos protegidos adequadamente; e em temperatura ambiente sob controle contra contaminação ambiente e monitoramento de temperatura, a qual não deve ultrapassar de 4°C (ABERC, 2003).

Para garantir a qualidade dos produtos não se recomenda o recongelamento de alimentos crus que tenham sido descongelados, sendo que após o descongelamento de carnes em geral, a mesma deve ser consumida em até 72 horas e em casos específicos de pescados, os mesmo devem ser consumidos em até 24 horas (MANZALLI, 2006).

2.3.9 Procedimento para o pré-preparo e preparo

Para realização de pré-preparo e preparo dos alimentos, deve-se garantir que os manipuladores higienizem as mãos antes de manipular qualquer alimento, nos diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa, tendo muito cuidado quando se utiliza luvas ou máscaras, as quais podem ocasionar contaminação (ABERC, 2003).

Devem-se utilizar utensílios adequados, bem higienizados e, somente quando for necessário, devem-se manipular os alimentos com as mãos, tomando cuidado também para que os alimentos não entrem em contato com os cabos dos utensílios ou qualquer ponto tocado com a mão (MANZALLI, 2006).

Caso tenha que utilizar o mesmo local para pré-preparo e preparo de diferentes gêneros alimentícios, o local deve ser lavado com água e sabão e desinfetado com solução clorada de 200ppm entre uma atividade e outra, evitando assim a contaminação cruzada (ABERC, 2003).

Os alimentos em preparação ou já prontos devem ser monitorados em temperatura segura e devem estar bem protegidos, garantindo que os mesmos estejam devidamente cobertos, podendo ser por material com tampa ou até mesmo filmes plásticos, os quais não podem ser reutilizados (MANZALLI, 2006).

Recomendações para alimentos enlatados e em outras embalagens, antes de utilizar alimentos enlatados ou em outras embalagens, deve-se verificar a data de validade, bem como as condições higiênicas dos produtos antes de abri-los. Após essa verificação, recomenda-se a lavagem dos mesmos antes de serem utilizados ou até mesmo armazenados (ABERC, 2003).

Recomenda-se a utilização de matérias limpas e higienizadas para aberturas desses produtos. Após a abertura, os produtos devem ser verificados quanto as suas características, observando se estão de acordo com as recomendadas. E caso não forem utilizados completamente, esses produtos devem ser transferidos para recipientes limpos, higienizados e devidamente identificados e armazenados de acordo com as recomendações da embalagem original (MANZALLI, 2006).

Para os cereais e leguminosas devem ser escolhidos a seco, e após, devem ser lavados criteriosamente com água potável e enxaguados no mínimo três vezes. Os mesmos devem ser levados à cocção, respeitando os critérios de tempo e temperatura (ABERC, 2003).

Para iniciar o pré-preparo de carnes, deve-se retirá-las em quantidades pequenas e suficientes para manipulá-las em 30 minutos sob temperatura ambiente ou por 2 horas em áreas climatizadas, entre 12°C a 16°C (NETO, 2005).

No momento da cocção, devem-se retirar apenas quantidades suficientes para manipular os alimentos por 30 minutos, e à medida que o lote anterior ficar pronto, deve-se retirar uma nova remeça, ficando atento para a temperatura na etapa de espera (carnes cruas abaixo de 4°C e carnes prontas acima de 65°C) (MANZALLI, 2006).

Os frutos do mar e pescados não devem ser utilizados crus, sendo recomendados na forma congelada. Caso sejam usados peixes frescos, os mesmo devem ser consumidos no mesmo dia (ABERC, 2003).

No procedimento de dessalgue, as carnes salgadas são submetidas à retirada do sal em condições seguras de acordo com cada procedimento a ser adotado: pode-se utilizar o dessalgue através da troca de água com temperatura até 21°C ou a cada 4 horas; em água sob refrigeração em até 10°C; através de fervura; ou ainda através de fervura em solução salina, com concentração semelhante a do produto (MANZALLI, 2006).

Para alimentos perecíveis, deve-se evitar a preparação dias antes, e quando isso for inevitável, devem-se armazenar os produtos em condições seguras e devidamente etiquetados (ABERC, 2003). Esses produtos devem estar em tempo e temperaturas adequadas, ou seja, quando manipulados em temperatura ambiente, não se deve exceder 30 minutos por lote, e em áreas climatizadas, a temperatura deve estar entre 12°C a 18°C em até 2 horas por lote (MANZALLI, 2006).

Para higienização de hortifrutigranjeiros, deve-se preparar um local próprio para higienização dos alimentos, fazendo a desinfecção do local; selecionar os alimentos, retirando as folhas e eliminando os que se encontram danificados. (NETO, 2005) Após a seleção, deve-se lavá-los em água corrente, um a um e depois dessa lavagem, deve-se imergir por pelo menos 15 minutos, em solução clorada a 200ppm. Passado esse tempo, deve-se enxaguar e escorrer os alimentos e manipulá-los de acordo com seu modo de preparo (ABERC, 2003).

Para a desinfecção de frutas, verduras e legumes, somente é permitido o uso de produtos a base de cloro inorgânico ou cloro orgânico somente para essa finalidade e obrigatoriamente enxaguar após, em ambos os casos (MANZALLI, 2006).

Com relação às frutas não manipuladas, cujas cascas não são consumidas, pode-se higienizá-las em água potável, uma a uma, dispensando o uso de solução clorada. Já os legumes, tubérculos duros, frutas e ovos servidos cozidos, não necessitam passar pela solução clorada, uma vez que é suficiente a higienização em água potável, desde que atinjam 74°C na cocção ou em outras combinações de tempo e temperaturas seguras (ABERC, 2003).

Os produtos recomendados para desinfecção dos alimentos, de acordo com a sua concentração, são: Hipoclorito de sódio a 1%, 2% e até 2,5% e cloro orgânico, todos em concentrações entre 100 e 200ppm (MANZALLI, 2006).

Diluição de produtos para desinfecção dos alimentos é indicada solução clorada entre 100 e 200ppm não ultrapassando 250ppm é feita através de 10 ml (uma colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral de 2% a 2,5%, em um litro de água ou 20 ml de hipoclorito de sódio a 1% em um litro de água (ABERC, 2003).

Recomenda-se que a solução clorada seja trocada a cada lote imerso ou ser trocada quando a concentração estiver abaixo de 100ppm, sendo que o tempo mínimo de contato entre o alimento e a solução é de 15 minutos. Após a utilização do produto, é obrigatório fazer o enxágua dos produtos (SILVA JR, 2007).

Outra solução à base de cloro pode ser utilizada, desde que a mesma seja reconhecida e autorizada pelo Ministério da Saúde. No caso da utilização de água sanitária, a mesma deve estar entre 2,0% e 2,50% com pH de 13,5 ou ser diluída a 1% com pH 11,5, sendo que os estabilizantes recomendados são somente os hidróxidos de sódio ou de cálcio, cloreto de sódio ou de cálcio e carbonato de sódio ou de cálcio, não contendo adição de corantes, detergentes ou aromatizantes (ABERC, 2003).

O procedimento para cocção e reaquecimento deve garantir que os alimentos atinjam 74°C no seu interior ou combinações de tempo e temperatura que confiam à mesma segurança, tais como: 65°C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos. As temperaturas devem ser devidamente registradas (MANZALLI, 2006). Deve-se planejar o processo de cocção para manter todas as qualidades nutritivas dos alimentos, sempre que possível. Por isso, deve-se estar atenta a temperatura dos molhos quentes que são adicionados em alguma preparação, sendo que se devem elevar a temperatura dos molhos para garantir que o molho juntamente com o alimento atinja 74°C no seu interior. O mesmo ocorre com o leite a ser servido, o mesmo deve atingir uma temperatura de 74°C (ABERC, 2003).

Os óleos e gorduras utilizados na fritura não podem ser aquecidos a mais de 180°C, para garantir que isso não ocorra, deve-se verificar a qualidade do óleo com frequência, bem como seu odor, gosto e cor (MANZALLI, 2006).

Os óleos de frituras, sempre que possível, devem atingir uma temperatura de 180°C (ABERC, 2003). Não se deve adicionar óleo novo junto com óleo usado, sendo que quando o óleo é utilizado, deve-se filtrá-lo para eliminação de possíveis resíduos. Esse óleo filtrado poderá ser utilizado somente sob condições adequadas de controle e armazenados em recipiente com tampa em refrigerador. Caso não haja controle, o óleo deverá ser trocado a

cada 6 horas de uso (MANZALLI, 2006). Desprezam-se os óleos quando os mesmo apresentarem uma das seguintes características: coloração escura, odor não característico, modificações no sabor da fritura, viscosidade alterada, nível de fumaça aumentado ou formação de espuma (ABERC, 2003).

Quando se reutiliza óleo para fritar peixe, o mesmo somente será utilizado para fritura de peixes e em condições adequadas de controle (MANZALLI, 2006).

Quando se utiliza equipamentos de frituras com filtros e controle de temperatura, devem-se observar as recomendações dadas pelos fabricantes, e mantendo uma temperatura de 180°C (ABERC, 2003).

A fritadeira deve ser utilizada em períodos longos, ao invés de utilizá-la por vários períodos curtos. Sendo assim, não se deve exceder a quantidade de óleo, e deve-se utilizar a quantidade mínima de óleo requerido pelo equipamento (MANZALLI, 2006).

A reutilização do óleo pode ser feita sob condições adequadas de controle e seguindo a recomendação técnica do fabricante. Caso não tenha controle, deve-se trocar o óleo a cada 6 horas de uso (ABERC, 2003).

Durante esta etapa de porcionamento, a manipulação deve ser observada rigorosamente de acordo com as condições de higiene pessoal, ambiental e dos alimentos para evitar a recontaminação ou uma contaminação cruzada (MANZALLI, 2006). O porcionamento deve ser efetuado no menor tempo possível de modo que os alimentos não permaneçam abaixo de 65°C ou acima de 10°C por 30 minutos. Também se deve estar atento para que os recipientes em que os alimentos são porcionados estejam devidamente higienizados, sendo assim a temperatura deve ser bem monitorada e registrada (ABERC, 2003).

2.3.10 Procedimento para a espera, fornecimento e distribuição

Etapa onde os alimentos que sofreram cocção aguardam atingir 55°C para poderem ser levados à refrigeração. Para esse monitoramento de temperatura, deve-se utilizar termômetro de penetração e/ou equipamento de redução rápida de temperatura, para facilitar o processo (MANZALLI, 2006).

Os alimentos, nesta etapa, devem ser protegidos de novas contaminações e também devem ser mantidos sob criterioso monitoramento de tempo e temperatura para que não ocorra proliferação microbiana (ABERC, 2003).

Procedimento para distribuição, nos balcões térmicos devem manter sempre limpos, mantendo uma temperatura que confira segurança à conservação dos alimentos, utilizando também água tratada e trocada diariamente. Esses balcões devem ser abastecidos com alimentos em quantidades suficientes para cada turno de distribuição, mesmo que isso exija um maior número de reposições (MANZALLI, 2006).

As cubas utilizadas devem ser bem higienizadas a cada reabastecimento dos balcões de distribuição, e as mesmas devem ser mantidas fechadas caso haja alguma interrupção na fila (ABERC, 2003). Os alimentos devem ser retirados no término da distribuição e a temperatura dos alimentos deve ser mensurada e monitorada a cada momento (MANZALLI, 2006).

2.3.11 Distribuição de alimentos e sobras

A distribuição de alimentos quentes deve atingir uma temperatura de no mínimo 74°C ou combinações de tempo e temperatura que garantam segurança do alimento, sendo que alimentos quentes mantidos na distribuição em temperaturas inferiores a 10°C por mais de 3 horas, devem ser descartados (ABERC, 2003).

Os alimentos frios que podem favorecer uma rápida proliferação microbiana devem ser distribuídos de acordo com as seguintes condutas:

- preparações em temperaturas inferiores a 10°C devem ser consumidas em até 4 horas;
- alimentos em temperaturas entre 10°C e 21°C podem permanecer na distribuição por até 2 horas; e
- os alimentos frios potencialmente perigosos devem ser desprezados quando estiverem em temperatura de até 10°C por mais de 4 horas; entre 10°C a 21°C por mais de 2 horas ou acima de 21°C (MANZALLI, 2006).

Controle de alimentos prontos: colheita de amostras de refeições deve-se fazer o controle dos alimentos do cardápio diário, utilizando os procedimentos corretos para a coleta, armazenamento e transporte de amostras de refeições (ABERC, 2003).

Procedimento para utilização de sobras é muito importante à existência de controle de sobras cujo objetivo é evitar sobras das preparações. Caso ocorra, devem-se seguir alguns critérios recomendados (NETO, 2005).

As sobras de alimentos podem ser classificadas em: alimentos não preparados, alimentos pré-preparados e alimentos prontos (ABERC, 2003). Deve-se ressaltar que o

excedente de alimentos distribuídos não é considerado sobras e sim restos. Desta forma, os alimentos prontos que foram servidos não devem ser reaproveitados (MANZALLI, 2006).

A utilização de sobras de alimentos que não foram para a distribuição, pode ser realizada somente quando necessária e desde que sejam controladas e monitoradas adequadamente todas as etapas de tempo e temperatura, sendo assim deve-se seguir rigorosamente as condutas recomendadas (NETO, 2005).

Para utilização de sobras de alimentos quentes as sobras de alimentos quentes que ficaram acima de 65°C por até 12 horas ou a 60°C por até 6 horas ou ate mesmo menos de 3 horas em temperaturas abaixo de 60°C podem ser conduzidas para:

- a distribuição em até 12 horas no máximo, reaquecendo até atingir novamente 74°C para atingirem assim condições seguras de tempo e temperatura;

- a refrigeração, deve-se reaquecer até atingir 74°C e aguardar para que o alimento atinja 55°C em sua superfície, para assim serem resfriados em temperatura de 21°C em 2 horas e então em mais 6 horas atingir 4°C, para poder ser reaproveitado no máximo em 24 horas;

- o congelamento, deve-se reaquecer o alimento até atingir 74°C e aguardar para que o mesmo atinja 55°C em sua superfície e após isso serem congelados em temperatura de -18°C no máximo 15 dias (MANZALLI, 2006).

Para utilização de sobras de alimentos frios os alimentos frios que sobram em temperaturas de ate 10°C por no máximo 4 horas ou menos de 2 horas entre 10°C e 21°C, podem ser conduzidos para:

- refrigeração, que deve atingir 4°C em 4 horas no centro geométrico do alimento e assim, serem reaproveitados no máximo em 24 horas;

- congelamento, o alimento deve atingir -18°C em 6 horas e podem ser mantidos em até 15 dias;

- cocção, para serem reaproveitados em pratos quentes, devendo atingir 74°C para assim serem mantidos em condições seguras de tempo e temperatura, devendo ser mantidos quentes e serem consumidos em até 12 horas no máximo.

- cocção seguida de congelamento, deve-se atingir uma temperatura de 74°C e aguardar até a superfície do alimento atinja 55°C para assim poder ser congelado em uma temperatura de -18°C em 6 horas, podendo ser mantidos em no máximo 15 dias (ABERC, 2003).

Jamais se devem utilizar sobras de alimentos prontos que foram para a área de distribuição, sendo que a adoção de sobras só pode ser realizada se o transporte estiver compatível com os critérios de tempo e temperatura. Sendo assim as sobras dos alimentos

doados ficam sob responsabilidade do doador desde seu preparo até a hora do consumo (MANZALLI, 2006).

2.3.12 Procedimentos para transporte de refeições

O transporte dos alimentos prontos para serem consumidos deve obedecer às normas técnicas cujo objetivo é garantir a qualidade nutricional, sensorial, microbiológica e físico-química dos produtos. Sendo assim, esses transportes devem garantir a integridade e a qualidade dos alimentos a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto, sendo refrigerado ou não (ABERC, 2003).

É fundamental o controle de tempo e temperatura, bem como controle higiênico dos transportes e produtos, uma vez que o alimento poderá ser considerado seguro quando se tem uma garantia higiênico-sanitária antes do transporte, sendo que os alimentos foram manipulados antes de serem transportados (NETO, 2005).

Recomenda-se que não se deve transportar conjuntamente com alimentos prontos, produtos crus, pessoas e/ou animais, substâncias estranhas à preparação e produtos tóxicos (LOPES, 2004).

A cabine do transporte deve ser isolada da parte que contém alimento, e também o transporte deverá conter nas suas laterais, informações alegando que se trata de um transporte alimentício; nome, endereço e telefone da empresa, entre outros (NETO, 2005).

O transporte de alimentos deve estar em perfeitas condições de conservação e higiene, sendo que a limpeza e desinfecção devem ser efetuadas de acordo com a Portaria CVS 6/99. O mesmo vale para os materiais utilizados para proteção e fixação dos produtos (MANZALLI, 2006).

Procedimentos frente aos riscos de contaminação ocorrem quando os microorganismos são transferidos de um local para outro, através de falta de cuidados higiênicos (FIGUEIREDO, 2003).

Em todas as etapas do fluxo operacional, recomenda-se atenção especial para as seguintes recomendações:

- não se deve ocorrer contaminação entre os vários gêneros alimentícios durante o armazenamento e manipulação;

- deve-se garantir uma higiene ao manipular alimentos de diversas naturezas, como: lavar e desinfetar a área de trabalho, equipamentos, mãos e utensílios entre uma atividade e outra;

- a diferenciação nas cores de facas e placas de polietileno ajuda a diminuir a contaminação de alimentos crus e cozidos;

- deve-se prevenir reduzir ou eliminar alimentos quando: alimentos crus entram em contato com alimentos cozidos; utensílios sujos junto com utensílios limpos; alimentos in natura entre si; mãos, utensílios ou equipamentos que entram em contato com alimentos crus e posteriormente com alimentos prontos, sem previa higienização; e facas afiadas no mesmo afiador para outras facas, caso não tenha uma boa higienização dos utensílios e equipamentos (MANZALLI, 2006).

Para a utilização de termômetros devem estar devidamente aferidos e devem estar bem higienizados, pois assim não oferecem risco de contaminação aos alimentos. Deve-se ressaltar que os termômetros devem ser devidamente higienizados antes e após cada uso (ABERC, 2003).

A medição da temperatura dos alimentos deve seguir as seguintes condutas:

- deve-se medir no centro geométrico os alimentos durante o processamento térmico;

- os alimentos prontos, medem-se a temperatura de sua superfície;

- durante o descongelamento, os alimentos devem ser medidos em sua superfície;

- e, a matéria-prima durante o recebimento, a temperatura deve ser medida na superfície externa sem violar a embalagem do produto (MANZALLI, 2006).

Os termômetros devem ser lavados e desinfetados antes de iniciar a medição. Primeiramente, devem-se medir os alimentos que sofreram tratamento térmico e que serão servidos quentes e após a medição, deve-se lavar novamente o termômetro e desinfetá-lo com álcool 70% e após a higienização, guardá-lo (ABERC, 2003).

O monitoramento é realizado quando as temperaturas são medidas em todas as etapas que o alimento passa, bem como as temperaturas dos equipamentos. Quando registradas em impressos próprios, permitem a avaliação dos processos e a determinação das ações corretivas necessárias. Sendo assim, o controle é realizado quando os procedimentos operacionais foram cumpridos e os critérios plenamente atingidos (MANZALLI, 2006).

2.3.13 Procedimentos para controle de “água para o consumo”

A preocupação com a qualidade de água, a redução da sua demanda, bem como o melhor entendimento dos usos final e desenvolvimento de tecnologias que promovam economias através de produtos mais eficientes, tem motivado a implantação de Programas de uso racional da água (SILVA JR, 2007).

A partir disso, a água para consumo deve ser límpida, transparente, insípida e inodora, sendo que é obrigatória por lei a existência de reservatório de água isento de rachaduras, que seja tampado, limpo e desinfetado a cada seis meses ou na ocorrência de algum acidente que possa comprometer as condições da água. Sendo assim, para monitoramento da higienização do reservatório, deve-se analisar a água para garantir sua potabilidade microbiológica e, se necessário, fazer análises físico-químicas que podem determinar alterações ou não (MANZALLI, 2006).

As águas de poços, minas ou fontes alternativas só podem ser utilizadas quando não existir fonte de contaminação em suas proximidades e sendo submetida a tratamento de desinfecção periódica e após essa desinfecção, devem-se realizar análises bacteriológicas (LOPES, 2004).

O gelo utilizado nos alimentos deve ser produzido com água potável e seus processos produtivos bem como seu armazenamento, devem garantir proteção contra contaminação. O mesmo vale para o vapor, que quando entrar em contato com alimento não deve representar risco de contaminação (ABERC, 2003).

2.3.14 Fornecedores

Para garantir qualidade do produto final, é necessária uma constante seleção e avaliação da matéria-prima. Além da avaliação sensorial na hora da compra, devem-se observar as boas práticas dos seus fornecedores traz bons resultados (MANZALLI, 2006).

Na avaliação de fornecedores é importante avaliar as condições ambientais e operacionais dos estabelecimentos que fornecem matérias-primas, produtos semi-elaborados ou até mesmo produtos prontos. Para essa avaliação é indispensável uma seleção criteriosa, que é feita através de visitas técnicas ao local. Nessas visitas, devem-se observar todos os aspectos relacionados à manipulação dos alimentos, equipamento, utensílios, edificações, controles de pragas, transporte e armazenamento (NETO, 2005).

Os produtos adquiridos devem ser devidamente registrados nos órgãos oficiais e os fornecedores devem ser capazes de comprovar a segurança de seus processos a partir de certificados obtidos, como por exemplo: APPCC, BPF, certificação nas normas ISO ou outra certificação oficial (JUCENE, 2008).

Requisitos mínimos para qualificar o fornecedor, são apresentar ao cliente: alvará de localização e alvará sanitário, emitido pela Secretaria de Saúde ou Órgão Municipal Competente; Razão social completa, endereço completo, bem como a CNPJ e IE quando aplicável;

Referencias de clientes, com telefone e nome para contato; critérios técnicos definidos e comprovantes de atendimento à Legislação pertinente (ABERC, 2003).

Avaliação técnica do processo produtivo devem-se avaliar, além das condições ambientais, outros itens, tais como: técnicas operacionais; boas práticas de fabricação; armazenamento e distribuição; higiene pessoal, ambiental e dos alimentos; transporte; entre outros. Todos esses aspectos devem ser monitorados constantemente (ABERC, 2003).

2.3.15 Manipuladores

Os funcionários devem estar uniformizados, rigorosamente limpos, com calçados fechados e os cabelos totalmente protegidos. Devem possuir boa apresentação, unhas curtas, sem esmalte e sem adornos. Devem ter hábitos higiênicos adequados e proceder à lavagem das mãos, antes e após a manipulação das mercadorias ou no término de qualquer outra atividade (ABERC, 2003).

O estado de saúde dos manipuladores deve ser controlado com realização de exames médicos periódicos. Sendo assim, devem existir dois tipos de controle de saúde que devem ser realizados para os funcionários dos estabelecimentos:

1. O mistério do trabalho, através da NR07, determina a realização do PCMSO cujo objetivo é avaliar e prevenir doenças consequentes da atividade profissional. Para isso, necessita de um médico para realizar e exigir exames (MANZALLI, 2006).

2. A vigilância sanitária exige o controle de saúde clínico que objetiva as condições de trabalho do manipulador e se o mesmo está apto para realizar essas atividades. Para isso são realizados exames laboratoriais a adequados (MANZALLI, 2006).

2.3.16 Matéria-prima

A origem da matéria-prima deve ser proveniente de fornecedores autorizados através de visitas técnicas contempladas por análises sensoriais, físico-químicas, e microbiológicas. Na impossibilidade desta visita técnica, devem-se realizar as análises laboratoriais nas entregas iniciais dos fornecedores, comprovando assim as condições higiênico-sanitárias dos produtos. As matérias-primas devem possuir embalagens contendo explicações nos rótulos e serem registradas pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura (ABERC, 2003).

A conservação das matérias-primas deve ser adequada, garantindo a não alteração e a não contaminação dos produtos, de acordo com sua natureza (MANZALLI, 2006). Com relação ao empacotamento, deve-se possuir identificação adequada, embalagem íntegra e prazo de validade visível e respeitado (ABERC, 2003).

2.3.17 Fluxo de produção

As áreas de produção devem possuir locais isolados para pré-preparo e preparo dos alimentos, com fluxo adequado, evitando a contaminação cruzada. Devem possuir ainda, procedimentos definidos e descritos em Manuais de boas práticas e controle de processos, apresentando um profissional técnico responsável pela aplicação destas normas (ABERC, 2003).

O armazenamento de produtos processados deve ser em temperatura adequada e separada por tipos ou grupos sobre estrados ou prateleiras de fácil higienização e em local limpo e conservado (MANZALLI, 2006).

O produto deve ser empacotado em embalagens íntegras e ser identificadas com: nome e composição do produto; lote; data de fabricação; prazo de validade; nome, CNPJ e endereço do fabricante e distribuidor; número de registro do órgão oficial regulamentado, quantidade e condições de armazenamento (ABERC, 2003).

Controle de qualidade do produto final deve ser realizado, com uma frequência adequada, análises laboratoriais do produto acabado e de todos os lotes produzidos no estabelecimento (MANZALLI, 2006).

Devem ser considerados visitantes clientes e consumidores, consultores, fiscais sanitários, auditores externos ou qualquer outra pessoa que não trabalhe diretamente no setor, e, portanto devem estar sujeitos aos procedimentos de boas praticas (JUCENE, 2008).

Os visitantes precisam estar devidamente uniformizados, contendo avental, rede de proteção e se necessário, botas ou protetores para os pés. Os visitantes não podem tocar nos alimentos equipamentos, utensílios ou qualquer material interno na unidade se não estiver com as mãos devidamente higienizadas e/ou protegidas com luvas descartáveis (MANZALLI, 2006).

A visita carece seguir sempre o sentido do fluxo produtivo, como modo de prevenir a contaminação cruzada. E ao final da visita, devem ser recolhidos os uniformes e EPI's fornecidos, os quais devem ser enviados para lavanderia ou almoxarifado, e os materiais descartáveis, devem ser descartados imediatamente (JUCENE, 2008).

As normas para transportar alimentos são definidas pela Vigilância Sanitária através da Portaria CVS 15 de 07/11/91, definindo as condições de vários tipos de transportes tais como: transporte aberto; transporte aberto com proteção; transporte fechado à temperatura ambiente; e transporte fechado isotérmico ou refrigerado (ABERC, 2003).

Esses transportes devem garantir a integridade e qualidade, a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos. Por isso não é permitido o transporte de alimentos conjuntamente com pessoas e animais. Sendo assim a cabine do condutor deve ser isolada da parte que armazena o alimento. Dessa forma, os veículos devem passar por vistorias e devem atender todos os critérios de higiene e desinfecção, bem como material feito e utensílios e equipamentos utilizados (MANZALLI, 2006).

Os transportes abertos devem ser constituídos de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, sem causar nenhum dano ao produto. Os produtos transportados nesses veículos são: leite cru em vasilhame metálico fechado; bebidas engarrafadas, hortaliças e similares (ABERC, 2003).

O transporte aberto com proteção deve ser feitos de material atóxico, resistente e de fácil higienização e desinfecção (MANZALLI, 2006) Devem também ser protegidos com lonas, plásticos e outros materiais similares (ABERC, 2003) Os alimentos e produtos que são transportados nesses veículos são: biscoitos; balas e chocolates; cereais e grãos a granel; cereais e grãos pré-embalados, seus derivados farináceos e alimentos processados a base de grãos e cereais; condimentos, temperos e especiarias; café. Doces em pastas; água mineral pré-embalada; massas alimentícias secas; óleos; sal; açúcar e adoçantes; alimentos em geral acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas e similares (MANZALLI, 2006).

Transporte fechado à temperatura ambiente deve ser instituído de material atóxico, resistente, de fácil higienização e que seus recipientes sejam imobilizados para assim garantir a integridade dos produtos. Os tipos de produtos que se enquadram nesse transporte são: Pães e produtos de panificação; produtos cárneos salgados, curados ou defumados; pescados salgados ou defumados, produtos de confeitaria e similares (ABERC, 2003).

Transporte fechado isotérmico ou refrigerado esses transportes devem ser constituídos de material liso, resistente, impermeável e atóxico. Deve-se haver um termômetro em perfeito estado de conservação para monitoramento das temperaturas, sendo que estas temperaturas devem ser respeitadas dentro das tolerâncias exigidas, como em temperaturas quentes o ideal é acima de 65°C; em temperatura refrigerada tem que estar em torno de 4°C a 6°C; em condições refrigeradas, a temperatura pode ficar em torno de 6°C a 10°C e/ou conforme a especificação do fabricante; e em estado de congelamento, as temperaturas devem estar entre -18°C a -15°C (MANZALLI, 2006).

Os produtos transportados nesses veículos são: carnes e produtos cárneos; sucos e outras bebidas a granel; creme vegetal e margarina; alimentos congelados; sorvetes; gorduras em embalagens não metálicas; produtos que requerem temperaturas específicas de conservação; refeições prontas para consumo similares (AVERC, 2003).

2.3.18 Controle integrado de pragas

O controle integrado de pragas nas unidades de alimentação e nutrição (UAN) é indispensável na presença de doenças transmitidas por alimentos (DTA's), uma vez que a presença de pragas está associada à falta de higiene (SILVA JR, 2007). Devem-se tomar todos os cuidados, tanto na área externa quanto interna, para evitar a proliferação de insetos, roedores e aves que podem tornar-se pragas.

Esses cuidados podem ser efetivados por meio de medidas preventivas que desencorajem a aproximação desses organismos (NETO, 2005).

Quando as medidas de prevenção adotadas não foram eficazes, o controle químico deve ser agregado e executado por empresa especializada, de acordo com a legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde. Sendo assim, a empresa especializada deve estabelecer etapas pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando essas aplicações são feitas internamente

nos estabelecimentos, os equipamentos e utensílios devem ser higienizados antes de serem reutilizados para a retirada de possíveis resíduos químicos (MANZALLI, 2006).

2.3.19 Manipulador de alimentos

Manipulador de alimento é toda pessoa participa de alguma forma nos processos produtivos da unidade de alimentação, incluindo proprietários e responsáveis técnicos. Sendo assim, os manipuladores são considerados uma via de transmissão de micro-organismos para o alimento (NETO, 2005). Sabendo disso, os manipuladores devem estar conscientes das responsabilidades que devem ter em relação à manipulação dos alimentos e a saúde dos consumidores, seguindo assim, regras claras relacionadas com os hábitos higiênicos, posturas e higiene pessoal (JUCENE, 2008).

A higiene corporal dos funcionários deve ser constantemente observada, fazendo com que seus hábitos pessoais sejam incorporados como parte de uma rotina diária para todo manipulador de alimento. (NETO, 2005). Os requisitos a serem seguidos são: tomar banho diariamente; manter os cabelos limpos, devidamente aparados, presos e protegidos adequadamente; as unhas devem estar sempre limpas, curtas e sem esmaltes; não é permitido uso de adornos ou *piercings* em locais expostos, bem como uso de maquiagens, perfumes ou qualquer tipo de creme e sempre optar por desodorantes inodoros (JUCENE, 2008; RIBEIRO, 2005).

Os manipuladores de alimentos devem se conscientizar da importância da lavagem das mãos, adotando como hábito constante essa higienização, uma vez que nas mãos pode ser encontrada uma grande quantidade de microrganismos provenientes de várias partes do corpo (MANZALLI, 2006).

Devem-se higienizar as mãos quando: Chegar ao trabalho; Manipular dinheiro; Após a utilização dos sanitários, ao recolher resíduos, ou tocar alimentos não higienizados; Antes e após usar luvas; Após qualquer interrupção do serviço, especialmente no manuseio de alimentos crus e cozidos, bem como a troca de uma atividade para outra; Após fumar, tossir, espirrar ou assuar o nariz; sempre que as mãos estiverem sujas, etc. (ABERC, 2003).

A unidade deve disponibilizar sabão líquido anti-séptico para a higienização das mãos, em todos os lavatórios. Esses produtos devem ser adequados para o uso, deve haver em

quantidade suficiente para suportar todas as operações e também devem ser registrados e aprovado pelo Ministério da Saúde (JUCENE, 2008).

Os procedimentos a serem usados são: umedecer mãos e antebraços com água corrente, passar sabonete líquido, neutro e inodoro sobre as mãos úmidas deixando agir por aproximadamente 20 segundos e enxaguar as mãos e antebraços com água corrente. Após, deve-se enxugar as mãos e antebraços com papel-toalha branco não reciclável ou ar quente e em seguida aplicar antisséptico adequado ou álcool 70% sobre as mãos, deixando secar naturalmente (MANZALLI, 2006).

As luvas são utilizadas de acordo com a natureza do serviço, atentando-se para a higienização e desinfecção das mãos, antes e após o uso das mesmas (ABERC, 2003).

Luvas descartáveis são utilizadas sempre que houver possibilidade de contaminação dos alimentos ou na impossibilidade de utilizar utensílios. O uso das luvas é obrigatório na manipulação de alimentos prontos para o consumo, sendo que podem ser utilizadas na manipulação de produtos perecíveis que não serão submetidos a tratamento térmico (JUCENE, 2008).

Deve-se ressaltar a troca de luvas sempre que se interromper uma função (ABERC, 2003). Sendo que é proibido o uso de luvas descartáveis junto a superfícies quentes, equipamentos emissores de calor ou em operações de máquinas de moagem, trituração, moldagem ou no uso de água quente (JUCENE, 2008).

As luvas térmicas são utilizadas como item de segurança e devem ter uma adequada higienização, tendo cuidado para que as mesmas não toquem nos alimentos quando utilizadas (ABERC, 2003).

As luvas de malha de aço são usadas no pré-preparo de produtos cárneos em geral, vegetais ou quando for necessário o uso de facas ou serra-fita. As luvas devem ser sempre higienizadas antes e após a manipulação dos alimentos e, principalmente, se houver mudança nos tipos de alimentos a serem manipulados (JUCENE, 2008).

As luvas de borracha devem ser destinadas e separadas para cada atividade e são usadas em atividades de higienização em geral ou manipulação de produtos químicos (ABERC, 2003).

A boa apresentação de um manipulador deve-se em grande parte à correta e adequada utilização dos uniformes (NETO, 2005). Os funcionários devem utilizar uniformes próprios e limpos, de cor clara, com mangas e sem botões acima da cintura (JUCENE, 2008).

As toucas ou redes devem ser de cores claras, mantidas limpas e bom estado de conservação, sendo trocadas sempre que possível ou quando essas exigências não podem mais

serem mantidas (JUCENE, 2008). Também não devem utilizar grampos para fixação dessas redes ou toucas (NETO, 2005).

Em locais que se devem utilizar roupas pesadas para minimizar a sensação de frio, as mesmas devem ser completamente cobertas pelo uniforme para prevenir a emissão de partículas, principalmente quando são roupas de lã (JUCENE, 2008).

Deve-se adotar o uso calçado fechado, antiderrapante e em bom estado de conservação. Estimula-se também o uso de meias, limpas e devem ser trocas diariamente (NETO, 2005).

Nos locais em que há contato direto com a água, os funcionários devem utilizar uniformes impermeáveis e ou aventais impermeáveis. Os aventais devem ser laváveis, de cor clara e sem bolsos acima da cintura, sendo que não deve ser utilizados aventais de plástico próximo a fontes de calor (JUCENE, 2008).

Os hábitos dos manipuladores são fatores muito importantes no controle higiênico-sanitário dos processos produtivos. Requer atenção especial, por se tratar de um assunto pessoal, no sentido de se adquirir hábitos apropriados e conseqüentemente uma melhor higiene operacional (ABERC, 2003). Dessa forma não se devem permitir condutas que representam risco de contaminação alimentar, tais como: falar, cantar ou assobiar sobre os alimentos; fumar, cuspir ou espirrar; coçar-se ou tocar-se no corpo; passar a mão no cabelo ou pentear-se; mascar, comer ou experimentar a comida na mão ou com os dedos; manipular alimento quando estiver adoentado ou tiver lesões ou ferimentos; etc. (NETO, 2005).

Caso o funcionário estiver adoentado (tossindo ou espirrando), o mesmo deve afastar-se antecipadamente da operação, cobrindo boca e nariz e depois lavar imediatamente as mãos, fazendo também a antissepsia. O mesmo ocorre com o suor, o qual deve ser enxugado com papel toalha descartável e em seguida, devem-se higienizar as mãos. (MANZALLI, 2006).

Por meio dos alimentos, as pessoas transmitem muitas doenças umas as outras. Assim, o cuidado com a saúde do funcionário e seu controle efetivo são fatores que influenciam na qualidade do produto final (NETO, 2005).

Assim, a empresa deve realizar anualmente o levantamento dos exames clínicos e laboratoriais a serem realizados pelos funcionários como forma de monitorar a saúde dos mesmos. Esses exames devem ser feitos para admissão, seguidos por exames periódicos, nas mudanças de cargo ou função, no retorno ao trabalho e na demissão de cada funcionário (JUCENE, 2008).

Os exames laboratoriais recomendados são: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL (MANZALLI, 2006). A cada exame realizado, deve ser mantido como registros na carteira de saúde do manipulador e atestado de saúde ocupacional (ASO) /

exame médico e laboratorial (JUCENE, 2008). Caso haja algum problema nos exames, o funcionário deve ser afastado da manipulação direta com alimento, até a sua completa recuperação (MANZALLI, 2006).

A empresa deve assegurar que o conteúdo dos documentos não comprometa o cumprimento da legislação vigente, das exigências dos órgãos de fiscalização e do programa de boas práticas. Esses documentos devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico e pelo responsável legal do estabelecimento, firmando assim o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos. Essa documentação deve ser constantemente avaliada quanto à adequação e à aplicação, e caso sejam mudados, deve-se assegurar o recolhimento de cópias anteriores e distribuídas cópias atualizadas (JUCENE, 2008).

Para o cumprimento dos requisitos de boas práticas, a empresa deve registrar através de planilhas relatórios ou por meio eletrônico, a fim de evidenciar a eficácia de seu programa. Esses registros devem conter o nome do responsável e a data do registro, além das informações registradas. Sendo assim, os registros confidenciais ou não, devem ser disponibilizados às autoridades sanitárias sempre que solicitados (JUCENE, 2008).

Por fim, cabe registrar que Germano e Germano (2003) apontam que dentro das diversas áreas de atuação da vigilância sanitária, encontra-se a fiscalização de estabelecimentos de produção, manipulação e comércio de alimentos, sendo eles industrializados, *in natura*, ou servidos em refeições comerciais ou industriais.

2.4 EFICIÊNCIA E EFICÁCIA

A eficiência é o meio e a eficácia é o resultado, mas nem sempre andam juntas, ou melhor, não é comum andarem juntas, muitas equipes são muito eficientes, porém pouco eficazes, ou outra equipe eficaz, mas desorganizada em seus processos.

A eficiência é o meio: baseia-se no método, no procedimento, na rotina e no caminho para se chegar a alguma coisa. O bom método, a boa rotina e o procedimento adequado levam a aumento da eficiência. O caminho adequado para se chegar a alguma coisa aumentara a eficiência. Fazer bem as coisas, utilizar métodos, procedimentos e rotinas adequados conduz a eficiência. A eficácia é o resultado: baseia-se no alcance dos objetivos propostos e na consequência final do trabalho.(CHIAVENATO, Idalberto. 2005, p.168).

A eficiência está voltada para a melhor maneira pela qual as coisas devem ser feitas ou executadas a fim de que os recursos sejam aplicados da forma mais racional possível. A eficácia está voltada ao alcance dos objetivos por meio dos recursos disponíveis.

Quando falamos em eficiência, ela pode ser melhorada por uma simples modificação em um formulário para torná-lo mais claro ou informatizando esse processo; já a eficácia pode ser aumentada, eliminando-se simplesmente a necessidade do formulário. Enquanto eficiência tem a ver com qualidade, eficácia tem mais com produtividade. Cada organização deve ser considerada sob o ponto de vista de eficiência e eficácia simultaneamente, isso representa a excelência da organização.

A eficácia é primordial, imprescindível ao colaborador, e a eficiência é desejável. O colaborador que é eficiente, porém não é eficaz, nunca alcança os resultados, ao passo que, aquele que é eficaz, mas não é eficiente, tem algumas chances de atingir bons resultados. Por fim, o colaborador que é eficiente e é eficaz sempre atinge resultados positivos e com isso a empresa ou órgão pública que o tem como colaborador ganham com os resultados satisfatórios.

3 METODOLOGIA

A metodologia é o estudo dos métodos. Isto é, o estudo dos caminhos para se chegar a um determinado fim. A metodologia é também considerada uma forma de conduzir a pesquisa ou um conjunto de regras para ensino de ciência e arte. Com o objetivo de analisar as características dos vários métodos indispensáveis tais como: avaliar capacidades, limitações e criticar os pressupostos quanto sua utilização. (KÖCHE, 2007).

Trata-se de Pesquisa qualitativa observacional e documental a qual aconteceu com o acompanhamento do momento da inspeção nos restaurantes, sendo possível desta forma, observar e analisar a atuação dos profissionais da vigilância sanitária, no município de Serafins Corrêa/RS, onde encontraram respostas para o problema apresentado.

3.1 DELINEAMENTO DA PESQUISA

O método da pesquisa quanto ao procedimento técnico utilizado foi o de estudo de caso, pois como aponta Gil (2002) é uma estratégia de pesquisa que busca examinar um fenômeno contemporâneo dentro de seu contexto. Esse método pode ser aplicado em propósitos exploratórios, descritivos ou explanatórios e diz que seu planejamento é, portanto, bastante flexível, de modo que possibilita a consideração dos mais variados aspectos relativos ao fato estudado.

De acordo com Vergara (2007), os tipos de pesquisa podem ser definidos por dois critérios básicos: quanto aos fins e quanto aos meios.

Ainda segundo Vergara (2007), a pesquisa exploratória é aquela realizada em áreas de pouco conhecimento sistematizado, assim sendo não comporta hipóteses na sua fase inicial, porém no decorrer da pesquisa estas poderão surgir naturalmente. Quanto aos meios de investigação, pode ser: de campo, de laboratório, documental, experimental e bibliográfica.

De acordo com os objetivos deste estudo, o mesmo possui caráter descritivo-exploratório. Isso equivale a dizer que, na pesquisa descritiva, fatos foram observados, registrados, analisados, classificados e interpretados sem que o pesquisador modificasse ou interferisse nos dados obtidos. Para tanto, na linha de Andrade (2005), o pesquisador prezar

para que os fenômenos registrados do mundo físico e humano não sejam de modo algum alterados.

Ainda na perspectiva de Santos (2005), a pesquisa exploratória é o primeiro passo de todo o trabalho científico, haja vista seus objetivos consistirem em proporcionar maiores informações sobre determinado assunto a fim de facilitar a delimitação de um tema de trabalho e descobrir novo tipo de enfoque para o trabalho que se tem em mente.

Quanto aos fins de que trata essa pesquisa exploratória com abordagem qualitativa e documental. Assim sendo, pode-se dizer que a pesquisa realizada servirá de instrumento de aquisição e construção de conhecimentos e saberes.

3.2 UNIVERSO DA PESQUISA POPULAÇÃO E AMOSTRA

A população alvo deste trabalho foi a Vigilância Sanitária que está inserida no departamento de Vigilância em Saúde que pertence à pasta da Secretaria de Saúde do Município de Serafina Corrêa/RS, onde atuam cinco profissionais na fiscalização, dentre esses está dois que inspecionam os restaurantes comerciais localizados no citado município. Para o estudo foi realizado um acompanhamento das inspeções sanitárias em restaurantes que foram realizadas pelos fiscais da vigilância sanitária, no período de 25 de março a 05 de abril de 2019. A equipe de fiscais sanitários constitui-se de três servidores, sendo os três de nível superior, no entanto nenhum na área da saúde, mesmos que pertencem à pasta da Secretaria de Saúde, um fiscal sanitário está atuando na vigilância ambiental e esporadicamente auxilia nas inspeções da vigilância sanitária.

No universo da pesquisa o estudo aconteceu na cidade de Serafina Corrêa RS, onde se estima a existência de 10 restaurantes, sendo que para a presente estudo foi utilizado como ferramenta um formulário observacional, elaborado com base no roteiro previamente estabelecido pela Portaria 78/2009 usada pela vigilância sanitária para avaliação.

Foram incluídos nesta pesquisa todos os restaurantes comerciais que se localizam na cidade de Serafina Corrêa e que atendam em horário comercial, ou seja, em torno das 6h às 17h, e que estiverem no roteiro de visitas da vigilância sanitária no período estipulado para a pesquisa.

O critério de representatividade para a escolha desta amostra foi por maior grau de risco de acontecer uma conclusão da inspeção realizada de forma inadequada pela fiscalização

poderá colocar em risco a saúde das pessoas que frequentam este tipo de estabelecimento, onde acontece uma maior manipulação dos alimentos servidos, a opção por esse tipo de amostragem ser restrita a restaurantes se dá também pela fácil acessibilidade as informações padronizadas devido ao uso da Portaria 78/2009 pela equipe de fiscalização, onde foi possível identificar 10 restaurantes estes localizados dentro do universo de mais de 300 estabelecimentos comerciais ativos sob vigilância sanitária do município de Serafina Corrêa RS.

3.3 PROCEDIMENTOS E TÉCNICAS DE COLETA DE DADOS

Em relação aos procedimentos de coleta de dados vem ao encontro das ideias de Yin (2001), que da forma em que foi concebido, este estudo de caso poderá contribuir de modo significativo para a compreensão que se tem da sociedade tanto em seu sentido individual como comunitário, bem como organizacional e político. Ajunte-se a tudo isso, que o estudo pretende ser de corte transversal.

O instrumento de estudo utilizado foi o acompanhamento da atuação dos profissionais da vigilância sanitária nos processos de fiscalização dos restaurantes, pois na observação participante o pesquisador vivencia pessoalmente o evento de sua análise para melhor entendê-lo, percebendo e agindo combinado com as suas interpretações daquele caso. As pessoas agem e dão sentido ao seu mundo se apropriando de significados a partir do seu próprio ambiente. Assim, na observação participante o pesquisador deve se tornar parte de tal universo para melhor entender as ações daqueles que ocupam e produzem culturas, perceber seus aspectos característicos, que incluem atitudes e reações. A observação participante pode ser conceituada como:

O processo no qual um investigador estabelece um relacionamento multilateral e de prazo relativamente longo com uma associação humana na sua situação natural com o propósito de desenvolver um entendimento científico daquele grupo (May, 2001: 177).

Essa metodologia é um recurso para uma inclusão mais aprofundada nas práticas e representações vivenciadas, pois permite ao pesquisador uma análise mais profunda dos acontecimentos.

Tendo como instrumento diverso a coleta de dados, mais precisamente a Lista de Verificação em Boas Prática para Serviços de Alimentação à Portaria nº 78/2009, que

constará no anexo deste trabalho. Esclareça-se que o elemento serve como outra importante fonte de evidências do estudo de caso. Isso pelo pesquisador acreditar com Yin (2001, p.115) que:

[...] as observações, em geral, são úteis para fornecer informações adicionais sobre tópico que está sendo estudado. Então, podem-se realizar observações diretas ao longo da visita de campo, incluindo aquelas ocasiões durante as quais estão sendo coletadas outras evidências.

Os dados foram obtidos através de uma análise crítica realizada sobre a atuação dos funcionários da Vigilância Sanitária. Para obtenção de dados foi utilizado um formulário elaborado com base na Lista de Verificação aprovada pela Portaria 78/2009. O formulário é um dos instrumentos essenciais para a investigação social, cujo sistema de coleta de dados consiste em obter informações diretamente do entrevistado. Formulário “é o nome geral usado para designar uma coleção de questões que são perguntadas e anotadas por um entrevistador numa situação face a face com outra pessoa” (SELLTIZ, p. 172).

Define-se formulário como sendo “Uma lista formal, catálogo ou inventário destinado à coleta de dados resultantes quer da observação, quer de interrogatório, cujo preenchimento é feito pelo próprio investigador, à medida que faz as observações ou recebe as respostas, ou pelo pesquisado, sob sua orientação”. (NOGUEIRA, P. 129).

Após a coleta de dados, eles foram analisados de forma qualitativa. “Quando se analisa uma pesquisa qualitativamente o pesquisador procura reduzir a distância entre a teoria e os dados, entre o contexto e a ação procurando compreender os fenômenos pela sua discussão e interpretação.” (TEIXEIRA, 2005, p. 230).

Inicialmente, foi realizada a comparação e análise das respostas a cada item constante no formulário, na sequência, foram analisadas criticamente as observações participantes e registradas no acompanhamento das inspeções nos estabelecimentos, observando o comportamento e as decisões dos fiscais nas situações encontradas, frente à legislação específica de cada caso e o estabelecimento inspecionado.

3.4 VARIÁVEIS DE ESTUDO

Este estudo limitou-se à atuação dos fiscais da vigilância sanitária de Serafina Corrêa RS, junto aos restaurantes durante o período de elaboração desta pesquisa, uma vez que esses servidores públicos são responsáveis por fiscalizar outras atividades do departamento.

EFICIÊNCIA - é a qualidade daquilo ou de quem é competente, que realiza de maneira correta as suas funções.

EFICÁCIA - é a qualidade daquilo que cumpre com as metas planejadas, ou seja, uma característica pertencente às pessoas que alcançam os resultados esperados.

3.5 ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS DADOS

A análise e interpretação dos dados é uma etapa importante em qualquer pesquisa científica, pois permite uma correta interpretação dos resultados obtidos, tanto em trabalhos descritivos como experimentais. “A análise e interpretação dos dados é utilizada para organizar os dados que foram coletados e posteriormente interpretá-los” (DIEHL; TATIM, 2004, p. 90).

Esta pesquisa caracterizou-se como descritiva, para análises dos formulários que foram coletados, que segundo Richardson (1999), o estudo descritivo tem um nível de análise que permite identificar as características dos fenômenos, possibilitando, também, a ordenação e a classificação destes; por outro lado, com base em estudos descritivos, surgem outros que procuram explicar os fenômenos segundo uma nova ótica, ou seja, analisar o papel das variáveis que, de certo modo, influenciam ou causam o aparecimento dos fenômenos.

Primeiramente, efetuou-se um apontamento de cada resposta dada pelo responsável do estabelecimento ao fiscal e estas foram anotadas no formulário, e após foram analisados os dados criticamente e as observações apontadas no acompanhamento às inspeções sanitárias.

Onde possibilitou ao pesquisador e aos participantes desenvolver um relacionamento e confiança, necessário para os participantes revelarem "os bastidores das realidades" de sua experiência, que geralmente são escondidos de estranhos (PATERSON; BOTTORFF; HEWAT, 2003).

A observação permite, também, a detecção e obtenção de informações por vezes não apreendidas por outros métodos. Por outro lado, exige rigor e sistematização específicos, diferenciando-se da observação informal e denominando-se observação científica. Para esta última, têm-se um objetivo específico e a questão de pesquisa pode versar sobre os contextos sociais e influência dos mesmos sobre as relações humanas (CANO; SAMPAIO, 2007).

Os dados coletados e observados no desfecho do trabalho procurou mostrar e analisar a atuação do fiscal, frente à legislação existente, para o ramo de atividade de restaurante,

confrontando a existência de um fator sobre o outro, e entender a relação das ações sobre os fatos apresentados em cada estabelecimento inspecionado. Esta análise estão embasadas nas legislações sanitárias e referencias teóricas estudadas e confrontadas com os comportamentos e atitudes dos fiscais diante de cada situação apresentada, nos locais vistoriados e juntados com as análises descritivas, elaborada através dos formulários.

4 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Com base nos dados coletados e observados e legislações vigentes sobre o assunto abordado e apresentado, neste capítulo será mostrado à discussão dos resultados.

Inicialmente será apresentado o ambiente estudado, bem como será caracterizado cada inspeção realizada pelo fiscal, assim como suas ações diante de cada fato ocorrido na inspeção sanitária.

4.1 CARACTERIZAÇÃO DO AMBIENTE ESTUDADO

O departamento de Vigilância em Saúde está localizado na Secretária de Saúde, juntamente com SUS, no endereço Rua Costa e Silva, 703, Centro - Serafina Corrêa RS. A Divisão de Vigilância Sanitária foi instituída no município através do Decreto 13/1998, onde as ações e os serviços de vigilância sanitária foram implantados juntos a Secretaria de Saúde, Meio Ambiente e Desenvolvimento Social, que posteriormente foram separadas. A composição da Vigilância em Saúde está dividida em quatro áreas de atuação, como demonstra o organograma a seguir.

Figura 1: Organograma Vigilância em Saúde de Serafina Corrêa RS



Fonte: Dados Primários.

Os recursos financeiros da Vigilância em Saúde são oriundos de transferência de recursos financeiros fundo a fundo que é o instrumento de descentralização, disciplinado em leis específicas, de repasse de recursos federais do Ministério da Saúde. Esse tipo de transferência é regular e automática, e se caracteriza pelo repasse de recursos, diretamente do Fundo Nacional de Saúde, para os Fundos Estaduais e Municipais de Saúde.

Segundo o disposto na Lei nº 8.142/1990, de 28 de dezembro de 1990, art. 4º, para receberem os recursos, os Municípios deverão contar com:

- a) Fundo de Saúde;
- b) Conselho de Saúde;
- c) Plano de Saúde;
- d) Relatório de Gestão;
- e) Contrapartida de recursos nos respectivos orçamentos;
- f) Comissão de elaboração do Plano de Carreira, Cargos e Salários (PCCS), previsto o prazo de dois anos para sua implantação.

O Fundo Nacional de Saúde utiliza a modalidade de transferência de recurso fundo a fundo para descentralizar recursos destinados a operacionalizar as ações no âmbito do SUS.

Para que o município possa desempenhar suas atribuições e atender, assim, sua responsabilidade constitucional deverá alocar para área da saúde no mínimo 15% da receita municipal (Lei Complementar nº 141, de 13 de janeiro de 2012). Parte deste recurso deverá ser destinada à Vigilância em Saúde, de acordo com o Plano Municipal de Saúde. A seguir demonstrativo do ano de 2016.

Quadro 3 - Demonstrativo financeiro, Bloco da Vigilância em Saúde de Serafina Corrêa/RS

| Fundo a Fundo Ano: 2016 | | |
|---|---|--------------------|
| Município: SERAFINA CORRÊA – RS - Código IBGE: 432040 | | |
| População: 16.004 Habitantes - Ano Censo: 2016 | | |
| Componente | Ação/Serviço/Estratégia | Valor Total |
| Vigilância em saúde | Incentivos pontuais para ações de serviços de vigilância em saúde | R\$ 5.545,85 |
| Vigilância em saúde | Piso fixo de vigilância em saúde – parcela | R\$ 48.417,25 |
| Piso fixo de vigilância sanitária | Piso fixo de vigilância sanitária - parte anvisa - parcela | R\$ 2.428,69 |
| Piso fixo de vigilância sanitária | Piso fixo de vigilância sanitária parte -parcela | R\$ 9.350,52 |
| Vigilância em saúde | Programa de qualificação das ações de vigilância em saúde | R\$ 8.277,39 |

Fonte: Secretaria de Saúde de Searfina Corrêa RS.

4.2 OBSERVAÇÕES OBTIDAS EM ACOMPANHAMENTO DE INSPEÇÕES

Na Vigilância Sanitária existem dois profissionais específicos para a área de alimentação, estes profissionais devem usar na inspeção o roteiro de inspeção da Portaria 78 de 2009 da Secretária de Saúde do Estado do Rio Grande Do Sul, para verificação e condução de forma correta as inspeções aos estabelecimentos visitados. As inspeções são feitas a partir da solicitação protocolada pelos responsáveis dos estabelecimentos junto a Divisão de Vigilância Sanitária, ou por busca ativa de estabelecimentos que estão com irregularidades junto a VISA Municipal e ainda por denúncia de irregularidades, estes estabelecimentos após receberem a visita da inspeção técnica da vigilância sanitária e receberem o relatório da inspeção, poderão retirar o alvará sanitário com validade de um ano, após sua concessão. Na pesquisa de campo e observações realizadas foi possível constatar que os fiscais atuantes nestas inspeções da Vigilância Sanitária, não utilizam de maneira correta o roteiro de inspeção da Portaria 78 de 2009, deixando de questionar alguns itens durante a fiscalização, e desta forma deixam de usar este instrumento para verificação de possíveis falhas presentes nos estabelecimentos, e com isso a inspeção deixa de ser totalmente eficiente, porque dependendo do fiscal e do local a ser inspecionado e não usando o roteiro de forma correta não haverá garantias que tudo que precise ser verificado no momento da vistoria seja solicitado e considerado pelos fiscais, por falta de seguir corretamente este documento orientador. Embora estes profissionais que atuam na fiscalização possuam alguns conhecimentos em relação ao roteiro da Portaria 78 de 2009 da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, que embora não seja utilizado nas vistorias de forma correta, serve como embasamento para os profissionais que as realizam.

Os acompanhamentos às inspeções sanitárias foram realizadas sempre com a presença de dois servidores da Vigilância Sanitária e isso ocorre para uma maior abrangência da fiscalização e para garantir a integridade física dos profissionais, sendo que se acontecer de algum dos locais fiscalizados proferirem ameaças contra os fiscais, que podem vir a se concretizar em agressões verbais ou físicas e se esse fato discorrer em ameaças de qualquer natureza existe a possibilidade dos fiscais acionarem os serviços da polícia para conter os agressores.

Conforme já descrito no capítulo de Metodologia, seção de procedimentos e técnica de coleta de dados, para este estudo foi acompanhadas visitas dos profissionais da Vigilância Sanitária a dez restaurantes localizados no município de Serafina Corrêa RS, com o objetivo

de avaliar atuação dos profissionais da Vigilância Sanitária em restaurantes do município e conhecer as metodologias utilizadas pelos profissionais atuantes nos processos de fiscalização desse ramo de atividade de restaurante, e identificar se os fiscais seguem o protocolo de fiscalização estabelecido pela legislação, e em posse destes dados diagnosticarem eventuais inconformidades encontradas no momento das inspeções sanitárias, buscando sugestões para problemas encontrados. Nestas visitas foram realizadas entrevistas e observações seguindo o cronograma ilustrado a seguir, onde a identidade dos fiscais e nomes dos restaurantes apresentados é fictícia e suas identificações neste estudo foram salvas guardadas.

Tabela 1 - Cronograma de entrevistas e observações

| Local | Fiscal | Data de Acompanhamento |
|------------------|---------------|-------------------------------|
| Restaurante I | Pedro | 25/03/2019 |
| Restaurante II | Bento | 26/03/2019 |
| Restaurante III | Pedro | 26/03/2019 |
| Restaurante IV | Bento | 27/03/2019 |
| Restaurante V | Bento | 28/03/2019 |
| Restaurante VI | Pedro | 28/03/2019 |
| Restaurante VII | Bento | 02/04/2019 |
| Restaurante VIII | Pedro | 03/04/2019 |
| Restaurante IX | Pedro | 03/04/2019 |
| Restaurante X | Bento | 05/04/2019 |

Fonte: Dados primários (2019)

Foi possível analisar através respostas do questionário e observações percebidas nas inspeções sanitárias às descrições relacionadas seguir:

RESTAURANTE I - FISCAL PEDRO

Data 25 de março de 2019.

Solicitação de inspeção para renovação de alvará sanitário.

NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:

Número de funcionários: somente os proprietários, duas pessoas e as duas pessoas manipulam o alimento.

NÃO CONFORMIDADES, CONFORME QUESTIONÁRIO E OBSERVAÇÃO:

Portas da área de produção com presença de cortinas de tecido e sem fechamento automático.

Presença de objetos estranhos à atividade na área de manipulação (roupas, calçados, medicamentos, cosméticos, motosserra).

Falta de termômetro para aferição de temperaturas dos alimentos.

Área de manipulação de alimentos no geral desorganizada (casa de carnes e Área de preparação do restaurante) com presença de materiais de limpeza e sujidades.

Área de manipulação (carnes) com falta de proteção nas luminárias e presença de utensílios em madeira.

Área de manipulação com pouca iluminação.

Piso, teto e paredes de material de difícil higienização e janelas sem telas milimétricas removíveis na área de produção; presença de objetos estranhos a atividade na área de preparo (quadro, cadernos, papéis e embalagens).

Cortinas de tecido (material de difícil higienização).

Fiação elétrica exposta.

Não apresentou declaração de que não possui reservatório de água.

Não apresentou Manual De Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados e Registros das Atividades.

Varal para secagem de sacolas em local inadequado.

Presença de móveis em mau estado de conservação (armário e base da mesa); prateleiras de material inadequado (madeira).

Ausência de lavatório exclusivo para lavagem de mãos.

Presença de utensílios de madeira; ausência de depósito de matérias-primas.

Não realiza o procedimento de higienização de hortifrutigranjeiros de acordo com a legislação.

Controle Químico integrado de pragas e vetores com data de validade expirada.

Diante da situação do estabelecimento o fiscal sanitário atuante, orientou e proprietário do estabelecimento a regularizar-se e adequar o local, informou o responsável que receberia uma cópia do relatório da inspeção sanitária.

Quanto à atuação do fiscal sanitário na inspeção técnica, segue as observações:

a) o fiscal não explicou de maneira clara as não conformidades para o proprietário, pois no início da inspeção já foi comunicado pelo responsável que o fiscal do ano anterior que inspecionava o local não havia cobrado esses itens e que a parte estrutural do local sempre foi aceita pela antiga fiscalização, conforme se observa no fragmento de discurso a seguir:

(1) “No ano não passado não cobraram nada da parte de estrutura do local, porque estão inventando moda” (Responsável do Restaurante I).

O fiscal atuante diante disso não citou as legislações que estabelecem essas definições cobradas na inspeção para explicar que isso deveria ter sido cobrado sempre, pois está na legislação Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.

b) foi possível também observar que o proprietário não questionou os itens apontados pelo fiscal para tirar suas dúvidas e aparentemente apresentava sinais que estava com medo da situação.

c) o fiscal não seguiu ao roteiro de inspeção da portaria 78 de 2009 em sua íntegra, justificando que ele é muito extenso.

(2) “Não tem como perguntar o roteiro desta portaria é muito grande, ficaríamos dia todo para fazer uma inspeção” (Fiscal Pedro).

SUGESTÕES PARA O ESTABELECIMENTO:

Manter exposto e atualizado o Alvará de Sanitário para cliente saber que o local é um estabelecimento que está em conformidade com a vigilância sanitária.

Manter equipamentos, móveis e utensílios limpos e em bom estado de conservação e substituí-los quando necessário como citado por Neto, 2005.

Manter o controle de vetores e pragas atualizado e realizar o mesmo com empresa especializada conforme indica MANZALLI, 2006.

Manter a temperatura dos alimentos de acordo com os critérios estabelecidos pela legislação RDC 216 de 15 de setembro de 2004, para preservação dos mesmos.

Comprar mercadorias com procedência comprovada conforme estabelece o Decreto Estadual 23.430 de 1974.

Somente expor ao consumo humano produtos dentro do prazo de validade, íntegros com preservação da qualidade.

Elaborar o Manual de Boas Práticas para o estabelecimento assim como Procedimento Operacional Padronizado conforme o indicado na RDC 216 de 15 de setembro de 2004, e manter os registros das atividades.

A percepção do servidor atuante deveria ser capaz de notar que a pessoa demonstrava pouco entendimento da legislação sanitária o fiscal deveria ter explicado de maneira mais clara o porquê de cada exigência ali apontada, para melhor entendimento de quem precisa posteriormente solucionar o problema.

A postura do fiscal e sua maneira de falar tom de voz no momento da inspeção poderiam ser mais claras e as explicações deveriam ser em uma linguagem que o proprietário

seja capaz de compreender, evitando falar em siglas e abreviações, para facilitar o entendimento do locutor, conforme COHEN et al,2004,p.296 não basta fiscalizar burocraticamente é necessário usar a técnica apropriada e identificar quais são os pontos naquela local.

A empresa é uma empresa antiga que já foi inspecionada por vários fiscais e um cobrança diferente do outro, poderia ser resolvido este empasse direcionando um fiscal para cada área da atuação da fiscalização sanitária e com isso, o mesmo fiscal iria ao mesmo estabelecimento todos os anos.

Como o município tem poder para legislar sobre seus interesses locais, poderia criar sua própria legislação e adequar o roteiro conforme a realidade local conforme está na Lei Federal 8.080 que os Municípios na medida dos seus interesses locais podem suplementar a legislação Federal e Estadual no tocante a aplicação e execução de ações de serviços de Vigilância Sanitária.

RESTAURANTE II – FISCAL BENTO

DATA 25 DE MARÇO DE 2019

Solicitação de Inspeção para renovação do alvará sanitário.

NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:

Somente uma funcionária e dois proprietários, e nos finais de semana um ou dois garçons trabalhadores que somente trabalham quando são solicitados.

NÃO CONFORMIDADES OBSERVADAS CONFORME QUESTIONÁRIO E OBSERVAÇÃO:

Lixeiras com restos de comida sem tampa.

Presença de cortinas de matérias não laváveis e de fácil, higienização (tecido e de madeira) estas na área de produção de alimentos.

Presença de diversos utensílios usados para preparação dos alimentos de material de difícil limpeza e higienização (madeira).

Presença de materiais de limpeza na área de manipulação (vassoura e rodos).

Presença de sujidades no exaustor e coifa na área de manipulação.

Presença de alimentos acondicionados em recipientes sem tampa e sem identificação de rastreabilidade

Não apresentou certificado de curso de Boas Práticas em Serviço de Alimentação de pelos menos uma dos manipuladores conforme determina a RDC 216 de 15 de setembro de 2004.

Não apresentou Manual de Boas Práticas em Serviço de Alimentação, Procedimentos Operacionais Padronizados e Registros das atividades dos POP's.

Alimentos acondicionados diretamente sobre o chão na área do estoque.

Presença de janelas sem telas milimétricas na área de estoque e na cozinha no (exaustor).

Não possui porta de separação entre a área de preparação de alimentos e o bar.

Não apresentou laudo de limpeza do reservatório de água e potabilidade da água.

Diante da situação do estabelecimento o fiscal sanitário atuante, orientou e proprietário do estabelecimento a regularizar-se e adequar o local, informou o responsável conforme se observa no fragmento de discurso a seguir:

(3) “Vocês receberão uma cópia do relatório da inspeção sanitária que será enviado por e-mail caso tenham ou trarei uma via para vocês”. (Fiscal Bento)

Quanto à atuação o fiscal sanitário ele explicou de maneira clara as não conformidades ao proprietário, porém os proprietários pareciam não estar interessados na fala do fiscal e mesmo a inspeção acontecendo eles continuavam fazendo suas atividades sem dar muita importância à fiscalização, conforme se observa no fragmento de discurso a seguir:

(4) “Podem olhar tudo que quiserem eu não tenho tempo de acompanhar, tenho mais o que fazer”. (Responsável Restaurante II)

Foi observado também que um dos proprietários debochava do fiscal e não aceitava as não conformidades apontadas, conforme se observa no fragmento de discurso a seguir:

(5) “Vocês tem ir inspecionar quem está ilegal eu pago meus alvarás, eu trabalho a mais de 20 anos com isso e agora querem me ensinar como fazer”. (Responsável Restaurante II)

Neste momento de conflito o fiscal se manteve firme e continuou com a inspeção, conforme se observa no fragmento de discurso a seguir:

(6) “Este é meu trabalho senhor e estamos te tratando com respeito por isso, esperamos o mesmo”. (fiscal Bento)

Foi percebido que diante da situação o fiscal não verificou todos os itens da Portaria 78/2009, deixando questões sem resposta e encerrando a inspeção, saiu do local sem informar o proprietário se retornaria ao local para entregar o relatório de inspeção.

Foi possível observar que o estabelecimento não fez os apontamentos de não conformidades do ano anterior, pois o fiscal atuante havia levado em seus materiais de inspeção o relatório do ano anterior.

SUGESTÕES PARA O ESTABELECIMENTO:

Manter-se firme e fazer a inspeção com calma e responder o Roteiro de inspeção por completo.

Pedir ao responsável que está acompanhando a inspeção que precisa que o acompanhe e explicar a importância do que está acontecendo.

Falar mais de legislações na hora da inspeção, deixando o diálogo da vistoria mais formal.

Ao invés de levar o relatório de ano anterior o fiscal pode dar prazo para adequações do local e voltar para verificação.

RESTAURANTE III - FISCAL PEDRO

Data 26 de março de 2019.

Solicitação de inspeção sanitária para renovação de alvará sanitário e alteração de Razão Social da empresa que trocou os seus proprietários.

NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:

Duas pessoas são responsáveis pela preparação dos alimentos e pelas demais atividades do restaurante.

NÃO CONFORMIDADES OBSERVADAS CONFORME QUESTIONÁRIO E OBSERVAÇÃO:

Não apresentou lavatório exclusivo para higienização de mãos na área de manipulação.

Não apresentou Manual de Boas Práticas em Serviços de Alimentos e Procedimentos Operacionais Padronizados e registros dos POP's.

Não apresentou Curso de Boas Práticas em Serviços de Alimentação de pelo menos uma pessoa que manipula os alimentos.

Ausência de local específico para armazenamento de materiais de limpeza, pois os mesmos estavam na área de manipulação no mesmo momento que preparavam os alimentos.

Ausência de vestiário para manipuladores, pois no momento da inspeção adentravam na área de preparação dos alimentos sem uniforme apropriado.

Não apresentou certificado de controle de pragas.

Presença de potes com molho sem identificação data de preparo, validade, armazenado no refrigerador.

Lixeiras com tampa de acionamento manual nos banheiros.

Proprietário não soube informar se o estabelecimento possuía reservatório de água.

O fiscal orientou o proprietário a corrigir as não conformidades elencadas nesse relatório técnico de inspeção sanitária, bem como todas as que por ventura não tenham sido relacionadas, e que podem oferecer risco à saúde dos usuários.

Quanto à atuação do fiscal, foi percebido que deixou de explicar quanto ao reservatório de água, não deixou claro para proprietário a importância dessa informação e nem exigiu que ele descobrisse se o local possuía reservatório ou não, e como o fiscal não tinha consultado o arquivo existente na VISA municipal, pois quando foi questionado sobre a existência de caixa de água no local não soube responder, conforme se observa no fragmento de discurso a seguir:

(7) “É primeira vez que inspeciono este restaurante não conhecia muito o local, esqueci-me de questionar uns itens sobre o local” (Fiscal Pedro)

O fiscal não respondeu as questões da Portaria 78/2009 e somente anotou algumas não conformidades em um rascunho.

SUGESTÕES PARA O ESTABELECIMENTO:

Manter exposto e atualizado o Alvará de Sanitário.

Manter equipamentos, móveis e utensílios limpos e em bom estado de conservação.

Realizar manutenção periódica dos equipamentos.

Manter o controle de vetores e pragas e atualizado.

Manter a temperatura dos alimentos de acordo com os critérios estabelecidos para preservação dos mesmos.

Comprar mercadorias com procedência.

Somente expor ao consumo humano, produtos dentro do prazo de validade, íntegros com preservação da qualidade.

Realizar ou permitir a capacitação através de Curso de Boas Práticas em Serviços de Alimentação.

Elaboração de roteiro de inspeção, mais prático e menos extenso.

Verificar os relatórios de anos anteriores e fazer o possível para mesmo fiscal fazer a inspeção no estabelecimento.

RESTAURANTE IV – FISCAL BENTO

Data 27 de março de 2019.

Solicitação de inspeção para renovação do alvará sanitário.

NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:

A local conta com três manipuladoras (com curso de Boas Práticas em Serviço de Alimentação) e dois garçons e uma atendente de caixa, além do funcionário sempre estar presente.

NÃO CONFORMIDADES OBSERVADAS CONFORME QUESTIONÁRIO E OBSERVAÇÃO:

O proprietário não encontrou o alvará sanitário vigente para mostrar para fiscal sanitário Lixeiras com acionamento manual nos sanitários de ambos os gêneros.

Quanto à atuação do fiscal ele Orientou o proprietário a corrigir as não conformidades apontadas, porém não explicou o porquê da vigilância cobrar que a lixeira seja por acionamento por pedal e não manual e nem o porquê do alvará sanitário estar visível e disponível para verificação da autoridade sanitária, conforme se observa no fragmento de discurso a seguir:

(8) “A lixeira não é a correta tem que ser acionamento por pedal e o alvará sanitário tem estar disponível a fiscalização e visível aos clientes”. (Fiscal Pedro)

O fiscal não usou o roteiro de inspeção da portaria 78/2009, novamente justificando que é muito extenso.

SUGESTÕES PARA O ESTABELECIMENTO:

Manter exposto e atualizado o Alvará de Sanitário.

Adquirir lixeiras apropriadas conforme legislação sanitária.

Elaboração de roteiro e legislação própria do município atendendo as suas necessidades locais.

RESTAURANTE V – FISCAL BENTO

Data 28 de março de 2019.

Solicitação da inspeção para renovação de alvará sanitário.

NÚMERO DE FUNCINÁRIOS:

Trabalham no local 2 cozinheiras e a proprietária do estabelecimento e seu esposo.

NÃO CONFORMIDADES OBSERVADAS CONFORME QUESTIONÁRIO E OBSERVAÇÃO:

Não apresentou curso de boas práticas em serviço de alimentos de nenhuma das pessoas que manipulam alimentos

Não apresentou Procedimentos Operacionais Padronizados e Registros das atividades dos Procedimentos.

Não apresentou laudo de controle de vetores e pragas realizado por empresa especializada.

Não apresentou laudo microbiológico da água confirmando sua potabilidade.

Não apresentaram notas de compras de carnes dos últimos 30 dias, justificando que estava com o contador.

Presença de produtos de limpeza na área de manipulação, perto dos alimentos.

Presença de objetos pessoais dos funcionários na área de manipulação de alimentos, pois manipuladoras não possuíam local para troca de roupa.

Presença de manipuladores sem uniforme completo manipulando alimentos.

Utensílios utilizados no preparo do alimento (pratos e talheres) armazenado em local desprotegido de poeira.

Estavam usando utensílios de madeira na área de preparo dos alimentos.

Alvará de Saúde não estava exposto, e não foi apresentado pelo proprietário.

Paredes em mau estado de conservação, apresentando rachaduras.

Instalações elétricas visíveis, e sem proteção (gambiarra), impossibilitando a correta higienização.

Sistema de exaustão com sujidades e sem tela milimétrica de proteção, possibilitando a entrada de vetores e pragas.

Não possui termômetro para verificação das temperaturas dos alimentos recebidos e preparados.

Tela milimétrica, porta na área de manipulação em mau estado de conservação (rasgada).

Lâmpada sem proteção contra explosão na área de manipulação.

Janelas com vidraçaria quebrada na área de manipulação.

O fiscal deu prazo de 60 dias para adequações dos itens que precisam de investimento e os demais itens cobrou que seja adequado com brevidade, mas porem não falou aos proprietários se retomaria para verificação. O fiscal lavrou na hora da inspeção um Auto de Infração Sanitária pelo motivo da empresa estar sem lavar de licença sanitária e explicou que o proprietário possui 15 dias para apresentar defesa ao departamento e informou que a partir da lavratura do Auto de Infração Sanitária é aberto um Processo Administrativo Sanitário. Neste momento como observador constatei que a proprietária que recebeu as informações parecia não estar entendendo o que o fiscal explicava, conforme se observa no fragmento de discurso a seguir:

(9) “A autuação foi por estarem sem alvará sanitário, pois iniciar as atividades sem solicitar a inspeção do local e por isso não possui a licença sanitária, agora terão prazo para apresentar defesa deste AI, mas os demais itens terão prazo para adequação”. (Fiscal Bento)

O fiscal não seguiu todas as perguntas da Portaria 78/2009 e somente fez anotações em rascunhos e registros fotográficos.

SUGESTÕES PARA O ESTABELECIMENTO:

Manter exposto e atualizado o Alvará de Sanitário

Manter equipamentos, móveis e utensílios limpos e em bom estado de conservação.

Realizar manutenção periódica dos moveis, utensílios, equipamentos e estrutura física do local.

Manter o controle de vetores e pragas atualizado, registrados e datados.

Manter a temperatura dos alimentos de acordo com os critérios estabelecidos para preservação dos mesmos.

Comprar mercadorias com procedência e manter no local às notas fiscais para comprovação da sua origem e registros.

Somente expor ao consumo produtos dentro do prazo de validade, íntegros com preservação da qualidade.

O fiscal sanitário poderia ter explicado de maneira mais clara para os proprietários o que era a Autuação para melhor compreensão da situação, pois se tratava de pessoas com pouca instrução.

RESTURANTE VI – FISCAL PEDRO

Data de 28 de março de 2019

Solicitação para inspeção para renovação de alvará sanitário.

NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:

Fazem parte da equipe do restaurante, três pessoas que manipulam o alimento e a proprietária e um garçom.

NÃO CONFORMIDADES OBSERVADAS CONFORME QUESTIONÁRIO E OBSERVAÇÃO:

Apresentou Manual de Boas Práticas, procedimentos operacionais padronizados (POP), porém os mesmos e estavam desatualizados.

Presença de carnes fora de refrigeração em contato direto com o piso.

Sujidades no forro na área de assar carnes.

Piso quebrado na área de assar carnes

Presença de moscas nas áreas de preparação.

Presença de panos de limpeza apresentando sujidades.

Ralo sem grelha de fechamento.

Tela suja na área de preparação do churrasco.

Sapatos de funcionários e materiais de limpeza na cozinha.

Piso apresentando sujidades no geral no restaurante.

Produtos vencidos sendo utilizados na preparação de alimentos (molho).

Tela do exaustor da cozinha com sujidades.

Produção de conservas de tomate no local, que é atividade de indústria e não de restaurante.

Presença de produto químico para insetos na área de preparação de alimentos.

Controle de pragas e vetores com data de validade expirada.

Estrutura da área de preparação de churrasco em mau estado de conservação (teto caindo e proprietário informou que no teto tinha gata com filhotes)

Local onde era para ser vestiário desorganizado e com objetos em desuso no local impossibilitando a correta higiene das mãos, pois não tinha como chagar na pia.

Estrutura e equipamentos do local no geral apresentado sujidades.

Diante da situação o fiscal informou a proprietária como era uma sexta feira o local somente pode reabrir na segunda após inspeção no local e verificação de limpeza e higienização e organização do local. O fiscal atuante lavrou um auto de infração pelo

estabelecimento estar com o alvará sanitário com data de validade vencida, desde 31 de maio de 2018, porem o fiscal não apontou nada na autuação sobre as demais não conformidades, conforme se observa no fragmento de discurso a seguir:

(10) “Terei de dar auto de infração para o estabelecimento e terão de fechar o local e somente reabrir na segunda-feira, após a reinserção para verificar se limpam”. (Fiscal Pedro)

O fiscal não aplicou todas as questões da Portaria 78/2009, apenas usou tópicos dos assuntos como base para lembrar o que poderia inspecionar no local. O fiscal não explicou o que era o documento que o proprietário recebeu, apenas disse que ele tinha 15 dias para se defender do Auto de Infração Sanitário.

SUGESTÕES PARA O ESTABELECIMENTO:

Manter exposto e atualizado o Alvará de Saúde.

Manter equipamentos, móveis e utensílios limpos e em bom estado de conservação.

Realizar manutenção periódica dos equipamentos.

Manter o controle de vetores e pragas, atualizado, registrado e datados.

Manter a temperatura dos alimentos de acordo com os critérios estabelecidos para preservação dos mesmos.

Somente expor ao consumo produtos dentro do prazo de validade, íntegros com preservação da qualidade.

Manter local de trabalho organizado e limpo.

O fiscal poderia explicar melhor a importância da vigilância sanitária, a importância a fiscalização, poderia ser realizado campanhas de conscientização sobre o papel da Vigilância Sanitária e fiscalização.

Proporcionar qualificação para equipe de fiscais do município para estarem bem qualificados para melhor prestação dos serviços de fiscalização.

RESTAURANTE VII – FISCAL BENTO

Data 02 de abril de 2019.

Busca ativa por inspeção programada pela fiscalização.

NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:

Quem prepara as refeições são os proprietários (duas pessoas).

NÃO CONFORMIDADES OBSERVADAS CONFORME QUESTIONÁRIO E OBSERVAÇÃO:

Lixeira sem acionamento por pedal na área de manipulação e nos sanitário.

Lâmpada sem proteção contra explosão na área de manipulação de alimentos.

Presença de potes com alimentos preparados, sem identificação de rastreabilidade no refrigerador.

Utensílios de madeira na área de manipulação.

Não apresentou laudo de potabilidade da água, pois essa água é de fonte alternativa coletiva.

Não apresentou laudo de limpeza do reservatório de água.

Não apresentou Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados e Registros das atividades dos POP's.

Não usou o roteiro da Portaria 78 de 2009, o fiscal levou para inspeção o roteiro, mas não seguiu a sua sequencia, fez um rascunho para posteriormente assinalar as respostas.

O fiscal registrou varias fotos do estabelecimento, para facilitar na hora de preencher o roteiro.

SUGESTÕES PARA O ESTABELECIMENTO:

Providenciar a elaboração do Manual de Boas Práticas, POP's e Registros das atividades.

Substituir utensílios de madeira por outro material de fácil higienização.

Realizar limpeza do reservatório de água por empresa legalizada, assim ter controle da água usada no estabelecimento comprovando sua potabilidade a fiscalização.

Identificar os alimentos preparados e fracionados, com no mínimo data de preparo e validade, conforme legislação.

Instalar proteção nas lâmpadas na área de manipulação ou substituir por lâmpadas de led.

Substituir as lixeiras existentes por lixeiras por acionamento a pedal.

Elaboração de legislação municipal e roteiro conforme realidade do município.

RESTAURANTE VIII – FISCAL PEDRO

Data 03 de abril de 2019.

Solicitação de inspeção para renovação do alvará sanitário.

NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:

A empresa possui cinco manipuladores, quatro garçons e sempre o proprietário está presente.

NÃO CONFORMIDADES OBSERVADAS CONFORME QUESTIONÁRIO E OBSERVAÇÃO:

Não apresentou Manual de Boas Práticas do Serviço de Alimentação, Procedimentos Operacionais Padronizados e registros dos POP's.

Sanitário dos funcionários com paredes sem revestimento, liso e lavável (tijolo bruto), sem papel toalha e sabonete líquido para lavagem das mãos.

Roupas e objetos pessoais sem local específico (vestiário).

Presença de materiais de limpeza (vassouras, rodos, pzinhas) sem local específico para serem guardados, estavam espalhados na área de manipulação.

Não possui pia especifica para higienização de mãos na área de manipulação.

Acondicionamento inadequado de talheres limpos (em baldes danificados e sem tampa).

Quadro mural com alfinete de metal (risco de contaminação física dos alimentos preparados).

Mesas de material inadequado e em mau estado de conservação, na área de manipulação.

Ralo sem fechamento, na área de manipulação;

Presença de tapetes de material não lavável e papelões no chão na área de manipulação;

Utensílios de materiais não laváveis (caixa de madeira e colher de pau).

Baldes de óleo para descarte, sem tampa e em mau estado de conservação depositado na área de manipulação.

Não apresentou registros de troca do óleo da fritadeira.

Área de estoque de bebidas com paredes e piso de material não liso, lavável e impermeável.

Botijões de gás na área interna do estabelecimento.

Presença de sujidades nas estruturas no geral (vidros, paredes e piso).

Potes com alimentos preparados sem identificação datam de fabricação, fracionamento e validade, armazenados no refrigerador.

Porta de acesso à área de manipulação em mau estado de conservação.

Refrigeradores apresentando sujidades.

Ventilador na área de manipulação.

Toalhas de tecido para secagem de louças em mau estado de conservação e sujas.

Câmara de refrigeração em mau estado de conservação e sem controle de registros de temperatura.

Produtos coloniais sem origem comprovada.

Alvará de Sanitário, com data de validade expirada.

O fiscal seguiu os itens de título do roteiro de inspeção da Portaria 78 de 2009, para seguir a sequência da inspeção, porém após sair do local lembrou-se de alguns itens que não questionou o proprietário, ficando desta forma sem a informação, conforme se observa no fragmento de discurso a seguir:

(11) “Esqueci de perguntar se possui reservatório de água e se foi realizada a limpeza e a manutenção preventiva dos climatizares”. (Fiscal Pedro)

O fiscal não deu prazo para adequações do local e nem avisou para o proprietário retirar logo seu alvará sanitário, e não autuou o estabelecimento.

SUGESTÕES PARA O ESTABELECIMENTO:

Manter exposto e atualizado o Alvará de Sanitário.

Manter a estrutura do estabelecimento limpa e higienizada e em bom estado de conservação, assim como equipamentos, móveis e utensílios limpos e conservados.

Realizar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos de frio.

Manter a temperatura dos alimentos de acordo com os critérios estabelecidos para preservação dos mesmos.

Comprar mercadorias com procedência e manter as notas fiscais para comprovar a procedência no estabelecimento.

Manter o estabelecimento limpo e organizado de maneira a não comprometer a qualidade dos produtos produzidos e servidos.

Os materiais de limpeza e higienização devem possuir local específico e separado dos lugares com alimentos.

Lixeiras devem possuir acionamento por pedal para evitar o contato manual.

O fiscal atuante poderia ter estipulado um prazo para as adequações e pra retirada do alvará sanitário, pois mesmo com todas as não conformidades ele continuará com as irregularidades, pois não apresentou interesse em adequar-se e não foi cobrado.

RESTAURANTE IX – FISCAL PEDRO

Data 03 de abril de 2019.

Busca ativa de estabelecimento com irregularidade.

NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:

O local conta com dois manipuladores de alimentos e um garçom, e o proprietário sempre ajuda.

NÃO CONFORMIDADES OBSERVADAS CONFORME QUESTIONÁRIO E OBSERVAÇÃO:

Presença de pano amarrado em torneira da pia da área de produção para conduzir a água (gambiarra).

Teto danificado na área de produção (buraco).

Presença de vários utensílios de madeira (colheres de tabua de corte).

Lâmpadas sem proteção na área de produção de alimentos.

Fiação elétrica exposta na área de produção e apresentando sujidades.

Não apresentou laudo de limpeza do sistema de climatização.

Utensílios e equipamentos sujos (restos de alimentos).

Potes com alimentos na câmara de resfriamento sem identificação (rastreabilidade).

Vidro do freezer de bebidas trincado.

Lixeiro sem acionamento por pedal na área de produção.

Procedimentos Operacionais Padronizados e Registros desatualizados.

Proprietário não apresentou curso de Boas Práticas em Serviço de Alimentação de nenhum dos manipuladores.

Mudou Razão Social da empresa e não informou e não atualizou cadastro junto a VISA local.

Foi possível observar que o fiscal não usou na sua íntegra as questões do roteiro de inspeção da Portaria 78/2009 e deixou de questionar o proprietário sobre alguns itens importantes, por exemplo, a se a água usada passava por reservatório.

Fiscal deu prazo de 30 dias para adequações e informou que retornará ao estabelecimento para verificação.

O fiscal orientou, conforme se observa no fragmento de discurso a seguir:

(12) “A corrigir as não conformidades elencadas nesse relatório técnico de inspeção sanitária, bem como todas as que por ventura não tenham sido relacionadas, e que podem oferecer risco à saúde dos usuários”. (Fiscal Pedro)

SUGESTÕES PARA O ESTABELECIMENTO:

Manter exposto e atualizado o Alvará de Saúde.

Manter equipamentos, móveis e utensílios limpos e em bom estado de conservação.

Realizar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.

Comprar mercadorias com procedência comprovada.

Providenciar apresentação do curso de Boas Práticas em Serviços de Alimentação e elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como Procedimentos Operacionais Padrão e registros das atividades.

Atualizar o cadastro da empresa junto ao setor de Vigilância Sanitária.

Elaboração de roteiro de inspeção mais fácil de usar pelos fiscais, mas que atenda todos os itens da legislação.

RESTAURANTE X - FISCAL BENTO

Data 05 abril de 2019.

Busca ativa de denúncia por motivo de sujidades ao estabelecimento.

NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:

Duas pessoas preparam os alimentos e os dois proprietários servem as mesas e fazem a cobrança das refeições.

NÃO CONFORMIDADES OBSERVADAS CONFORME QUESTIONÁRIO E OBSERVAÇÃO:

Não possui Manual de Boas Práticas, não possui Procedimentos Operacionais Padronizados.

Presença de sujidade e mofo nas paredes, teto e piso no geral.

Presença de lixeiras sem tampa na área externa do estabelecimento.

Ausência de tela milimétrica nas aberturas em todas na área de produção.

Coifa com acúmulo de resíduos de gordura e ferrugem.

Ausência de lavatório específico para higienização de mãos na área de manipulação de alimentos.

Não apresentou laudo de limpeza do reservatório de água.

Não apresentou laudo da potabilidade da água.

Área externa do estabelecimento desorganizada e suja (lixo e arbustos).

Presença de botijões de gás na área de produção de alimentos.

Não possui registro de saúde dos manipuladores.

Presença de papelão no piso na área de manipulação.

Sistema de esgoto danificado apresentando vazamento, na área externa do estabelecimento.

Coifas e refrigeradores apresentando sujidades.

Fiação elétrica exposta na área de produção.

Presença de materiais de limpeza (vassoura e rodos com panos sujos) na área de manipulação.

Mesmas pessoas manipulam os alimentos são responsáveis por manusear dinheiro (caixa)

Presença de alimentos sem procedência comprovada.

Alimentos sendo preparados ao ar livre (batatas na área externa, para resfriar).

Ventilador sujo no salão de servir as refeições.

Panos apresentando sujidades (encardidos).

Alvará de Sanitário com data de validade expirada.

Sistema de exaustão da coifa de frituras danificado, (parte de cima do telhado do estabelecimento, a mais de um ano, foi solicitado o conserto e o proprietário não providenciou o reparo).

O fiscal não usou a portaria 78 de 2009 para realizar a inspeção no local somente realizou anotações em rascunho, após transcreveu os apontamentos para o roteiro de inspeção.

O fiscal orientou o proprietário a corrigir as não conformidades e deu prazo de um dia para realizar uma limpeza e higienização geral, e ainda autuou o proprietário por estar com a licença sanitária vencida, explicou conforme se observa no fragmento de discurso a seguir:

(13) “Se eu colocasse na atuação todos os itens que foram verificados teria de interditar o estabelecimento, por isso para não prejudicar o local somente vou autuar por estar com licença vencida e amanhã voltarei para verificar se foi realizada uma limpeza geral”. (Fiscal Bento)

SUGESTÕES PARA O ESTABELECIMENTO:

Manter exposto e atualizado o Alvará Sanitário.

Manter equipamentos, móveis e utensílios limpos e em bom estado de conservação.

Realizar manutenção periódica dos equipamentos.

Manter o controle de vetores e pragas atualizado, registrados.

Comprar mercadorias com procedência comprovada.

Realizar limpeza do reservatório de água e comprovar a sua potabilidade com a periodicidade exigida pela legislação.

Realizar limpeza e higienização do estabelecimento incluindo as áreas internas e externas de forma periódica.

Preparar e servir alimentos seguros, seguindo todas as normas sanitárias para garantir a qualidade e alimentos seguros.

Realizar uma análise da Portaria 78 de 2009, Anexo A, e com base nela realizar a elaboração de um roteiro de inspeção mais prático e fácil de aplicar na realidade do município.

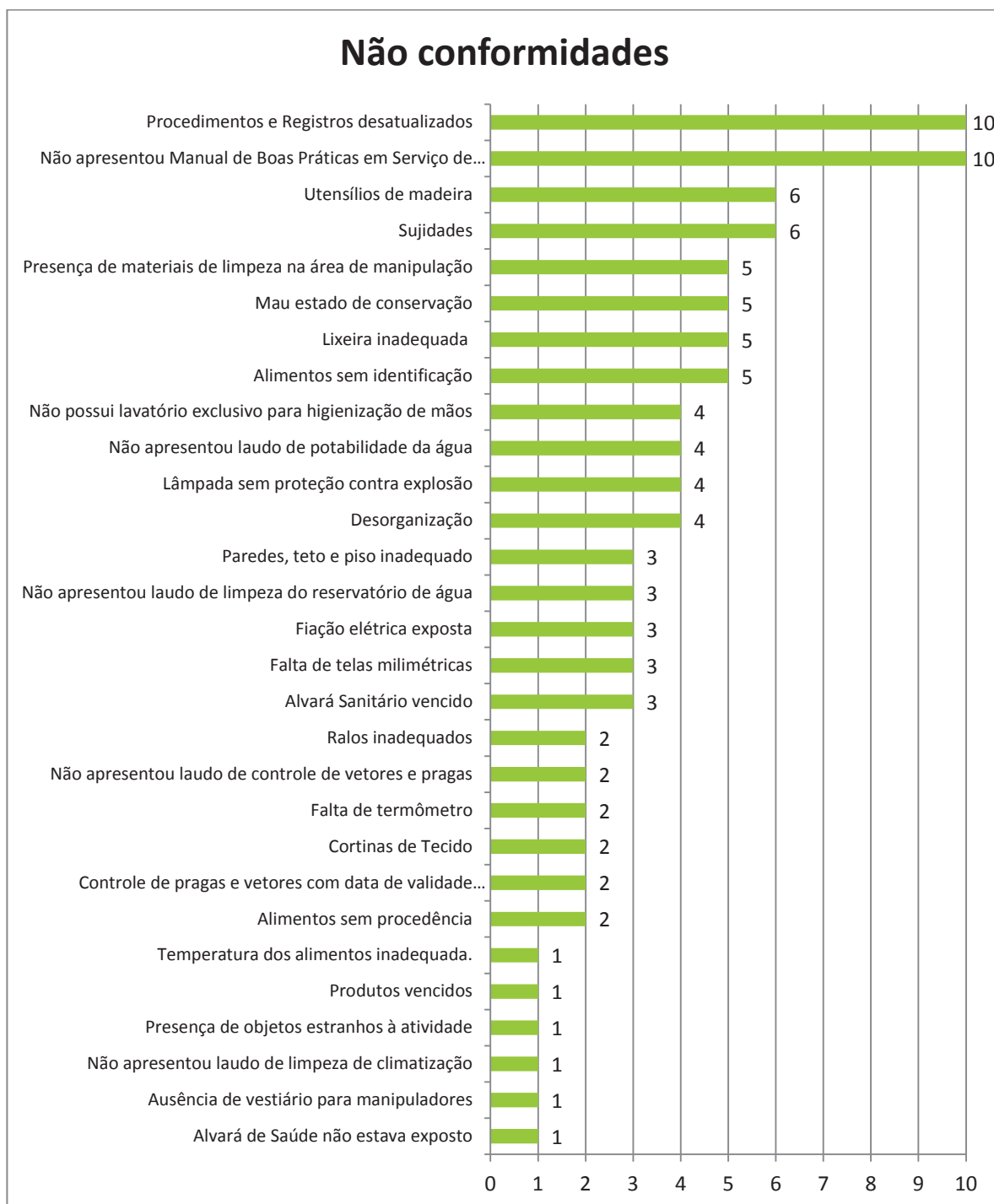
O Anexo B demonstra de forma mais resumida as principais dados obtidos através as entrevistas e observações.

No gráfico das não conformidades, a seguir, ilustrado demonstra quais irregularidades são mais frequentes. Isso nos remete a uma situação de que a maioria dos restaurantes possua as mesmas deficiências, portanto o trabalho dos profissionais da Vigilância Sanitária fica centrado de maneira a detectar estas principais irregularidades e como o roteiro de inspeção da Portaria 78 de 2009 é muito extenso acabam não utilizando no momento da vistoria. Dessa maneira, explica-se o fato de que os profissionais atuam utilizando somente sua experiência para as visitas de inspeção, justificando a não utilização do roteiro de inspeção porque segundo eles é muito extenso.

Por outro lado, isso também trás a dúvida, de que realmente os restaurantes possuam somente estas irregularidades, ou tais irregularidades sejam apontadas pelos fiscais de maneira que já são corriqueiras, e os fiscais se atenham somente a elas, deixando de inspecionar outros itens que contem no roteiro.

O uso do roteiro de inspeção no momento das visitas de fiscalização, por parte dos profissionais da Vigilância Sanitária, poderia apontar outras irregularidades que possam estar passando despercebidas aos seus olhos.

Gráfico 1 – Não Conformidades apontadas



Fonte: Dados primários (2019)

Analisando, ainda o gráfico 1, percebe-se, que a maioria dos restaurantes visitados apresentam deficiências que podem ser consideradas de fundamental importância para o fornecimento de refeições sem o comprometimento da saúde de seus clientes. Entre essas deficiências que podem ser consideradas de fundamental importância, pode-se apontar:

procedimentos operacional padrão e registros desatualizados em desacordo com a RDC 216 de 2004, a ausência de manual de boas praticas em serviço de alimentação também é apontada como não conformidade baseado no que estipula essa mesma Resolução, utilização de utensílios de madeira e sujidades. Tais irregularidades foram detectadas em grande parte dos restaurantes visitados, com índices entre 60% e 100% dos restaurantes apresentando estas irregularidades.

Outro fator indicado no gráfico 1, que nos aponta para o fato de uma necessidade de fiscalização mais efetiva e severa por parte dos fiscais da Vigilância Sanitária, é o fato de que 100% dos restaurantes visitados não possuem um Manual de Boas Praticas em Serviço de Alimentação, conforme determina a RDC 216/04 da ANVISA, tal fato, talvez, possa ser indicado como o fator fundamental para o grande número de irregularidades encontradas em grande parte dos estabelecimentos visitados, uma vez que a capacitação destes profissionais que manipulam os alimentos poderia acarretar na regularização de tais deficiências, pois estas podem ser oriundas da falta de informação dos responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos, esta deficiência poderia ser sanada se caso os manipuladores possuíssem o curso de Boas Práticas em Serviço de Alimentação e conseqüentemente teriam o Manual de Boas Práticas nos estabelecimentos e ainda se a VISA local possuísse em sua equipe uma nutricionista para enriquecer a equipe da Vigilância em Sanitária, onde este profissional de nível superior na área de alimentos auxiliaria os fiscais na fiscalização e explicariam melhor sobre a elaboração do Manual de Boas Praticas de cada estabelecimento inspecionado.

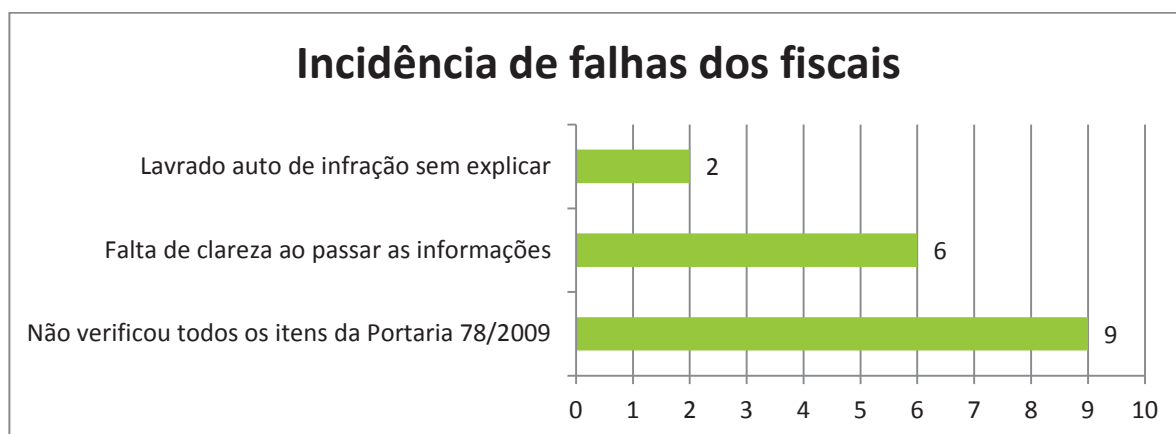
Outro fato importante, que deve ser levado em consideração, é o de que os profissionais da Vigilância responsáveis pela fiscalização dos restaurantes são apenas duas, dessa maneira, talvez, sua atuação não seja realizada com a frequência realmente necessária para coibir irregularidades nos estabelecimentos.

Uma vez, que como já foi salientada nesta pesquisa, a determinação dos estabelecimentos a serem visitados pelos profissionais vem através de requerimento solicitado pelo próprio estabelecimento, quando da necessidade de liberação do alvará. Devemos considerar, também, que não existe um sistema regado e supervisionado para a verificação das irregularidades encontradas nos restaurantes, das não conformidades detectadas pelos fiscais da Vigilância Sanitária, sendo que os prazos estabelecidos para o saneamento das irregularidades não serve como base para um retorno dos fiscais. Este fato se deve ao déficit de profissionais atuando na área. Conforme verificado durante a elaboração deste trabalho, não é comum que os fiscais retornem aos estabelecimentos notificados por irregularidade, antes de um ano.

Um fator que chamou a atenção durante a elaboração deste trabalho é o de que alguns estabelecimentos visitados possuíam irregularidades recorrentes, isto é: irregularidades detectadas pelos fiscais da Vigilância Sanitária em visitas anteriores, e com prazo para solução ultrapassado, ainda permanecia presentes nos estabelecimentos, em visitas posteriores. O fato dos proprietários dos restaurantes não se aterem à necessidade de regularização de seus estabelecimentos, pode ser oriundo, da tolerância exagerada dos fiscais, uma vez que durante o acompanhamento da atuação destes fiscais não se verificou nenhuma aplicação de multa ou fechamento de estabelecimentos com irregularidades recorrentes.

No gráfico 2 conforme mostra a seguir, pode-se observar que mesmo apresentando grande número de não conformidades nos estabelecimentos as incidências de falhas dos fiscais não teve um grande número de lavratura de auto de Infração sanitária, pois somente em dois estabelecimentos foram aplicados por parte dos fiscais o AI. Ainda analisando o gráfico apresentado é perceptível, que em 90% dos estabelecimentos os fiscais não utilizaram e não seguem o roteiro de inspeção e em 60% dos locais inspecionados os profissionais da VISA municipal não foram claros na vistoria se mostrando com deficiência de conhecimento ou falta de comprometimento com a sua função.

Gráfico 2 – Incidência de falhas dos fiscais



Fonte: Dados primários (2019)

Em síntese, esta pesquisa aponta como demonstra o gráfico 3, a necessidade do estabelecimento expor o seu alvará sanitário em lugar visível, pois em 80% dos estabelecimentos este item apresentava irregular. Outras sugestões seriam a utilização, sempre, do roteiro de inspeção para condução e dos questionamentos realizados pelos fiscais

sanitários e a elaboração de legislação municipal com base na a Portaria 78 de 2009 que facilitaria a atuação da fiscalização.

Quanto falta de clareza ao passar as informações por parte dos fiscais no momento da atuação, isso poderia ser solucionado com treinamentos contínuos conforme relata autor Seta et al (2006, p.92) em seus estudos que os principais problemas indicados pelos dirigentes municipais das vigilâncias sanitárias são: a baixa qualificação do pessoal; falta de, ou reduzida, autonomia administrativa; insuficiência de recursos financeiros; interferência política nas questões; desconhecimento da legislação; insuficiência de recursos humanos. Com base nisso a sugestão seria oferecer por parte do município mais qualificação para os fiscais sanitários e desta forma solucionar o problema de falta de clareza nas informações.

Gráfico 3 – Sugestões da Pesquisa



Fonte: Dados primários (2019)

As demais sugestões não necessitam grandes investimentos financeiros, somente planejamento e manutenções de substituição de utensílios de madeira, para atender os itens solicitados nas inspeções, conforme legislação vigente Decreto Estadual 23.430 de 1974 e RDC 2016 de 2004 e replicado na Portaria 78 de 2009.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a avaliação da atuação dos profissionais da Vigilância Sanitária em restaurantes do Município de Serafina Corrêa – RS justificasse este estudo por ter intenção de fazer uma análise da atuação na rotina diária dos profissionais da fiscalização para, poder propor possíveis melhorias nas suas rotinas, visando à atuação de forma correta para prevenir a saúde dos usuários do serviço de alimentação.

O objetivo geral foi avaliar a eficiência e eficácia da Vigilância Sanitária, através da atuação dos seus agentes em restaurantes do Município de Serafina Corrêa – RS.

Foram apresentados os principais modelos de Gestão Pública e suas responsabilidades quando se trata de Vigilância Sanitária no âmbito Nacional e Municipal, bem como sua importância para as organizações no planejamento de cada atividade.

Também foram abordados temas como atuação da Vigilância Sanitária no Brasil, empreendedor frente a Legislações Sanitárias e referenciado como deve ser cada local inspecionado nos restaurantes para atender a legislação sanitária e os requisitos no momento das inspeções. Com a teoria abordada foi possível analisar a atuação observada frente ao referencial teórico correto e considerando as observações participativas de forma apropriada.

Quanto à metodologia, tratou-se de uma pesquisa qualitativa observacional e documental a qual aconteceu com o acompanhamento dos fiscais do momento da inspeção nos restaurantes, sendo possível desta forma, observar de forma participativa, para posteriormente analisar a atuação dos profissionais da vigilância sanitária, no município de Serafina Corrêa/RS.

Conhecer as metodologias utilizadas pelos profissionais da Vigilância Sanitária nos processos de fiscalização, desse ramo de atividade de restaurante, foi primordial para o desenvolvimento do trabalho, pois através disso foi possível diagnosticar as inconformidades encontradas no momento das Inspeções Sanitárias e perceber como os fiscais estavam desempenhando suas atribuições de forma ineficiente, devido os fiscais da vigilância sanitária em 90% dos estabelecimentos não utilizaram e não seguirem o roteiro de inspeção e em 60% dos locais inspecionados foi possível constatar que os profissionais da VISA municipal não foram claros nas vistorias mostrando-se com deficiência de conhecimento ou falta de comprometimento com a sua função. Não seguiram o protocolo de fiscalização estabelecido pela Portaria 78 de 2009, e não usando as ferramentas legais para desempenho de suas

atribuições, deixando de fazer corretamente as suas competências tornando o seu trabalho ineficaz.

Este estudo aponta para a necessidade de formação de uma equipe específica e qualificada, com a finalidade exclusiva de fiscalizar os restaurantes, e a precisão de investimentos em qualificação da equipe, com empoderamento de conhecimentos da área, seja possível aprimorar e facilitar a comunicação durante a inspeção e ainda sugere-se a contratação de uma Nutricionista para o Departamento de Vigilância em Saúde, uma vez que estes profissionais possuem um grande conhecimento em relação às legislações pertinentes a este tipo de estabelecimentos.

Fica evidente, também no decorrer do trabalho de observação, a falta de interesse por falta dos gestores públicos, que não oferecem melhorias as estes profissionais, nem na qualificação das equipes responsáveis pela fiscalização.

No caso da equipe de fiscalização, fica claro que sua atuação em várias áreas de fiscalização prejudica a qualidade de seu trabalho, uma vez que não possam dedicar-se exclusivamente a um ramo de atividade, pois dependendo do fiscal que inspecionou o local a cobrança é diferente, este item fica evidente, pois todos os restaurantes inspecionados não possuem Manual de Boas Práticas, Procedimentos das atividades descritos e registros que comprovem os POP's e mesmo diante esse cenário a incidência de atuação por parte dos fiscais foi somente de 20%.

Uma possível adaptação à realidade do município no roteiro de inspeção da Portaria 78 poderia ser realizada através de legislação municipal adequada à realidade local, dando um suporte técnico específico para a atuação dos profissionais no momento da inspeção e direcionando para padronização dos processos de inspeção nos Restaurantes da cidade, vistoriando todos da mesma forma e exigindo as mesmas adequações e orientações e por fim padronizando desta forma as ações dos fiscais em cada situação.

Além da importância do trabalho destes profissionais para toda a saúde pública, ficou caracterizado durante a construção deste trabalho, que estes profissionais exercem suas atividades sobre constante pressão e também sob risco a sua integridade física.

Para trabalhos futuros, fica sugestão de estudo dos demais ramos de atividades que a Vigilância Sanitária inspeciona ou ainda um estudo de caso sobre a atuação dos gestores desse departamento, assim como um e comparativo dos recursos enviados pelo Governo ao departamento de Vigilância em Saúde de cada município e um comparativo de como são aplicados esses valores na Vigilância em Saúde, se são aplicados prevenção ou em assistência.

REFERENCIAS

- ABERC – Associação brasileira das empresas de refeições coletivas. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 8ª edição. Aberc: São Paulo, 2003
- AITH, F. Curso de direito sanitário: a proteção do direito à saúde no Brasil. São Paulo: Quartier Latin, 2007.
- AKUTSU, Rita de Cássia et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Revista de nutrição. Pontifca Universidade católica de Campinas/ Centro da ciência da vida: São Paulo. V.18 n.3. mai/jun, 2005.
- ALMEIDA, C. R. O Sistema HACCP como instrumento para garantir a inocuidade dos alimentos. 1998. Higiene Alimentar, v. 12, n. 53, Janeiro de 1998.
- ALVES, Fernanda Salvador. A organização da produção de unidade de alimentação e nutrição. Florianópolis, 2005.
- ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2005.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC n.º 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>. Acesso em: 01 out. 2017.
- BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Brasília, DF: Senado, 1988. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constitui%C3%A7ao.htm Acesso em: 26 set. 2017.
- BRASIL. Lei Nº 5.172, DE 25 de outubro de 1966. Dispõe sobre o Sistema Tributário Nacional e institui normas
- BRASIL. Perfil da Vigilância Sanitária Municipal no Brasil: Informe preliminar. ANVISA. Brasília, DF, 2013.
- CANO, D.S; SAMPAIO I.T.A. O método de observação na psicologia: Considerações sobre a produção científica. Interação em Psicologia, v.11, p. 199-210, 2007.
- CARVALHO, G. I.; SANTOS, L. Sistema Único de Saúde: comentários à lei orgânica da saúde (leis 8080/90 e 8.142/90). São Paulo: Hucitec, 1992. COSTA, E. A. Vigilância sanitária: proteção e defesa da saúde. 2 ed. aum. São Paulo: Sobravime, 2004.
- CARVALHO, Guido Ivan e SANTOS, Lenir. Sistema Único de Saúde. 2ª. edição. São Paulo: Hucitec, 1995. 95 p.

CASTRO, Bruno. A evolução da administração pública. Disponível em: <http://www.administradores.com.br/artigos/carreira/a-evolucao-da-administracaopublica/50650/> <<. Acesso em: 29 set. 2017.

COHEN, Mirian Miranda et al. Descentralização das ações de Vigilância Sanitária nos municípios em Gestão Plena, Estado do Rio de Janeiro. *Revista Brasileira de Epidemiologia*. São Paulo, vol. 7, n.3, p. 290-301, set. 2017.

COSTA E ROZENFELD, Suely. *Fundamentos da Vigilância Sanitária*. Rio de Janeiro Ed. Fiocruz, 2000. 301 p.

COSTA, E.A., ROZENFELD, S. *Fundamentos da Vigilância Sanitária*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2000.

CHIAVENATO, Idalberto. *Gerenciando com as pessoas: transformando o executivo em um excelente gestor de pessoas*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 168 p.

DIEHL, Astor Antônio, TATIM, Denise Carvalho. **Pesquisa em ciências sociais aplicadas: métodos e técnicas** São Paulo:PrenticeHall, 2004.

EDUARDO, Maria Bernadete de Paula. *Vigilância Sanitária*. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 1998. v. 8. 460p. Disponível em: <http://www.saude.sc.gov.br/gestores/sala_de_leitura/saude_e_cidadania/ed_08/index.html>. Acesso em: 16 set. 2017.

EDUARDO, Maria Bernadete de Paula. *Vigilância Sanitária*. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP, 1998. 460 p. (Saúde & cidadania).

Estados e Municípios, conforme dispõe o parágrafo 4º do artigo 36 da Lei Complementar nº 141/2012. Disponível em <<http://bit.ly/1KTZIJu>>. Acesso em: 02 nov. 2017.

EVANS-PRITCHARD, E. E. *Antropologia social da religião*. 1978. Rio de Janeiro, Campus.

FAO. *Código alimentar. Recomendado Código Internacional de Práticas Gerais de Higiene Alimentar*, 2003. Disponível em: <<http://jckspaqj.aqsiq.gov.cn/dwyxspjy/gwxgbz/200610/P020061027684134152467.pdf>> Acesso em: 25 ago. 2017.

FAZZIO JÚNIOR, Waldo *Fundamentos de Direito Administrativo*. 3ed. São Paulo: Atlas, 2003. 30 p.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. *Higiene e Vigilância Sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos*. 2.ed., São Paulo: Varela, 2003. 655 p.

GIL, Antônio Carlos. *Como elaborar projetos de pesquisas*. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

JUCENE, Clever. *Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação*. Rubio: Rio de Janeiro, 2008.

KÖCHE, J. C. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 24. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

_____. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/civil/leis/l8078.htm>>. Acesso em: 26 set. 2017.

_____. Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L9782.htm>. Acesso em: 26 set. 2017.

Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/serafina-correa/panorama>>. Acesso em: 31 mar. 2019.

_____. Lei Orgânica da Saúde. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Brasília-DF, 1990. Disponível em: <<http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/lei8080.pdf>>. Acesso em: 16 set. 2017.

LOPES, Ellen Almeida. Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA. Varela: São Paulo, 2004

LUCCHESI, Geraldo. A Vigilância Sanitária no Sistema Único de Saúde. In: Conferência Nacional de Vigilância Sanitária, 1, 2017, Brasília. Cadernos CONAVISA, [s.n.], 2017 a. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/conavisa/cadernos/eixo2_texto05.pdf>. Acesso em: 16 jun. 2017.

MAY, T. Pesquisa social. Questões, métodos e processos. 2001. Porto Alegre, Artemed.

MANZALLI, Priscila Ventura. Manual para serviços de alimentação: implementação, boas práticas, qualidade e saúde. Metha: São Paulo, 2006.

MASCARENHAS, Marcos. A nova gestão pública - seus desafios, tendências e objetivos. Disponível em: >> <http://expertisegestao publica.blogspot.com.br/2017/09/nova-gestao-publica-seusdesafios.html> <<. Acesso em 29 set. 2017

MINOZZO, Elisandra. Modelos de Gestão Pública no Brasil. Disponível em: <http://elisandraminozzo.blogspot.com.br/2010/05/modelos-de-gestao-publica-nobrasil.html>. Acesso em: 29 set. 2017. OLIVEIRA, Luciano. Evolução.

NETO, Fénelon do Nascimento. Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes. 2ª edição. SENAC São Paulo: São Paulo, 2005.

NOGUEIRA, O. Pesquisa social: introdução as suas técnicas. São Paulo: Ed. Nacional, 1968. p.129.

PATERSON, B. L.; BOTTORFF, J. L.; HEWAT, R. Blending observational methods: possibilities, strategies and challenges. International Journal of Qualitative Methods, v. 2,

n. 1, p. 29-38, 2003.

PINCHELLI, Andréa et al. Adequação de boas práticas nos restaurantes comerciais de São José dos Campos (SP). *Nutrição profissional*. RCN Comercial e Editora LTDA: São Paulo. V.3. n.12. mar/abr, 2007. PP 51-53.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei no 8.142, de 28 de dezembro de 1990. Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de saúde (SUS) e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e dá outras providências. Disponível em: <http://www.saude.gov.br> Acesso em: 04 nov. 2017.

RICHARDSON, Roberto Jarry. *Pesquisa Social: método e técnico*. 3 ed. São Paulo: Atlas, 1999.

RIEDEL, Guenther. *Controle sanitário dos alimentos*. 3. Ed, São Paulo: Atheneu, 2005. 455p.

RIO GRANDE DO SUL. Secretária da saúde. Portaria nº78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a lista de verificação em boas práticas para serviços de alimentação, disponível em: <http://www1.saude.rs.gov.br/wsa/portal/>. Acesso em 31 out.2017.

SELLTIZ, C.; WRIGHTSMAN, L. S.; COOK, S. W. *Métodos de pesquisa das relações sociais*. São Paulo: Herder, 1965. 172 p.

SETA PEPE; OLIVEIRA, Marismary Horsth; PEPE, Vera Lúcia E.; OLIVEIRA, Gisele O'Dwyer de. *Gestão e Vigilância Sanitária: modos atuais do pensar e fazer*. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2006. 282 p.

SILVA JR, Eneo Alves da. *Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação*. 6ª edição. Varela: São Paulo, 2007.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves de. *Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação*. 6. ed. São Paulo: Varela, 2005. 623 p.

TEIXEIRA, E. *As três metodologias: acadêmica, da ciência, da pesquisa*. Rio de Janeiro: Vozes, 2005.

VALLE, Denise Pontes; MARQUES, Vanilza Silva. *Biossegurança em unidades de alimentação e nutrição*. Atheneu: São Paulo, 2006.

VERGARA, Sylvia Constant. *Projetos e relatórios de pesquisa em administração*. 9 ed. São Paulo: Atlas, 2007.

YIN, R. K. *Estudo de caso: planejamento e métodos*. 2 ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

ANEXO A: FRAGMENTO DA PORTARIA 78/2009

ROTEIRO DE INSPEÇÃO: BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO Resolução 216 de 2004 – Portaria 78/2009 Decreto estadual 23.430 de 24 de outubro de 1974.

Data: ____/____/____

1. Razão Social: _____
 1.1 Nome Fantasia: _____
 1.2 CNPJ/CPF: _____ 1.6 Telefone: _____
 1.3 E-mail: _____
 1.4 Endereço: _____
 1.5 Ramo de atividade: _____
 1.6 Alvará: () Sim () Não nº _____ () Estadual () Municipal
 1.7 Início da atividade: ____/____/____
 1.8 Nº de funcionários: _____ Nº manipuladores de alimentos: _____
 1.9 Responsável Técnico: _____ Formação: _____
 Resp. legal/ Proprietário do estabelecimento: _____
 Motivo da Inspeção: () Solicitação de Alvará Sanitário
 () Programas específicos de Vigilância Sanitária
 () Verificação ou apuração de denúncia
 () Renovação de Alvará Sanitária
 Outros: _____

| AVALIAÇÃO | SIM | NÃO | N.A |
|--|-----|-----|-----|
| 2. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios | | | |
| 2.1 Edificações e instalações projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamento em todas as etapas de preparação de alimentos. | | | |
| 2.2 Acesso as instalações independente, não comum a outros usos. | | | |
| 2.3 Dimensionamento da edificação e das instalações compatíveis com todas as operações. | | | |
| 2.4 Existência de separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar contaminação cruzada. | | | |
| 2.5 Piso de material de fácil higienização (liso, impermeável, lavável) e em adequado estado de conservação. | | | |
| 2.6 Paredes com revestimentos lisos, impermeáveis, de cores claras, de fácil higienização, sem cortinas e adequado estado de conservação. | | | |
| 2.7 Teto de acabamento liso, impermeável, de cor clara, de fácil higienização e adequado estado de conservação. | | | |
| 2.8 Portas da área de preparação e armazenamento dotadas de fechamento automático e barreiras adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais. | | | |
| 2.9 Janelas de superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes com telas milimétricas removíveis para limpeza e adequado estado de conservação. | | | |
| 2.10 Instalações dotadas de abastecimento de água potável corrente, possuindo conexões com rede de esgoto e/ou fossa séptica. | | | |
| 2.11 Caixa de gordura e de esgoto compatíveis ao volume de resíduos e localizados fora da área de preparação e armazenamento de alimentos. | | | |
| 2.12 Ralos, quando presentes, sifonados e grelhas com dispositivo que permitam o fechamento. | | | |
| 2.13 Área interna do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais. | | | |
| 2.14 Área externa do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais. | | | |
| 2.15 Iluminação da área de preparação dos alimentos proporciona a visualização adequada de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. | | | |
| 2.16 Luminárias localizadas em área de preparo, armazenamento e dentro dos equipamentos que possam contaminar os alimentos, apropriadas e protegidas contra explosão e quedas acidentais. | | | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| 2.17 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e integrais de tal forma a permitir a higienização dos ambientes. | | | |
| 2.18 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o ambiente livre de fungos, fumaça, dentre outros, que possam comprometer a qualidade dos alimentos. | | | |
| 2.19 Equipamentos e filtros para climatização em bom estado de conservação. | | | |
| 2.20 Limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros, manutenção programada e periódica desses equipamentos registrados, verificados, datados e rubricados. | | | |
| 2.21 Área de preparo do alimento dotada de coifa com sistema de exaustão interna com elementos filtrantes ou sistema de coifa eletrostática. | | | |
| 2.22 Existência de manutenção programada e periódica do sistema de exaustão e elementos filtrantes registrados, verificados, datados e rubricados. | | | |
| 2.23 Instalações sanitárias e os vestiários sem comunicação direta com a área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitório. | | | |
| 2.24 Instalações sanitárias e os vestiários mantidos organizados em adequado estado de conservação e portas externas dotadas de fechamento automático. | | | |
| 2.25 Instalações sanitárias dotadas de lavatórios e supridas de produtos destinados à higiene pessoal, como: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, papel toalha não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem de mãos. | | | |
| 2.26 Coletores de lixo, nas instalações sanitárias, dotados de tampa acionada sem contato manual e higienizados sempre que necessário e no mínimo diariamente. | | | |
| 2.27 Lavatórios dotados preferencialmente de torneira com fechamento automático, exclusivo para higiene das mãos, nas áreas de manipulação em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, papel toalha não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem de mãos e coletor de papel acionado sem contato manual e higienizados sempre que necessário e no mínimo diariamente. | | | |
| 2.28 Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos preparados com desenhos que permitam a higienização, em estado de conservação adequados, elaborados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos. | | | |
| 2.29 Superfícies em contato com alimentos, lisas integrais, impermeáveis, resistentes a corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante. | | | |
| 2.30 Existência de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios. | | | |
| 2.31 Existência de registro de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios. | | | |
| 2.32 Existência de instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos, tais como termômetros, relógios, entre outros. | | | |
| 2.33 Registros de calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição críticos para segurança dos alimentos verificados, datados e rubricados, quando aplicável. | | | |
| 2.34 Registros da manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios críticos para a segurança dos alimentos tais como, pelo menos, refrigeradores, congeladores e equipamentos de conservação e distribuição a quente e a frio. | | | |
| 3. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios | | | |
| 3.1 Existência de responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado. | | | |
| 3.2 Operações de higienização das instalações realizadas com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias. | | | |
| 3.3 Existência de registros das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizadas rotineiramente. | | | |
| 3.4. Registro das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizadas rotineiramente verificados, datados e rubricados. | | | |
| 3.5. Caixas de gordura periodicamente limpas. | | | |
| 3.6. Área de preparação do alimento higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. | | | |
| 3.7. Ausência de substâncias odorizantes ou desodorantes ou quaisquer das suas formas utilizadas, nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos. | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| 3.8. Utilização de produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde. | | | |
| 3.9. Diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes, obedecem instruções recomendadas pelos fabricantes. | | | |
| 3.10. Produtos saneantes identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, sem contato com os alimentos. | | | |
| 3.11. Utensílios, equipamentos e materiais utilizados na higienização, próprios para a atividade, conservados limpos, em número suficiente e guardados em local reservado para essa atividade. | | | |
| 3.12. Panos de limpeza descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, não sendo utilizados novamente. | | | |
| 3.13. Panos de limpeza não descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, trocados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas. | | | |
| 3.14. Panos de limpeza não descartáveis limpos através de esfregação com solução de detergente neutro, desinfetados através de fervura em água por 15 minutos ou solução clorada a 200ppm, por 15 minutos, enxaguados com água potável e corrente. | | | |
| 3.15. Higienização de panos de limpeza utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos realizada em local próprio para esse fim, em recipientes exclusivos para essa atividade, separados de outros panos utilizados para outras finalidades. Secagem dos panos em local adequado. | | | |
| 3.16. Funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias e higienização de panos com uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos. | | | |
| 3.17. Esponjas de limpeza, quando utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos, desinfetadas diariamente, por fervura em água por no mínimo 5 minutos ou por método adequado. | | | |
| 4. Controle integrado de pragas | | | |
| 4.1. Edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas. | | | |
| 4.2. Existência de ações eficazes e contínuas de prevenção de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. | | | |
| 4.3. Controle químico, quando aplicável, realizado por empresa especializada, conforme legislação específica. | | | |
| 4.4. Quando da aplicação do controle químico, empresa estabelece procedimento de pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. | | | |
| 4.5. Existência de registros que comprovam o controle de vetores e pragas urbanas, tais como relatório de avaliação de medidas de controle realizado pela empresa especializada, com registro dos produtos químicos nos órgãos competentes, datados e assinados. | | | |
| 4.6. Existência de registros do controle de vetores e pragas urbanas, que comprovam a regularização dos produtos químicos nos órgãos competentes. | | | |
| 4.7. Registros de controles de vetores e pragas urbanas verificados, datados e rubricados. | | | |
| 5. Abastecimento de Água | | | |
| 5.1. Utilização de água potável para manipulação de alimentos. | | | |
| 5.2. Quando utilizada fonte alternativa, a potabilidade atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais. | | | |
| 5.3. Gelo para utilização em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condições higiênico-sanitárias que evite sua contaminação. | | | |
| 5.4. Vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou superfícies que entram em contato com alimentos, produzido a partir de água potável. | | | |
| 5.5. Reservatório de água edificado e/ou revestido de material que não comprometa a qualidade da água, conforme legislação específica. | | | |
| 5.6. Reservatório de água livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado. | | | |
| 5.7. Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, por empresa especializada e pessoal capacitado. | | | |
| 5.8. Existência de registro que comprovam a higienização do reservatório de água. | | | |
| 5.9. Registros da higienização do reservatório de água verificada, datados e rubricados. | | | |

| 6. Manejo de resíduos | | | |
|--|--|--|--|
| 6.1. Coletores de resíduos do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados, íntegros, dotados de tampas, sacos plásticos e em número suficiente. | | | |
| 6.2. Coletores de resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimento dotados de tampa se contato manual, devidamente identificados, íntegros, sacos plásticos e em número suficiente. | | | |
| 6.3. Resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos retirados frequentemente e estocados em local fechado e isolado. | | | |
| 7. Manipuladores | | | |
| 7.1. Controle de saúde dos manipuladores realizado de acordo com legislação específica, sendo mantidos registros. | | | |
| 7.2. Manipuladores realizam exames admissionais e periódicos de acordo com a legislação específica. | | | |
| 7.3. Saúde dos manipuladores supervisionada diariamente. | | | |
| 7.4. Manipuladores afastados quando apresentam doenças de pele, tais como micose de unhas e mãos, lesões e/ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. | | | |
| 7.5. Uniforme dos manipuladores de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (protetor para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme com mangas curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões ou com botões protegidos, calças compridas, calçados fechados), exclusivo a área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo diariamente. | | | |
| 7.6. Manipuladores dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmaltes, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos. | | | |
| 7.7. Manipuladores adotam o hábito de não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento. | | | |
| 7.8. Manipuladores higienizam cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários. | | | |
| 7.9. Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados. | | | |
| 7.10. Roupas e objetos pessoais guardados em armários reservados para esse fim, fora da área de produção. | | | |
| 7.11. Manipuladores supervisionados e capacitados periodicamente (com frequência mínima anual) em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. | | | |
| 7.12. Capacitações comprovadas diante documentação. | | | |
| 7.13. Manipuladores capacitados na admissão, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminação de alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas práticas em serviços de alimentação. | | | |
| 7.14. Manipuladores em serviços de alimentação para eventos, minimercados e supermercados, ambulantes e feirantes que preparem e/ou manipulem alimentos de risco, cozinhas de instituições de longa permanência para idosos, instituições de ensino e demais locais que manipulem alimentos de risco comprovadamente capacitados em boas práticas. | | | |
| 7.15. Visitantes cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores. | | | |
| 8. Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens | | | |
| 8.1. Recebimento das matérias-primas, ingredientes e embalagens realizadas em áreas protegidas e limpas. | | | |
| 8.2. Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionadas no recebimento, segundo critérios preestabelecidos para cada produto. | | | |
| 8.3. Controle da temperatura no recebimento de matérias-primas e ingredientes, de acordo com os seguintes critérios: I. Alimentos congelados: -12°C ou inferior ou conforme rotulagem. II. Alimentos Refrigerados: 7°C ou inferior ou conforme rotulagem. III. Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no recebimento, verificados, datados e rubricados. | | | |
| 8.4. Temperatura das matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados armazenados conforme indicações do fabricante ou de acordo com os seguintes critérios: I. Alimentos congelados: -18°C ou inferior. II. Alimentos Refrigerados: inferior a 5° C. III. Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no armazenamento, verificados, | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| datados e rubricados. | | | |
| 8.5. Alimentos congelados armazenados exclusivamente sob congelamento, alimentos refrigerados armazenados exclusivamente sob refrigeração, ou conforme rotulagem. | | | |
| 8.6. Equipamentos de refrigeração e congelamento em número suficiente com as necessidades e tipos de alimentos a serem armazenados. | | | |
| 8.7. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento: I – Alimentos prontos colocados nas prateleiras superiores; II- Alimentos semiprontos e/ou pré perados nas prateleiras centrais III – Produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos; IV – Todos os alimentos armazenados, embalados ou protegidos em recipientes fechados e em temperaturas definidas nesse regulamento. | | | |
| 8.8. Equipamento regulado para o alimento que necessita temperatura mais baixa. | | | |
| 8.9. Durante a limpeza ou descongelamento de equipamentos de frio, alimentos mantidos com temperatura inferior a 5° C, no caso de alimentos resfriados, ou a -18° C, no caso de alimentos congelados. | | | |
| 8.10. Lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovadas ou com prazo de validade vencidos, imediatamente devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente até o destino final. | | | |
| 8.11. Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas em local limpo e organizados de forma a garantir proteção contra contaminantes. | | | |
| 8.12. Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando o espaço mínimo para adequada ventilação e higienização. | | | |
| 9.Preparação do alimento | | | |
| 9.1. Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias, adequadas e em conformidade com a legislação específica. | | | |
| 9.2. Existência de adoção de medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. | | | |
| 9.3. Produtos perecíveis expostos a temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento (máximo 30 minutos). | | | |
| 9.4. Alimentos não utilizados na totalidade acondicionados e identificados de acordo com a rotulagem. | | | |
| 9.5. Tratamento térmico garante a temperatura de no mínimo 70° C em todas as partes do alimento. | | | |
| 9.6. Quando da utilização de temperaturas inferiores a 70°C o tratamento térmico é garantido através das combinações de tempo e temperatura que assegurem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. | | | |
| 9.7. Óleos e gorduras utilizados aquecidos à temperatura não superior a 180°C. | | | |
| 9.8. Óleos e gorduras substituídos quando houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais(fumaça, espuma, aroma e sabor). | | | |
| 9.9. Monitoramento da qualidade de óleos e gorduras para frituras com registro desse controle. | | | |
| 9.10. Descongelamento conduzido sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C. | | | |
| 9.11. Quando utilizado o forno micro-ondas para descongelamento, alimento submetido a cocção imediata. | | | |
| 9.12. Alimentos submetidos ao descongelamento, mantidos sob refrigeração quando não utilizados imediatamente. | | | |
| 9.13. Temperatura do alimento preparado e conservado a quente superior a 60°C, por no máximo 6 horas. | | | |
| 9.14. Existência de monitoramento, registro e ação corretiva, da temperatura de conservação a quente. | | | |
| 9.15. Registro da temperatura de conservação a quente verificado, datado e rubricado. | | | |
| 9.16. Temperatura do alimento preparado no processo de resfriamento reduzida a 60°C a 10°C em, no máximo, 2 horas. | | | |
| 9.17. Produtos preparados conservados em temperaturas de 4°c ou menos, conservados por 5 dias, ou em temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, conservados por menos de 5 dias. | | | |
| 9.18. Produtos preparados congelados em temperaturas iguais ou inferiores a -18°C. | | | |
| 9.19. Alimentos preparados embalados e identificados quando armazenados sob refrigeração ou congelamento. | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| 9.20. Existência de registro das temperaturas de refrigeração e congelamento. | | | |
| 9.21. Registro das temperaturas de refrigeração e congelamento verificados, datados e rubricados. | | | |
| 9.22. Os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros seguem os seguintes critérios: I- Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas; II- Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável; III- Desinfecção, imersão em solução clorada com 100 a 250 ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no ministério da saúde liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante; IV- Enxágue com água potável. | | | |
| 9.23. Adoção de medidas de controle para os alimentos hortifrutigranjeiros que garantam que a limpeza e, quando necessário, a desinfecção não constituam fontes de contaminação do alimento. | | | |
| 9.24. Vegetais folhosos crus, corretamente higienizados e não adicionados de molho, maionese, iogurte, creme de leite ou demais ligas, preparados e prontos para o consumo, mantidos em temperatura ambiente por no máximo uma hora ou conservados em refrigeração por períodos maiores. | | | |
| 9.25. Ovos utilizados obedecendo os seguintes critérios: I- Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente; II- Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem. III- Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, quando apresentarem sujidades visíveis; IV- Não são preparados e expostos ao consumo alimentos com ovos crus, como maionese caseira, mousse, merengue, entre outros; V- Alimentos preparados somente com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente, assegurando sua inocuidade; VI- Ovos submetidos à cocção ou fritura, apresentam toda a gema dura; VII- Não são reutilizadas embalagens de ovos para outros fins. | | | |
| 9.26. Guardar de amostras (110g/100ml) de todos os alimentos preparados, incluindo bebidas (100ml), em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificados com no mínimo a denominação e a data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5 ° C, em cozinhas industriais, hotéis, escolas, instituições de longa permanência para idosos e estabelecimentos de educação infantil e demais estabelecimentos a critério da autoridade sanitária. | | | |
| 10. Armazenamento e transporte do alimento preparado | | | |
| 10.1. Alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte protegidos contra contaminantes. | | | |
| 10.2. Alimentos preparados aguardando o transporte identificados, com pelo menos , a designação do produto, data de preparo e prazo de validade. | | | |
| 10.3. Armazenamento e transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária. | | | |
| 10.4. Controle de temperatura do alimento no transporte, com registro, verificação, data e rubrica. | | | |
| 10.5. Meios de transporte do alimento preparado higienizados e dotados de medidas que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas. | | | |
| 10.6. Veículos utilizados para o transporte do alimento preparado, refrigerados ou congelados, providos de meios que garantam essas condições durante todo o tempo de duração do trajeto utilizados somente para esse fim. | | | |
| 11.Exposição ao consumo do alimento preparado | | | |
| 11.1. Área de exposição, consumação ou refeitório mantido organizado e em adequadas condições higiênico-sanitárias. | | | |
| 11.2. Manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos ou pelo uso de luvas descartáveis. | | | |
| 11.3. Equipamento de calor e frio necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionadas e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. | | | |
| 11.4. Existência de registro da temperatura do equipamento de exposição ou distribuição de alimentos preparados. | | | |
| 11.5. Registro de temperatura do equipamento de exposição ou distribuição de alimentos preparados verificado, datado e rubricado. | | | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| 11.6. Equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo dotado de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor. | | | |
| 11.7. Utensílios utilizados na consumo do alimento, tais como pratos, copos, talheres devidamente higienizados e armazenados em local protegido. | | | |
| 11.8. Ausência de ornamentos e plantas na área de produção e quando presentes na área de consumo, não constituem fontes de contaminação para os alimentos não preparados. | | | |
| 11.9. Funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulam alimentos. | | | |
| 12.Documentação e Registro | | | |
| 12.1. Serviços de alimentação dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) disponíveis aos funcionários envolvidos e a autoridade sanitária. | | | |
| 12.2. Os POP contém instruções sequenciais das operações, a frequência de execução e as ações corretivas, especificando o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades e aprovados, datados, rubricados pelo responsável do estabelecimento. | | | |
| 12.3. Registros mantidos por período mínimo de 30 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos. | | | |
| 12.4. Serviço de alimentação tem implementado Processos Operacionais Padronizados (POP) de: | | | |
| a)Higienização de instalações; | | | |
| b)Controle integrado de vetores e pragas urbanas; | | | |
| c)Higienização do reservatório; | | | |
| d)Higiene e saúde dos manipuladores. | | | |
| 13.Responsabilidade | | | |
| 13.1. Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos comprovadamente submetido a curso de capacitação em Boas Práticas para serviço de Alimentação, abordando no mínimo: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas. | | | |
| 13.2. Estabelecimento dispõe de documento comprobatório de curso de Capacitação do responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, devidamente datado. Contendo a carga horária e conteúdo programático. | | | |
| 13.3. Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos atualiza-se, através de cursos, palestras, simpósios e demais atividades que se fizerem necessárias, pelo menos anualmente, em temas como: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. | | | |
| 13.4. Existência de documentos que comprovam as atualizações do responsável pela manipulação dos alimentos. | | | |
| 13.5. Responsável pelas atividades de manipulação promove treinamentos, no mínimo, anuais em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos para a equipe de manipuladores de alimentos sob sua responsabilidade.. | | | |
| 13.6.Existência de documentos que comprovam a promoção de treinamentos para a equipe de manipuladores de alimentos do estabelecimento. | | | |
| 13.7Responsável pela manipulação dos alimentos em caso de surtos de doença transmitida por alimentos realiza notificação compulsória aos Órgãos Oficiais de Vigilância Sanitária. | | | |

OBS.: _____

 Ass. Responsável pelo estabelecimento

 Ass. Responsável pela inspeção

ANEXO B: RESUMO DAS ENTREVISTAS E OBSERVAÇÕES

| Rest. | Nº func | Não conformidades | Incidência de falhas dos fiscais | Sugestões da pesquisa |
|-------|---------|---|---|--|
| I | 4 | <p>Controle de pragas e vetores com data de validade expirada</p> <p>Cortinas de Tecido</p> <p>Desorganização</p> <p>Falta de telas milimétricas</p> <p>Falta de termômetro</p> <p>Fiação elétrica exposta</p> <p>Lâmpada sem proteção contra explosão</p> <p>Não apresentou Manual de Boas Práticas em Serviço de Alimentação</p> <p>Não possui lavatório exclusivo para higienização de mãos</p> <p>Paredes, teto e piso inadequado</p> <p>Presença de objetos estranhos à atividade</p> <p>Procedimentos e Registros desatualizados</p> <p>Utensílios de madeira</p> | <p>Falta de clareza ao passar as informações</p> <p>Não verificou todos os itens da Portaria 78/2009</p> | <p>Manter exposto e atualizado o Alvará de Sanitário</p> <p>Manter equipamentos, móveis e utensílios limpos e em bom estado de conservação</p> <p>Manter o controle de vetores e pragas atualizado</p> <p>Manter a temperatura dos alimentos de acordo com os critérios estabelecidos pela legislação</p> <p>Comprar mercadorias com procedência</p> <p>Somente expor ao consumo produtos dentro do prazo de validade</p> <p>Elaborar o Manual de Boas Práticas</p> <p>Explicar de maneira clara</p> <p>Mesmo fiscal fazer a inspeção no estabelecimento.</p> <p>Elaboração de legislação municipal</p> <p>Elaboração de roteiro de inspeção conforme portaria 78</p> <p>Substituir utensílios de madeira</p> |
| II | 3 | <p>Alimentos sem identificação</p> <p>Cortinas de Tecido</p> <p>Falta de telas milimétricas</p> <p>Não apresentou laudo de limpeza do reservatório de água</p> <p>Não apresentou laudo de potabilidade da água</p> <p>Não apresentou Manual de Boas Práticas em Serviço de Alimentação</p> <p>Não apresentou Manual de Boas Práticas em Serviço de Alimentação</p> <p>Presença de materiais de limpeza na área de manipulação</p> <p>Procedimentos e Registros desatualizados</p> <p>Sujidades</p> <p>Utensílios de madeira</p> | <p>Falta de clareza ao passar as informações</p> <p>Falta de clareza ao passar as informações</p> <p>Não verificou todos os itens da Portaria 78/2009</p> | <p>Explicar de maneira clara</p> <p>Substituir utensílios de madeira</p> <p>Verificar os relatórios de anos anteriores</p> <p>Prazo para adequações de não conformidades e retorno para validação</p> |
| III | 2 | <p>Alimentos sem identificação</p> <p>Ausência de vestiário para manipuladores</p> <p>Lixeira inadequada</p> <p>Não apresentou laudo de controle de vetores e pragas</p> <p>Não apresentou Manual de Boas Práticas em Serviço de Alimentação</p> <p>Não apresentou Manual de Boas Práticas em Serviço de Alimentação</p> <p>Não possui lavatório exclusivo para higienização de mãos</p> <p>Presença de materiais de limpeza na área de manipulação</p> <p>Procedimentos e Registros desatualizados</p> | <p>Falta de clareza ao passar as informações</p> <p>Não verificou todos os itens da Portaria 78/2009</p> | <p>Manter exposto e atualizado o Alvará de Sanitário</p> <p>Manter equipamentos, móveis e utensílios limpos e em bom estado de conservação.</p> <p>Realizar manutenção periódica dos equipamentos</p> <p>Manter o controle de vetores e pragas atualizado</p> <p>Manter a temperatura dos alimentos de acordo com os critérios estabelecidos pela legislação</p> <p>Comprar mercadorias com procedência</p> <p>Somente expor ao consumo produtos dentro do prazo de validade</p> <p>Apresentar Curso de Boas Práticas em Serviços de Alimentação</p> <p>Elaboração de roteiro de inspeção conforme portaria 78</p> <p>Verificar os relatórios de anos anteriores</p> <p>Mesmo fiscal fazer a inspeção no estabelecimento.</p> <p>Adquirir lixeiras apropriadas conforme legislação sanitária</p> |
| IV | 7 | <p>Alvará Sanitário vencido</p> <p>Lixeira inadequada</p> <p>Procedimentos e Registros desatualizados</p> | <p>Falta de clareza ao passar as informações</p> <p>Não verificou todos os itens da Portaria 78/2009</p> | <p>Manter exposto e atualizado o Alvará de Sanitário</p> <p>Adquirir lixeiras apropriadas conforme legislação sanitária</p> <p>Elaboração de roteiro de inspeção conforme portaria 78</p> |
| V | 4 | <p>Alvará de Saúde não estava exposto</p> | <p>Falta de clareza ao passar as informações</p> | <p>Manter exposto e atualizado o Alvará de Sanitário</p> |

| Rest. | Nº func | Não conformidades | Incidência de falhas dos fiscais | Sugestões da pesquisa |
|-------|---------|--|---|--|
| VI | 5 | Falta de termômetro Lâmpada sem proteção contra explosão Mau estado de conservação Não apresentou laudo de controle de vetores e pragas Não apresentou laudo de potabilidade da água Não apresentou Manual de Boas Práticas em Serviço de Alimentação Paredes, teto e piso inadequado Presença de materiais de limpeza na área de manipulação Procedimentos e Registros desatualizados Sujidades Utensílios de madeira | as informações Lavrado auto de infração sem explicar Não verificou todos os itens da Portaria 78/2009 | Realizar manutenção periódica dos equipamentos Manter equipamentos, móveis e utensílios limpos e em bom estado de conservação. Manter o controle de vetores e pragas atualizado Manter a temperatura dos alimentos de acordo com os critérios estabelecidos pela legislação Comprar mercadorias com procedência Explicar de maneira clara Substituir utensílios de madeira |
| VII | 2 | Controle de pragas e vetores com data de validade expirada Desorganização Mau estado de conservação Procedimentos e Registros desatualizados Produtos vencidos Ralos inadequados Sujidades Temperatura dos alimentos inadequada. | Lavrado auto de infração sem explicar Não verificou todos os itens da Portaria 78/2009 | Manter exposto e atualizado o Alvará de Sanitário Manter equipamentos, móveis e utensílios limpos e em bom estado de conservação Realizar manutenção periódica dos equipamentos Manter o controle de vetores e pragas atualizado Manter a temperatura dos alimentos de acordo com os critérios estabelecidos pela legislação Somente expor ao consumo produtos dentro do prazo de validade Manter local de trabalho organizado e limpo. Explicar de maneira clara Proporcionar qualificação para equipe de fiscais Explicar de maneira clara |
| VIII | 10 | Alimentos sem identificação Lâmpada sem proteção contra explosão Lixeira inadequada Não apresentou laudo de limpeza do reservatório de água Não apresentou laudo de potabilidade da água Não apresentou Manual de Boas Práticas em Serviço de Alimentação Procedimentos e Registros desatualizados Utensílios de madeira | Não verificou todos os itens da Portaria 78/2009 | Elaborar o Manual de Boas Práticas Substituir utensílios de madeira Realizar limpeza do reservatório de água Identificar os alimentos preparados Instalar proteção nas lâmpadas Adquirir lixeiras apropriadas conforme legislação sanitária Elaboração de legislação municipal Elaboração de roteiro de inspeção conforme portaria 78 |
| | | Alimentos sem identificação Alimentos sem procedência Alvará Sanitário vencido Desorganização Lixeira inadequada Mau estado de conservação Não apresentou Manual de Boas Práticas em Serviço de Alimentação Não possui lavatório exclusivo para higienização de mãos Paredes, teto e piso inadequado Presença de materiais de limpeza na área de manipulação Procedimentos e Registros desatualizados Ralos inadequados Sujidades Utensílios de madeira | | Manter exposto e atualizado o Alvará de Sanitário Manter equipamentos, móveis e utensílios limpos e em bom estado de conservação Realizar manutenção periódica dos equipamentos Manter a temperatura dos alimentos de acordo com os critérios estabelecidos pela legislação Comprar mercadorias com procedência Os materiais de limpeza e higienização devem possuir local específico Adquirir lixeiras apropriadas conforme legislação sanitária Prazo para adequações de não conformidades e retorno para validação Substituir utensílios de madeira |

| Rest. | Nº func | Não conformidades | Incidência de falhas dos fiscais | Sugestões da pesquisa |
|-------|---------|--|--|--|
| IX | 4 | Alimentos sem identificação Fiação elétrica exposta Lâmpada sem proteção contra explosão Lixeira inadequada Mau estado de conservação Não apresentou laudo de limpeza de climatização Não apresentou Manual de Boas Práticas em Serviço de Alimentação Procedimentos e Registros desatualizados Sujeidades Utensílios de madeira | Não verificou todos os itens da Portaria 78/2009 | Manter exposto e atualizado o Alvará de Sanitário Manter equipamentos, móveis e utensílios limpos e em bom estado de conservação. Realizar manutenção periódica dos equipamentos Comprar mercadorias com procedência Apresentar Curso de Boas Práticas em Serviços de Alimentação Elaborar o Manual de Boas Práticas Elaboração de roteiro de inspeção conforme portaria 78 Adquirir lixeiras apropriadas conforme legislação sanitária Substituir utensílios de madeira |
| X | 4 | Alimentos sem procedência Alvará Sanitário vencido Desorganização Falta de telas milimétricas Fiação elétrica exposta Mau estado de conservação Não apresentou laudo de limpeza do reservatório de água Não apresentou laudo de potabilidade da água Não apresentou Manual de Boas Práticas em Serviço de Alimentação Não possui lavatório exclusivo para higienização de mãos Presença de materiais de limpeza na área de manipulação Procedimentos e Registros desatualizados Sujeidades | Não verificou todos os itens da Portaria 78/2009 | Manter exposto e atualizado o Alvará de Sanitário Manter equipamentos, móveis e utensílios limpos e em bom estado de conservação. Realizar manutenção periódica dos equipamentos Manter o controle de vetores e pragas atualizado Comprar mercadorias com procedência Realizar limpeza do reservatório de água. Elaboração de roteiro de inspeção conforme portaria 78 |

Fonte: Dados primários (2019)

ANEXO C: AUTORIZAÇÃO PARA COLETA DE DADOS**Requerimento****Serafina Corrêa, 22 de março de 2019.****Sr. Secretario Municipal de Saúde.**

Eu, Venice da Silva Alban venho por meio deste requerer sua autorização para estudo observacional participante e pesquisa qualitativa, para fins de estágio supervisionado para conclusão do curso de Administração da Universidade Passo Fundo - Campus Casca- RS. A coleta de dados iniciará no dia 25 de março de 2019. Cite-se também que a identidade dos participantes da pesquisa e observação de campo será salvaguardada.



Venice S. Alban



Jairo Vianna
Secretario Municipal
de Saúde

ANEXO D: DECRETO MUNICIPAL 13/1998**PREFEITURA MUNICIPAL DE SERAFINA CORRÊA****DECRETO N.º 13/98**

INSTITUI AS AÇÕES E OS SERVIÇOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO MUNICÍPIO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Serafina Corrêa, RS, no uso de suas atribuições, de conformidade com o Art. 145, § 3º, XIV e XX, da Lei Orgânica Municipal, visando a implantação da competência prevista no Art. 18, IV da Lei Federal nº 8080, de 19 de setembro de 1990.

DECRETA:

Art. 1º: - Fica instituída a Vigilância Sanitária do Município, que será implantada na forma de divisão, junto à Secretaria Municipal de Saúde, Meio Ambiente e Desenvolvimento Social.

Parágrafo Único: Entende-se por vigilância sanitária o conceito adotado no Art. 6º, § 1º, da Lei nº 8080/90.

Art. 2º: - À Vigilância Sanitária compete:

- a) participar, junto à Secretaria Sanitária do Ministério da Saúde e à Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria da Saúde e do Meio Ambiente, bem como outras unidades da Federação, na formulação da Política de Vigilância Sanitária.
- b) executar ações e serviços de Vigilância Sanitária concernentes às áreas de vigilância de estabelecimentos, de vigilância de produtos e de vigilância de serviços de saúde;
- c) colibir o descumprimento da legislação sanitária;
- d) instaurar o processo administrativo sanitário;
- e) fornecer subsídio técnicos e administrativos a setores públicos e privados, na área de sua atuação;
- f) executar as atividades correlatas que lhe forem atribuídas.

Parágrafo Único: A Vigilância Sanitária adotará a Lei nº 6437/77 para instauração dos procedimentos da sua competência.

Art. 3º: - O Município aplicará a legislação sanitária federal e estadual, legislando complementarmente no que couber.

Art. 4º: - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º: - Revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Serafina Corrêa, 15 de abril de 1998.


JACIR ANTONIO SALVI
PREFEITO MUNICIPAL