



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
UNIDADE ACADÊMICA DE GARANHUNS
BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS



GIOVANNA NATHÁLIA OLIVEIRA PEREIRA
RODRIGO HENRIQUE FIDELIX DA SILVA

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO)
(Vigilância Sanitária/VISA do Município de Garanhuns-PE)

GARANHUNS

2019

GIOVANNA NATHÁLIA OLIVEIRA PEREIRA
RODRIGO HENRIQUE FIDELIX DA SILVA

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO)
(Vigilância Sanitária/VISA do Município de Garanhuns-PE)

Relatório apresentado ao Curso de bacharelado em Engenharia de Alimentos da Unidade Acadêmica de Garanhuns, Universidade Federal Rural de Pernambuco em cumprimento às exigências para a aprovação na disciplina de Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO).

Área de concentração: Higiene, Fiscalização e Legislação de Alimentos.

Orientador(a): Prof^a Dra. Daniele Silva Ribeiro

Supervisor(a): Katharina Pereira de Almeida

GARANHUNS

2019

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
UNIDADE ACADÊMICA DE GARANHUNS
BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO
(Vigilância Sanitária do Município de Garanhuns)

Aprovado em: ___/___/___

BANCA EXAMINADORA

Prof^ª Dra. Daniele Silva Ribeiro

Unidade Acadêmica de Garanhuns – UFRPE

Prof^ª Ms. Iris Barbosa de Souza

Unidade Acadêmica de Garanhuns – UFRPE

Katharina Pereira de Almeida

Coordenadora de Vigilância Sanitária do Município de Garanhuns
(Supervisora)

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
UNIDADE ACADÊMICA DE GARANHUNS
BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

FOLHA COM A IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO
OBRIGATÓRIO

II. ESTAGIÁRIO(A)

NOME: Rodrigo Henrique Fidelix da Silva

MATRÍCULA Nº: 062.258.734-06

CURSO: Engenharia de Alimentos

PERÍODO LETIVO: 10º

ENDEREÇO PARA CONTATO: Rua Napoleão Galvão, 349, Heliópolis, Garanhuns.

FONE: (87) 9.8110-4837

ORIENTADOR(A): Profª. Dra. Daniele Silva Ribeiro

SUPERVISOR(A): Katharina Pereira de Almeida

III. UNIDADE CONCEDENTE

NOME: Secretaria Municipal de Saúde – Departamento de Vigilância Sanitária

ENDEREÇO: Avenida Joaquim Távora, s/n.

BAIRRO: Heliópolis

CIDADE: Garanhuns

ESTADO: Pernambuco

CEP: 55.295-410

FONE: (87) 3761-7750

IV. FREQUÊNCIA

INÍCIO DO ESTÁGIO: 01 de abril de 2019

TÉRMINO DO ESTÁGIO: 11 de junho de 2019

TOTAL DE HORAS: 300

LOCAL: Vigilância Sanitária do Município de Garanhuns

SUPERVISOR(A): Katharina Pereira de Almeida

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, por fazer possível minha caminhada durante o curso e por me dar forças para seguir.

Aos meus Pais, Edilson e Velma, por me ajudarem na rotina de forma a tornar tudo mais fácil, mesmo frente às dificuldades, e pelo investimento feito em mim. À minha irmã Joyce, por sempre me acalmar quando eu me desesperei e por sempre ser uma amiga pra mim.

Ao meu namorado Matheus, pela paciência nos meus momentos de ausências e pelo companheirismo, respeito e amor para comigo por todos esses anos juntos, por estar comigo desde o início até o fim dessa jornada.

A meus amigos, Avla, Renann e Marcos, pelo convívio que tornou toda a experiência do curso única e por dividir suas experiências comigo.

Agradeço à equipe da Vigilância Sanitária pelo apoio, compreensão e conhecimento compartilhados que contribuíram muito para o meu crescimento profissional, tendo sempre a paciência para ensinar.

Aos professores da UFRPE/UAG, por terem me proporcionado a experiência única que foi o curso de Engenharia de Alimentos, pelos conhecimentos passados da melhor forma que poderia haver.

Agradeço à minha orientadora Daniele Ribeiro pela ajuda e direcionamento durante o período de estágio, e também pelo apoio profissional que sempre me deu.

A todos que, direta ou indiretamente, me ajudaram em todo esse caminho, pois sem vocês não seria possível concluir esta etapa da minha vida.

Giovanna Nathália Oliveira Pereira

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus, que me guiou para chegar até aqui.

Aos meus pais, Carlos Henrique e Maria Nazaré, por terem me dado apoio e acreditado em mim durante esses anos de graduação, e de terem investido tudo para a realização desse sonho. A meu irmão Carlos Júnior, pela ajuda e apoio.

A minha namorada, Fernanda Soares, por toda sua dedicação comigo, paciência, ajuda, muitos ensinamentos, e principalmente o amor!

Agradeço aos amigos de sala, que por um maior período fizeram parte destes anos de curso, e estiveram presentes nas alegrias e nas dificuldades.

Agradeço à equipe da Vigilância Sanitária, em especial minha supervisora Dr. Katharina Pereira, pelo apoio, compreensão e conhecimento compartilhados que contribuíram muito para o meu crescimento.

Aos que me auxiliaram e contribuíram, de alguma forma, na construção e/ou motivação nestes três meses de atividades práticas vivenciadas na vigilância: Anna Carolina, Katiúscia Carvalho e Ireilma.

Agradeço à minha orientadora Daniele Ribeiro pela ajuda e direcionamento durante o período de estágio.

Agradeço a Universidade Federal Rural de Pernambuco - Unidade Acadêmica de Garanhuns e aos professores, por todo conhecimento passado durante o período de curso.

Rodrigo Henrique Fidelix da Silva

RESUMO

A Vigilância Sanitária (VISA) municipal tem por objetivo garantir a segurança e saúde da população por meio de fiscalizações, inspeções e orientações para a garantia da qualidade dos produtos e serviços prestados pelas empresas no município. A VISA é responsável por diversos segmentos de atividade econômica, sendo os principais segmentos relacionados aos alimentos, as distribuidoras de alimentos e bebidas, restaurantes, padarias, lanchonetes, frigoríficos e bares. Além destes, é responsável por muitos outros estabelecimentos não relacionados com a manipulação de alimentos, como, por exemplo, consultórios, clínicas, controladoras de pragas urbanas, escolas, distribuidoras de medicamentos, hotéis, etc. As atividades desenvolvidas pela vigilância sanitária são fundamentadas pelas leis federais, estaduais e municipais, de modo que toda ação é precedida de um minucioso levantamento das normas e legislações aplicáveis, garantindo que as atividades ocorram de maneira correta e respaldadas pela lei, para segurança da população e de forma justificável para as empresas. Diante do exposto, o presente relatório tem como objetivo apresentar as atividades desenvolvidas durante o período de estágio. Foram desenvolvidas as seguintes atividades: realização de inspeções (em empresas e eventos municipais), inscrições de empresas para concessão de licença sanitária, recolhimento de amostras de água fornecida pela Companhia Pernambucana de Saneamento (COMPESA) para análises físico-químicas e microbiológicas (atividade realizada pela Vigilância Ambiental), desenvolvimento de documentos para inspeção e para orientações a empresas e atendimento de denúncias. Os documentos desenvolvidos durante o estágio tiveram como objetivo facilitar a realização das inspeções, de forma a guiar a equipe da VISA em relação aos pontos que são cobrados pela legislação para cada atividade; tornou, dessa forma, mais ágeis e eficientes as inspeções sanitárias. Para o segmento alimentício, a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC N° 216/2004 serve de base para o direcionamento das inspeções, sendo uma das legislações mais utilizadas por este departamento, não se abstendo de outras legislações aplicáveis. Durante o estágio houve estudo de muitas normas e leis, para melhoria da atividade da VISA no município. Assim, as vivências profissionais ao longo do período de estágio promoveram um entendimento maior da responsabilidade com a saúde do consumidor, bem como, apresentou um leque de oportunidades quanto à responsabilidade técnica e atividades de consultoria que podem ser desenvolvidas pelo engenheiro de alimentos, tendo fornecido um conhecimento diferenciado aos estagiários para o início de suas carreiras profissionais.

Palavras chave: Vigilância Sanitária; Inspeção; Saúde Pública; Legislação.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1.	Copa desorganizada, presença de materiais estranhos ao ambiente	25
Figura 2.	Lixeiro da copa sem tampa e acionamento por pedal, local desorganizado	25
Figura 3.	Vaso sanitário sem assento e tampa e piso com cerâmica quebrada	25
Figura 4.	Piso com cerâmica quebrada	26
Figura 5.	Recipiente de lixo sem saco, vaso sanitário sem assento e tampa, fiação exposta no chuveiro	26
Figura 6.	Ralo do banheiro aberto, sem tampa sifonada	27
Figura 7.	Utilização de estufa para limpeza de materiais de manicure	27
Figura 8.	Freezer com ferrugem e piso com cerâmica quebrada na área da manipulação	28
Figura 9.	Alimentos armazenados diretamente sobre o chão	28
Figura 10.	Piso de cor escura, com água acumulada; recipiente de lixo sem sacola plástica	29
Figura 11.	Acesso direto da área de fabricação à área suja externa	29
Figura 12.	Área de produtos segregados e resíduo para descarte não identificada, infiltração na parede; alimentos armazenados diretamente sobre o chão	33
Figura 13.	Desorganização e recipiente de lixo com tampa aberta próximo ao caixa	33
Figura 14.	Produtos e acessórios de limpeza diretamente sobre o chão	34
Figura 15.	Alimentos armazenados diretamente sobre o chão	34
Figura 16.	Área de material segregado desorganizada e não identificada; material para destinação final não identificado e dispostos diretamente sobre o chão	34
Figura 17.	DML desorganizado, objetos estranhos, material mal armazenado e teto rachado	35
Figura 18.	Garrações de água armazenados diretamente sobre o chão	35
Figura 19.	Produtos recolhidos sendo descartados no aterro sanitário de Garanhuns	36
Figura 20.	Alimentos com validade expirada e fora de refrigeração	38
Figura 21.	Acessórios de limpeza no ambiente do mercado e apoiados no chão	38

Figura 22.	Materiais para destinação final mal acondicionado e diretamente sobre o chão	38
Figura 23.	Teto de material não lavável e fiação exposta.....	39
Figura 24.	Geladeira e freezer em mau estado de conservação e com ferrugem, sujeira e sem manutenção	39
Figura 25.	Presença de animal no estabelecimento	39

LISTA DE SIGLAS

ADAGRO PE	Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco
AFE/AE	Autorização de Funcionamento/Autorização Especial
ANTT	Autorização de Assessoria Nacional de Transporte Terrestre
APEVISA	Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária
CCA	Centro de Controle Animal
CME	Central de Material Esterilizado
CNAE	Classificação Nacional de Atividades Econômicas
CNES	Cadastro Nacional de Estabelecimento de Saúde
CNH	Carteira Nacional de Habilitação
CNPJ	Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
COMPESA	Companhia Pernambucana de Saneamento
CPF	Cadastro de Pessoa Física
CRLV	Certificado de Registro e Licenciamento de Veículos
CTA	Central de Testagem e Aconselhamento
DML	Depósito de Material de Limpeza
DTA	Doenças Transmitidas por Alimentos
EPI	Equipamento de Proteção Individual
ESO	Estágio Supervisionado Obrigatório
IN	Instrução Normativa
LACEN	Laboratório Central De Saúde Pública
IPTU	Imposto Predial e Territorial Urbano
MEI	Microempreendedor Individual
PEPS	Primeiro que Entra, Primeiro que Sai
PGRSS	Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde
PNI	Programa Nacional de Imunização
POP	Procedimento Operacional Padrão
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
RG	Registro Geral
RT	Responsável Técnico
SIAT	Sistema Integrado de Administração Tributária

SISAGUA	Sistema de Informação de Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano
VIGIAGUA	Programa Nacional de Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano
VISA	Vigilância Sanitária

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	13
2	DESCRIÇÃO DA UNIDADE CONCEDENTE	16
3	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	18
3.1	Obtenção da licença sanitária	19
3.2	Realização das inspeções sanitárias	23
3.3	Recebimento e atendimento de denúncias	37
3.4	Elaboração de documentos	40
3.5	VIGIÁGUA	42
3.6	Inspeção sanitária durante festividade local	44
4	CONCLUSÃO	47
	REFERÊNCIAS	48

1 INTRODUÇÃO

A proteção da saúde é um dos direitos básicos mais importantes do ser humano. No Brasil, a legislação que trata do assunto é bastante abrangente, sendo a mais importante de todas a Constituição da República, que admite, em seu art. 196 (BRASIL, 1998, p. 64), que: “A saúde é um direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção e recuperação”.

A definição de Vigilância Sanitária (VISA) fica claramente expressada na Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990 de acordo com o art. 6º, § 1º (BRASIL, 1990, p. 2), da seguinte forma:

Art. 6º Estão incluídas ainda no campo de atuação do Sistema Único de Saúde (SUS):

[...]

§ 1º Entende-se por vigilância sanitária um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo:

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

A Vigilância Sanitária de Garanhuns/PE trata-se de um órgão fiscalizador municipal que envolve normas de higiene, assim, promovendo ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e segurança da população.

De forma mais específica, a Portaria nº 1.565, de 26 de agosto de 1994, em seu art. 3º (BRASIL, 1994, p. 1-2, grifo nosso), define Vigilância Sanitária da seguinte forma:

Art. 3º Entende-se por vigilância sanitária o conjunto de ações capaz de:

I - **eliminar, diminuir ou prevenir riscos** e agravos à saúde do indivíduo e da coletividade;

II - **intervir nos problemas sanitários** decorrentes da produção, distribuição, comercialização e uso de bens de capital e consumo, e da prestação de serviços de interesse da saúde; e

III - exercer **fiscalização e controle** sobre o meio ambiente e os fatores que interferem na sua qualidade, abrangendo os processos e ambientes de trabalho, a habitação e o lazer.

Parágrafo único. As ações de vigilância sanitária enunciadas neste artigo incluem necessariamente:

- a) as medidas de interação da política de saúde com as políticas econômicas e sociais cujos resultados constituem fatores determinantes e condicionantes do nível de saúde da população;
- b) as medidas de interação dos profissionais de saúde em exercício nas atividades de

Vigilância Sanitária com os órgãos e entidades, governamentais e não governamentais, de defesa do consumidor e da cidadania;
c) o controle de todas as etapas e processos, da produção ao uso de bens de capital e de consumo e de prestação de serviços que, direta ou indiretamente, se relacionam com a saúde, com vista à garantia da sua qualidade; e
d) as ações destinadas à promoção e proteção da saúde do trabalhador submetido aos riscos e agravos advindos dos processos e ambiente de trabalho.

Assim, a garantia da qualidade e a segurança dos produtos e serviços oferecidos à população são os principais objetivos da vigilância sanitária que desenvolve diversas atividades de regulamentação de estabelecimentos. Abrange, no caso de Garanhuns: comércio varejista e atacadista de alimentos em geral, restaurantes, lanchonetes, bares, distribuidora e transportadora de medicamentos, cosméticos e produtos saneantes, consultórios médicos, odontológicos, e de demais profissionais de saúde, academias, dedetizadoras, dentre outros.

As avaliações das condições higiênico-sanitárias e das Boas Práticas de Fabricação (BPF) desses estabelecimentos caracterizam as atividades de uma inspeção, que ocorre de acordo com os pedidos de autorização para funcionamento (sejam estes solicitados pela primeira vez ou por renovações), verificação de denúncias realizadas pelos populares ou por visitas espontâneas.

Para o setor alimentício, a vigilância sanitária tem a liberdade de exigir a presença de um Responsável Técnico (RT) nos estabelecimentos, sendo este, um profissional da área da nutrição, engenharia de alimentos ou médico veterinário responsável por implantar e aprimorar todo o processo relacionado com a manipulação de alimentos.

Existem diversas legislações, normas e regulamentos técnicos que devem ser cumpridos para os estabelecimentos comerciais, porém a que mais se destaca é a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004), que no caso da VISA municipal, é complementada principalmente pelo Código Sanitário do município de Garanhuns, instituído na Lei Municipal nº 3.930 de 12 de setembro de 2013 (GARANHUNS (PE), 2013) e o Código Sanitário do Estado de Pernambuco, instituído no Decreto nº 20.786 de 10 de agosto de 1998 (PERNAMBUCO, 1998). Em outros casos, a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que trata de manual de boas práticas, Procedimentos Operacionais Padrão (POP) e *checklists*, é aplicada (BRASIL, 2002), como em instalações fabris de pequeno porte, de competência da Vigilância Sanitária municipal.

A escolha da Vigilância Sanitária de Garanhuns/PE para a realização do Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) é justificada pelo interesse dos assuntos de higiene e manipulação de alimentos em um ambiente distinto da indústria. Permite, assim, uma visão

abrangente do setor alimentício, como os cuidados com a manipulação, formas de armazenamento e disposição dos produtos ao consumidor para diferentes produtos, seja em açougues, supermercados ou restaurantes.

Possibilitou observar como e em que condições os alimentos são submetidos quando sai da indústria nos estabelecimentos que fazem sua manipulação e/ou comercialização, além de exercitar regularmente a aplicação das BPF e as noções básicas de higiene. Admitindo que a experiência em um órgão fiscalizador é muito importante, uma vez que se tem um maior contato com as legislações da área, as quais são exigidas tanto no comércio como nas indústrias, além de contribuir para a atuação do profissional na área de inspeção e/ou consultoria.

Inserir engenheiros de alimentos como parte da equipe de Vigilância Sanitária é de fundamental importância, uma vez que, munidos de seus conhecimentos, podem auxiliar com maior domínio sobre o manuseio, padrões de fabricação, qualidade e armazenamento dos produtos alimentícios.

Dessa forma, o objetivo do estágio foi apresentar o futuro engenheiro de alimentos às atividades realizadas na Vigilância Sanitária Municipal, podendo o estagiário atuar na realização de inspeções sanitárias em estabelecimentos alimentícios e também os não relacionados a alimentos, liberar licenças sanitárias, desenvolver documentos para aumentar a eficiência do órgão e participar do atendimento às denúncias feitas pela população.

2 DESCRIÇÃO DA UNIDADE CONCEDENTE

O setor da Vigilância em Saúde em Garanhuns é dividido em sete setores, sendo estes: Vigilância Ambiental, Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica, Centro de Controle Ambiental (CCA), Central de Testagem e Aconselhamento (CTA), Programa Nacional de Imunização (PNI) e Núcleo de Promoção à Saúde.

As Vigilâncias Sanitária, Epidemiológica e Ambiental do município de Garanhuns se encontram na Rua Joaquim Távora, s/n, Heliópolis. As Vigilâncias Sanitária e Ambiental eram formadas por uma equipe com 01 (uma) coordenadora (Médica Veterinária), 01 (uma) inspetora sanitária, 02 (duas) agentes sanitárias e 01 (um) motorista. Em maio de 2019, as Vigilâncias Ambiental e Sanitária foram desvinculadas uma da outra, e 01 (uma) agente sanitária foi realocada para a Vigilância Ambiental, que se encontra, após a divisão, próxima à Avenida Manoel Camelo, Cohab 2, junto ao CCA de Garanhuns.

Considerando a alta densidade de estabelecimentos passíveis de fiscalização da vigilância municipal em Garanhuns e o tamanho do município, é insuficiente a quantidade de funcionários que compõem a equipe para atender à grande demanda de atividades, e com a saída de um agente sanitário, a dificuldade de realização das atividades aumenta. Isto em consideração, a equipe apresenta excelente desempenho, mesmo com número reduzido, atendendo a muitos estabelecimentos e realizando muitas inspeções e atendimentos à denúncias, de forma a garantir a saúde da coletividade através de seu trabalho.

As ações da VISA tem caráter educativo (preventivo), normativo (regulamentador), fiscalizador, e em último caso, punitivo. As atividades desenvolvidas na VISA de Garanhuns são:

- Cadastramento de estabelecimentos;
- Inspeção Sanitária;
- Licenciamento dos estabelecimentos e produtos;
- Elaboração de relatórios técnicos;
- Recebimento e atendimento de denúncias;
- Educação sanitária;
- Coletas de amostras para controle de qualidade;
- Avaliações quantitativas e qualitativas das ações;
- Investigação por surtos e/ou epidemias;
- Ações conjuntas com outras instituições.

Algumas dessas atividades foram realocadas para a Vigilância Ambiental, como a coleta de amostras para controle de qualidade, e o recebimento e atendimento de denúncias relacionadas com a vigilância ambiental.

Além das atividades citadas acima, a equipe da VISA municipal realiza um amplo estudo dos dispositivos legais aplicáveis a cada tipo de estabelecimento, de modo que suas ações são todas respaldadas pelas normas, sejam elas leis, decretos, portarias, Resoluções de Diretoria Colegiada (RDC), Instruções Normativas (IN), etc. A equipe sempre consulta legislações para atualização de conhecimento e sempre está em busca de melhorar a sua atividade através do estudo das normas.

3 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

O período de ocorrência do estágio proporcionou o contato com diversos estabelecimentos do ramo alimentício, possibilitando inspeções em ambientes como lanchonetes, restaurantes, frigoríficos, comércio varejista de alimentos, bares, barracas, e ainda, outras atividades econômicas, como consultórios (odontológicos, fisioterapia, oftalmológico, ultrassonografia, clínico geral, etc.), academias, hotéis, salões de beleza, dentre outros.

Além de inspeções regulares, houve a participação no atendimento a denúncias feitas pela população pelo Ministério Público de Pernambuco. Outra atividade realizada foi o controle da qualidade da água distribuída para a população tanto pela companhia de abastecimento do município, bem como aquelas de fontes alternativas (ex.: poços). Essa atividade foi realizada durante o primeiro mês de estágio, após o qual a Vigilância Ambiental foi separada da Sanitária. Foi possível, ainda, participar de fiscalizações de barracas de serviços de alimentação durante a sexta edição do evento Viva Dominginhos, nos dias 25, 26 e 27 de abril.

O Quadro 1 apresenta um balanço das atividades desenvolvidas nos meses de vigência do estágio, estando o mês de junho incompleto, pois o estágio acabou no dia 11 do referido mês. Foi possível vivenciar diferentes situações e adquirir um conhecimento diversificado e um melhor entendimento do papel da vigilância sanitária para o município, bem como, a importância do profissional da engenharia de alimentos neste ramo de atividade.

Quadro 1. Registro das atividades realizadas nos meses de abril, maio e junho de 2019.

Atividade Desenvolvida	Quantidade
Inspeções realizadas	231
Licenças Sanitárias Iniciais	61
Licenças Sanitárias Renovações	22
Termo de Notificação	26
Autos de Apreensão e Inutilização	12
Denúncias recebidas	21
Denúncias atendidas	09
Cadastros de estabelecimento	62
Relatórios	03
Programa SISAGUA (coletas de amostra para análise)	24
Roteiros de inspeção desenvolvidos	06

Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Além das atividades em campo, alguns momentos do estágio foram designados ao estudo da legislação, formada por RDCs, normas técnicas e códigos sanitários (federal, municipal e estadual), sendo estes momentos determinantes para o bom desempenho durante as inspeções sanitárias, uma vez que para se realizar uma boa inspeção deve-se compreender o que a legislação exige de cada estabelecimento.

Dessa forma, as atividades desenvolvidas foram a concessão de licença sanitária através dos procedimentos da VISA, inspeções sanitárias feitas em estabelecimentos e em um evento municipal.

3.1 Obtenção de licença sanitária

A Lei Municipal nº 3.930/2013 institui o Código Sanitário Municipal de Garanhuns e dá outras providências. O art. 36 do código citado exige que os estabelecimentos sujeitos à fiscalização devem ter o Alvará Sanitário expedido pela autoridade competente, a VISA de Garanhuns, com validade de 01 ano, devendo ser renovada a cada ano, com seu requerimento feito nos 120 dias anteriores ao seu vencimento. O art. 18 do código supracitado descreve quais são os estabelecimentos sujeitos ao controle da VISA, sendo estes os de serviço de saúde e de serviço de interesse da saúde (GARANHUNS (PE), 2013, p. 6):

Art. 18. São sujeitos ao controle sanitário os estabelecimentos de serviço de saúde e os estabelecimentos de serviço de interesse da saúde.
§ 1º - Entende-se por estabelecimento de serviço de saúde aquele destinado a promover a saúde do indivíduo, protegê-lo de doenças e agravos, prevenir e limitar os danos a ele causados e reabilitá-lo quando sua capacidade física, psíquica ou social for afetada.
§ 2º - Entende-se por estabelecimento de serviço de interesse da saúde aquele que exerça atividade que, direta ou indiretamente, possa provocar danos ou agravos à saúde da população.

Os arts. 19 e 20 descrevem as subcategorias de cada tipo de estabelecimento, dando uma lista exemplificativa de locais a serem fiscalizados.

Para a obtenção da licença sanitária, o requerente, seja pessoa física ou jurídica, deve apresentar à VISA as cópias dos seguintes documentos:

- Requerimento preenchido (fornecido pela VISA);
- Taxa de Serviços da Vigilância Sanitária paga (fornecido na Prefeitura) (exceto estabelecimentos isentos de taxa, como Microempreendedores Individuais – MEI);
- Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

- Contrato Social ou Registro de Firma Individual;
- Registro Geral (RG) e Cadastro de Pessoa Física (CPF) (em caso de sociedade, levar de todos os dos sócios);
- Licença Sanitária Anterior (em caso de renovação da licença);
- Certificado de dedetização + licença sanitária da empresa dedetizadora;
- Imposto Predial e Territorial Urbano (IPTU) do ano vigente quitado;
- Licença ambiental.

A depender do tipo de empresa, outros documentos serão exigidos, como na lista a seguir:

- I. Estabelecimentos de serviços de saúde:
 - Cadastro Nacional de Estabelecimento de Saúde (CNES);
 - Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde (PGRSS).

- II. Prestadoras de Serviço em Controle de Vetores e Pragas Urbanas:
 - Licença da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO PE).

- III. Distribuidoras de medicamentos, cosméticos, saneantes, etc., entre outros documentos:
 - Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde (PGRSS);
 - Autorização de Funcionamento de Empresas/Autorização Especial (AFE/AE).

- IV. *Trailers* e transportadores de alimentos:
 - Certificado de Registro e Licenciamento de Veículos (CRLV);
 - Carteira Nacional de Habilitação (CNH);
 - Autorização da Assessoria Nacional ao Transporte Terrestre (ANTT).

Outros documentos que são cobrados aos estabelecimentos são:

- Procedimento Operacional Padrão (POP) gerais e da atividade;
- Manual de boas práticas;
- *Checklist* de autoinspeção preenchido;
- Cronograma de treinamento de funcionários;
- Ata de treinamento de funcionários.

Alguns destes documentos não são cobrados a determinados estabelecimentos devido à impossibilidade de aplicação, como em serviços pequenos, com apenas um funcionário, etc., como o manual de boas práticas, cronograma de treinamento e ata de treinamento. Os POPs, porém, são cobrados a todas as empresas, independentemente do porte, pois dizem respeito à própria atividade realizada e a tarefas feitas por todos os estabelecimentos, como higienização de instalações, higiene pessoal, de caixa d'água, manutenção do controle de pragas, etc.

Alguns estabelecimentos são obrigados a ter um Responsável Técnico (RT), sendo os profissionais aptos e mais frequentes a assumir este cargo, no caso de serviços de alimentação, os: engenheiros de alimentos, nutricionistas e médicos veterinários. Para estes, há uma lista de documentação exigida, que deverá ser entregue cópias à VISA juntamente com os documentos anteriormente citados. São eles:

- Termo de responsabilidade técnica preenchido (fornecido pela VISA);
- Documento oficial do RT e carteira do conselho profissional;
- Certidão Negativa do RT;
- Diploma do Responsável Técnico carimbado pela Vigilância Sanitária do Estado (Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária – APEVISA);
- Registro da empresa no conselho do RT.

O RT é a pessoa responsável por providenciar e elaborar os documentos citados anteriormente – manual de boas práticas, POPs, *checklist*, cronograma e ata de treinamento –, com base na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e na RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 (BRASIL, 2004; BRASIL, 2002), de forma a manter o estabelecimento dentro das exigências legais.

Outros estabelecimentos, como consultórios, academias, escolas, etc., deverão seguir as normas de sua categoria profissional, devendo apresentar os documentos pedidos.

Após a apresentação de toda a documentação solicitada, os documentos são analisados quanto à veracidade das informações, e a concordância destes em relação à atividade desenvolvida. Se toda a documentação estiver conforme, é emitido um protocolo geral pelo Sistema Integrado de Administração Tributária (SIAT), e o estabelecimento aguarda o comparecimento da VISA para inspeção.

Caso ocorra ausência ou inconformidade de documentos, é aberto, de forma manual, um protocolo de pendência, no qual é adicionado as informações do requerente (CNPJ ou

CPF, razão social e endereço), nº de protocolo interno e é colocada a data na qual foi dado entrada no processo na VISA, sendo dado um prazo de 20 (vinte) dias úteis para o comparecimento à VISA com os documentos que faltam. É possível a concessão de 3 (três) períodos de 20 (vinte) dias úteis para que as pendências sejam concluídas, porém estes não se renovam automaticamente, devendo o requerente ligar ou comparecer à VISA para pedir a rovação. Caso o requerente não o faça por ligação ou pessoalmente, e nem apresente os documentos pendentes, o processo será indeferido e o requerente, caso procure novamente a VISA municipal, deverá reiniciar todo o processo de entrega de documentação para obter a licença de funcionamento.

Sanadas as pendências, é gerado o protocolo geral, e o estabelecimento pode aguardar o comparecimento da VISA para inspeção. A partir da data em que foi emitido o protocolo geral de solicitação do Alvará Sanitário, a VISA tem 120 (cento e vinte) dias para emissão do parecer favorável ou desfavorável à licença, a depender da situação encontrada no estabelecimento.

A IN nº 16 de 26 de abril de 2017 estabelece a lista de Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), que classifica as atividades econômicas em relação ao grau de risco para o licenciamento sanitário, em relação ao risco inerente à atividade para a saúde da coletividade. Os anexos da IN fornecem uma lista de atividades tidas como alto risco, baixo risco, e atividades cujo nível de risco está condicionado às informações contidas na IN, que fornece uma série de questões a serem respondidas para que o nível seja estabelecido.

A RDC nº 153 de 26 de abril de 2017 dispõe sobre a Classificação do Grau de Risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, para fins de licenciamento. O art. 5º da referida norma estabelece, em seus incisos, a necessidade ou não da inspeção sanitária para a concessão do licenciamento sanitário (BRASIL, 2017, p. 3-4):

Art. 5º Para efeito de licenciamento sanitário, adota-se a seguinte classificação do grau de risco das atividades econômicas:

I – alto risco: atividades econômicas que exigem inspeção sanitária ou análise documental prévia por parte do órgão responsável pela emissão da licença sanitária, antes do início da operação do estabelecimento; e

II – baixo risco: atividades econômicas cujo início da operação do estabelecimento ocorrerá sem a realização de inspeção sanitária ou análise documental prévia por parte do órgão responsável pela emissão da licença sanitária.

Dessa forma, com base nos anexos da IN nº 16/2017 e no art. 5º, II, da RDC nº 153/2017, a licença sanitária pode ser concedida aos estabelecimentos categorizados como de baixo risco antes da ocorrência da inspeção sanitária, sendo esta feita posteriormente. A

licença sanitária conterà uma observação escrita: “conforme RDC nº 153, de 26 de abril de 2017”.

Para a liberação da licença da empresa, esta deve ser cadastrada no Sistema Estadual de Vigilância Sanitária (SEVISA), após levar todos os documentos já citados. No cadastro são dispostas todas as informações da empresa ou autônomo, como endereço, atividades principal e secundárias, RT, números de telefone para contato, etc. Neste sistema, é utilizado o número de protocolo gerado anteriormente pelo SIAT.

Quando a inspeção sanitária já tiver sido feita, deve-se incluí-la no SEVISA, constando a data em que foi realizada, e em seguida fazer o relatório da inspeção sanitária, contendo a situação encontrada no estabelecimento, quem participou da inspeção, e no caso de reinspeção deve-se colocar ponto a ponto quais irregularidades foram cumpridas e quais não foram. Ao final, é declarado se o estabelecimento está apto a receber a licença sanitária, se foi realizada interdição ou se será realizada nova inspeção.

Após a inclusão e feito o relatório de inspeção, segue-se para o fluxo. Para solicitar a licença sanitária, o fluxo a ser seguido no sistema é: realizada inspeção, elaborado relatório de inspeção, emitida licença sanitária. Se o estabelecimento for de baixo risco, as duas primeiras etapas do fluxo deverão estar justificadas como “inspeção será realizada” e “relatório será elaborado”, levando em consideração que a inspeção será feita depois de emitida a licença.

Após o fluxo, faz-se o peticionamento da licença sanitária, e o SEVISA irá gerar um número de processo que deverá constar no documento, quando este for redigida. A licença é emitida em 2 (duas) vias, uma para ser entregue ao estabelecimento e outra para controle interno da VISA.

Durante o estágio foi possível atender à várias empresas, fazendo seu cadastramento no sistema SIAT e realizando todos os protocolos no SEVISA. Esta foi uma das principais atividades no período de ESO. Também foi possível redigir as licenças conforme os modelos da VISA, de estabelecimentos sujeitos ou não à RDC nº 153/2017, todas com validade de 01 (ano).

3.2 Realização das inspeções sanitárias

Uma das principais atividades da VISA municipal é a realização de inspeções sanitárias em estabelecimentos comerciais que possam afetar a saúde da população. São feitas em empresas que buscam regularização, ou em locais que foram denunciados à VISA.

O principal objetivo das inspeções sanitárias envolve a regularização dos

estabelecimentos, bem como avaliar se as condições desses locais condizem com o que é exigido pelas legislações. São realizadas através de atendimento a instituições que buscam sua normalização perante o município, solicitação do Ministério Público de Pernambuco, denúncias ou apenas de rotina. A maior parte das inspeções é realizada a fim de regularizar os ambientes comerciais, que buscam sua normalização perante a VISA do município.

Independente do estabelecimento, as inspeções são baseadas nas seguintes legislações:

- Código Sanitário Municipal: Lei nº 3.930 de 12 de setembro de 2013;
- Código Sanitário Estadual: Decreto nº 20.786 de 10 de agosto de 1998;
- Infrações à Legislação Sanitária Federal: Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977.

Também são realizadas com base nas legislações vigentes para aquele tipo específico de comércio ou empresa, por exemplo:

- **Comércio de alimentos:** RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e a RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;
- **Dedetizadoras:** RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009;
- **Distribuidoras:** Portaria nº 344, de 12 de maio de 1998, RDC nº 16, de 1º de abril de 2014, RDC nº 39 de 14 de agosto de 2013 e Portaria nº 802 de 8 de outubro de 1998;
- **Academias de ginástica, musculação ou congêneres:** Lei distrital nº 5.321, de 06 de março de 2014, Lei Estadual nº 16.124, de 28 de agosto de 2017 e Lei Estadual nº 15.619, de 14 de outubro de 2015.

Durante o período de estágio foram realizadas 33 inspeções, com exceção das ocorridas no Festival Viva Dominginhos, sendo elas em frigoríficos, lanchonetes, restaurantes, consultórios, salões de beleza, mercados varejistas de alimentos, entre outros.

Dentre os consultórios (oftalmológico, fisioterapia, ultrassonografia, etc.), todos se apresentaram em adequado padrão de qualidade com relação a sua estrutura e limpeza, com alguns faltando lixeiros sem acionamento manual, cabides suporte para vassouras, inexistência de Depósito de Material de Limpeza (DML) e desorganização.

As Figuras 1 a 4 mostram o estado encontrado em uma inspeção em um consultório no município de Garanhuns, com copa desorganizada e com material estranho ao ambiente, equipamentos enferrujados, recipiente de lixo sem tampa, vaso sanitário sem assento e tampa, piso com cerâmica quebrada, demonstrando a importância da inspeção da VISA.

Figura 1. Copa desorganizada, presença de materiais alheios ao ambiente.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 2. Lixeiro da copa sem tampa e acionamento por pedal, local desorganizado.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 3. Vaso sanitário sem assento e tampa e piso com cerâmica quebrada.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

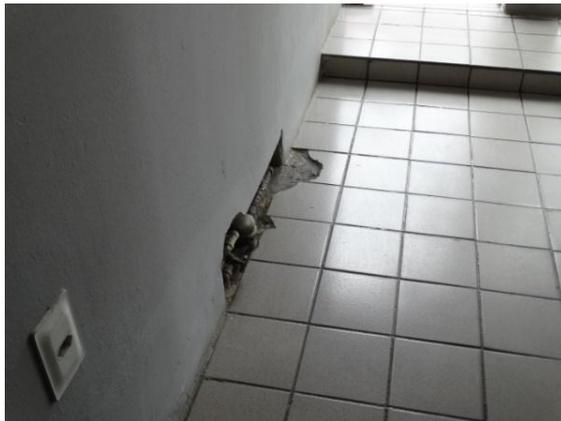
Neste caso e em outros consultórios com irregularidades, foram emitidos Termos de Notificação, constando lista com exigências e o prazo para saná-las. Ao final do prazo, a VISA comparecerá novamente ao estabelecimento para reinspeção, de forma a verificar as

novas condições do estabelecimento e se as exigências foram cumpridas, e liberar ou não a licença sanitária à empresa.

Nos salões de beleza, embora se tenha encontrado ambientes em bom estado físico de conservação, com as instalações adequadas e em espaço suficiente para o exercício da atividade, foram descobertas irregularidades como cosméticos fora do prazo de validade (que são recolhidos e descartados), falta de manutenção de instalações físicas, e ausência de autoclave, havendo a utilização de estufa, equipamento já não mais permitido para esterilização de utensílios de manicure, pela comprovação da sua ineficiência em garantir a segurança da saúde dos consumidores.

As Figuras 4 a 7 mostram as irregularidades encontradas em um salão de beleza inspecionado.

Figura 4. Piso com cerâmica quebrada.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 5. Recipiente de lixo sem saco, vaso sanitário sem assento e tampa, fiação exposta no chuveiro.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 6. Ralo do banheiro aberto, sem tampa sifonada.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 7. Utilização de estufa para limpeza de materiais de manicure.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Neste caso e em outros estabelecimentos de beleza com irregularidades, foram emitidos Termos de Notificação, constando a situação encontrada e o prazo para saná-las. Ao final do prazo, a VISA comparecerá ao estabelecimento para reinspeção, de forma a verificar as novas condições do estabelecimento e se as exigências foram cumpridas, e liberar ou não a licença sanitária à empresa.

Em relação às lanchonetes e restaurantes, as irregularidades mais comuns encontradas foram: utilização de utensílios de material inadequado para manipulação de alimentos (ex.: madeira); acondicionamento incorreto dos alimentos, fora de refrigeração ou armazenados diretamente sobre o chão; ausência de identificação de alimentos, com data de abertura e data de validade dos produtos; lixeiras com acionamento manual na área de manipulação; ingredientes vencidos sendo utilizados na formulação de produtos; falta de conservação nos equipamentos e instalações físicas.

As Figuras 8 a 9 mostram o estado encontrado em uma lanchonete.

Figura 8. Freezer com ferrugem e piso com cerâmica quebrada na área da manipulação.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 9. Alimentos armazenados diretamente sobre o chão.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

O estabelecimento foi notificado para cumprir com as exigências da VISA de organização de armazém, DML e manutenção de instalações, e foi emitido Auto de Apreensão e Inutilização para molhos fora da validade encontrados, que foram recolhidos e descartados. Ao final do prazo, a VISA comparecerá novamente ao estabelecimento para verificar as condições e liberar ou não a licença sanitária.

A inspeção de indústrias ainda não foi descentralizada para a VISA municipal, de forma que a maioria das instalações fabris são fiscalizadas pela APEVISA. Porém, algumas indústrias específicas já estão sendo fiscalizadas pela VISA municipal, como uma fábrica de

picolés e sorvetes, uma indústria de engarrafamento de água mineral e uma indústria de cosméticos, tendo sido possível participar das inspeções das duas primeiras empresas durante o estágio.

As Figuras 10 e 11 mostram a situação encontrada e as irregularidades na fábrica de sorvetes e picolés.

Figura 10. Piso de cor escura, com água acumulada; recipiente de lixo sem sacola plástica.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 11. Acesso direto da área de fabricação à área suja externa.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Apesar desses pontos não conforme, a fábrica era organizada e os funcionários responsáveis pela fabricação tinham boas condições de higiene e capacitação para o trabalho. A empresa foi notificada e orientada sobre a troca da cerâmica por uma de cor clara, conforme

exige a legislação, separação da área de manipulação da área externa suja com um local para lavagem de botas, utilização de sacos plásticos nas lixeiras, etc.. Foi emitido Termo de Notificação com prazos para sanar as irregularidades, e para comparecer à VISA para entrega de documentos em pendência. Ao final do prazo, a equipe da VISA comparecerá novamente ao estabelecimento para reinspeção, para verificar a situação da empresa e, a depender das condições, liberar a licença sanitária.

Durante o período de estágio foi realizado uma inspeção juntamente com a APEVISA a uma indústria/distribuidora de água localizada no município de Garanhuns, empresa que comercializa água adicionada de sais em botijões de 20 litros a população local. A captação da água é realizada através de poço artesiano, no qual o processo apresenta algumas vantagens, como o domínio da produção segundo a demanda, o controle mais barato e efetivo da qualidade bacteriológica da água e a captação mais profunda e longe da influência das águas rasas, menos mineralizadas. As atividades da empresa durante a inspeção se encontravam paralisadas temporariamente devido a pendências documentais com a APEVISA.

A Portaria Nº 231 de 31 de Julho de 1998 do DNPM define em todo território nacional a metodologia e estudos que deverão ser feitos para definir as áreas de proteção de fontes, balneários e estâncias de águas minerais e potáveis, que além da caracterização hidrogeológica, climática e físico-química, deverão apresentar a identificação das fontes de poluição e grau de vulnerabilidade dos agentes poluentes.

O DNPM regulamentou esta portaria devido à necessidade de se preservar a qualidade das águas subterrâneas, evitando-se que aconteça uma poluição pontual ou difusa.

Os processos da indústria se dão da seguinte maneira:

- **CAPTAÇÃO:** A captação é realizada através de um conjunto de instalações, construções e operações necessárias à exploração da água, sem alterar as propriedades naturais e a pureza da água potável. Ela se faz através de um poço artesiano onde a água é transferida para os reservatórios por meio de bombas. Os tubos de revestimento, as conexões, tubulações são de materiais que preservam as características naturais da água, como aço inoxidável e PVC (policloreto de vinila) atóxico. A instalação de bombas nos sistemas de captação assegura a não contaminação da água por óleo e outras impurezas provenientes de seu funcionamento ou necessárias à sua manutenção.
- **FILTRAÇÃO:** A filtração é realizada através da osmose reversa, que elimina até 99,98% dos sais minerais, metais pesados e microrganismos que possam

estar presentes na água sem a utilização de produtos químicos. Uma bomba de alta pressão alimenta continuamente o sistema de membrana (vaso de pressão + membrana de osmose reversa). Dentro do sistema de membrana, a água de alimentação é dividida em um fluxo de baixa salinidade chamado permeado e um fluxo de alta salinidade chamado concentrado ou rejeito. O sistema ainda possui uma válvula reguladora que controla a vazão da água de alimentação que irá para o fluxo de concentrado e que afeta o volume de permeado que será obtido em função da vazão de alimentação. O resultado desse processo é a água deionizada, totalmente livre de substâncias, com exceção de hidrogênio e oxigênio, e apta para diversas finalidades dado que as substâncias encontradas na água natural podem comprometer processo de fabricação das mais diversas áreas e até mesmo a saúde humana.

- **RESERVATÓRIOS:** A empresa possui tanques de armazenamento de água proveniente da filtração para acumulação e/ou regulação de fluxo de água. Os tanques são constituídos de fibra de vidro e polietileno, com capacidade de 15.000 litros cada, no qual o tempo de permanência da água não excede três dias. E semestralmente são realizadas limpezas e desinfecções dos mesmos, com produtos que não interferem a qualidade natural da água. Dos reservatórios a água deionizada é enviada para a sala de envasamento, onde é realizada a adição dos sais.
- **ADIÇÃO DOS SAIS:** A água adicionada de sais é uma água própria para consumo humano que recebe a adição de pelo menos 30mg/L de sais minerais. Os sais minerais desempenham funções vitais no corpo como manter o equilíbrio de fluidos, controlar a contração muscular, carregar oxigênio para a musculatura e regular o metabolismo energético. A Resolução RDC nº 182/2017 fornece instruções necessárias para que a fabricação e a higienização das embalagens, o tratamento da água captada, o preparo e a rotulagem do produto sejam feitos de forma adequada. Isso garante que a água que irá para o comércio, será própria para consumo humano, respeitando os limites de adição de sais além de respeitar a ausência da bactéria *Escherichia coli* em cada 100mL.
- **ENVASAMENTO:** O envase e o fechamento das embalagens são efetuados por máquinas automáticas, sendo proibido o processo manual. Existe um processamento contínuo, desde a lavagem até o fechamento dos botijões. A

sala de enchimento e o setor onde se processa a lavagem e desinfecção dos recipientes são mantidos em perfeitas condições de limpeza e higiene, não sendo permitido usá-los como depósito de materiais. Todos os cuidados são tomados para que a água com sais não seja contaminada, ao realizar-se a limpeza e desinfecção dos setores de envasamento. As embalagens utilizadas no envasamento das águas com sais devem garantir a integridade do produto, sem alteração das suas características físicas, físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Após o envase da água, a máquina fecha o botijão automaticamente, sendo necessário apenas que um funcionário posicione a tampa, que é fechada pelo equipamento.

- **ROTULAGEM:** A rotulagem é a identificação de cada vasilhame de produto, permitindo que este seja rastreado da fábrica até o consumidor. Ela é feita fora da sala de envasamento. O rótulo do corpo do botijão é feito em frente a uma placa luminosa, para o funcionário detectar perigos físicos, ou seja, sujidades mais grossas, partículas suspensas, plásticos e outros que possam estar presentes dentro da água, e retire da fila imediatamente. Após isso, o funcionário posiciona o lacre termomoldável, que é lacrado através do calor, finalizando o processo.
- **ESTOCAGEM:** Os produtos envasados ficam estocados em local afastado da instalação industrial. Eles permanecem sobre paletes, para que as embalagens não entrem em contato diretamente com o piso.

A empresa também dispõe de um tanque de 40 mil litros, onde é armazenada água bruta, antes de qualquer tratamento, que é fornecida para caminhões pipa.

Após esta inspeção, o estagiário foi capaz de entender melhor o funcionamento de uma distribuidora de água, e os cuidados necessários para que seja fornecida água segura para a população.

Nos mercados, observou-se que o principal problema é a organização dos alimentos no armazenamento, o estado de conservação das instalações, o estado dos sanitários de funcionários, organização do DML, etc.

Em alguns mercados o problema também é a venda de alimentos com data de validade expirada, devido à falta de organização conforme o princípio Primeiro que Entra, Primeiro que Sai (PEPS), que facilitaria a saída de alimentos perto do prazo de validade e a não ocorrência de venda de produtos fora do prazo de validade.

As Figuras 12 a 14 mostram as irregularidades encontradas no mercado A, estabelecimento de venda varejista de alimentos de menor porte, sendo as irregularidades fáceis de sanar.

As Figuras 15 a 18 mostram a situação encontrada no mercado B, estabelecimento de venda varejista de maior porte, com irregularidades maiores e que demandam mais tempo para sanar.

Figura 12. Área de produtos segregados e resíduo para descarte não identificada, infiltração na parede; alimentos armazenados diretamente sobre o chão.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 13. Desorganização e recipiente de lixo com tampa aberta próximo ao caixa.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 14. Produtos e acessórios de limpeza diretamente sobre o chão.



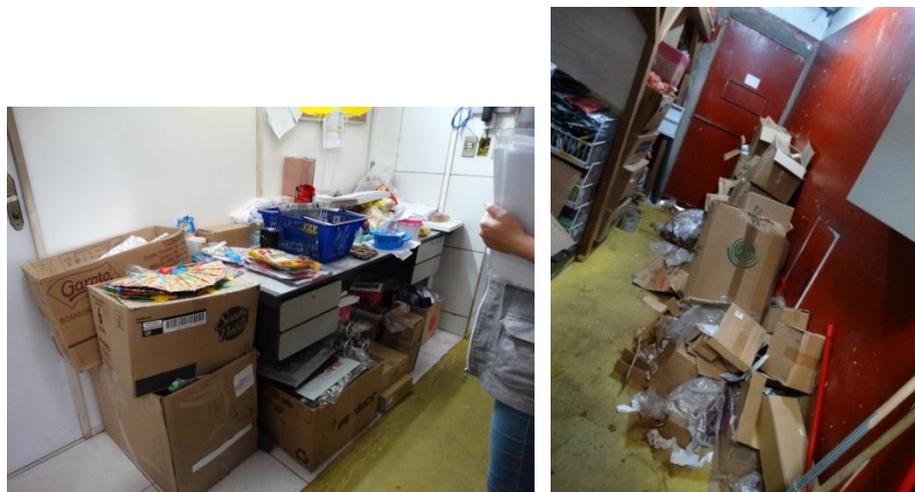
Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 15. Alimentos armazenados diretamente sobre o chão.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 16. Área de material segregado desorganizada e não identificada; material para destinação final não identificado e dispostos diretamente sobre o chão.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 17. DML desorganizado, objetos estranhos, material mal armazenado e teto rachado.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 18. Garrafões de água armazenados diretamente sobre o chão



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Foi emitido Termo de Notificação para que ambos os estabelecimentos se adequasse às exigências, e a equipe da VISA retornará ao local para verificar se os pontos foram sanados para a liberação da Licença Sanitária.

Quando são encontrados produtos vencidos, estragados, sem registro ou sem informações sobre o mesmo, e utensílios que estão impróprios, o responsável pelo estabelecimento recebe um Auto de Apreensão e Inutilização com todas as informações referentes aos produtos confiscados (lote, data de validade e fabricação, motivo da apreensão e a quantidade apreendida).

O material apreendido, quando alimentos e saneantes, é recolhido pela VISA e descartado no aterro sanitário de Garanhuns. Quando o material é medicamento, é levado ao CCA de Garanhuns, para que seja recolhido por empresa especializada.

A Figura 19 mostra o descarte de produtos com validade expirada ou sem registro recolhidos durante inspeções sendo feito no aterro sanitário municipal de Garanhuns.

Figura 19. Produtos recolhidos sendo descartados no aterro sanitário de Garanhuns.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Ao final das inspeções, é emitido o Termo de Inspeção, no qual constam as informações do local que foi inspecionado (nome ou razão social, endereço e CNPJ ou CPF), a situação encontrada, observações (caso necessite), a divisão do estabelecimento (se é de exercício profissional ou de alimentos), o motivo, data e horário de inspeção, e assinatura de um responsável pelo estabelecimento e dos fiscais e/ou agentes sanitários que participaram. Esse termo é emitido em via única, sendo documento interno da VISA para controle.

O Relatório de Inspeção é elaborado após a inspeção e tem todas as informações contidas no Termo de Inspeção, e informações quanto a Termos de Notificação ou Autos de Apreensão e Inutilização expedidos e a pendências documentais do estabelecimento.

Rivera (2008), em seu relatório de estágio em vigilância sanitária, também observou diversas irregularidades de natureza higiênica, como utilização de utensílios de madeira, lixeiras sem tampa e pedal, equipamentos em mau estado de conservação, com ferrugem, etc., fiação exposta, condições higiênicas precárias em sanitários, alimentos mantidos em condições inadequadas e sem identificação, alimentos com data de validade expirada, em estabelecimentos de alimentos, como: fábrica de pães, lanchonete, restaurante.

Silva e Ramos (2018), em seu relatório de estágio em vigilância sanitária, também observaram múltiplas infrações sanitárias em estabelecimentos alimentícios, como alimentos armazenadas inadequadamente, equipamentos sem manutenção e com ferrugem e avarias, produtos sem registro, más condições de higiene das instalações e sanitários, etc.

Dessa forma, é possível observar que as irregularidades encontradas nos estabelecimentos são comuns não apenas em Garanhuns, mas em vários municípios em que a Vigilância Sanitária atua, sendo demonstrada a necessidade e importância desse órgão para controle e fiscalização dos estabelecimentos, para que seja mantida a segurança da população.

Durante o estágio, ao participar das inspeções, foi possível apontar questões a serem exigidas dos estabelecimentos de alimentos, através do *checklist* de inspeção elaborado, de forma a facilitar o trabalho da equipe da VISA durante e após o período do estágio. Também foi possível aprender sobre os diversos estabelecimentos, não apenas alimentícios, embora estes tenham sido o foco principal durante o período.

3.3 Recebimento e atendimento de denúncias

Uma das atribuições da VISA é receber e atender denúncias da população acerca de infrações sanitárias. As denúncias podem ser feitas via telefone, ouvidoria, ou pessoalmente. O denunciante não é identificado, a fim de proteger sua identidade, sendo todas as denúncias anônimas. A denúncia deve conter dados para que se possa atender com mais facilidade, sendo os dados solicitados: identificação da pessoa/estabelecimento denunciado, endereço, ponto de referência e descrição da denúncia.

As denúncias são protocoladas em um livro contendo todas as denúncias, e a VISA comparece ao local para verificar se a denúncia procede. Se proceder, são tomadas medidas cabíveis para a situação, como emissão de termo de notificação, auto de apreensão e inutilização, encaminhamento para o órgão responsável, etc.

Nos meses de abril, maio e junho, no período do estágio, foram feitas, respectivamente, 12, 06 e 03 denúncias, tendo sido atendidas 04, 02 e 03 dos respectivos meses, havendo um total de 21 denúncias recebidas e 09 denúncias atendidas.

As denúncias de Vigilância Sanitária recebidas foram, em sua maioria, sobre alimentos com armazenamento inadequado (fora de refrigeração) em mercados, venda de produtos vencidos e estragados, falta de higiene na manipulação de alimentos, bares com condições higiênicas precárias e salões de beleza com desorganização, e que utilizavam cosméticos vencidos e não utilizavam autoclave.

Em relação a estabelecimentos alimentícios, as principais denúncias foram em relação às más condições higiênicas das instalações, venda de produtos fora da data de validade ou de produtos estragados, armazenamento inadequado de alimentos perecíveis, etc.

Foi feito atendimento de denúncia de um mercado onde haveria venda de alimentos vencidos. A equipe da VISA verificou que havia muitos produtos vencidos e que as instalações e equipamentos do mercado necessitavam de manutenção e limpeza.

As Figuras 20 a 25 mostram a situação encontrada no estabelecimento denunciado.

Figura 20. Alimentos com validade expirada e fora de refrigeração.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 21. Acessórios de limpeza no ambiente do mercado e apoiados no chão.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 22. Produtos de limpeza sem registro da ANVISA à venda; ovos sem registro à venda.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 23. Teto de material não lavável e fiação exposta.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 24. Geladeira e freezer em mau estado de conservação e com ferrugem, sujeira e sem manutenção.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Figura 25. Presença de animal no estabelecimento.



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2019.

Foi emitido Termo de Notificação, listadas todas as exigências a serem cumpridas pelo mercado em determinados prazos e Auto de Apreensão e Inutilização para todos os alimentos e bebidas vencidos, e de ovos e material de limpeza sem registro que foram recolhidos do local e descartados no aterro sanitário municipal de Garanhuns, para evitar sua venda ou utilização.

Além desses pontos comuns de denúncia, muitos estabelecimentos denunciados não têm licenciamento dos órgãos necessários para seu funcionamento, sendo estes notificados a comparecer a VISA municipal de Garanhuns para regularização.

Tendo tudo isto em consideração, é de extrema importância que a denúncia seja atendida pela equipe da VISA para que se verifique a veracidade da mesma, para segurança da saúde da população e para que não haja prejuízo a quem foi denunciado.

3.4 Elaboração de documentos

Uma das principais atividades realizadas na Vigilância Sanitária é o estudo de normas e legislações acerca de todo tipo de estabelecimento e atividade econômica, para melhora da qualidade das inspeções, e para que se possa sempre aumentar a segurança da coletividade através da fiscalização realizada de maneira correta.

Durante as inspeções, há pontos comuns em todas as atividades econômicas e que sempre são verificados pela equipe, como o estado de conservação e higienização das instalações, como paredes, piso, teto, portas, janelas, móveis, etc., verificação dos sanitários do estabelecimento e se contém todos os acessórios exigidos pela legislação, etc.

Porém, a depender da atividade, há pontos a serem verificados que mudam muito e devem ter atenção da equipe. Consultórios, por exemplo, são cobrados em relação à validade de medicação, presença de prontuário, descarte correto de resíduos de serviços de saúde, como perfuro-cortantes, etc. No caso de consultórios odontológicos, a existência e correta manutenção e utilização de autoclave para esterilização de utensílios, bem como sua correta localização no consultório, entre outros pontos. Serviços de alimentação, por outro lado, são cobrados em relação à higiene dos manipuladores, a não presença de animais, utilização de refrigeração ou congelamento para alimentos perecíveis, identificação de ingredientes, verificação frequente de validade de produtos, higienização dos equipamentos, etc.

Para facilitar o trabalho da equipe da VISA, foi requerido que, durante o estágio, fossem desenvolvidos roteiros de inspeção para os diferentes tipos de atividade, feitos com base na legislação vigente para cada uma, e que fosse de fácil e rápida aplicação durante as

inspeções.

Foram elaborados seis roteiros de inspeção, para as principais atividades que a VISA fiscaliza no município de Garanhuns:

- Serviços de alimentação (lanchonetes, restaurantes, bares, etc.) e mercados;
- Distribuidoras de alimentos;
- Consultórios médicos;
- Consultórios odontológicos;
- Academias de ginástica, musculação e congêneres;
- Óticas e laboratórios óticos.

Nos roteiros de inspeção de serviços de alimentação, mercados e distribuidoras de alimentos, foi utilizado como modelo o roteiro de inspeção fornecido no Anexo II da RDC nº 275/2002. Foram feitas alterações para que o roteiro ficasse mais sucinto e fácil de aplicar durante uma inspeção, tendo em vista a realidade dos estabelecimentos de Garanhuns. Ao final, os roteiros diminuíram significativamente a quantidade de páginas em relação ao fornecido no Anexo II da norma citada, de forma a facilitar sua aplicação em campo.

No roteiro de inspeção de consultórios médicos estão presentes pontos como acessibilidade do ambiente, se há presença de equipamentos relacionados à atividade, sua manutenção, estado de conservação e se a utilização é exclusiva, e questões de biossegurança, como o descarte apropriado de perfuro-cortantes, utilização de materiais descartáveis e Equipamento de Proteção Individual (EPI), higienização de bancadas a cada paciente, etc.

No roteiro de inspeção de consultórios odontológicos, exige-se a presença de uma Central de Material Esterilizado (CME), que deverá conter área suja e área limpa separadas, bancada para recepção de material, expurgo, lavagem, esterilização, guarda e distribuição, entre outros pontos inerentes à atividade.

No roteiro de inspeção de academias de ginásticas, estão presentes exigências em relação à manutenção das máquinas e equipamentos e sua conservação, distância mínima entre estes, iluminação adequada, presença de kit de primeiros socorros etc.

No roteiro de inspeção de óticas e laboratórios óticos estão presentes pontos em relação ao livro de registro de lentes e receitas médicas, que deve ser atualizado e assinado pela autoridade sanitária, à organização do local e conservação dos acessórios e equipamentos utilizados na fabricação de lentes, etc.

Em todos os roteiros, está presente a exigência de um DML, onde deve estar presente

os produtos de limpeza e acessórios de limpeza, para melhor organização do estabelecimento, não podendo estes estar em contato direto com o chão.

Além dos roteiros de inspeção, que facilitam a avaliação do estabelecimento pela autoridade sanitária, foi desenvolvido um documento orientativo em relação à elaboração do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS). Este documento deve ser elaborado pelo Responsável Técnico do estabelecimento, devendo conter todas as exigências da RDC nº 222/2018. O documento elaborado durante o estágio orienta os Responsáveis Técnicos a saberem o que deve estar presente no PGRSS e onde procurar o conteúdo na norma citada.

O documento traz a definição dos resíduos conforme os Grupos presentes na RDC, porém encaminha o RT à legislação para verificar os exemplos de resíduos, para que possa classificar os resíduos do estabelecimento. O PGRSS, ao final, deve conter informações sobre a geração, identificação, segregação, acondicionamento, coleta e transporte, quantidade, destinação e disposição final do resíduo gerado. O documento pôde facilitar o entendimento da legislação recente para os RTs que tinham dúvidas sobre o assunto, assim como para a equipe da Vigilância Sanitária.

Frente à dificuldade dos RTs em elaborar POPs das atividades desenvolvidas na atividade e sobre quais POPs eram necessários, foram elaborados documentos orientativos sobre quais POPs são necessários para cada tipo de atividade (consultórios médicos, academias, serviços de alimentação, escolas, etc.), sendo disponibilizado também um exemplo de POP para auxiliar os profissionais.

Dessa forma, os roteiros de inspeção foram de grande ajuda nas realizações de inspeções durante o estágio e servirão para facilitar o trabalho da equipe mesmo após o seu término. Os documentos de orientação sobre POPs e PGRSS aos estabelecimentos tiveram um papel de facilitar o atendimento, diminuindo o tempo que o funcionário ficava explicando sobre o que era cobrado, pois o documento pode ser lido por quem tem a dúvida, não sendo necessário tempo do funcionário, que pode agilizar o atendimento de outras pessoas.

Em relação aos roteiros em estabelecimentos de alimentos, foram feitos conforme a realidade dos estabelecimentos de Garanhuns, mas de forma a aumentar a eficiência do trabalho da VISA, que podem ser mais objetivas e ágeis durante as inspeções.

3.5 VIGIÁGUA

O Programa Nacional de Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano

(VIGIÁGUA) tem o objetivo de monitorar a qualidade da água distribuída pela Companhia Pernambucana de Saneamento (COMPESA) nas residências do município de Garanhuns, e a qualidade da água em fontes alternativas, como poços.

Os padrões de potabilidade da água eram especificados pela Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde (BRASIL, 2011), esta que foi consolidada em 2017 através da Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, sendo a Portaria nº 2.914/2011 revogada, porém seus dispositivos e conteúdo preservados na nova norma, que uniu várias outras normas legais acerca de ações e serviços de saúde do Sistema Único de Saúde (SUS).

De acordo com o padrão especificado pela Portaria de Consolidação nº 5/2017, em seu Anexo XX, água para consumo humano é definida como potável (dentro dos padrões de potabilidade exigidos e que não oferece riscos à saúde), própria para a ingestão, para preparação e produção de alimentos e para a higiene pessoal, sem importar a sua origem (BRASIL, 2017).

A responsabilidade de garantir a qualidade da água é de quem a fornece, porém cabe aos órgãos de saúde pública verificar o cumprimento dos padrões. Semanalmente, são coletadas pela manhã seis amostras de água, com 100 mL cada, em diferentes residências do município e então encaminhadas ao final da manhã para o Laboratório Central de Saúde Pública (LACEN). A meta de coletas por mês varia de acordo com os municípios, sendo Garanhuns responsável por realizar vinte e quatro amostras mensais. A realização das coletas é feita da seguinte maneira: primeiro ocorre a identificação da torneira instalada antes dos reservatórios domiciliares, e em seguida é coletada uma pequena amostra da água. As análises físico-químicas realizadas em campo são:

- **Cloro residual:** é determinado pelo método do comparador colorimétrico, através do clorímetro (DEL LAB). Nesse método, a amostra é colocada na cuba (limpa e seca) do equipamento até a marcação. Em seguida, é adicionado o reagente DPD à amostra. A cuba é colocada no aparelho, em que a cor adquirida é comparada a uma escala de cores em um aparelho. A leitura do cloro residual livre é feita em miligramas por litro (mg/L). O teor exigido pela legislação é de no mínimo 0,2 mg/L e máximo de 2mg/L de cloro residual em toda extensão do sistema de distribuição;
- **pH:** a Portaria de Consolidação nº 5/2017 determina, em seu art. 39, § 1º, que a faixa de pH da água seja no mínimo 6,0 e máximo de 9,5 em toda extensão do sistema de distribuição (BRASIL, 2017). O pH é normalmente corrigido durante o tratamento de

água, pois se esse parâmetro não estiver conforme o padrão, poderá causar problemas nas tubulações, como corrosão e incrustação. Em campo, ele é medido através do pHmetro (KASVI modelo K39-0014P);

- **Turbidez:** no momento da coleta, a turbidez é medida através do turbidímetro (DEL LAB modelo DLT-WV), em que a amostra é colocada, e em seguida é lida no visor do mesmo. Sua unidade é NTU (Unidades Nefelométricas de Turbidez – Nephelometric Turbidity Unity), a qual é equivalente a μT (Unidade de Turbidez). Para o padrão de turbidez, de acordo com o art. 30 do Anexo XX da norma supracitada, o limite máximo para qualquer amostra pontual é ser de 5,0 μT ou NTU em 95% das amostras coletadas, desde o reservatório até a rede de distribuição (BRASIL, 2017).

As demais análises, relacionadas à qualidade microbiológica, como presença de *Escherichia coli* e coliformes totais, são feitas no LACEN, pela V Geres. A garantia da qualidade da água é de grande importância, visto que muitas doenças podem ser obtidas pelo seu consumo, podendo ser contaminada por vírus, bactérias, protozoários, substâncias químicas e outros.

Todos os resultados obtidos devem ser dispostos no Sistema de Informação de Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano (SISAGUA), vinculado ao Ministério da Saúde. Ele é um instrumento do VIGIAGUA que tem como finalidade auxiliar o gerenciamento de riscos à saúde a partir dos dados gerados pelo setor saúde e responsáveis pelos serviços de abastecimento de água. Devido à separação efetiva dos departamentos de vigilância que ocorreu no dia 02 de maio, essa atividade de coleta e verificação dos padrões de potabilidade da água ficou restrita à Vigilância Ambiental, tendo sido parte do conteúdo do estágio somente durante o mês de abril.

Os resultados, durante esse mês de abril, para as análises físico-químicas, foram satisfatórios, estando entre as faixas exigidas pela legislação.

3.6 Inspeção sanitária durante festividade local

Nos últimos seis anos, no mês de abril, acontece o Festival Viva Dominginhos no município de Garanhuns, evento que conta com diversa programação cultural, atraindo diversos ambulantes e donos de barracas, que veem neste evento a oportunidade de obter renda extra. Dias antes do festival iniciar, ocorre uma reunião com os ambulantes, com orientações de diversos órgãos municipais, tais como o corpo de bombeiros, polícia militar, guarda municipal, secretaria de serviços públicos, e da vigilância sanitária. Os representantes

dos órgãos e secretarias esclareceram a todos as normas e procedimentos a serem adotados durante o festival, acordadas entre o Ministério Público e as demais entidades civis e governamentais, método realizado a fim de garantir a segurança e a tranquilidade da população durante as festividades.

Por atrair muitos turistas, o festival também é convidativo para os ambulantes, em especial no setor de alimentação, contando com muitos vendedores ambulantes, barracas e *trailers* de diversos tipos de culinária. Por isso, é de extrema importância garantir que os alimentos fornecidos por essas pessoas tenham a higiene adequada em sua manipulação, de forma a evitar Doenças Veiculadas por Alimentos (DVAs) a quem os for consumir, e garantir a tranquilidade da população.

Para que os ambulantes possam comercializar seus alimentos, primeiramente é necessário fazer um cadastro na vigilância sanitária, fornecendo cópias de RG e CPF, comprovante de residência do responsável pela barraca ou *trailer* e curso de higiene e manipulação de alimentos de no mínimo 40 horas, fornecido por instituição de ensino, daquele que for manipular os alimentos, seja este o responsável pela barraca ou um funcionário contratado para tal serviço. O curso tem validade de 2 anos e deve ser renovado para garantir que os conhecimentos estão sendo reciclados.

Durante as três noites do Festival Viva Dominginhos deste ano foram realizadas inspeções nos estabelecimentos para averiguar como estavam as condições dos alimentos e do local de comercialização, bem como dos manipuladores. A inspeção é feita da mesma forma que faria em um estabelecimento fixo, com algumas ressalvas em relação à estrutura. Foram realizadas 201 inspeções, aplicados 04 Autos de Apreensão e Inutilização e 10 Termos de Notificação. Foram liberadas 49 licenças sanitárias durante o período de festival. A equipe da Vigilância Sanitária de Garanhuns permaneceu até o final das atrações, para cobrir demandas sanitárias, se e quando necessário.

Os casos de aplicação dos autos de apreensão e inutilização foram principalmente devido a alimentos (queijos, molhos, vinagretes) e bebidas vencidas e estragadas, sem identificação de data de validade, sem registro e mal acondicionados (fora de refrigeração), utensílios de material inadequado para alimentos (colheres de madeira), e o fornecimento de condimentos em bisnagas, quando deve ser apenas em sachês.

Com relação aos termos de notificação, eles foram aplicados em sua maioria por conta da comercialização de gelo sem selo, e desorganização no acondicionamento de alimentos, como produtos fracionados sem identificação. O termo de interdição não foi aplicado em nenhum estabelecimento durante o período de festival.

A ação da vigilância sanitária durante o festival é de extrema importância para a tranquilidade do evento, para que se evite surtos de doenças e se mantenha as condições de higiene possíveis nas barracas. Observou-se que a higiene das barracas pode sim ser satisfatória, a depender do manipulador e se este obedeceu às orientações da vigilância sanitária, como de fracionar os alimentos em casa e levar para as barracas já fracionados e identificados, de forma a facilitar o trabalho e dificultar a contaminação nos preparos.

A ação foi satisfatória, tendo-se percebido que na grande maioria das barracas as orientações foram seguidas e as condições higiênico-sanitárias foram mantidas, de forma a proteger a saúde dos frequentadores do festival.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estágio realizado na Vigilância Sanitária municipal de Garanhuns permitiu a ampliação do conhecimento sobre as regras aplicadas às áreas alimentícias (lanchonetes, restaurantes, bares e comércio varejista e atacadista de alimentos), envolvendo principalmente as práticas de manipulação, higiênico-sanitárias e acondicionamento; como também não alimentícias (consultórios, academias, dedetizadoras), abrangendo aspectos estruturais e higiênico-sanitários, detectando produtos vencidos, adulterados ou violados.

Nesse período houve a possibilidade de observar como são realizadas as fiscalizações nos estabelecimentos, bem como quais os documentos necessários para que solicitação do alvará sanitário; como são realizadas as coletas de águas, sendo possível observar alguns parâmetros da potabilidade de água, assim como seus valores adequados, de acordo com a legislação vigente, e também a chance de participar de eventos nos quais a VISA está presente atuando enquanto órgão fiscalizador, como a sexta edição do Festival Viva Dominginhos.

Por meio dos conhecimentos obtidos foi possível reconhecer a importância da vigilância sanitária para a saúde pública, assim como ter a oportunidade de fazer parte de um órgão fiscalizador, conhecer como funcionam as inspeções, quais atitudes tomar de acordo com o problema encontrado, como também aplicar as legislações principalmente na área de alimentos. Algo bastante interessante foi a imagem sobre a vigilância sanitária municipal que, ao contrário de outras cidades, é bastante ativa e atuante, apesar da dificuldade em relação ao quadro de funcionários reduzido, conseguem ter atuação efetiva e constante.

Como maiores dificuldades, houveram atividades diferentes da área de alimentos, sendo a maioria das exigências diferentes das quais tínhamos familiaridade, e a memorização da documentação exigida para a autorização de funcionamento dos estabelecimentos. Sobre os pontos positivos, o auxílio das inspetoras e agentes de inspeção, que sempre se colocaram à disposição para esclarecerem qualquer dúvida que viessem a surgir, e que foram bastante significativas, assim como a serenidade em repetir algumas instruções, até o completo aprendizado dos estagiários.

O fato de realizar ações significativas para a saúde pública e que envolvem os direitos dos consumidores na busca por maiores conhecimentos, favoreceram o aprendizado e enriqueceram a experiência em um período tão importante como o Estágio Supervisionado Obrigatório, além de ser um conhecimento diferencial para o futuro profissional de engenharia de alimentos.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ministério da Saúde. Dispõe sobre a Classificação do Grau de Risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, para fins de licenciamento, e dá outras providências. **Resolução RDC nº 153, 26 de abril de 2017**. Brasília, DF, 2017.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ministério da Saúde. Dispõe sobre a lista de Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE classificadas por grau de risco para fins de licenciamento sanitário. **Instrução Normativa nº 16, 26 de abril de 2017**. Brasília, DF, 2017.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ministério da Saúde. Dispõe sobre as boas práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais. **RDC nº 182, de 13 de outubro de 2017**. Brasília, DF, 2017.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ministério da Saúde. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Resolução RDC nº 275, 21 de outubro de 2002**. Brasília, DF, 2002.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ministério da Saúde. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Resolução RDC nº 216, 15 de setembro de 2004**. Brasília, DF, 2004.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Ministério da Saúde. Regulamenta as Boas Práticas de Gerenciamento dos Resíduos de Serviços de Saúde e dá outras providências. **Resolução RDC nº 222, 28 de março de 2018**. Brasília, DF, 2018.
- BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 5 de outubro de 1988.
- BRASIL. **Lei Federal 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.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 1.565, de 26 de agosto de 1994**. Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF, 1994.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017**. Consolidação das normas sobre as ações e os serviços de saúde do Sistema Único de Saúde. Brasília, DF, 2017.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011**. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Revogada e consolidada pela Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017. Brasília, DF, 2011.
- BRASIL. Departamento Nacional de Produção Mineral. **Portaria nº 231, de 31 de julho de**

1998. Regulamenta as Áreas de Proteção das fontes de Águas Minerais. Brasília, DF, 1998.

GARANHUNS, Código Sanitário Municipal. **Lei nº 3.930 de 12 de setembro de 2013.** Institui o Código Sanitário Municipal, e dá outras providências. Palácio Celso Galvão, Garanhuns, PE, 2013.

PERNAMBUCO, Código Sanitário Estadual. **Decreto nº 20.786 de 10 de agosto de 1988.** Institui o Regulamento do Código Sanitário do Estado de Pernambuco, anexo ao presente decreto. Palácio do Campo das Princesas, Pernambuco, 1998.

RIVERA, S. L. **Relatório de Estágio na Vigilância Sanitária.** Curso de Medicina Veterinária, Universidade Tuiuti do Paraná, Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde. Curitiba-PR, 2008.

SILVA, M. E. S.; RAMOS, R. E. S. **Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO).** Curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Unidade Acadêmica de Garanhuns (UAG). Garanhuns-PE, 2018.