



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA

RELATÓRIO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO), REALIZADO
NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE PAULISTA E NA AGÊNCIA DE DEFESA E
FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DE PERNAMBUCO, MUNICÍPIOS DE RECIFE E
PAULISTA – PE, BRASIL

RELATO DE IRREGULARIDADES OBSERVADAS EM ESTABELECIMENTO
COMERCIAL DE PAULISTA-PE

ANA EMÍLIA PEREIRA CÂMARA PINHO

RECIFE, 2020



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA

RELATO DE IRREGULARIDADES OBSERVADAS EM ESTABELECIMENTO
COMERCIAL DE PAULISTA-PE

Relatório de Estágio Supervisionado
Obrigatório realizado como exigência
parcial para a obtenção do grau de
Bacharel(a) em Medicina Veterinária,
sob Orientação da Prof.^a Dr.^a Maria
Betânia de Queiroz Rolim e Supervisão
de Fábio Diogo da Silva e Dr.^a Glenda
Mônica Luna de Holanda

ANA EMÍLIA PEREIRA CÂMARA PINHO

RECIFE, 2020

65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100
101
102
103
104
105
106

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos
pelo(a) autor(a)

P654r Pinho, Ana Emília Pereira Câmara Pinho
RELATO DE IRREGULARIDADES OBSERVADAS EM ESTABELECIMENTO COMERCIAL DE
PAULISTA
PE / Ana Emília Pereira Câmara Pinho Pinho. - 2020.
38 f. : il.

Orientadora: Maria Betania de Queiroz
Rolim. Inclui referências e apêndice(s).

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado
em Medicina Veterinária, Recife, 2020.

1. boas práticas. 2. legislação. 3. segurança alimentar. I. Rolim, Maria Betania de Queiroz, orient. II.
Título

CDD 636.089



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA

RELATO DE IRREGULARIDADES OBSERVADAS EM ESTABELECIMENTO
COMERCIAL DE PAULISTA-PE

Relatório elaborado por Ana Emília Pereira Câmara Pinho

Aprovado em 27/10/2020

BANCA EXAMINADORA

Professora Dr.^a Maria Betânia de Queiroz Rolim
Departamento de Medicina Veterinária da UFRPE

Professora Dr.^a Elizabeth Sampaio de Medeiros
Departamento de Medicina Veterinária da UFRPE

Médico Veterinário Daniel Dias da Silva
Departamento de Medicina Veterinária da UFRPE

138
139
140
141
142
143
144
145
146
147
148
149
150
151
152
153
154
155
156
157
158
159
160
161
162
163
164
165
166
167
168
169
170

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho a Dulce Gonçalves Agra

AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer primeiramente a Deus por ser meu guia e socorro nos momentos de angústia. À Prof.^a Dr.^a Maria Betânia de Queiroz Rolim por sua orientação e grande ajuda. À equipe da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco e da Secretaria de Saúde de Paulista por todo conhecimento transferido. Agradeço aos meus amigos pelo incentivo e apoio nos momentos de ansiedade.

Aos meus familiares que com muito carinho e apoio não mediram esforços para que eu chegasse até essa etapa da minha vida e me ajudaram a realizar meu sonho.

E, finalmente, mas não menos importante, ao meu namorado, Luiz Carlos, por toda compreensão, tolerância e carinho durante esse período.

EPÍGRAFE

204
205
206
207
208
209
210
211
212
213
214
215
216
217
218
219
220
221
222
223
224
225
226
227
228
229
230
231
232
233
234
235
236

“Deus colocou as melhores coisas da vida do outro lado do medo.”

Will Smith (2018)

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1	Inspeções a estabelecimentos comerciais em Paulista – PE, no período de 02/03 a 02/04/20	17
FIGURA 2	Ausência de <i>dispenser</i> de sabonete e papel toalha descartável para higienização das mãos dos funcionários em pia de manipulação	28
FIGURA 3	Mosca no expositor de pães	28
FIGURA 4	Queijo de coalho sem data de fabricação	29
FIGURA 5	Queijo de coalho sem número de inspeção do SIE e com data de fabricação	29
FIGURA 6	Queijo de coalho sem número do serviço de inspeção	30
FIGURA 7	Lixo orgânico e do Depósito de Material de Limpeza (DML) misturados	30
FIGURA 8	Infiltração no teto	31
FIGURA 9	Cerâmica quebrada na parede	31
FIGURA 10	Pães expostos sem proteção física	32
FIGURA 11	Mesa aonde a massa do pão é esticada com parafusos enferrujados	32
FIGURA 12	Mesa com alumínio amassado, de madeira e sem fórmica	33
FIGURA 13	Mesa auxiliar com os pés enferrujados	33
FIGURA 14	Lâmpada sem proteção	34
FIGURA 15	Banheiro com utensílios do DML, ausência de pia, <i>dispenser</i> de sabonete e papel toalha descartável	34
FIGURA 16	Termo de Inutilização (TI)	35
FIGURA 17	Termo de Notificação (TN - parte 1)	36
FIGURA 18	Termo de Notificação (TN - parte 2)	37

LISTA DE SIGLAS

- UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco
- ADAGRO - Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco
- GEIA - Gerência de Inspeção Animal
- RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
- POA - Produto de Origem Animal
- SIE - Serviço de Inspeção Estadual
- DML - Depósito de Material de Limpeza
- FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
- SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
- RDC - Resolução de Diretoria Colegiada
- TN - Termo de Notificação
- TI - Termo de Inutilização
- ESO - Estágio Supervisionado Obrigatório

RESUMO

O presente trabalho teve como objetivo geral relatar o período vivenciado ao cumprimento da disciplina 08525 - Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) do Curso de Bacharelado em Medicina Veterinária; e como objetivo específico, descrever os procedimentos adotados pela vigilância sanitária de Paulista – PE, frente às irregularidades observadas em estabelecimento comercial no Município. O ESO ocorreu durante o período de 02 de março de 2020 a 20 de maio de 2020, na Secretaria de Saúde de Paulista, localizado em Paulista (PE), sob supervisão do Superintendente Fábio Diogo da Silva; e na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO), localizado em Recife (PE), com a supervisão da Fiscal Estadual Agropecuária Dr.^a Glenda Mônica Luna de Holanda. Todas as atividades foram realizadas no decorrer da disciplina 08525- Estágio Supervisionado Obrigatório do Curso de Bacharelado em Medicina Veterinária, da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), sob orientação da Professora Dr.^a Maria Betânia de Queiroz Rolim. O ESO proporcionou conhecimento técnico sobre as inspeções realizadas pela vigilância sanitária da Secretaria de Saúde de Paulista; e das leis frequentemente utilizadas para atuação, no setor de produtos alimentícios artesanais, dos Fiscais Estaduais Agropecuários da ADAGRO. Neste contexto, foi possível compreender a importância das ações da vigilância sanitária municipal e da defesa e fiscalização agropecuária estadual, as quais proporcionam a comercialização de alimentos inócuos, seguros e de qualidade.

Palavras-chaves: boas práticas; legislação; queijo de coalho; segurança alimentar

ABSTRACT

The present work had as general objective to report the period experienced to the fulfillment of the discipline 08525 - Mandatory Supervised Internship (MSI) of the Bachelor's Degree in Veterinary Medicine; and as a specific objective, describe the procedures adopted by the health surveillance of Paulista - PE, in view of the irregularities observed in a commercial establishment in the city. The ESO took place during the period from March 2, 2020 to May 20, 2020, at the Secretaria de Saúde de Paulista, located in Paulista (PE), under the supervision of Superintendent Fábio Diogo da Silva; and at the Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO), located in Recife (PE), under the supervision of the State Agricultural Inspectorate Dr^a Glenda Mônica Luna de Holanda. All activities were carried out during the course 08525- Mandatory Supervised Internship of the Bachelor's Degree in Veterinary Medicine, from the Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), under the guidance of Professor Dr^a Betânia de Queiroz Rolim. The ESO provided technical knowledge about the inspections carried out by the health surveillance of the Secretaria de Saúde de Paulista; and the laws frequently used to act, in the sector of artisanal products, of the State Agricultural Inspectors of ADAGRO. In this context, it was possible to understand the importance of the actions of the municipal health surveillance and of the defense and agricultural inspection of the state, which provide the commercialization of innocuous, safe and quality food.

Key words: good practices; legislation; rennet cheese; food security

SUMÁRIO

1	CAPÍTULO I: Introdução.....	14
1.2	Descrições dos locais de ESO	15
1.3	Descrições das atividades do ESO.....	17
1.4	Discussões das atividades desenvolvidas.....	20
2	CAPÍTULO II: Introdução.....	21
2.2	Descrição do caso.....	21
2.3	Resultados e discussão.....	22
2.4	Conclusão.....	26
2.5	Considerações finais.....	26
2.6	Referências.....	26
2.7	Anexo.....	29

1. CAPÍTULO I: Introdução

A Segunda Guerra Mundial teve extraordinário impacto sobre o setor agrícola e alimentar da Europa. Além de outros problemas, as conseqüências da guerra resultaram, ao final do conflito, na falta de alimentos. Em vista disso, a fome se manifestou como um dos mais graves problemas durante e após o fim do confronto e contribuiu para manter a sensação de insegurança que permeava o continente europeu desde a Primeira Guerra Mundial. A privação de alimentos básicos, que atingiu milhões de pessoas, implicou em ações emergenciais por parte dos governos da Europa ainda durante o confronto (ZOBBE, 2011).

Diante desse cenário, governos tiveram de buscar soluções públicas, tendo em vista que garantir a segurança alimentar se tornou a preocupação mais urgente de todos os países europeus recém-saídos do conflito e temerosos por novas hostilidades (COLLINGHAM, 2011).

O termo "segurança alimentar", como tal, não foi articulado até 1974. Somente em meados dos anos 1980 passou a fazer parte do discurso oficial das organizações (OTERO, PECHLANER; GÜRCAN, 2013).

Segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação - FAO (2008): "Há segurança alimentar quando todas as pessoas, a todo o momento, têm acesso a alimentos suficientes de forma segura, de modo que as suas necessidades físicas, sociais e econômicas sejam satisfeitas contribuindo para uma vida ativa e saudável".

Na América Latina foi desenvolvido que a segurança alimentar e nutricional é a realização de um direito de todos a ter acesso físico, econômico e social sustentável, contínuo e uma alimentação de acordo com a quantidade e qualidade para manter uma vida saudável e ativa. Uma forma de manter esses direitos em alguns países é pela promulgação de Lei sobre a Segurança Alimentar e Nutricional. No caso da Argentina foi em 2003 e o Brasil depois de três anos criou sua lei, em 2006 (ALMEIDA FILHO E VIVERO, 2010).

A Lei Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN afirma, no Artigo 10, que seu objetivo é “formular e implementar políticas e planos de segurança alimentar e nutricional, estimular a integração dos esforços entre governo e sociedade civil, bem como promover o acompanhamento, o monitoramento e a avaliação da segurança alimentar e nutricional do País”. Ainda segundo a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, no Artigo 3º é afirmado que “a segurança alimentar e nutricional consistem na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base

práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”.

Segundo Arruda (2000), a questão da segurança alimentar sob o ponto de vista higiênico-sanitário é de grande preocupação e por isso faz-se necessária a adoção de medidas que previnam a contaminação nas diferentes etapas do processo produtivo.

Dessa forma, foi criado em 15 de setembro de 2004 a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação e possui como objetivo estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado (BRASIL, 2004).

Neste contexto, o presente trabalho teve como objetivo geral relatar o período vivenciado ao cumprimento da disciplina 08525 - Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) do Curso de Bacharelado em Medicina Veterinária; e como objetivo específico, descrever os procedimentos adotados pela vigilância sanitária de Paulista – PE, frente às irregularidades observadas em estabelecimento comercial no Município.

O ESO foi realizado na Secretaria de Saúde de Paulista, setor de Vigilância Sanitária, no período de 02 de março a 02 de abril de 2020, e na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO), setor da Gerência de Inspeção Animal (GEIA), entre 03 de abril a 20 de maio de 2020.

1.1 Descrições dos locais de estágio

1.2.1 Secretaria de Saúde de Paulista - PE

O ESO foi realizado em dois locais.

O primeiro foi na Secretaria de Saúde de Paulista, localizada na Av. Prefeito Geraldo Pinho Alves, nº 222, Bairro de Maranguape, Paulista - PE. A carga horária foi de 192 horas, durante o período de 02/03/20 a 02/04/20, de segunda a sexta-feira, sob a supervisão do Médico Veterinário, Superintendente de Vigilância em Saúde, Fábio Diogo da Silva.

A Secretaria de Saúde de Paulista coordena e executa a política municipal de saúde, garantindo a democratização e universalização dos serviços a todos os municípios, além de realizar a fiscalização sanitária de cemitérios, mercados, feiras, matadouros e outros estabelecimentos. Além do superintendente responsável, o qual é responsável por sua organização e supervisão, na Secretaria há uma grande equipe de multiprofissionais composta

por médico veterinário, biólogo, nutricionista e outros profissionais que realizam atividades de inspeção de estabelecimentos, ações educativas à população, assim como orientações aos comerciantes informais e acompanhamento de processos para obtenção de licença sanitária.

1.2.2 Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO)

O segundo local de atividades realizadas no ESO foi a ADAGRO, localizada na Avenida Caxangá, nº 2200, bairro do Cordeiro, Recife-PE. A carga horária foi de 240 horas, durante o período de 03/04/20 a 20/05/20, de segunda a sexta-feira, sob a supervisão da Médica Veterinária, Fiscal Estadual Agropecuária, Dr.^a Glenda Mônica Luna de Holanda.

A ADAGRO era uma unidade técnica integrante da estrutura organizacional da Secretaria de Agricultura e Reforma Agrária de Pernambuco, com autonomia técnica, administrativa e financeira e poder de polícia administrativa. Porém, em 2016, foi assinado por Paulo Câmara um Projeto de Lei Ordinária que transforma a ADAGRO em autarquia. Assim, a ADAGRO passa a ter autonomia administrativa, funcional e financeira. Tem por missão integrar ações do Governo Federal, Estadual e Municipal que contribuam para promover e executar a Defesa Sanitária Animal e Vegetal, assim como o controle e a inspeção de produtos de origem agropecuária.

1.2 Descrições das atividades do ESO

1.3.1 Descrição das atividades na Secretaria de Saúde de Paulista

1.2.1.1 Escolha dos locais para visitas técnicas e termos utilizados nas inspeções

Nos gabinetes da Secretaria havia pastas com a documentação das empresas que obtiveram o alvará sanitário e as que estavam no processo de obtenção da licença sanitária. Essa documentação era separada por bairro. Durante o dia eram escolhidas algumas empresas para serem realizadas as inspeções técnicas sem aviso prévio. Nas empresas que estavam buscando a licença sanitária eram realizadas orientações quanto à estrutura do ambiente e organização, enquanto que nos locais que possuíam alvará de funcionamento era observada a existência de irregularidades: caso tivesse eram apontadas soluções.

Em outros momentos, devido a denúncias, foram realizadas inspeções em estabelecimentos. Após a conclusão das inspeções era possível haver a aplicação do termo de notificação (TN) e/ou termo de inutilização (TI).

O TN aponta as irregularidades nos estabelecimentos que precisam ser corrigidos, mas é disponibilizado prazo para que sejam solucionadas. Já o TI tem a função de documentar os produtos irregulares e inutilizá-los. Sempre eram anotados o nome da empresa e a data da inspeção, para controle da frequência na mesma (Tabela 1).

Tabela 1: Termos aplicados a estabelecimentos comerciais em Paulista – PE, pela Secretaria de Saúde de Paulista, no período de 02/03 a 02/04/20. Fonte: (Pinho, 2020).

Termos	Estabelecimentos comerciais	Total
TN	Distribuidora de material de higiene pessoal, cosméticos e perfumaria	1
	Distribuidora de produtos de higiene e limpeza	1
	Restaurantes	3
	Padarias	2
	Mercadinho	1
	Hortifruti	1
	Cozinha industrial	1
	Hospital	1
	Drogarias	2
	Centro de diagnóstico por imagem	1
	Consultório	1
TI	Padaria	2
	Mercadinho	1
	Hortifruti	1
	Hospital	1
		20

TN= Termo de Notificação; TI= Termo de Inutilização.

1.2.1.2 Inspeções em estabelecimentos comerciais em Paulista - PE

As inspeções consistiram em visitas técnicas a estabelecimentos comerciais de alimentação (restaurante, padaria, mercadinho, hortifruti e cozinha industrial); hospital, drogaria, centro de diagnóstico por imagem e consultório; distribuidora de produtos de higiene, limpeza, cosméticos e perfumaria; além de acompanhamento de processo de obtenção de alvará sanitário (Figura 1).

495 Figura 1: Inspeções a estabelecimentos comerciais em Paulista – PE, no período de 02/03 a
 496 02/04/20. Fonte (Pinho, 2020).



497
 498 1.2.2 Descrição das atividades na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do
 499 Estado de Pernambuco

500 Na ADAGRO as atividades deveriam ter sido concentradas em visitas a
 501 estabelecimentos de produtos cárneos, ovos, pescados, leite e mel, acompanhamento de coleta
 502 de amostras, relatórios de vistorias, organização de processos e análise de croquis. Porém,
 503 devido à pandemia pela Covid-19, as atividades presenciais foram suspensas e atividades
 504 remotas foram indicadas: estudo das leis freqüentemente utilizadas para atuação, no setor de
 505 produtos artesanais, dos Fiscais Estaduais Agropecuários do Estado (Quadro 1).

506
 507 Quadro 1: Leis estudadas no período de 03/04 a 20/05 durante o Estágio Supervisionado
 508 Obrigatório na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco

Leis	Ementas
Lei 1283/1950 (BRASIL, 1950;	Dispõe sobre inspeção industrial e sanitária de Produtos de Origem Animal (POA);
Lei 7889/1989 (BRASIL, 1989);	Dispõe sobre inspeção industrial e sanitária de POA e dá outras providências;
Lei 13.680/2018 (2018);	Altera a Lei 1283/1950 para dispor sobre a

	fiscalização de POA produzidos artesanalmente;
Instrução Normativa 73/2019 (BRASIL, 2019);	Estabelece em todo o território nacional o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessário à concessão do selo ARTE;
Lei 10.692/1991 (PERNAMBUCO, 1991);	Institui a inspeção e fiscalização agropecuária de Pernambuco e dá outras providências;
Lei 15.919/2016 (PERNAMBUCO, 2016);	Cria a ADAGRO.

509

510 1.3 Discussões das atividades desenvolvidas

511 As atividades na Secretaria de Saúde de Paulista eram aplicar os TN e TI ao término
512 das inspeções sanitárias e acompanhar o processo de obtenção de alvará sanitário.

513 Os artigos 24 e 26 da Lei Federal 6.437, de 20 de agosto de 1977, afirmam:

514 Art. 24 - Na hipótese de interdição do produto, prevista no § 2 do Art.23, a
515 autoridade sanitária lavrará o termo respectivo, cuja 1ª via será entregue, juntamente
516 com o auto de infração, ao infrator ou ao seu representante legal, obedecidos os
517 mesmos requisitos daquele, quanto à aposição do ciente.

518 Art. 26 - O termo de apreensão e de interdição especificará a natureza, quantidade,
519 nome e/ou marca, tipo, procedência, nome e endereço da empresa e do detentor do
520 produto.

521 Ou seja, quando um produto é inutilizado e forem encontradas irregularidades na
522 empresa é necessário que uma autoridade sanitária emita esses termos de notificação e
523 inutilização com os devidos dados.

524 Um problema organizacional das vigilâncias estaduais, entre suas graves dificuldades,
525 se refere à disponibilidade de informação a respeito dos agentes regulados, das ações de
526 fiscalização, dos processos administrativos, dentre outros tipos de dados. Com exceção de
527 alguns estados e cidades, todos os outros apresentam seus principais bancos de dados no
528 modelo de arquivos manuais, com menor ou maior grau de organização o que pode decorrer
529 perda de informações, processos, duplicidade de registros, cadastros desatualizados,

dificuldade de encontrar protocolos e pastas, ausência de acompanhamento dos casos ou outras deficiências pertencentes aos sistemas de informação, retiram agilidade e eficiência aos órgãos estaduais (LUCCHESE, 2001).

Devido aos problemas citados acima e do fato do processo para obtenção desse alvará ser um pouco extenso e dificultoso para os profissionais solicitantes, sendo necessárias várias idas e vindas até o estabelecimento da vigilância sanitária, foi criado um formulário no FormSUS, aonde os interessados podem adicionar os documentos necessários para obtenção da licença sanitária, assim, é reduzido o tempo médio para obtê-la, pois não é necessário ir constantemente à vigilância sanitária e o solicitante pode preencher o formulário em qualquer lugar que haja internet. Assim, é possível facilitar o processo de obtenção do alvará sanitário para a cidade de Paulista (ALBUQUERQUE, PINHO E LEITE, 2020).

Já na ADAGRO, devido à pandemia pelo Covid-19, as atividades eram a leitura e estudo das leis citadas no Quadro 1.

2. CAPÍTULO II: Introdução

Segurança de alimentos é o termo usado para se referir à prática de medidas que permitam o controle da entrada de qualquer agente químico, físico ou biológico que promova risco à saúde ou integridade física do consumidor. Sendo assim ela é a consequência do controle de todas as etapas da cadeia produtiva, desde o campo até a mesa do consumidor, garantindo a produção de alimentos seguros (LIMA, 2007).

Segundo a RDC N° 216 de 2004 ANVISA (BRASIL, 2004), a definição de Boas Práticas envolve “uma série de 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.”

Desta forma, desenvolveu-se o presente trabalho, onde o objetivo foi descrever os procedimentos adotados pela vigilância sanitária de Paulista – PE, frente às irregularidades observadas em estabelecimento comercial no Município.

2.1 Descrição do caso

A inspeção do estabelecimento comercial de Paulista – PE ocorreu no dia 03/03/2020 e foi decorrente de visita técnica rotineira. Era uma panificadora e a proprietária se encontrava no local. A inspeção foi iniciada e na área comercial foram observadas as seguintes irregularidades: ausência de *dispenser* de sabonete e papel toalha descartável para higienização das mãos dos funcionários em pias de manipulação (Figura 2); ausência de data de validade em doces e salgados nos expositores, assim como data de fabricação; expositor de pães com moscas (Figura 3); queijos com fabricação escrita manualmente e/ou ausência de registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Selo Arte (Figuras 4, 5 e 6).

Seguindo a legislação que indica a inutilização de produtos impróprios ao consumo, durante a re-inspeção, em torno de 16 Kg de queijo coalho foram inutilizados: suas embalagens foram abertas, o conteúdo despejado em sacos plásticos e banhados com hipoclorito de sódio.

A inspeção seguiu para a área de produção de alimentos, na cozinha. Neste setor foi possível notificar as seguintes arbitrariedades: lixeira sem tampa e pedal; lixo orgânico e do Depositório de Material de Limpeza (DML) misturados (Figura 7); infiltração no teto (Figura 8); cerâmica quebrada (Figura 9); pães expostos sem proteção física (Figura 10); parafusos enferrujados na mesa de produção de pães, alumínio amassado (Figuras 11 e 12) e utensílios do DML em cima da mesma (Figura 12); mesa auxiliar com os pés enferrujados (Figura 13);

lâmpadas sem proteção (Figura 14); ausência de fardamento e local apropriado para guarda de pertences pessoais; água para consumo de funcionário refrigerada em expositor; desconforto térmico no local de produção e pouca circulação de ar.

Por último, no toalete, foi observado utensílios do DML, ausência de pia, de *dispenser* de sabonete e papel toalha descartável (Figura 15).

Ao término da inspeção foram entregues o TI (Figura 16) referente aos queijos de coalho inutilizados e o termo de notificação (Figuras 17 e 18) contendo os prazos para que a solução das irregularidades descritas.

2.2 Resultados e discussão

O artigo 10 da Lei Federal 6.437, de 20 de agosto de 1977, classifica as infrações sanitárias e confere as penas àqueles estabelecimentos comerciais inobservantes da legislação:

XXIV - inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou por quem detenha legalmente a sua posse:

Pena - advertência, interdição, e/ou multa.

XXXI - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando à aplicação da legislação pertinente:

Pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou de fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento; cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento, proibição de propaganda.

Quanto ao procedimento de inutilização dos queijos de coalho inspecionados, devido ao armazenamento e venda de laticínios sem registro, a mesma lei refere que:

IV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença, ou autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

Pena - advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa (BRASIL, 1977).

Neste caso, são consideradas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no artigo 510 e a capacidade econômica do infrator, como afirma o Inciso II do artigo 5º da Lei 6.437/77 (BRASIL, 1977).

A RDC 216 de 2004 da ANVISA (BRASIL, 2004) aponta normas que devem ser feitas no estabelecimento comercial para fins de boas práticas, além de contribuir com a segurança alimentar. Essas normas estão descritas:

O Artigo 4.1.14 afirma que “devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual”. Ou seja, todas as pias do estabelecimento devem possuir esses itens, além de existir uma pia exclusiva para lavagem das mãos, e todos os lixeiros devem possuir tampa e pedal.

O Artigo 4.3.1 afirma que “a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos”. Neste caso, deve existir no estabelecimento um controle de vetores e pragas urbanas para impedir que moscas entrem no balcão expeditor e contaminem os alimentos.

No Artigo 4.1.3 é afirmado que “as instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos”. Por isso devem ser feitos reparos no piso, parede e teto que se encontravam sem manutenção e corrigir a infiltração no teto.

Segundo o Artigo 4.9.1 “os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade”. Dessa forma, os pães que estavam expostos em cima do armário deveriam estar cobertos e com identificação.

O Artigo 4.1.15 afirma “os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem

sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequando estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção”. De acordo com o Artigo 4.1.17 “as superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos”. Assim, as mesas com parafusos e pés oxidados deveriam ser substituídas e as novas passarem por manutenção periódica para que esse problema não se repetisse, além disso, não pode ser utilizado saco, papelão ou similares no forno e usar somente equipamentos e utensílios para cozinha industrial.

No Artigo 4.1.8 é afirmado que “a iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais”. Dessa forma, as lâmpadas que estavam acima da mesa de preparo dos pães deveriam estar protegidas.

O Artigo 4.1.13 afirma “as instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual”. Além do banheiro não possuir nenhum desses itens, o mesmo ainda servia como local para armazenar os utensílios do DML.

Segundo o Artigo 4.1.16 “devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações”. Os equipamentos e utensílios precisavam de manutenção, inclusive um dos fornos industriais não funcionava mais.

No Artigo 4.10.7 é afirmado que “a área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios de pagamento deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos

695 preparados, embalados ou não”. Logo, a garrafa de água do operador de caixa não pode ser
696 armazenada no expositor refrigerado, pois esse funcionário não pode manipular alimentos e a
697 constante abertura e fechamento da porta compromete a temperatura do expositor.

698 O Artigo 4.1.9 traz a informação que “as instalações elétricas devem estar embutidas
699 ou protegidas em tubulações externas e íntegras”. Assim, é necessário corrigir a fiação
700 exposta.

701 O Artigo 4.1.10 afirma que “a ventilação deve garantir a renovação do ar e a
702 manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão,
703 condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-
704 sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos”. Logo,
705 deve-se melhorar o conforto térmico da área de produção para que o ar seja renovado e
706 impeça a contaminação do alimento.

707 De acordo com o Artigo 4.6.3 “os manipuladores devem ter asseio pessoal,
708 apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes
709 devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências
710 internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local
711 específico e reservados para esse fim”. Assim, deve haver um fardamento para os
712 funcionários e um armário para que eles possam guardar seus pertences.

713 O Artigo 4.2.3 afirma “as operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das
714 instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser
715 registradas”. Dessa forma, deve ser feita a limpeza e higienização periódicas ou registrá-las
716 quando forem realizadas.

717 No Artigo 4.2.6 é informado que “os utensílios e equipamentos utilizados na
718 higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em
719 número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios
720 utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para
721 higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o
722 alimento”. Dessa forma, é necessário que seja definido um local adequado para o DML, visto
723 que o banheiro estava sendo utilizado como local para armazenamento desses utensílios e os
724 mesmos não poderiam estar espalhados pelo estabelecimento.

725 No Artigo 31 da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (BRASIL, 1990),
726 popularmente conhecida como Código de Defesa do Consumidor, afirma que “a oferta e
727 apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas,

ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores”. Assim, deve existir uma etiqueta no balcão expositor com os dizeres “produção diária” ou no mínimo com as datas de fabricação e validade dos produtos ali contidos.

Além disso, as Leis 1283/1950, 7889/1989 e 13.680/2018 e a Instrução Normativa 73/2019 conferem base para compreensão de como o POA pode ser fabricado e comercializado e, por isso, durante a fiscalização todas essas orientações devem ser amplamente divulgadas e explicadas (BRASIL, 1950; BRASIL, 1989; BRASIL, 2018; BRASIL, 2019).

2.3 Conclusão

A oferta de alimentos seguros à população é imprescindível, sendo preponderante a ação da vigilância sanitária na inspeção de estabelecimentos comerciais. Neste contexto, para a elaboração de alimentos inócuos e de qualidade, torna-se regra a adequação à legislação específica, assim como a confecção e utilização de manuais de boas práticas de fabricação.

2.4 Considerações finais

O ESO proporcionou conhecimento técnico sobre as inspeções realizadas pela vigilância sanitária da Secretaria de Saúde de Paulista; e das leis frequentemente utilizadas para atuação, no setor de produtos alimentícios artesanais, dos Fiscais Estaduais Agropecuários da ADAGRO. Neste contexto, foi possível compreender a importância das ações da vigilância sanitária municipal e da defesa e fiscalização agropecuária estadual, as quais proporcionam a comercialização de alimentos inócuos, seguros e de qualidade.

2.5 Referências

- ALBUQUERQUE, Pedro C. C. de; PINHO, Ana Emília P. C.; LEITE, Victoria R. M. G. Formulário Online: redução do tempo de obtenção do alvará sanitário. In: Congresso Iberoamericano de Saúde Pública Veterinária, 2º, 2020, online. Anais. Recife, 2020.
- ALMEIDA FILHO, N.; VIVERO, J. L. **A consolidação do combate à fome e do direito à alimentação nas agendas políticas da América Latina**. In. ALMEIDA FILHO, N. RAMOS, P.(orgs). Segurança alimentar: produção agrícola e desenvolvimento territorial. Campinas: Editora Alínea, 2010.

ARRUDA, G. A. Análise de perigos em pontos críticos de controle no SND. In: FERNANDES, A. T.; FERNANDES, M. O. V.; RIBEIRO FILHO, N. (Orgs.). **Infecção hospitalar e suas interfaces na área de saúde**. São Paulo: Atheneu, 2000. Disponível em: <<http://www.ccih.med.br/novocapitulo66.html>>. Acesso em: 22 de setembro de 2020.

BRASIL. Decreto nº 9.013, de 30 de março de 2017. Regulamenta Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**, Brasília, Edição: 62. Seção: 1, Página: 3.

BRASIL. Instrução Normativa 73, de 30 de dezembro de 2019. Estabelece em todo o território nacional o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais, necessário à concessão do selo ARTE. **Diário Oficial da União**, Pernambuco, Edição: 251, Seção: 1, Página: 120.

BRASIL. Lei 10.692, de 27 de dezembro de 1991. Institui a inspeção e fiscalização agropecuária de Pernambuco e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado**, Pernambuco.

BRASIL. Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, p. 1, col. 1.

BRASIL. Lei 1283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre inspeção industrial e sanitária de produto de origem animal. **Diário Oficial da União**, Rio de Janeiro, Seção 1, Página 18161.

BRASIL. Lei 13.680, de 14 de junho de 2018. Altera a Lei 1283/1950 para dispor sobre a fiscalização de POA produzidos artesanalmente. **Diário Oficial da União**, Brasília, Seção 1, Página 2.

BRASIL. Lei 15.919, de 4 de novembro de 2016. Cria a Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco. **Diário Oficial do Estado**, Pernambuco.

BRASIL. Lei 6.437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, P. 11145.

BRASIL. Lei 7889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre inspeção industrial e sanitária de POA e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, Seção 1, Página 21529.

BRASIL. Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, Seção 1, Página 1.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Órgão emissor: ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: www.anvisa.gov.br. Acesso em: 22 de setembro de 2020.

COLLINGHAM, Leslie. **The taste of war: World War Two and the battle for food**. London: Allen Lane, 2011.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO). **An introduction to the basic concepts of food security**. Rome, 2008.

LIMA, C. M.A, Sistema APPCC, Ministério da Agricultura e Abastecimento, Agência de Informação Embrapa Manga, 2007.

LUCCHESI, Geraldo. **Globalização e regulação sanitária: os rumos da vigilância sanitária no Brasil**. 2001. 245 f. Tese (Doutorado em Saúde Pública)-Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2001.

OTERO, Gerardo; PECHLANER, Gabriela; GÜRCAN, Efe. **The Political Economy of “Food Security” and Trade: Uneven and Combined Dependency**. *Rural Sociology*, v. 78, n. 3, p. 263-289, 2013.

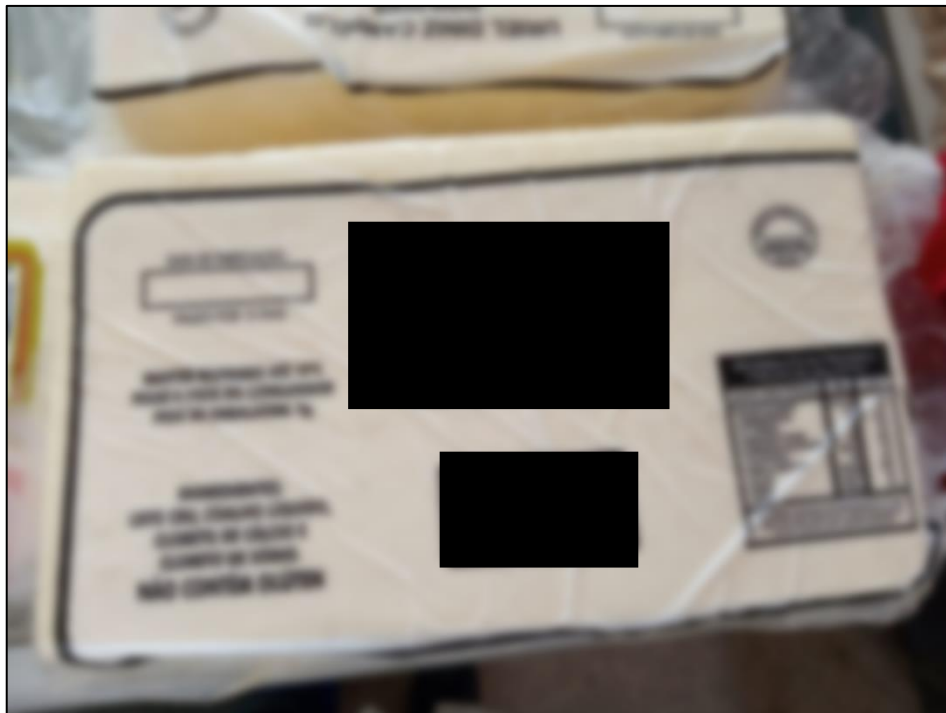
ZOBBE, Henrik. World trade report: the economic and historical foundation of the common agricultural policy in Europe. **Unit of Economics Working Papers**, n. 12, p. 1-20, 2001.



Figura 2: ausência de *dispenser* de sabonete e papel toalha descartável para higienização das mãos dos funcionários em pia de manipulação. Fonte: (Pinho, 2020).



Figura 3: mosca no expositor de pães. Fonte: (Pinho, 2020).



833

834

Figura 4: queijo coalho sem data de fabricação. Fonte: (Pinho, 2020).



835

836

Figura 5: queijo coalho sem número de inspeção do SIE e com data de fabricação. Fonte: (Pinho, 2020).



Figura 6: queijo coalho sem número do serviço de inspeção. Fonte: (Pinho, 2020).



Figura 7: lixo orgânico e do Depósito de Material de Limpeza (DML) misturados. Fonte: (Pinho, 2020).



Figura 8: infiltração no teto. Fonte: (Pinho, 2020).



Figura 9: cerâmica quebrada na parede. Fonte: (Pinho, 2020).



845

846

Figura 10: pães expostos sem proteção física. Fonte: (Pinho, 2020).



847

848

Figura 11: mesa aonde a massa do pão é esticada com parafusos enferrujados. Fonte: (Pinho, 2020).



849

850

Figura 12: mesa com alumínio amassado, de madeira e sem fórmica. Fonte: (Pinho, 2020).



851

852

Figura 13: mesa auxiliar com os pés enferrujados. Fonte: (Pinho, 2020).



Figura 14: lâmpada sem proteção. Fonte: (Pinho, 2020).

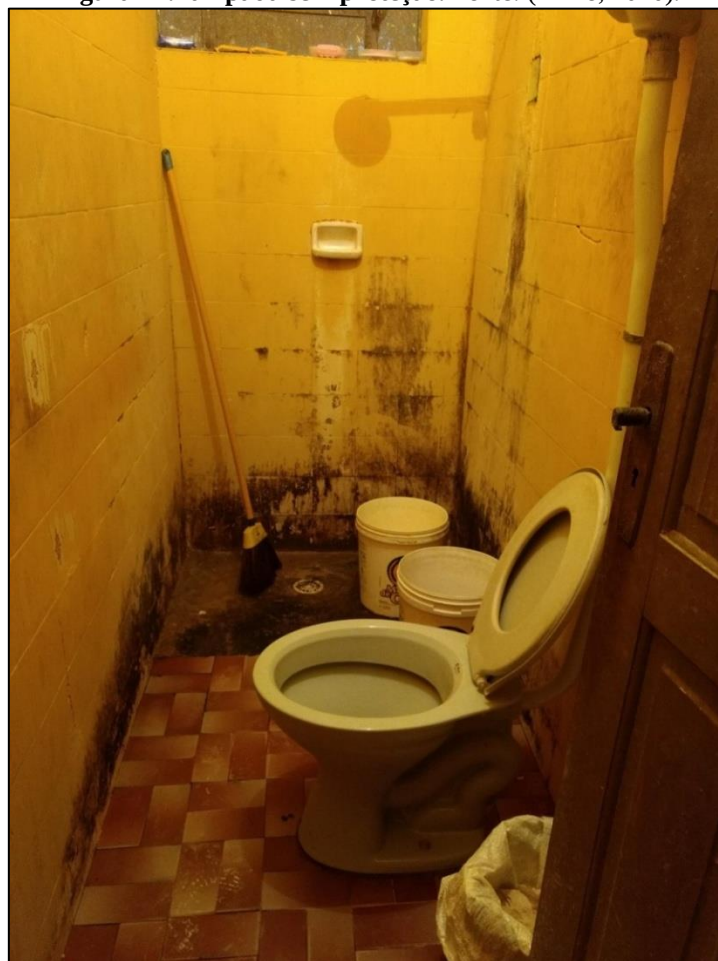


Figura 15: banheiro com utensílios do DML, ausência de pia, *dispenser* de sabonete e papel toalha descartável. Fonte: (Pinho, 2020).



858

859

Figura 16: Termo de Inutilização (TI). Fonte: (Pinho, 2020).

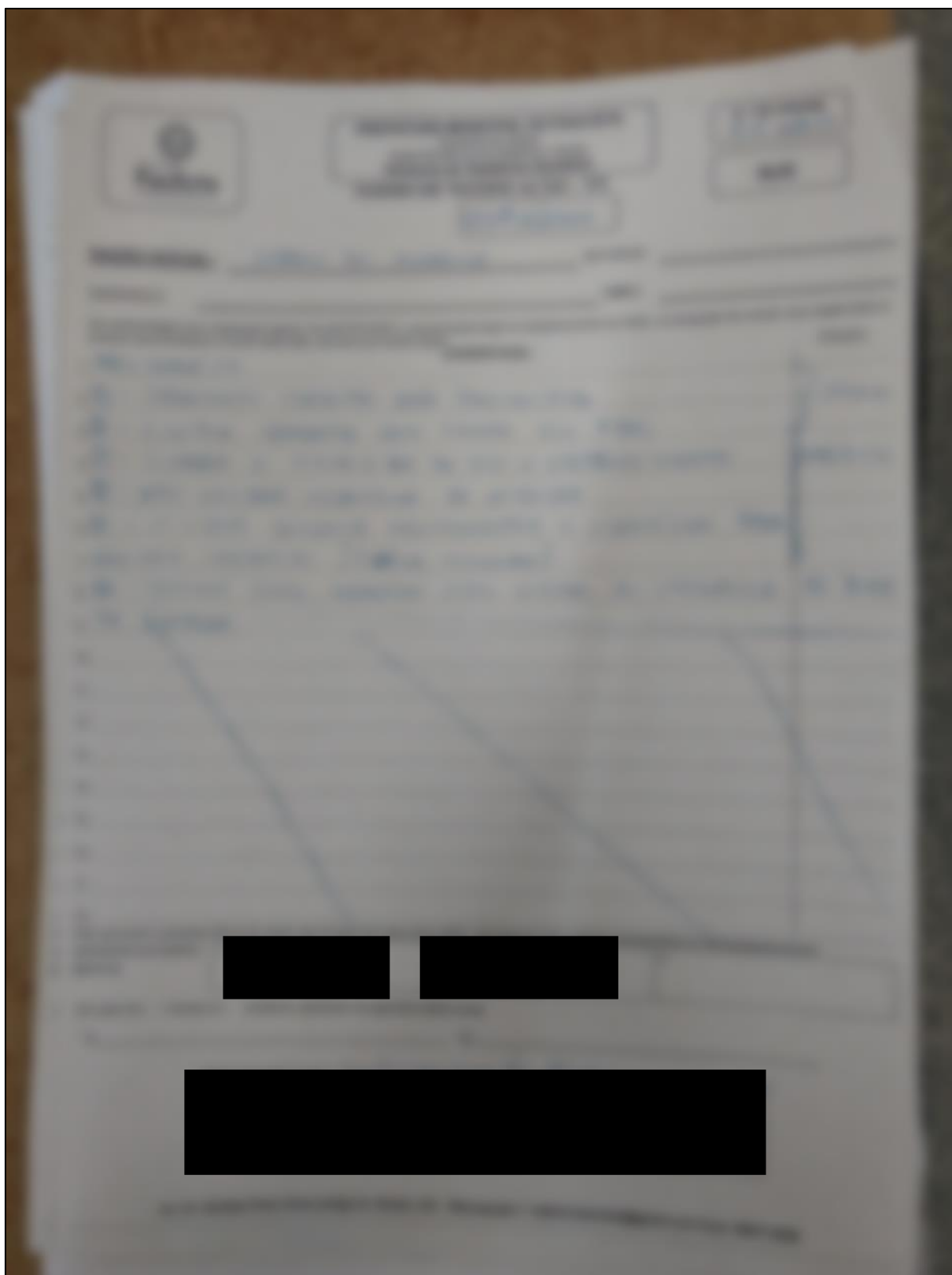


Figura 18: Termo de Notificação (TN - parte 2). Fonte: (Pinho, 2020).