

## APLICAÇÃO EXPERIMENTAL DE UM MODELO DE CONDUTA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA NO COMÉRCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE BAGÉ

Roberto da Silva Aiub<sup>1</sup>, Deliane Xavier Lanes<sup>2</sup>, Ana Luiza Cabral Risch<sup>3</sup>.

Graduando Medicina Veterinária, Urcamp/Bagé, [r.aiub@bol.com.br](mailto:r.aiub@bol.com.br) – Autor<sup>1</sup>  
Médica Veterinária, CVS/Bagé, [delilanes@yahoo.com.br](mailto:delilanes@yahoo.com.br) – Orientadora Técnica<sup>2</sup>  
Médica Veterinária, Urcamp/Bagé, [manarisch@hotmail.com](mailto:manarisch@hotmail.com) – Orientadora Acadêmica<sup>3</sup>

### RESUMO

Esta produção teve por objetivo aplicar um procedimento padrão para diagnóstico de inspeção higiênico-sanitária em estabelecimentos varejistas de alimentos, pela Coordenadoria Municipal de Vigilância de Alimentos no Município de Bagé, Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, e analisar os resultados com vistas a atingir os objetivos da vigilância sanitária e otimizar os preceitos de higiene no manuseio, estocagem, produção e venda para o cliente, usuário final. O trabalho foi desenvolvido durante dois meses em 13 estabelecimentos varejistas de alimentos classificados como padarias, restaurantes e açougues, sendo que na primeira inspeção realizou-se o diagnóstico da situação, com a identificação das não conformidades e avaliação das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos. Após esta etapa iniciaram-se retornos programados aos estabelecimentos pela equipe da vigilância sanitária a fim de verificar a evolução das adequações sanitárias, sempre orientando os estabelecimentos do que é esperado com relação a higiene e inspeção sanitária. No diagnóstico e em todos os retornos programados foi aplicado roteiro de inspeção e produção de relatórios detalhados destinados aos proprietários. Todos os manipuladores de alimentos dos estabelecimentos inspecionados foram capacitados em relação a conceitos básicos de higiene em alimentos. Os resultados mostraram que, após três retornos de inspeções em cada estabelecimento, 100% apresentaram-se como satisfatórios. O modelo de inspeção sanitária aplicado mostrou-se viável para a promoção da segurança alimentar, pois desta forma se abdicou de aplicar qualquer sanção, para os estabelecimentos em prol da qualificação da mão de obra, conversa e aproximação com os comerciantes e com isso ter uma relação mais próxima, com isso facilitando o serviço de inspeção sanitária, pois os proprietários de estabelecimentos varejistas adquiriram muito respeito pelos fiscais, pela legislação a ser cumprida, e não hesitaram mais em descumprir as regras, com isso melhorou o serviço de inspeção sanitária e a qualidade de alimentos fornecidos à população em geral.

**PALAVRAS-CHAVE:** alimentos; varejo Bagé; inspeção sanitária.

## **ABSTRACT**

This production aims to apply a standard procedure for diagnosis of the sanitary inspection in retail food establishments, by the Coordination Council of Food Surveillance in the city of Bage, Rio Grande do Sul, Brazil, and analyze the results in order to achieve the goals of health monitoring and optimizing the precepts of hygiene in handling, storage, production and sale to the customer, the end user. The study was conducted for two months in 13 retail food establishments such as bakeries, butcher shops and restaurants, and the first inspection to assess the situation, with the identification of nonconformities and evaluation of the sanitary conditions of the establishments. After this step began visits to those facilities by the surveillance team, in order to check the progress of sanitary, always oriented establishments of what is expected with regard to hygiene and sanitary inspection. Diagnosis and on all returns programmed inspection checklist was applied and producing detailed reports for the owners. All handlers of food establishments inspected were trained regarding the basics of hygiene in food. The results showed that after three inspection visits to each facility, 100% were found to be satisfactory. The model sanitary inspection was feasible for the promotion of food security, because this way is abdicated to apply any sanctions for establishments to raising the skills of the workforce, conversation and approach to traders and thus have a closer relationship with that facilitating health inspection service, because the owners of retail establishments acquired much respect for tax legislation to be met, and did not hesitate more in disobeying the rules with this improved service quality and sanitary inspection of food provided to the general population.

**KEY WORDS:** food, retail Bage; sanitary inspection.

## **INTRODUÇÃO**

Segurança alimentar é um desafio atual que visa à oferta de alimentos livres de agentes nocivos, os quais podem por em risco a saúde do consumidor.

Esta produção teve por objetivo aplicar um procedimento padrão para diagnóstico e modelo de inspeção higiênico-sanitária em estabelecimentos varejistas de alimentos, pela Coordenadoria Municipal de Vigilância de Alimentos no Município de Bagé, Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, e analisar os resultados com vistas a atingir os objetivos da vigilância sanitária e otimizar os preceitos de higiene no manuseio, estocagem, produção e venda para o cliente, usuário final.

O trabalho foi desenvolvido durante os meses de agosto a outubro de 2013 em estabelecimentos da cidade de Bagé - RS, sendo que na primeira inspeção

realizou-se o diagnóstico da situação, com a identificação das não conformidades e avaliação das condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação.

Após esta etapa iniciaram-se os retornos programados aos estabelecimentos pela equipe da Vigilância Sanitária, a fim de verificar a evolução das adequações solicitadas.

Após esta etapa iniciaram-se retornos programados aos estabelecimentos pela equipe da vigilância sanitária a fim de verificar a evolução das adequações sanitárias, sempre orientado os estabelecimentos do que é esperado com relação a higiene e inspeção sanitária. No diagnóstico e em todos os retornos programados foi aplicado roteiro de inspeção e produção de relatórios detalhados destinados aos proprietários.

Todos os manipuladores de alimentos dos estabelecimentos inspecionados foram capacitados em relação a conceitos básicos de higiene em alimentos.

## **REVISÃO DE LITERATURA**

As doenças de origem alimentar têm sido reconhecidas como um problema de saúde pública de grande abrangência no mundo, causando diminuição da produtividade, perdas econômicas e afetando a confiança do consumidor nos estabelecimentos comerciais de alimentos envolvidos no episódio (RISTOW et al., 2007).

Anualmente há milhares de registros pelos órgãos oficiais de saúde pública de intoxicações alimentares e mortalidade de pessoas que ocorrem devido à falha de procedimentos em estabelecimentos do comércio varejista de alimentos (MENNUCCI; SOUZA; CHAABAN, 2007).

A contaminação dos alimentos por microorganismos não pode ser evitada por completo, mas com boas práticas pode ser reduzida, em toda a cadeia produtiva. Durante a manipulação pode haver contaminação por condições precárias de higiene de manipuladores, equipamentos, utensílios, ambiente; por más condições das matérias-primas e ingredientes, ou mesmo más práticas de armazenamento dos produtos acabados (ZANDONADI et al., 2007).

Os manipuladores de alimentos são protagonistas no processo da produção e oferta de alimentos às pessoas, e sua capacitação em todas as etapas é de suma importância para assegurar as condições adequadas dos alimentos que são oferecidos à população (MARQUES et al., 2007).

Os estabelecimentos de preparo e comercialização de alimentos, constituídos por padarias, açougues e restaurantes assumem papel importante na qualidade da alimentação oferecida à população urbana e é competência do serviço de vigilância sanitária (Visa) de alimentos dos municípios supervisionar o funcionamento desses estabelecimentos, no sentido de salvaguardar a saúde pública (RIBEIRO; VAZ; SOUZA, 2007). As ações se concentram, dentre outras, em supervisionar e inspecionar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos; as práticas de manipulação dos alimentos; a origem das matérias-primas e ingredientes; e as condições dos produtos prontos para consumo em termos de higiene e conservação, fundamentalmente. Porém, são escassas as publicações que oferecem propostas de sistematização no exercício dessas atividades (POTTER; TAUXE, 1997).

## **MATERIAL E MÉTODOS**

O trabalho foi desenvolvido entre agosto e outubro de 2013 sendo utilizada a metodologia descrita por Soto<sup>a</sup> et al., 2006. As inspeções foram programadas em 19 estabelecimentos varejistas de alimentos classificados como açougues (05), padarias (04) e restaurantes (04) localizados na cidade de Bagé, RS e representando 100% destes estabelecimentos na área urbana do município. Em cada estabelecimento foram efetuadas quatro inspeções, sendo a primeira, definida como o diagnóstico da situação higiênico-sanitária do estabelecimento, e as demais como retornos programados para verificar a evolução do trabalho da Vigilância Sanitária de Alimentos. Foi utilizada como base técnica de inspeção a Lei Municipal nº 3175/95 e foram anotadas e fotografadas as não conformidades observadas pela equipe técnica da Visa. Para a obtenção da pontuação, o roteiro de inspeção aplicado foi dividido em cinco blocos. Neste roteiro foi utilizada a Ficha de Inspeção de Estabelecimentos da Área de Alimentos (FIEAA) como instrumento de coleta de dados. A FIEAA é dividida em quatro partes: a primeira (parte A) refere-se à identificação do estabelecimento, como endereço e sua categoria dentro da

área de alimentos. A segunda (parte B) refere-se ao item avaliação e está dividida em cinco blocos, nos quais são mensuradas as conformidades ou não conformidades para: a situação e condição da edificação; equipamentos e utensílios; pessoal na área de produção/manipulação/venda; matérias-primas/produtos expostos à venda; fluxo de produção/manipulação/venda e controle de qualidade. A terceira (parte C) refere-se à pontuação do estabelecimento. A quarta (parte D) é destinada a possíveis observações pela equipe técnica executora, conclusão final das condições do estabelecimento e agendamento da próxima inspeção.

Em cada bloco da FIEAA (parte C), aplicou-se a Equação 1:

$$\frac{TS \times P}{K - NA} \quad (1)$$

em que: TS é o somatório dos itens satisfatórios; P, peso do bloco; K, uma constante, utilizada com a finalidade de não penalizar o estabelecimento quando determinado item não for aplicável; e NA, item que não se aplica nas inspeções. Os estabelecimentos foram classificados em: insatisfatórios, quando apresentaram um total de pontos menor do que 50; satisfatórios com restrições, entre 50 e 69 pontos e satisfatórios, quando acima de 70 pontos.

Em todas as inspeções sanitárias, estas foram realizadas por um agente de inspeção, uma médica veterinária.

Fez-se o levantamento de um total de 80 não conformidades sanitárias baseadas na FIEAA, classificadas como críticas, maiores e menores, sumarizadas na Tabela 1. Estas foram centradas principalmente na parte estrutural (críticas), fluxograma e manipulação de alimentos (maiores), equipamentos e utensílios (menores) e pessoal na área de produção de matérias-primas (maiores).

Todas as informações colhidas foram armazenadas e compiladas em planilhas do Excel, 2002. Quando da presença de não conformidade, ocorreu a definição de prazos para as correções em comum acordo entre a equipe da Vigilância Sanitária de Alimentos e o responsável pelo estabelecimento, e estas foram sendo verificadas nas demais inspeções. No caso de não conformidades consideradas maiores (Tabela 1), que poderiam representar risco epidemiológico, o prazo determinado foi exíguo. Nestas

situações, a equipe técnica da Visa também realizou a lavratura de auto de infração (Tabela 1) e de imposição de penalidade como: multa ou apreensão de produtos com prazo de validade expirado.

Em cada inspeção, elaborou-se um relatório, sendo uma cópia para o proprietário do estabelecimento, com a avaliação baseada na Lei Municipal nº 3175/95. O relatório foi entregue ao estabelecimento, esclarecendo quais eram as não conformidades sanitárias identificadas e por que deveriam ser corrigidas. O prazo acordado entre a equipe da Vigilância Sanitária de Alimentos e o proprietário e/ou gerente do estabelecimento foi em média de 15 dias para sanar estas não conformidades. Simultaneamente com o início das inspeções sanitárias, foram realizados dois treinamentos teórico-práticos para os manipuladores de alimentos de todos os estabelecimentos, cujos conteúdos versaram sobre higiene e microbiologia e boas práticas de manipulação e produção de alimentos, desenvolvidos pela equipe técnica da Vigilância Sanitária de Alimentos com carga horária de quatro horas para cada curso.

**Tabela 1.** Principais não conformidades avaliadas nos estabelecimentos em relação às condições higiênico-sanitárias, sua classificação em crítica, maior e menor, e a respectiva ação aplicada pela equipe técnica da Vigilância Sanitária de Alimentos.

Não conformidade	Classificação	Ação
------------------	---------------	------

Localização adequada, área livre de focos de insalubridade	Crítica	Notificação e orientação
Material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e em bom estado	Menor	Notificação e orientação
Existência de proteção contra insetos e roedores	Maior	Auto de infração
Ventilação adequada, garantindo o conforto térmico e ambiente livre de fungos	Menor	Notificação e orientação
Instalações sanitárias e vestiários adequados	Maior	Auto de infração
Lavatórios na área de manipulação adequados	Maior	Auto de infração
Abastecimento de água potável e ligado à rede pública ou com potabilidade atestada	Maior	Auto de infração
Caixa d'água e instalações hidráulicas	Maior	Auto de infração
Destino adequado dos resíduos	Maior	Auto de infração
Equipamentos, maquinários e utensílios adequados	Crítica	Notificação e orientação
Limpeza e desinfecção adequadas	Maior	Auto de infração
Asseio pessoal, lavagem cuidadosa das mãos e estado de saúde controlado	Maior	Auto de infração
Procedência, conservação e apresentação adequadas dos alimentos	Maior	Auto de infração
Fluxo de manipulação e produção de alimentos adequados	Crítica	Notificação e orientação
Documentação sanitária e pessoal qualificado	Crítica	Notificação e orientação

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A [Tabela 2](#) mostra a pontuação média obtida, referente ao diagnóstico efetuado pela equipe técnica da Vigilância Sanitária de Alimentos nos estabelecimentos de alimentos, primeira inspeção, (açougues, padarias e restaurantes) sua classificação em porcentagem em insatisfatórios, satisfatórios com restrição e satisfatórios e sua ascensão nas três inspeções subsequentes.

As pontuações relativas à segunda e terceira inspeção mostraram elevação na pontuação média (72 e 77) e redução numérica e em porcentagem (4 a 21 e 1 a 5%) nos pontos relativos às condições insatisfatórias após o primeiro e segundo retorno das inspeções sanitárias. Na quarta inspeção está demonstrada a ascensão para a condição satisfatória de todos os estabelecimentos com pontuação média de 90 pontos. Comparando-se os resultados obtidos após a primeira e a quarta inspeção, houve um aumento médio de 26 pontos e 100% dos estabelecimentos em condição satisfatória.

Apesar do total de estabelecimentos (19) do diagnóstico apresentarem pontuação média de 64 pontos, os resultados mostraram que 50% das padarias e restaurantes apresentavam-se em condições insatisfatórias com pontuação média abaixo de 50 pontos ([Tabela 2](#)), necessitando que a equipe da Vigilância Sanitária de Alimentos intensificasse as ações nesses estabelecimentos. Acredita-se que o modelo de procedimentos para a prática da vigilância sanitária, no seu aspecto essencialmente construtivo e de educação para se obter e preservar a saúde pública, como já proposto por Soto et al. (2006a), Soto et al. (2006b) mostrou-se viável, sendo capaz de alcançar mudanças positivas. Esse modelo foi aplicado e se fundamentou em alguns procedimentos previamente padronizados: 1) inspeção baseada em roteiros para verificação de conformidades/não conformidades, que geram pontuações, classificando o estado geral higiênico do estabelecimento; 2) rigor no cumprimento de prazos para os retornos, mantendo a continuidade do trabalho rigorosamente; 3) argumentação técnica e econômica, esclarecendo "o porquê" de se realizar tal prática de determinada maneira; 4) capacitação técnica dos manipuladores. O diferencial foi o maior número de estabelecimentos inspecionados e de menor complexidade quando comparado com o trabalho efetuado em supermercados no Município de Bagé/RS desenvolvido por Soto et al. (2006a). Houve a necessidade de quatro inspeções em cada estabelecimento, sendo a primeira o diagnóstico e as demais, retornos para que todos atingissem a condição de satisfatórios ([Tabela 2](#)). Observou-se que os retornos programados criaram nos responsáveis pelos

estabelecimentos um compromisso assumido efetivamente entre a Visa e o seu estabelecimento e este fato foi bastante benéfico para que em médio prazo, cada estabelecimento corrigisse falhas e más práticas. Também a programação permitiu à Vigilância Sanitária de Alimentos, organização, otimização do trabalho, mais foco e esforço dirigido, alcançando mais auto estima e motivação para a equipe. Este trabalho vem propor uma postura educativa e construtivista às atividades da Vigilância Sanitária de Alimentos, sem nunca e, em momento algum, abrir mão do caráter punitivo perante situações de não conformidade que colocam em risco a saúde pública de forma grave. Acredita-se que este procedimento de conduta de trabalho técnico da Vigilância Sanitária de Alimentos, desde que continuado, educativo e insistente permite a conquista de boas práticas, por parte dos estabelecimentos de alimentos e também a redução de ocorrências que exigem aplicação das penalidades legais mais drásticas.

Com relação às práticas de capacitação técnica dos manipuladores, permitiu a integração entre setor regulado e regulador, facilitando o diálogo, a compreensão da linguagem técnica e, conseqüentemente, facilitou, em relação à postura que se mantinha anteriormente ao estudo, a implementação de boas práticas de manipulação de alimentos.

O estudo permitiu também, no decorrer dos trabalhos, observar elevação na auto-estima dos manipuladores, que perceberam o seu trabalho valorizado, reconhecido como importante dentro do estabelecimento. As mudanças comportamentais, de inter-relação pessoal, de comprometimento, autoestima e motivação são fundamentais para a implementação de mudanças dentro de uma instituição. Tal assertiva tem sido descrita por vários autores para a promoção da segurança alimentar em estabelecimentos varejistas de alimentos, visto que esta intervenção estará influenciando diretamente nas boas práticas de manipulação e produção de alimentos (CORRÊA,2006a; CORRÊA, 2006b; RODRIGUES et al., 2003; SANTOS, 2006) .

Também foi reconhecido pelos proprietários dos estabelecimentos que a importância do trabalho em parceria com a Vigilância Sanitária de Alimentos trouxe benefícios diretos no seu produto comercializado, pois mesmo tendo que fazer investimentos para corrigir falhas técnicas e operacionais, os resultados alcançados foram de ampla magnitude econômica e de satisfação do cliente, conclusão relatada também por Soto et al. 2006.

Acredita-se ainda que a "melhoria" observada neste trabalho pode ser alcançada em outros municípios, utilizando protocolos de inspeção similares. Porém vale considerar que as benfeitorias serão efetivas e mantidas desde que haja continuidade das ações, isto é, se o trabalho da Visa for mantido, com inspeções periódicas e programadas, respaldado por atualizações técnicas dos profissionais, discussões e aprimoramento dos recursos de infraestrutura.

### Conduta de inspeção sanitária em alimentos

**Tabela 2.** Número (N°), pontuações médias (PM) e porcentagens (%) de insatisfatórios (IN), satisfatórios com restrição (SR) e satisfatórios (SA), por categoria de estabelecimento, da primeira (diagnóstico) à quarta inspeção, em relação à condição higiênico-sanitária.

Categori a	Diagnóstico (1° Inspeção)					2° Inspeção				3° Inspeção				4° Inspeção			
	N °	P M	IN	SR	SA	P M	IN	SR	SA	P M	IN	SR	SA	P M	IN	SR	SA
Açougu e	0 5	8 2	00 00 %	00 00 %	05 10 0%	84	00 00 %	00 00 %	05 10 0%	84	00 00 %	00 00 %	05 10 0%	9 0	00 00% %	00 00 %	05 100 %
Padaria	0 4	5 3	03 75 %	01 25 %	02 50 %	68	01 25 %	01 25 %	04 10 0%	68	25 17 %	01 25 %	04 10 0%	9 1	00 00% %	00 00 %	04 100 %
Restaur ante	0 4	5 9	04 10 0%	02 50 %	02 50 %	64	03 75 %	03 75 %	02 50 %	79	00 00 %	00 00 %	04 10 0%	9 0	00 00% %	00 00 %	04 100 %
Total Média	1 3	6 5	07 60 %	03 35 %	09 80 %	72	04 24 %	04 24 %	11 90 %	77	01 09 %	01 09 %	11 90 %	9 0	00 00% %	00 00 %	13 100 %

## CONCLUSÕES

O protocolo de inspeção sanitária de alimentos proposto neste trabalho mostrou-se um recurso viável, sistematizado, objetivo e útil para a prática da supervisão das boas práticas de fabricação de alimentos pelas Visas dos municípios, desde que a ação punitiva seja sempre mantida como instrumento de salvaguarda da saúde pública em caso de não conformidades classificadas como maiores.

## Referências bibliográficas

CORRÊA, A. A orientação como instrumento de ação em vigilância sanitária direcionada aos manipuladores de alimentos do comércio informal da região sudoeste de Campinas. *Revista Brasileira de Vigilância Sanitária*, v. 2, n. 1, p. 1-5, 2006a.

CORRÊA, A. C. et al. A vigilância sanitária como orientadora e educadora no controle das doenças transmissíveis por alimentos. *Revista Brasileira de Vigilância Sanitária*, v. 2, n. 1, p. 6-10, 2006b.

MARQUES, R. S. et al. Importância do controle da higiene pessoal dos manipuladores de alimentos da merenda escolar do Município de Vitória da Conquista-BA. **Revista Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 382, 2007.

MENNUCCI, T. A.; SOUZA, T. A. M.; CHAABAN, H. M. A. Prevenção de doenças transmitidas por alimentos em cozinhas residenciais: uma abordagem educativa da vigilância sanitária de Diadema. **Revista Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 372, 2007.

POTTER M. E.; TAUXE, R. V. Epidemiology of foodborne diseases: tools and applications. *World Health Stater Quality*, v. 50, p. 24-29, 1997.

RISTOW, A. M. et al. Avaliação higiênico-sanitária das unidades de alimentação e nutrição localizadas nos Campi de uma Universidade do Rio de Janeiro. **Revista Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 356, 2007.

RODRIGUES, K. L. et al. Condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 23, n. 3, p. 447-452, 2003.

SANTOS, U. R. C. A importância de prática educativa em vigilância sanitária no Estado do Pará. **Revista Brasileira de Vigilância Sanitária**, v. 2, n. 1, p. 11-16, 2006.

SOTO, F. R. M. et al. Proposta e análise crítica de um protocolo de inspeção e de condições sanitárias em supermercados do Município de Ibiúna-SP. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 9, n. 2, p. 235-241, 2006a.

SOTO, F. R. M. et al. Resultados da ação da vigilância sanitária de alimentos em um supermercado do Estado de São Paulo. **Revista Higiene Alimentar**, v. 20, n. 146, p. 21-25, 2006b.

ZANDONADI, R. P. et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 1, p. 19-26, 2007.