

SEGURANÇA DE ALIMENTOS NO CONTEXTO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE EUNÁPOLIS (BA)¹

Denise Soares de Oliveira²

RESUMO

A alimentação adequada, direito fundamental garantido na Constituição Federal, deve ser assegurada pelo poder público através de ações que promovam a Segurança Alimentar e Nutricional. Atividades fiscalizadoras, como a de inspeção realizada pela Vigilância Sanitária, é um exemplo de medida que busca pela Segurança de Alimentos, fator intrínseco à qualidade dentro do conceito de Segurança Alimentar e nutricional. A partir de uma pesquisa de abordagem qualitativa, foram analisados relatórios técnicos de inspeções feitas entre os meses de outubro de 2019 a maio de 2021 em restaurantes da cidade de Eunápolis – BA, observando os problemas recorrentes no tocante às inspeções sanitárias e confrontando, dessa forma, os pontos críticos visualizados a partir das normas dos regulamentos técnicos, com o propósito de demonstrar a importância da segurança de alimentos em restaurantes. Foi possível ver a relevância da inspeção e da Vigilância Sanitária no controle do funcionamento de restaurantes, através de apontamentos de falhas e a exigência de suas correções com o intuito de diminuir ou eliminar os riscos sanitários.

Palavras-chave: Segurança alimentar - Eunápolis (BA); vigilância sanitária - Eunápolis (BA).

ABSTRACT

Adequate food, a fundamental right guaranteed in the Federal Constitution, must be ensured by the government through actions that promote Food and Nutritional Security. Inspection activities, such as the inspection carried out by the Sanitary Surveillance, is an example of a measure that seeks to ensure Food Safety, an intrinsic factor in quality within the concept of Food and Nutritional Safety. From a qualitative approach research, technical reports of inspections carried out between the months of October 2019 and May 2021 in restaurants in the city of Eunápolis - BA were analyzed, observing the recurrent problems regarding sanitary inspections and confronting them, in this way, the critical points viewed from the standards of technical regulations, with the purpose of demonstrating the importance of food safety in restaurants. It was possible to see the relevance of inspection and Sanitary Surveillance in controlling the operation of restaurants, through notes of failures and the requirement for their corrections in order to reduce or eliminate health risks.

Keywords: Food security - Eunápolis (BA); public health surveillance - Eunápolis (BA).

¹ Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado ao curso de Especialização em Segurança Alimentar e Nutricional, da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), sob a orientação da Prof.^a Dr.^a Míghian Danae Ferreira Nunes.

² Discente do curso de Especialização em Segurança Alimentar e Nutricional pela UNILAB.

1 INTRODUÇÃO

Uma das áreas de grande desempenho da Vigilância Sanitária municipal é a inspeção dos serviços de alimentação, sua atuação reivindica condições importantes da Segurança Alimentar, como a higiene e a segurança de alimentos. Dentre as atividades realizadas na Vigilância Sanitária do município de Eunápolis - Ba estão inspeções de pré-vistoria inicial, de rotina, de retorno, de orientação técnica e de averiguação de denúncias. Conforme a classificação proposta por Seta, Pepe e Costa (2010), a atuação da Vigilância Sanitária é ampla e complexa, uma vez que envolvem os produtos e serviços ligados direta ou indiretamente à saúde, como medicamentos, alimentos, produtos para saúde, em todos os níveis da cadeia produtiva e mercadológica, além dos serviços prestados à população.

A inspeção feita pela Vigilância Sanitária observa as características do estabelecimento e com base nessa análise decide se o estabelecimento está apto a receber o alvará sanitário anual. Caso não esteja, faz-se necessário a realização de uma inspeção de retorno. No prazo de retorno, o estabelecimento deve corrigir as não conformidades para se adequar às exigências técnicas. Dentre os parâmetros avaliados, a higiene é um deles. Para Costa (2000), a higiene no ramo alimentar é preceito normativo que fundamenta o cancelamento, temporário ou definitivo, do registro de um dado alimento e a interdição ou apreensão de alimentos e bebidas. Fato reforçado por Tancredi (2004) ao defender que a higiene ou as condições higiênicas fundamentam também a permissão de funcionamento dos locais de preparo, consumo ou comércio de alimentos, uma vez que a não obediência desse preceito, quando citada nos autos de infração, documento de caráter punitivo e, nesse caso, regido e elaborado pela Lei Nº 416/2001 (EUNÁPOLIS, 2001), pode acarretar legalmente a interdição parcial ou total, em caráter temporário, até que sejam cumpridas as exigências sanitárias de forma definitiva.

Além do fator higiene, a conservação adequada dos alimentos é um dos pontos determinantes na avaliação durante uma inspeção sanitária. É necessário que os alimentos estejam em temperatura adequada, uma vez que a multiplicação dos microrganismos, sejam eles deteriorantes ou patógenos, está relacionada com a temperatura e o tempo de exposição desse alimento. Outros fatores como condição física do ambiente (pisos, parede, teto) qualidade da água, manejo dos resíduos e atuação do manipulador de alimentos também possuem grande relevância e são examinados na avaliação sobre a concessão do alvará sanitário. Dessa forma, tendo em vista que os estabelecimentos podem oferecer algum risco sanitário de grau baixo, médio ou alto, a Vigilância Sanitária busca controlar parâmetros de qualidade através de

exigências técnico-normativas. O não cumprimento destas regras não só implica na negação do alvará sanitário, mas também pode resultar em execução de medidas como interdição, apreensão de produtos ou aplicação de multas, conforme alerta a Lei Nº 416/2001 (EUNÁPOLIS, 2001).

É notório que a Segurança Alimentar cujo conceito trata-se do direito ao acesso das pessoas a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometimento de outras necessidades, conforme preconiza o artigo 3 da Lei Nº 11 346/2006 (BRASIL, 2006) engloba a Segurança de Alimentos. Esta é definida pelo *Codex Alimentarius* (2006), como o direito ao acesso a alimentos de qualidade isentos de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos para que não apresente riscos à saúde do consumidor.

Nesse estudo busca-se mostrar ao leitor quais não conformidades presentes em restaurantes influenciam na decisão a respeito do alvará sanitário, pois este é um parâmetro que indica a existência de riscos sanitários e conseqüentemente implica na insegurança alimentar. Tendo em vista que é consenso entre os autores que os restaurantes são a segunda maior causa de propagação de surtos de doenças transmitidas por alimentos, investigar as principais não conformidades recorrentes e propor soluções tem grande importância para a saúde pública.

2 METODOLOGIA

Através de uma pesquisa de abordagem qualitativa, definida por Bogdan & Biklen (2003) como aquela que obtém de dados descritivos através do contato direto do/a pesquisador/a com a situação estudada, sendo enfatizado mais o processo do que o produto foram analisados relatórios técnicos de restaurantes inspecionados pela Vigilância Sanitária de Eunápolis- Ba. Sendo assim, foi possível relacionar as características apresentadas pelos estabelecimentos com as normas sanitárias vigentes.

Este estudo se concentra na análise documental de restaurantes, a escolha deste tipo de serviço de alimentação deve-se ao fato da sua grande associação com surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Fato ocasionado pela multiplicação de microrganismos patogênicos. Segundo Silva, 2010 o emprego inadequado da temperatura no processo produtivo de refeições (cocção insuficiente, conservação em temperatura ambiente e refrigeração inadequada) é um dos fatores determinantes da sobrevivência e multiplicação dos microrganismos, que pode resultar em ocorrência de surtos de DTA. Para Alves e Ueno (2010)

a contaminação através de alimentos é uma das maiores causas de doenças e internações hospitalares. E em restaurantes com distribuição "self-service", a contaminação geralmente decorre do modo inapropriado na manipulação e distribuição dos alimentos prontos para consumo.

É importante esclarecer a respeito da Vigilância Sanitária, setor pertencente à Vigilância em saúde, que é definida como o conjunto de ações destinadas a eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e a intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção, da circulação de bens e da prestação de serviços do interesse da saúde. Envolve o controle de bens de consumo, que, direta ou indiretamente, tenham relação com a saúde e todas as etapas e os processos, da produção ao consumo, e o controle da prestação de serviços relacionados diretamente à saúde (BRASIL,1990). Sendo assim, tais ações são aplicadas a nível municipal pela Vigilância Sanitária de Eunápolis- Bahia, cuja localização encontra-se no Território Costa do Descobrimento. Sobre a cidade, de acordo com dados atualizados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) sua população (2021) é de cerca de 115 mil habitantes, a área da unidade territorial (2020) é de 1.425,970 km², o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (2010) é de 0,677.

Deve-se ressaltar que a definição do porte dos estabelecimentos ocorre de acordo com o Código Sanitário Municipal, que é a Lei 416/2001 (EUNÁPOLIS, 2001) que define o porte do estabelecimento de acordo com sua área. Entretanto, essa definição não os diferencia em relação às exigências sanitárias que lhes são cobradas. Todavia, sabemos que quanto maior o porte, maior a capacidade do número de frequentadores, e a grande circulação de pessoas pode ser um fator que influencia em ocorrências de contaminações. Da mesma forma ocorre em relação à categoria de restaurantes *self-service*, pois fatores como a exposição do alimento por tempo maior e a manuseio exercido pelo consumidor podem possibilitar o crescimento de microrganismos em maior velocidade.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após análise dos relatórios técnicos dos restaurantes, foram reunidos os pontos críticos que violam o Código Sanitário Municipal (EUNÁPOLIS, 2001) e a RDC 216/2004 (BRASIL, 2004), principal resolução para Serviços de alimentação. Dessa forma, apontadas às não

conformidades, realizou-se um estudo dos estabelecimentos. Descrevendo suas características, de acordo com o Quadro 1 e suas não conformidades, de acordo com o Quadro 2.

Sobre a concessão ou não do alvará sanitário, este ponto serve como indicativo se há riscos sanitários no local, o que afeta na segurança alimentar do serviço de alimentação.

Quadro 1 - Descrição dos restaurantes analisados do período de outubro de 2019 a maio de 2021 da cidade de Eunápolis – BA

Restaurante	Porte	Possui <i>self-service</i>	Alvará Concedido
A	Médio	Sim	Não
B	Grande	Não	Não
C	Pequeno	Não	Não
D	Médio	Sim	Não
E	Médio	Não	Sim
F	Grande	Sim	Sim
G	Grande	Sim	Sim
H	Grande	Não	Sim

Fonte: Relatórios de inspeção da Vigilância Sanitária de Eunápolis - BA.

Importante considerar que as principais recomendações feitas pela Vigilância Sanitária municipal aos restaurantes no momento das inspeções estão relacionadas à: higiene do ambiente; conservação adequada dos alimentos, ou seja, realizar corretamente as etapas de armazenamento, transporte, preparo e exposição ao consumo; utilização de água potável; controle de vetores e pragas urbanas; manejo adequado dos resíduos; Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; saúde dos manipuladores e condições adequadas de móveis, utensílios, equipamentos e edificações. Após a inspeção, um relatório técnico é elaborado, descrevendo as legislações sanitárias utilizadas e as falhas apresentadas, para que sejam realizadas as correções. Então, considerando o que foi visto na inspeção, decide-se sobre a concessão ou não do alvará sanitário, levando em conta se o conjunto de não conformidades existentes possibilitam riscos ao consumidor de grau pequeno, médio ou alto.

Quadro 2 - Não conformidades encontradas nos restaurantes inspecionados

Principais inconformidades encontradas	Estabelecimentos							
	Alvará Concedido				Alvará Negado			
	A	B	C	D	E	F	G	H
Armazenamento inadequado no freezer de alimentos (em contatos com contaminantes, como embalagem secundárias, etc).					X			
Ausência de ajustes aos batentes de portas, janelas, aberturas em paredes ou exaustores.	X	X		X				
Ausência de datas de manipulação e validade de forma total ou parcial.	X	X	X					
Ausência de equipamentos filtrantes para utilização de água em sucos e bebidas.		X		X				
Ausência de pia exclusiva para lavagem de mãos.	X	X						
Ausência de registro de manutenção equipamentos		X			X	X	X	
Ausência de sabonete líquido e/ou papel toalha na pia de lavagem de mãos.	X		X					
Ausência de uniformes para os manipuladores de alimentos.			X					
Balcão térmico de alimentos possuindo higienização deficiente.				X				
Conservação inadequada de alimentos (mantidos em temperatura incompatível com sua natureza) ou apresentando fluxo cruzado.	X	X		X				
Desorganização no depósito de bebidas		X						X
Embalagens alimentícias ou de transporte em má estado de conservação.	X							
Iluminação inadequada		X						
Material tóxico em contato com alimentos.	X							
Presença de alimentos ou bebidas armazenados diretamente sobre o chão		X						
Presença de animais domésticos e/ou fezes de animais domésticos.				X				
Presença de lixeira Inadequada.	X		X	X				
Presença de materiais que não fazem parte do ambiente.		X						
Presença de Produtos de origem animal sem selo de inspeção.		X						
Presença de Produtos de origem vegetal sem selo de inspeção.		X						
Presença de ralos inadequados (não escamoteável).	X		X					
Presença de saneantes sem registro sanitário.	X							
Presença de sujidades em equipamentos.		X						
Telas milimétricas rasgadas ou ausentes.	X							X
Uso de panos mal higienizados na área de produção.		X						
Utensílios, móveis ou equipamentos constituídos de material inadequado ou apresentando defeitos de funcionamento.			X					

Fonte: Observações feitas durante as inspeções sanitárias em restaurantes

do período de outubro de 2019 a maio de 2021

Após análise das principais não conformidades encontradas, é possível verificar que todas elas são de fácil resolução, baixo ou nenhum custo e que não demandam modificações consideráveis nas edificações. Isso porque são muito mais relacionadas às condições higiênicas

e de conservação, do que à aquisição de equipamentos, móveis, utensílios ou realização de reformas consideráveis. Sendo então de extrema importância a realização de correção, pois os restaurantes, especialmente os do tipo *self-service*, podem oferecer outros fatores que contribuem com a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's), como por exemplo, o comportamento dos consumidores, capaz de proporcionar contaminação cruzada ao conversarem enquanto se servem, quando não lavam as mãos antes de se servirem e ao deixarem cair utensílios dentro das preparações. Dessa forma, é importante que as etapas anteriores ao consumo recebam grande atenção para que DTA's não ocorram. (Silva Júnior, 2001). O mesmo autor apontou como principais fatores relacionados à ocorrência de DTA a falta de adequação e conservação da estrutura física dos estabelecimentos, más condições de armazenamento e conservação dos alimentos, uso incorreto do binômio tempo-temperatura e má condição de higiene na manipulação dos alimentos. É possível perceber que todos esses elementos aparecem entre as inconformidades dos restaurantes analisados. Em relação ao comportamento do manipulador, a baixa remuneração, carga excessiva de trabalho, desconforto térmico, pouca escolaridade e ausência de treinamentos de Boas práticas de fabricação são fatores que influenciam consideravelmente na existência de práticas inadequadas na produção de alimentos. Germano (2003) defende que aspectos, referentes aos manipuladores, devem ser controlados para que estes não constituam um fator de contaminação alimentar. Dentre estes aspectos estão: controle de saúde dos manipuladores, grau de instrução, hábitos pessoais de higiene corporal, utilização de procedimentos operacionais padronizados, utilização de boas práticas de fabricação e hábitos pessoais dos manipuladores.

Todas as não conformidades apresentadas pelos restaurantes implicam em riscos sanitários aos consumidores, em maior ou menor grau. Embora os alimentos tenham um grau aceitável de contaminação, em função de diferentes fatores, é preciso atuar de forma integral para que os riscos sejam minimizados. Citando como exemplo, a conservação inadequada de alimentos, esta prática contribui com o crescimento de microrganismos deteriorantes, responsáveis por alterar as características organolépticas dos alimentos e também o crescimento de microrganismos patogênicos, envolvidos em DTA's e surtos alimentares. Dentre os principais fatores relacionados à ocorrência de Doenças de Origem Alimentar (DTAs), destacam-se: más condições de higiene na manipulação, no armazenamento e na conservação dos alimentos; uso incorreto do binômio tempo-temperatura; falta de adequação e conservação da estrutura física dos estabelecimentos; entre outros (SILVA, 2010). Sobre a conservação, a principal regra é que após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser

mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento, conforme estabelece a RDC nº 216 (BRASIL, 2004). Todas as outras não conformidades são igualmente relevantes em se tratando de riscos sanitários, pois se opõem a segurança de alimentos e conseqüentemente a segurança alimentar. A relevância desse estudo é demonstrar o quanto práticas simples, relacionadas a higiene, conservação de alimentos, controle integrado de vetores e pragas urbanas, estrutura física, entre outros são fundamentais para manter os restaurantes dentro das exigências citadas pela legislação sanitária e diminuir a incidência de danos a saúde do consumidor. Algumas pesquisas mostram que a consequência das doenças transmitidas por alimentos podem ter impacto a longo prazo. Roberts, 2009 afirma que certos patógenos, como a *Listeria* e *Salmonella* tornaram-se mais frequentes e mais resistentes aos antibióticos. Outra constatação é de que bactérias e vírus que existiam de forma branda, como a *Salmonella enteritidis*, a *Campylobacter* e a *Escherichia coli*, no presente estão trazendo muita inquietação. Além disso, as doenças de origem alimentar podem ser muito mais graves do que um curto episódio de gastroenterite, podendo, ao contrário, levar à hospitalização. A gravidade pode ser tal que existe a possibilidade de ocorrerem sintomas (crônicos) residuais e haver o risco de morte, de modo especial em pacientes idosos e imunodeprimidos. Em consequência, há uma considerável preocupação dos setores de saúde pública relacionada às infecções de origem alimentar.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O acesso universal, regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades essenciais, defendido no Artigo 3 da Lei 11.346/2006 que trata da Segurança Alimentar e Nutricional pode ser reforçado pela Segurança de alimentos ao buscar pela qualidade na perspectiva sanitária, ofertando alimentos que não causem danos aos consumidores, nos aspectos químicos, físicos e microbiológicos.

Considerando a importância da alimentação, do ponto de vista social e cultural, sendo fonte de nutrição e prazer, é fundamental que as políticas públicas possibilitem além do direito ao acesso aos alimentos, a segurança no consumo. Por isso, percebe-se o quanto é fundamental

a atuação da Vigilância Sanitária, pois constitui um órgão que visa proteger e promover a saúde da população, através de ações que visam diminuir ou eliminar os riscos sanitários. Suas atividades não se baseiam somente no ato de fiscalização, mas também tem caráter educativo, ofertando orientações técnicas inclusive no ato da inspeção, tendo em vista que é grande a quantidade de estabelecimentos alimentícios que cometem erros por desconhecer conceitos fundamentais de higiene, conservação e manipulação de alimentos. Eliminar ou diminuir os riscos sanitários ao consumidor é papel de fundamental importância e deve ser defendido pela Vigilância Sanitária Municipal ao demonstrar os riscos sanitários causados pelas não conformidades vistas nas inspeções. É necessário que tanto os produtores de alimentos quanto os consumidores tenham conhecimento de quais fatores influenciam na liberação do alvará sanitário e o que significa a obtenção desta licença para o estabelecimento, pois constitui um parâmetro que indica a existência de segurança alimentar. Investigar as principais não conformidades recorrentes e propor soluções tem grande importância para a saúde pública, além de evitar perdas econômicas e afetar a credibilidade do estabelecimento.

REFERÊNCIAS

ALVES MG, UENO M. Restaurantes self-service: segurança e qualidade sanitária dos alimentos servidos. **Rev Nutr.** 2010;23(4):573-80.

BOGDAN, R. S.; BIKEN, S. **Investigação qualitativa em educação**: uma introdução à teoria e aos métodos. 12.ed. Porto: Porto, 2003.

CODEX Alimentarius. **Higiene dos alimentos**: textos básicos. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.

COSTA, Ediná Alves. Conceitos e área de abrangência. *In*: ROZENFELD, Suely (org.). **Fundamentos de vigilância sanitária**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2000. p. 41-48.

GERMANO, M.I.S. **Treinamento de Manipuladores de Alimentos**: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Disponível em: <
<https://cidades.ibge.gov.br/>> acesso: 29/10/2021.

Lei Nº 416/2001 de 28 de Dezembro de 2001: Cria o Regulamento da Inspeção e Fiscalização Sanitária do Município de Eunápolis e dá outras providências. Disponível em: <
<https://www.eunapolis.ba.gov.br/>>.

Lei Nº 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. Disponível em: <
<http://www.planalto.gov.br/>>.

Lei Nº 8080 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. Disponível em: < <http://www.planalto.gov.br/>>

Resolução Nº 216 de 15 de setembro de 2004: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: < <https://bvsms.saude.gov.br/>>.

ROBERTS, Paul. **Fim dos alimentos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

SETA, M. H.; PEPE, V. L. E.; COSTA, E. A. As autoras respondem. Ponto de chegada e de partida: o debate sobre a construção federativa do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 15, supl. 2, p. 3320-26, nov. 2010.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6 ed. São Paulo: Varela. 2010. 623p.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 4ª ed. São Paulo: Livraria Varela; 2001.

TANCREDI, Rinaldini C. P.; MORAES, Orlando Marino Gadas de; MARIN, Victor Augustus. Vigilância sanitária municipal do Rio de Janeiro: considerações sobre a aplicabilidade normativa no controle de alimentos. **Revista de Direito Sanitário**, São Paulo, v. 5, n. 3, p. 85-98, nov. 2004.