



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA

RELATÓRIO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO), REALIZADO
NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, MUNICÍPIO DE RECIFE-PE, BRASIL E NA
AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE
PERNAMBUCO, MUNICÍPIO DE RECIFE - PE, BRASIL

PERFIL DAS DENÚNCIAS EM COMÉRCIOS DE ALIMENTOS E A ATUAÇÃO DA
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO DISTRITO SANITÁRIO (DS) V NA CIDADE DO
RECIFE-PE, ENTRE O PERÍODO DE NOVEMBRO DE 2023 A ABRIL DE 2024

ANDREZA CARMEN DE SOUZA SANTOS FRANÇA DE MOURA

RECIFE, 2024.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA

PERFIL DAS DENÚNCIAS EM COMÉRCIOS DE ALIMENTOS E A ATUAÇÃO DA
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO DISTRITO SANITÁRIO (DS) V NA CIDADE DO
RECIFE-PE, ENTRE O PERÍODO DE NOVEMBRO DE 2023 A ABRIL DE 2024

Relatório de estágio supervisionado obrigatório realizado como encargo para obtenção do título de Bacharelado em Medicina Veterinária, sob orientação do Prof. Dr. Daniel Friguglietti Brandespim e Co-orientação da Prof.^a Dra. Maria Betânia de Queiroz Rolim, sob supervisão da médica veterinária Dra. Raissa Ivna Alquete de Arreguy Baptista e da médica veterinária Dra. Glenda Mônica Luna de Holanda e Co-supervisão da enfermeira Ilma Cristina Silva do Nascimento e dos médicos veterinários Marcus Antônio de Souza Medeiros e Roberto de Albuquerque Wanderley.

ANDREZA CARMEN DE SOUZA SANTOS FRANÇA DE MOURA

RECIFE, 2024.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Biblioteca Central, Recife-PE, Brasil

M929p Moura, Andreza Carmen de Souza Santos França de.

Perfil das denúncias em comércios de alimentos e a atuação da Vigilância Sanitária do Distrito Sanitário (DS) V na cidade do Recife-PE, entre o período de novembro de 2023 a abril de 2024 / Andreza Carmen de Souza Santos França de Moura. – Recife, 2024.

48 f.; il.

Orientador(a): Daniel Friguglietti Brandespim.

Co-orientação: Maria Betânia de Queiroz Rolim.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Medicina Veterinária, Recife, BR-PE, 2024.

Inclui referências.

1. Alimentação 2. Vigilância sanitária 3. Serviços de alimentação
4. Conservação de alimentos 5. Segurança de alimentos I. Brandespim, Daniel Friguglietti, orient. II. Rolim, Maria Betânia de Queiroz, co-orient. III. Título

CDD 636.089



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA

PERFIL DAS DENÚNCIAS EM COMÉRCIOS DE ALIMENTOS E A ATUAÇÃO DA
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO DISTRITO SANITÁRIO (DS) V NA CIDADE DO
RECIFE-PE, ENTRE O PERÍODO DE NOVEMBRO DE 2023 A ABRIL DE 2024

Relatório elaborado por ANDREZA CARMEN DE SOUZA SANTOS FRANÇA DE
MOURA

Aprovado em 02/08/2024

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. DANIEL FRIGUGLIETTI BRANDESPIM

DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA DA UFRPE

Prof.^a Dra. MARIA BETÂNIA DE QUEIROZ ROLIM

DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA DA UFRPE

MAYRA LORENNA DOS SANTOS LIMA

MÉDICA VETERINÁRIA

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho a minha linda filha, Clarice Souza França, minha maior motivação para prosseguir na medicina veterinária, aquela que traz alegria aos meus dias, que me impulsiona a superar desafios inimagináveis e de quem me orgulho em ser mãe.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, em primeiro lugar, ao meu Deus, autor da minha fé, que em sua fidelidade tem me sustentado até aqui e jamais me abandonou. Toda honra e toda glória seja dada a Ele.

Agradeço imensamente a toda a minha família, sem exceção, que foi uma rede de apoio fiel durante essa trajetória. Especialmente a minha mãe Leda, que sempre me incentivou e foi meu exemplo em todos os momentos e que junto a minha avó Leda, cuidou de mim, que foram e são a minha força quando eu mais preciso e que me proporcionaram a chance de estar em uma universidade. Sem elas eu não seria a mulher que sou hoje e nem teria condições de concluir essa formação. Ao meu pai Euris, que sempre acreditou no meu potencial e que fazia de tudo para tornar o meu percurso à universidade e aos estágios o menos cansativo possível. Ao meu irmão Lucas pelo apoio e por sempre torcer por mim. Ao meu marido Axcell, por todo amor, parceria e compreensão, que em todo esse processo sempre cuidou do bem-estar da nossa família, sem ele, essa jornada não seria a mesma. A minha tia Vânia por todo cuidado comigo e por suas incessantes orações.

As minhas inseparáveis amigas, Mayra, Bruna e Adryanne que hoje são parte da minha vida, agradeço por todo apoio, vivemos uma parceria sem igual durante a graduação, sempre uma pela outra e que depois de tantas lutas, fortes emoções, loucuras, mas também tantos momentos felizes, hoje, unidas, podemos realizar o sonho de sermos médicas veterinárias. As minhas amigas que também foram parte de toda essa jornada, Denise, Mariany e Eliabe por toda cumplicidade, desabafos e por vivermos momentos incríveis juntas. Gratidão também a todos os colegas da turma SV1 2018.2.

Aos meus amigos da vida, Aléxia, Beatriz, Joesili, Fernanda, Yury, Barbara, Eloá e Vitória que vibram comigo em tudo e que durante esse longo caminho escutaram inúmeros desabafos.

Aos meus orientadores, Prof. Dr. Daniel Brandespim, um fidedigno defensor do SUS, por todo apoio e dedicação, e juntamente, a Prof.^a Dra. Maria Betânia, uma rainha da inspeção que me acolheu e me guiou de forma tão bondosa nesse processo, minha gratidão e admiração a ambos por serem fonte de inspiração com suas brilhantes mentes e maneira prazerosa de atuar na profissão, os levarei para toda vida com muito carinho.

Agradeço aos professores da UFRPE, em especial, Andrea Paiva, Erika Samico, Andréa Alice, Edna Michelly, Francisco Leite e Alessandro Jacinto, que durante essa trajetória me inspiraram na profissão da medicina veterinária e de quem tenho um carinho

muito especial.

À médica veterinária Luciana Paiva e à bióloga Maria Eduarda Oliveira, minhas amigas e duas profissionais fantásticas que com toda paciência e dedicação do mundo, me ensinaram muito sobre a inspeção e foram importantíssimas em minha formação.

Aos meus supervisores durante o ESO, Dra. Raissa Ivna e Ilma Nascimento por toda dedicação e conhecimento repassado, admiro muito vocês e assim como a toda equipe da Vigilância Sanitária do DS V, Aline, Alcinda, Alexandra, Ladjane, Áurea, Ana, Adérito, Ferreira e Márcio que me receberam muito bem durante o estágio. Agradeço aos meus supervisores e fiscais agropecuários da ADAGRO, Dra. Glenda Holanda, Marcus Medeiros e Roberto Wanderley por todo aprendizado e recepção calorosa, e em especial, ao Dr. Flávio Silva, por me acolher tão bem, por sua dedicação em repassar seus conhecimentos e experiências de forma transbordante, e não menos importante, obrigada por todas as caronas. Gratidão ao meu colega de estágio, Jozibias, pelas trocas de experiências, foi um prazer tê-lo conhecido.

E a todos os amigos e profissionais que de algum jeito puderam dividir esse caminho comigo e me ajudaram a chegar até o presente momento, agradeço muitíssimo.

EPÍGRAFE

*“Aqueles que semeiam com lágrimas, colherão
com cânticos de alegria.”*

Salmos 126:5

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Fachada do Distrito Sanitário V.....	18
Figura 2. Sala da Vigilância Sanitária.....	18
Figura 3. Fachada do prédio sede da ADAGRO.....	19
Figura 4. Fachada do prédio anexo da ADAGRO.....	19
Figura 5. Sala da Gerência Estadual de Inspeção Animal no prédio anexo.....	20
Figura 6. Atividades desempenhadas no ESO e o tempo dedicado às atividades específicas.....	20
Figura 7. Termo de Notificação.....	22
Figura 8. Palestra sobre boas práticas de higiene ministrada pela equipe da VISA do DS V.....	24
Figura 9. Atividades desempenhadas no ESO e o tempo dedicado às atividades específicas.....	24
Figura 10. Kit de recipientes fornecidos pelo laboratório utilizados na coleta de água.....	26
Figura 11. Amostras de água e de ovos brancos devidamente identificadas.....	26
Figura 12. Termo de coleta de amostras.....	27
Figura 13. Termo de fiscalização.....	28
Figura 14. Documento para verificação oficial de elementos de controle - caráter de inspeção periódica <i>in loco</i> (página 1).....	29
Figura 15. Documento para verificação oficial de elementos de controle - caráter de inspeção periódica documental (página 1).....	30
Figura 16. Visão espacial do município de Recife, por distrito (A). Área focal da pesquisa destacada em verde claro (B).....	36
Figura 17. Fluxo de atuação da VISA do DS V aos atendimentos das denúncias.....	38
Figura 18. Denúncias recebidas pela VISA do DS V entre novembro de 2023 e abril de 2024, por classificação de estabelecimento, em percentual.....	39
Figura 19. Frequência relativa das denúncias em comércios de alimentos, por tipo de estabelecimento.....	40

Figura 20. Natureza das denúncias recebidas em comércios de alimentos, em percentual.....	41
Figura 21. Situação das denúncias após a fiscalização pela VISA, em percentual.....	43

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Quantitativo dos estabelecimentos visitados no período de 01/04/2024 a 07/05/2024.....	23
Tabela 2. Classificação dos estabelecimentos de POA visitados no período de 08/05/2024 a 14/06/2024.....	25

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADAGRO - Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

DS - Distrito Sanitário

ESO - Estágio Supervisionado Obrigatório

GEIA - Gerência Estadual de Inspeção Animal

ILPI - Instituição de Longa Permanência para Idosos

NTE - Norma Técnica Especial

PAC - Programas de Autocontrole

PAS - Processo Administrativo Sanitário

PNEPS - Política Nacional de Educação Permanente em Saúde

POA - Produto de Origem Animal

POP - Procedimentos Operacionais Padrão

RT - Responsável Técnico

SIE - Serviço de Inspeção Estadual

SUS - Sistema Único de Saúde

TI - Termo de Inutilização

TN - Termo de Notificação

UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco

VISA - Vigilância Sanitária

RESUMO

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) é uma disciplina obrigatória do 11º período do curso de bacharelado em Medicina Veterinária da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Tem objetivo de promover a vivência prática de 420 horas em determinada área da medicina veterinária, cujo enfoque é tornar o discente apto a exercer sua função, mediante aquisição do título de médico veterinário. Neste sentido, o presente relatório tem como objetivo principal demonstrar as principais atividades exercidas pela discente Andreza Carmen de Souza Santos França de Moura, sob orientação e co-orientação, respectivamente, do professor Dr. Daniel Friguglietti Brandespim e da professora Dra. Maria Betânia de Queiroz Rolim; e como objetivo secundário, caracterizar o perfil das denúncias em comércios de alimentos e a atuação da vigilância sanitária do Distrito Sanitário (DS) V da cidade do Recife-PE, entre o período de novembro de 2023 a abril de 2024. O ESO ocorreu no período de 01 de abril de 2024 a 14 de junho de 2024, sendo realizado inicialmente na Vigilância Sanitária (VISA), no DS V da cidade do Recife, sob supervisão da médica veterinária Dra. Raissa Ivna Alquete de Arreguy Baptista e co-supervisão da enfermeira Ilma Cristina Silva do Nascimento; e a segunda parte na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO), localizada em Recife, sob supervisão da Fiscal Estadual Agropecuária Dra. Glenda Mônica Luna de Holanda e co-supervisores os Fiscais Estaduais Agropecuários Marcus Antônio de Souza Medeiros e Roberto de Albuquerque Wanderley. Dessa maneira, o estágio permitiu destacar, em ambos os setores, a importância do médico veterinário como profissional de saúde na promoção da segurança dos alimentos e da saúde pública.

Palavras-chaves: inspeção; produtos de origem animal; saúde pública; segurança de alimentos.

ABSTRACT

The Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) is a mandatory subject of the 11^o period of the bachelor's degree in Veterinary Medicine at the Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Its aim is to provide 420 hours of practical experience in a specific area of veterinary medicine, focusing on making the student capable of performing their role by obtaining the title of veterinarian. In this sense, the main objective of this report was to demonstrate the main activities carried out by the student Andreza Carmen de Souza Santos França de Moura under the guidance and co-guidance respectively of the professor Dr. Daniel Friguglietti Brandespim and the professor Dr. Maria Betânia de Queiroz Rolim; and as a secondary objective, to characterize the profile of complaints in food establishments and the actions of the health surveillance of Sanitary District V in the city of Recife-PE, from November 2023 to April 2024. The ESO took place from April 1, 2024, to June 14, 2024, initially at the Health Surveillance in DS V of the Recife city, under the supervision of veterinarian Dr. Raissa Ivna Alquete de Arreguy Baptista and co-supervision of nurse Ilma Cristina Silva do Nascimento; and the second part at Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO) located in Recife, under the supervision of Agricultural State Inspector Dr. Glenda Mônica Luna de Holanda and co-supervisors the Agricultural State Inspectors Marcus Antônio de Souza Medeiros and Roberto de Albuquerque Wanderley. In this way, the internship highlighted, in both parts, the importance of the veterinarian as a health professional to promote food safety and public health.

Key words: inspection; animal-origin products; public health; food safety.

SUMÁRIO

I. CAPÍTULO 1 – RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO)	17
1. INTRODUÇÃO.....	17
2. DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO.....	17
2.1 VIGILÂNCIA SANITÁRIA (VISA).....	17
2.2 AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIO DO ESTADO DE PERNAMBUCO (ADAGRO).....	19
3. ATIVIDADES REALIZADAS.....	20
3.1 VIGILÂNCIA SANITÁRIA (VISA).....	20
3.1.1 Análise documental do licenciamento sanitário.....	20
3.1.2 Inspeção sanitária.....	21
3.1.3 Cursos e capacitações.....	23
3.2 AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIO DO ESTADO DE PERNAMBUCO (ADAGRO).....	24
3.2.1 Coleta de amostras.....	25
3.2.2 Inspeção periódica.....	28
3.2.3 Avaliação de planta baixa.....	31
4. DISCUSSÃO DAS ATIVIDADES.....	31
4.1 VIGILÂNCIA SANITÁRIA (VISA).....	31
4.2 AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIO DO ESTADO DE PERNAMBUCO (ADAGRO)	32
II. CAPÍTULO 2 - PERFIL DAS DENÚNCIAS EM COMÉRCIOS DE ALIMENTOS E A ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO DISTRITO SANITÁRIO (DS) V NA CIDADE DO RECIFE-PE, ENTRE O PERÍODO DE NOVEMBRO DE 2023 A ABRIL DE 2024	34
1. RESUMO	34
2. INTRODUÇÃO.....	35

3. MATERIAL E MÉTODOS.....	36
3.1 ÁREA DE ESTUDO.....	36
3.2 ATENDIMENTO DAS DENÚNCIAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO DS V.....	37
3.3 COLETA E ANÁLISE DE DADOS.....	38
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	39
5. CONCLUSÃO.....	44
6. REFERÊNCIAS	44
III. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	48

I. CAPÍTULO 1 – RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO)

1. INTRODUÇÃO

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) é uma disciplina obrigatória do 11º período do curso de bacharelado em Medicina Veterinária da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Tem objetivo de promover a vivência prática de 420 horas em determinada área da medicina veterinária, cujo enfoque é tornar o discente apto a exercer sua função, mediante aquisição do título de médico veterinário. Ao final do período, o discente deve dispor de relatório por ele elaborado no decorrer de suas atividades como estagiário, e apresentá-lo como documento exposto antes da defesa a ser realizada de forma expositiva para banca examinadora de sua escolha.

Sendo assim, o presente relatório tem como principal objetivo na primeira parte, demonstrar as atividades exercidas durante a realização do ESO pela discente Andreza Carmen de Souza Santos França de Moura, sob orientação do Prof. Dr. Daniel Friguglietti Brandespim e co-orientação da Prof.^a Dra. Maria Betânia de Queiroz Rolim; sob supervisão da Médica Veterinária Dra. Raissa Ivna Alquete de Arreguy Baptista e co-supervisão da enfermeira Ilma Cristina do Nascimento na VISA do Distrito Sanitário (DS) V, durante o período de 01 de abril ao dia 07 de maio de 2024, compreendendo 8 horas diárias de segunda à sexta-feira, equivalentes a 40 horas semanais de atividades; e sob supervisão da Fiscal Estadual Agropecuária Dra. Glenda Mônica Luna de Holanda e co-supervisão dos Fiscais Estaduais Agropecuários Marcus Antônio de Souza Medeiros e Roberto de Albuquerque Wanderley na ADAGRO, durante o período de 08 de maio a 14 de junho de 2024, compreendendo 8 horas diárias de segunda à sexta-feira, equivalentes a 40 horas semanais de atividades. A carga horária total do ESO foi de 420 horas.

Na segunda parte deste trabalho, o objetivo foi caracterizar o perfil das denúncias em comércios de alimentos e a atuação da vigilância sanitária do DS V da cidade do Recife-PE, entre o período de novembro de 2023 a abril de 2024.

2. DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO

2.1 VIGILÂNCIA SANITÁRIA (VISA)

O ESO foi parcialmente realizado na Vigilância Sanitária (VISA), localizada na sede do Distrito Sanitário (DS) V da Secretaria de Saúde do Recife (Figura 1) que está situado à Rua Emília Torreão, 135, Afogados, Recife - PE.

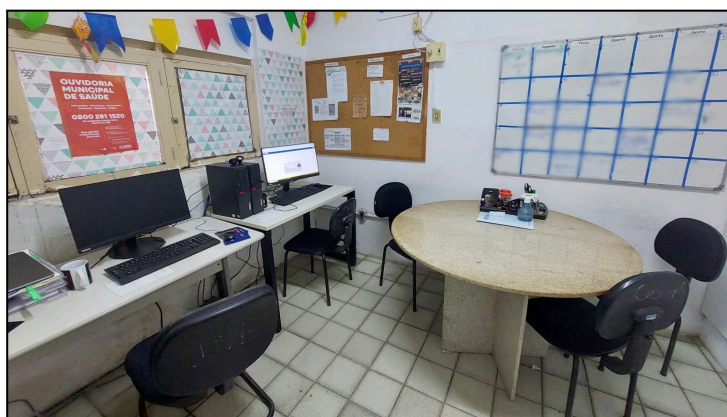
O Distrito Sanitário V está dividido em quatro setores: Vigilância Ambiental, Vigilância Epidemiológica, Vigilância em Saúde do Trabalhador e Vigilância Sanitária. O setor da VISA apresenta sala própria (Figura 2) e conta com uma equipe multiprofissional, atualmente composta por nove inspetores sanitários que incluem enfermeiro, farmacêutico, médico veterinário, nutricionista e químico. Estes executam diariamente a inspeção nos estabelecimentos comerciais de interesse à saúde, tais como comércios de alimentos, farmácias, consultórios médicos, entre outros. Além disso, realizam o acompanhamento de processos para obtenção de licença sanitária, atendem às denúncias, promovem ações de educação em saúde à população e fornecem orientações aos comerciantes informais.

Figura 1. Fachada do Distrito Sanitário V.



Fonte: Arquivo Pessoal (2024).

Figura 2. Sala da Vigilância Sanitária.



Fonte: Arquivo Pessoal (2024).

2.2 AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO (ADAGRO)

A segunda parte do ESO foi realizada na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO), no setor da Gerência de Inspeção Animal (GEIA) situada à Avenida Caxangá, 2200, Cordeiro, Recife - PE.

A ADAGRO é constituída fisicamente pelo prédio sede (Figura 3) e prédio anexo (Figura 4), onde se estabelece a Diretoria de Defesa e Inspeção Vegetal e a Diretoria de Defesa e Inspeção Animal. Esta última subdividida em Gerência Estadual de Inspeção Animal (GEIA) e Gerência Estadual de Defesa Animal. No decorrer do estágio foram acompanhadas as atividades do setor da GEIA, a qual possui sala própria (Figura 5) e está composta por quatro fiscais agropecuários, médicos veterinários.

Figura 3. Fachada do prédio sede da ADAGRO.



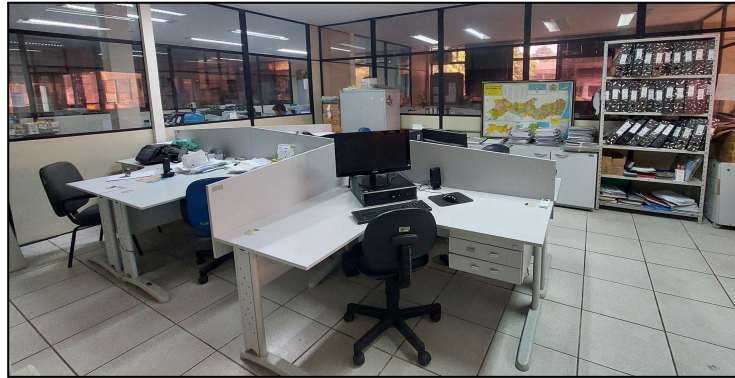
Fonte: Arquivo Pessoal (2024).

Figura 4. Fachada do prédio anexo da ADAGRO.



Fonte: Arquivo Pessoal (2024).

Figura 5. Sala da Gerência Estadual de Inspeção Animal no prédio anexo.



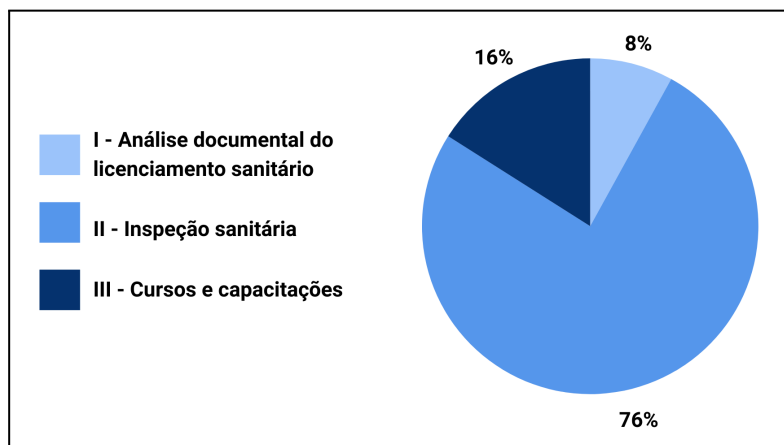
Fonte: Arquivo Pessoal (2024).

3. ATIVIDADES REALIZADAS

3.1 VIGILÂNCIA SANITÁRIA (VISA)

As atividades realizadas no setor da Vigilância Sanitária do DS V durante a rotina do ESO foram: I - Análise documental do licenciamento sanitário; II - Inspeção sanitária; III - Cursos e capacitações. Foi acompanhado o trabalho de toda a equipe da VISA entre o dia 01 de abril e 07 de maio de 2024. Na Figura 6 pode-se observar a porcentagem das atividades realizadas no ESO calculada de acordo com o tempo de estágio dedicado às atividades específicas.

Figura 6. Atividades desempenhadas no ESO e o tempo dedicado às atividades específicas.



Fonte: Arquivo Pessoal (2024).

3.1.1 Análise documental do licenciamento sanitário

O licenciamento sanitário consiste em legalizar e registrar empresas no exercício de determinada atividade econômica que possa oferecer riscos à saúde pública. Uma das

demandas acompanhadas na VISA era a análise eletrônica dos documentos exigidos a essas empresas para o processo de licenciamento sanitário. A análise era realizada de forma eletrônica no sistema interno da prefeitura do Recife, no qual os documentos anexados pelos estabelecimentos eram conferidos um a um, para comprovar sua veracidade. Sendo concluída a etapa, ficavam sujeitos à fiscalização *in loco*.

Os estabelecimentos são classificados por níveis de risco: os identificados como risco I (baixo risco) podem iniciar seu funcionamento anterior à inspeção prévia e sem emissão do licenciamento sanitário, de forma semelhante aos classificados como risco II (médio risco), porém, para estes, a licença sanitária provisória é liberada automaticamente pelo próprio sistema após o requerente anexar os documentos obrigatórios. Em contrapartida, para os estabelecimentos classificados como risco III (alto risco), se exige inspeção *in loco* e emissão da licença sanitária prévia ao início de suas atividades.

3.1.2 Inspeção sanitária

A inspeção sanitária é realizada pelos inspetores sanitários em todos os estabelecimentos sujeitos à ação de vigilância sanitária, e consiste na vistoria *in loco* de suas condições higiênico-sanitárias. Na rotina, alguns estabelecimentos eram selecionados para realização da inspeção sanitária, sem aviso prévio, com a finalidade de fiscalizar os locais que buscavam o licenciamento sanitário, a renovação da licença sanitária ou para monitorar os que já possuíam a licença provisória. Também era verificada a autenticidade de denúncias anônimas recebidas.

Durante as inspeções eram observadas as condições sanitárias do estabelecimento, avaliando infraestrutura, organização e higiene das instalações, controle de pragas, uso de EPI's, e, especificamente em comércios de alimentos, pontos como validade dos produtos, curso de boas práticas de manipulação de alimentos, manual de boas práticas e controle de temperatura, com o intuito de garantir que os produtos e serviços atendessem aos requisitos de inocuidade, identidade, qualidade e segurança à saúde do consumidor.

Ao final de cada inspeção, sendo constatadas irregularidades, os inspetores sanitários utilizavam como instrumento legal de fiscalização, o Termo de Notificação (TN) (Figura 7), no qual eram listados os pontos não conformes que precisavam ser corrigidos pelo estabelecimento dentro de um prazo estipulado e após esse tempo era realizada uma nova inspeção. Caso o risco constatado fosse grave, para produtos, aplicava-se o Termo de Inutilização (TI) documentando os produtos inutilizados pelos inspetores no momento da

Tabela 1. Quantitativo dos estabelecimentos visitados no período de 01/04/2024 a 07/05/2024.

TIPO DE ESTABELECIMENTO	QUANTIDADE
Restaurante	10
Supermercado	6
Padaria	5
Drogaria	5
Escola	4
Bufê	3
Açougue	3
Mínimercado	2
Controladora de praga	2
Lanchonete	2
Cozinha industrial/refeitório	2
Mercado público	1
Clínica odontológica	1
Clínica veterinária	1
Fornecedora de alimentos	1
Academia	1
Hospital	1
Instituição de Longa Permanência para idosos (ILPI)	1
TOTAL	51

Fonte: Arquivo Pessoal (2024).

3.1.3 Cursos e capacitações

A VISA municipal, em conjunto com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou de forma individual promove ações como cursos e capacitações de educação continuada tendo como público-alvo os profissionais da área para aprimorar seus conhecimentos e padronizar as operações de rotina, além da promoção de ações educativas com a população. No período em questão, foi possível participar de quatro eventos, sendo um

oferecido pela ANVISA, dois oferecidos pela Secretaria de Saúde do Recife, e ainda uma palestra de educação em saúde ministrada pela VISA do DS V, esta última, trazendo uma abordagem de boas práticas de higiene voltada às camareiras e auxiliares de serviços gerais de motéis da região (Figura 8).

Figura 8. Palestra sobre boas práticas de higiene ministrada pela equipe da VISA do DS V.

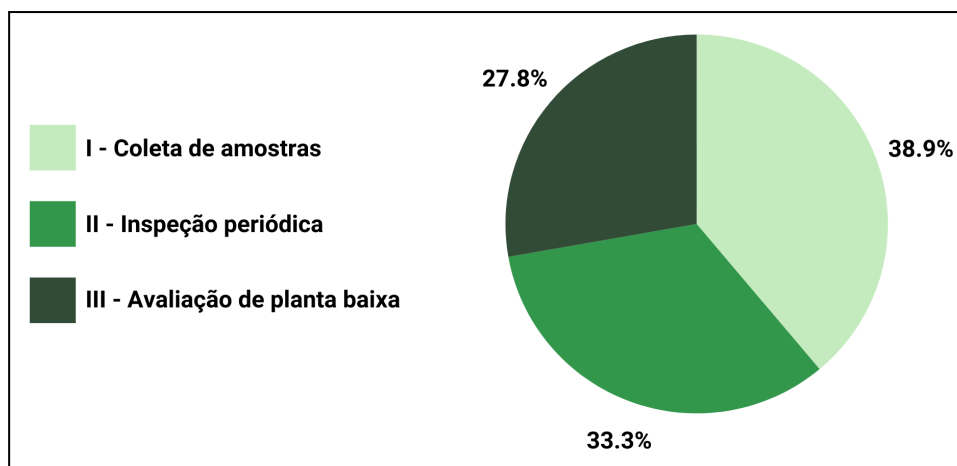


Fonte: Arquivo Pessoal (2024).

3.2 AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO (ADAGRO)

As atividades desempenhadas na ADAGRO durante a segunda parte do ESO foram: I - Coleta de amostras; II - Inspeção periódica; III - Avaliação de planta baixa. Foi acompanhado o trabalho dos fiscais agropecuários do setor da GEIA entre 08 de maio e 14 de junho de 2024. Na Figura 9, é possível observar a porcentagem das atividades desempenhadas no ESO calculada de acordo com o tempo de estágio dedicado às atividades específicas.

Figura 9. Atividades desempenhadas no ESO e o tempo dedicado às atividades específicas.



Fonte: Arquivo Pessoal (2024).

Durante o ESO na ADAGRO foram visitados 13 estabelecimentos de produtos de origem animal de diferentes classificações (Tabela 2), sendo os motivos das visitas: coleta de amostra e inspeção periódica.

Tabela 2. Classificação dos estabelecimentos de POA visitados no período de 08/05/2024 a 14/06/2024.

TIPO DE ESTABELECIMENTO	QUANTIDADE
Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	4
Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado	3
Granja avícola	3
Unidade de beneficiamento de ovos e derivados	1
Unidade de beneficiamento de leite e derivados	1
Entrepasto de produtos de origem animal	1
TOTAL	13

Fonte: Arquivo Pessoal (2024).

3.2.1 Coleta de amostras

A coleta de amostras é realizada pelos fiscais agropecuários da ADAGRO e deve ser proposta em três situações: para registro inicial de novos estabelecimentos; renovação anual de registro do estabelecimento e dos produtos anteriormente registrados; e em caso de registro de novos produtos. As amostras coletadas são de água de abastecimento e dos Produtos de Origem Animal (POA) fabricados pela indústria em questão que, em sequência, seguem para análises microbiológicas e físico-químicas em laboratório credenciado na ADAGRO, a fim de validar a qualidade desses itens. No período do ESO foram realizadas coletas de amostras periódicas *in loco* nos estabelecimentos que já possuíam o registro do Serviço de Inspeção Estadual (SIE) pela ADAGRO.

A coleta de água era realizada em um ponto de água dentro da sala de produção da indústria. O processo consistia em realizar a higienização prévia da torneira utilizando esponja limpa e sabão, banho de álcool a 70% seguido de escoamento da água por 3 minutos ininterruptos para eliminar possíveis resíduos que pudessem interferir no resultado das análises. Após esse processo, a água era colocada nos recipientes fornecidos pelo laboratório

(Figura 10) e agrupadas em um saco plástico devidamente identificado (Figura 11). De modo semelhante, as amostras de alimentos eram separadas e identificadas com o tipo de produto, nome do estabelecimento e ponto de coleta (Figura 11).

Figura 10. Kit de recipientes fornecidos pelo laboratório utilizados na coleta de água.



Fonte: Arquivo Pessoal (2024).

Figura 11. Amostras de água e de ovos brancos devidamente identificadas.




Fonte: Arquivo Pessoal (2024).

As amostras de água e de produtos resfriados/congelados eram postas sob refrigeração cobertas por gelo em caixa isotérmica, enquanto os demais produtos, como ovos, por exemplo, eram acondicionados em temperatura ambiente, sendo esses requisitos de suma importância para manter as características originais do alimento, de acordo com a temperatura recomendada pelo fabricante que, posteriormente, eram levadas ao laboratório para realização das análises.


Como instrumento legal, utilizava-se o Termo de Coleta de Amostras (Figura 12), sendo registrado os dados do estabelecimento e identificando os produtos coletados e suas características.

Figura 12. Termo de coleta de amostras.



ADAGRO
Agência de Defesa e Fiscalização
Agropecuária de Pernambuco

GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO
SECRETARIA DE PRODUÇÃO RURAL E REFORMA AGRÁRIA
AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO
AGROPECUÁRIA DE PERNAMBUCO - ADAGRO



TERMO DE COLETA DE AMOSTRAS **4224**

Aos (.....) dias do mês de do ano de às horas, no exercício da Inspeção e Fiscalização de que trata a Lei Nº.: regulamentada pelo Decreto nº proced..... no estabelecimento de Razão Social:

Nome Comercial:
CNPJ/CPF nº e Inscrição Estadual nº

situado à Bairro
CEP:; Fone: Fax:
E-mail:; município de:, registrado(a) na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária/ADAGRO sob o nº a coleta para fins de análise fiscal do(s) produto(s).

As amostras coletadas na forma do disposto no Capítulo III do Livro V do Decreto acima citado estão abaixo relacionadas, identificadas e qualificadas.

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA				
NOME / PRODUTO	QUANTIDADE / UNIDADE	MARCA / ESPÉCIE	PARTIDA / DATA DE FABRICAÇÃO OU COLHEITA	VENCIMENTO / ESTADO DE CONSERVAÇÃO

Observação:

Para constar, lavr..... este termo, em 03(três) vias, assinada por..... e pelo Sr..... seu.....


PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL	Em/...../..... àsh.....
1ª Testemunha: RG nº: Endereço:	Fiscal de Defesa Agropecuária
2ª Testemunha: RG nº: Endereço:	Fiscal de Defesa Agropecuária

1ª.) - Via processo; 2ª.) - Via Estabelecimento; 3ª.) Via arquivo/ADAGRO

Fonte: Arquivo Pessoal (2024).

Inicialmente, era realizada a inspeção visual por toda a indústria, avaliando a integridade das instalações e o fluxo de produção, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição do produto final. Durante a inspeção, eram registrados em documento físico (Figura 14) as não conformidades visualizadas, pontuando os elementos de controle e descrevendo as ações corretivas a serem tomadas pelo responsável em questão.

Figura 14. Documento para verificação oficial de elementos de controle - caráter de inspeção periódica *in loco* (página 1).



VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICA - IN LOCO

A - Identificação do Estabelecimento:

Razão Social: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ Município: _____

Classificação: _____

SIE: _____

B - Identificação do período avaliado:

01 - Higiene industrial e operacional

Área/Instalação/ Equipamento/Utensílio/ Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré/ Operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ Ação corretiva	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

02 - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

03 - Água de abastecimento

Ponto de coleta/ Reservatório/ Sistema de tratamento/ Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

*Preencher quando aferido.


Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

Fonte: ADAGRO (2023).

Na sequência, partia-se para a análise documental com o objetivo de comparar se os elementos inerentes aos PACs observados durante a inspeção visual conferiam com as informações neles descritas. Dentre os PACs avaliados estavam: higiene operacional e

industrial; controle integrado de pragas; água de abastecimento; controle de temperatura, além de análise da rastreabilidade da matéria-prima, avaliação do sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e dos POPs. A análise documental também era registrada por escrito (Figura 15), sendo pontuado se os elementos em procedimento estavam em conformidade, acrescentando as devidas observações.

Figura 15. Documento para verificação oficial de elementos de controle - caráter de inspeção periódica documental (página 1).



**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICA – DOCUMENTAL**

A - Identificação do Estabelecimento:		
Razão Social:		
Endereço:		
Bairro:	Município:	
Classificação:		
SIE:		
B – Identificação do período avaliado:		
C – Avaliação dos registros		
Elementos de Controle	Procedimento	Conforme (C) Não conforme (NC) Não se aplica (NA)
01	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
02	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
03	Água de abastecimento	
04	Controle de temperaturas	
05	Controle integrado de pragas	
06	Análises laboratoriais	
07	Controle da matéria-prima, ingrediente e material de embalagem	
08	Iluminação	
09	Ventilação	
10	Águas residuais	
11	Calibração e aferição de instrumentos de controle do processo	
12	Manutenção de instalações e equipamentos	
13	Controle de fraudes	
14	Manejo dos resíduos	
15	Rastreabilidade e recolhimento	
16	Procedimentos sanitários operacionais	
17	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	

Fonte: ADAGRO (2023).

3.2.3 Avaliação de planta baixa

Dentre as documentações exigidas no processo de registro, está a apresentação de um croqui/planta baixa do estabelecimento. Desse modo, os fiscais agropecuários avaliam o projeto, para que esteja de acordo com as atividades a serem exercidas no local, dentro das normas previstas em legislação.

Foram acompanhadas avaliações de plantas baixas de diferentes classificações de indústrias, eram observados a disposição de todos os setores, equipamentos utilizados, além do fluxograma da entrada e saída da matéria-prima e dos produtos, dos resíduos, dos manipuladores, entre outros pontos. Esses quesitos eram discutidos ao simular o funcionamento do local do modo em que foram apresentados na planta, com a finalidade de verificar se existiam contrafluxos na produção e conseqüentemente a possibilidade de contaminação cruzada entre áreas limpas e áreas sujas.

Quando eram encontradas não conformidades nos projetos analisados, os fiscais sugeriam soluções viáveis e solicitavam ao Responsável Técnico (RT) ou ao proprietário do estabelecimento as devidas correções para que pudesse haver a reavaliação do projeto até a sua devida aprovação. Além disso, foram realizadas avaliações de projetos para melhor compreensão do fluxo em posterior acompanhamento de inspeção periódica *in loco*.

4. DISCUSSÃO DAS ATIVIDADES

4.1 VIGILÂNCIA SANITÁRIA (VISA)

Conforme a Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, a vigilância sanitária tem o papel de executar ações que eliminem, reduzam ou previnam potenciais riscos à saúde, além de intervir em questões sanitárias relacionadas ao meio ambiente, à produção e circulação de bens e prestação de serviços de interesse à saúde (BRASIL, 1990). Neste contexto, a descrição das atividades desenvolvidas ratifica a importância da vigilância sanitária como um instrumento do Sistema Único de Saúde (SUS).

Ademais, o processo de análise documental do licenciamento sanitário e das inspeções sanitárias corrobora com Brasil (2020a) quando classifica as atividades econômicas como risco I, II e III. Com a ação pôde-se compreender a amplitude do campo de atuação da vigilância sanitária, demonstrado pelas visitas durante o ESO aos diversos tipos de estabelecimentos sujeitos a essa fiscalização, propostos por Brasil (2020b) e Recife (2022a).

Portanto, se observou que a VISA realiza seu plano de ação pautado no risco que o

estabelecimento oferece à saúde pública, avaliando e intervindo de maneira assertiva para eliminar/reduzir o risco eminente, mas, principalmente, tomando medidas preventivas para garantir a qualidade, inocuidade e o controle sanitário dos bens e serviços de interesse à saúde.

É importante destacar que a atividade sanitária demanda do profissional uma dinâmica efetiva devido ao seu caráter preventivo, sendo necessário acompanhar a rápida evolução da tecnologia e dos novos produtos e serviços que surgem constantemente, o que requer atualização e capacitação contínuas para atender às exigências da área (LOPES; CORDEIRO, 2021). Assim, a vivência da integração do ensino com a prática para o aprendizado, estabelecida em 2004 pela Política Nacional de Educação Permanente em Saúde (PNEPS) e instituída na vigilância sanitária, possibilitou o estímulo da análise crítica entre os profissionais, qualificação das ações, além da promoção de maior eficiência e resolutividade às demandas (BRASIL, 2018). Esses elementos puderam ser vivenciados no período de ESO e permitiram a percepção da relevância na otimização dos planos de ação a serem tomados pelas equipes da VISA.

4.2 AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO PERNAMBUCO (ADAGRO)

A ADAGRO é uma entidade de autarquia estadual criada pela Lei Nº 15.919, de 4 de novembro de 2016, se tornando então independente administrativa e financeiramente. Possui o encargo de implementar políticas de defesa sanitária animal e vegetal, de executar a fiscalização e inspeção dos produtos agropecuários, e por conseguinte, assegurar a qualidade higiênico-sanitária destes produtos visando a promoção da saúde pública (PERNAMBUCO, 2016).

As atividades descritas, desenvolvidas na ADAGRO durante o período do ESO, ratificam a grande responsabilidade da fiscalização agropecuária que é designada pela "atividade de controle, de supervisão, de vigilância, de auditoria e de inspeção agropecuária, no exercício do poder de polícia administrativa, com finalidade de verificar o cumprimento da legislação" (BRASIL, 2022). Dessa maneira, ao que também é proposto por Brasil (2022), o agente deve garantir o cumprimento dos requisitos de inocuidade, identidade, qualidade e segurança dos produtos e serviços estabelecidos em legislações relativas à defesa agropecuária.

Durante o acompanhamento das atividades foi possível observar que a atuação da ADAGRO, para fins de inspeção *in loco* e documental, se aplica a todos os elementos que

envolvem a segurança na produção de produtos de origem animal, mesmo porque foi estabelecida a obrigatoriedade da implementação dos programas de autocontrole pelos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal em Pernambuco, registrados na ADAGRO (PERNAMBUCO, 2017).

Segundo Brasil (2017), os programas de autocontrole são compostos pelos elementos de inspeção, no quais são descritos detalhadamente os procedimentos realizados no estabelecimento, incluindo o monitoramento e verificação a eles relacionados, tendo como objetivo a garantia da identidade, qualidade, integridade e inocuidade do produto. Em face dessa determinação, a ADAGRO criou a resolução N° 001/2023, com a intenção de padronizar os procedimentos adotados pelos fiscais nas inspeções/fiscalizações, e por sua vez, abordando com detalhes o que cada programa deve apresentar.

Diante do exposto, se confirma que as ações de fiscalização pelos fiscais agropecuários no estado de Pernambuco são de suma importância, visto a alta demanda de indústrias de produtos de origem animal no território, assim como a dificuldade, por parte das empresas, na implementação dos PACs e dos elementos inerentes a eles, as quais afetam direta e indiretamente a segurança do produto e, conseqüentemente, a saúde pública.

II. CAPÍTULO 2 - PERFIL DAS DENÚNCIAS EM COMÉRCIOS DE ALIMENTOS E A ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO DISTRITO SANITÁRIO (DS) V NA CIDADE DO RECIFE-PE, ENTRE O PERÍODO DE NOVEMBRO DE 2023 A ABRIL DE 2024

1. RESUMO

A vigilância sanitária tem o papel de normatizar e fiscalizar os produtos e serviços que afetam a saúde pública, a fim de prevenir e eliminar os riscos sanitários. Não diferente, no âmbito de alimentos deve assegurar a qualidade higiênico-sanitária destes. Para isso, a VISA também valoriza a participação comunitária que é essencial no uso de ferramentas como as denúncias, que permitem uma visão ampliada da população no controle e prevenção de riscos à saúde. Este trabalho tem como objetivo caracterizar o perfil das denúncias em comércios de alimentos e a atuação da vigilância sanitária do DS V da cidade do Recife-PE, entre o período de novembro de 2023 a abril de 2024. Foi realizado um levantamento descritivo e quantitativo de dados obtidos do caderno de registro das denúncias recebidas pela VISA do DS V durante o período em foco. As denúncias foram tabuladas e categorizadas de acordo com os tipos de estabelecimentos e agrupadas por estabelecimentos da área alimentícia. Foi caracterizada a natureza dos problemas relatados e por fim, foram classificados quanto à situação de conclusão da fiscalização. Dos dados analisados, 95% das denúncias realizadas no período foram de comércios de alimentos, sendo a grande maioria em supermercados (42,1%) e padarias (26,3%). As queixas mais frequentes foram de alimentos vencidos, deteriorados ou sem identificação, que juntos somaram 30,6%, seguidos de condições precárias de higiene (24,5%) e presença de vetores e pragas urbanas (24,5%). Das denúncias analisadas, apenas 32,5% foram procedentes. Conclui-se então, que é indispensável o monitoramento constante pela VISA nos comércios de alimentos. E diante dos dados, se entende a relevância dessas informações como ferramenta de avaliação para o auxílio nos planos das ações de monitoramento sanitário e educação em saúde do município, tal como, se confirma a importância da participação da comunidade ao utilizar o instrumento da denúncia, colaborando ativamente na promoção da saúde pública.

Palavras-chaves: queixas; segurança de alimentos; serviços de alimentação.

2. INTRODUÇÃO

A vigilância sanitária tem um amplo campo de atuação, intervindo em todos os parâmetros que envolvem riscos à saúde da população. Nessa perspectiva, exerce um compromisso significativo como política pública para o Sistema Único de Saúde (SUS), seja a partir de sua ação normativa e fiscalizatória, seja em sua permanente avaliação preventiva, visando a regulação dos serviços, produtos e insumos de interesse à saúde do consumidor (ANVISA, 2002; LUCCHESI, 2008).

Na esfera dos alimentos, atribui-se às ações da vigilância sanitária a fiscalização higiênico-sanitária de estabelecimentos que produzem, transportam e comercializam alimentos. Nesse contexto, busca garantir o acesso da comunidade a alimentos inócuos e seguros, reduzindo os riscos de contágio de doenças veiculadas por alimentos e de intoxicação alimentar (SIRTOLI; COMARELLA, 2018; SOUSA; CAMARGO, 2022). Para este feito, compete ao órgão fiscalizador uma rigorosa verificação com prevalência do interesse público sobre o interesse particular, compondo assim, as ações para impedir a disseminação do risco sanitário e assegurar a defesa e a proteção da saúde individual e coletiva (FERREIRA, 2014).

A intervenção da VISA também passa a representar um espaço de construção da cidadania, por meio das ações e diálogo com a sociedade, garantindo a autonomia dos sujeitos e promovendo saúde (CHAGAS; VILELA, 2014). Nessas condições, cabe ressaltar que, como previsto na Lei 8.080/90, o SUS tem como um dos princípios organizativos a descentralização, a qual busca, a partir da redistribuição da responsabilidade entre os três níveis de governo, melhorar o acesso e a qualidade das ações de saúde, além de fortalecer a participação social (BRASIL, 1990).

Para Rocha *et al.* (2020), uma sociedade que interage com a vigilância sanitária possibilita o uso de ferramentas como as denúncias, que contam com a participação ativa da comunidade, oferecendo uma visão abrangente no controle e prevenção de riscos à saúde. E para além, traçar o perfil das denúncias mais recorrentes faz-se uma estratégia vantajosa, uma vez que permite avaliar o conhecimento da população sobre os riscos sanitários e conhecer o papel da vigilância sanitária como agente de promoção da saúde pública.

Desse modo, este trabalho tem como objetivo caracterizar o perfil das denúncias em comércios de alimentos e a atuação da vigilância sanitária do DS V da cidade do Recife-PE, entre o período de novembro de 2023 a abril de 2024.

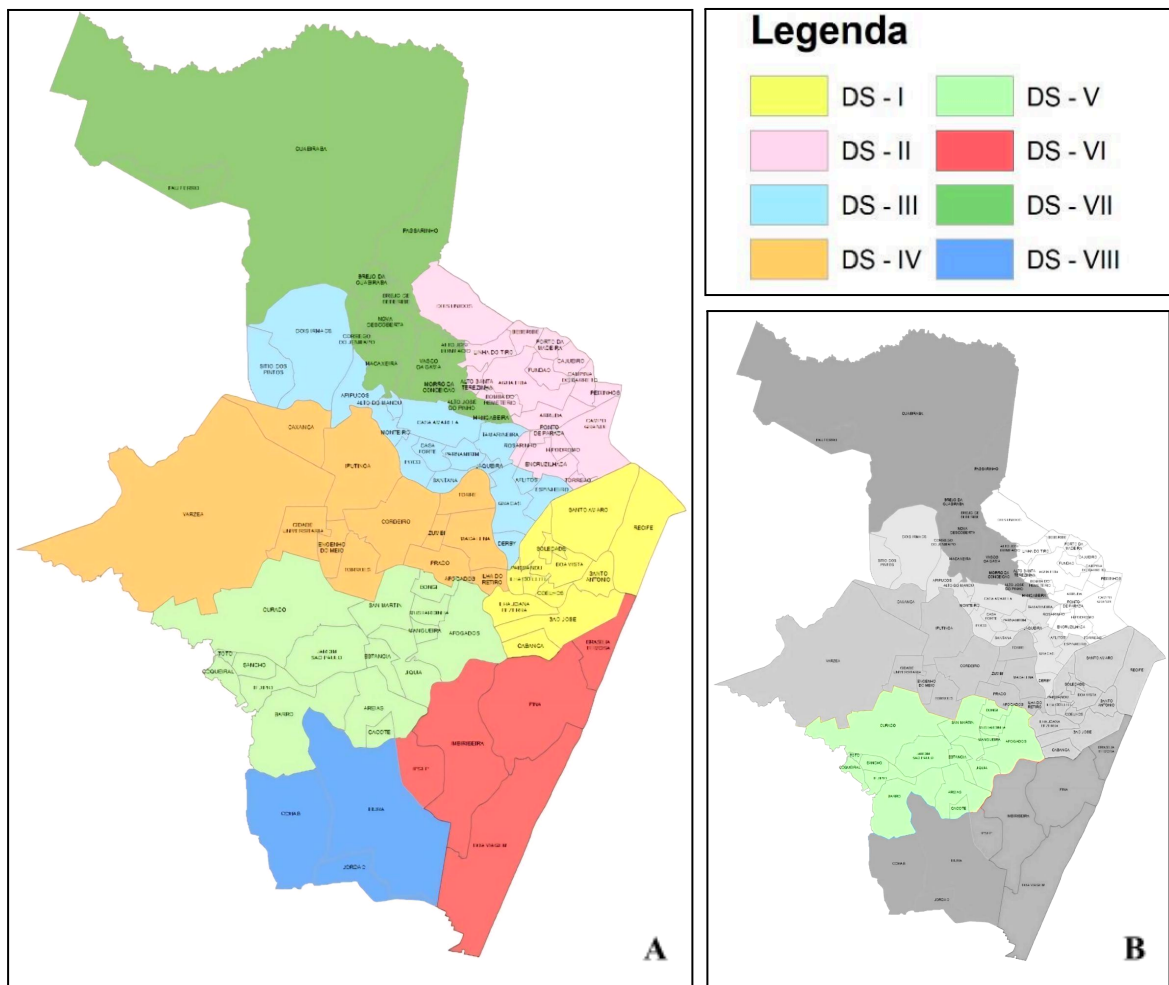
3. MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa documental realizada a partir do levantamento descritivo e quantitativo das denúncias recebidas pela Vigilância Sanitária (VISA) do DS V da cidade do Recife-PE, entre o período de novembro de 2023 a abril de 2024.

3.1 ÁREA DE ESTUDO

No âmbito da saúde, o município de Recife é dividido em oito Distritos Sanitários (DS) (Figura 16), que constituem microrregiões da cidade, onde cada distrito fica responsável por atendê-las no intuito de realizar um melhor gerenciamento na oferta do cuidado em saúde (RECIFE, 2022b). Por sua vez, o Distrito Sanitário (DS) V possui atuação em 16 bairros (Figura 16), os quais compreendem a área focal da presente pesquisa.

Figura 16. Visão espacial do município de Recife, por distrito (A). Área focal da pesquisa destacada em verde claro (B).



Fonte: Adaptado de Recife (2022b).

3.2 ATENDIMENTO DAS DENÚNCIAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO DS V

Todas as denúncias foram recebidas de forma anônima, por meio dos canais da ouvidoria municipal de saúde, de demandas do Ministério Público e telefone do próprio setor da VISA. Ressalta-se que somente a partir dos canais oficiais da ouvidoria municipal de saúde é possível um retorno ao denunciante quanto a resolução de sua denúncia.

Quando oriundas do canal de ouvidoria e do Ministério Público, antes de serem recebidas pelo setor, a denúncia passa pelo interlocutor da ouvidoria distrital, que é responsável por demandá-las de imediato aos Distritos Sanitários (DS) e suas correspondentes microrregiões, de acordo com a localização do estabelecimento denunciado. Em sequência, a denúncia segue para o interlocutor do DS em questão que analisa, protocola no caderno de denúncias e as distribui para as equipes de inspetores da VISA.

A próxima etapa se dá pela verificação *in loco* da denúncia pelos inspetores sanitários que ocorre com total brevidade, e a depender do risco avaliado, pode ser verificada no mesmo dia em que foi recebida pelo DS. Ao chegar no estabelecimento, o proprietário ou responsável do local é informado sobre a denúncia que então acompanha a equipe até o foco da reclamação. Se a denúncia for considerada procedente, significa dizer que a irregularidade foi encontrada e comprovada durante a inspeção. Se considerada não procedente, a denúncia contradiz o que foi visto no local. Pode ainda haver uma terceira situação, caso o produto ou serviço não tenha sido localizado pela equipe na fiscalização. Para as duas últimas situações, o estabelecimento é liberado sem prejuízo, uma vez que, mesmo que o fato enquanto relatado tenha sido verídico, só pode ser comprovado quando a não conformidade é vista em flagrante no ato da inspeção sanitária.

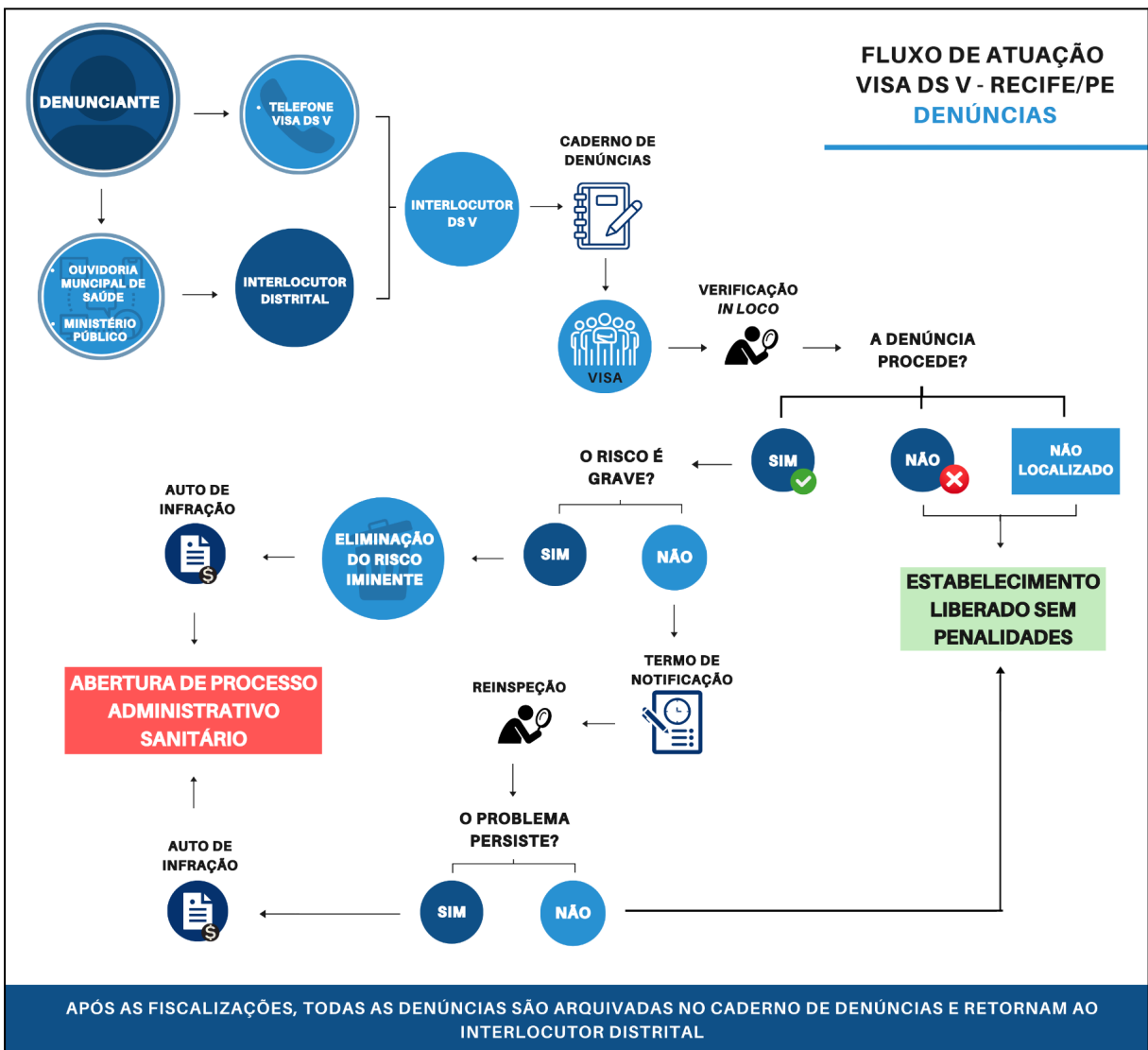
Para a situação procedente, o passo seguinte vai depender do grau de risco que o estabelecimento e a irregularidade apresenta à saúde pública. Em baixos riscos, emite-se um Termo de Notificação (TN) aplicando um prazo de até 30 dias corridos para as adequações solicitadas pelos inspetores, sendo necessária uma reinspeção ao final do prazo estabelecido. Persistindo o problema, lavra-se o Auto de Infração seguido da abertura de um Processo Administrativo Sanitário. Para casos em que o risco é alto, se a irregularidade for um produto, o mesmo é recolhido e inutilizado, emitindo-se o Termo de Inutilização (TI), seguido da lavratura do Auto de Infração, e a partir dele, é aberto um Processo Administrativo Sanitário (PAS) que objetiva apurar a ocorrência da infração. Esse rito é efetuado por autoridade sanitária hierarquicamente superior ao servidor que procedeu o Auto de Infração e quando comprovada a infração, aplica-se ao infrator medida punitiva de multa ou até interdição das

atividades/produtos, finalizando assim o PAS.

Após a fiscalização *in loco*, o inspetor encarregado pelo atendimento deve assinar, datar e registrar a situação de autenticidade da reclamação no caderno de denúncias. E como último procedimento no Distrito Sanitário (DS), a resolução da denúncia retorna ao interlocutor distrital em um prazo de até sete dias, sendo contabilizado a partir da data do recebimento da denúncia pelo DS.

Diante dos aspectos analisados, foi criada uma ilustração didática (Figura 17) que mostra de forma resumida o fluxo de atuação da vigilância sanitária do DS V aos atendimentos das denúncias, desde o recebimento pelo interlocutor do DS até a finalização da execução.

Figura 17. Fluxo de atuação simplificado da VISA do DS V aos atendimentos das denúncias.



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

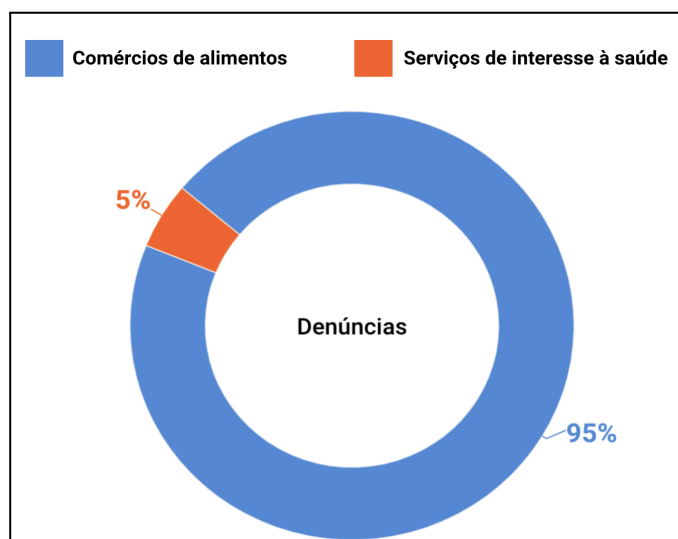
3.3 COLETA E ANÁLISE DE DADOS

Os dados foram obtidos do caderno de denúncias interno do setor da vigilância sanitária do DS V. Dos registros, foram coletadas as seguintes informações: tipos de estabelecimentos e o quantitativo de suas respectivas denúncias; natureza das denúncias em comércios de alimentos e a situação de autenticidade das denúncias. A partir desses dados, realizou-se a análise estatística obtendo a frequência relativa (FR) das denúncias recebidas entre os meses de novembro de 2023 a abril de 2024, calculadas por categorias: (FR = nº de denúncias por tipo de estabelecimento / total de denúncias x 100); (FR = nº de denúncias por natureza / total de denúncias x 100) e (FR = nº de denúncias por situação de autenticidade / total de denúncias x 100). Em sequência, criou-se gráficos com o auxílio da ferramenta *Infogram*, os quais foram projetados nos resultados deste estudo.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Entre os meses de novembro de 2023 a abril de 2024, 41 denúncias foram recebidas e registradas pelo setor da vigilância sanitária do DS V do Recife, porém uma delas não foi contabilizada no presente levantamento, devido ao imóvel do estabelecimento não ter sido localizado pela VISA. Desse modo, foram contabilizadas 40 denúncias, sendo 95% delas oriundas de reclamações em comércios de alimentos e 5% em serviços de interesse à saúde (Figura 18). No período em questão, não foram verificadas denúncias dos demais serviços que competem à VISA. Esses resultados se assemelham aos de Figueiredo (2010) na vigilância sanitária de Olinda-PE, onde a predominância das denúncias foi 74% relacionada a estabelecimentos de alimentação, seguido por 10% nos serviços de interesse à saúde.

Figura 18. Denúncias recebidas pela VISA do DS V entre novembro de 2023 e abril de 2024, por classificação de estabelecimento, em percentual.

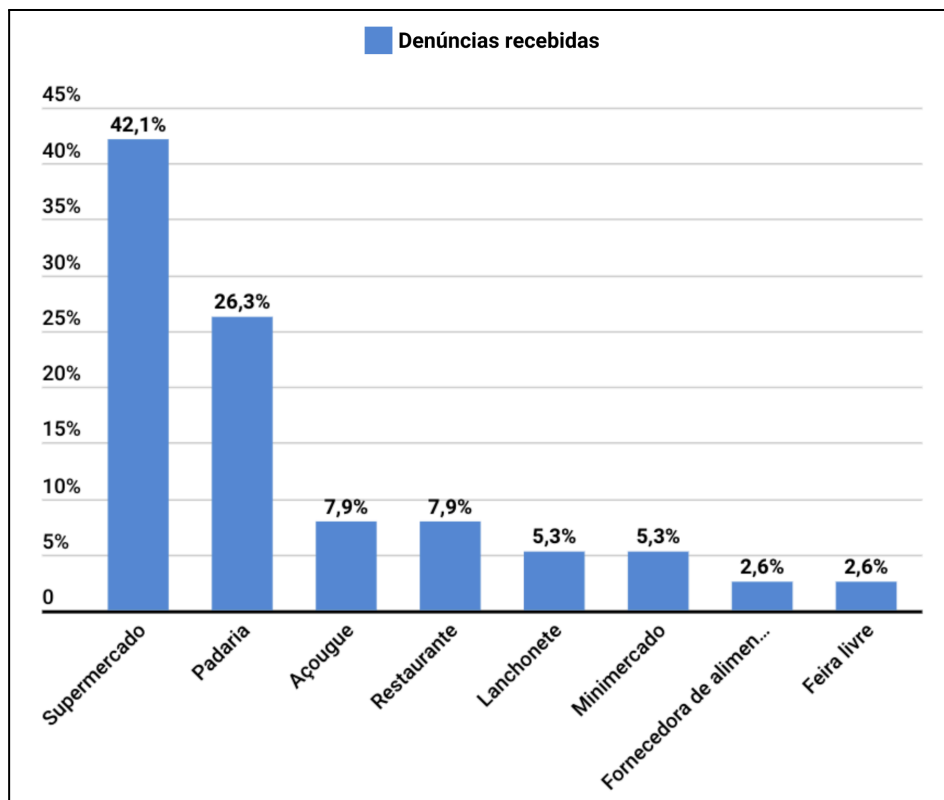


Fonte: Arquivo pessoal (2024).

O elevado número de queixas em comércio de alimentos pode ser atribuído principalmente à grande quantidade desses serviços presentes na área focal da pesquisa, mas também em todo Brasil, fator que é reforçado pelos dados da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (2023) que constatou em seu balanço econômico de 2023 a existência de 38 mil empresas do ramo no país, com um faturamento que representou 10,8% do PIB nacional. Ainda, segundo Rocha *et al.* (2020), isso pode ser explicado por serem os serviços mais comumente utilizados pelo público e em que há uma fácil verificação dos riscos sanitários.

Diante da predominância de queixas nesses comércios, foi realizada a quantificação das denúncias em comércios de alimentos por tipo de estabelecimento, demonstrando que dos 95% registrados, 42,1% foram de supermercados, seguidos por padarias com 26,3%, açougues e restaurantes com o mesmo percentual de 7,9%, lanchonetes e minimercados com 5,3% e fornecedora de alimentos e feira livre com 2,6% (Figura 19). Os resultados de Figueiredo (2010) também foram semelhantes, onde constatou uma maior prevalência de denúncias entre os supermercados (23%) e padarias (12%) nas duas regiões estudadas.

Figura 19. Frequência relativa das denúncias em comércios de alimentos, por tipo de estabelecimento.

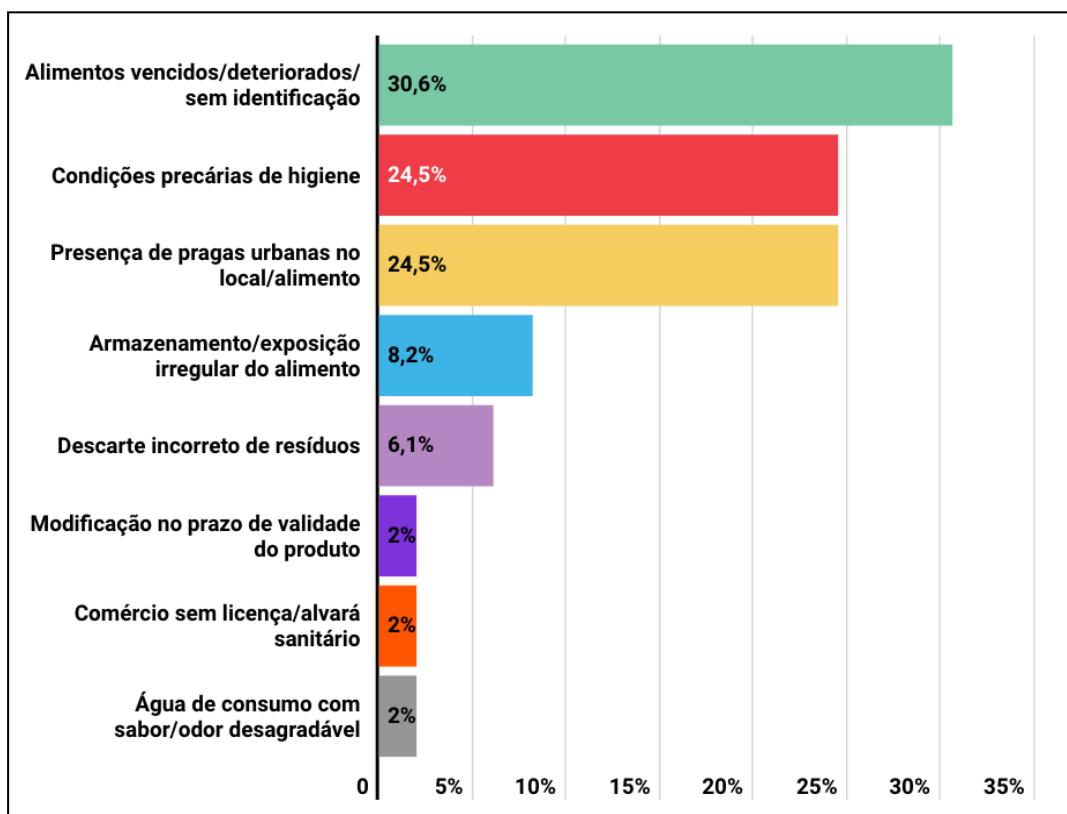


Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Neta *et al.* (2015), obtiveram como resultado em sua pesquisa que o maior número de não conformidades encontradas durante as inspeções foram em supermercados, nos quais 20 dos 32 inspecionados se apresentaram não conformes, e em padarias, 7 tinham não conformidades das 9 inspecionadas. Para os autores, os supermercados apresentam uma maior complexidade, com diversas áreas de manipulação de alimentos e, por isso, predispõem a maiores riscos sanitários. Tais fatos podem justificar o alto índice de denúncias nesses tipos de estabelecimentos, visto pela similaridade entre esses indicadores.

Os problemas em comércios de alimentos relatados pelo público também foram analisados e divididos em oito categorias, utilizando o critério de similaridade quanto à natureza dessas denúncias (Figura 20).

Figura 20. Natureza das denúncias recebidas em comércios de alimentos, em percentual



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Como principal reclamação destacou-se a venda de alimentos fora do prazo de validade, deteriorados ou sem identificação de data de fabricação/validade ou rotulagem, que foram reunidos na mesma categoria resultando em 30,6% das denúncias.

As condições precárias de higiene nos estabelecimentos obtiveram um percentual consideravelmente elevado totalizando 24,5%. Ao analisar a presença de enterobactérias em

diferentes tipos de superfícies que entram em contato com os alimentos, Rezende *et al.* (2012) identificaram em duas redes de supermercados que, das 25 amostras coletadas dos setores da cozinha, açougue e padaria, 80% tiveram resultados positivos para coliformes totais e/ou fecais, apresentando mais de um tipo de enterobactérias: *E. coli*, *Klebsiella*, *Salmonella*, *Ewingella*, *Citrobacter* e *Enterobacter*. De acordo com Mendes (2019), áreas com condições higiênico-sanitárias precárias podem aumentar o risco de doenças veiculadas por alimentos, de modo que as diferentes superfícies e utensílios utilizados durante a manipulação de alimentos podem conter os mesmos microrganismos, sendo indicativo de contaminação cruzada, causada pela ineficiência na implementação das boas práticas.

Em paralelo, a presença de vetores e pragas urbanas no local/alimento também apresentou o percentual de 24,5%, principalmente pela presença de baratas, ratos e infestação de moscas. Ambos os problemas estão diretamente relacionados, uma vez, que a ausência dos procedimentos higiênicos-sanitários atrai a presença de vetores e pragas.

O problema de armazenamento/exposição irregular do alimento com 8,2%, ainda que menos relatado, representa uma situação preocupante, principalmente para os produtos de origem animal, visto que sua conservação e exposição em condições de higiene, juntamente ao binômio tempo e temperatura, inadequadas, acarreta a multiplicação de microrganismos que podem ser patogênicos, trazendo um risco ainda maior ao consumidor, pois esses são responsáveis pelas infecções e toxinfecções alimentares, sem alterar as características sensoriais dos alimentos. Ou seja, o alimento permanece inalterado a olho nu, mesmo estando contaminado por esses microrganismos (VENTURI *et al.*, 2021; CARELLE; CÂNDIDO, 2014). Consequentemente, há uma redução no tempo de prateleira do produto, levando-o à deterioração, que foi um dos principais problemas relatados pelos denunciante. De acordo com Carelle e Cândido (2014), na maioria das vezes ocorre o crescimento mútuo de bactérias patogênicas e deteriorantes em um mesmo alimento, e desse modo identificam-se alterações físicas simultâneas ao potencial de causar doenças veiculadas por alimentos.

O descarte incorreto de resíduos apresentou 6,1%. Nessa categoria foi descrita a presença de lixo orgânico em calçadas públicas, emissão de odor desagradável e fumaça na vizinhança. Outras queixas foram relatadas em menor número, como a modificação na data de validade do produto, o funcionamento do comércio sem licença ou alvará sanitário, além do relato de oferecimento de água para consumo com sabor/odor desagradável, cada um desses correspondendo ao mesmo percentual de 2%.

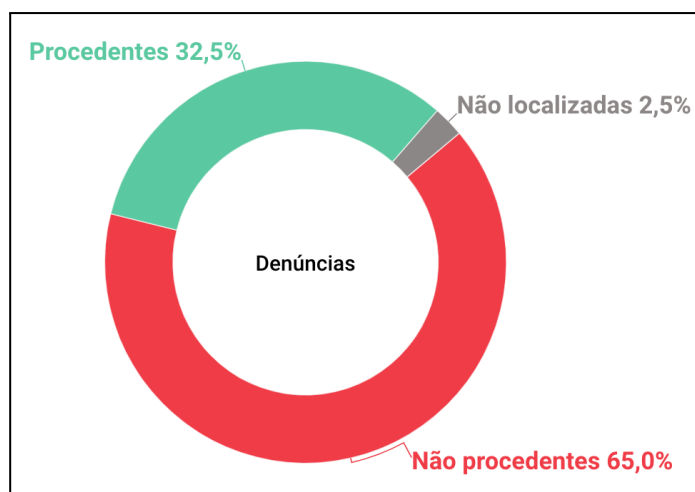
Diante desses relatos, observou-se que as não conformidades supracitadas

correspondentes às questões de higiene contrapõem o que estabelece a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/04 da ANVISA sobre os procedimentos de Boas Práticas que devem ser adotados em serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento. Baseado nessa resolução, os estabelecimentos voltados a alimentos devem atender a requisitos bem abrangentes, compreendendo desde a matéria-prima, ingredientes, embalagens, manipulação, armazenamento, exposição e transporte do alimento preparado, até as condições estruturais e instalações do local, equipamentos, móveis e utensílios, controle de vetores e pragas urbanas, manejo de resíduos, abastecimento de água e higiene e saúde dos manipuladores (ANVISA, 2004; MARMENTINI; RONQUI; ALVARENGA, 2015).

Especificamente em Recife, foi criada a Norma Técnica Especial (NTE) Nº 01/17 que disciplina os serviços de alimentação a respeito das boas práticas, bem como dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), concordando com as leis federais vigentes e inclusive mostrando de forma detalhada os aspectos a serem fiscalizados pela VISA municipal. Em relação à falta de licença/alvará sanitário, os resultados mostraram contrariedade ao que também é previsto na NTE Nº 01/17 que estabelece a obrigatoriedade da certificação sanitária a todo estabelecimento destinado à produção, fabricação, beneficiamento, manipulação, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, depósito, distribuição, representação, comércio ou consumo de alimentos (RECIFE, 2017).

Quanto à situação das denúncias, considerando sua veracidade após a fiscalização *in loco*, apenas 32,5% foram consideradas procedentes, sendo a maioria não procedente com 65%, enquanto 2,5% não foram possíveis classificar por motivo de não localização do produto/insumo ou serviço relatado no ato da verificação (Figura 21).

Figura 21. Situação das denúncias após a fiscalização pela VISA, em percentual.



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Existem muitas variáveis para que a denúncia seja considerada não procedente. Uma delas é o prazo do recebimento da denúncia pela VISA até a verificação *in loco* da mesma. Apesar da brevidade em suas resoluções, é inviável que o atendimento das denúncias ocorra no mesmo momento da reclamação pelo denunciante, e portanto, na maioria dos casos, ocorre que o problema não conforme já foi identificado e removido pelo próprio estabelecimento antes que se faça a fiscalização pelos inspetores sanitários. Outro fator, se dá pela concorrência entre proprietários que denunciam uns aos outros para tentar encontrar situações que possam prejudicar o adversário ou até mesmo para gerar desconforto aos clientes pela presença dos inspetores sanitários no local.

Assim, se buscou a partir dos resultados obtidos, fornecer subsídios acerca dos pontos mais críticos das não conformidades e suas características relatadas via denúncia em comércios de alimentos, confirmando que o acompanhamento dessas informações serve como uma ferramenta crucial de avaliação, podendo atuar como um indicador em potencial. De tal modo, esses dados podem servir de auxílio aos planos das ações de monitoramento sanitário e de educação em saúde do município. Ademais, verifica-se a importância da participação da comunidade ao utilizar os canais de denúncia, colaborando ativamente na promoção da saúde pública.

5. CONCLUSÃO

É indispensável a atuação da Vigilância Sanitária nas fiscalizações apoiadas nas legislações vigentes em todos os serviços que a compete, mas especialmente, deve-se intensificar as análises no setor alimentício. Para isso, o monitoramento constante é essencial, observando todas as variáveis que afetam direta ou indiretamente a qualidade higiênico-sanitária do alimento e que podem oferecer riscos à saúde do consumidor.

6. REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (ABIA). Balanço econômico da indústria de alimentos. 2023. 2p. Disponível em: https://www.abia.org.br/vsn/temp/OnePage_2024_VF_VF.pdf. Acesso em: 01, jul. 2024.

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO (ADAGRO). **Resolução N° 001/2023**. Determina a padronização dos procedimentos a serem adotados pela Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco - ADAGRO nas inspeções e fiscalizações realizadas pelos fiscais estaduais agropecuários. Disponível em: https://www.adagro.pe.gov.br/images/legislacao/Resolu%C3%A7%C3%B5es/Item_4.1.1e_Re

sol%C3%A7%C3%A3o_001_2023_SEI_0031407348.000007_2023_47.pdf. Acesso em: 29, mai. 2024.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Cartilha de vigilância sanitária: Cidadania e Controle Social. 2o ed. 2002. 55p. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cartilha_vigilancia.pdf. Acesso em: 15, jun. 2024.

BRASIL, Lei. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde. Departamento de Gestão da Educação na Saúde. Política Nacional de Educação Permanente em Saúde: o que se tem produzido para o seu fortalecimento? rev. **Brasília: Ministério da Saúde**, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional De Vigilância Sanitária (ANVISA). **Instrução Normativa N° 66, de 01 de setembro de 2020**. Estabelece a lista de Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE de atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária por grau de risco e dependente de informação para fins de licenciamento sanitário. Diário Oficial da União, 2020(b).

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. DO da República Federativa do Brasil, Brasília, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional De Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC n° 418, de 1° de setembro de 2020**. Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC n° 153, de 26 de abril de 2017, que dispõe sobre a classificação do grau de risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, para fins de licenciamento, e dá outras providências. Diário Oficial da União, 2020(a).

BRASIL. Presidência da República. **Decreto n° 9.013, de 29 de março de 2017**. Regulamenta a Lei no 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei n° 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, 2017. 93p.

BRASIL. Presidência da República. **Lei federal n° 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. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 1990.

BRASIL. Presidência da República. **Lei n° 14.515, de 29 de dezembro de 2022**. Dispõe sobre os programas de autocontrole dos agentes privados regulados pela defesa agropecuária e sobre a organização e os procedimentos aplicados pela defesa agropecuária aos agentes das cadeias produtivas do setor agropecuário. Diário Oficial da União, 2022.

CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. **Manipulação e Higiene dos Alimentos**. São Paulo - SP: SRV Editora LTDA, 2014. E-book. ISBN 9788536521060. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060/>. Acesso em: 03, jul. 2024.

CHAGAS, M. F.; VILLELA, W. V.. Vigilância Sanitária e promoção de saúde: apontamentos para além da regulação e controle. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 2, n. 3, p. 30-36, 2014.

FERREIRA, L. C.. O Processo Administrativo Sanitário e o direito à saúde. **Revista Baiana de Saúde Pública**, v. 38, n. 4, p. 803-803, 2014. Disponível em: <https://rbsp.sesab.ba.gov.br/index.php/rbsp/article/view/732>. Acesso em: 16, jun.2024.

FIGUEIREDO, Adriana Karla Cavalcanti *et al.* Perfil de denúncias recebidas pela vigilância sanitária durante o ano de 2009 em Olinda-PE. 2010.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos 6a ed. São Paulo - SP: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520454176. Disponível em: <https://integrada.minhabioteca.com.br/#/books/9788520454176/>. Acesso em: 04, jul. 2024.

LOPES, M. B.; CORDEIRO, B. C. Vigilância sanitária: revisão integrativa dos processos de capacitação da força de trabalho. **Revista Sustinere**, v. 9, p. 415-429, 2021.

LUCCHESI, G. Globalização e regulação sanitária: os rumos da vigilância sanitária no Brasil. Brasília: Editora Anvisa, 2008.

MARMENTINI, R. P.; RONQUI, L.; ALVARENGA, V. A. A importância das boas práticas de manipulação para os estabelecimentos que manipulam alimentos. **Revista Facimed**, v.40, n.8, p. 263, 2015.

MENDES, T. A. A.; VITTI, M. C. D. A importância das boas práticas na manipulação de alimentos. **Revista Medicina e Saúde**, Rio Claro, v. 2, n. 3, p. 111-125, jan./jun. 2019.

NETA, C. *et al.* Atuação da vigilância sanitária nos estabelecimentos alimentícios no município de Pombal–PB. 2015.

PERNAMBUCO. Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco. **Portaria ADAGRO nº 005, de 14 de fevereiro de 2017**. Dispõe sobre a obrigatoriedade da implantação dos Programas de Autocontrole, nos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal. Diário Oficial do Estado de Pernambuco, 2017.

PERNAMBUCO. Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco. **Lei nº 15.919, de 4 de novembro de 2016**. Cria a Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco. Diário Oficial do Estado de Pernambuco, 2016. 14p.

RECIFE, Governo Municipal, Secretaria de Saúde do Recife, Secretaria Executiva de Planejamento, Monitoramento e Articulação Distrital, Plano Municipal de Saúde 2022-2025 / Governo Municipal, Secretaria de Saúde do Recife, Recife. Secretaria Executiva de Planejamento, Monitoramento e Articulação Distrital, Gerência Geral de Planejamento e Orçamento, 1ª. Ed. - Secretaria de Saúde do Recife, 2022(b). p.: - il

RECIFE. Prefeitura do Recife. **Decreto nº 35.610 de 04 de maio de 2022**. Revoga o Decreto nº 33.205, de 13 de dezembro de 2019 e classifica as atividades de baixo risco, nos termos da Lei Federal nº 13.874 de 20 de setembro de 2019, que institui a Declaração de Direitos de Liberdade Econômica. Diário Oficial do Recife, 2022(a).

RECIFE. Secretaria de Saúde. **Norma Técnica Especial SESAU N° 1 de 01 de junho de 2017**. Disciplina, no Município do Recife, as atividades relacionadas à importação, exportação, extração, fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos. Diário Oficial do Recife, 2017.

REZENDE, C. *et al.* Superfície inanimada—possível fonte de contaminação microbiológica no alimento. **Revista Brasileira de Farmácia**, v. 93, n. 4, p. 444-449, 2012. Acesso em: 03, jul. 2024.

ROCHA, C. B. *et al.* Perfil das denúncias atendidas pela vigilância sanitária do Rio Grande-RS entre 2018/2019. *Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento*, [S. l.], v. 9, n. 3, p. e45932310, 2020. DOI: 10.33448/rsd-v9i3.2310. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/2310>. Acesso em: 13, jun. 2024.

SIRTOLI, D. B.; COMARELLA, L. O papel da vigilância sanitária na prevenção das doenças transmitidas por alimentos (DTA). *Revista Saúde e Desenvolvimento*, [S. l.], v. 12, n. 10, p. 197–209, 2018. Disponível em: <https://www.revistasuninter.com/revistasaude/index.php/saudeDesenvolvimento/article/view/878>. Acesso em: 16 jun. 2024.

SOUSA, F.; DE CARVALHO, I. C. [ID 58] A IMPORTÂNCIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO NO ÂMBITO DA SAÚDE PÚBLICA: Iara Camargo de Carvalho, Francielle Aparecida de Sousa. **Revista Vitae-Educação, Saúde e Meio Ambiente UNICERP**, v. 2, n. 10, p. 384-395, 2021. Disponível em: <https://revistas.unicerp.edu.br/index.php/vitae/article/view/2525-2771-v2n10-4>. Acesso em: 16, jun. 2024.

VENTURI, I.; ANNA, L. C. S.; SCHMITZ, J. F.; e outros. **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre - RS: Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556901602. Disponível em: <https://integrada.minhabioteca.com.br/#/books/9786556901602/>. Acesso em: 03, jul. 2024.

III. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) proporcionou através das atividades desenvolvidas na Vigilância Sanitária (VISA) do Distrito Sanitário (DS) V do Recife e na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO) a elucidação da atuação do médico veterinário como promotor da saúde pública e saúde única. Observou-se que o médico veterinário como agente do Sistema Único de Saúde (SUS) e parte da equipe multidisciplinar que compõe a VISA, possui papel fundamental na aplicação de seus conhecimentos específicos, principalmente no que diz respeito à segurança sanitária dos produtos de origem animal, tal como fiscais agropecuários no encargo da inspeção animal na garantia de seus produtos e subprodutos inócuos à mesa do consumidor.

Dessa maneira, o estágio permitiu destacar, nos dois âmbitos, a importância das fiscalizações pelos órgãos competentes tanto no varejo como nas indústrias de produtos de origem animal e os desafios que os mesmos enfrentam para atingir o objetivo maior de promover saúde.