



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



MARCELO EDVAN DOS SANTOS SILVA
RAIANE ELIAMARI SALVADOR RAMOS

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

Garanhuns
2018

**MARCELO EDVAN DOS SANTOS SILVA
RAIANE ELIAMARI SALVADOR RAMOS**

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO)

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

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

Orientador(a): Prof^a. Dra. Suzana Pedroza da Silva

Prof^a Dra. Daniele Silva Ribeiro

Supervisor(a): Katharina Pereira de Almeida

Garanhuns

2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Biblioteca Ariano Suassuna, Garanhuns - PE, Brasil

R175r Ramos, Raiane Eliamari Salvador

Relatório de estágio supervisionado obrigatório (ESO)
(vigilância sanitária / visa do Município de Garanhuns-PE)
/ Raiane Eliamari Salvador Ramos. - 2018.

33 f. : il.

Orientador(a): Daniele Silva Ribeiro
Trabalho de ESO (Estágio Supervisionado Obrigatório :
Curso de Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal
Rural de Pernambuco, Departamento de Engenharia de
Alimentos, Garanhuns, BR - PE, 2018.

Inclui referências

1. Vigilância Sanitária 2. Saúde pública 3. Legislação
I. Ribeiro, Daniele Silva, orient. II. Título.

CDD 614.3

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

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

Aprovado em: ___/___/___

BANCA EXAMINADORA

Profª. Dra. Suzana Pedroza da Silva

Unidade Acadêmica de Garanhuns - UFRPE

Profª Dra. Daniele Silva Ribeiro

Unidade Acadêmica de Garanhuns - UFRPE

Katharina Pereira de Almeida

Gerente de Vigilância em Saúde da Prefeitura Municipal de Garanhuns

(Supervisora)

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

FOLHA COM A IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO
OBRIGATÓRIO

I. ESTAGIÁRIO(A)

NOME: Marcelo Edvan dos Santos Silva

MATRÍCULA Nº: 051.820.124-46

CURSO: Engenharia de Alimentos

PERÍODO LETIVO: 10º

ENDEREÇO PARA

CONTATO: Rua Serra Branca, 25, Quadra 3, Casa 1, Magano, Garanhuns.

FONE: (87)9.9936-7783

ORIENTADOR(A): Prof^ª. Dra. Suzana Pedroza da Silva

SUPERVISOR(A): Katharina Pereira de Almeida

I. UNIDADE CONCEDENTE

NOME: Secretaria Municipal de Saúde – Departamento de Vigilância Sanitária ENDEREÇO:
Avenida Joaquim Távora, s/n.

BAIRRO: Heliópolis

CIDADE: Garanhuns

ESTADO: Pernambuco

CEP: 55.295-410

FONE: (87) 3761-7750

II. FREQUÊNCIA

INÍCIO DO ESTÁGIO: 18 de setembro de 2018

TÉRMINO DO ESTÁGIO: 30 de novembro de 2018

TOTAL DE HORAS: 300

LOCAL: Vigilância Sanitária do Município de Garanhuns

SUPERVISOR(A): Katharina Pereira de Almeida

**FOLHA COM A IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO
OBRIGATÓRIO**

II. ESTAGIÁRIO(A)

NOME: Raiane Eliamari Salvador Ramos MATRÍCULA Nº: 100.135.664-07
CURSO: Engenharia de Alimentos PERÍODO LETIVO: 10º
ENDEREÇO PARA CONTATO: Avenida Julio Brasileiro, 820, Heliópolis, Garanhuns
FONE: (87) 9. 9913-4543
ORIENTADOR(A): Profª. Dra. Daniela Silva Ribeiro
SUPERVISOR(A): Katharina Pereira de Almeida

III. UNIDADE CONCEDENTE

NOME: Secretaria Municipal de Saúde – Departamento de Vigilância Sanitária ENDEREÇO:
Avenida Joaquim Távora, s/n.
BAIRRO: Heliópolis CIDADE: Garanhuns
ESTADO: Pernambuco
CEP: 55.295-410
FONE: (87) 3761-7750

IV. FREQUÊNCIA

INÍCIO DO ESTÁGIO: 18 de setembro de 2018
TÉRMINO DO ESTÁGIO: 30 de novembro de 2018
TOTAL DE HORAS: 300
LOCAL: Vigilância Sanitária do Município de Garanhuns
SUPERVISOR(A): Dra. Katharina Pereira de Almeida

AGRADECIMENTOS

Agradeço acima de tudo a Deus, por tantas bênçãos concebidas ao longo dessa caminhada. Agradeço ao meus pais pelo esforço durante toda a vida para que nada que faltasse, e por tanto incentivo em minhas decisões.

Agradeço ao meu companheiro Doge, por estar ao meu lado segurando minha mão nos momentos mais difíceis e me mostrando o lado bom da vida.

Agradeço aos meus amigos Ciro Silvestre, Letícia Soares, Elaise Lira e Aldevanio Silva por todo apoio e incentivo, e por entenderem minhas ausências.

Agradeço a minha irmã Melissa Karoly, a qual me faz querer servir de exemplo, e assim, me torna uma pessoa melhor.

Agradeço aos amigos conquistados durante a graduação, sem os quais, essa caminhada não seria tão proveitosa e agradável.

Agradeço a todos os professores que contribuíram da melhor forma possível para a minha formação. Em especial, agradeço a minha orientadora Suzana Pedroza que me passa muito mais do que ensinamentos técnicos, mas me serve sempre como exemplo de pessoa e profissionalismo.

Agradeço a toda equipe da Vigilância Sanitária por todo conhecimento compartilhado e por tanta compreensão quanto as minhas necessidades como estudante. O exemplo de profissionalismo que pude obter a partir de cada um de vocês, levarei sempre comigo.

Marcelo Edvan dos Santos Silva

AGRADECIMENTOS

A Deus, por cuidar de mim durante toda a minha graduação, sempre com sua bondade e amor. Sem Ele nada disso estaria acontecendo. Minha eterna gratidão.

A minha família por entender minhas ausências, estresses e correria. Em especial ao meu pai que tanto supriu minhas necessidades financeiras e me deu tanto apoio e incentivo. E minha irmã por ouvir minhas reclamações e ainda assim me animar. Amo vocês.

Aos amigos mais chegados que irmãos Érica, Suyanne, Henrique, e Raíssa. Meu muito obrigada por todo apoio e encorajamento. Por ouvir meus desesperos e tentar me acalmar, além de serem os motivos das minhas melhores gargalhadas e momentos felizes. Eu amo vocês.

Aos meus professores, por dividir todo seu conhecimento e amor nas aulas teóricas, práticas e nas visitas técnicas, de forma tão enriquecedora e ética. De maneira mais especial a minha professora e orientadora Daniele, a senhora é um exemplo e uma inspiração para mim. Minha imensa gratidão.

Agradeço a todos os que compõem a Vigilância Sanitária de Garanhuns. Ser estagiária em um ambiente onde as pessoas são tão receptivas, alegres e dispostas foi um privilégio. Sou muito grata a Dra. Katharina que me deu essa oportunidade tão enriquecedora. As meninas Anna Carolina, Maria Francisca, Maria Katiúscia e Caroline Delvaz meus mais sinceros muito obrigada, vocês fizeram dessa jornada algo mais leve.

Raiane Eliamari Salvador Ramos

RESUMO GERAL

Localizada no Centro Administrativo I, a Vigilância Sanitária do Município de Garanhuns é um órgão da secretaria de saúde supervisionado pela médica veterinária Katharina Pereira de Almeida. A vigilância sanitária (VISA) municipal tem por objetivo, garantir a segurança e saúde da população por meio de fiscalizações, inspeções e orientações para a garantia da qualidade dos produtos e serviços prestados por empresas de diversos segmentos como, distribuidoras de alimentos e bebidas, restaurantes, padarias, lanchonetes e açougues. Além de muitos outros estabelecimentos não relacionados com a manipulação de alimentos, como por exemplo, consultórios, clínicas, dedetizadoras, escolas e hotéis. As atividades desenvolvidas pela vigilância sanitária são fundamentadas pelas leis federais, estaduais e municipais, de modo que toda ação é precedida de um minucioso levantamento das normas e legislações aplicáveis, garantindo que as atividades ocorram de maneira correta e respaldadas pela lei. Para o segmento alimentício, a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 216/2004 serve de base para o direcionamento das inspeções, sendo uma das RDCs mais utilizadas por este departamento, não se abstendo de outras legislações aplicáveis. Em complemento as atividades de monitoramento da qualidade dos produtos oferecidos a população, a vigilância sanitária municipal, inspeciona por meio de análises físico-químicas e microbiológicas as condições da água que é distribuída para a população, garantindo assim, uma maior segurança à saúde dos habitantes. Assim, as vivencias profissionais ao longo do período de estágio, promoveram um entendimento maior da responsabilidade com a saúde do consumidor, bem como, apresentou um leque de oportunidades quanto à responsabilidade técnica e atividades de consultoria que podem ser desenvolvidas pelo engenheiro de alimentos.

Palavras chave: Vigilância Sanitária, Inspeção, Saúde Pública, legislação.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Mictório impróprio e sem higiene	25
Figura 2: Banheiro sem tampa, acento e higiene.....	25
Figura 3: Objetos alheios à atividade	26
Figura 4: Alimentos no chão	26
Figura 5: Chapa sem higiene	26
Figura 6: Teto com fiação exposta, mofo e sem higiene.....	27
Figura 7: Geladeira sem manutenção e alimentos vencidos.....	27
Figura 8: Fogão enferrujado, panelas queimadas e ambos sem higiene	27
Figura 9: Paredes sujas e utensílios de material impróprio	28
Figura 10: Churrasqueira com ferrugem	29
Figura 11: Molhos armazenados sem respeitar as normas do fabricante	29
Figura 12: Bebidas sem registro	29
Figura 13: Fogão com ferrugem, rodos na área de manipulação	30
Figura 14: Freezer sem manutenção.....	30

LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Período e carga horária do estágio.....	14
Quadro 2. Balanço de atividades realizadas durante os meses de estágio.....	17
Quadro 3. Padrão microbiológico da água para consumo humano.....	22

LISTA DE SIGLAS E ABREVIACÕES

ADAGRO – Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco
AFE/AE – Autorização de Funcionamento de Empresas/ Autorização Especial
ANTT – Assessoria Nacional ao Transporte Terrestre
APEVISA – Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária
ASO – Atestado de Saúde Ocupacional
BIMtz – Batalhão de Infantaria Motorizado
BPF – Boas Práticas de Fabricação
BPM – Batalhão de Polícia Militar
CNES – Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde
CNH – Carteira Nacional de Habilitação
CRLV – Certificado de Registro e Licenciamento de Veículos
PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional
PGRSS – Programa de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde
POP – Procedimento Operacional Padrão
PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais
RDC – Resolução da Diretoria Colegiada
RT – Responsável Técnico
VISA – Vigilância Sanitária

SUMÁRIO

1.	Introdução.....	12
2.	Local e Período de Estágio.....	14
3.	Descrição da Unidade Cedente.....	15
4.	Atividades Desenvolvidas.....	16
4.1	Obtenção da Licença Sanitária.....	17
4.2	Inspeção Sanitária.....	19
4.3	Programa VIGIAGUA.....	22
4.4	Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços da Saúde – PGRSSS.....	23
4.5	Operação Bar Seguro.....	24
5.	Considerações Finais.....	31
6.	Referências Bibliográficas.....	32

1. INTRODUÇÃO

A Vigilância Sanitária pode ser definida como um ajuntamento de ações voltadas a eliminação, diminuição e prevenção de riscos, além da intervenção em problemas correlacionados ao meio ambiente, que possam ocasionar problemas sanitários em uma determinada população. Essas ações, estão voltadas ao monitoramento da qualidade de bens e serviços prestados por empresas de diversos seguimentos, às quais promovem o consumo de bens relacionados direta ou indiretamente com a saúde (ANVISA, 2002).

Atuando como um órgão da secretaria de saúde, a vigilância sanitária tem por objetivo, zelar pela sanidade e segurança da população por meio de ações que garantam e promovam a saúde pública. Dentre essas ações pode-se destacar a investigação de surtos de intoxicação alimentar, podendo este ser causado pelo consumo de água ou alimento contaminado e o licenciamento e fiscalização de estabelecimentos do gênero alimentício, monitorando as condições de armazenamento, acondicionamento, manipulação, exposição e descarte dos produtos (GARANHUNS, 2013).

A vigilância sanitária (VISA) municipal, é um órgão responsável também pela vigilância ambiental, promovendo ações de controle da potabilidade da água distribuída pela companhia pernambucana de saneamento (COMPESA) por meio de análises físico-químicas e microbiológicas de amostras da água que chega às residências dos habitantes. Ainda no âmbito ambiental, a VISA realiza o atendimento às denúncias por parte da população quanto a ocorrência de infestações, acúmulo de lixo, criação indevida de animais e outros eventos que possam vir a comprometer o bem-estar da população.

O caráter multidisciplinar das atividades atribuídas ao departamento de vigilância sanitária, lhe confere a possibilidade de atuar conjuntamente com muitos outros órgãos públicos, de modo a intensificar e aprimorar a eficácia de suas ações. Atuando em ramos do setor alimentício, da saúde e do meio ambiente, a VISA municipal detém um grande número de atribuições nas mais diversas áreas de operação, desde a fiscalização das conformidades de projetos arquitetônicos, adequações de espaços físicos, condições de trabalho, práticas de manipulação, descarte de resíduos e fiscalização documental.

Diante do exposto, o departamento de vigilância sanitária por meio de suas atribuições realiza atividades correlatas à diversas áreas como engenharia de alimentos, nutrição, medicina

veterinária, enfermagem, segurança do trabalho, administração e muitas outras, comprovando assim sua interdisciplinaridade.

Mas especificamente no ramo alimentício, a vigilância sanitária municipal é responsável por fiscalizar e zelar pela qualidade e segurança dos alimentos ofertados a população. Indiscutivelmente, é obrigação dos estabelecimentos comerciais garantir a sanidade e segurança dos produtos oferecidos, por meio de adoção das Boas práticas de Fabricação (BPF) e aplicação de ferramentas que possam contribuir positivamente para a manutenção da qualidade dos alimentos ofertados.

A vigilância sanitária municipal por meio de suas atribuições, tem a liberdade de exigir a presença de um responsável técnico nos estabelecimentos, sendo este, um profissional da área da nutrição, engenharia de alimentos ou médico veterinário responsável por implantar, aprimorar e monitorar todo o processo que esteja direta ou indiretamente relacionados com a manipulação de alimentos. O responsável técnico tem o dever de elaborar um Manual de Boas Prática, *Checklist* de Auto Inspeção, Cronograma e Ata de treinamentos e assim, garantir que toda equipe envolvida na manipulação tenha noções básicas das condições de trabalho que promovem a oferta de um alimento seguro.

Servindo de base tanto para o direcionamento das inspeções por parte da vigilância sanitária, quanto para direcionar o responsável técnico sobre as exigências sanitárias que serão cobradas durante as inspeções, a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação (BRASIL, 2004). Em complemento, a VISA se baseia também no código sanitário municipal de Garanhuns e no código sanitário estadual de Pernambuco, consolidando a eficácia de suas ações junto aos estabelecimentos comerciais do ramo alimentício.

A realização do estágio supervisionado obrigatório (ESO) na vigilância sanitária municipal proporciona vivências de grande relevância na formação do engenheiro de alimentos, expondo o estudante a situações complexas na rotina de estabelecimentos do ramo alimentício, e desenvolvendo um olhar mais crítico ao que diz respeito às práticas de manipulação de alimentos. Proporciona ainda, o contato com diferentes possíveis áreas de atuação como a responsabilidade técnica e os serviços de consultoria em especial a qualificação de empresas que, tem se tornado um mercado cada vez mais promissor.

2. LOCAL E PERÍODO DE ESTÁGIO

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) ocorreu no Departamento de Vigilância Sanitária do município de Garanhuns, a qual está localizada na Avenida Joaquim Távora, s/n, Heliópolis, cidade de Garanhuns/PE. O ESO foi realizado no período de 18 de setembro a 30 de novembro de 2018, com carga horária de seis horas por dia, totalizando 300 horas, como está expresso no Quadro 1.

Quadro 1: Período e carga horária do estágio supervisionado obrigatório (ESO)

Mês	Semana	Horas Semanais (h)	Carga horária acumulada (h)
Setembro	1 ^a	24	24
	2 ^a	30	54
Outubro	3 ^a	30	84
	4 ^a	24	108
	5 ^a	24	132
	6 ^a	30	162
Novembro	7 ^a	24	186
	8 ^a	24	210
	9 ^a	30	240
	10 ^a	30	270
	11 ^a	30	300
Término do Estágio		Carga horária total	300 horas

Fonte: Autor, 2018.

3. DESCRIÇÃO DA UNIDADE CONCEDENTE

A vigilância sanitária do município de Garanhuns, atrelada a secretaria de saúde compreende três setores distintos que atuam conjuntamente, sendo eles; vigilância sanitária, vigilância epidemiológica e vigilância ambiental. Localizada na rua Joaquim Távora, s/n, Heliópolis, a vigilância sanitária conta com uma equipe composta por 01 coordenadora de vigilância sanitária (Katharina Pereira de Almeida, Médica Veterinária), 01 inspetora sanitária (enfermeira), 02 agentes sanitárias e 01 motorista.

Considerando a extensão geográfica da cidade de Garanhuns e o grande número de estabelecimentos passíveis de fiscalização sanitária, a quantidade de funcionários que compõem a equipe de vigilância sanitária é insuficiente para atender a enorme demanda de atividades atribuídas a este departamento. Vale ressaltar aqui o excelente desempenho da equipe, que mesmo em número reduzido realiza um trabalho bastante consistente e eficaz, atendendo ao maior número de estabelecimentos possível.

As ações desenvolvidas pela Vigilância Sanitária são de caráter educativo (preventivo), normativo (regulamentador), fiscalizador e em última instância, punitivo. As atividades desempenhadas pela VISA de Garanhuns são:

- Cadastramento de Estabelecimentos
- Inspeção Sanitária;
- Licenciamento dos Estabelecimentos e Produtos;
- Codificação da Licença de Funcionamento;
- Elaboração de Relatórios Técnicos;
- Recebimento e atendimento de denúncias;
- Educação Sanitária;
- Coletas de amostras para controle de qualidade;
- Avaliações Quantitativas e Qualitativas das Ações;
- Investigação por Surtos e/ou Epidemias;
- Ações Conjuntas com Outras Instituições;

Além das atividades citadas acima, a equipe da VISA municipal, realiza um amplo estudo das RDCs aplicáveis a cada tipo de estabelecimento, de modo que suas ações são todas respaldadas pela lei. A equipe é periodicamente submetida a eventuais treinamentos para garantir uma capacitação contínua e reciclagem dos integrantes da equipe.

4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

O período de ocorrência do estágio proporcionou o contato com diversos estabelecimentos do ramo alimentício, possibilitando inspeções em ambientes como lanchonetes, restaurantes, comércio varejista e atacadista de alimentos, padarias, açougues e cozinhas industriais, e ainda, outros estabelecimentos como consultórios (odontológicos, endoscopia, fisioterapia etc.), academias, hotéis dentre outros. Além de inspeções regulares, houve a participação no atendimento a denúncias feitas pela população e outras denúncias solicitadas pelo Ministério Público de Pernambuco. Outra atividade realizada foi o controle da qualidade da água distribuída para a população tanto pela companhia de abastecimento do município, bem como aquelas de fontes alternativas (ex.: poços). Foi possível ainda, participar de uma operação de fiscalização denominada de Bar Seguro. Ação essa, realizada em conjunto com o 71º Batalhão de Infantaria Motorizado (BIMtz), Corpo de Bombeiros, Polícia Militar, Ministério Público e Conselho Tutelar.

Além das atividades em campo, alguns momentos do estágio foram designados ao estudo das RDCs, normas e códigos sanitários (municipal e estadual), sendo estes momentos determinantes para o bom desempenho durante as inspeções sanitárias. Outro momento de grande importância foi a oportunidade de participar do minicurso oferecido pelo conselho regional de medicina veterinária de Pernambuco (CRMV – PE), onde foram abordados os princípios básicos para o desempenho da função de responsável técnico.

O Quadro 2 apresenta um balanço das atividades desenvolvidas nos meses de vigência do estágio, mostrando que foi possível vivenciar diferentes situações e assim, adquirir um conhecimento diversificado e um melhor entendimento do papel da vigilância sanitária para o município, bem como, a importância do profissional da engenharia de alimentos neste ramo de atividade.

Quadro 2: Balanço das atividades realizadas nos meses de setembro, outubro e novembro de 2018.

Atividade Desenvolvida	Quantidade
Inspeções realizadas	93
Licenças Sanitárias iniciais	20

Licenças Sanitárias renovações	37
Termo de Notificação	40
Autos de Apreensão e inutilizações	30
Reclamações recebidas	34
Reclamações atendidas	03
Termos de interdições	03
Termo de Desinterdição	01
Relatório	10
Programa SISAGUA (coletas de amostra para análise)	69

Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

4.1 Obtenção de licença sanitária

A lei municipal N° 3930/2013 institui o Código Sanitário Municipal de Garanhuns, e dá outras providências. No Capítulo V no artigo 19 e 20 há a descrição dos estabelecimentos dos serviços de saúde e de interesse da saúde que são passíveis de fiscalização pela VISA. De acordo com o art. 36 da mesma lei municipal citada anteriormente, estes estabelecimentos devem ter suas licenças expedidas pela autoridade municipal competente, possuindo validade de 01 ano, a partir de sua emissão e, sua renovação deve ser solicitada anualmente com um prazo de 120 dias anteriores ao vencimento de sua licença sanitária (GARANHUNS, 2013). Para concessão de licença sanitária é necessário que o requerente seja ele pessoa física ou jurídica, para licença inicial ou renovação, faça a apresentação de cópia dos documentos abaixo:

- Requerimento preenchido (Fornecido pela VISA)
- Taxa de Serviços da Vigilância Sanitária;
- CNPJ (para pessoa jurídica)
- Contrato Social ou Registro de Firma Individual;
- RG e CPF (em caso de sociedade, levar de dois dos sócios);
- Licença Sanitária Anterior (em caso de renovação);
- Certificado de dedetização + licença sanitária;
- IPTU do ano vigente quitado;
- Licença ambiental.

É necessário salientar que a depender da atividade exercida, o requerente precisará de alguns outros documentos, como é o caso de:

I. Estabelecimentos de serviços de saúde

- Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (CNES);

II. Dedetizadoras:

- Licença da ADAGRO

III. Distribuidoras de medicamentos, cosméticos, saneantes etc.

- Atestado de Saúde Ocupacional (ASO);
- Programa de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS);
- Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA);
- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO);
- Autorização de Funcionamento de Empresas/ Autorização Especial (AFE/AE).

IV. *Trailers* e transportadores de alimentos:

- Certificado de Registro e Licenciamento de Veículos (CRLV);
- Carteira Nacional de Habilitação (CNH);
- Autorização da Assessoria Nacional ao Transporte Terrestre (ANTT).

Os estabelecimentos de alimentação são obrigados a ter um Responsável Técnico (RT), sendo os profissionais aptos e mais frequentes a assumir esse cargo engenheiros de alimentos, nutricionista e médicos veterinário, e para estes há uma documentação que precisará ser entregue na VISA juntamente com os outros documentos anteriormente citados, são eles:

- ✦ Termo de responsabilidade técnica preenchido (fornecido pela VISA);
- ✦ Certidão Negativa do Responsável Técnico;
- ✦ Diploma do Responsável Técnico carimbado pelo Estado (APEVISA);
- ✦ Registro da empresa no conselho do RT;

O Responsável Técnico é a pessoa responsável por providenciar e elaborar os documentos listados abaixo, sendo estes, elaborados com base na RDC N° 216, de 15 de Setembro de 2004 e na RDC N° 275, de 21 de Outubro de 2002 (BRASIL, 2004; BRASIL, 2002).

- Manual de Boas Práticas;
- ✦ Elaboração do Procedimento Operacional Padrão (POP)
- ✦ *Checklist* de auto inspeção;
- ✦ Cronograma de treinamento dos funcionários e atas dos treinamentos;

Após a apresentação de toda a documentação solicitada, os documentos são analisados quanto a veracidade das informações ali expressas e a concordância das informações com a atividade exercida. Estando toda documentação em conformidade, é emitido um protocolo geral por sistema (SIAT) e emitida a taxa de serviço também por sistema (CAIXA). Sendo isentos de taxa os estabelecimentos denominados MEI (Micro Empreendedor Individual). A partir de então é só aguardar o comparecimento da VISA.

Caso ocorra ausência ou inconformidade de algum dos documentos é aberto, manualmente, um protocolo de pendências no qual são colocadas as informações do requerente (CNPJ ou CPF, razão social e endereço), nº de protocolo e colocada a data em que foi dada entrada na VISA, por fim, é dado um prazo de 20 dias úteis para o comparecimento na VISA. São dados 3 prazos de 20 dias para que as pendências sejam concluídas. Assim que o requerente sanar todas as pendências é gerado um protocolo geral, e então é só aguardar a VISA. No entanto, caso ocorra o término desses prazos ou o não cumprimento dos prazos, o processo é dado como indeferido e o requerente precisará reiniciar todo o processo de entrega de documentação.

Contando a partir da data em que foi emitido o protocolo geral de solicitação do Alvará Sanitário, a VISA tem 120 dias para a emissão do parecer favorável ou desfavorável, a depender da situação encontrada no estabelecimento.

4.2 Inspeção Sanitária

As inspeções sanitárias tem como principal finalidade fiscalizar os estabelecimentos afim de verificar se a venda de bens e/ou serviços é feita dentro dos padrões preconizados nas legislações vigentes. Essa fiscalização é feita em empresas que estão em busca do licenciamento sanitário ou seja, deram entrada no processo de regularização, como também é feita mediante denúncias feitas pela própria população e ainda, aquelas requeridas pelo Ministério Público de Pernambuco por meio de ofício.

As inspeções são feitas com base na(s) legislações vigentes para aquele tipo de comércio ou empresa, por exemplo:

- Comércio de alimentos: RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 e a RDC Nº 275, de 21 de Outubro de 2002;
- Dedetizadoras: RDC Nº 52, de 22 de Outubro de 2009;
- Distribuidoras: Portaria Nº344, de 12 de maio de 1998 etc.;
- Academias: Lei distrital nº 5.321, de 06 de março de 2014 etc.;

Essas leis listadas acima são específicas para alguns dos estabelecimentos fiscalizados, no entanto existem leis que são aplicáveis a todos os estabelecimentos, são elas:

- Código Sanitário Municipal: Lei nº 3930 de 12 de setembro de 2013.
- Código Sanitário Estadual: Decreto nº 20.786 de 10 de agosto de 1998.
- Infrações à Legislação Sanitária Federal: Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977.

A partir do disposto nestas leis algumas irregularidades podem ser identificadas no momento da fiscalização. Para os estabelecimentos de serviços de alimentação as irregularidades mais recorrentes são:

- Uso de produtos sem registro, como é o caso de méis, queijos, gelo, molhos etc.;
- Falta de identificação dos alimentos com etiquetas possuindo: data de abertura, data de validade, data de fracionamento, data de preparo etc.;
- Uso de sacolas impróprias para armazenamento de alimentos;
- Utilização de utensílios de materiais impróprios: coadores de pano, colheres de madeira, utensílios quebrados, panelas queimadas etc.;
- Alimentos armazenados sem respeitar as indicações do fabricante;
- Ausência de paletes para armazenamento dos alimentos;
- Alimentos vencidos etc.

Os consultórios, de um modo geral, encontram-se em bom estado físico de conservação, com as instalações adequadas e em espaço suficiente para o exercício da atividade. Mas algumas irregularidades ainda são encontradas, sendo as principais os medicamentos fora do

prazo de validade e a ausência de um controle físico e químico para o processo de esterilização de material (endoscopia).

Para auxiliar na fiscalização alguns termos e/ou autos são preenchidos ao final da inspeção e emitidos em duas vias, uma para a VISA e outra para o responsável do estabelecimento. O termo de inspeção é um documento de ordem interna, emitido em via única e utilizado apenas para comprovar o comparecimento da VISA ao estabelecimento, bem como para ao final do mês entrar nas estatísticas de produtividade.

Esse termo de inspeção é preenchido com os dados da empresa (nome, endereço, cidade, CNPJ/CPF), é descrito quais foram os objetivos da inspeção (verificação das condições técnico operacionais, denúncia etc.), descrição da situação encontrada, quais foram as providências tomadas (se foi emitido termo de notificação, auto de apreensão e inutilização e/ou termo de interdição cautelar), a data, hora, divisão (alimentos ou exercício profissional) e por fim, a assinatura do responsável pelo estabelecimento, e a assinatura dos fiscais e/ou agentes sanitários que realizaram a inspeção.

Caso alguns alimentos e/ou produtos sejam encontrados em desconformidade estes precisam ser recolhidos. Para esse fim, é emitido um auto de apreensão e inutilização no qual consta os dados da empresa, assim como no termo de inspeção, e as informações sobre o produto: o que é, a quantidade, volume/peso, a data de fabricação, data de validade e o lote. Ao final é também assinado pelos servidores da VISA e pelo responsável do estabelecimento.

Para fins de adequação com as exigências legais, é emitido um termo de notificação no qual são listadas as principais irregularidades que precisam ser corrigidas e os prazos para que estas sejam cumpridas. As correções são geralmente quanto a não comercialização/uso de alimentos vencidos, uso produtos sem registro, providenciar limpeza, organização, equipamentos (suporte papel toalha, papel higiênico etc.) dentre outras.

Caso as condições tanto físicas (paredes, teto e piso) estejam impróprias (cheias de mofo, rachaduras, infiltrações, buracos no teto etc.), como as condições de higiene estejam muito falhas, é lavrado um termo de Interdição Cautelar, que é o fechamento do estabelecimento, já que este apresenta-se como um risco eminente a saúde da população (clientes e funcionários), podendo ser vetor de surtos gastrointestinais ou outras disfunções mais graves. A interdição consiste na colocação de lacres em portas e janelas que deem acesso ao interior do estabelecimento. Todos os documentos e objetos de uso pessoal do responsável e/ou dono podem e devem ser retirados do local antes do seu fechamento. Aqueles utensílios,

equipamentos e produtos que forem de uso do estabelecimento não podem ser retirados, até que o estabelecimento se regularize junto a Vigilância Sanitária. Se após nova inspeção a VISA constatar que foram cumpridas todas as exigências listadas no termo de notificação, esta emitirá um termo de desinterdição permitindo a reabertura do estabelecimento.

4.3 Programa VIGIAGUA

O VIGIAGUA é um programa de monitoramento da qualidade da água que é distribuída pela COMPESA para o consumo por parte da população. É uma ação nacional especificado pela portaria nº 2.914 de 2011 do Ministério da Saúde (BRASIL, 2011). O programa consiste na coleta da água que chega a casa dos habitantes para realização de análises que verifiquem a potabilidade da água para o consumo humano.

O procedimento é realizado da seguinte forma: Primeiro identifica-se a torneira instalada antes da reservação domiciliar, de modo a garantir as não haja contaminação da água por parte dos reservatórios; em seguida é coletada uma pequena amostra da água para realização de análises físico-químicas (pH, turbidez e teor de cloro) ali mesmo no local de coleta. Em seguida, são coletados 100 mL de água em um recipiente próprio para esse fim para que sejam realizadas posteriormente as análises microbiológicas (presença/ausência de *Escherichia Coli* e presença/ausência de Coliformes Totais).

As análises microbiológicas são realizadas no Laboratório da V GERES e os limites estabelecidos pela Portaria 2914/2011 encontram-se no Quadro 3.

Quadro 3: Padrão microbiológico da água para consumo humano.

Tipo de água		Parâmetro		VMP
Água para consumo humano		Escherichia coli		Ausência em 100 mL
Água tratada	Na saída do tratamento	Coliformes totais		Ausência em 100 mL
	No sistema de distribuição (reservatórios e rede)	Escherichia coli		Ausência em 100 mL
		Coliformes totais	Sistemas ou soluções alternativas coletivas que abastecem menos de 20.000 habitantes	Apenas uma amostra, entre as amostras examinadas no mês, poderá apresentar resultado positivo
			Sistemas ou soluções alternativas coletivas que abastecem a partir de 20.000 habitantes	Ausência em 100 mL em 95% das amostras examinadas no mês.

4.4 Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde - PGRSSS

O PGRSS é uma ação solicitada pelo Ministério Público de Pernambuco que envolve a participação da Vigilância Sanitária Municipal e a Secretaria Municipal de Meio Ambiente. Consiste em um levantamento quantitativo do volume de resíduos contaminados gerados pelo serviço de saúde da cidade de Garanhuns com o propósito de monitorar o descarte desses resíduos.

A resolução RDC nº 306, de 07 de dezembro de 2004 dispõe sobre o regulamento técnico para gerenciamento de resíduos de serviço de saúde e classifica os resíduos de acordo com seu grau de risco da seguinte maneira, Grupo A: risco de contaminação biológica; Grupo B: risco de contaminação química; Grupo C: rejeitos radioativos; Grupo D: lixo comum (similar ao resíduo domiciliar) e Grupo E: materiais perfurocortantes (ANVISA 2004).

O PGRSS trata apenas do descarte dos rejeitos que oferecem risco de contaminação química e/ou microbiológica, de modo que, apenas os resíduos enquadrados nos grupos A, B e E são de interesse deste programa. As ações são realizadas toda semana às quintas feiras com a meta de realizar o levantamento geral de geração de resíduos da saúde da cidade de Garanhuns através do monitoramento de todas as unidades prestadoras de serviço de saúde.

Durante a ação é aplicado um *checklist* de inspeção no qual os responsáveis por cada unidade são questionados quanto a geração, separação, acondicionamento e descarte dos rejeitos. São verificadas ainda, as condições e volumes dos recipientes utilizados para acondicionamento dos resíduos, as condições de restrição de acesso ao local destinado ao acondicionamento do recipiente de coleta e a periodicidade em que ocorre o recolhimento destes rejeitos pela empresa autorizada.

A parceria da vigilância sanitária com a secretaria de meio ambiente é indispensável para que se alcance o objetivo deste projeto, bem como, a veracidade das informações prestadas pelos funcionários das unidades de saúde.

O plano de gerenciamento de resíduos sólidos de serviços de saúde é uma ação que não apresenta correlação com a área de alimentos, no entanto, o gerenciamento de resíduos é uma vertente totalmente atrelada com a atuação do engenheiro, configurando assim uma experiência bastante proveitosa para o estagiário, onde foi possível fazer um acompanhamento do processo de geração de descarte dos resíduos de saúde.

4.5 Operação Bar Seguro

A operação denominada de Bar Seguro é uma ação conjunta com alguns órgãos e/ou divisões do município com a finalidade de verificar denúncias recorrentes tanto feita por populares, como aquelas recebidas do Ministério Público de Pernambuco por meio de ofícios. As principais reclamações são sobre estabelecimentos que não possuem licenciamento sanitário, tráfico de drogas, venda de bebida alcoólica a menores de idade, prostituição e perturbação da ordem e do sossego.

Ao dia 23 de novembro de 2018 das 20 h às 00 h, foi realizada a operação juntamente com a Vigilância Sanitária e as equipes do Corpo de Bombeiros, 9ºBPM (Polícia Militar), Polícia Civil e Conselho Tutelar.

A ordem de abordagem e inspeção se deu da seguinte maneira:

1. A abordagem inicial é feita pela Polícia Militar e Civil, revistando os clientes e funcionários dos estabelecimentos, as outras equipes aguardam a liberação do estabelecimento;
2. O Corpo de Bombeiros faz sua inspeção verificando as instalações e constatando se o mesmo possui o Atestado de Regularidade do Corpo de Bombeiros, em caso negativo é emitindo um termo de notificação para comparecer ao departamento deles para que o estabelecimento esteja se regularizando ou em casos mais graves o estabelecimento pode ser interditado;
3. O Conselho Tutelar verifica os menores presentes quanto a idade e as condições em que eles se encontram, tomando sempre medidas cabíveis;
4. A Vigilância Sanitária inspeciona as dependências do estabelecimento e dos produtos produzidos e comercializados, afim de garantir a venda de um alimento seguro e garantir as boas condições higiênicas tanto do preparo quanto do espaço físico do estabelecimento, de acordo com as leis municipais, estaduais e federais em vigor. Caso o estabelecimento se apresente regularizado junto a VISA mas, apresente algumas irregularidades são emitidos termos de inspeção e de notificação. Em caso de presença de alimentos e/ou produtos inadequados é emitido um auto de apreensão e inutilização.

Na operação realizada no dia 23 de Novembro 02 bares foram inspecionados e neste trabalho eles serão denominados de estabelecimentos X e Y.

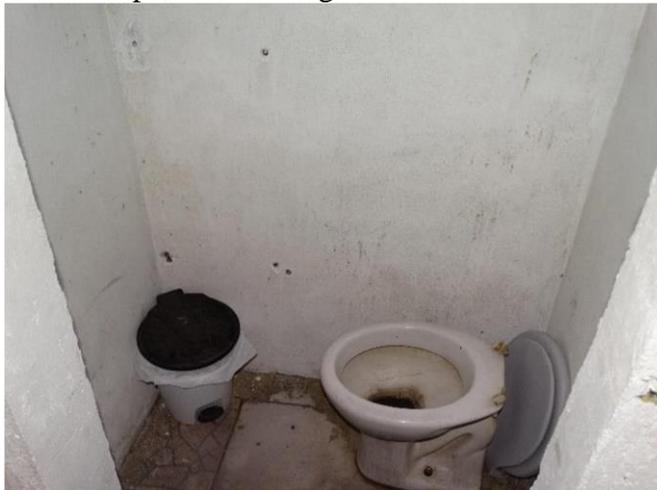
O estabelecimento X não estava regularizado junto a VISA. Ao fazer a inspeção muitas irregularidades foram encontradas, como é possível observar (Figuras 1 a 9), dentre elas: a falta de higiene dos banheiros, da cozinha e do próprio salão, comércio de alimentos vencidos e sem respeitar as normas do fabricante quanto ao armazenamento e conservação.

Figura 1: Mictório impróprio e sem higiene



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 2: Banheiro sem tampa, acento e higiene



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 3: Objetos alheios à atividade



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018

Figura 4: Alimentos no chão



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018.

Figura 5: Chapa sem higiene



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018

Figura 6: Teto com fiação exposta, mofo e sem higiene



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018

Figura 7: Geladeira sem manutenção e alimentos vencidos



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018

Figura 8: Fogão enferrujado, panelas queimadas e ambos sem higiene



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018

Figura 9: Paredes sujas e utensílios de material impróprio



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018

Para este estabelecimento foi emitido um Auto de Apreensão e Inutilização e devido às diversas irregularidades, e as condições higiênico-sanitárias precárias do estabelecimento, foi lavrado um termo de Interdição Cautelar, ou seja, lacres foram colocados nas portas de acesso ao interior do estabelecimento, sendo então fechado. Foi solicitado que o proprietário comparecesse ao departamento de Vigilância Sanitária no dia 26 de Novembro de 2018, para que este recebesse o Termo de Notificação contento as exigências e parâmetros legais para o reabertura do comércio. O mesmo compareceu a VISA estando ciente de todas as alterações requeridas. Dias seguintes, foi emitido um termo de retirada de lacre para que o proprietário pudesse ter acesso ao interior do estabelecimento e realizar as melhorias solicitadas pela VISA. Fica-se ciente de que, a retirada do lacre não implica na reabertura do estabelecimento para comercialização de seus produtos, bens ou serviços. Caso isto ocorra o proprietário estará sujeito a penalidade na forma de multas e processos.

No estabelecimento Y a proprietária já havia comparecido ao departamento da VISA e solicitado a lista de documentos, estando com eles no estabelecimento no momento da inspeção. No entanto, algumas irregularidades foram encontradas (Figuras 11 a 15).

Figura 10: Churrasqueira com ferrugem



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018

Figura 11: Molhos armazenados sem respeitar as normas do fabricante



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018

Figura 12: Bebidas sem registro



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018

Figura 13: Fogão com ferrugem, rodos na área de manipulação



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018

Figura 14: Freezer sem manutenção



Fonte: Vigilância Sanitária de Garanhuns, 2018

Para este estabelecimento foi emitido um Auto de Apreensão e Inutilização para a cachaça sem registro e para os molhos em armazenamento inadequado e um Termo de Notificação para essas e outras irregularidades encontradas. Solicitou-se o comparecimento da proprietária na VISA para que esta possa se regularizar legalmente. A mesma compareceu e está aguardando nova inspeção, que a depender do parecer satisfatório, seja liberada a Licença Sanitária.

Nessa operação foi possível observar que apenas 01 estabelecimento estava completamente irregular, com condições de higiene e limpeza inadmissíveis, desta maneira colocando em risco a saúde do consumidor. As medidas tomadas nos dois estabelecimentos visam a obtenção de um alimento seguro e a regularização junto a VISA dos estabelecimentos da cidade.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) no Departamento de Vigilância Sanitária proporcionou uma vivência multidisciplinar, promovendo o contato com situações que enriqueceram fortemente o aprendizado. A proximidade com as diferentes condições de trabalho bem como, os diferentes níveis de conhecimento técnico nas mais diversas áreas, foram de grande valia, estimulando um olhar mais crítico e coerente com as diferentes situações encontradas, sem deixar de lado o profissionalismo e a responsabilidade com a segurança da população, que é o principal objetivo das ações da VISA municipal.

O contato com as questões burocráticas serviu de grande aprendizado, demonstrando a importância de manter um estabelecimento trabalhando em conformidade com as normas e leis aplicáveis. Além disso, proporcionou ainda, uma orientação quanto as diversas áreas de possível atuação do profissional da engenharia de alimentos como por exemplo a responsabilidade técnica, a consultoria e os serviços de qualificação de empresas que tem se mostrado um mercado cada vez mais promissor.

Foi possível desenvolver atividades que exigiam o comprometimento de profissionais de diferentes ramos de atuação, expondo a relevância da integração entre os setores bem como, a importância de se trabalhar em equipe entendendo as particularidades de cada indivíduo para que se possa realizar as ações de maneira eficiente e manter uma atmosfera agradável de trabalho.

O contato com estabelecimentos alheios a manipulação de alimentos serviu para confirmar que o caráter multidisciplinar da formação do engenheiro de alimentos o torna habilitado para atuar empresas de diferentes seguimentos, em setores como logística, monitoramento de transporte e armazenamento, dentre outros.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha de Vigilância Sanitária, Cidadania e controle Social**. ed.2, Brasília, agosto de 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde. **Resolução RDC nº 306, 07 de dezembro de 2004**. Brasília, 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Resolução RDC nº 216, 15 de setembro de 2004**. Brasília, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. 2011. **Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011**. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Diário Oficial da União, Brasília, 2011.

GARANHUNS, Código Sanitário Municipal. **Lei nº3930/2013 de 12 de setembro de 2013**. Institui o Código Sanitário Municipal, e dá outras providências. Palácio Celso Galvão, Garanhuns, 2013.