



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

LÍVIA SOUZA GUIMARÃES ROCHA E SILVA

**PRINCIPAIS INADEQUAÇÕES DE SUPERMERCADOS OBSERVADAS NAS
NOTIFICAÇÕES EMITIDAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E
AMBIENTAL**

Santo Antônio de Jesus

2012

LÍVIA SOUZA GUIMARÃES ROCHA E SILVA

**PRINCIPAIS INADEQUAÇÕES DE SUPERMERCADOS OBSERVADAS NAS
NOTIFICAÇÕES EMITIDAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E
AMBIENTAL**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Colegiado do Curso de Nutrição como pré-requisito para a obtenção do grau de Bacharel em Nutrição pela Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

Orientadora: Isabella de Matos Mendes da Silva.

Coorientador: Ricardo Mendes da Silva

Santo Antônio de Jesus

2012

AGRADECIMENTOS

Mais uma etapa se concretiza, dentre tantas que irei percorrer. E, reconheço que essa caminhada, jamais é mérito de uma só pessoa, são muitos colaboradores para essa concretização.

Sou muito grata a Deus, fonte de todo conhecimento, aquele que me permitiu tudo isso ao longo de minha vida, é a ele a minha maior gratidão.

Aos meus grandes ídolos, meus pais, Bento e Rita, por terem me dado a melhor educação e me mostrarem o significado da luta, respeito e amor.

A minha orientadora Isabella de Matos Mendes da Silva pelos ensinamentos durante a graduação e principalmente pelo apoio e paciência, auxiliando-me na elaboração desse trabalho primordial para minha formação acadêmica.

Agradeço a todos os professores por me proporcionar o conhecimento não apenas racional, e, não por terem me ensinado, mas por terem me feito aprender. A palavra mestre, nunca fará justiça aos professores dedicados aos quais sem nominar terão os meus eternos agradecimentos.

Aos meus irmãos e familiares que mesmo longe sempre estiveram presentes nos momentos em que precisei.

Aos meus velhos amigos e as novas amizades que a graduação me permitiu, que também torceram por essa vitória e tornaram essa caminhada menos árdua.

A William Cerqueira, obrigada meu amor pelo carinho, alegria, atenção e vibração com as minhas conquistas e seu ombro em cada momento difícil que me ajudou a atravessar. Sem você, essa conquista não teria o mesmo gosto.

Agradeço a equipe da Vigilância Sanitária e Ambiental de Santo Antônio de Jesus pela oportunidade e apoio em realizar este trabalho.

Enfim, agradeço a todos que de alguma forma contribuíram e contribuem para o meu sucesso, é para eles que dedico a minha vitória. **MUITO OBRIGADA!**

Principais inadequações de supermercados observadas nas notificações emitidas pela Vigilância Sanitária e Ambiental

Lívia Souza Guimarães Rocha e Silva¹, Ricardo Mendes da Silva², Isabella de Matos Mendes da Silva¹

¹Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Santo Antônio de Jesus, Bahia.

²Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Jesus-Bahia.

livinha-guimaraes@hotmail.com

Resumo

Objetivou-se avaliar as principais inadequações de supermercados observadas nas notificações da Vigilância Sanitária e Ambiental (VISA) de Santo Antônio de Jesus-Bahia. Foi realizada a análise e tabulação de dados secundários oriundos das notificações dos arquivos da VISA em 34 supermercados do município em 2011 e a avaliação da variação dos percentuais de adequação no ano de 2011 comparados às notificações do ano de 2010. Utilizou-se com base para tabulação o roteiro de inspeção de estabelecimentos da área de alimentos da VISA. Os resultados demonstraram que as inadequações referentes a estrutura física e instalações (60,72%); a identificação do estabelecimento (26,78%); a produção e transporte dos alimentos (8,93%); e ao manipulador (3,57%). Analisando os itens notificados mais frequentes, observou-se que: 94% dos estabelecimentos não dispunham de Responsável Técnico; 85,29% não possuíam o certificado de controle de pragas; em 64,70% dos supermercados foi constatada a ausência de lixeira com tampa acionada por pedal nos lavatórios, 67,64% revelaram a inexistência da cópia do alvará de funcionamento; 50% revelaram ausência do Atestado de Saúde Ocupacional dos manipuladores de alimentos. Ao comparar as notificações emitidas em 2011 com as de 2010, verificou-se que os estabelecimentos obtiveram uma elevação dos percentuais de adequação que variou de até 50% (seis supermercados), entre 50 e 80% (três supermercados) e acima de 80% (um supermercado). De modo geral, os resultados enfatizam a importância da atuação da VISA, por meio de uma postura educativa, construtiva e se necessário, punitiva, de forma continuada e uniforme, de maneira a reduzir os riscos decorrentes das inconformidades, garantindo assim, a segurança dos alimentos.

Palavras-chave: Segurança dos alimentos, Inspeção Sanitária, Responsável Técnico

Summary

This study aimed to evaluate the main supermarket inadequacies observed in notifications of sanitary and environment vigilance (VISA) in Santo Antônio de Jesus-BA. It was performed the secondary analysis and tabulation data from the notifications of the archives of VISA in 34 supermarkets in the municipality and compared the notifications of the years 2010 and 2011. It was used as the basis of tabulation the roadmap inspection of the establishments of the area of food of VISA. The results demonstrated that the major inadequacies to the physical structure and facilities (60,72%); identification of establishments (26,78%); production and transportation of food (8,93%), and food handlers (3,57%). Analyzing the items reported more frequent, it is concluded that: 94% of establishments had no Technician Responsible in charge; 85,29% had no certificate of control of pest; in 64,60% of the supermarkets revealed the absence of trashcan with pedal drive of operating in washbasin, 67,64 revealed the absence of copy of the licenc operation; 50% revealed absence of the Certificate of Occupational Health of food handlers. By comparing notifications issued in 2011 with them in 2010, it was found that the establishments had an increase percent standard ranged from 50% (six), between 50 e 80% (three) and above 80% (one). Overall, the results emphasize the importance of the actions of VISA, thought an educative, constructive and if necessary punitive posture, continuously and uniformly, in order to reduce the risk of non-conformities, thus ensuring the food safety.

Keywords: Food safety, Sanitary Inspection, Technician Responsible.

Introdução

Os supermercados consistem em varejo de autosserviço, no qual as pessoas fazem suas compras e não necessitam do auxílio de um vendedor, tendo contato com este somente no momento de pagar as compras (SCHEIDT JUNIOR et al., 2012). Dentre os segmentos que compõem o setor varejista, o supermercadista tem maior destaque na economia nacional (FERREIRA, VENANCIO e ABRANTES 2009), sendo responsável por parcela considerável do mercado de varejo de alimentos (ABCZ, 2009).

Segundo a Associação Brasileira de Supermercados (ABRAS, 2012), as vendas do setor supermercadista em janeiro de 2012 cresceram 3,84%, em relação a janeiro de 2011, de acordo com o Índice Nacional de Vendas.

Diante da crescente procura por autosserviços e a grande concorrência, ter qualidade é fundamental. Entende-se por qualidade dos produtos, aspectos como higiene, informações (rotulagem), prazo de validade, origem, características sensoriais, atendimento e preço (ARAÚJO e CARDOSO, 2002). Considerando esses aspectos, é imprescindível a observação das condições higiênico-sanitárias que esses estabelecimentos possuem (ASSIS et al., 2011).

Neste contexto destaca-se a Vigilância Sanitária e Ambiental (VISA), que se constitui em um órgão público que trabalha para garantir que os produtos disponibilizados não ofereçam riscos à saúde da população (BADARÓ, 2007). A atuação da VISA está relacionada ao conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde. As ações desenvolvidas pela mesma são de caráter educativo (preventivo), normativo (regulamentador), fiscalizador e em última instância, punitivo (BRASIL 90).

Buscando a eficácia das ações, a inspeção sanitária se destaca como uma prática de observação sistemática que se destina a avaliar as condições sanitárias de estabelecimentos, processos e produtos quanto à conformidade em relação aos padrões e requisitos definidos à proteção da saúde pública individual e coletiva (BRASIL 2010).

Apesar de sua relevância, ainda há uma carência de estudos no que tange ao comércio varejista de autosserviço, principalmente em relação aos aspectos sanitários. Neste contexto, este estudo objetivou avaliar as principais inadequações de supermercados observadas nas notificações da Vigilância Sanitária e Ambiental de Santo Antônio de Jesus-Bahia.

Material e Métodos

Foi realizada a análise e tabulação de dados secundários oriundos das notificações dos arquivos da VISA do município de Santo Antônio de Jesus-Bahia em 34 supermercados do município em 2011 e posteriormente foram selecionados 10 supermercados que possuíam notificações emitidas pela VISA no ano de 2010 e 2011 e

avaliou-se a variação dos percentuais de adequação no ano de 2011 comparados às notificações do ano de 2010.

Foi utilizado com base para tabulação o roteiro de inspeção de estabelecimentos da área de alimentos, Restaurantes, Panificadoras e Indústria de Alimentos da VISA, para classificação dos itens notificados (ANEXO 01). Esse roteiro está dividido em 6 partes, sendo estas: Parte I – Identificação do estabelecimento, Parte II – Tipo de inspeção, Parte III - Estrutura Física e Instalações, Parte IV – Produção e Transporte dos alimentos, Parte V – Manipuladores, Parte VI – Condições Gerais do Estabelecimento, tendo por base a Resolução RDC 275/2002 e 216/2004 (BRASIL, 2002; BRASIL, 2004).

Resultados e Discussão

Principais inadequações observadas nas notificações emitidas pela VISA no ano de 2011

Os resultados da análise das notificações emitidas pela VISA de 34 supermercados no ano de 2011 demonstraram que as inadequações encontradas referem-se à estrutura física e instalações (60,72%); identificação do estabelecimento (26,78%); produção e transporte dos alimentos (8,93%); e manipulador (3,57%).

Resultados semelhantes foram encontrados por Valente (2004), considerando que aproximadamente 90% dos estabelecimentos apresentaram deficiência na estrutura física e instalações. Por outro lado, Gomes (2011) constatou que os supermercados avaliados apresentaram maior percentual de inadequação nos itens equipamentos, móveis e utensílios e manipuladores.

No que tange a estrutura física e instalações, verificou-se que 85,29% dos estabelecimentos não possuíam o certificado de controle de pragas. Nos lavatórios dos supermercados, 64,70% foi constatada a ausência de lixeira com tampa acionada por pedal, em 50% havia ausência de papel toalha e em 38,23% foi constatada ausência de sabão líquido. Os extintores de incêndio estavam ausentes em 38,23% dos estabelecimentos e em 47,05% foi verificada a inexistência de registro de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, estando em desacordo com Brasil (2004). Salienta-se que a manutenção preventiva é necessária para o bom funcionamento dos equipamentos e para o aumento de sua vida útil, pois, segundo Mendes (2001) e Valente

(2004), o precário estado de conservação dos equipamentos é consequência direta da falta de manutenção periódica.

Os dados encontrados são semelhantes ao estudo realizado por Genta, Maurício e Matioli (2005), que constataram ausência de lixeiras com tampas acionadas por pedal em 66,67% dos estabelecimentos avaliados e Mazalla (2007) concluiu em sua pesquisa que apenas 40% dos estabelecimentos avaliados detinham extintores de incêndio. Em contraposto, Gomes (2011) realizou avaliação dos aspectos sanitários dos supermercados de Santo Antônio de Jesus (Bahia), município deste estudo, e constatou 80% de adequação no item controle integrado de vetores e pragas urbanas, e que em apenas 10% dos estabelecimentos os lavatórios eram dotados de sabão líquido e toalhas de papel não reciclado.

No que se refere à identificação do estabelecimento, constatou-se ausência da cópia do alvará de funcionamento em 67,64% dos estabelecimentos e 35,29% revelaram ausência da cópia do CNPJ. Em 47,05% estavam ausentes as cópias dos documentos pessoais do responsável legal (RG e CPF), documentos necessários para a VISA reconhecer o responsável legal do estabelecimento. Salienta-se que estas inadequações representam baixo grau de resolutividade da gestão, pois são inconformidades cuja adequação é de baixo custo e rápida correção.

Foi registrado que 94% dos estabelecimentos não dispunham de Responsável Técnico, estando em desacordo com Brasil (2004). Em estudo semelhante, Gottardi (2006) em Porto Alegre, revelou que 78,4% dos estabelecimentos dispunham de responsável técnico. Segundo Reis et al. (2012), a ausência deste responsável pode resultar no atraso do aperfeiçoamento dos sistemas de qualidade, contribuindo para um risco de comercialização de produtos perigosos para a saúde do consumidor.

Analisando a produção e transporte dos alimentos, foi verificado que 38,23% apresentavam sacos reciclados, coloridos e presença de papelão na câmara fria e que 35,29% comercializavam produtos sem registro no órgão competente. Em outros estudos, Possamai et al. (2010) verificaram que 25% dos estabelecimentos analisados comercializavam produtos sem embalagem e rotulagem e Reis et al. (2012) constataram que em 59% dos estabelecimentos analisados o acondicionamento dos alimentos eram realizados de forma inadequada, o qual era feito, geralmente, em recipientes de materiais recicláveis (garrafa PET, sacos coloridos, caixa de papelão) nas câmaras frias, possibilitando a contaminação cruzada dos alimentos.

Referente aos manipuladores, foi observada ausência de Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos manipuladores de alimentos em 50% das notificações e 14,70% sinalizaram a ausência de Equipamento de Proteção Individual (EPI) pelos manipuladores. Assis (2011) verificou que apenas 23,08% apresentaram a documentação do ASO e Gomes (2011) constatou que o manipulador utilizava EPIs adequados em apenas 5% dos estabelecimentos. Esses achados são importantes, pois, segundo a Norma Regulamentadora 6 - NR 6, do Ministério do Trabalho (2001), o uso do EPI adequado é obrigatório e destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde do trabalhador.

Avaliação da variação dos percentuais de adequação no ano de 2011 comparados às notificações do ano de 2010.

Foram analisadas as notificações de dez supermercados emitidas pela VISA nos anos de 2010 e 2011, por meio de avaliação da melhoria das inadequações avaliadas no ano de 2011 comparadas ao ano de 2010. Desta forma, verificou-se que seis estabelecimentos obtiveram um índice de adequação de até 50% em 2011 comparados com 2010, enquanto que três estabelecimentos apresentaram um índice de adequação entre 50 e 80% e apenas um obteve um índice acima de 80%.

Ao analisar os itens notificados pela VISA observou-se que as inadequações não corrigidas no ano seguinte referem-se à produção e transporte de alimentos (40,00%), estrutura física e instalações (31,85%), identificação do estabelecimento (22,22%) e manipuladores (5,93%).

A inadequação mais frequente no bloco referente à produção e transporte de alimentos foi ausência de separação dos produtos por origem (18,5%). No que tange à estrutura física e instalações, o item mais frequente nos estabelecimentos analisados foi à ausência da lixeira com tampa acionada por pedal (23%). Constatou-se que, ao que se relaciona à identificação do estabelecimento, 33,30% das notificações emitidas no ano de 2011 permaneceram com a ausência da cópia dos documentos pessoais do responsável legal do estabelecimento, as quais também devem ficar arquivadas na pasta do estabelecimento. Referente aos manipuladores, em 62,5% das notificações permaneceram com a ausência do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos funcionários (Fig.1).

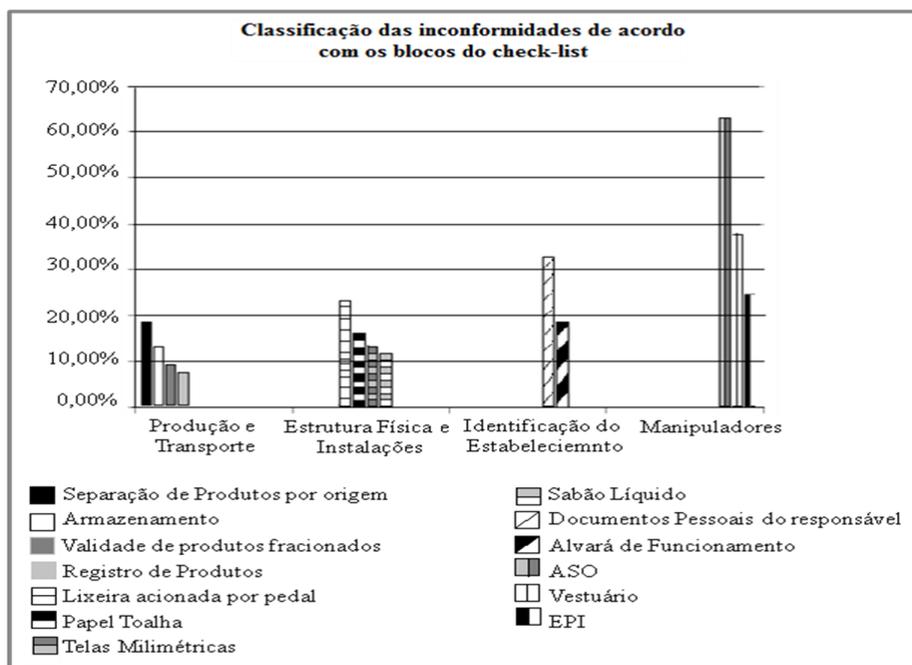


Fig. 1 – Percentual de inadequações não corrigidas nos supermercados no ano de 2011, considerando as notificações emitidas no ano de 2010 pela Vigilância Sanitária e Ambiental no município de Santo Antonio de Jesus – Bahia, 2012.

Entretanto, em estudo semelhante realizado por Soto et al. (2006), foi observada uma melhoria na inspeção subsequente, obtendo um índice de 100% dos estabelecimentos em condições satisfatórias, porém a referida avaliação se deu após quatro inspeções programadas.

A partir dos resultados obtidos, verificou-se que as principais inadequações observadas ao longo de dois anos (2010-2011) apresentam itens que poderiam ser melhorados por meio da implantação das Boas Práticas de Manipulação e baixo investimento em melhorias na estrutura física e instalações com resultado em curto prazo.

Os dados encontrados no presente estudo foram encaminhados para a VISA municipal para subsidiar ações futuras no setor supermercadista.

Conclusão

Considerando o percentual elevado das inadequações sanitárias dos supermercados observadas nas notificações da VISA, constatou-se que a estrutura física e instalações representaram o maior índice de inconformidades, sendo necessários investimentos para garantir a comercialização segura dos alimentos.

Sugere-se também alteração na legislação sanitária vigente, incluindo a obrigatoriedade de um responsável técnico com formação na área de alimentos, que será o elemento multiplicador de boas práticas, garantindo o cumprimento das normas sanitárias.

Buscando alcançar a qualidade total, é imprescindível a atuação da VISA, por meio de uma postura educativa, construtiva e se necessário, punitiva, de forma continuada e uniforme, de maneira a reduzir os riscos decorrentes das inconformidades para a saúde do consumidor. Recomenda-se ainda a realização de ações educativas voltadas para os consumidores, transformando-os em coautores no cumprimento da legislação sanitária vigente.

Não obstante, são necessários estudos prospectivos com esse enfoque, os quais culminarão no conhecimento do perfil sanitário dos supermercados, identificando as inadequações prevalentes e oferecendo subsídios para a atuação da VISA em todo território nacional de forma eficaz, garantindo o direito do consumidor ao acesso a alimentos seguros e saudáveis.

Referências

1. ABCZ. Expogenética: Supermercados apostam na carne bovina certificada para aumentar vendas. 2009. Disponível em: <<http://www.abcz.org.br/noticias/3314>> Acesso em: 02 jun. 2012.
2. ABRAS. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SUPERMERCADOS. 2012. Disponível em: <<http://www.abrasnet.com.br/economia-e-pesquisa/boletim-de-economia-artigo/>> Acesso em: 25 abr. 2012.
3. ARAUJO, W. M. C. **Qualidade dos alimentos comercializados no Distrito Federal no período de 1997-2001**. 2002. 79f. Dissertação (Mestrado em Nutricao Humana) - Universidade de Brasilia, Distrito Federal, 2002.
4. ASSIS, F. S. ; VIEIRA, C. C. U.; IULIANO, B. A. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos quiosques instalados na Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo (CEAGESP). **Revista de Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 18, n. 2, p. 33-52, 2011.
5. BADARÓ, A. C. L.; AZEREDO, R. M. C.; ALMEIDA, M. E. F. Vigilância sanitária de alimentos: Uma revisão. **NUTRI GERAIS. Revista Digital de Nutrição**, Ipatinga, v. 1, n. 1, ago./dez. 2007.

6. BRASIL. Diário Oficial da União. Lei nº 8080/90. Dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o financiamento dos serviços correspondentes e das outras providências. Brasília DF, 19 de setembro de 1990.
7. BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 6 – Equipamento de Proteção Individual. Redação dada pela Portaria nº 25, 15 de outubro de 2001. Manuais de Legislação – Segurança e Medicina do Trabalho, Ed. Atlas, São Paulo, 61ª Ed., v.2. p. 73-80, 2007.
8. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm>. Acesso em: 04 ago. 2012.
9. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2004/rdc/216_04rdc.htm>. Acesso em: 02 jun. 2012.
10. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. ANVISA- AGENCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITÁRIA 2010. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Sangue+Tecidos+e+Orgaos/Assunto+de+Interesse/Inspecao/Banco+de+Tecidos+Oculares>>. Acesso em: 29 ago. 2012.
11. FERREIRA, M. A. M.; VENÂNCIO, M. M.; ABRANTES, L. A. Análise da eficiência do setor de supermercados no Brasil. **Economia Aplicada**. Ribeirão Preto, v. 13, n. 2, p. 333-347, 2009.
12. GENTA, T. M. S.; MAURÍCIO, A. A.; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná, **Acta Science Health Science**. Maringá, v. 27, n. 2, p. 151-156, 2005.
13. GOMES, A. P. P. **Condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais de supermercados que comercializam carne bovina *in natura* no município de Santo**

- Antônio de Jesus-Ba.** 2011. 57f. Especialização (Defesa Sanitária e Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal) - Universidade Federal Rural do Semi-Árido, Salvador.
14. GOTTARDI, C. P. T. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias do ambiente de manipulação de produtos fatiados de origem animal de redes de supermercados de Porto Alegre.** 2006. 80f. Dissertação (Mestrado em Ciências Veterinárias) – Faculdade de Veterinária, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.
15. MAZALLA, W. **Análise da Qualidade e Higiene dos Estabelecimentos Alimentícios de Primavera - (SP).** 2007. 62f. Monografia (Graduação em Turismo) – Universidade Estadual Paulista, Rosana.
16. MENDES, A. C. R. ; SANTANA NETA, L. G; COSTA, D. S. et al. Condições de comercialização de cortes cárneos em supermercados da cidade do Salvador, BA. **Revista de Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 83, p. 58-62, 2001.
17. POSSAMAI, M. H. P. ; SPIAZZI, F. R.; MELO, M. L. et al. A fiscalização da ilegalidade do comércio de produtos de origem animal e derivados, 2010. Disponível em: <<http://www.sovergs.com.br/site/higienistas/trabalhos/10568.pdf>>. Acesso em: 15 de set. 2012.
18. REIS, C. M. D. ; SILVA, A. M.; JESUS, M. C. et al. Principais inadequações de estabelecimentos produtores de alimentos observadas nas notificações emitidas pela Vigilância Sanitária de um município do recôncavo sul da Bahia. In: SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR, 4., 2012, Gramado. Anais...Gramado: Fundação de Apoio da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2012.
19. SCHEIDT Jr, A. S. ; SOUZA, M. P. ; SOUZA FILHO, T. A. et al. Caracterização da compra de produtos lácteos pelos supermercados em Porto Velho. In: CONGRESSO DE EXCELÊNCIA EM GESTÃO, 8., 2012, Rio de Janeiro. Anais...Rio de Janeiro: Escola de Engenharia da Universidade Federal Fluminense, 2012.
20. SOTO, F. R. M. ; RISSETO, M. R.; CAZZOLA, C. P. B. et al. Proposta e análise crítica de um protocolo de inspeção e de condições sanitárias em supermercados do município de Ibiúna- SP. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, São Paulo, v. 9, n. 2, p. 235-241, jun. 2006.
21. VALENTE, D. Avaliação higiênico-sanitária e físico-estrutural dos supermercados de uma cidade do Sudeste do Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, São Paulo, v. 7, n. 1, p.80-87. 2004.

ANEXOS



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Jesus
SECRETARIA DE SAÚDE

Vigilância Sanitária e Ambiental

Inspeção de estabelecimentos da área de alimentos
Restaurantes, Panificadoras e Indústria de Alimentos

Parte I - Identificação do estabelecimento

Data da inspeção / /

Estabelecimento: _____

Endereço/tel.: _____

Nº CNPJ: _____ Nº ALVARÁ _____ VAL.: _____

Proprietário/RG: _____

Responsável técnico/ nº do conselho: _____

Horário de funcionamento: _____ nº de funcionários _____

Nº de refeições ao dia _____ Tipo _____

Parte II – Tipo de inspeção

vistoria licença inicial denúncia renovação de alvará outros
 fiscalização de rotina

Parte III - Estrutura Física e Instalações

1. Acesso à área interna não comum a outros usos (habitação):

sim não _____

1.1 Presença na área externa de:

objetos em desuso vetores e outros animais acúmulo de lixo água estagnada

1.2 Condições de parede, piso e teto:

Parede - boa regular ruim

Piso - boa regular ruim

Teto - boa regular ruim

Comentários: _____

2. Presença de insetos, roedores e animais:

sim não outros

Comentários: _____

2.1. Foi realizada dedetização:

sim não Data do certificado _____

2.2 Presença de proteção contra insetos e roedores:

sim não _____

3. Iluminação:
() boa () regular () ruim tipo _____
Comentários: _____

3.1 Luminárias com proteção contra quebra e explosão em adequado estado de conservação:
() sim () não _____

3.2 Instalações elétricas embutidas ou revestidas por tubulações isolantes e presas à parede e teto:
() sim () não _____

4. Extintores:
() sim () não
Tipo: () classe A () classe B () classe C () classe D

5. Ventilação:
() boa () regular () ruim tipo _____
Comentários: _____

5.1 Registro de limpeza e higienização dos equipamentos de ventilação e climatização
() sim () não _____

6. Fluxo do lixo:
() correto () incorreto () n.a

7. Presença de lavatório com uso exclusivo para lavagens de mãos na área de produção:
() sim () não _____

7.1 No lavatório há presença de:
() sabão líquido () papel toalha () lixeira acionada por pedal

8. Abastecimento de água potável:
() sim () não () n.a
Última análise de água: / / _____

8.1 Registro de higienização da caixa d'água:
() sim () não Última higienização / /
materiais _____

9. Presença de equipamentos de refrigeração/ balcão térmico:
() sim () não Quais? _____

9.1 Equipamentos apresentando:
() higienização adequada () nº suficiente () bom estado de conservação e funcionamento () manutenção dos alimentos em temperatura adequada

10. Situação dos utensílios:

() boa () regular () ruim () nº suficiente () armazenamento em local apropriado

10.1 Tipo de material:

() madeira () polietileno () vidro () alumínio () inox
() outros _____

10.2 Situação das bancadas/móveis:

() boa () regular () ruim () revestimento adequado

Tipo: _____

10.3 Rotina de higienização do estabelecimento:

() sim () não frequência _____

Materiais utilizados: _____

10.4 Higienização e limpeza adequada do estabelecimento:

() sim () não _____

10.4.1. Local específico para armazenamento do material de limpeza:

() sim () não _____

10.5 Presença de exaustor na área da cocção:

() sim () não () limpeza e proteção adequada

10.6 Instalações sanitárias adequadas:

() sim () não () diferenciada por sexo () comunicação com a produção

10.7 No sanitário há presença de:

() sabão líquido () papel toalha () papel higiênico () lixeira acionada por pedal

Parte IV - Produção e Transporte dos alimentos

11. Recepção e estoque de matéria prima em local protegido e isolado da produção:

() sim () não () alimentos sobre palets ou prateleiras

11.1 Local reservado para guarda dos produtos reprovados, avariados ou vencidos:

() sim () não

12 Acondicionamento dos alimentos:

() caixas plásticas com tampa () sacos recicláveis () sacos transparentes

12.1 Temperatura do armazenamento adequada:

() sim () não _____

13. Aquisição de matéria-prima sem registro:

() sim () não Qual: _____

Parâmetro técnico final

14. Condições de pré-preparo dos alimentos:

() boa () regular () ruim () n.a

14.1 Material utilizado na higienização dos alimentos:

() hipoclorito de sódio () somente água () vinagre () n.a

14.2 Condições de descongelamento dos alimentos:

() temperatura ambiente () recipiente com água () refrigerado () n.a

15. Identificação dos produtos produzidos e/ou manipulados:

() sim () não _____

16. Retenção de amostra para análise:

() sim () não _____

17. Destino das sobras limpas _____

18. Acondicionamento do lixo:

() local adequado () inadequado () lixeira com tampa acionada por pedal () lixeira sem tampa () outros _____

19. Existências de POP's e Manual de Boas Práticas:

() sim () não () n.a _____

Parte V - Manipuladores

20. Condições de higiene dos manipuladores de alimentos:

() cabelos presos () barba/bigode () uso de adorno () uniforme limpo () troca diária do uniforme () unhas cortadas e sem esmalte

20.1. Existência de uniforme completo / (EPI's) dos manipuladores:

() sim () não _____

20.2 Estado de saúde dos manipuladores:

() presença de afecções cutâneas () infecções respiratórias ou gastrointestinais

() ASO Data: / / _____

21. Local para guarda dos pertences dos funcionários:

() sim () não _____

Parte VI – Condições gerais do estabelecimento:

() boa () regular () ruim

Horário de início e término da inspeção:

_____ / _____ de _____ das _____ : _____ h às _____ : _____ h
Concedido _____ dias para adequação.

Normas de Publicação

ORIENTAÇÃO AOS NOSSOS COLABORADORES, PARA REMESSA DE MATÉRIA TÉCNICA.

01. As colaborações enviadas à Revista Higiene Alimentar na forma de artigos, pesquisas, comentários, atualizações bibliográficas, notícias e informações de interesse para toda a área de alimentos, devem ser elaboradas utilizando softwares padrão IBM/PC (textos em Word for DOS ou Winword, até versão 2003; gráficos em Winword até versão 2003, Power Point ou Excel 2003) ou Page Maker 7, ilustrações em Corel Draw até versão 12 (verificando para que todas as letras sejam convertidas para curvas) ou Photo Shop até versão CS.
02. Os trabalhos devem ser digitados em caixa alta e baixa (letras maiúsculas e minúsculas), evitando títulos e /ou intertítulos totalmente em letras maiúsculas e em negrito. Tipo da fonte Times New Roman, ou similar, no tamanho 12.
03. Os gráficos, figuras e ilustrações devem fazer parte do corpo do texto e o tamanho total do trabalho deve ficar entre 6 e 9 laudas (aproximadamente 9 páginas em fonte TNR 12, com espaço 1,5 e margens 2,5 cm)
04. Do trabalho devem constar: o nome completo do autor e co-autores, nome completo das instituições às quais pertencem, summary, resumo e palavras-chave.
05. As referências bibliográficas devem obedecer às normas técnicas da ABNT-NBR-6023 e as citações conforme NBR 10520 sistema autor-data.
06. Para a garantia da qualidade da impressão, são indispensáveis as fotografias e originais das ilustrações a traço. Imagens digitalizadas deverão ser enviadas mantendo a resolução dos arquivos em, no mínimo, 300 pontos por polegada (300 dpi).
07. Arquivos que excederem a 1 MB deverão ser enviados zipados (Win Zip ou WinRAR)
08. Será necessário que os colaboradores mantenham seus programas anti-vírus atualizados.
09. Todas as informações são de responsabilidade do primeiro autor com o qual faremos os contatos, através de seu e-mail que será também o canal oficial para correspondência entre autores e leitores.
10. Juntamente com o envio do trabalho deverá ser encaminhada declaração garantindo que o trabalho é inédito e não foi apresentado em outro veículo de comunicação.
11. Não será permitida a inclusão ou exclusão de autores e co-autores após o envio do trabalho. Após o envio do trabalho, só será permitido realizar mudanças sugeridas pelo Conselho Editorial.

12. Os trabalhos deverão ser encaminhados exclusivamente on-line, ao e-mail autores@higienealimentar.com.br .

13. Recebido o trabalho pela Redação, será enviada declaração de recebimento ao primeiro autor, no prazo de dez dias úteis; caso isto não ocorra, comunicar-se com a redação através do e-mail autores@higienealimentar.com.br

14. As colaborações técnicas serão devidamente analisadas pelo Corpo Editorial da revista e, se aprovadas, será enviada ao primeiro autor declaração de aceite, via e-mail.

15. As matérias serão publicadas conforme ordem cronológica de chegada à Redação. Os autores serão comunicados sobre eventuais sugestões e recomendações oferecidas pelos consultores.

16. Para a Redação viabilizar o processo de edição dos trabalhos, o Conselho Editorial solicita, a título de colaboração e como condição vital para manutenção econômica da publicação, que pelo menos um dos autores dos trabalhos enviados seja assinante da Revista.

17. Quaisquer dúvidas deverão ser imediatamente comunicadas à Redação através do e-mail autores@higienealimentar.com.br