

VIGILÂNCIA SANITÁRIA: CUIDADOS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NAS PADARIAS DO MUNICÍPIO DE ITABELA-BA.

SANITARY SURVEILLANCE: CARE IN FOOD HANDLING IN BAKERIES IN THE CITY OF ITABELA-BA

Daniel Fernandes Santos¹

Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas, FACISA, Itamaraju, Bahia, Brasil.

<https://orcid.org/0000-0003-1700-4588>

enf.danielfernandes@hotmail.com

Thaise da Silva Oliveira Costa²

Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas, FACISA, Itamaraju, Bahia, Brasil.

<https://orcid.org/0000-0001-8706-2084>

thaise1989@gmail.com

Uillians Volkart de Oliveira³

Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas, FACISA, Itamaraju, Bahia, Brasil.

<https://orcid.org/0000-0002-3800-6745>

Uilliansvolkart@gmail.com

¹ Primeira Redação, Investigação, Metodologia, Curadoria de Dados.

² Revisão e Edição, Análise Formal, Validação e Visualização.

³ Revisão e Edição, Análise Formal, Validação e Visualização.

RESUMO

O presente trabalho tem como proposta avaliar os riscos e possíveis irregularidades nas padarias do município de Itabela-BA que podem interferir de forma direta ou indireta na saúde da população e mostrar a importância da Vigilância Sanitária municipal para o processo de inspeção e orientação desses estabelecimentos. O estudo foi realizado por meio de uma pesquisa documental na Vigilância Sanitária no município de Itabela/BA. Foi realizado um levantamento de documentos do ano de 2015, que foram analisados criticamente. Constatou-se que as padarias pesquisadas apresentam um déficit em relação à higiene e segurança no processo de manipulação de alimentos, sendo que a presença da Vigilância Sanitária realizando um acompanhamento e orientação dos proprietários e funcionários das padarias é de fundamental importância para oferecer à

sociedade Itabelense alimentos adequados para a venda e o consumo.

Palavras-chave: Alimentos. Inspeção. Saúde pública.

ABSTRACT

The present study has the proposal to evaluate the risks and possible irregularities in the bakeries of Itabela-BA that can directly or indirectly interfere in the health of the population and demonstrate the importance of municipal Sanitary Surveillance for the inspection and guidance process of these establishments. The study was conducted through a documentary research, carried out at the Sanitary Surveillance in the city of Itabela/BA. A survey of documents was carried out in the year 2015, which was analyzed critically. It was found that the bakeries surveyed have a deficit in relation to hygiene and safety in the food handling

process. The presence of the Health Surveillance monitoring and guiding bakery owners and employees is of fundamental importance to offer the Itabelense society suitable products for the sale and consumption.

Keywords: Food. Inspection. Public health.

1 INTRODUÇÃO

As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) podem acarretar em agravos para a saúde humana, além de afetar a economia devido à queda da produtividade do trabalhador e a credibilidade do cliente que consome os produtos do estabelecimento comercial (ZANDONADI, 2007). Anualmente, os órgãos oficiais de saúde pública recebem milhares de notificações de intoxicações alimentares e de mortalidade de pessoas devido a falhas higiênico-sanitárias em estabelecimentos comerciais de alimentos (CASSOL et. al., 2011).

Os principais agentes de contaminação dos alimentos são os manipuladores que, na maioria das vezes, não recebem por parte do empregador um treinamento ou capacitação de boas práticas na fabricação e manipulação de alimentos. A capacitação dos manipuladores em todas as etapas de produção do alimento tem como objetivo diminuir o processo de contaminação por micro-organismos e a consequente deterioração dos alimentos, assegurando a qualidade dos alimentos que são

oferecidos à população (MARTINS et al., 2011).

As empresas do ramo alimentar, incluindo as panificadoras, tem o dever de oferecer produtos de boa qualidade aos consumidores. É papel da Vigilância Sanitária dos municípios fiscalizar o funcionamento dessas empresas, no sentido de salvaguardar a saúde da população (SOTO et. al., 2009).

As ações da Vigilância Sanitária apresentam como objeto de trabalho a saúde humana. A Vigilância Sanitária utiliza a educação em saúde como principal instrumento para que as pessoas atuem de maneira positiva na manutenção e na otimização da condição de vida humana (JUNIOR et. al., 2014).

A presente pesquisa tem o objetivo de avaliar os riscos e possíveis irregularidades nas padarias do município de Itabela-BA que podem interferir de forma direta ou indireta na saúde da população e demonstrar a importância da Vigilância Sanitária municipal para o processo de inspeção e orientação desses estabelecimentos.

2 METODOLOGIA

O presente estudo foi realizado na Vigilância Sanitária do município de Itabela-BA. Esta cidade possui uma área geográfica de 924,926 km², apresentando atualmente uma população de 31.055 habitantes, segundo dados do IBGE/2015.

Na Vigilância Sanitária do município de Itabela foram fornecidos relatórios e termos de vistorias sobre as inspeções realizadas pela equipe de Vigilância deste município nas padarias durante o ano de 2015. A equipe da VISA é composta por 05 funcionários: Diretor, Encarregado, Auxiliar de Serviços Gerais e dois Inspetores.

Foi elaborada uma lista de verificação (*checklist*) com base nas exigências contidas nas Resoluções do Ministério da Saúde, RDC 216/2004 e RDC 275/2002.

Utilizando o *checklist* acima citada, foram analisados 20 relatórios e termos de vistorias referentes às 20 padarias cadastradas no município de Itabela/BA no ano de 2015.

Os resultados obtidos foram analisados e seguem abaixo apresentados por meio da análise descritiva do cálculo de frequências absoluta e relativa para os diferentes parâmetros estudados (SAMPAIO, 1998).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

As irregularidades encontradas pelos fiscais durante as inspeções foram: ausência de atestado médico periódico, ausência do uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), ausência de dedetização, maquinários com sujidades, botijão de gás na linha de manipulação de alimentos, falta de extintores, paredes com fungos, fiação exposta, venda de produtos

Revista Higiene Alimentar, 36 (294): jan/jun, 2022
ISSN 2675-0260 – DOI: 10.37585/HA2022.01padarias

vencidos e utilização de produtos vencidos para fabricação de alimentos (Tabela 1).

Das padarias avaliadas, nenhuma exige que seus funcionários apresentem atestado médico periódico (Tabela 1). O atestado médico periódico é de extrema importância para a saúde do trabalhador que manipula o alimento, para o cliente que consome os produtos manipulados pelos trabalhadores e, também, para o empregador, no que diz respeito à segurança trabalhista.

O atestado é essencial para a detecção de doenças e agravos. Os exames que constam no atestado são: avaliação clínica, anamnese, exames laboratoriais e outros que o médico julgar necessário, segundo a Norma Reguladora 7, item 7.4.2.3. Outros exames complementares usados normalmente em patologia clínica para avaliar o funcionamento de órgãos e sistemas orgânicos podem ser realizados, a critério do médico coordenador ou encarregado, ou por notificação do médico agente da inspeção do trabalho, ou ainda decorrente de negociação coletiva de trabalho (NR7, 1978).

A Vigilância Sanitária orienta, nos termos de vistorias, que o responsável pela padaria solicite a seus funcionários a realização de exames médicos periódicos, seguindo a legislação vigente que determina esta prática no art. 168 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT).

Conforme demonstrado na Tabela 1, existe um alto índice (80%) das padarias

funcionando sem uso dos equipamentos de proteção individual (EPI). A falta ou uso inadequado desses equipamentos poderá acarretar problemas de saúde para os clientes que consomem os produtos destes estabelecimentos. Além disso, o uso dos equipamentos de proteção individual é obrigatório, pois é um meio de segurança para os empregados que utilizam maquinários para a fabricação de alimentos nas padarias.

O uso dos EPI's como aventais, gorros, máscaras, luvas e sapatos apropriados tem como finalidade diminuir a contaminação dos alimentos. Apesar de serem itens indispensáveis para os manipuladores de alimentos, 80% das padarias avaliadas estavam irregulares neste quesito. Para Souza (2015), os uniformes devem ser completos, de cor clara, conservados e limpos, já os sapatos devem ser fechados, em boas condições de higiene e conservação. O uso do avental plástico deve ser restrito às atividades em que há grande quantidade de água, não devendo ser utilizado próximo ao calor para evitar acidentes de trabalho.

A responsabilidade de fornecer todos os EPI'S necessários para os funcionários e orientar sobre o uso do equipamento é do empregador. Caso o funcionário seja resistente ao uso do EPI e no momento da inspeção sanitária for constatada a irregularidade, o empregador será penalizado e não o funcionário, uma

vez que o funcionário está submetido ao seu empregador (MARTINS, 2006; 2012).

Em relação à dedetização, 70% das padarias avaliadas não a realiza (Tabela 1), sendo que esta prática é indispensável para combater insetos, moscas, baratas, ratos, formigas, dentre outras pragas urbanas.

A dedetização tem como objetivo específico contribuir para com o funcionamento adequado das padarias, controlando os vetores e pragas urbanas, visando o cumprimento das boas práticas de higiene, a fim de garantir a qualidade e a segurança dos serviços prestados ao cliente, de forma a minimizar o impacto ambiental, o risco à saúde do cliente e do empregado.

A dedetização no município de Itabela-BA não é obrigatória, pois não tem uma lei municipal que obriga as padarias realizarem este procedimento. Entretanto, a VISA solicita e orienta sobre a importância e os benefícios desta prática para as empresas.

Conforme apresentado na tabela 1, 70% das padarias trabalham com seus maquinários com sujidades. No momento da vistoria sanitária foram constatados que as máquinas manuseadas pelos padeiros tinham presença de sujidades de vários dias anteriores e até semanas, sem passar por uma limpeza diária.

Os maquinários, utensílios e o ambiente de trabalho onde é realizada a manipulação dos produtos devem ser limpos diariamente. Deve ser feita a

assepsia de superfícies e equipamentos que terão contato com os alimentos antes e depois da produção dos alimentos. Portanto, é necessário que a Vigilância Sanitária faça cumprir as normas e as rotinas de higienização nas padarias para evitar a contaminação dos produtos elaborados (SOUZA, 2012).

A Tabela 1 mostra que 60% das padarias existentes no município tem a instalação inadequada do botijão de gás dentro linha de manipulação de alimentos. Este fato coloca em risco a segurança de todos os funcionários, clientes e até mesmo moradores do entorno dos estabelecimentos.

Para que o botijão de gás seja instalado de forma adequada, o corpo de bombeiros apresenta alguns critérios que devem ser seguidos, tais como: O botijão deve ser instalado em área ventilada com circulação de ar satisfatória, canalização de fio de cobre passando por dentro dos conduítes, extintores próximos aos botijões, que tenha proteção do sol e da chuva, possuir ventilação natural, preferencialmente protegido do sol, da chuva e da umidade. Além disso, as tubulações instaladas devem ser estanques e desobstruídas (CORPO DE BOMBEIRO DO PARANÁ, p. 5, 2010).

Foi observado que 50% das padarias exercem suas atividades sem a devida presença dos extintores (Tabela 1). A utilização dos extintores é primordial para combater qualquer incêndio de natureza leve, moderada ou grave. Além
Revista Higiene Alimentar, 36 (294): jan/jun, 2022
ISSN 2675-0260 – DOI: 10.37585/HA2022.01padarias

dos extintores, existem outras alternativas para evitar ou diminuir os riscos de incêndios nos estabelecimentos comerciais tais como detectores de fumaça, hidrantes, chuveiros automáticos, dentre outros.

Freire (2009) afirma que a proteção ativa envolve todas as formas de detecção e combate ao fogo para a extinção de um princípio de incêndio já instalado ou para o controle do seu alastramento até a chegada do corpo de bombeiros que, por sua vez, tem a competência de combater incêndio de forma resolutiva e segura.

A Vigilância Sanitária solicita, em seus termos de vistorias, a presença de extintores em locais visíveis e de fácil acesso. A recarga deve ser feita de forma periódica e deve ser apresentada a nota fiscal da recarga no momento da vistoria.

De acordo com a Tabela 1, pode-se observar que 50% das padarias possuem infraestrutura com fungos nas paredes da linha de manipulação.

O Ministério da Agricultura orienta que a linha de manipulação de alimentos deve conter as paredes de cor clara e lavável ou toda revestida de cerâmica, também na cor clara, para que possa ser fácil a limpeza e a visualização das sujidades das paredes. De acordo com a Portaria 368/97 as paredes deverão ser construídas e revestidas com materiais não absorventes e laváveis e apresentar a cor clara até uma altura apropriada para as operações. Além disso, precisam ser lisas,

sem fendas, e fáceis de limpar e desinfetar (MELO et al., 2014).

Conforme tabela 1, 40% das padarias apresentam fiação exposta nos estabelecimentos. A fiação exposta é um risco iminente de explosão e deve ser tratado com muito rigor e urgência para que essa irregularidade seja sanada, evitando assim uma possível explosão. A empresa deverá ser responsável caso aconteça eventualmente um incêndio. Para que não ocorra acidentes relacionados à exposição da fiação do estabelecimento comercial, alguns critérios devem ser atendidos conforme a Norma Reguladora 10 (BRASIL, 2019).

As partes das instalações elétricas não cobertas por material isolante, na impossibilidade de se conservarem distâncias que evitem contatos casuais, devem ser isoladas por obstáculos que ofereçam, de forma segura, resistência a esforços mecânicos usuais. Todas as partes das instalações elétricas devem ser projetadas e executadas de modo que seja possível prevenir, por meios seguros, os perigos de choque elétrico e todos os outros tipos de acidentes. As partes de instalações elétricas a serem operadas, ajustadas ou examinadas, devem ser dispostas de modo a permitir um espaço suficiente para trabalho seguro. Toda instalação ou peça condutora que não faça parte dos circuitos elétricos, mas que, eventualmente, possa ficar sob tensão, deve ser aterrada, desde que esteja em local acessível a contatos. O aterramento

Revista Higiene Alimentar, 36 (294): jan/jun, 2022
ISSN 2675-0260 – DOI: 10.37585/HA2022.01padarias

das instalações elétricas deve ser executado, obedecido o disposto (VIANA et al., 2007).

É de suma importância, portanto, a presença dos extintores de incêndio dentro do prazo de validade nas empresas para combater um possível incêndio, evitando assim maiores danos.

Na Tabela 1 pode-se observar que 40% das padarias têm como prática criminosa a venda de produtos com data de validade vencida, expostos nas prateleiras a livre demanda para que algum cliente inocentemente e desatento efetue a compra. Produtos consumidos com data de validade expirada podem acarretar sérios danos à saúde.

A venda de produtos vencidos é crime contra a saúde pública, ordem tributária e contribuição social. A venda de produtos vencidos é considerada um crime grave, previsto no art. 7º, IX, da Lei 8.137/90, com pena de detenção de 02 a 05 anos para o comerciante infrator (BRASIL, 2016).

De acordo com o art. 19 da Lei 8.078/90, caso o cliente adquira um produto nessas condições, o dono do estabelecimento terá o dever de fornecer um novo produto da mesma espécie em condições adequadas de consumo. Caso não tenha o produto disponível, o estabelecimento deve restituir a quantia paga pelo cliente ou fazer o abatimento proporcional do preço do produto antigo por um novo, que seja de interesse do cliente (BRASIL, 2016).

Sendo assim, o cidadão ao deparar-se com produtos vencidos nas prateleiras deve comunicar imediatamente aos órgãos responsáveis como a Vigilância Sanitária ou a polícia, para que se dirija até lá e, averiguando a procedência da denúncia, registre o fato ocorrido que dará origem a uma ação penal contra o empresário.

A utilização de produtos vencidos para fabricação de alimentos foi encontrada em seis (6) padarias, equivalendo a 30% dos estabelecimentos avaliados (Tabela 1).

A manipulação ou venda do produto vencido é crime contra saúde pública, colocando em risco a integridade do cliente que consome produtos deteriorados. Portanto, o cliente lesado tem o dever de procurar os órgãos responsáveis e protocolar a denúncia com

todas as provas existentes sobre a irregularidade detectada. O empregador, por sua vez, tem a obrigação de fiscalizar os produtos elaborados e as matérias primas que estão sendo utilizadas na sua fabricação.

Para contribuir de forma positiva na linha de manipulação, melhorando a qualidade do serviço prestado, as padarias deverão atender as legislações vigentes dos órgãos competentes como Vigilância Sanitária, Ministério da Agricultura e RDC 216/2004.

Tabela 1 - Irregularidades nas padarias do município de Itabela-BA e quantidade e percentual de estabelecimentos irregulares no ano de 2015.

Irregularidade	Quantidade de padarias	Porcentagem
Ausência de atestado médico periódico	20	100%
Ausência do uso de EPI	16	80%
Ausência de detização	14	70%
Maquinários com sujidades	14	70%
Botijão de gás na linha de manipulação de alimentos	12	60%
Falta de extintores	10	50%
Paredes com fungos	10	50%
Fiação exposta	8	40%
Venda de produto vencido	8	40%
Utilização de produtos vencidos para fabricação de alimentos	6	30%

Fonte: Vigilância Sanitária Itabela/BA - 2015

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Constatou-se que as padarias pesquisadas no município de Itabela-BA possuem um déficit em relação à correta manipulação de alimentos. Portanto, o setor de Vigilância Sanitária é de extrema importância para a fiscalização dos estabelecimentos que comercializam alimentos para consumo humano, visto que esse órgão é responsável pela fiscalização, orientação e capacitação dos profissionais envolvidos neste processo.

Caso o responsável pela padaria não atenda as melhorias solicitadas, a Vigilância Sanitária pode punir o dono do estabelecimento com a interdição do local, multa e instalação do processo administrativo sanitário.

A presença da Vigilância Sanitária, realizando uma educação permanente e orientando os responsáveis pelos estabelecimentos e seus funcionários é de grande importância para oferecer à sociedade Itabelense produtos adequados ao consumo, que atendam às normas higiênico-sanitárias previstas pela legislação.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBANO, D.B. **Atuação do profissional da vigilância sanitária em restaurantes de Criciúma – SC.** Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado para obtenção do grau de Bacharel no Curso de Nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense- UNESC, 2009.

ANVISA. **Institucional.** Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/institucional/historia.htm>>. Acesso em: 14 Set. 2016.

BENEVIDES, C.M.J; LOVATTI, R.C.C. Segurança alimentar em estabelecimentos processados de alimentos. **Revista Higiene Alimentar.** v.18, n.125, p.24. 2004.

BRASIL. Presidência da República. **Lei nº 8.078, de 11 de Setembro de 1990.** Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8078.htm>. Acesso em 15 de Outubro de 2016.

BRASIL. Fundação Nacional de Saúde. **Vigilância ambiental em saúde/Fundação Nacional de Saúde.** Brasília: FUNASA, 2002. 42 p.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 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. **Diário Oficial da União,** Brasília, DF, 2002.

BRASIL. **Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/ industriuzadores de alimentos.** Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/Portaria_368.1997.pdf/view>. Acesso 07 de abril de 2020.

BRASIL. **Nr 10 - Segurança em instalações e serviços em eletricidade.** Disponível em: <<https://www.gov.br/trabalho/pt-br/inspecao/seguranca-e-saude-no-trabalho/normas-regulamentadoras/nr-10.pdf/view>>. Acesso em 07de abril de 2020.

CASSOL, F. T; DEVALETI, Mirian, T.S; MEDINA, Vanessa, B. **Verificação de boas práticas de fabricação em restaurante popular**. XV simpósio de ensino pesquisa e extensão. P. 1-10, 2011.

CORPO DE BOMBEIROS PARANÁ. **Manipulação, armazenamento, comercialização e utilização de gás liquefeito de petróleo (GLP)**. Norma de procedimento técnico. 2014. 42 p.

FREIRE, R.D.C. **Projeto de proteção contra incêndio (PPCI) de um prédio residencial no centro de Porto Alegre**. Monografia apresentada pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Escola de Engenharia. Departamento de Engenharia Mecânica. Curso de Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho. 2009.

FREITAS, J. F; DAMASCENO, K.S.F.S.C; CALADO, C.L.A. Rotulagem de alimentos lácteos: A percepção do consumidor. **Revista Higiene Alimentar**, v.18, n.125, p.17, 2004.

LARENTIS, B.Z. **Diagnóstico das Condições Higiênicas-Sanitárias e das Boas Práticas de Fabricação nos Estabelecimentos de Preparo e Comercialização de Alimentos no Município de Bento Gonçalves – RS**. Trabalho de conclusão de curso apresentado como requisito parcial para obtenção do grau de Tecnólogo em Alimentos pelo Instituto Federal de Educação Ciências e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Campus Bento Gonçalves. 2010.

MARTINS, Sergio Pinto. **Direito do trabalho**. 22. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

MARTINS, L.A. **FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE COZINHEIROS E PERCEPÇÃO DE RISCO EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS – um estudo exploratório em serviços de alimentação localizados no Estado do Rio de Janeiro**. Dissertação apresentada a Escola Politécnica de Saúde Joaquim

Venâncio como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Educação Profissional em Saúde. 2011.

MARTINS, Sergio Pinto. **Comentários à CLT**. 16. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

MEDEIROS, A.B.A; ENDERS, B.C; LIRA, A.L.B.C. Teoria Ambientalista de Florence Nightingale: Uma Análise Crítica. Escola Anna Nery **Revista de enfermagem**. v.19. n.3, p.518-524, 2015.

MELO, J.C; CRUZ, N.T.S; BESERRA, M.L.S. Segurança alimentar nos restaurantes de Teresina – PI. **Revista interdisciplinar**. v.7. n.2. p. 60-69. 2014.

SAMPAIO I.B.M. **Estatística Aplicada à Experimentação Animal**. FEPMVZ, Belo Horizonte, 1998. 221p.

JUNIOR, J.M.J; SILVA, F.S; Miranda, F.A.N; Simpson, C.A. Reflexões sobre o cuidado de enfermagem e a interface na vigilância sanitária. **Revista de enfermagem da Universidade Federal de Pernambuco** on line. v. 8. n.1, p. 172-176, 2014.

SOTO, F.R.M; CAZZOLA, C.P.B; OLIVEIRA, E; SAKABERTI, E.H; BERNARDI, F; LUCIO, D., YAMASHITA, N; CAMARGO, S.R; BALIAN, S.C. Aplicação experimental de um modelo de conduta de inspeção sanitária no comércio varejista de alimentos. **Ciência e tecnologia de alimentos**. v 29. n. 2. p. 371-374, 2009.

LEROY, P.L.A; Pereira, M.S; Tipple, A.F.V; Souza, A.C.S. El cuidado en enfermería en el servicio de vigilancia sanitária. **Revista eletrônica de enfermagem**. v.11, n.9, p. 78-84. 2009.

SOUZA, Alburquerque de Mariana. **Boas práticas para padarias e confeitarias**. Trabalho de conclusão de curso da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Campus Bento Gonçalves. 2012.

VIANA, M.J; SILVA, A.C.M; Antovani, O.
**C. Instalações elétricas temporárias em
canteiros de obras.** São Paulo :
Fundacentro, 2007. 44 p.

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