



**Universidade Federal de Santa Maria
Centro de Ciências Rurais
Programa de Pós-Graduação em Medicina Veterinária**

**AVALIAÇÃO DA LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS
DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PELA
VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL NA
CIDADE DE CACHOEIRA DO SUL/RS**

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Magnólia Martins Erhardt

Santa Maria, RS, Brasil

2008

**AVALIAÇÃO DA LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE
MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PELA VIGILÂNCIA
SANITÁRIA MUNICIPAL NA CIDADE DE
CACHOEIRA DO SUL/ RS**

por

Magnólia Martins Erhardt

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado
do Programa de Pós-Graduação em Medicina Veterinária,
Área de Concentração em Medicina Veterinária Preventiva, da
Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS),
como requisito parcial para a obtenção do grau de
Mestre em Medicina Veterinária

Orientador: Prof. Dr. Carlos A. Mallmann

Santa Maria, RS, Brasil

2008

**Universidade Federal de Santa Maria
Centro de Ciências Rurais
Programa de Pós-Graduação em Medicina Veterinária**

A comissão examinadora, abaixo assinada,
Aprova a Dissertação de Mestrado

**AVALIAÇÃO DA LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE
MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA
MUNICIPAL NA CIDADE DE CACHOEIRA DO SUL/ RS**

Elaborada por
Magnólia Martins Erhardt

Como requisito parcial para obtenção do grau de
Mestre em Medicina Veterinária

COMISSÃO EXAMINADORA:

Prof. Dr. Carlos A. Mallmann (UFSM)
(Presidente/Orientador)

Prof. Dr. Eduardo Furtado Flores (UFSM)

Dra. Lisandra Mürmann (UFRGS)

Santa Maria, 12 de maio de 2008.

AGRADECIMENTOS

À Universidade Federal de Santa Maria, Programa de Pós-Graduação em Medicina Veterinária, por propiciar condições para frequentar o Mestrado em Saúde Pública Veterinária sem ter que suspender minhas atividades na Vigilância Sanitária Municipal, justamente em um momento onde, tanto na esfera da Saúde Pública, como na minha vida pessoal significativas mudanças estavam acontecendo.

Ao Prof. Dr. Carlos Augusto Mallmann, meu orientador, cuja sensibilidade e ensinamentos me permitiu superar desafios além do profissional, estímulo à realização deste mestrado, e importante elo de ligação entre a evolução do meu conhecimento científico e a sua efetiva aplicabilidade na Saúde Pública.

A todos os professores do curso pelo acolhimento após 21 anos de formatura.

Aos meus colegas de curso, colegas de trabalho e colegas do LAMIC que compartilharam os desafios desta caminhada.

À Secretaria Municipal da Saúde e Meio Ambiente de Cachoeira do Sul, em especial ao Departamento de Vigilância Ambiental que possibilitou a aplicação da proposta deste trabalho.

Aos meus pais, que sempre estiveram ao meu lado em todas as atividades profissionais e especialmente nos momentos mais difíceis, a minha eterna e amorosa gratidão, sem eles, nada disso seria possível, à eles as minhas vitórias.

Ao meu esposo, pela nossa vida em comum, fruto da Medicina Veterinária e que sempre foi um exemplo na Defesa Sanitária Animal.

Aos meus filhos, meu orgulho, meus grandes amores e futuros colegas.

RESUMO

Dissertação de Mestrado

Programa de Pós-Graduação em Medicina Veterinária
Universidade Federal de Santa Maria, RS, Brasil

AVALIAÇÃO DA LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL NA CIDADE DE CACHOEIRA DO SUL/ RS.

AUTORA: MAGNÓLIA MARTINS ERHARDT
ORIENTADOR: CARLOS AUGUSTO MALLMANN
Santa Maria, 12 de maio de 2008.

Este trabalho objetivou investigar a aplicação das condições de atuação da Vigilância Sanitária na cidade de Cachoeira do Sul/RS, referente às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos estabelecidas pela Resolução da Anvisa nº. 216/2004 e estabelecer um instrumento de monitoramento na manutenção das condições sanitárias dos estabelecimentos envolvidos. Os estabelecimentos foram selecionados de acordo com o protocolo de solicitação de alvará sanitário, no período de janeiro de 2006 a outubro de 2007. Foram avaliados 331 serviços de alimentação, áreas de preparo de alimentos de 13 escolas da rede municipal, 7 agroindústrias locais e 1 entreposto de mel. A análise dos dados incluiu as condições em que é realizado o trabalho da vigilância sanitária, os critérios adotados para a liberação das licenças, a situação do cadastro de estabelecimentos de alimentos no município. Nas vistorias foram avaliados o atendimento à Lista de Verificação de Boas Práticas de Alimentação, a capacitação dos responsáveis pelos estabelecimentos em Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos e o instrumento de controle da Vigilância Sanitária para fazer cumprir a legislação. Foi constatada a inexistência de cadastro de estabelecimentos da Vigilância Sanitária. Há apenas o cadastro geral do município e está desatualizado. A liberação de alvará inicial é condicionada a vistoria prévia, a renovação é emitida anualmente sem vistoria prévia. Dentre os estabelecimentos visitados 100% não possuem capacitação tendo como justificativa a dificuldade de acesso aos cursos. Das vistorias realizadas, 73,6%(159) foram para a liberação de Alvará Sanitário, principalmente em mercados/mini-mercados/armazéns. Houve redução significativa do número de estabelecimentos irregulares, havendo 41 processos indeferidos em 2006 e 16 em 2007. O número de infrações também se reduziu de 67 para 14, respectivamente. Em 2006 não houve nenhum tipo de capacitação no município. A partir de 2007 com a homologação dos cursos pelo Estado, os estabelecimentos tiveram acesso à formação. 92,3% das escolas municipais encontravam-se irregulares, sendo que uma escola da zona rural foi desclassificada. Os procedimentos referentes a manipuladores, controle de insetos e roedores e, sanitários e vestiários tiveram classificação abaixo da média geral contribuindo de maneira negativa para a avaliação da escola, sendo esses procedimentos identificados como os pontos críticos de controle que requerem maior atenção dos gestores. A área de manipulação de alimentos bem como a compra, recebimento e armazenamento dos produtos, dada às condições sanitárias, contribuíram positivamente para classificação das escolas. Equipamentos de frio, lixo e controle da água foram atendidos satisfatoriamente. Com relação à água, 32% das amostras coletadas estavam impróprias para consumo humano, sendo 89,3% destas oriundas do meio rural. Os pontos críticos identificados foram: falta de estrutura da vigilância, alta rotatividade de funcionários, falta de programa de saúde dos manipuladores, início das atividades sem alvará sanitário, problemas de temperatura dos alimentos e, dificuldade de elaboração do Manual de Boas Práticas. A avaliação das Boas Práticas ocorreu com elaboração de regramento específico através de editais de notificação alterando o processo de liberação de todos os alvarás a partir de janeiro de 2008. Conclui-se que a situação cadastral dos estabelecimentos inexistia exigindo da VISA ações intensivas com vistorias a todos os estabelecimentos existentes de forma a sanar falhas na manipulação dos alimentos, reduzir infrações, dispensando atenção especial ao comércio ambulante de alimentos e a qualidade da água de abastecimento no meio rural.

Palavras-chave: Vigilância sanitária, saúde pública, manipulação de alimentos

ABSTRACT

Master`s Dissertation

Graduation Program in Veterinary Medicine
Universidade Federal de Santa Maria, RS, Brazil

EVALUATION OF THE LEGISLATION ON GOOD PRACTICES OF FOOD MANIPULATIONS BY THE SANITARY VIGILLANCE IN THE MUNICIPALITY OF CACHOEIRA DO SUL/RS.

AUTHOR: MAGNÓLIA MARTINS ERHARDT

ADVISOR: CARLOS AUGUSTO MALLMANN

Santa Maria, May 12th, 2008.

The objective of the present study was to analyze the acting conditions of the Sanitary Vigilance, in Cachoeira do Sul, RS, referring to the Good Food Manipulation Practices established by the ANVISA Resolution n. 216/2004 and define a monitoring instrument in the maintenance of the sanitary conditions of the evolved establishments. The establishments were selected according to the permit solicitation protocol in the period of January 2006 and October 2007. 331 food services were evaluated, food preparation area of 13 schools of the municipality, 7 local agriculture industries and 1 honey warehouse. The data analysis included the conditions in which the work of the sanitary vigilance is done, the criteria adopted in the license liberation, and the cadastre situation of the food establishments in the municipality. In the inspection, the attendance to the Verification List of the Good Food Practices, the qualification of the people responsible for the establishments in Good Practices of Fabrication/Manipulation of Food and the control instrument of the Sanitary Vigilance to enforce the legislation were evaluated. The inexistence of cadastre of establishments in the Sanitary Vigilance was verified. There is only a general and not updated cadastre in the municipality. The liberation of the first permit is conditioned to the previous inspection; the renewal is issued annually without previous inspection. Among the visited establishments, 100% are not qualified and justify it in face of the difficulty in the access to the courses. In the inspections realized, 73.6% (159) were to be done in order to render the liberation of the Sanitary Permit, mainly in the (small) markets. There was significant reduction of irregular establishments, being 41 processes not granted in 2006 and 16 in 2007. The number of infractions was also reduced to 67 and 14 respectively. In 2006 there was no qualification in the municipality. After 2007, with the homologation of the courses by the State, the establishments had access to the formation. 92.3% were irregular, among which, one in the rural area was disqualified. The procedures in relation to the handlers, insect and rodent control, and, sanitary and checkrooms were classified below the general average, contributing negatively to the school evaluation, being these procedures identified as the critical control points that require more attention of the managers. The food manipulation area as well as the acquisition, reception and storage of products, due to the sanitary conditions, contributed positively to the classification of the schools. Cold equipment, trash and water control were satisfactory. In relation to the water, 32% of the samples collected were inappropriate to the human consumption, being 89.3% in the rural area. The critical points identified were: lack of vigilance structure, high rotation of employees, lack of health programs to the handlers, start of activities without sanitary permit, problems with the food temperature and, difficulty in the elaboration of the Manual of Good Practices. The evaluation of Good Practices occurred with the elaboration of a specific ruling through notification edicts changing the liberation process of all permits after January 2008. We concluded that the cadastre situation of the establishments does not exist, which demands intensive actions by VISA with inspections to all existing establishments in order to overcome the failures in the food manipulation, reduce infractions, rendering special attention to the ready-to-eat (RTE) food commerce and the water quality in the rural area.

Key words: Sanitary Vigilance, public health, food manipulation.

LISTA DE FIGURAS

- FIGURA 1- Diagrama do fluxo da liberação do alvará sanitário em Cachoeira do Sul/RS, no período de janeiro de 2006 a outubro de 2007 33
- FIGURA 2- Chuva registrada pela estação de observação do INMET-Instituto Nacional de Meteorologia, em Encruzilhada do Sul, no ano de 2006. Fonte: INMET 52

LISTA DE TABELAS

TABELA 1-	Distribuição dos Surtos de DTA investigados segundo fatores causais- RS – 2002	27
TABELA 2-	Amostra de documentos utilizados no trabalho, no período de janeiro de 2006 à outubro de 2007.....	30
TABELA 3-	Inspeções realizadas pela VISA no período de janeiro de 2006 à outubro de 2007 em estabelecimentos de alimentos de Cachoeira do Sul/RS	38
TABELA 4-	Alvarás Sanitários liberados pela VISA no período de janeiro de 2006 à outubro de 2007 em estabelecimentos de Cachoeira do Sul/RS	39
TABELA 5-	Alvarás emitidos de acordo com as inspeções sanitárias realizadas pela Vigilância Sanitária de Cachoeira do Sul, no período de janeiro de 2006 a outubro de 2007	40
TABELA 6-	Cadastro de Estabelecimentos relacionados com alimentos emitido pela Secretaria Municipal da Fazenda de Cachoeira do Sul, em 14 de junho de 2005	41
TABELA 7-	Infrações sanitárias observadas durante as inspeções realizadas nos estabelecimentos de alimentos pela VISA de Cachoeira do Sul/RS, de janeiro de 2006 a outubro de 2007	42
TABELA 8-	Inspeções sanitárias, com e sem infração, realizadas pela Vigilância Sanitária de Cachoeira do Sul, no período de janeiro de 2006 à outubro de 2007	43
TABELA 9-	Classificação das escolas segundo itens da lista de verificação de boas práticas de manipulação nas escolas de Cachoeira do Sul / RS no ano de 2007.....	46
TABELA 10-	Estatística descritiva dos procedimentos em relação ao atendimento aos itens de verificação de boas práticas de manipulação dos alimentos.	49

TABELA 11- Resultado da análise bacteriológica das amostras de água coletadas pelo VIGIÁGUA, por solicitação da VISA em estabelecimentos de serviços de alimentação conforme localização, em Cachoeira do Sul/RS, no período de agosto a dezembro de 2006.....	51
TABELA 12- Resultado da análise bacteriológica das amostras de água coletadas pelo VIGIÁGUA, por solicitação da VISA Municipal conforme tipo de estabelecimentos de serviços de alimentação de Cachoeira do Sul/RS, no período de agosto a dezembro de 2006	53

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ACAPI – Associação de Apicultores de Cachoeira do Sul
ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
ARCPC – Análise de Risco e Controle de Pontos Críticos de Controle
BPF – Boas Práticas de Fabricação
BPM – Boas Práticas de Manipulação
CBA – Código Brasileiro de Alimentos
CENEPI – Centro Nacional de Epidemiologia
CEVS – Centro de Vigilância em Saúde
CISPOA – Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal
COOFMAG – Cooperativa Municipal de Faxinal da Guardinha
CNS – Conselho Nacional de Saúde
CRS – Coordenadoria Regional de Saúde
DCI/DIPOA/MAPA – Departamento de Comércio Internacional/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
DTA – Doenças Transmitidas por Alimentos
DVA – Departamento de Vigilância Ambiental
ESP – Escola de Saúde Pública
FAO – Food and Agriculture Organization
FNS – Fundação Nacional de Saúde
GM/MS – Gabinete do Ministro do Ministério da Saúde
HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
LACEN/8ª CRS – Laboratório Central da 8ª Coordenadoria Regional de Saúde
MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MJ – Ministério da Justiça
MME – Ministério de Minas e Energia
NOB/SUS – Norma Operacional Básica do Sistema Único de Saúde

PAS – Programa Alimento Seguro
PDVISA – Plano Diretor de Vigilância Sanitária
PEPS – Primeiro que Entra é o Primeiro que Sai
PMCS – Prefeitura Municipal de Cachoeira do Sul
PMP – Produtos Minimamente Processados
PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar
POP – Procedimento Operacional Padronizado
PPHO – Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional
RDC – Resolução de Diretoria Colegiada
SAA – Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Agronegócios
SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SES – Secretaria Estadual de Saúde
SIM – Serviço de Inspeção Municipal
SMAP – Secretaria Municipal de Produção Agropecuária
SMED – Secretaria Municipal de Educação
SMSMA – Secretaria Municipal da Saúde e Meio Ambiente
SNVS – Sistema Nacional de Vigilância Sanitária
SNVS/MS – Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde
SUS – Sistema Único de Saúde
SVS/MS – Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde
TAM – Termo de Ajuste de Metas
VE-DTA – Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos
VIGIÁGUA – Vigilância da Água
VISA – Vigilância Sanitária
VISA LEGIS – Legislação em Vigilância Sanitária

LISTA DE ANEXOS

ANEXO 1- Resolução – ANVISA, RDC nº. 216 de 14 de setembro de 2004	66
ANEXO 2- Termo de Ajuste de Metas para ações de Vigilância Sanitária em alta e média complexidade	75
ANEXO 3- Manual de Legislação de Alimentos	81
ANEXO 4- Resolução RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002	86
ANEXO 5- ANEXO II da RDC nº. 275, Lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos	92
ANEXO 6- Portaria SES/RS nº. 542/2006 e Regulamentação dos Cursos de Capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos no RS	102
ANEXO 7- ANEXO II da Portaria nº. 542/SES/RS , Lista de verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação.....	107
ANEXO 8- Planilha de Controle de oportunidade de Notificação e Investigação de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos e Água – DTA	114
ANEXO 9- Orientações do Programa VIGIÁGUA	115
ANEXO 10- Publicação dos Editais de Notificação nº02 e 03/2007 no Jornal do Povo, Cachoeira do Sul, 21 de dezembro de 2007, pág. 14	117
ANEXO 11- Formulário de Solicitação para renovação do Alvará Sanitário.....	119

SUMÁRIO

RESUMO

ABSTRACT

LISTA DE FIGURAS

LISTA DE TABELAS

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

LISTA DE ANEXOS

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	14
2 REVISÃO DE LITERATURA	16
2.1 O município de Cachoeira do Sul	16
2.1.1 Localização e demografia	16
2.1.2 Características sócio-econômicas	17
2.1.3 A Vigilância Sanitária Municipal	17
2.2 O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – SNVS	18
2.2.1 Considerações gerais	18
2.2.2 A Vigilância Sanitária no contexto do Sistema Único de Saúde	20
2.2.3 O Plano Diretor, o Sistema Nacional de Informações e o Censo Nacional em Vigilância Sanitária	21
2.2.4 A Vigilância Sanitária e a questão jurídica	22
2.2.5 A Vigilância Sanitária e a proteção à saúde do consumidor	23
2.3 A Vigilância sanitária de alimentos	24
2.3.1 Legislação	24
2.3.2 As doenças transmitidas por alimentos	25
2.4 A manipulação de alimentos	27
2.4.1 Legislação	27
2.4.2 Avaliação da legislação sanitária de alimentos e instrumentos administrativos que dão suporte a ação da Vigilância Sanitária Municipal	28
3. MATERIAL E MÉTODOS	29
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	34

4.1 Perfil da ocorrência de doenças transmitidas por alimentos em Cachoeira do Sul	34
4.2 Análise da legislação de alimentos	35
4.3 Levantamento da situação do comércio de alimentos	37
4.4 Situação da liberação de alvará sanitário para a área de alimentos	38
4.5 A capacitação em higiene da manipulação de alimentos	43
4.6 Avaliação do conhecimento da legislação sanitária pelos responsáveis dos estabelecimentos com serviços de alimentos e da implantação dos cursos de capacitação realizados	45
4.7 Avaliação das análises microbiológicas das águas de estabelecimentos com serviços de alimentos	50
4.8 Pontos críticos de controle com relação a lista de verificação das Boas Práticas de Manipulação identificados neste estudo	54
4.9 Elaboração de material normativo para validação da Legislação referente às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	55
4.10 Validação de instrumento normativo para a aplicação da Legislação referente às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	56
5 CONCLUSÕES	57
6 BIBLIOGRAFIA	59
7 ANEXOS	67

1 INTRODUÇÃO

A promoção da Saúde, como vem sendo entendida nos últimos 20-25 anos, representa uma estratégia promissora para enfrentar os múltiplos problemas de saúde que afetam as populações humanas e seus entornos. Partindo de uma concepção ampla do processo saúde-doença e de seus determinantes, propõem a articulação de saberes técnicos e populares, e mobilização de recursos institucionais e comunitários, públicos e privados, para seu enfrentamento e resolução (BUSS, 2000).

A proteção à saúde, dever do Estado, é realizada a partir de estruturas organizadas e articuladas entre as esferas governamentais, com a descentralização da saúde para os municípios, estes passaram a assumir compromissos cada vez maiores diariamente reiterados através de normativas e pactuações. Dentre essas responsabilidades está o papel da Vigilância Sanitária Municipal que subordinada hierarquicamente à Agência Nacional de Vigilância Sanitária tem a função de garantir as condições de saúde da comunidade.

Para cumprir o objetivo de cuidar da produção e comercialização de alimentos seguros, a Vigilância Sanitária, constituída na forma de agência reguladora, conta com importantes instrumentos. Um deles é denominado princípio da precaução, que permite a Vigilância Sanitária agir quando houver a suspeita ou a probabilidade da ocorrência de danos à saúde humana pelo consumo de determinado alimento. O interessante do princípio da precaução é que não há necessidade de certeza da ocorrência do dano. A mera suspeita, ainda que não comprovada, é suficiente para justificar o agir preventivo da Vigilância Sanitária. As medidas tomadas com base no princípio da precaução são, por natureza, provisórias e devem vir acompanhadas de diligências investigatórias que comprovem ou não o temor de dano pelo alimento ou produto a ser comercializado (ROCHA, 2003).

Preocupada com a proteção da saúde do consumidor, a ANVISA lançou a RDC nº. 216 em 15 de setembro de 2004 considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população; de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação e de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentações aplicáveis em todo território nacional (ANVISA, 2004a).

Esta Resolução tem como ponto primordial estabelecer com maior clareza a responsabilidade pelas atividades de manipulação dos alimentos aos proprietários ou funcionários por estes designados, cabendo às Vigilâncias Sanitárias a implantação e fiscalização para o cumprimento da norma cujo prazo de adequação expirou em 15 de março de 2005.

Este estudo teve como objetivo contribuir para a implantação efetiva da norma no município de Cachoeira do Sul por meio da adoção de metodologia capaz de atingir todos os serviços de alimentação sujeitos ao cumprimento da legislação. Também avaliou a influência dos cursos de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos na melhoria das condições higiênico-sanitária dos estabelecimentos, critério condicionante para a autorização de funcionamento destes serviços.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 O município de Cachoeira do Sul

2.1.1 Localização e demografia

Cachoeira do Sul é um município brasileiro do estado do Rio Grande do Sul, sendo o quinto mais antigo do estado, emancipado da cidade de Rio Pardo e instalado em 1820. A origem de seu nome se deve a uma antiga cachoeira existente no Rio Jacuí, porém em seu local foi construída a Ponte do Fandango, primeira ponte-barragem construída no Brasil, sobre o Rio Jacuí. A área do município é de 3.735,167 km², representando 1,3891% do território do Rio Grande do Sul (o nono maior município em território do estado). Está a 196 quilômetros de Porto Alegre, por via asfáltica, e 160,1 quilômetros em linha reta. Fisiograficamente, está localizada na Depressão Central do Rio Grande do Sul, na área compreendida como Vale do Jacuí (PMCS, 2007).

A população total do município, segundo os dados do Censo 2007 realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE, é de 84.690 habitantes, apresentando uma densidade populacional de 22,4 hab/km². O número total de residências é de 26.365, possuindo 3,22 moradores em média por residência. O número de domicílios urbanos é de 27.132, enquanto há 4.350 domicílios rurais. A rede de esgoto atinge 8.038 casas; a de água, 22.015; a rede de lixo atende 22.158 domicílios e a de luz elétrica, 24.076 residências.

2.1.2 Características socio-econômicas

Cachoeira do Sul é caracterizada como "cidade agropecuária" e tendo vocação para o agronegócio, por causa das várias lavouras de arroz, milho e soja e as diversas cabanhas (locais dedicados à criação de gado) presentes no interior do município. Há também a produção de noz-pecã, sendo a maior produtora desse tipo de fruto na América Latina.

Cachoeira do Sul ostenta o título de "Capital Nacional do Arroz". Em comemoração a isso, a cidade sedia a Feira Nacional do Arroz (Fenarroz), o maior evento orizícola das Américas e o segundo no mundo. Dentre seus pontos turísticos pode-se citar a Ponte do Fandango.

2.1.3 A Vigilância Sanitária Municipal

A Vigilância Sanitária Municipal de Cachoeira do Sul estabeleceu-se após concurso público realizado em 1989 com o preenchimento dos cargos de Médico Veterinário (1), Engenheiro Civil (1), Farmacêutico (1) e Engenheiro Agrônomo (1).

Por um período de três anos, até que fossem promulgadas as leis que permitissem a atuação da Vigilância Sanitária - VISA, os técnicos do Município atuaram em parceria com o serviço do Estado, junto a 8ª Delegacia Regional de Saúde (BASTOS et al., 1995).

A Vigilância Sanitária Municipal foi efetivamente criada com a Lei Municipal nº. 2578/92, entretanto, foi em 1993, com a Lei Municipal nº. 2.570 que os profissionais passaram a ter legitimidade para atuar na fiscalização propriamente dita com a previsão dos instrumentos administrativos pertinentes: taxas; infrações e penalidades. Neste mesmo ano, novo concurso foi realizado viabilizando o ingresso de dois fiscais sanitários nomeados a partir de 1994, e a re-lotação de mais um Médico Veterinário, assim, a equipe melhorou as condições para atender as diversas ações previstas na Lei Federal nº. 8.080/90 (BRASIL, 1990b), desde que iniciou o processo de municipalização da saúde em 1988.

Embora com diversidade de categorias profissionais, a VISA local ainda enfrentava dificuldades devido a carga horária estabelecida ser de apenas 20 horas semanais para os profissionais de nível superior. Em 1999, com a publicação da Lei Municipal nº. 3.132, a carga horária passou de 20 para 40 horas semanais. Entretanto, o efeito da majoração só ocorreu a partir de 2005 para os cargos de Engenheiro Civil e Médico Veterinário (PMCS, 1999).

A VISA está vinculada, hierarquicamente, ao Departamento de Vigilância Ambiental da Secretaria Municipal da Saúde e Meio Ambiente e localizada junto ao Centro de Controle de Zoonoses. Dentre as áreas de atuação dos profissionais destacam-se a Vigilância Sanitária, Vigilância Ambiental, Controle de Zoonoses e Vetores.

2.2 O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária

2.2.1 Considerações Gerais

As mudanças na política social do país, especialmente na área da saúde, a partir de 1990, introduziram desafios quanto à forma de planejar, gerir, avaliar as políticas de saúde em contextos descentralizados e autônomos. No campo da Vigilância Sanitária (VISA), a descentralização das ações está estreitamente ligada à articulação entre as instâncias do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, que, apesar de autônomas, são interdependentes, e por isso, necessariamente cooperativas. Autonomia e interdependência na construção de um sistema descentralizado imprimem novas estratégias ao planejamento, à gestão e à avaliação das políticas de Vigilância Sanitária (PIOVESAN et al., 2005).

O painel normativo na área de alimentos foi muito modificado com a instituição do Código Brasileiro de Alimentos (CBA), pelo Decreto-Lei nº. 209/67 (BRASIL, 1967). O Código normatizava a defesa e proteção da saúde individual e coletiva, desde a produção até o consumo de alimentos. Cerca de dois anos depois, o Decreto-Lei nº. 986/69 (BRASIL, 1969) revogou o CBA, introduziu o conceito de padrão de identidade e qualidade e instituiu as normas básicas sobre alimentos, em vigor até hoje. O Decreto nº. 79.056/76 (BRASIL, 1976) formalizou a nova estrutura do Ministério da Saúde, de forma que o campo de controle

sanitário passou à condição de Secretaria Ministerial designando-se Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS/MS) (PIOVESAN, 2002).

Segundo SETA et al. (2006) em 1990, houve uma reformulação geral na SNVS/MS que perdeu o “nacional” do nome e transformou-se em Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde - SVS/MS. Em 1994, foi formalizada a intenção de criar um sistema nacional de vigilância sanitária com a edição da Portaria GM/MS nº. 1.565/94 (BRASIL, 1994), cujos princípios nunca foram cumpridos. Somente com a Lei Federal nº. 9.782 de 26 de janeiro de 1999 (BRASIL, 1999) foi criada a Agência Nacional de Vigilância Sanitária alterada pela Medida Provisória nº. 1.814, reeditada 34 vezes sendo a última, a Medida Provisória nº. 2.190-34 de 23 de agosto de 2001. Em novembro de 2001, com a I Conferência Nacional de Vigilância Sanitária, abre, finalmente, o espaço necessário para que se análise o arranjo existente entre os três níveis de governo, com vistas a operacionalizar as ações de vigilância sanitária no Brasil - o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS).

Nos termos da Lei nº. 9.782/99 (BRASIL, 1999), cabe à União, por intermédio do Ministério da Saúde, formular, acompanhar e avaliar a Política Nacional de Vigilância Sanitária e as diretrizes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, postulado que se reafirma no Contrato de Gestão. Por seu lado, a Lei n.º 8.080/90, no artigo 16, inciso III, alínea "d", determina como uma das competências da direção nacional do Sistema Único de Saúde definir e coordenar o Sistema de Vigilância Sanitária (COSTA, 2003).

A efetividade das ações de Vigilância Sanitária, tendo em vista a complexidade e natureza dos riscos sanitários que suas ações devem: prevenir, eliminar, diminuir, exige atuação organizada dos poderes públicos nas três esferas de governo, ações articuladas intra e intersetorialmente e, o uso concomitante e intercomplementar de vários instrumentos, que poderíamos denominar, para efeitos didáticos, *instrumentos jurídicos e instrumentos sanitários* (COSTA, 2003).

Entre os fatores que reduzem a efetividade das ações de controle sanitário são citados, com frequência: atribuições pouco definidas das instâncias de governo, abordagem fragmentada do campo de atuação, pouca articulação intra e interinstitucional; insuficiência de recursos humanos, baixa qualificação técnica dos profissionais, sistema de informações insuficiente, além de despreparo para utilização de dados existentes; interferência político-partidária, falta de apoio político, assim como desmobilização e desinformação da sociedade (LIMA & REIS, 2002).

2.2.2 A Vigilância Sanitária no contexto do Sistema Único de Saúde

O direito à saúde, enquanto direito ao bem estar físico, psíquico e emocional que deve ser assegurado pelo Estado mediante realização de políticas públicas, é, também, objeto de proteção do direito do consumidor e nesse ponto a atuação da Vigilância Sanitária, especialmente na segurança dos alimentos para consumo, é fundamental. A atuação da Vigilância Sanitária, em tema de segurança alimentar ocorre pela aplicação de alguns princípios, entre eles, o da preservação da saúde e da segurança alimentar: zelar para que os alimentos comercializados sejam seguros ao consumo humano (ROCHA, 2003).

Os serviços de saúde e certas categorias de produtos sob controle sanitário são indispensáveis à consecução do direito à saúde, pelos quais as ações de Vigilância Sanitária ultrapassam o âmbito da defesa e proteção da saúde do consumidor, para abarcar a população como um todo. Indo além, a própria questão do consumo reporta-se à reflexão sobre o direito de ser consumidor de bens e serviços necessários a uma boa qualidade de vida, o que não tem sido equacionado para todos os segmentos nas sociedades atuais, mesmo as mais ricas (COSTA, 2003).

Constituir o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e conferir-lhe efetividade é uma tarefa política que requer esforço de articulação em todas as esferas de governo do SUS. Implica simultaneamente a construção da setorialidade e intersetorialidade no âmbito de diversos organismos da economia e da saúde, da esfera pública e da sociedade civil, pois proteger e promover a saúde ultrapassa o âmbito setorial (ANVISA, 2007a).

Segundo COSTA (2003) a Lei nº. 8.080, de 19 de setembro de 1990 – Lei Orgânica da Saúde (BRASIL, 1990b) – regula, para todo o Território Nacional, as ações e serviços de saúde executados pelos Poderes Públicos e pela iniciativa privada (dispõe sobre o Sistema Único de Saúde - SUS) sendo este um diploma legal que traz uma definição para a Vigilância Sanitária.

No âmbito do SUS, a Vigilância Sanitária representa um poderoso mecanismo para articular poderes e níveis de governo e para impulsionar ações e movimentos de participação social. Uma plena estruturação da vigilância sanitária é requisito fundamental para a implantação do SUS, em especial devido ao seu poder normativo e fiscalizador dos serviços contratados e da qualidade dos insumos terapêuticos consumidos pelos serviços, permanente avaliação da necessidade de prevenção do risco, e possibilidade de interação constante com a

sociedade, em termos de promoção da saúde, ética e dos direitos de cidadania (SETA et al., 2006).

Na atividade de controle e estipulação dos riscos à saúde razoáveis, aceitáveis, normais é que ressalta a importância da Vigilância Sanitária. O agir, o atuar da Vigilância Sanitária é que permitirá ao Estado proteger a saúde e a segurança do consumidor ao submeter a controle os graus de riscos de determinados produtos e serviços. Tomemos como paradigma os alimentos (ROCHA, 2003).

O *Codex alimentarius* (FAO, 2003) define higiene dos alimentos como um conjunto de medidas necessárias para garantir a segurança, a salubridade e a sanidade do alimento. Com o propósito de proteger o consumidor contra a ingestão de alimentos nocivos, os países vêm ao longo da história, buscando mecanismos organizacionais e instrumentalização das ações em saúde pública (MIGUEL et al., 2000).

2.2.3 O Plano Diretor, o Sistema Nacional de Informações e o Censo Nacional em Vigilância Sanitária

Segundo a ANVISA (2007) o Plano Diretor de Vigilância Sanitária (PDVISA), tem as funções de:

- Estabelecer as diretrizes e pautas específicas para a ação do Estado no escopo de atuação da Vigilância Sanitária, visando à consolidação e ao fortalecimento do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;
- Constituir-se em instrumento político norteador, que possibilite uma gestão estratégica para a transformação positiva no contexto sanitário nacional;
- Papel político, estratégico e pedagógico importante como instrumento de reafirmação da VISA no campo da Saúde Pública;
- Ser trabalhado em consonância com os princípios e diretrizes do SUS, e
- Viabilizar a integração entre as esferas de governo e a articulação intersetorial das ações pactuadas relevando as especificidades regionais para minimizar riscos e qualificar o acesso aos serviços de saúde.

A organização do SNVS, em suas bases jurídicas, mecanismos de pactuação e diretrizes, incluindo um sistema de informação estruturado que permita o monitoramento, com

indicadores específicos e capazes de fazer a mediação com os problemas de saúde. Entretanto, a VISA deve, sob o prisma da equidade, voltar-se prioritariamente aos interesses sanitários quando esses se contrapõem aos interesses econômicos (ANVISA, 2007).

Com o objetivo de identificar aspectos relativos aos serviços de VISA nos estados, Distrito Federal, dos municípios capitais e dos municípios com mais de 200 mil habitantes, compilar o acervo de Códigos sanitários do país, identificar as áreas de atuação pertinentes a VISA, levantar demandas específicas para a operacionalização, diagnosticar situações-problema e potencialidades reconhecendo as diferenças regionais em relação ao perfil dos serviços, a ANVISA, em 2004 realizou o Censo VISA – Censo Nacional dos Trabalhadores da Vigilância Sanitária (ANVISA, 2004b). O Censo é uma ferramenta importante de pesquisa para gestores e até mesmo como base para instrumentalização da VISA por ocasião do processo de municipalização.

Segundo dados publicados pela ANVISA, um dos itens positivos nos resultados do Censo e que merece atenção dos segmentos de Medicina Veterinária no país é o papel fundamental do Médico Veterinário enquanto agente de Vigilância Sanitária. Em todos os quesitos avaliados, foi à categoria profissional com maior número de representantes o que reforça a necessidade de atualizações não apenas dos já funcionários de VISA no país, mas especialmente a formação adequada e mais especializada destes profissionais pelas instituições de ensino.

2.2.4 A Vigilância Sanitária e a questão jurídica

A Vigilância Sanitária, desde o processo de municipalização da saúde, segundo a Lei Federal nº. 8.080/1990, em seu artigo 6º, parágrafo 1º, é legalmente definida, no Brasil, como “um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde” (BRASIL, 1990b).

Como pode ser verificado através da Lei Federal nº. 9.782 de 1999 (BRASIL, 1999), o poder público, obedecendo a constituição do país, regulou, por meio de leis nacionais, as ações e os serviços públicos ou assemelhados destinados a promover, proteger ou recuperar a saúde e regulou ainda o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária com o objetivo de diminuir ou prevenir riscos à saúde.

Segundo as normativas do PDVISA, a instituição do SNVS foi decorrência da obrigatoriedade do Estado em cuidar da saúde pública. A União, na tentativa de organizar as atividades no país, delegou competências a outras esferas gestoras para que cada estrutura crie suas sub-estruturas próprias capazes de dar suporte ao disposto na Constituição atendendo exigências da sociedade.

Segundo ROCHA (2003) o exercício da atividade do poder de polícia da Vigilância Sanitária está ligado a intervenções gerais e abstratas (regulamentos) ou concretas e específicas (atos: autorizações, licenças) do Poder Executivo que visam a condicionar o exercício da liberdade e da propriedade, de modo a impedir o exercício prejudicial à coletividade. Ocorre que numa sociedade complexa, altamente industrializada, a importância da vigilância sanitária não pode ser reduzida a aspectos meramente fiscalizadores. As ações da vigilância sanitária são ações de saúde, mas também, ações de organização econômica da sociedade.

O Relatório da Oficina Macrorregional para elaboração do PDVISA – Região Sul ocorrido em agosto de 2006, em Florianópolis/SC, sintetizou, dentre suas diretrizes consensuadas em plenária, a ação regulatória na vigilância de produtos, de serviços e de ambiente; e, propôs a articulação entre as diversas esferas de gestão para a definição de prioridades da regulação sanitária e execução das ações de VISA; e a revisão do conjunto de regulamentos técnicos (portarias e resoluções) das ações e instrumentos de controle sanitário, de uma forma participativa, à luz de conhecimentos recentes (ANVISA, 2006).

Conforme divulgação feita pela Agência Saúde - Assessoria de Imprensa da ANVISA, a publicação da RDC nº 216/ANVISA, que torna obrigatória as boas práticas em lancherias e restaurantes, dentre outros serviços de alimentação, marcou o momento como a primeira vez em que se cria uma normatização federal desse tipo. Já existiam códigos municipais e estaduais para a fiscalização dos alimentos vendidos em restaurantes e afins, mas a partir desta RDC foram definidos padrões nacionais para uniformizar tanto os procedimentos da produção quanto da fiscalização.

A RDC nº216, publicada em 15 de setembro de 2004 (Anexo 1) teve estabelecido como prazo de adequação final até 15 de março de 2005, para todo o território nacional, sob responsabilidade principalmente por parte da Vigilância Sanitária dos Municípios.

2.2.5 A Vigilância Sanitária e a proteção à saúde do consumidor

Simultaneamente e com grande atraso em relação a outros países, em 1990 foi promulgada a Lei n.º 8.078 – Código do Consumidor (BRASIL, 1990a) – coroando um processo que teve início no final dos anos setenta quando as contradições nas relações entre produtores-comerciantes e consumidores chegavam ao auge de conflitos de interesse e obrigavam o Estado a iniciar a instalação de estruturas de defesa do consumidor (COSTA, 2003).

Desde então, na área de alimentos, as coletâneas de legislação sanitária reescrevem a cada publicação, sob as mais diversas formas, a regulamentação técnica para as Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados e o Sistema APPCC. Com isso, como exemplo o Programa Alimentos Seguros (PAS) estendido através do “PAS Mesa” que congrega a participação de diversos segmentos com ampliação de parcerias buscando desenvolver ações de orientação e ajudar as empresas a atenderem a legislação já que os clientes e os consumidores estão cada vez mais exigentes e preocupados com a saúde (PAS, 2006).

2.3 A Vigilância Sanitária de Alimentos

2.3.1 Legislação

A atuação na área de alimentos da VISA Municipal de Cachoeira do Sul, com base no Termo de Ajuste de Metas em Média e Alta Complexidade (Anexo 2), possibilitou ao município agir na execução das ações de VISA em todos os tipos de atividades que requerem licenciamento sanitário existente no município. Assim sendo, além do comércio, a regulação de indústrias (pelo nível de complexidade existente) situadas no município estão reguladas localmente (BRASIL, 1996).

A cada dia, com o impacto das transformações político-administrativas do país, cada vez mais encontramos pessoas que buscam na alimentação o sustento de sua família, crescendo o número de estabelecimentos de serviços de alimentação.

Para a VISA, a segurança alimentar passa a ser um grande desafio, quer pela sazonalidade das atividades, a rotatividade dos proprietários e especialmente pela diversidade dos produtos alvo da ação de fiscalização e regulação sanitária e respectivas normativas vigentes.

Com o advento da informática associada a internet o acesso aos dispositivos legais de VISA estão facilitados aos profissionais da área. Os investimentos, quer por recursos de transferências ou por aplicação de recursos próprios tem possibilitado o aparelhamento das estruturas municipais mesmo que ainda insuficientes.

2.3.2 As doenças transmitidas por alimentos

A Doença Transmitida por Alimentos (DTA), conforme o Manual Integrado de Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos (BRASIL, 2001), é uma síndrome originada pela ingestão de alimentos e/ou de água que contenham agentes etiológicos (biológicos, toxinas, físicos ou substâncias químicas) em quantidades tais que afetam a saúde do consumidor em nível individual ou grupo de população. As intolerâncias e alergias de hipersensibilidade individual a determinados alimentos não são consideradas neste grupo de doenças. Através da Portaria nº. 4.052 (BRASIL, 1998) o surto de DTA passou a ser Doença de Notificação Compulsória. Segundo os dados do Ministério da Saúde, apesar da comprovação de vários casos, inclusive com internações hospitalares e os registros dos altos índices de mortalidade infantil por diarreia em alguns estados, a morbidade dessas doenças ainda é desconhecida pois as informações são precárias. Com o objetivo de reduzir a incidência destas doenças, o Ministério da Saúde instituiu o Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos (VE-DTA) congregando diversas áreas de competência e níveis governamentais com atividades de Vigilância Epidemiológica; Vigilância Sanitária; Defesa e Inspeção Sanitária Animal; Defesa e Inspeção Sanitária Vegetal; Laboratórios de Saúde Pública; Laboratórios de Defesa Sanitária Vegetal; Educação em Saúde; Assistência à Saúde; Vigilância Ambiental e Saneamento.

O objetivo do VE-DTA é reduzir a incidência das DTA no Brasil a partir do conhecimento e de sua magnitude, subsidiar as medidas de prevenção e controle, contribuindo para melhoria da qualidade de vida da população (BRASIL, 2001). A partir deste Sistema, após 1999, iniciou-se uma nova proposta de Vigilância à DTA. A coordenação do mesmo fica a cargo da Vigilância Epidemiológica no seu nível hierárquico, integrada com os outros segmentos participantes fundamentais para o efetivo trabalho integrado.

Dentre as atribuições da Vigilância Sanitária, segundo o Manual Integrado de Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos (BRASIL, 2001), além da atuação no surto propriamente dito, vale destacar os itens abaixo, pois reforça a proposta metodológica apontada neste trabalho:

- a) Sensibilizar os setores envolvidos com a produção, distribuição e prestação de serviços de alimentos para a adoção de medidas preventivas e de controle das DTA;
- b) Capacitar recursos humanos no âmbito de sua competência;
- c) Realizar trabalho educativo continuado e sistemático junto aos manipuladores de alimentos, para a adoção de boas práticas;
- d) Realizar ou apoiar o desenvolvimento de pesquisas técnico-científicas específicas;
- e) Criar mecanismos de disponibilização de documentação técnica atualizada.

No RS, o VE-DTA é gerenciado pelo Centro de Vigilância em Saúde (CEVS) da Secretaria Estadual da Saúde (SES), e tem viabilizado a capacitação dos profissionais de Vigilância Epidemiológica e Sanitária através das Capacitações por regionais de saúde, solicitando a participação de profissionais das duas vigilâncias, de cada município, exigindo-se para isso nível superior completo com graduação e habilitação nas áreas profissionais relacionadas com as atividades (Medicina Veterinária, Engenharia Civil, Farmácia, Enfermagem, dentre outras).

De acordo com o trabalho realizado pela Gerência Estadual do Programa de Vigilância Epidemiológica de Doenças Transmitidas por Alimentos, apresentado na 6ª VE-DTA/RS – Capacitação em Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos (SES/CEVS/RS, 2007), dentre os fatores causais dos surtos de DTA investigados no RS no ano de 2002 (Tabela 1), a manipulação inadequada de alimentos é a quinta principal causa identificada, participando ainda dos casos relacionados como “outros”, em sexta colocação.

Tabela 1- Distribuição dos Surtos de DTA investigados segundo fatores causais no RS em 2002.

FATORES CAUSAIS	Nº	%
Matéria-prima sem inspeção	120	33,7
Manutenção em temperatura ambiente por mais de 2 horas	73	20,5
Não identificado	26	7,3
Contaminação cruzada	23	6,5
Higiene deficiente de utensílios e equipamentos	22	6,2
Manipulação inadequada	21	5,9
Ingestão de água contaminada(1)	19	5,3
Manutenção da refrigeração inadequada	17	4,8
Outros(2)	8	2,2
Cocção inadequada	7	2,0
Manipulador infectado	7	2
Ignorado	6	1,7
Manutenção em calor inadequado	5	1,4
Reaquecimento inadequado	2	0,6
Contaminação com substâncias químicas tóxicas	-	-
Utilização de utensílios tóxicos	-	-
TOTAL	356	100,0

(1) Foram somados os casos de ingestão propriamente dita e os de utilização de água de vertente, reservatório não tratado.

(2) Ovo cru, presença roedores, baratas, matéria prima inspecionada contaminada, higiene deficiente do manipulador.

Fonte: FIGUEIREDO, D.M.S., Gerente VE-DTA, CEVS/RS

2.4 A manipulação de alimentos

2.4.1 Legislação

A Legislação Brasileira referente às Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas para serviços de Alimentação vem sendo intensamente trabalhada pela ANVISA através de seus segmentos em todas as unidades da Federação. Atualmente qualquer normativa pode ser encontrada, bem como possíveis alterações e/ou revogações no site VISA LEGIS, não justificando o desconhecimento, tanto por parte da VISA Municipal, bem como dos estabelecimentos que queiram exercer suas atividades.

2.4.2 Avaliação da legislação sanitária de alimentos e instrumentos administrativos que servem como suporte a ação da Vigilância Sanitária Municipal

A VISA Municipal de Cachoeira do Sul, para atender as solicitações de liberação de Alvarás Sanitários para atividade de alimentos utiliza desde julho de 1999 as disposições estabelecidas conforme Lei Municipal nº. 3132 (PMCS, 1999), que lhe confere poder de polícia e, cujo artigo 3º, inciso III, estabelece que as ações são de conformidade com a Lei Federal nº. 8.080/90, Lei Federal nº. 6.437/77, Lei Estadual nº. 6.503/72, Decreto Estadual nº. 23.430/74 e demais legislações pertinentes. Essa amplitude engloba todas as legislações vigentes no país relacionadas com a produção e comercialização de alimentos.

O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação aprovado pela RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, abrange os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias ao alimento preparado. Ele teve grande divulgação realizada pela ANVISA através da Cartilha sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação (ANVISA, 2004c) a todos os segmentos. Foi o marco referencial na manipulação de alimentos e na ação das vigilâncias sanitárias no país.

O ponto crítico para a aplicação da RDC nº. 216/2004 desde a sua publicação é o cumprimento do item referente à Documentação, Registro e a Responsabilidade das atividades de manipulação. Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica. O curso de capacitação deve abordar, no mínimo, temas relacionados à: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; manipulação higiênica dos alimentos; e boas práticas (ANVISA, 2004a).

O Comitê para a Higiene de Alimentos do *Codex Alimentarius*, admite a existência de dificuldade para as pequenas empresas em adotar todas as recomendações apresentadas no guia para aplicação das Boas Práticas (FAO, 2003).

3 MATERIAL E MÉTODOS

Este trabalho se constituiu na análise das ações da Vigilância Sanitária de Alimentos a partir da publicação da RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA, 2004a) frente à todos os processos e rotinas realizadas nos estabelecimentos alvo da legislação e eventos sanitários com risco à saúde da população, registrados no período de janeiro de 2006 a outubro de 2007 no município de Cachoeira do Sul.

Durante este período, verificou-se que a VISA Municipal atuou com a equipe formada por um Engenheiro Civil, um Médico Veterinário, um Fiscal Sanitário e um Farmacêutico. As inspeções e atividades deste estudo foram realizadas pelo Médico Veterinário do Serviço de Vigilância Sanitária com o auxílio do Fiscal Sanitário do Departamento de Vigilância Ambiental da Secretaria Municipal da Saúde e Meio Ambiente do Município de Cachoeira do Sul.

No período em estudo, foi elaborado um Manual de Legislação de Alimentos, pela necessidade de conhecimento imediato por parte dos profissionais da VISA, das diversas normas complementares e específicas para consultas rápidas, qualificando as vistorias e a informação precisa aos consumidores e empreendedores da área de alimentos. Foram analisados 105 instrumentos legais de diversos órgãos normativos do país (Anexo 3), de diversos tipos como: leis, leis complementares, portarias, decretos, resoluções, circulares e normas técnicas, frente à diversidade de tipos de alimentos envolvidos.

Tabela 2- Amostra de documentos utilizada no trabalho no período de janeiro de 2006 a outubro de 2007, em Cachoeira do Sul/RS.

Tipo de documento	Nº
Processos encaminhados ao DVA de estabelecimentos de alimentos	331
Resultados de análises de água emitidos pelo LACEN/8ª CRS	206
Lista de Verificação de Boas Práticas de Manipulação em escolas municipais	13
Processos para aquisição da merenda escolar	66
Relatórios de Vistorias Sanitárias em agroindústrias fiscalizadas pelo SIM	9
Relatórios de Vistorias Sanitárias em entreposto de Mel fiscalizado pelo CISPOA	2
TOTAL	627

Fonte: DVA/SMSMA

Os dados analisados nos estabelecimentos foram: compra/recebimento dos alimentos, armazenamento em geladeira/freezer, manipulação/área de preparação de alimentos, manipuladores, água, lixo, controle de insetos e roedores, edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, sanitários e vestiários e a capacitação de um responsável em Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, quando pertinente.

Os estabelecimentos vistoriados foram selecionados conforme solicitações de serviços encaminhadas através do Protocolo Geral da Prefeitura, as denúncias recebidas referentes a serviços de alimentação e da programação local para atendimento ao Termo de Ajuste de Metas (TAM) da Vigilância Sanitária.

As vistorias ocorreram primeiramente em uma única visita e com revisão nos casos de comprovada existência de situação de infração à legislação.

As inspeções tomaram por base o ANEXO II da Resolução RDC nº. 275 (ANVISA, 2002), de 21 de outubro de 2002-LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS (Anexos 4 e 5) até a publicação da Portaria nº. 542/SES/RS, de 19 de outubro de 2006, quando se passou a utilizar a LISTA DE VERIFICAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (Anexos 6 e 7), editada por esta normativa.

Para avaliação das condições dos estabelecimentos foi usado o parâmetro da RDC nº. 275/2002:

“D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.

GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens

GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens

GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens”

Neste trabalho, foi definido como SATISFATÓRIO a situação dos estabelecimentos enquadrados no grupo 1, como IRREGULARES os do grupo 2 e INSATISFATÓRIOS aqueles do grupo 3.

Além dos procedimentos operacionais avaliados na Lista de Verificação, foram analisados os dados dos seguintes instrumentos: planilha de controle de oportunidade de notificação e investigação de Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos e Água (DTA), legislação sanitária utilizada nas inspeções, boletins de vigilância e controle de alimentos, Termo de Ajuste e Metas (TAM), registro de Cursos e Certificados de Capacitação em BPM de Alimentos na VISA, relatórios do VIGIÁGUA, e controle de protocolo de processos do DVA.

Para o controle da água foi definido o período de agosto a dezembro de 2006 (6 meses) para monitoramento dos diversos estabelecimentos fiscalizados pela VISA Municipal. As amostras foram coletadas por profissionais da VISA e encaminhadas dentro de 4 horas após a coleta ao laboratório da 8ª CRS.

Os pontos críticos de controle foram determinados com base nas infrações ocorridas junto aos estabelecimentos com serviços de alimentação registrados no período em estudo.

Para controle de temperatura foi utilizado o termômetro digital com radiação a laser¹, comprimento de onda vermelha de 630-670 nm, e com certificado de aferição de calibração.

O modelo de estudo constitui em uma avaliação descritiva observacional com vistoria individual de cada unidade de observação (estabelecimentos produtores e comercializadores de alimentos). Os dados registrados foram analisados qualitativa e quantitativamente através da elaboração de tabelas aplicando-se o teste não paramétrico do Qui-quadrado, análise de variância e a representação gráfica de Box & Whisker possibilitando a avaliação estatística das

medidas adotadas pela VISA Municipal para o cumprimento da legislação e os pontos críticos de intervenção nas Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Foi utilizado o programa estatístico StatSoft².

A rotina de liberação de um Alvará Sanitário é definida por Legislação Municipal e envolvem tanto a Secretaria da Saúde e Meio Ambiente-VISA, como a Secretaria Municipal da Fazenda e Secretaria Municipal de Indústria e Comércio. O Fluxo do encaminhamento do alvará pode ser observado na Figura 1.

¹Termômetro digital infravermelho, MT-350, Minipa Indústria e Comércio, São Paulo, SP

² Programa estatístico StatSoft, Inc. (2004), STATISTICA (data analysis software system), version 7.

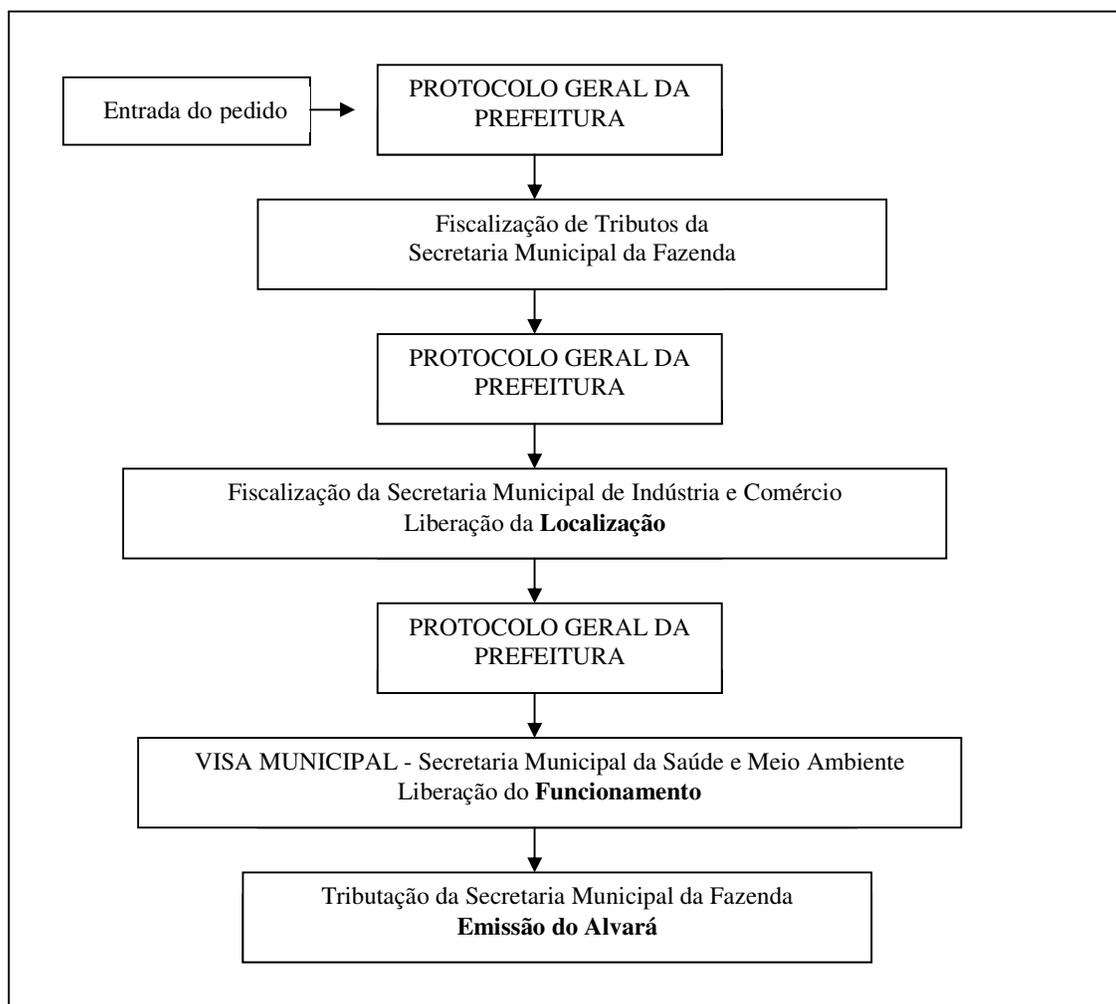


FIGURA 1- Diagrama de fluxo da liberação do alvará sanitário em Cachoeira do Sul/RS no período de janeiro de 2006 a outubro de 2007.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Perfil da ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos em Cachoeira do Sul

No período de janeiro de 2006 a outubro de 2007, no município de Cachoeira do Sul, foram registrados 3 surtos de DTA conforme Planilha de Controle de Oportunidade de Notificação e Investigação de Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos e Água – DTA (Anexo 8), 2 em 2006 (festa de aniversário, *trailer* de cachorro quente) e 1 até outubro de 2007 (alimentação de trabalhadores em empresa de extração de madeira para celulose).

Dentre os surtos, apenas o do *trailer* de cachorro-quente teve condições de coleta de amostra de alimentos que, após análise laboratorial, confirmou a contaminação por *Staphylococcus sp.* o que indica, segundo o Manual Integrado de Prevenção e Controle de DTA (BRASIL, 2001), contaminação por falta de higiene na manipulação de alimentos. Segundo RADDI et al. (1988), o carreamento do *Staphylococcus aureus* pelas mãos pode representar um papel importante na cadeia epidemiológica das intoxicações alimentares.

Conforme BORGES et al. (2006), o preparo de alimentos em atividades “ambulantes” requer manuseio excessivo, sob condições de higiene insatisfatórias, armazenamento inadequado, além do preparo por pessoa sem capacitação, ficando evidentes os riscos à saúde pública. A reversão deste quadro depende essencialmente da adoção de medidas de caráter público que contribuam para a proposição da legislação pertinente.

Os outros eventos, com base na vistoria realizada no local, condições de preparo dos alimentos e na análise epidemiológica, indicaram como causa principal, a manutenção dos alimentos em temperatura ambiente por mais de 2 horas e a manutenção de alimentos em calor inadequado.

Segundo LEAL et al. (2006), 48% da inutilização de alimentos no atendimento a reclamações de consumidores está relacionada com inadequação de temperatura.

Segundo RIEDEL (1987), os microrganismos que contaminam os alimentos tem sua sobrevivência e multiplicação condicionadas a certos fatores tais como: existência de

substrato, temperatura, umidade, concentração de íons de hidrogênio (pH), presença de oxigênio, sal, açúcar, ação de desinfetantes e antibióticos. Quanto a habilidade de multiplicarem-se frente as condições de temperatura podemos classificar os microrganismos como termófilos (entre 20 a 55°C), mesofílicos (entre 10 a 45°C) e psicrófilos (entre 1 a 35°C).

SANTOS et al. (2006), identificaram um controle deficitário de temperatura nos balcões de carne dos supermercados do município do Rio de Janeiro, onde a desconformidade com os padrões aceitáveis atingiu mais de 50% das aferições. Concluiu que o tempo de exposição e transporte dos alimentos aumenta a temperatura e favorece a deterioração dos produtos levando

ao risco de toxinfecções alimentares, sendo imprescindível a presença de profissionais qualificados para este controle.

MÜRMAN (2005), constatou que a conservação dos alimentos na temperatura inadequada, principalmente nos equipamentos de congelamento e nas estufas de aquecimentos, é extremamente preocupante, revelando um problema que pode causar deterioração dos mesmos e conseqüentemente sérios riscos à saúde do consumidor.

Segundo NADVORNY et al (2004), dentre os fatores causais dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no RS no ano de 2000, a manipulação incorreta e a matéria-prima sem inspeção foram responsáveis por 28,4% dos casos, sendo que a manipulação incorreta compreende a manutenção dos alimentos por mais de duas horas em temperatura ambiente, refrigeração, cocção e reaquecimento inadequados, contaminação cruzada e má higienização de equipamentos e utensílios.

4.2 Análise da Legislação de Alimentos

Dentre as normativas relacionadas verificou-se a presença de instrumentos de diferentes esferas e pastas de governo dado a intersetorialidade do controle de produtos de alimentação e em especial a água. São órgãos como Gabinete da Presidência da República, Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura e Pecuária, Ministério do Trabalho, Ministério da Justiça, Ministério do Trabalho, Ministério de Minas e Energia, Secretaria Estadual de Saúde do RS, Secretaria de Agricultura e Abastecimento do RS, Prefeitura Municipal de Cachoeira do Sul (Anexo 3).

Das 105 normativas avaliadas, 28 (26,6%) são publicações diretamente relacionadas às Boas Práticas consultadas com maior frequência por parte da VISA, significando a disponibilidade de forte literatura aos interessados, condições de impressão, leitura e interpretação para orientar o contribuinte. A rotina de serviço, as consultas às normas por solicitação de atendimento e necessidade de parecer definiram os instrumentos relacionados.

Diversos fatores interferem neste conhecimento tais como a pouca disponibilidade de recursos humanos e condições de acesso para manter atualizada a informação via internet, e a demora nas comunicações por correspondência entre as esferas. Frente esta realidade, o Relatório da Oficina Macrorregional Sul para elaboração do PDVISA, dentre as estratégias/ações sugeridas pelos estados da região sul para a organização e gestão do SNVS, no âmbito do SUS, propôs estabelecer formas eficazes e ágeis de divulgação da legislação, estudar as legislações evitando conteúdos contraditórios sobre o mesmo tema, formar grupos para elaboração e revisão do arcabouço legal com base no risco sanitário (ANVISA, 2007a).

SAMPAIO et al. (2006), ao avaliarem a implantação das Boas Práticas de Fabricação – BPF, em restaurantes da Bahia, demonstraram a dificuldade e demora do atendimento, embora a RDC nº. 216 se configure num instrumento simplificado para a sua implementação.

4.3 Levantamento da situação do comércio de alimentos

Identificar a situação do comércio de alimentos é fundamental para que a VISA conheça as áreas de maior risco, e assim, planejar intervenções com vistas a adequação à legislação e a qualidade dos alimentos ofertados. Segundo MÚRMANN (2004), entre os diferentes tipos de estabelecimentos, não se pode encontrar nenhuma classe que atenda satisfatoriamente os requisitos da legislação pertinente. Assim, todos os estabelecimentos devem ser alvo de vistorias sistemáticas monitorando as boas práticas de manipulação dos alimentos.

A existência de cadastro atualizado é um dos fatores importantes para o funcionamento do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SETA, 2006). O cadastro identificado no município é o cadastro geral da Secretaria Municipal da Fazenda. Não foi encontrado outro tipo de cadastro, excetuando-se o citado anteriormente, utilizando-se no presente trabalho o cadastro de estabelecimentos com Alvará Sanitário datado de 14/06/2005.

Com base neste documento, após análise e de acordo com o tipo de atividade e número de estabelecimentos por atividade foi registrada a existência de 2.211 atividades sujeitas às normas de VISA. Destas, 2.173 foram de atividades de produtos e serviços de alimentação significando 98,3% dos estabelecimentos cadastrados. Incluem-se neste quantitativo estabelecimentos como hotéis (6), pensões (4), motéis (5) e estabelecimentos de ensino (23).

Segundo MORAES e DIAS (2006), um cadastramento feito isoladamente pelo órgão de saúde não é tarefa de fácil condução. As intervenções em saúde, em especial no campo da VISA devem ser embasadas em dados que traduzem a realidade observada. Uma estratégia de cadastramento que vise o dinamismo de abertura de novas firmas e encerramento de tantas outras deve ser um objetivo a ser buscado.

De acordo com o item 3 do anexo IV da Portaria nº. 1998 de 21 de agosto de 2007, do Ministério da Saúde (BRASIL, 2007) para repasse de recursos financeiros destinados a execução das ações de VISA os municípios devem comprovar estrutura administrativa operacional referente a cadastro de estabelecimentos sujeito à vigilância sanitária, sistema de informação e normas para padronização de procedimentos administrativos e fiscais.

4.4 Situação da liberação de Alvará Sanitário para a área de alimentos

A liberação do Alvará Sanitário, para estabelecimento que esteja adequado a legislação, e que na inspeção, não seja constatada alguma condição de infração, leva aproximadamente 15 dias da entrada do Processo no Protocolo Geral até a emissão do documento para pagamento. A renovação, até 2007 ocorreu anualmente, sem realização de vistoria prévia para renovação. Verificou-se que estes estabelecimentos são visitados mediante programação de atividades conforme cronograma estabelecido pela VISA.

No ano de 2006 foi registrado o ingresso no Departamento de Vigilância Ambiental, de 486 processos de solicitação de Alvará Sanitário (incluíram-se as alterações de local, razão social e atividade) e em 2007, 582 solicitações. Observou-se a realização de 117 inspeções em estabelecimentos relacionados com alimentos no ano de 2006 e em 2007, até outubro, 99 inspeções haviam sido realizadas (Tabela 3).

TABELA 3 - Inspeções realizadas pela VISA no período de janeiro de 2006 a outubro de 2007 em estabelecimentos de alimentos de Cachoeira do Sul/RS.

Atividade	Ano 2006	Ano 2007	Total
Açougue	1	3	4
Comércio chocolate	1	0	1
Comércio ambulante	32	8	40
Comércio de panificação	4	4	8
Comércio varejista/atacadista	5	17	22
Cozinha industrial	2	0	2
Indústria	3	8	11
Lancheria/bar	20	14	34
Loja conveniência	3	0	3
Mercado/mini-mercado/armazém	28	31	59
Peixaria	0	1	1
Restaurante/pizzaria/churrascaria	9	10	19
Sorveteria	3	3	6
Veículo de transporte de alimentos	6	0	6
Estabelecimentos c/conhecimento da RDC			
216	0	0	0
Estabelecimentos c/entrega RDC 216	117	97	214
Estabelecimentos c/ curso de BPM	0	0	0
TOTAL DE VISTORIAS	117	99	216

Fonte: Boletim de Vigilância e Controle de Alimentos – VISA Cachoeira do Sul (Anexo 24)

Segundo a atividade, os estabelecimentos mais inspecionados no período avaliado foram: mercados/mini-mercados/armazéns (27,3%), seguido de comércio ambulante de alimentos (18,5%), lancherias/bares (15,7%) e comércio varejista/atacadista de alimentos (10,9%).

Conforme pode ser verificado na Tabela 3, 100% dos estabelecimentos visitados desconheciam a RDC nº. 216/2004 até o momento da vistoria. A VISA Municipal entregou uma cópia da legislação em todos os estabelecimentos visitados. A diferença observada entre o total de inspeções e o total da entrega de documento significa que dois estabelecimentos já haviam recebido da própria VISA, o referido material.

No período em estudo, foram liberados 159 alvarás sanitários, correspondendo 76 (47,8%) em 2006 e 83 (52,2%) em 2007. A relação entre o número de vistorias realizadas (Tabela 3) e alvarás liberados (Tabela 4) foi de 73,6% em todo o período. A atividade que teve maior liberação de Alvará Sanitário foi a de Mercado/mini-mercado/armazém, 27,7%, seguida de lancheria e bar (15,7%).

TABELA 4- Alvarás Sanitários liberados pela VISA no período de janeiro de 2006 a outubro de 2007 em estabelecimentos de Cachoeira do Sul/RS.

Atividade	Ano 2006	Ano 2007	Total
Açougue	1	2	3
Comércio de chocolate	1	0	1
Comércio ambulante	13	9	22
Comércio varejista /atacadista	5	17	22
Comércio de panificação	2	4	6
Cozinha industrial	2	0	2
Indústria	2	4	6
Lancheria/bar	13	12	25
Loja de conveniência	3	0	3
Mercado/minimercado/armazém	22	22	44
Peixaria	0	1	1
Restaurante/pizzaria/churrascaria	5	9	14
Sorveteria	1	3	4
Veículo de transporte de alimentos	6	0	6
TOTAL	76	83	159

Fonte: Boletim de Vigilância e Controle de Alimentos – VISA Cachoeira do Sul

Observou-se que a atividade comércio ambulante de alimentos ocupa uma das primeiras posições, tanto na quantidade de inspeções realizadas e no número de alvarás liberados entre janeiro de 2006 a outubro de 2007. Esta atividade é, conforme diversos autores (LUCCA & TORRES, 2002; OLIVEIRA et al., 2003; FILHO et al., 2005), um dos mais importantes alvos das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos pelas condições de armazenamento e transporte.

A ausência de controle de qualidade na conservação de alimentos comercializados por vendedores ambulantes e condições inadequadas de manipulação favorecem o desenvolvimento de microrganismos nocivos que podem levar a toxinfecção alimentar. Sendo assim vale ressaltar a necessidade de maior intervenção e fiscalização dos alimentos vendidos nas ruas pela Vigilância Sanitária (FLOR et al., 2006).

Embora no ano de 2007 a análise dos dados restringiu-se aos meses de janeiro a outubro, em relação ao ano de 2006, verifica-se um aumento no número de alvarás sanitários liberados devido ao fato dos estabelecimentos ao solicitarem a liberação apresentaram maior conformidade à legislação (Tabela 5).

TABELA 5 - Alvarás emitidos de acordo com as inspeções sanitárias realizadas pela Vigilância Sanitária de Cachoeira do Sul, no período de janeiro de 2006 a outubro de 2007.

Ano	Alvarás				Total
	Emitidos	%	Indeferidos	%	
2006	76	64,96	41	35,04	117
2007	83	83,83	16	16,16	99
Total	159	73,61	57	26,39	216

Nota: Teste do Qui-quadrado; $\chi^2 = 9,84$ (p=0,0017).

*percentuais em relação a linha.

De acordo com a tabela 4 houve uma redução de 41 para 16 alvarás indeferidos no período de 2006 a 2007 considerando-se esta redução como uma diferença estatisticamente significativa.

Com relação ao último cadastro recebido pela VISA, datado de 14 de junho de 2006, verifica-se apenas 9 registros de comércio ambulante de alimentos (Tabela 6) e uma relação inversa entre os existentes e os legalizados nesta área.

O cadastro existente não atende a necessidade da vigilância sanitária por estar desatualizado. Considera-se este registro, um dos pontos críticos de controle para a VISA. Os fatores negativos identificados são: razão social e endereço de alguns estabelecimentos inexistentes, alterações de localização ou atividade sem atualização das informações. Isso dificulta o cumprimento do TAM-VISA, pois a pactuação se dá através de metas definidas em percentuais sobre o quantitativo ativo.

TABELA 6 - Cadastro de Estabelecimentos relacionados com alimentos emitido pela Secretaria Municipal da Fazenda de Cachoeira do Sul, em 14 de junho de 2005.

<i>Atividade</i>	Nº cadastrados
Armazém, mini-mercado, mercado ou magazine	639
Bar e lancheria	461
Açougue e mercearia	182
Restaurante, churrascaria, pizzaria, cantina	119
Comércio varejista de produtos alimentação não especificados	82
Padarias, confeitarias e bombonieres	82
Comércio varejista de bebidas	68
Comércio varejista de produtos hortigranjeiros	62
Fabricação de pães, bolos, biscoitos, tortas	60
Beneficiamento de produtos alimentícios de origem vegetal	51
Açougue e peixarias	41
Quiosques e <i>trailers</i>	36
Lancheria, pastelaria, confeitaria	34
Supermercado e lojas de departamento	30
Comércio varejista de cereais beneficiados	25
Comércio atacadista de cereais beneficiados e leguminosas	24
Comércio atacadista de produtos alimentícios industrializados	21
Comércio de bebidas álcool e refrigerantes	18
Comércio atacadista de produtos alimentícios não especificados	15
Abate e frigorífico de bovinos, suínos e ovinos	14
Comércio atacadista de produtos vegetais não beneficiados para indústria de alimentos	14
Fabricação de massas	9
Carros de pipoca, churros e algodão doce (ambulantes)	9
Fabricação, engarrafamento, bebidas álcool e refrigerantes	8
Serviços de buffet	5
Abate e preparação de aves e pequenos animais	5
Comercio atacadista de produtos hortigranjeiros	5
Comércio atacadista de produtos químicos para agropecuária e produção de alimentação	5
Comércio atacadista de laticínios	5
Preparação de alimentos conservados (feijoada)	4
Preparação de conservas de carne e subprodutos	4
Comércio atacadista de carnes, aves e animais abatidos	4
Fabricação de sorvetes e similares	3
Fabricação de doces em massa, pasta ou calda	3
Fabricação de farinha e seus derivados	3
Torrefação e moagem de café	3
Produção de conservas de frutas e legumes	3
Serviços de alimentação não especificados	3
Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos, tortas, sorvetes	3
Fabricação de óleos vegetais e preparados de gorduras	2
Fabricação de derivados de leite	2
Preparação de alimentos conservados não especificados	2
Refrigeração, preparação, acondicionamento leite	2
Abate e preparação de animais não especificado	1
Fabricação de balas, caramelo, pastilhas e drops	1
Comércio atacadista de pescados, crustáceos e moluscos	1
TOTAL COM ATIVIDADE DE ALIMENTOS	2173
Hotéis, motéis e pensões com alimentação	15
Estabelecimentos de ensino, regular, supletivo, educação especial	14
Creches e recreação infantil	8
Ensino Superior	1
TOTAL COM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO	38
TOTAL	2211

Fonte: Cadastro Geral de Secretaria Municipal da Fazenda, Cachoeira do Sul, em 14/06/2005.

A determinação da NOB/SUS, 01/96 (BRASIL, 1996), instituiu que todas as atividades de média e alta complexidade devem ter o Alvará Sanitário liberados pela VISA. A renovação automática do Alvará Sanitário está em desacordo ao atendimento a esta normativa bem como a Portaria nº. 1.998/2007 (BRASIL, 2007).

Das 117 vistorias realizadas em 2006, 67 infrações foram registradas (Tabela 7) das quais 15 (23,8%) foram devido a estabelecimento sem alvará sanitário, cuja inspeção foi realizada por denúncia ou identificada pela própria VISA. As outras infrações observadas refletem a falta de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos especialmente os quesitos de temperatura e armazenamento conforme estabelece o item 4.8 do Anexo da RDC nº. 216/2004 (ANVISA, 2004a).

TABELA 7 – Infrações sanitárias observadas durante as inspeções realizadas nos estabelecimentos de alimentos, pela VISA de Cachoeira do Sul/RS, de janeiro de 2006 a outubro de 2007.

Tipo de Infração	2006	%	2007	%
Estabelecimento sem alvará ou licença (ou vencido)	15	22,4	-	0
Falta de higiene generalizada (prédio, equipamentos e utensílios)	5	7,5	-	0
Equipamento de frio/calor fora da temperatura regulamentar	1	1,5	2	14,3
Alimento perecível mantido à temperatura incorreta	2	3,0	2	14,3
Alimento clandestino	5	7,6	7	50,0
Alimento com prazo de validade vencido	-	0	-	0
Alimento com caracteres organolépticos alterados (deteriorado)	-	0	1	7,1
Armazenamento inadequado (contaminação cruzada)	11	16,4	-	0
Afastamento de manipulador doente e/ou para exame	-	0	-	0
Qualquer outra razão de relevância: instalações e equipamentos necessitando reparos, sanitários não regulamentares	28	41,8	2	14,3
TOTAL DE INFRAÇÕES	67		14	

Fonte: Boletim de Vigilância e Controle de Alimentos – VISA Cachoeira do Sul.

A constatação das infrações sanitárias resultaram em abertura de Processo Administrativo Sanitário por Auto de Infração conforme disposto no Título V, das Disposições Gerais, Capítulo I, das Infrações, Penalidades e do Procedimento Administrativo do Decreto nº. 23.430, de 24 de outubro de 1974 (RS, 1974), da Lei Estadual nº. 6.503 de 22 de dezembro

de 1972 (RS, 1972), e as sanções de acordo com o Art. 2º de Lei Federal nº. 6.437 de 20 de Agosto de 1977 (BRASIL, 1977).

Nos estabelecimentos onde foram encontrados alimentos clandestinos, no período de janeiro a outubro de 2007, causa de 50% das infrações (Tabela 7), além do Auto de Infração foi lavrado o Auto de Apreensão com inutilização dos produtos, também previsto na legislação supracitada anteriormente.

A distribuição da RDC nº. 216/2004 em todos os processos e consultas prévias que solicitadas a VISA a partir de janeiro de 2006, reduziu o número de infrações com relação entre as vistorias de 2006 e 2007 (Tabela 8).

TABELA 8- Inspeções sanitárias, com e sem infração, realizadas pela Vigilância Sanitária de Cachoeira do Sul, no período de janeiro de 2006 a outubro de 2007.

Ano	Inspeções		Total
	Com infração (%)*	Sem infração (%)*	
2006	67 (57,3)	50 (42,73)	117
2007	14 (14,14)	85 (85,86)	99
TOTAL	81(37,5)	135(62,5)	216

Nota: Teste do Qui-quadrado; $\chi_c^2 = 42,55$ (p=0,00001).

*percentuais em relação à linha.

A redução das 14 inspeções com infrações em 2007, para 67 em 2006 pode ser considerada como uma diferença significativa importante.

4.5. A capacitação em higiene da manipulação de alimentos

A capacitação em higiene da manipulação de alimentos foi um dos aspectos estudados nas inspeções, seja do responsável ou funcionário designado conforme item 4.12 da legislação (ANVISA, 2004a) e 7.11 da lista de verificação de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Na ocasião, nenhum estabelecimento apresentou documentação de habilitação, todos foram notificados com prazo de 6 meses, a contar da ciência, para adequação à norma.

Avaliar a capacitação dos responsáveis pelos estabelecimentos representa um aspecto técnico negativo para VISA, pois os profissionais só receberam treinamento em junho de 2006, por ocasião da realização do Curso de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos realizado na 8ª Coordenadoria Regional de Saúde (CRS), com a presença de profissionais de VISA Estadual num projeto do Núcleo de Educação em Saúde Coletiva da 8ª CRS e da Escola de Saúde Pública (ESP/RS). Nessa ocasião, 29 profissionais dos municípios de abrangência da regional receberam a capacitação.

A publicação da Portaria Estadual do RS nº. 542/2006 (RS, 2006), de 19 de outubro de 2006, reformulou da Lista de Verificação de Boas Práticas para Serviços de Alimentação adotada pela VISA (Anexo 7).

Com a referida portaria, 12 Cursos de Capacitação foram regulamentados pelo órgão estadual (Anexo 6). Em Cachoeira do Sul, o SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem do Comércio), é o único reconhecido.

A ação da VISA em proporcionar alternativas de capacitação em BPF para responsáveis e funcionários de estabelecimentos alvo da legislação, de acordo com MORAES e DIAS, (2006) representa uma evolução das principais ações da Vigilância Sanitária buscando mecanismos para o estabelecimento de estratégias de gestão de forma a melhorar em efetividade e eficácia as ações que objetivam a promoção e proteção da saúde. Assim sendo, a VISA participou com atividade de Educação em Saúde, em três projetos de capacitação ocorridos no município durante este trabalho, atendendo a solicitações de uma cooperativa de agroindústria, de funcionários da merenda escolar e da Associação de Produtores de Mel.

Esta ação educativa da VISA viabilizou, no caso dos apicultores locais, a inclusão do mel produzido no próprio município na merenda escolar. VALENTE et al. (2006), ao avaliarem a qualidade microbiológica de méis produzidos na região de Viçosa-MG relaciona o fato de encontrar contagens de fungos filamentosos e leveduras a problemas no manejo e no processamento, dentre as causas, a falta de treinamento de manipuladores.

A parceria estabelecida entre a VISA e o SENAC/Cachoeira do Sul, até a publicação Portaria Estadual do RS nº. 542/2006 (RS, 2006), de 19 de outubro de 2006, vem ao encontro do concluído por WENDLING et al. (2006), que verificaram que parcerias entre órgãos firmaram a credibilidade da VISA no processo de padronização e aplicação da lista de verificação das Boas Práticas de Manipulação para açougues no município de Aracruz-ES.

DUAILIBI & LIMA (2006), ao avaliarem a experiência do PAS - Programa de Alimentos Seguros na área de distribuição no Estado de São Paulo verificou a necessidade

emergencial de qualificação de fornecedores, pois a ausência da capacitação em Boas Práticas de Manipulação e distribuição resulta em recebimento de produtos sem qualidade garantida. A implantação das Boas Práticas e por conseqüência o aumento do nível de exigência dos responsáveis pode gerar um movimento contínuo de melhorias significativas em todos os demais setores estabelecendo assim um novo perfil de fornecedores e consumidores em busca da permanente qualidade e segurança dos produtos.

4.6 Avaliação do conhecimento da legislação sanitária pelos responsáveis dos estabelecimentos de ensino com fornecimento de alimentação e da implantação do curso de Capacitação realizado

No mês de julho de 2007, foram selecionadas 13 escolas da rede pública, urbanas e rurais para avaliação do conhecimento da legislação sanitária pelos responsáveis e funcionários bem como a aplicação dos conhecimentos adquiridos no curso de capacitação. Conforme a Tabela 9, nenhuma escola atingiu mais de 76% dos itens da lista de verificação atendidos com a classificação como SATISFATÓRIA (92,3%); 12 escolas atingiram dentre 51 a 75% de atendimento da norma consideradas IRREGULARES de acordo com a legislação, e uma escola (7,7%), situada no meio rural foi classificada como INSATISFATÓRIA por não atender a nenhum item de avaliação da lista de verificação de Boas Práticas de Manipulação de alimentos.

TABELA 9 - Classificação das escolas segundo itens da lista de verificação de boas práticas de manipulação nas escolas de Cachoeira do Sul / RS no ano de 2007.

Procedimento Operacional	% de CLASSIFICAÇÃO DAS ESCOLAS**													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	Média
Compra/recebimento	50,0	87,5	50,0	0,0	50,0	75,0	75,0	75,0	87,5	75,0	87,5	75,0	62,5	70,8
Armazenamento	100	83,3	66,6	0,0	66,6	83,3	33,3	66,6	83,3	66,6	83,3	66,6	83,3	73,6
Geladeira/freezer	100	77,7	88,8	0,0	77,7	88,8	55,5	88,8	100	88,8	100	55,5	88,8	84,2
Manipulação/ Área de preparação	68,4	89,5	78,9	0,0	68,4	73,7	78,9	68,4	73,7	78,9	89,4	68,4	68,4	75,4
Manipuladores	50,0	25,0	62,5	0,0	50,0	50,0	37,5	50,0	62,5	50,0	50,0	62,5	50,0	50,0
Água	85,7	85,7	85,7	0,0	85,7	100	100	100	100	100	100	100	100	95,2
Lixo	80,0	100	60,0	0,0	80,0	80,0	100	60,0	80,0	80,0	100	80,0	80,0	81,7
Controle de insetos e roedores	20,0	80,0	0,0	0,0	20,0	80,0	0,0	20,0	20,0	20,0	40,0	0,0	20,0	26,7
Instalações/edificação	90,9	100	54,5	0,0	72,7	81,8	45,5	81,8	81,8	90,9	45,5	72,7	72,7	74,2
Sanitários e vestiários	75,0	25,0	25,0	0,0	50,0	12,5	62,5	75,0	37,5	25,0	25,0	62,5	37,5	42,7
Médias *	72,0	75,37	57,21	0,0	62,12	72,51	58,82	68,56	72,63	67,52	72,07	64,32	66,32	67,45

*F de 0,505 e um P = 0,8963

**Parâmetros RDC nº. 275/2002(ANVISA):

SATISFATÓRIO - 76 A 100% de atendimento dos itens

IRREGULAR - 51 A 75% de atendimento dos itens

INSATISFATÓRIO - 0 A 50% de atendimento dos itens

A média geral das escolas em relação ao atendimento aos itens da lista de verificação foi de 67,45% classificado como IRREGULAR conforme os parâmetros da RDC nº. 275/2002 (ANVISA, 2002). Com o objetivo de verificar a existência de diferenças significativas entre as notas médias das escolas foi realizada análise de variância onde a diferença entre as notas médias das escolas não pode ser considerada estatisticamente significativa.

Os procedimentos mais deficientes (Tabela 9), identificados no momento da vistoria foram:

- Compra/recebimento de produtos: 70,83% com um índice de aprovação pela não participação dos manipuladores na compra dos produtos, sendo estes adquiridos através de processos licitatórios pela administração da Prefeitura Municipal. O recebimento é feito de acordo com cardápio e cronograma elaborado pela Supervisão da Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação (SMED). Nas escolas do meio rural, os

produtos são transportados pelo mesmo ônibus que leva os alunos e professores, em embalagens originais da fábrica. Não há qualquer controle de temperatura na ocasião do recebimento, exceto pela análise visual das próprias manipuladoras já que não há disponibilidade de termômetros.

- b) Armazenamento: o índice de 73,6% é decorrente do uso de armários fechados, dentro da própria cozinha, porém há pouca disponibilidade de prateleiras, sendo verificada presença de caixas de madeira com alimentos dentro da cozinha. Em 92,3% das escolas é obedecido o princípio do primeiro que entra é o primeiro que sai (PEPS).
- c) Geladeira e freezer: em 84,2% dos casos ocorre a higienização dos equipamentos, organização dos alimentos de forma a proteção da qualidade e da contaminação-cruzada. Verificou-se dificuldade de manutenção dos equipamentos de frio tais como freezer com temperatura acima de -18°C e geladeira acima de 7°C . Os níveis de temperatura exigidos, embora conhecidos, não são mantidos em concordância com a norma, provavelmente há falta de manutenção das geladeiras e freezer.
- d) Manipulação de alimentos/área de preparo: 75,4%, embora 5 escolas tenham apresentado classificação SATISFATÓRIA. A inadequação das instalações e equipamentos interfere nas condições de preparo dos alimentos. Há dificuldade em limitar o acesso de outros profissionais da escola na área de manipulação, situação esta apontada por 100% das merendeiras significando falta de respaldo para implantação de BPM.
- e) Manipuladores de alimentos: este item foi atendido em 50,0% dos casos, embora só duas escolas não apresentaram manipuladores treinados e o quesito exame de saúde não é atendido por parte do empregador, e quando ocorre é por conta de cada profissional. O uniforme usado consiste apenas em uma touca e um avental, não atendendo as especificações. A presença de adornos foi constatada bem como a participação destes funcionários em outras funções da escola como na limpeza e desinfecção de sanitários e salas de aula.
- f) Água: o índice de 95,2% de atendimento a este procedimento justifica-se pelo fato de que o controle da água de consumo é realizado pelo DVA através do Programa VIGIÁGUA. A limpeza é realizada por um funcionário do DVA supervisionado pela Farmacêutica que responde tecnicamente pela higienização dos reservatórios de água das escolas municipais.

- g) Lixo: 81,7%. Exceto as escolas localizadas no meio rural onde não há serviço de coleta regular, o armazenamento e recolhimento atende as normas sanitárias, sendo os resíduos retirados diariamente da área próxima à cozinha. No meio rural, o recolhimento ocorre uma vez por semana.
- h) Controle de insetos e roedores: 26,7% de atendimento. Inexistem registros de conduta, quando ocorre, é realizado por pessoa sem habilitação legal e sem procedimentos de prevenção, contrariando a legislação RDC nº. 18 de 29 de fevereiro de 2000 (ANVISA, 2000);
- i) Sanitários e vestiários: em 42,7% das escolas, estavam em desacordo por serem juntamente com o dos alunos, sem condições de higienização pessoal adequada, sem local exclusivo para guarda de objetos pessoais e troca de roupa.

A escola quatro foi considerada irregular nos dez critérios avaliados. É uma escola rural, municipal, distante a 78km da área urbana.

MÜRMAN (2005) concluiu que os estabelecimentos localizados na região central da cidade, na maioria das vezes, apresentam um nível de adequação superior quando comparados aos estabelecimentos da periferia, demonstrando a necessidade de maior aporte de informação nesta região.

O manejo integrado dos roedores é o método mais eficaz para atingirem-se níveis de controle e até a erradicação, quer por meio de medidas preventivas, de medidas corretivas do meio ambiente e da eliminação do roedor já instalado na área. Contudo, como todo método, não é infalível e é fortemente dependente da ação de seus executores, ou seja, requer atenção e especialização no assunto, além da participação efetiva da comunidade envolvida. Se mal empregado ou conduzido de forma inapropriada, o controle dos roedores pode desembocar em outra vertente, desta feita indesejável, que é o chamado “efeito bumerangue”. aumento do número de roedores infestantes de uma determinada área, onde alguns meses antes foi praticada uma operação de desratização (BRASIL, 2002).

TABELA 10 – Estatística descritiva dos procedimentos em relação ao atendimento aos itens de verificação de boas práticas de manipulação dos alimentos.

Procedimento	n	Média	Desvio Padrão	Mínimo	Máximo
1.Compra/Recebimento	12	70,8	14,4	50,0	87,5
2.Armazenamento	12	73,6	16,6	33,3	100
3.Em geladeira/freezer	12	84,2	15,3	55,5	100
4.Manipulação/ area de preparação	12	75,4	7,9	68,4	89,5
5.Manipuladores	12	50,0	10,6	25,0	62,5
6.Água	12	95,2	7,0	85,7	100
7.Lixo	12	81,7	13,4	60,0	100
8.Controle de insetos e roedores	12	26,7	27,4	0,0	80
9.Instalações edificações	12	74,2	17,7	45,4	100
10.Sanitários e vestiários	12	42,7	21,6	12,5	75,0
Geral	120	67,4	25,4	0,0	100

*n=12 devido à escola 4 ter sido reprovada em todos os procedimentos

Ao submeter as notas médias e intervalos de confiança dos procedimentos em relação ao atendimento aos itens de verificação de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, estatisticamente podemos verificar que os procedimentos 5, 8 e 10 (manipuladores, controle de insetos e roedores, sanitários e vestiários respectivamente) ficaram abaixo da média geral (67,45) contribuindo de maneira negativa na média das escolas interferindo na classificação destas (Tabela 10).

TOMAZ et al. (2006), com base na análise das condições higiênico-sanitárias dos locais de preparação e dos manipuladores de alimentos em escolas municipais de Mossoró/RN constataram que nenhuma escola possuía programa de controle de pragas, e que 30% dos manipuladores afirmaram já terem trabalhado com feridas nas mãos, infecções na pele e doenças em geral. As 10 escolas analisadas apresentaram falhas quanto às normas da vigilância sanitária havendo risco iminente de surto de DTA.

MARQUES et al. (2006), ressaltaram a importância do controle da higiene pessoal dos manipuladores de alimentos da merenda escolar de Vitória da Conquista/BA, identificando que 71% não seguiam as regras de higiene, embora 70% afirmaram já ter realizado algum tipo de treinamento ou curso na área de manipulação.

O presente estudo sugere que as medidas de controle devam ser estendidas além dos cursos, possibilitando a atualização dos manipuladores, com continuidade e efetiva cobrança da adequação aos responsáveis, com obrigação em manter as condições higiênico-sanitárias, tanto na área de alimentação como em toda a estrutura escolar.

A implantação do POP pela unidade de alimentação e nutrição, deve ser seguida de supervisão constante já que muitos procedimentos não são realizados de forma adequada, talvez pela alta taxa de absenteísmo e de rotatividade dos funcionários, treinamentos pouco eficazes dos funcionários e/ou esclarecimento e conscientização da sua importância para a segurança dos comensais. Sugere-se que sejam realizados os “check-list” previstos no Manual de Boas Práticas da instituição, seguido pelas revisões nos POPs já adaptados à realidade local (MENDES et al., 2006).

RODRIGUES et al. (2006), em estudo realizado referente à qualidade de produtos minimamente processados (PMP), consumidos em 3 restaurantes da cidade de Lavras/MG identificaram que todas as 60 amostras coletadas apresentavam valores de coliformes a 45% acima dos limites permitidos. Foi detectada *Escherichia coli* em todos os alimentos analisados indicando práticas de higiene e processos de produção inadequados. A alta contaminação mostrada representa risco de intoxicação alimentar para os consumidores de PMP derivados dos estabelecimentos avaliados com falhas quanto as BPF, bem como ausência de POP's sendo necessária a implantação correta de ferramentas de Análise de Pontos Críticos de Controle (APPCC).

4.7 Avaliação das análises microbiológicas das águas de estabelecimentos com serviços de alimentos

A água é considerada um ponto crítico de controle essencial dentre os procedimentos adotados para as boas práticas de manipulação de alimentos. Com base nas rotinas de vistorias realizadas, registrada a infração neste item, mesmo os outros pontos estando em concordância com a legislação, a qualidade da água é condicionante para a liberação de alvará sanitário.

Pela legislação vigente, Subsecção I, Secção III do Capítulo II do Decreto Estadual nº. 23.430/74 (RS, 1974), nenhum estabelecimento comercial de alimentos pode utilizar água de fonte alternativa, havendo rede de abastecimento de água tratada no local. Nos casos da zona

rural, as fontes alternativas são aceitáveis, desde que monitoradas através de exame de potabilidade da mesma de acordo com a Portaria nº. 518 de 25 de março de 2004 (BRASIL, 2004).

Coliformes totais são bactérias do grupo coliforme. A maioria das bactérias deste grupo pertence aos gêneros *Escherichia*, *Citrobacter*, *Klebsiella* e *Enterobacter*, embora vários outros gêneros e espécies pertençam ao grupo. Coliformes termotolerantes são um subgrupo das bactérias do grupo coliforme tendo como principal representante a *Escherichia coli*, de origem exclusivamente fecal; sendo considerada o mais específico indicador de contaminação fecal recente e de eventual presença de organismos patogênicos (BRASIL, 2005).

Verifica-se na Tabela 11, que das 206 amostras de água coletadas 55% das coletas foram realizadas na zona urbana e 45,1% na zona rural. O percentual de contaminação por Coliformes totais nas amostras rurais foi de 63,4%.

TABELA 11 – Resultado da análise bacteriológica das amostras de água coletadas pelo VIGIÁGUA, por solicitação da VISA em estabelecimentos de serviços de alimentação conforme localização, em Cachoeira do Sul/RS, no período de agosto a dezembro de 2006.

Amostras coletadas	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro	Total de amostras
Total amostras rurais	27	38	11	15	2	93
Coliformes totais	13	18	11	15	2	59
Coliformes fecais	0	16	8	11	1	36
Total amostras urbanas	33	1	36	12	31	113
Coliformes totais	0	1	4	0	1	5
Coliformes fecais	0	0	0	0	0	0
Total de amostras	60	39	47	27	33	206

Fonte: Programa VIGIÁGUA da SMSMA/DVA , Cachoeira do Sul/RS

A contaminação nas escolas rurais ocorre devido ao abastecimento por fontes alternativas. Segundo LAPENDA et al. (2006), na avaliação do perfil da qualidade da água ofertada em escolas públicas do município de Jabotão dos Guararapes/PE, identificou que 30% das escolas eram abastecidas por sistema alternativo e 87,5% destas águas apresentavam resultado insatisfatório de potabilidade devido a falhas em relação à higienização dos reservatórios de água para consumo humano.

Para RISSETO et al. (2006), em trabalho de análise da qualidade da água de poços rasos de um bairro da zona rural de Ibiúna/SP, diagnosticou que fatores de risco ambiental interferem na qualidade da água sendo a contaminação verificada provavelmente devido à contaminação do lençol freático.

NOGUEIRA et al. (2005), ao avaliarem a qualidade higiênico-sanitária de hortaliças e da água utilizada em hortas da cidade de Jaboticabal/SP constatou elevados índices de bactérias do grupo coliformes fecais, presentes em verduras e água de irrigação; e que no período chuvoso houve maior concentração de coliformes fecais em relação ao período de menor índice pluviométrico.

De acordo com a estação de observação 83964-Encruzilhada do Sul, do Instituto Nacional de Meteorologia (INMET, 2007), as condições registradas referente à chuva acumulada mensal e chuva normal climatológica para o ano de 2006 na região de Cachoeira do Sul (Figura 2), demonstram uma elevação da precipitação e chuva acumulada mensal no período por isso reforça os estudos realizados por NOGUEIRA et al. (2005).

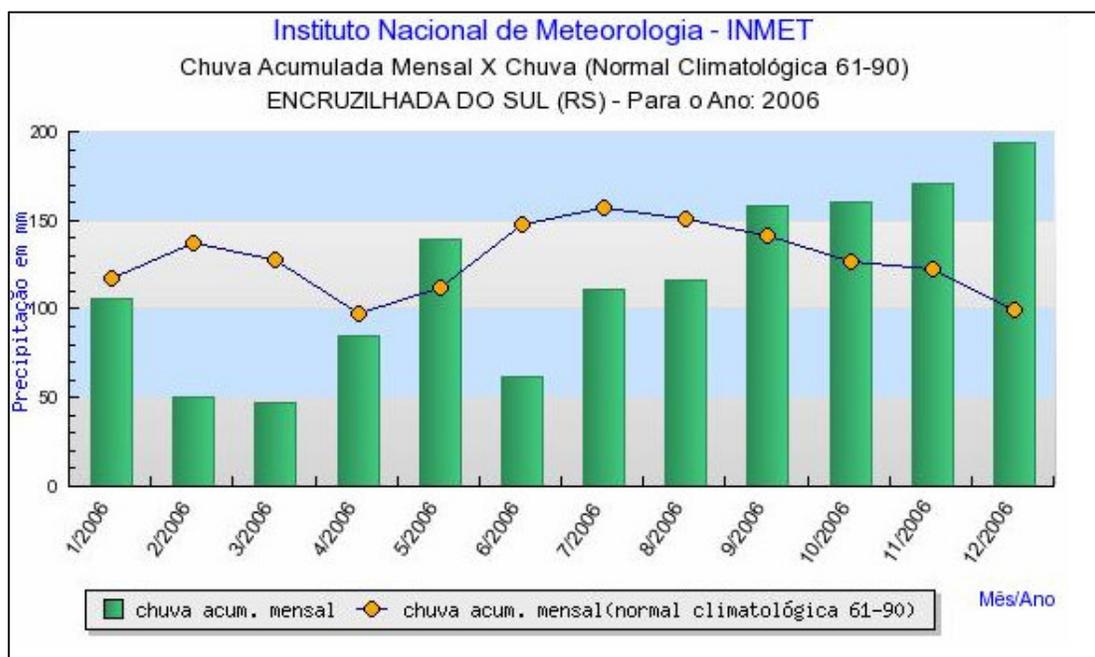


Figura 2 – Chuvas registradas pela estação de observação do INMET em Encruzilhada do Sul/RS, no ano de 2006.

Fonte: INMET

A ação da VISA nos casos de contaminação (Tabela 11) foi entregar a orientação padrão adotada pelo Programa VIGIÁGUA quanto à forma de higienização dos equipamentos e reservatórios, com nova coleta e análise para posterior liberação ao consumo humano (Anexo 9).

Com relação ao tipo de estabelecimento analisado, os resultados apresentados na Tabela 12, demonstram que não apenas nas escolas, mas em diversas atividades cujos estabelecimentos estão localizados na zona rural também apresentam contaminação provavelmente devido à fonte alternativa de abastecimento de água sem o devido tratamento.

Dados semelhantes foram encontrados por CAMPOS et al. (2006), que ao avaliarem a qualidade microbiológica da água proveniente de poços artesianos presentes em unidades de alimentação e nutrição na cidade de Goiânia/GO identificou que 46,2% das amostras apresentaram qualidade insatisfatória, sendo que o maior número é proveniente de lanchonetes de clubes (12) seguido de centros de educação (7).

As cinco amostras da zona urbana que apresentaram contaminação foram oriundas de estabelecimentos com fontes alternativas não legalizadas.

TABELA 12 – Resultado da análise bacteriológica das amostras de água coletadas pelo VIGIÁGUA, por solicitação da VISA Municipal conforme tipo de estabelecimentos de serviços de alimentação de Cachoeira do Sul /RS, no período de agosto a dezembro de 2006.

Atividade	Coliformes Totais		Coliformes Fecais		Amostras Negativas/%	Total
	Urbano/%	Rural/%	Urbano/%	Rural/%		
Escola	-	7 (13,7)	-	2 (3,9)	44 (86,3)	51
Armazém	-	6 (42,8)	-	2 (14,3)	8 (57,1)	14
Padaria	1 (11,1)	-	-	-	8 (88,9)	9
Usina de leite	-	6 (85,7)	-	2 (28,5)	1 (14,3)	7
Mercado	-	3 (100)	-	2 (66,6)	0 (0,0)	3
Restaurante	-	1 (100)	-	-	0 (0,0)	1
Lancheria	1 (100)	-	-	-	0 (0,0)	1
Agroindústria de alimentos	-	1 (100)	-	1 (100)	0 (0,0)	1
Sorveteria	-	-	-	-	1 (100)	1
Supermercado	-	-	-	-	1 (100)	1
Outros	3 (2,6)	35 (30,8)	-	27 (23,3)	79 (67,5)	117
TOTAL	5 (2,4)	59 (28,8)	-	36 (17,5)	141 (68,78)	206

Fonte: Programa VIGIÁGUA da SMSMA/DVA, Cachoeira do Sul/RS

As Usinas de Leite avaliadas estão localizadas na zona rural e apresentaram 85,7% das amostras contaminadas por Coliformes totais.

As amostras cuja atividade está mencionada como “outros” referem-se a áreas que não possuem atividade direta de manipulação de alimentos (asilo, cinema, entreposto de mel, quartel), mas que também estão sujeitas às exigências da legislação.

4.8 Pontos críticos de controle com relação a lista de verificação das Boas Práticas de Manipulação identificados neste estudo

Os pontos críticos de controle identificados neste estudo foram:

1. Falta de sistema de informação acerca das normas sanitárias, em especial quanto as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação e Saúde do Trabalhador em 100% dos estabelecimentos comerciais vistoriados;
2. Inexistência de capacidade instalada da VISA para acesso a dados dos estabelecimentos devido à falta de cadastro atualizado;
3. Alta rotatividade de funcionários dificultando a manutenção de uma rotina adequada, com o custo da capacitação, o investimento e a escolha do responsável deve ser criteriosa;
4. Início das atividades com investimentos em reformas, sem consulta prévia a VISA, para adequação à atividade pretendida. Nos processos encaminhados no período do estudo, apenas 5 solicitações de vistoria prévia foram encaminhadas, significando 2,3% das vistorias realizadas. Este fato dificulta a adequação quando por ocasião da inspeção de liberação de alvará, representando que o quesito edificações e estrutura física encontra-se em desacordo com a norma;
5. Dificuldade de elaboração do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados principalmente por parte dos estabelecimentos de pequeno porte;
6. A publicação da Lei Complementar nº. 123/2006, “Lei do Simples Federal” (BRASIL, 2006) que contraria todas as normativas sanitárias vigentes até o momento. O Art.6º determina que os quesitos de segurança sanitária, dentre outros,

deverão ser simplificados. Exceto nos casos em que o grau de risco da atividade seja considerado alto, os Municípios emitirão Alvará de Funcionamento Provisório e as vistorias serão realizadas após o início de operação do estabelecimento. A definição das atividades de risco não foi devidamente regulamentada.

4.9 Elaboração de material normativo para validação da Legislação referente às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

Com base nos pontos críticos encontrados neste trabalho, foi elaborada proposta para viabilizar a efetiva aplicação da RDC nº. 216/2004.

No final de 2006, uma primeira proposta de normatização para os alvarás de média e alta complexidade foi elaborada pela VISA com efeitos a contar de janeiro de 2007, entretanto não houve condições de organização e tempo hábil de modificação do fluxo já estabelecido como rotina para emissão dos Alvarás Sanitários de 2007.

Em 2007, com a avaliação dos registros apresentados neste estudo e com o estabelecimento de parcerias com entidades como SENAC, Associação de Contabilistas e discussão entre os órgãos emissores das licenças no município, foi elaborado instrumento normativo para a validação da Legislação referente às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos no município de Cachoeira do Sul.

Esta implantação teve como passos importantes para sua homologação:

1. Reunião com contabilistas estabelecidos no município;
2. Elaboração de material informativo para divulgação na imprensa sobre a legislação (RDC nº. 216/2004 e Portaria SES/RS nº. 542/2006), Lista de Verificação trabalhada pela VISA, documentos exigidos por ocasião da vistoria inicial e de renovação para liberação do Alvará Sanitário 2008;
3. Reunião com todos os interessados para esclarecimentos da normativa.

4.10 Validação de instrumento normativo para a aplicação da Legislação referente às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

A validação de instrumento normativo para a aplicação da Legislação referente às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos como normativa municipal foi efetivada através da publicação oficial dos Editais de Notificação nº. 02 e 03/2007 em 21 de dezembro de 2007 através do Jornal do Povo (Anexo 10) com efeitos a contar de 1º de janeiro de 2008. Assim, a renovação do Alvará Sanitário passa a ocorrer apenas mediante apresentação de solicitação formal dos interessados (Anexo 11).

5 CONCLUSÕES

Os resultados deste estudo permitem concluir que:

1. A situação cadastral dos estabelecimentos junto a VISA é inexistente;
2. A atividade de comércio ambulante de alimentos demonstrou ser uma área que exige maior atenção por parte da VISA visto ser a segunda com maior número de vistorias realizadas (18,5%) e a maior em desatualização cadastral (211%);
3. A confirmação laboratorial de surto causado por alimento indica a falta de higiene dos manipuladores, comprovando a necessidade de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos;
4. A disponibilidade de acesso e a quantidade de legislação referente às Boas Práticas de manipulação indica ser injustificado o desconhecimento das normas pelos responsáveis de 100% dos estabelecimentos vistoriados;
5. A relação de alvarás liberados frente ao número de vistorias realizadas indica que a VISA deve intensificar programa que contemple ampliar as vistorias a estabelecimentos já existentes de forma a monitorar a conduta dos mesmos com relação às condições higiênico-sanitárias;
6. O funcionamento de estabelecimentos sem alvará sanitário corresponde a segunda maior causa de infrações no ano de 2006 sendo este fator inexistente em 2007, demonstrando que o trabalho de informação melhora as condições sanitárias dos estabelecimentos.
7. As principais causas de infrações registradas foram: instalações necessitando reparos e comércio de alimento clandestino, sendo este índice reduzido em 25% com a distribuição de cópia da legislação em todas as visitas realizadas pela VISA;
8. As condições dos estabelecimentos de ensino com fornecimento de alimentação são graves visto que a média de atendimento às boas práticas foi de 67,45% sendo considerada regular com base nos parâmetros de avaliação exigindo do poder público maior atenção e investimento;
9. Os POPs considerados irregulares na avaliação das escolas tais como: manipuladores de alimentos, sanitários e vestiários para funcionários, controle de insetos e roedores,

demonstram que a capacitação dos manipuladores não é o único fator condicionante para implantação das Boas Práticas;

10. O abastecimento de água para consumo humano no meio rural é precário.

6 BIBLIOGRAFIA

ANVISA. Resolução RDC nº. 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre as normas gerais para funcionamento de empresas especializadas em prestação de serviços para o controle de vetores e pragas humanas. **Diário Oficial da União**. Brasília, 03 mar. 2000.

____. Resolução RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação de boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da União**. Brasília, 23 out. 2003; (206):126; Seção 1.

____. Resolução RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. Brasília, 16 set. 2004a.

____. **Censo 2004**. 2004b. [Online] [Citado em: 21 de Novembro de 2007.]—. 2007. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/hotsite/censo_2004/historico/historico.htm>. Acesso em: 21 de novembro de 2007.

____. **Cartilha sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. 2004c. A todos os segmentos e também disponível *on line* <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra.pdf>. Acesso em: 21 de novembro de 2007.

____. **Relatório da Oficina Macroregional para elaboração do PDVISA, Região Sul**. Florianópolis, SC, 2006. ANVISA. [Online] [Citado em: 9 de Outubro de 2007.] <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 9 de outubro de 2007.

____. **Plano Diretor de Vigilância Sanitária**. 2007a. ANVISA. [Online] [Citado em: 9 de Outubro de 2007.] Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/hotsite/pdvisa/pdvisa_livro.pdf>. Acesso em: 9 de outubro de 2007.

BASTOS, F. A., MACHADO, M. É. e CASPANI, D. C. **O SUS na prática: a experiência de Cachoeira do Sul/RS**. Cachoeira do Sul : Martins Livreiro, 1995.

BORGES, L. J. et al. Qualidade microbiológica de empadão goiano comercializado em uma feira de lazer de Goiânia/GO e teste de susceptibilidade antimicrobiana de cepas isoladas. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 192-193, abr., 2006.

BRASIL. Congresso Nacional. Decreto-lei nº. 209 de 27 de fevereiro de 1967. Institui o Código Brasileiro de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, 1967. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>>. Acesso em: 8 de agosto de 2006.

____. Congresso Nacional. Decreto-lei nº. 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, outubro de 1969. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/geral.htm>>. Acesso em: 8 de agosto de 2006.

____. Congresso Nacional. Decreto-lei nº. 79.056, de 1976. Formaliza a nova estrutura do Ministério da Saúde. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, 1976.

____. Congresso Nacional. Lei nº. 6437, de 20 de agosto de 1977 que configura as infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, 1977.

____. Congresso Nacional. Lei Federal nº. 8.078 de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a Proteção do Consumidor e dá outras Providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, 12 set. 1990a. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>>. Acesso em: 15 de setembro de 2007.

____. Congresso Nacional. Lei Federal nº. 8.080 de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outra providência. **Diário Oficial da União**, 19 de setembro de 1990b. Disponível em: <<http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/LEI8080>>. Acesso em 15 de setembro de 2007.

____. Ministério da Saúde. Portaria nº. 1.565, de 26 de agosto de 1994. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e sua abrangência, esclarece a competência das três esferas de governo e estabelece as bases para a descentralização da execução de serviços e ações de vigilância em saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde. **Diário Oficial da União**. Brasília, 29 ago. 1994.

____. Ministério da Saúde, Portaria nº. 2.203/GM. Norma Operacional Básica do SUS 01/1996. **Diário Oficial da União**. Brasília, 06 nov. 1996.

____. Ministério da Saúde, Portaria nº. 4.052, de 23 de dezembro de 1998. Relaciona as doenças que constituem objeto de notificação compulsória em todo o território nacional. **Diário Oficial da União**; Poder Executivo, de 24 de dezembro de 1998. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>>. Acesso em: 8 de agosto de 2006.

____. Lei nº. 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Diário Oficial da União**. Brasília, 27 jan. 1999; (18): 1; Seção 1.

____. Ministério da Saúde, FNS/CENEPI. **Manual Integrado de Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos**. Brasília. 2001.

____. Ministério da Saúde. Fundação Nacional de Saúde. **Manual de controle de roedores**. Brasília: Ministério da Saúde, Fundação Nacional de Saúde, 132p. 2002.

____. Ministério da Saúde/ Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Portaria n°. 18, de 25 de março de 2004. Procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância do controle da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. **Diário Oficial da União**. Brasília, março, 2004.

____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Coordenação-Geral de Vigilância em Saúde Ambiental. Portaria MS n.º 518/2004. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 28 p. 2005.

____. Ministério da Saúde, Portaria n°. 1.998, de 21 de agosto de 2007. Regulamenta o repasse de recursos financeiros destinados á execução das ações de vigilância sanitária na forma do Componente de Vigilância Sanitária do Bloco de Financiamento de Vigilância em Saúde. **Diário Oficial da União**. Brasília, 22 ago. 2007.

____. Presidência da República, Lei Complementar n°. 123, de 14 de dezembro de 2006. Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis n^{os} 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei n° 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei n° 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar n° 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis n^{os} 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999. **Diário Oficial da União**. Brasília, 15 dez. 2006.

BUSS, P.M. Promoção da saúde e qualidade de vida. **Ciência & Saúde Coletiva**, 5 (1);163-177,2000.

CAMPOS, M. R. H. et al. Qualidade microbiológica da água proveniente de poços artesianos presentes em unidades de alimentação e nutrição da cidade de Goiânia (GO) análise de laudos laboratoriais constantes na divisão de saneamento da Vigilância Sanitária Municipal. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 362-363, abr., 2006.

COSTA, E. A. Vigilância Sanitária e proteção à saúde. **Manual de atuação jurídica em Saúde Pública**. Brasília : FIOCRUZ, 2003.

DUALIBI, S. R.; LIMA, V. C. A experiência do PAS - Programa de Alimentos Seguros na área de distribuição no Estado de São Paulo. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 163, abr., 2006.

FAO. **Codex Alimentarius** . Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene, 2003. Disponível em <<http://jckspaqj.aqsiq.gov.cn/dwyxspjy/jy/gwxgbz/200610/P020061027684134152467.pdf>>. Acesso em: 21 de agosto de 2006.

FILHO, C. D. C., GUIMARÃES, A. G. i SOBRAL, N. A. T. Avaliação do Programa Acarajé 10, em Salvador, Bahia, 2003. **Higiene Alimentar**, pp. 15-19, 2005.

FLOR, M. V. et al. Avaliação Microbiológica de Cachorro-quente comercializado no centro de Feira de Santana/BA. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 203, abr., 2006.

INSTITUTO NACIONAL DE METEOROLOGIA. INMET – Instituto Nacional de Meteorologia. Encruzilhada do Sul, 2007. Disponível em: http://www.inmet.gov.br/sim/abre_Graficos.php?data=2006&data2=2006&lista=11,&est=83964&uf=RS>. Acesso em: 18 de dezembro de 2007.

LAPENDA, A. et al. Perfil da qualidade da água ofertada em escolas públicas do município Jabotão dos Guararapes/PE (Distrito Sanitário II). **Higiene Alimentar**, v. 21, n.150, p. 365-366, abr., 2006.

LEAL, P. C. et al. Inutilização dos alimentos no atendimento a reclamações de consumidores recebidas pelo 2º serviço de Vigilância e Fiscalização sanitária da cidade do RJ. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 387-388, abr., 2006.

LIMA, L.C.W., REIS, L.G.C. Levantamento da situação dos serviços de vigilância sanitária no país. Rio de Janeiro; Mimeo, 2002.

LUCCA, A. e TORRES, E. A. F. S. Condições de higiene de "cachorro-quente" comercializado em vias públicas. **Revista Saúde Pública**, pp. 350-352, 2002.

MARQUES, R. S. et al. A importância do controle da higiene pessoal dos manipuladores de alimentos da merenda escolar do Município de Vitória da Conquista – BA. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 382-383, abr., 2006.

MENDES, K. L. et al. Avaliação dos Procedimentos Operacionais Padrão em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Belo Horizonte. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 477-478, abr., 2006.

MIGUEL, M et al. Legislação em higiene alimentar e suas aplicações. **Higiene Alimentar**. v. 14, n. 68/69, p 44-49. 2000.

MORAES, I. A. de; DIAS, F. de J. E. Evolução das principais ações da Vigilância Sanitária da cidade do Rio de Janeiro no período de 2001/2005. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 379-380, abr., 2006.

MÜRMAN, L. et al. Qualidade do armazenamento de alimentos nos estabelecimentos comerciais na cidade de Santa Maria, RS. *Revista Higiene Alimentar*. , v.19, p.29 - 34, 2005.

NADVORNY, A. et al. Ocorrência de *Salmonella* sp. em surtos de doenças transmitidas por alimentos no Rio Grande do Sul em 2000. **Acta Scientiae Veterinariae**. 32(1): 47- 51, 2004.

NOGUEIRA, M. et al. Avaliação da qualidade higiênico-sanitária de hortaliças e da água utilizada em hortas da cidade de Jaboticabal, SP. **Higiene Alimentar**, v. 19, n. 137, p. 108-114, nov. /dez., 2005.

OLIVEIRA, A. M., et al. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. 114-115, Recife : UFP, **Higiene Alimentar**, v. 17, p. 12-17,2003.

PAS. **Manual de Operação do Programa Alimentos Seguros**, convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA 2006.

PIOVESAN, M. F., et al. Vigilância Sanitária: uma proposta de análise dos contextos locais. Rio de Janeiro : s.n., **Revista Brasileira de Epidemiologia**, p. 89-93, 2005.

PIOVESAN, M.F. **A construção política da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. 2002, 108f. Tese (Mestrado em Ciências, Área: Saúde Pública) – Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2002. Disponível em:
<http://portalteses.cict.fiocruz.br/pdf/FIOCRUZ/2002/piovesmfm/>. Acesso em: 8 de abril de 2007.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL,
<http://www.cachoeiradosul.rs.gov.br>. Acesso em: 18 de maio de 2007.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL, Lei Municipal nº. 3132 de 26 de julho de 1999. Cria o Departamento de Vigilância Ambiental e dá outras providências. Cachoeira do Sul. 1999.

RADDI, M. S. G.; LEITE, C. Q. F.; MENDONÇA, C. P. *Staphylococcus aureus*: portadores entre manipuladores de alimentos. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, 22: 36-40, 1988.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. São Paulo: Loyola, 1987. 445p.

RIO GRANDE DO SUL. Lei nº. 6.503 de 22 de dezembro de 1972. Dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, RS, 1972.

____. Decreto nº. 23.430/74. Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública. Porto Alegre, RS, 1974.

____. Portaria SES/RS nº. 542, de 19 de outubro de 2006. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, 19 de outubro, 2006.

RISSETO, M. R. et al. Parâmetros microbiológicos, físicos químicos e diagnóstico de fatores de risco ambiental da água de poços rasos de um bairro da zona rural do município de Ibiúna/SP. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 346-347, abr., 2006.

ROCHA, S. L. F. da. **Vigilância Sanitária de alimentos e proteção à saúde do consumidor**. FIOCRUZ, Brasília : s.n., Monografia Final do Curso de Direito, 2003.

RODRIGUES, L. J. et al. Qualidade de produtos minimamente processados consumidos em restaurantes da cidade de Lavras/MG. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 273-274, abr., 2006.

SAMPAIO, R. M. F. D. et al. Boas Práticas de Fabricação em restaurantes comerciais. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 366-367, abr., 2006.

SANTOS, I. C. dos; DIAS, J. R.; GONÇALVES, E. C. B. de A. Avaliação da qualidade de carnes dos tipos bovina e de frango em supermercados da cidade do Rio de Janeiro. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 98-99, abr., 2006.

SETA, M. H. DE; PEPE, V. L. E.; OLIVEIRA, G. O. de. **Gestão e Vigilância Sanitária: modos atuais do pensar e fazer**. Rio de Janeiro : FIOCRUZ, 2006.

TOMAZ, K. L. R. et al. Análise das condições higiênico-sanitárias dos locais de preparação e dos manipuladores de alimentos em escolas municipais de Mossoró/RN. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 489, abr., 2006.

VALENTE, M. E. R. et al. Qualidade microbiológica de méis produzidos na região de Viçosa-MG e de entrepostos registrados no serviço de inspeção federal (S.I.F.) no Estado de Minas Gerais. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 256, abr., 2006.

WENDLING, S. de S. et al. Padronização e aplicação da lista de verificação das boas práticas de manipulação para açougues no município de Aracruz / ES. **Higiene Alimentar**, v. 21, n. 150, p. 107, abr., 2006.

7 ANEXOS

ANEXO 1 - Resolução – ANVISA, RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004.**Vigilância Sanitária de ALIMENTOS (COMÉRCIO)****Título: Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004****-ementa:** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**-publicação:** D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004**-órgão emissor:** ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária**-alcance do ato:** federal - Brasil**-área de atuação:** Alimentos**-relacionamento(s):****-atos relacionados:**

Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977

-revoga:

Resolução nº 16, 1978

RESOLUÇÃO - RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.**Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêsens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3. REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.2 Higienização DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.3 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

4.4 Abastecimento de água

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 manejo dos resíduos

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

4.6 manipuladores

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

4.7 Matérias-primas, ingredientes e embalagens

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.8 PREPARAÇÃO do alimento

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as

combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.9 Armazenamento e Transporte do Alimento PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.10 Exposição ao consumo do Alimento preparado

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11 Documentação e Registro

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;

- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

ANEXO 2 – Termo de Ajuste de Metas para ações de Vigilância Sanitária em alta e média complexidade

+TERMO DE AJUSTE E METAS – TAM – P1
PROGRAMAÇÃO ANUAL PACTUADA DE INSPEÇÕES

ÁREA PACTUADA: Serviços de Saúde

ESTADO:RS

Código IBGE:

ANO: 2007_1º trimestre

Atividade Pactuada	Cód. de Ativ.	Descrição da Atividade	Nº De Estab.	Parâmetro (%)	Meta Anual Pactuada		Gestor responsável	Previsão /Realização (em nº absoluto)			
					%	Total		Previsão 1º Trim.	Realizado 1º Trim.		
1 1- Inspeção Serviços Hospitalares	1.1.1	Unidades hospitalares que possuam, exclusivamente ou não, serviços de: obstetrícia Urgência/ Emergência, UTI e cirurgias de grande porte.	1	100	100	1	Municipal	1	0		
	1.1.2	Demais Unidades com internação ou cirurgias	3	40	100	3	Municipal	3	0		
	1.1.3	Hospitais Psiquiátricos	0	40	0	0	-	0	0		
1.2- Inspeção Serviços de Hemoterapia e Bancos de Células e Tecidos	1.2.1	Hemocentro Coordenador – HC	0	100	0	0	-	0	0		
	1.2.2	Hemocentro Regional – HR	0	100	0	0	-	0	0		
	1.2.3	Núcleo de Hemoterapia – NH	1	100	1	1	Municipal	1	0		
	1.2.4	Central de Triagem Laboratorial de Doadores –CTLD	1	100	1	1	Municipal	1	0		
	1.2.5	Unidade de Coleta e Transfusão –UCT	1	100	1	1	Municipal	1	0		
	1.2.6	Unidade de Coleta – UC	1	100	1	1	Municipal	1	0		
	1.2.7	Agência Transfusional – AT	1	100	1	1	Municipal	1	0		
	1.2.8	Banco de Células de Cordão Umbilical	0	100	0	0	-	0	0		
1.2.9	Banco de Medula Óssea	0	100	0	0	-	0	0			
1.2.10	Banco de Olhos	0	100	0	0	-	0	0			

TERMO DE AJUSTE E METAS – TAM – P1
PROGRAMAÇÃO ANUAL PACTUADA DE INSPEÇÕES

ÁREA PACTUADA: Serviços de Saúde

ESTADO:RS

Código do IBGE:

ANO: 1º trimestre 2007

Atividade Pactuada	Cód. de Ativ.	Descrição da Atividade	Nº de Estab.	Parâmetro (%)		Meta Anual Pactuada			Gestor responsável	Previsão (em nº absoluto)			
				Intra Hosp.	Extra Hosp.	Intra Hosp %	Extra Hosp %	Nº Total		Previsão 1º Trim.	Realizado 1º Trim.		
1.3-Inspeção Serviços Apoio Diagnóstico e Terapêutico	1.3.1	Serviços de Terapia Renal Substitutiva	2	100	100	100	100	2	Municipal	2	0		
	1.3.2	Serviços de Quimioterapia	1	100	100	100	0	1	Municipal	1	0		
	1.3.3	Serviços de radiodiagnóstico médico que utilizam contraste injetável (tomografia, hemodinâmica, radiologia intervencionista) ou realizam mamografia.	3	50	50	100	100	3	Municipal	1	0		
	1.3.4	Demais serviços de radiodiagnóstico médico.	1	20	20	0	100	1	Municipal	0	0		
	1.3.5	Serviços de radiodiagnóstico odontológico que realizam exames extra-orais	2	20	20	0	100	1	Municipal	2	2		
	1.3.6	Serviços de medicina nuclear	0	100	100	0	0	0	-	0	0		
	1.3.7	Serviços de radioterapia	0	100	100	0	0	0	-	0	0		
	1.3.8	Laboratórios Clínicos	6	30	30	0	100	5	Municipal	5	5		
	1.3.9	Postos de Coleta	2	30	30	100	100	2	Municipal	2	2		

TERMO DE AJUSTE E METAS – TAM – P1
PROGRAMAÇÃO ANUAL PACTUADA DE INSPEÇÕES

ÁREA PACTUADA

Produção e Consumo de Alimentos

ESTADO:RS

Código IBGE:

ANO: 1º trimestre 2007

Atividade Pactuada	Cód. de Ativ.	Descrição da Atividade	Nº de Estab.	Parâmetro (%)	Meta Anual Pactuada		Gestor responsável	Previsão (em nº absoluto)			
					%	Nº Total		Previsão 1º Trim.	Realizado 1º Trim.		
2.1-Inspeção em Indústrias de Alimentos	2.1.1	Indústrias Processadoras de Palmito em conserva	0	100	100	0	Municipal	0	0		
	2.1.2	Indústrias Beneficiadoras de Sal para consumo humano	0	100	100	0	Municipal	0	0		
	2.1.3	Indústrias Processadoras de Gelados Comestíveis	3	30	100	2	Municipal	0	3		
	2.1.4	Indústrias de Amendoins Processados e Derivados	1	100	100	1	Municipal	0	0		
	2.1.5	Indústrias Processadoras de Frutas e/ou Hortaliças em conserva.	0	50	100	0	Municipal	0	0		
	2.1.6	Cozinha Industrial	3	10	100	1	Municipal	0	1		
	2.1.7	Demais Indústrias de Alimentos	59	10	10	6	Municipal	0	2		
2.2 – Monitoramento de Alimentos	2.2.1	Monitoramento de Alimentos (Identificação nos Estados dos produtos prioritários considerando-se o perfil epidemiológico dos agravos a eles relacionados).	4	150 amostras ano / Estado	50	2	Municipal	2	21		

TERMO DE AJUSTE E METAS – TAM – P1
PROGRAMAÇÃO ANUAL PACTUADA DE INSPEÇÕES

ÁREA PACTUADA

Medicamentos e produtos

ESTADO:RS

Código IBGE:

ANO:1º trimestre 2007

Atividade Pactuada	Cód. de Ativ.	Descrição da Atividade	Nº de Estab.	Parâmetro (%)	Meta Anual Pactuada		Gestor responsável	Previsão (em nº absoluto)			
					%	Nº Total		Previsão 1º Trim.	Realizado 1º Trim.		
3.1 – Inspeção em Empresas Produtoras de Medicamentos	3.1.1	Soluções parenterais de pequeno (inclusive citostáticos e oncológicos) e de grande volume	0	100	100	0	Municipal	0	0		
	3.1.2	Soluções estéreis oftálmicas	0	100	0	0	-	-	-		
	3.1.3	Contrastes Radiológicos	0	100	0	0	-	-	-		
	3.1.4	Hormônios	0	100	100	0	Municipal	0	0		
	3.1.5	Biológicos – Imunobiológicos	0	100	0	0	-	-	-		
	3.1.6	Biológicos –hemoderivados	0	100	0	0	-	-	-		
	3.1.7	Medicamentos específicos dos programas estratégicos do Ministério da Saúde (Saúde Pública)	0	100	100	0	Municipal	0	0		
	3.1.8	Antibióticos	0	100	100	0	Municipal	0	0		
	3.1.9	Anti-sépticos	0	50	100	0	Municipal	0	0		
	3.1.10	Homeopáticos	0	50	100	0	Municipal	0	0		
	3.1.11	Fitoterápicos	0	50	100	0	Municipal	0	0		
	3.1.12	Demais Indústrias Farmacêuticas	0	50	0	0	-	-	-		

TERMO DE AJUSTE E METAS – TAM – P1
PROGRAMAÇÃO ANUAL PACTUADA DE INSPEÇÕES

ÁREA PACTUADA

Medicamentos e produtos

ESTADO:RS

Código IBGE:

ANO:1º trimestre 2007

	Cód. de Ativ.	Descrição da Atividade	Nº de Estab.	Parâmetro (%)	Meta Anual Pactuada		Gestor Responsável	Previsão (em nº absoluto)			
					%	Nº Total		Previsão 1º Trim.	Realizado 1º Trim.		
Atividade Pactuada	3.2.1	Farmácia de Manipulação - Injetáveis, colírios, antibióticos, hormônios e psicotrópicos.	4	100	100	3	Municipal	4	4		
	3.2.2	Farmácia de Manipulação-Nutrição parenteral extra-hospitalar	0	100	0	0	-	0	0		
	3.2.3	Farmácia de Manipulação – Demais manipulações	4	50	100	3	Municipal	4	4		
	3.2.4	Distribuidora/importadora de medicamentos	0	100	0	0	-	0	0		
	3.2.5	Distribuidoras/importadoras de insumos sujeitos a controle especial	0	100	0	0	-	0	0		
	3.2.6	Distribuidora e Importadora de insumos farmacêuticos-com fracionamento	0	100	0	0	-	0	0		
	3.2.7	Distribuidora e importadora de insumos farmacêuticos - Sem fracionamento	0	50	0	0	-	0	0		
3.3 –Inspeção Emp. Fabric. Saneantes	3.3.1	Risco I	0	20	0	0	-	0	0		
	3.3.2	Risco II – Uso Hospitalar	1	100	100	1	Municipal	1	1		
	3.3.3	Demais empresas de Risco II	1	100	100	1	Municipal	1	1		
3.4 –Inspeção Emp. Fabric Cosméticos	3.4.1	Risco I	0	20	0	0	-	0	0		
	3.4.2	Risco II	0	50	0	0	-	0	0		

TERMO DE AJUSTE E METAS – TAM – P1
PROGRAMAÇÃO ANUAL PACTUADA DE INSPEÇÃO

ÁREA PACTUADA

Tecnologia de Produtos para a Saúde

ESTADO:RS

Código IBGE:

ANO: 1º trimestre 2007

Área Pactuada	Cód. de Ativ.	Descrição da Atividade	Nº De Estab.	Parâmetro (%)	Meta Anual Pactuada		Gestor responsável	Previsão (em nº absoluto)		
					%	Nº Total		Previsão 1º Trim.	Realizado 1º Trim.	
4.1 – Inspeção Empresa de Produtos para a Saúde	4.1.1	Empresa produtora de produtos médicos: (RDC 185/01)- classe 2	0	20	0	0	-	0	0	
	4.1.2	Empresa produtora de produtos médicos (RDC 185/01) - classe 3 e 4	0	100	0	0	-	0	0	
	4.1.3	Empresa produtora de produtos para Uso In Vitro (Port 08/MS/SVS/96): Grupos B,C e D	0	100	0	0	-	0	0	
4.2 – Inspeção Empresa Distribuidora de Produtos Médicos	4.2.1	Empresa Distribuidora de Produtos Médicos - RDC - 185/2001- GRUPOS 3 e 4	0	50	0	0	-	0	0	
	4.2.2	Empresa Distribuidora e Importadora de kits diagnósticos in vitro (Port 08/MS/SVS/96): Grupo B,C e D	0	50	0	0	-	0	0	
4.3 – Inspeção em Empresa de Esterilização e Reprocessamento de artigos médicos	4.3.1	Empresa de esterilização e reprocessamento de artigos médicos (02 intra-indústria de produtos)	0	100	0	0	-	0	0	

ANEXO 3 – Manual de Legislação de Alimentos

MANUAL DE LEGISLAÇÃO DE ACORDO COM O TEMA, TIPO DE NORMA, NÚMERO, DATA DE PUBLICAÇÃO E ESFERA DE ABRANGÊNCIA CONSULTADA PELA VISA DE CACHOEIRA DO SUL NO PERÍODO DE JANEIRO DE 2006 A OUTUBRO DE 2007:

TEMA	Tipo da norma / número / data de publicação	Ano	Esfera
<u>Água - Código de Águas</u>	Decreto-Lei nº. 7.841, de 8 de julho de 1945	1945	BR
Institui Normas Básicas sobre Alimentos.	<u>Decreto-Lei nº. 986, de 21 de outubro de 1969</u>	1969	BR
Resolve fixar os seguintes requisitos a serem obedecidos para permissão para expor à venda ou distribuir alimentos elaborados, em caráter experimental destinados à pesquisa de mercado.	<u>Resolução nº. 8, de 1971</u>	1971	BR
INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO	Lei Estadual nº. 6.503 de 22 de Dezembro de 1972	1972	RS
Alimentos Irradiados	Decreto nº. 72.718, de 29 de agosto de 1973	1973	BR
CÓDIGO SANITÁRIO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL	Decreto Estadual nº. 23.430 de 24 de outubro de 1974	1974	RS
Sal	<u>Lei nº. 6.150, de 3 de dezembro de 1974</u>	1974	BR
	Decreto nº. 75.697, de 6 de maio de 1975	1975	BR
Goma de Mascar	<u>Resolução CNNPA nº. 03, de 03/06/1976</u>	1976	BR
Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.	<u>Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977</u>	1977	BR
Fermentos	<u>Resolução CNNPA nº. 38, de 1977</u>	1977	BR
Açúcares e produtos para adoçar	<u>Resolução CNNPA nº. 12, de 1978</u>	1978	BR
Água	Portaria MME/MS nº. 805, de 06 de junho de 1978	1978	BR
Dá nova redação ao parágrafo único do art. 27 do Decreto-lei nº. 7.841 de 8 de agosto de 1945 - Código de Águas Minerais.	<u>Lei nº.6.726, de 21 de novembro de 1979</u>	1979	BR
Alimentos Irradiados	<u>Lei nº. 7.394, de 29 de outubro de 1985</u>	1985	BR
Suplementos Dietéticos	<u>Portaria nº. 1, de 7 de janeiro de 1988</u>	1988	BR
CRECHES	Portaria nº. 321 de 26 de maio de 1988	1988	BR
Determina Registro de saneantes domissanitários com ação antimicrobiana	Portaria nº. 15, de 23 de agosto de 1988	1988	BR
Dispõe sobre o valor das multas por infração à legislação sanitária, altera a Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977, e dá outras providências	<u>Lei nº. 7.967, de 22 de dezembro de 1989</u>	1989	BR
INSTITUI O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR	Lei nº. 8078/Presidência da República, de 11 de setembro de 1990	1990	BR
Aprova: regulamento técnico para inspeção sanitária de alimento; diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos; e regulamento técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.	<u>Portaria nº.1428/MS, de 26 de novembro de 1993</u>	1993	BR
Institui a Obrigatoriedade do Controle Médico e Saúde Ocupacional por parte dos empregadores	Portaria nº. 24/Ministério do Trabalho, de 29 de dezembro de 1994	1994	BR
Regulamenta a Lei nº2779 de 6/01/1995 que dispõe sobre a Inspeção Sanitária Industrial dos Produtos de Origem Animal e dá outras providências-SIM/Cachoeira do Sul/RS	Decreto Municipal nº. 264, de 2 de maio de 1995	1995	CHSUL

<u>Sal Hipossódico</u>	<u>Portaria nº.54/MS/SNVS, de 4 de julho de 1995</u>	1995	BR
Aprova o Manual de Procedimentos de Controle da Produção de Bebidas e Vinagres baseado na APPCC	Portaria nº. 40/MAPA, de 20 de janeiro de 1997	1997	BR
Aprova o Regulamento Técnico das Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos	<u>Portaria nº. 326/SVS/MS, de 30 de julho de 1997</u>	1997	BR
Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de Alimentos	Portaria nº. 368/MAPA, de 4 de setembro de 1997	1997	BR
Determinar que a publicação no Diário Oficial da União do registro dos produtos afetos à área de alimentos	<u>Portaria nº. 579/MS/SNVS, de 17 de novembro de 1997</u>	1997	BR
Implanta o Programa de Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) e do Sistema de Análise de Risco e Controle de Pontos Críticos de Controle (ARCCPC) em estabelecimentos envolvidos com comércio internacional de produtos de origem animal	Circular nº. 272/DIPOA/STA/MAPA, de 22 de dezembro de 1997	1997	BR
Informação Nutricional Complementar Alimentos "Light"	<u>Portaria nº. 27/SVS/MS, de 13 de janeiro de 1998</u>	1998	BR
Alimentos "Diet", Alimentos para Fins Especiais	<u>Portaria nº. 29/SVS/MS, de 13 de janeiro de 1998</u>	1998	BR
Alimentos para Controle de Peso	<u>Portaria nº. 30, de 13 de janeiro de 1998</u>	1998	BR
Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, Minerais, Vitaminas	<u>Portaria nº. 31/SVS/MS, de 13 de janeiro de 1998</u>	1998	BR
Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, Suplementos Vitamínicos e ou Minerais	<u>Portaria nº. 32/SVS/MS, de 13 de janeiro de 1998</u>	1998	BR
Regulamento Técnico Específico para a categoria de Suplementos Vitamínicos	<u>Portaria nº. 33/SVS/MS, de janeiro de 1998</u>	1998	BR
Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância	<u>Portaria nº. 34, de 13 de janeiro de 1998</u>	1998	BR
Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil	<u>Portaria nº. 36, de 13 de janeiro de 1998</u>	1998	BR
Institui o APPCC a ser implantado gradativamente nos estabelecimentos sob SIF	Portaria nº. 46/MAPA, de 10 de fevereiro de 1998	1998	BR
Alimentos para Praticantes de Atividade Física	<u>Portaria nº. 222, de 24 de março de 1998</u>	1998	BR
Complementos Alimentares para Gestantes ou Nutrízes	<u>Portaria nº. 223, de 24 de março de 1998</u>	1998	BR
Altera os dispositivos do Capítulo III do Título VIII do Código Penal, incluindo na classificação dos delitos considerados hediondos crimes contra a saúde pública, e dá outras providências.	<u>Lei nº. 9.677, de 2 de julho de 1998</u>	1998	BR
Fórmulas Infantis para Lactentes	<u>Portaria nº. 977, de 05 de dezembro de 1998</u>	1998	BR
Listar e enumerar categorias de alimentos para efeito de validação do emprego de aditivos	Portaria nº. 1003/SVS, de 11 de dezembro de 1998	1998	BR
Novos Alimentos	<u>Resolução nº. 16, de 30 de abril de 1999</u>	1999	BR
Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos	<u>Resolução nº. 17, de 30 de abril de 1999, Republica a Resolução nº. 362/99</u>	1999	BR
Funcionais e ou de Saúde no Rótulo	<u>Resolução nº. 18, de 30 de abril de 1999</u>	1999	BR
Alimentos com Alegações de Propriedades	<u>Resolução nº. 19, de 30 de abril de 1999</u>	1999	BR
Aprova a Política Nacional de Alimentação e Nutrição.	<u>Portaria nº. 710/ MS/GM, de 10 de junho de 1999</u>	1999	BR
Altera item da Portaria nº15/ANVISA	Resolução nº. 211/ANVISA/MS, de 18 de junho de 1999	1999	BR

Alimentos para Nutrição Enteral	<u>Resolução nº. 449, de 9 de setembro de 1999</u>	1999	BR
Palmito em conserva	<u>Resolução - RDC nº. 18, de 19 de novembro de 1999</u>	1999	BR
Palmito em conserva	<u>Resolução - RDC nº. 17, de 19 de novembro de 1999</u>	1999	BR
Água Mineral e Água Natural	<u>Portaria nº. 470/MME, de 24 de novembro de 1999</u>	1999	BR
Dispõe sobre as Normas Gerais para funcionamento de empresas especializadas em Prestação de Serviços para o Controle de Vetores e Pragas Urbanas	Resolução – RDC nº. 18 de 29 de fevereiro de 2000	2000	BR
Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à área de alimentos	Resolução -RDC nº. 23, de 15 de maio de 2000	2000	BR
Sal	Resolução - RDC nº. 28, de 28 de março de 2000	2000	BR
Alimentos com Soja	<u>Resolução - RDC nº. 91, de 18 de outubro de 2000</u>	2000	BR
Estabelece procedimentos e responsabilidades relativas ao controle e vigilância da Qualidade da Água para consumo humano e seu padrão de potabilidade	Portaria nº. 1469/MS, de 29 de dezembro de 2000	2000	BR
Aprova o Regulamento Técnico para os padrões de Microbiologia de Alimentos	<u>Resolução - RDC nº. 12 de 2 de janeiro de 2001</u>	2001	BR
Alimentos Irradiados	<u>Resolução - RDC nº. 21, de 26 de janeiro de 2001</u>	2001	BR
Aprova o regulamento Técnico e estabelece critérios gerais e classificação de materiais e embalagens e equipamentos em contato com alimentos	Resolução - RDC n °. 91/ANVISA, de 11 de maio de 2001	2001	BR
Institui o Programa de recolhimento de produtos -"RECALL" de periculosidade de produtos e serviços já introduzidos no mercado para consumo	Portaria nº. 789/MJ, de 24 de agosto de 2001	2001	BR
Substâncias Bioativas e Probióticos, Isolados com Alegação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde	<u>Resolução - RDC nº. 2, de 7 de janeiro de 2002</u>	2002	BR
Promoção Comercial de Alimentos Infantis	<u>Resolução - RDC nº. 222, de 5 de agosto de 2002</u>	2002	BR
Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados	Resolução - RDC nº. 259 de 9 de setembro de 2002	2002	BR
Aprovar 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.	<u>Resolução - RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002</u>	2002	BR
Farinhas de Trigo e/ou Milho Fortificadas com Ferro	<u>Resolução - RDC nº. 344, de 13 de dezembro de 2002</u>	2002	BR
Frutas e/ou hortaliças em conserva, conservas vegetais	<u>Resolução – RDC nº. 352, de 23 de dezembro de 2002</u>	2002	BR
Institui os Procedimentos Operacionais Padronizados para o Palmito em conserva	<u>Resolução - RDC nº. 81, de 14 de abril de 2003</u>	2003	BR
Instruções para elaboração e implantação dos sistemas PPHO e APPCC nos estabelecimentos habilitados a exportação de carnes	Circular nº. 369/DCI/DIPOA/MAPA, de 22 de maio de 2003	2003	BR

Sal	<u>Resolução - RDC nº. 130, de 26 de maio de 2003</u>	2003	BR
Amendoins Processados e Derivados	<u>Resolução - RDC nº. 172, de 04 de julho de 2003</u>	2003	BR
Regulamento Técnico para Determinação de Sujidades em Alimentos Embalados, (Farinha de Trigo), Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana	<u>Resolução - RDC nº. 175, de 8 de julho de 2003</u>	2003	BR
Gelados Comestíveis, obrigatoriedade de pasteurização	Resolução - RDC nº. 267, de 25 de setembro de 2003	2003	BR
Regulamenta procedimento das petições submetidas à análise pelos setores técnicos da ANVISA nos processos de registro.	<u>Resolução - RDC nº. 349, de 3 de dezembro de 2003</u>	2003	BR
Ingestões diárias recomendadas para as vitaminas e minerais	Resolução - RDC nº. 360, de 23 de dezembro de 2003	2003	BR
Aprova as normas para consumo de água para o consumo humano estabelecendo obrigatoriedade em todo o Território Nacional	Portaria nº. 518, de 25 de março de 2004, revoga a Portaria 1469	2004	BR
REGULAMENTO TÉCNICO DE BP PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Resolução - RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004	2004	BR
Palmito em conserva	<u>Resolução - RDC nº. 300, de 1º de dezembro de 2004</u>	2004	BR
Aprova o Regulamento Técnico das Condições Higiénico-sanitárias para manipuladores de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais	<u>Resolução - RDC nº. 218, de 29 de julho de 2005</u>	2005	BR
Determinações referentes a rotulagem e embalagem de produtos hortigranjeiros "in natura" no RS	Norma Técnica nº. 01/2005 - DVS/SES/RS, de 8 de agosto de 2005	2005	RS
Farinhas, Amidos e féculas, Cereais e derivados, Mistura à Base de Farelo de Cereais (multimistura), Pão, Massas Alimentícias ou Macarrão	<u>Resolução - RDC nº. 263, de 22 de setembro de 2005</u>	2005	BR
Cacau, Chocolate, Manteiga de cacau	<u>Resolução - RDC nº. 264, de 22 de setembro de 2005</u>	2005	BR
Balas, caramelos e similares Bombons e similares Goma de Mascar	<u>Resolução - RDC nº. 265, de 22 de setembro de 2005</u>	2005	BR
Gelados Comestíveis	<u>Resolução - RDC nº. 266, de 22 de setembro de 2005</u>	2005	BR
Chás	<u>Resolução - RDC nº. 267, de 22 de setembro de 2005</u>	2005	BR
Produtos derivados de soja, Produtos protéicos de origem vegetal, Proteína Hidrolisada Vegetal	<u>Resolução - RDC nº. 268, de 22 de setembro de 2005</u>	2005	BR
Ingestão Diária Recomendada - IDR	<u>Resolução - RDC nº. 269, de 22 de setembro de 2005</u>	2005	BR
Creme Vegetal, Óleos e Gorduras Vegetais	<u>Resolução - RDC nº. 270, de 22 de setembro de 2005</u>	2005	BR
Açúcares e produtos para adoçar Melaço, melado e rapadura	<u>Resolução - RDC nº. 271, de 22 de setembro de 2005</u>	2005	BR
Alimentos com Côco, Leite de Côco, Coco Ralado, Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais, Cogumelos comestíveis ou champignon, Compota ou fruta em calda Doce de fruta em calda, Doce em Pasta, Conservas vegetais, Extrato de tomate, Concentrado de Tomate, Guaraná, Produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis, Raízes, tubérculos e	<u>Resolução - RDC nº. 272, de 22 de setembro de 2005</u>	2005	BR

Sopa, Composto Líquido Pronto para Consumo, Alimentos Congelados, Alimentos Semi-Prontos ou Prontos para o Consumo, Cappuccino, Pós para preparo de alimentos, Preparado Líquido Aromatizado, Produtos de confeitaria	<u>Resolução - RDC nº. 273, de 22 de setembro de 2005</u>	2005	BR
Água Mineral e Água Natural, Águas Envasadas e Gelo, Água Adicionada de Sais	<u>Resolução - RDC nº. 274, de 22 de setembro de 2005</u>	2005	BR
Água Mineral e Água Natural	<u>Resolução - RDC nº. 275, de 22 de setembro de 2005</u>	2005	BR
Colorífico, Condimentos ou temperos, Mostarda e Mostarda preparada	<u>Resolução - RDC nº. 276, de 22 de setembro de 2005</u>	2005	BR
Erva-Mate e compostos, Cevada Torrada e Moída, Chás, Café solúvel, torrado e moído	<u>Resolução - RDC nº. 277, de 22 de setembro de 2005</u>	2005	BR
Alimentos e Embalagens Dispensados de Registro e com obrigatoriedade de registro	<u>Resolução - RDC nº. 278, de 22 de setembro de 2005</u>	2005	BR
Aprova o Regulamento Técnico para Instituições de Longa Permanência para Idosos: no Anexo, item 5.3; Alimentação; 5.3.2 - refere-se a RDC nº216/2004	Resolução - RDC nº. 283 de 26 de setembro de 2005	2005	BR
Chás	<u>Resolução - RDC nº. 181, de 3 de outubro de 2006</u>	2006	BR
Ingestão Diária Recomendada - IDR	<u>Resolução - RDC nº. 182, de 3 de outubro de 2006</u>	2006	BR
Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova as Normas para Cursos de Capacitação em BP para serviços de alimentação e dá outras providências	Portaria nº. 542/SES/RS, de 19 de outubro de 2006	2006	RS
Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera os dispositivos das Leis nos 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei no 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar no 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis nos 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999.	Lei Complementar nº.123, de 14 de dezembro de 2006	2006	BR
Chás	Resolução RDC nº. 219, de 22 de dezembro de 2006	2006	BR
Aprova o PDVISA	Resolução nº. 367/CNS, de 14 de fevereiro de 2007	2007	BR
Responsabiliza o CISPOA para aplicação do Regulamento Técnico das Condições Higiênico-sanitárias e Boas Práticas de Fabricação, aprovado pela Portaria MAPAnº368/97	Portaria nº. 267/SAA/RS, de 29 de outubro de 2007	2007	RS

Fonte: Médica Veterinária Magnólia Martins Erhardt
VISA Municipal de Cachoeira do Sul – 2006/2007

ANEXO 4- Resolução RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002.**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.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o § 1º do art. 111 do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 16 de outubro de 2002,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos em todo o território nacional;

considerando a necessidade de complementar o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

considerando a necessidade de desenvolvimento de um instrumento genérico de verificação das Boas Práticas de Fabricação aplicável aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;

considerando que a Lista de Verificação restringe-se especificamente às Boas Práticas de Fabricação de Alimentos;

considerando que a atividade de inspeção sanitária deve ser complementada com a avaliação dos requisitos sanitários relativos ao processo de fabricação, bem como outros que se fizerem necessários;

considerando que os estabelecimentos podem utilizar nomenclaturas para os procedimentos operacionais padronizados diferentes da adotada no Anexo I desta Resolução, desde que obedeça ao conteúdo especificado nos mesmos,

adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar 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.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados a Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 3º A avaliação do cumprimento do Regulamento Técnico constante do Anexo I e do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovado pela Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, dar-se-á por intermédio da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos constante do Anexo II.

§ 1º Os estabelecimentos devem atender de imediato a todos os itens discriminados na Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

§ 2º Excetuam-se do prazo estipulado no parágrafo anterior os itens relativos ao Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados a Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos sendo considerado o prazo de adequação estipulado no art. 2º.

Art. 4º A Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, constante do Anexo II, não se aplica aos estabelecimentos que apresentem regulamento técnico específico.

Art. 5º O atendimento dos requisitos constantes da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação não exclui a obrigatoriedade das exigências relativas ao controle sanitário do processo produtivo.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

Art. 7º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entrará em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS APLICADOS AOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer Procedimentos Operacionais Padronizados que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos estabelecimentos processadores/industrializadores nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos industrializados.

2. DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1. Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Este Procedimento pode apresentar outras nomenclaturas desde que obedeça ao conteúdo estabelecido nesta Resolução.

2.2. Limpeza: operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e ou outras substâncias indesejáveis.

2.3. Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.

2.4. Higienização: operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.

2.5. Anti-sepsia: operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem, enxágüe e secagem das mãos.

2.6. Controle Integrado de Pragas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

2.7. Programa de recolhimento de alimentos: procedimentos que permitem efetivo recolhimento e apropriado destino final de lote de alimentos exposto à comercialização com suspeita ou constatação de causar dano à saúde.

2.8. Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do estabelecimento.

2.9. Manual de Boas Práticas de Fabricação: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

3. REFERÊNCIAS

3.1. BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2. BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de Alimentos.

3.4. BRASIL. Ministério da Saúde - Secretário Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.5. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.6. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para funcionamento de Empresas Especializadas na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas.

3.7. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 22, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos.

3.8. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 23, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos.

3.9. CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Ver. 3 (1997). Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.10. ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA. Code of Federal Regulations, Vol. 2, Título 9, Capítulo III, Parte 416. Sanitation.

4. REQUISITOS PARA ELABORAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

4.1. Requisitos Gerais

4.1.1. Os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos devem desenvolver, implementar e manter para cada item relacionado abaixo, Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs.

- a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- b) Controle da potabilidade da água.
- c) Higiene e saúde dos manipuladores.
- d) Manejo dos resíduos.
- e) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
- f) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- g) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- h) Programa de recolhimento de alimentos.

4.1.2. Os POPs devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.

4.1.3. A frequência das operações e nome, cargo e ou função dos responsáveis por sua execução devem estar especificados em cada POP.

4.1.4. Os funcionários devem estar devidamente capacitados para execução dos POPs.

4.1.5. Quando aplicável, os POPs devem relacionar os materiais necessários para a realização das operações assim como os Equipamentos de Proteção Individual.

4.1.6. Os POPs devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias.

4.1.7. Os POPs podem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.

4.2. Requisitos específicos

4.2.1. Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem conter informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável o desmonte dos equipamentos, os POPs devem contemplar esta operação.

4.2.2. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem abordar as operações relativas ao controle da potabilidade da água, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis. Quando a higienização do reservatório for realizada pelo próprio estabelecimento, os procedimentos devem contemplar os tópicos especificados no item 4.2.1. Nos casos em que as determinações analíticas e ou a higienização do reservatório forem realizadas por empresas terceirizadas, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, o laudo de análise e, para o segundo, o certificado de execução do serviço contendo todas as informações constantes no item 4.2.1.

4.2.3. As etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores devem estar documentados em procedimentos operacionais, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.2.4. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem estabelecer a frequência e o responsável pelo manejo dos resíduos. Da mesma forma, os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento devem ser discriminados atendendo, no mínimo, aos tópicos especificados no item 4.2.1.

4.2.5. Os estabelecimentos devem dispor dos Procedimentos Operacionais Padronizados que especifiquem a periodicidade e responsáveis pela manutenção dos equipamentos envolvidos no processo produtivo do alimento. Esses POPs devem também contemplar a operação de higienização

adotada após a manutenção dos equipamentos. Devem ser apresentados os POPs relativos à calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.

4.2.6. Os POPs referentes ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.2.7. O estabelecimento deve dispor de procedimentos operacionais especificando os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes, e, quando aplicável, o tempo de quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado.

4.2.8. O programa de recolhimento de produtos deve ser documentado na forma de procedimentos operacionais, estabelecendo-se as situações de adoção do programa, os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade.

5. MONITORAMENTO, AVALIAÇÃO E REGISTRO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

5.1. A implementação dos POPs deve ser monitorada periodicamente de forma a garantir a finalidade pretendida, sendo adotadas medidas corretivas em casos de desvios destes procedimentos. As ações corretivas devem contemplar o destino do produto, a restauração das condições sanitárias e a reavaliação dos Procedimentos Operacionais Padronizados.

5.2. Deve-se prever registros periódicos suficientes para documentar a execução e o monitoramento dos Procedimentos Operacionais Padronizados, bem como a adoção de medidas corretivas. Esses registros consistem de anotação em planilhas e ou documentos e devem ser datados, assinados pelo responsável pela execução da operação e mantidos por um período superior ao tempo de vida de prateleira do produto.

5.3. Deve-se avaliar, regularmente, a efetividade dos POPs implementados pelo estabelecimento e, de acordo com os resultados, deve-se fazer os ajustes necessários.

5.4. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem ser revistos em caso de modificação que implique em alterações nas operações documentadas.

ANEXO II LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

ANEXO 5- Anexo II da RDC nº. 275/2002LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS
PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS :

NÚMERO: /ANO				
A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:				
1-RAZÃO SOCIAL:				
2-NOME DE FANTASIA:				
3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:	4-INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:			
5-CNPJ / CPF:	6-FONE:	7-FAX:		
8-E - MAIL:				
9-ENDEREÇO:				
10-Nº:	11-COMPLEMENTO:			
12-BAIRRO:				
13-MUNICÍPIO:				
14-UF:	15-CEP:			
16-RAMO DE ATIVIDADE:	17-PRODUÇÃO MENSAL:			
18-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:	19-NÚMERO DE TURNOS:			
20-CATEGORIA DE PRODUTOS:				
Descrição da Categoria:				
Descrição da Categoria:				
Descrição da Categoria:				
Descrição da Categoria:				
Descrição da Categoria:				
21-RESPONSÁVEL TÉCNICO:	22-FORMAÇÃO ACADÊMICA:			
23-RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:				
24-MOTIVO DA INSPEÇÃO: () SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA () COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO () SOLICITAÇÃO DE REGISTRO () PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA () VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA () INSPEÇÃO PROGRAMADA () REINSPEÇÃO () RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA () RENOVAÇÃO DE REGISTRO () OUTROS				
B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1 EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				

1.1 ÁREA EXTERNA			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros			
1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas			
1.2 ACESSO			
1.2.1 Direto, não comum a outros usos (habitação)			
1.3 ÁREA INTERNA			
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente			
1.4 PISO			
1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros)			
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros)			
1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc			
B - AVALIAÇÃO	.SIM	.NÃO	.NA(*)
1.5 TETOS			
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção			
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros)			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS			
1.6.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara			
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros)			
1.6.3 Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto			
1.7 PORTAS			
1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento			
1.7.2 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema)			
1.7.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros)			
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS			
1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento			
1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema)			
1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros)			
1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES			

1.9.1 Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação			
1.9.2 De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação			
1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES			
1.10.1 Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas			
1.10.2 Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos			
1.10.3 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica)			
1.10.4 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica			
1.10.5 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições			
1.10.6 Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro)			
1.10.7 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação			
1.10.8 Iluminação e ventilação adequadas			
1.10.9 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem			
1.10.10 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual			
1.10.11 Coleta freqüente do lixo			
1.10.12 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.13 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores			
1.10.14 Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria			
1.10.15 Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação			
1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS			
1.11.1 Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados			
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO			
1.12.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção			
1.12.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	.NA(*)
1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA			
1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos			
1.13.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação			

1.13.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos			
1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO			
1.14.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção			
1.14.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento			
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados			
1.14.4 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível			
1.14.5 Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações			
1.14.6 Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados			
1.14.7 Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa			
1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES			
1.15.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado			
1.15.2 Frequência de higienização das instalações adequada			
1.15.3 Existência de registro da higienização			
1.15.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde			
1.15.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação			
1.15.6 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante			
1.15.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado			
1.15.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação			
1.15.9 Higienização adequada			
1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
1.16.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros			
1.16.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas			
1.16.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada			
1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA			

1.17.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública			
1.17.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação			
1.17.3 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos			
1.17.4 Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água			
1.17.5 Apropriada freqüência de higienização do reservatório de água			
1.17.6 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização			
1.17.7 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável			
1.17.8 Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante			
1.17.9 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada			
1.17.10 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento			
1.17.11 Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado			
1.17.12 Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento			
1.17.13 Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS			
1.18.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual			
1.18.2 Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação			
1.18.3 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos			
1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO			
1.19.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento			
1.20 LEIAUTE			
1.20.1 Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição			
1.20.2 Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final			
OBSERVAÇÕES			

com os cabelos protegidos			
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS			
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários			
3.2.2 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento			
3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados			
3.3 ESTADO DE SAÚDE			
3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrintestinais e oculares			
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE			
3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores			
3.4.2 Existência de registro dos exames realizados			
3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL			
3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual			
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO			
3.6.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos			
3.6.2 Existência de registros dessas capacitações			
3.6.3 Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos			
3.6.4 Existência de supervisor comprovadamente capacitado			
OBSERVAÇÕES			
B - AVALIAÇÃO			
	SIM	NÃO	NA(*)
4 PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS			
4.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento			
4.1.2 Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção			
4.1.3 Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros)			
4.1.4 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados			
4.1.5 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado			
4.1.6 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação			
4.1.7 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento			
4.1.8 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar			
4.1.9 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade			
4.1.10 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas			
4.1.11 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e			

ingredientes			
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO			
4.2.1 Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica			
4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal			
4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento			
4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL			
4.3.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente			
4.3.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras			
4.3.3 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar			
4.3.4 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico			
4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado			
4.3.6 Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico			
4.3.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos			
4.3.8 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada			
4.3.9 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados			
4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL			
4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto final			
4.4.2 Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final			
4.4.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada			
4.4.4 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento			
4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL			
4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo			
4.5.2 Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros			
4.5.3 Transporte mantém a integridade do produto			
4.5.4 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto			
4.5.5 Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação			
OBSERVAÇÕES			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
5 DOCUMENTAÇÃO			

5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO			
5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação			
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS			
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios			
5.2.1.1 Existência de POP estabelecido para este item			
5.2.1.2 POP descrito está sendo cumprido			
5.2.2 Controle de potabilidade da água			
5.2.2.1 Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água			
5.2.2.2 POP descrito está sendo cumprido			
5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores			
5.2.3.1 Existência de POP estabelecido para este item			
5.2.3.2 POP descrito está sendo cumprido			
5.2.4 Manejo dos resíduos			
5.2.4.1 Existência de POP estabelecido para este item			
5.2.4.2 O POP descrito está sendo cumprido			
5.2.5 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos			
5.2.5.1 Existência de POP estabelecido para este item			
5.2.5.2 O POP descrito está sendo cumprido			
5.2.6 Controle integrado de vetores e pragas urbanas			
5.2.6.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.6.2 O POP descrito está sendo cumprido			
5.2.7 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens			
5.2.7.1 Existência de POP estabelecido para este item			
5.2.7.2 O POP descrito está sendo cumprido			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
5.2.8 Programa de recolhimento de alimentos			
5.2.8.1 Existência de POP estabelecido para este item			
5.2.8.2 O POP descrito está sendo cumprido			
OBSERVAÇÕES			
C - CONSIDERAÇÕES FINAIS			
D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.			
<input type="checkbox"/> GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens <input type="checkbox"/> GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens			

() GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens	
E - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO	
LOCAL:	DATA: ____ / ____ / ____

(*) NA: Não se aplica

ANEXO 6 – Portaria SES/RS nº. 542/2006

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE
PORTARIA Nº 542/2006
Publicada no Diário Oficial do Estado/RS 19/10/06

Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE DO RIO GRANDE DO SUL, no uso de suas atribuições e,

CONSIDERANDO a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

CONSIDERANDO a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população;

CONSIDERANDO a necessidade de harmonização de ações de inspeção sanitária em estabelecimentos que atuam na área de serviços de alimentação em todo território estadual;

CONSIDERANDO a necessidade da padronização de instrumentos de verificação das Boas Práticas para os Serviços de Alimentação;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar os Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar os procedimentos inerentes ao responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos para Serviços de Alimentação;

CONSIDERANDO que a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 pode ser complementada pelo órgão de vigilância sanitária estadual e municipal visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, constante no Anexo I.

Art. 2º - Aprovar a regulamentação dos Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, constante no Anexo II.

Art. 3º - Aprovar a regulamentação de procedimentos inerentes ao responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos para serviços de Alimentação, constante no Anexo III.

Art. 4º - Determinar à Fiscalização Sanitária Estadual à supervisão do cumprimento da referida norma de forma suplementar e/ou complementar à Fiscalização Municipal, de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde e pactuações vigentes.

Art. 5º - A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Portaria configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

Art. 6º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JOÃO GABARDO DOS REIS

ANEXO I

LISTA DE VERIFICAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

ANEXO II

Regulamentação do Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação:

1. O Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação deve ser submetido à apreciação do Setor de Alimentos da Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde, através da apresentação da solicitação de um projeto, contendo os seguintes itens:

- Instituição de Ensino:
- Carga horária:
- Público alvo:
- Programa:
- Ministrantes e suas qualificações:

2. O Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação deve ter carga horária de no mínimo 16 (dezesesseis) horas e ministrado por instituição de ensino de graduação ou nível técnico registrados no órgão competente.

ANEXO III

Regulamentação dos Procedimentos inerentes ao Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos para Serviços de Alimentação:

1. Entende-se por Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos o responsável técnico, proprietário ou funcionário designado.
2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme item 4.12.2 da Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.
3. Os estabelecimentos devem dispor do Certificado de Capacitação do responsável pelas atividades de manipulação, devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático.
4. O responsável pelas atividades de manipulação deve atualizar-se periodicamente em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, devendo ser comprovado mediante documentação, disponível à autoridade sanitária.
5. O responsável pelas atividades de manipulação deve promover treinamentos semestrais em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos para a equipe de manipuladores de alimentos do estabelecimento sob sua responsabilidade. Tais treinamentos devem ser comprovados mediante documentação, disponível à autoridade sanitária.

LISTAGEM DOS CURSOS EM BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO HOMOLOGADOS PELO NVP/ALIMENTOS CONFORME RDC 216/04 ANVISA E PORTARIA Nº 542/06 SES.

1.SINDICATO DE HOTÉIS, RESTAURANTES, BARES E SIMILARES DE PORTO ALEGRE

"Curso de Boas Práticas de Fabricação para Responsáveis e Proprietários"

Endereço: Rua Barros Cassal, 180 - conjunto 801 - Bairro Floresta

Fone: (51) 32253300 - Porto Alegre, RS

e-mail: shrbsrs@via-rs.net

2.INSTITUTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - ICTA / UFRGS

"Curso de Capacitação de Boas Práticas de Fabricação e Microbiologia de Alimentos para Serviços de Alimentação"

Endereço: Av. Bento Gonçalves, 9500 - Campus do Vale

Fone: (51)33086677 - Porto Alegre, RS

e-mail: microbiologia_icta@yahoo.com.br

3.ESCOLA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL SENAI VISCONDE DE MAUÁ

"Curso de Boas Práticas para Serviços de Alimentação"

Endereço: Av. Sertório, 473 - Navegantes

Fone: (51) 33420355 - Porto Alegre, RS

e-mail: microbiologia_icta@yahoo.com.br

4.SENAC/RS

"Curso de Boas Práticas para Serviços de Alimentação"

Endereço: Av. Alberto Bins, 665 - 7º andar - Centro

Fone: (51)32842308 - Porto Alegre, RS

e-mail: afberti@senacrs.com.br / sgdias@senacrs.com.br

5.CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA - IPA

"Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação"

Endereço: Rua Joaquim Pedro Salgado, 80 - Rio Branco

Fone: (51)33161100 - Porto Alegre, RS

6.SOCIEDADE DE EDUCAÇÃO ALTERNATIVO LTDA. - COLÉGIO ALTERNATIVO

"Curso de Capacitação Profissional em Boas Práticas para Serviços de Alimentação"

Endereço: Vice Almirante Abreu, 225 - Rio Grande, RS

Fone: (53) 32328763

e-mail: superalternativo@vetorial.net

7.CERUSA - FACULDADE INEDI - INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCAÇÃO

"Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação"

Endereço: Rua Santo Antônio, 75 - Ponta Porã - Cachoeirinha, RS

Fone: (51)34418650

e-mail: cesuca@cesuca.com.br

8.ESCOLA DE ENSINO MÉDIO DOM

"Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação"

Endereço: Av. José Oscar Salazar, 879 - Bairro Três Vendas - Erechim, RS

Fone: (54)35225001

e-mail: escoladom@escoladom.com.br

9.FACULDADE NOSSA SENHORA DE FÁTIMA - CURSO DE NUTRIÇÃO

"Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação"

Endereço: Rua Alexandre Fleming, 454

Bairro Madureira - Caxias do Sul, RS

Fone: (54)21088344

10.MASTER - ESCOLA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

"Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação"

Endereço: Rua Mal. Floriano Peixoto, 461 - sala 01 - Bairro Centro

Rio Grande, RS

11.UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS - UNISINOS - CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

"Curso de Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação"

Endereço: Avenida Unisinos, 950 - Caixa Postal 275 - São Leopoldo, RS

Fone: (51) 35911122

e-mail: hoernig@cpovo.net / rppires@unisinos.br

ANEXO 7 – Anexo II da Portaria nº. 542/2006/SES/RS**LISTA DE VERIFICAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO****Número Processo:****Ano:****1. Identificação da Empresa**

1.1. Razão Social:

1.2. Nome Fantasia:

1.3. Alvará/Licença Sanitária:

1.4. Inscrição Estadual/Municipal:

1.5. CNPJ/CPF:

1.6. Fone:

1.7. Fax:

1.8. E-mail:

1.9. Endereço (Rua/Avenida):

1.10- Número:

1.11- Complemento:

1.12. Bairro:

1.13. Município:

1.14. UF:

1.15- Cep:

1.16. Ramo de Atividade:

1.17. Número de Funcionários:

1.18. Número de Manipuladores de Alimentos:

1.19. Responsável Técnico:

1.20. Formação:

1.21. Responsável Legal/Proprietário do Estabelecimento:

1.21.1. Ciência do conhecimento da RDC nº216/2004:**1.22. Motivo da Inspeção: A SER PREENCHIDO PELA VISA** Solicitação de Alvará Sanitário/Licença Sanitária Programas específicos de Vigilância Sanitária Verificação ou apuração de Denúncia Renovação de Alvará Sanitário/Licença Sanitária

Outros: _____

AVALIAÇÃO : Resp. pela vistoria: _____ **Matr:** _____
Data: _____

2. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	S	N	NA
2.1. Edificação e instalações projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos.			
2.2. Acesso às instalações independente, não comum a outros usos.			
2.3. Dimensionamento da edificação e das instalações compatível com todas as operações.			
2.4. Existência de separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.			
2.5. Piso de material de fácil higienização (liso, impermeável e lavável) e em adequado estado de conservação.			
2.6. Paredes com revestimentos lisos, impermeáveis, de fácil higienização e adequado estado de conservação.			
2.7. Teto de acabamento liso, impermeável de fácil higienização e adequado estado de conservação.			
2.8. Portas da área de preparação e armazenamento dotadas de fechamento automático e barreiras adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais.			
2.9. Janelas de superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes com telas milimetradas removíveis para limpeza e adequado estado de conservação.			
2.10. Instalações dotadas de abastecimento de água potável corrente possuindo conexões com rede de esgoto e/ou fossa séptica.			
2.11. Caixas de gordura e de esgoto compatíveis ao volume de resíduos localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.			
2.12. Ralos, quando presentes, sifonados e as grelhas com dispositivo que permitam o fechamento.			
2.13. Área interna do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.			
2.14. Área externa do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.			
2.15. Iluminação da área de preparação dos alimentos proporciona a visualização adequada de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos.			
2.16. Luminárias localizadas na área de preparação dos alimentos apropriadas e protegidas contra explosão e quedas acidentais.			
2.17. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
2.18. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o ambiente livre de fungos, fumaça, dentre outros, que possam comprometer a qualidade dos alimentos.			
2.19. Equipamentos e os filtros para climatização em bom estado de conservação.			
2.20. Limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros, manutenção programada e periódica destes equipamentos registrados, verificados, datados e rubricados.			
2.21. A área de preparação do alimento dotada de coifa com sistema de exaustão interna com elementos filtrantes ou sistema de coifa eletrostática.			
2.22. Existência de manutenção programada e periódica do sistema de exaustão e elementos filtrantes registrados, verificados, datados e rubricados.			
2.23. Instalações sanitárias e os vestiários sem comunicação direta com a área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitório.			
2.24. Instalações sanitárias e os vestiários mantidos organizados em adequado estado de conservação e portas externas dotadas de fechamento automático.			
2.25. Instalações sanitárias dotadas de lavatórios e supridas de produtos			

destinados à higiene pessoal, como: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, papel toalha não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem de mãos.			
2.26. Coletores de lixo, nas instalações sanitárias dotados de tampa e acionados sem contato manual.			
2.27. Lavatórios exclusivos para higiene das mãos nas áreas de manipulação em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente, com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado, ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.			
2.28. Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos.			
2.29. Superfícies em contato com alimentos, lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.30. Existência de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição.			
2.31. Existência de registro da manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.			
2.32. Existência de registro da calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição.			
2.33. Registros da manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.			
2.34. Registros da calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição verificados, datados e rubricados.			
3. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios			
3.1. Existência de responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
3.2. Operações de higienização das instalações realizadas com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias.			
3.3. Existência de registros das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizadas rotineiramente.			
3.4. Registro das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizados rotineiramente verificados, datados e rubricados.			
3.5. As caixas de gordura são periodicamente limpas.			
3.6. Área de preparação do alimento higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.			
3.7. Ausência de substâncias odorizantes e ou desodorantes quaisquer das suas formas utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos.			
3.8. Utilização de produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.			
3.9. Diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedece instruções recomendadas pelo fabricante.			
3.10. Produtos saneantes identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.			
3.11. Utensílios, equipamentos e materiais utilizados na higienização, próprios para a atividade, conservados limpos, em número suficiente e guardados em local reservado para essa atividade.			
3.12. Funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.			
4. Controle Integrado de Pragas			
4.1. Edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas.			
4.2. Existência de ações eficazes e contínuas de prevenção de controle de			

vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.			
4.3. Controle químico realizado por empresa especializada, conforme legislação específica.			
4.4. Quando da aplicação do controle químico, empresa estabelece procedimentos de pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.			
4.5. Existência de registros que comprovam a manutenção do controle de vetores e pragas urbanas.			
4.6. Registros da manutenção do controle de vetores e pragas urbanas verificados, datados e rubricados.			
5. Abastecimento de Água			
5.1. Utilização de água potável para manipulação de alimentos.			
5.2. Quando utilizada fonte alternativa, a potabilidade atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.			
5.3. Gelo para utilização em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.			
5.4. Vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou superfícies que entrem em contato com alimentos produzido a partir de água potável.			
5.5. Reservatório de água edificado e/ou revestido de material que não comprometa a qualidade da água, conforme legislação específica.			
5.6. Reservatório de água livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.			
5.7. Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses.			
5.8. Existência de registros que comprovam a manutenção das operações de higienização do reservatório de água.			
5.9. Registros da higienização do reservatório de água verificados, datados e rubricados.			
6. Manejo de Resíduos			
6.1. Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados, íntegros e em número suficiente.			
6.2. Coletores de resíduos das áreas de preparação e armazenamento dotados de tampas acionados sem contato manual.			
6.3. Resíduos freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de processamento e armazenamento, evitando focos de contaminação e atração de vetores e pragas.			
7. Manipuladores			
7.1. Controle de saúde dos manipuladores realizado de acordo com legislação específica e mantidos registrados.			
7.2. Manipuladores realizam exames admissionais e periódicos de acordo com a legislação específica.			
7.3. Manipuladores não apresentam lesões e ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.			
7.4. Uniforme de trabalho de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para cabelos, jaleco com mangas, calças comprimidas, calçados fechados), exclusivo à atividade de manipulação de alimentos.			
7.5. Manipuladores dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, barbeados e cabelos protegidos.			
7.6. Manipuladores adotam o hábito de não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento.			
7.7. Manipuladores lavam cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de			

sanitários.			
7.8. Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
7.9. Roupas e objetos pessoais guardados em local específico e reservados para esse fim.			
7.10. Manipuladores supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.			
7.11. Capacitações comprovadas mediante documentação (semestral).			
7.12. Visitantes cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores.			
8. Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens			
8.1. Operações de recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens realizadas em áreas protegidas e limpas.			
8.2. Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionadas na recepção de acordo com legislação específica.			
8.3. Temperatura das matérias-primas e ingredientes, que necessitem de condições especiais de conservação monitoradas nas etapas de recepção e de armazenamento.			
8.4. Lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos, imediatamente devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente até o destino final.			
8.5. Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenados em local limpo e organizados de forma a garantir proteção contra contaminantes.			
8.6. Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização.			
9. Preparação do Alimento			
9.1. Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias, adequados e em conformidade com a legislação específica.			
9.2. Existência de adoção de medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.			
9.3. Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento (máximo 30 minutos).			
9.4. Alimentos não utilizados na totalidade acondicionados e identificados de acordo com a rotulagem.			
9.5. Tratamento térmico garante a temperatura de no mínimo 70°C em todas as partes do alimento.			
9.6. Quando da utilização de temperaturas inferiores a 70°C o tratamento térmico é garantido através das combinações de tempo e temperatura para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.			
9.7. Óleos e gorduras utilizados aquecidos à temperatura não superiores a 180°C.			
9.8. Óleos e gorduras substituídos quando houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais (fumaça, espuma, aroma e sabor).			
9.9. Descongelamento efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C.			
9.10. Quando utilizado o forno de microondas para descongelamento, alimento submetido à cocção imediata.			
9.11. Alimentos submetidos ao descongelamento, mantidos sob refrigeração quando não utilizados imediatamente.			
9.12. Alimentos preparados conservados a quente submetidos à temperatura superior a 60°C, por no máximo 6 horas.			
9.13. Existência de registro da temperatura da conservação a quente.			
9.14. Registro da temperatura da conservação a quente verificados, datados e rubricados.			

9.15. Temperatura do alimento preparado no processo de resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em, no máximo, 2 (duas) horas.			
9.16. Produto após resfriamento conservado a temperaturas inferior a 5°C ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C.			
9.17. Alimentos preparados embalados e identificados quando armazenados sob refrigeração ou congelamento.			
9.18. Existência de registro das temperaturas de refrigeração e congelamento.			
9.19. Registro das temperaturas de refrigeração e congelamento verificado, datado e rubricado.			
9.20. Adoção de medidas de controle para os alimentos hortifrutigranjeiros que garantam que a limpeza e, quando necessário, a desinfecção não constituam fonte de contaminação do alimento.			
9.21. A guarda de amostras (100g/100ml) de todos os alimentos preparados incluindo bebidas (100g/100ml) armazenada por 72 horas sob refrigeração (procedimento exclusivo para cozinhas industriais).			
10. Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado			
10.1. Alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte protegidos contra contaminantes.			
10.2. Alimentos preparados aguardando o transporte identificados, com pelo menos, a designação do produto, data de preparo e prazo de validade.			
10.3. Armazenamento e transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.			
10.4. Meios de transporte do alimento preparado, higienizados e dotados de medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.			
10.5. Veículos utilizados para o transporte do alimento preparado, refrigerados ou congelados, providos de meios que garantam essas condições durante todo o tempo de duração do trajeto e utilizados somente para esse fim.			
11. Exposição ao Consumo do Alimento Preparado			
11.1. Área de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório mantida organizada e em adequadas condições higiênico-sanitárias.			
11.2. Manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de luvas descartáveis.			
11.3. Equipamentos de calor e frio necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.			
11.4. Existência de registro da temperatura do equipamento de exposição ou distribuição de alimentos preparados.			
11.5. Registro da temperatura do equipamento de exposição ou distribuição de alimentos preparados verificado, datado e rubricado.			
11.6. Equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação dotado de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.			
11.7. Utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres devidamente higienizados e armazenados em local protegido.			
11.8. Ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não constituem fontes de contaminação para os alimentos preparados.			
11.9. Funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulam alimentos.			
12. Documentação e Registro			
12.1. Serviços de Alimentação dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) disponíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária.			
12.2. Os POP contêm instruções sequenciais das operações, a frequência de			

execução e as ações corretivas especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades e aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.			
12.3. Registros mantidos por período mínimo de 30 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.			
12.4. Serviços de Alimentação têm implementado Procedimentos Operacionais Padronizados de:			
a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis.			
b) Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.			
c) Higienização do Reservatório.			
d) Higiene e Saúde dos Manipuladores.			
13. Responsabilidade			
13.1. Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos comprovadamente submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação, abordando no mínimo: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas.			
13.2. Estabelecimento dispõe do Certificado do Curso de Capacitação do responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático.			
13.3. Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos atualiza-se periodicamente em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.			
13.4. Existência de documentos que comprovam essas atualizações do responsável pela manipulação dos alimentos.			
13.5. Responsável pelas atividades de manipulação promove treinamentos semestrais em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos para a equipe de manipuladores de alimentos sob sua responsabilidade.			
13.6. Existência de documentos que comprovam a promoção de treinamentos para a equipe de manipuladores de alimentos do estabelecimento.			

ANEXO 8 – Planilha de Controle de oportunidades de Notificação e Investigação de Surtos de DTA e Água

PLANILHA DE CONTROLE DE OPORTUNIDADE DE NOTIFICAÇÃO E INVESTIGAÇÃO DE SURTOS DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS E ÁGUA -DTA

MUNICÍPIO: Cachoeira do Sul	8ºCRS	Mês:	Ano:
-----------------------------	-------	------	------

MUNICÍPIO	POPULAÇÃO	Nº de surtos de DTA notificados pela SMS à SES de cada mês											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAIO	JUNH	JULH	AGOS	SET	OUT	NOV	DEZ
Arroio do Tigre													
Caçapava do Sul													
Cachoeira do Sul	89668												
Cerro Branco													
Encruzilhada do Sul													
Estrela Velha													
Ibarama													
Lagoa Bonita do Sul													
Novo Cabrais													
Passa Sete													
Segredo													
Sobradinho													

Ass.e carimbo:

ANEXO 9 – Orientações do Programa VIGIÁGUA

PROGRAMA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA DA QUALIDADE DA ÁGUA

A água que você consome é produzida pela natureza e deve ser extraída e mantida em condições higiênicas para que o seu consumo não coloque em risco a saúde de sua família e de seus animais. Para isso, o Programa VIGIÁGUA da SMSMA trabalha em todo o município, coletando amostras, encaminhando para análise, com o objetivo de monitorar as condições de extração, transporte, armazenamento e abastecimento da água.

Se você seguir nossas recomendações, estará evitando riscos de intoxicações alimentares e contribuindo para a qualidade da água consumida.

Portanto, independente de contaminação ou não, é importante:

1. observar o local onde será instalado a fonte de abastecimento para que não receba infiltração de contaminações por fossas, latrinas, resíduos contaminantes;
2. todo o material hidráulico utilizado deve estar em condições adequadas impedindo vazamentos e assim, infiltrações;
3. o ponto de saída da água para a superfície deve ser protegido de contaminação;
4. o reservatório de armazenamento deve ser de material resistente, de fácil higienização, com tampa protetora para impedir entrada de sujidades e vetores;
5. a limpeza dos reservatórios deve ocorrer a cada 6 meses ou no mínimo uma vez ao ano, seguindo instruções dos órgãos de saúde ou melhor ainda, realizado por equipe especializada;
6. nunca use produtos de desinfecção que possam colocar em risco a saúde dos consumidores, uma limpeza inadequada pode ser tão perigosa quanto a falta de higiene
7. avise a todas as pessoas envolvidas no consumo sobre as condições da água e a cada limpeza a ser realizada com 24 horas de antecedência;
8. nos casos de contaminação por Coliformes totais:
 - ❖ faça a limpeza da caixa d'água isolando ou esvaziando o reservatório
 - ❖ remova o material sedimentado no fundo;
 - ❖ escove a superfície interna com água clorada na proporção de 100mg de cloro por litro de água, na base de dois litros por metro quadrado de superfície usando escova de nylon;
 - ❖ remova o produto de escovação através de lavagem final;
 - ❖ encha o reservatório com água clorada na concentração de 50mg de cloro por litro de água, com tempo de contato de no mínimo 4 horas;
 - ❖ as tampas devem ser vedadas e o ladrão telado;
 - ❖ esvaziar o reservatório através das torneiras do prédio uma vez decorrido o tempo de contato e passar a usar a água normalmente
 - ❖ todo operador deverá estar equipado com botas, luvas e macacão para a realização dos trabalhos de limpeza e desinfecção de reservatório de água;
 - ❖ troque canos expostos ou com vazamento
 - ❖ nos casos de abastecimento por água não tratada pela CORSAN realize a cloração na proporção de 2%(2 litros de hipoclorito para 1000 litros de água
9. nos casos de contaminação por Coliformes fecais além dos passos acima descritos:
 - ❖ suspensão do abastecimento até nova análise;
 - ❖ monitoramento imediato após a desinfecção, com nova análise para definição dos procedimentos a serem adotados e intervenção nos pontos críticos de contaminação;

❖ só será liberado para consumo após análise laboratorial que indique as condições de potabilidade da água.

“Você também é responsável, e nós dependemos de sua colaboração para que nosso trabalho realmente seja o de prevenir e proteger a saúde de todos”.

Centro de Vigilância Ambiental

ANEXO 10 – Editais de Notificação nº 02 e 03/2007 - VISA**EDITAL DE NOTIFICAÇÃO nº 02/2007 - VISA MUNICIPAL:**

Em cumprimento ao disposto na Legislação Sanitária Vigente pelo presente **NOTIFICAMOS** a todos os estabelecimentos com atividade sujeitas a liberação de Alvará Sanitário, dos prazos e exigências estabelecidos abaixo para **RENOVAÇÃO do Alvará Sanitário para o exercício de 2008:**

1º)A **RENOVAÇÃO** do Alvará Sanitário 2008 será liberado com pagamento até 31 de março de 2008;

2º)A partir de janeiro de 2008, a VISA Municipal estará iniciando as vistorias para a liberação do alvará sanitário/2008;

3º)Os estabelecimentos de serviços de alimentação seguirão normativas do Edital nº03/2007;

4º)os estabelecimentos considerados de **ALTA E MÉDIA COMPLEXIDADE** tais como: **fabricação de produtos farmacêuticos e homeopáticos, farmácias e drogarias,abastecimento de água e esgotamento sanitário, hospitais, casas de repouso, clínicas ambulatoriais, odontologia (clínicas e consultórios), veterinários, serviços auxiliares de saúde e creches;** deverão ter suas vistorias realizadas até 31 de março de 2008;

5º)os estabelecimentos serão vistoriados conforme ordem de protocolo da solicitação (formulário disponível no Protocolo Geral, Secretaria Municipal da Fazenda, Secretaria Municipal da Saúde e Meio Ambiente-DVA ou junto aos escritórios de contabilidade);

6º) por ocasião da vistoria, deverá estar no estabelecimento a documentação referente ao exercício anterior.

Cachoeira do Sul, 30 de novembro de 2007.

Secretário Municipal da Saúde e

Meio Ambiente

EDITAL DE NOTIFICAÇÃO nº 03/2007 - VISA MUNICIPAL:

Em cumprimento ao disposto na Legislação Sanitária Vigente pelo presente **NOTIFICAMOS** a todos os estabelecimentos com atividade de **serviços de alimentação** que realizam algumas das seguintes atividades: **manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres** dos prazos e exigências estabelecidos abaixo para **RENOVAÇÃO do Alvará Sanitário para o exercício de 2008:**

1º) O Alvará Sanitário para estas atividades terá seu vencimento para pagamento até 31 de março de 2008;

2º) A partir de janeiro de 2008, a VISA Municipal estará iniciando as vistorias para a liberação do alvará sanitário/2008;

3º) as vistorias, dentre outros quesitos, terão como objetivo principal o cumprimento da legislação RDC/ANVISA nº216/2004 e Portaria/SES/RS nº542/2006, e serão realizadas conforme protocolo de solicitação;

4º) a solicitação de vistoria dar-se-á mediante protocolo do formulário específico que pode ser obtido junto ao Protocolo Geral da Prefeitura, Secretaria Municipal da Fazenda, Secretaria Municipal da Saúde e Meio Ambiente-DVA ou junto aos escritórios de contabilidade ;

5º) por ocasião da vistoria, deverá estar no estabelecimento a documentação referente ao exercício anterior bem como a comprovação de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos (item 4.12 do Anexo da RDC 216/04 e item 7 da Portaria/SES/RS nº242/2006).

Cachoeira do Sul, 30 de novembro de 2007.

Secretário Municipal da Saúde e

Meio Ambiente

ANEXO 11 – Formulário de Solicitação de Renovação do Alvará Sanitário**SOLICITAÇÃO DE VISTORIA PARA LIBERAÇÃO DE ALVARÁ SANITÁRIO-
PROT.nº.....****Nome ou Razão Social:.....****Nome Fantasia:.....****Endereço:.....nº:.....Bairro:.....****Telef.contato:.....Fax:.....Inscrição Municipal
nº:.....****Contribuinte ou Repr. Legal:****Nome:.....ASS:.....**

Documentos a anexar com esta solicitação de renovação do Alvará Sanitário:

- Cópia do Alvará sanitário do exercício anterior
- CNPJ atualizado
- Cópia do Contrato Social e alterações
- Área de Alimentos: Cópia do RG e CPF do responsável legal ou designado que participou do curso (com documento de designação pelo proprietário) e cópia do certificado de BPM com o registro na VISA Municipal