

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

AS EXIGÊNCIAS PARA ESTABELECIMENTOS QUE MANIPULAM ALIMENTOS



O sr. Generoso é proprietário de um estabelecimento há mais de 15 anos que dentre outras atividades também manipula alimentos. Ali ele comercializa diversos produtos alimentícios industrializados e/ou produzidos por terceiros, além de ter produção própria de alimentos. Quando constituiu seu negócio, não teve muita orientação e cumpriu parcialmente as exigências da Vigilância Sanitária. Entretanto, tem notado o afastamento do consumidor de seu estabelecimento e percebido que os concorrentes que são um pouco mais exigentes com a higiene e a aparência de seus estabelecimentos têm obtido aumento considerável de clientela.

O perfil do consumidor, quando o sr. Generoso constituiu seu negócio, era outro: não se preocupava tanto com a higiene do estabelecimento nem com o prazo de validade dos produtos.

Com o Código de Defesa do Consumidor, o perfil do consumidor brasileiro mudou. Hoje ele observa a higiene do estabelecimento, a forma como os alimentos são servidos e/ou embalados e confere o prazo de validade e a qualidade dos produtos que adquire etc.

E o empresário também teve de se adaptar ao Código de Defesa do Consumidor, pois, de acordo com o CDC, o COMERCIANTE será responsabilizado por acidentes de consumo quando não con-

servar adequadamente um produto perecível ou quando o consumidor não identificar o fabricante, construtor, o produtor ou o importador no rótulo do alimento.



Recentemente, o sr. Generoso notou que aumentaram as reclamações dos clientes quanto à higiene do seu estabelecimento e aos prazos de validade dos produtos.

Diante desse quadro, ele sentiu a necessidade de deixar seu cliente mais satisfeito e procurou maiores informações, especialmente sobre a higiene de seu estabelecimento.

Pensou: Que exigências legais tenho que cumprir em relação à Vigilância Sanitária?

Problemas como os do sr. Generoso são comuns no dia-a-dia dos estabelecimentos que manipulam alimentos, tais como padarias, restaurantes, lanchonetes, bares, pastelarias, minimercados, mercados, sacolões, pizzarias, rotisserias, cafés, bufês, docerias e outros. Por meio deste trabalho, iremos esclarecer e orientar, com base na legislação, a aplicação de boas práticas de manipulação de alimentos e higiene de seu estabelecimento.

Entendendo o funcionamento da legislação sanitária

O Ministério da Saúde definiu as normas de higiene e manipulação de alimentos, uniformizou as ações da Vigilância Sanitária e instituiu o Sistema Único de Saúde – SUS, a fim de melhorar a qualidade de vida e evitar riscos decorrentes da utilização de bens, serviços e ambientes oferecidos à população na área de alimentos.

A uniformização e o redirecionamento das ações da Vigilância Sanitária têm a finalidade de descentralizar o controle federal, procurando transferir esse controle para os estados e municípios.

Assim, é de competência dos governos estaduais e municipais estabelecer sobre o código sanitário do estado e do município, bem como definir normas e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.

As ações da Vigilância Sanitária relacionadas à área de alimentos estão inseridas nas ações de saúde e devem avaliar os riscos epidemiológicos dentro das prioridades locais, seguindo o determinado pelo SUS.

Responsabilidade Técnica

A Secretaria da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde determinou que todo estabelecimento de gêneros alimentícios deve ter um **responsável técnico**, que deverá ter autoridade e competência para fazer a implantação e manutenção das Boas Práticas de Fabricação, Manipulação e Controle de Qualidade dos Alimentos, entre outras atividades. Essa responsabilidade pela implantação e manutenção de boas práticas de produção pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento ou de um funcionário capacitado que trabalhe efetivamente no local, conheça e acompanhe inteiramente o processo de produção. Não há necessidade de nomear esse responsável técnico no contrato social de sua empresa, basta somente indicá-lo no órgão da Vigilância Sanitária local.

Como adequar seu estabelecimento às normas da vigilância sanitária

A Vigilância Sanitária estabelece regras específicas para empresas que produzem e ou manipulam alimentos (portarias nº 1.428/MS e nº 326 – SVS/MS, de 30/07/97).

Com base nessa legislação, vamos relacionar alguns procedimentos que devem ser seguidos pelos proprietários de estabelecimentos que manipulam alimentos:

- **Elaborar manual de boas práticas de manipulação:** geralmente fica a cargo do proprietário do estabelecimento.
- **Treinamento dos funcionários em relação à higiene e às técnicas corretas de manipulação de alimentos:**
 - **Controle de saúde dos funcionários:** exigência do Ministério do Trabalho (Normas Regulamentadoras nº 7), que determina a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão;
 - **Controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária:** verificar se o trabalhador é portador de doenças infecciosas ou parasitárias, por meio dos exames de hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL. Esses exames têm o objetivo de verificar a saúde do trabalhador e a sua condição, se está apto para o trabalho, não podendo ser portador de doença infecciosa ou parasitária.
- **Controle de água para consumo:** é obrigatória a existência de reservatório de água, isento de rachaduras e sempre tampado, devendo ser limpo e desinfetado nas seguintes condições: quando for instalado; a cada 6 (seis) meses; no caso de acidentes que possam contaminar a água.

- **Controle integrado de pragas:**

consiste na aplicação de boas práticas para prevenir ou minimizar a presença de insetos e roedores, tais como: manter o lixo em recipientes adequados, tampados e de fácil higiene, que devem ser esvaziados diariamente ou, se necessário, duas ou três vezes ao dia; ausência de objetos em desuso; animais. A desinsetização só pode ser feita com produtos registrados no Ministério da Saúde e executada por empresas autorizadas.



- **Estrutura/Edificação:**

- **Piso:** material liso, resistente, impermeável e lavável.
- **Paredes:** acabamento liso, impermeável, lavável, isento de fungos (bolor); se for azulejada altura mínima de 2 (dois) metros.
- **Forros e teto:** material liso, resistente, impermeável e lavável, isento de goteiras, vazamentos e umidade.
- **Portas e janelas:** superfície lisa, cor clara e de fácil limpeza.
- **Iluminação:** deve ser uniforme.
- **Ventilação:** deve garantir a renovação do ar e que o ambiente fique livre de fungos, gases e fumaça.
- **Instalações para lavagem das mãos nas áreas de produção:** deve existir lavatório convenientemente localizado para a lavagem e secagem das mãos sempre que a natureza da operação assim exija. Devem estar à disposição do usuário: sabonete líquido, toalha de papel e lixeira acionada por pedal.
- **Instalações sanitárias:** devem existir banheiros separados para cada sexo, em bom estado de conservação, constituídos de vaso sanitário com tampa, pia, papel higiênico, lixeira

ra com tampa acionada por pedal, sabão neutro, toalha de papel de cor clara e não reciclado.

- **Higiene pessoal – estética e asseio:** banho diário, cabelos protegidos, barba feita, unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base, uso de desodorante inodoro, não utilização de adornos (colares, amuletos, pulseiras, brincos, anéis).
- **Uniformes:** completos, de cor clara, conservados, limpos e trocados diariamente, toucas e redinhas para o cabelo. Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.
- **Higiene das mãos – frequência:** o funcionário deve lavar as mãos com sabão neutro e secar com papel toalha descartável, sempre que: chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; pegar em dinheiro; houver interrupção do serviço; iniciar um novo serviço.
- **Higiene operacional (hábitos):** não é permitido durante a manipulação de alimentos: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir, fumar; mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer; experimentar alimentos com as mãos; assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou no ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; manipular dinheiro; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; trabalhar diretamente



com alimento quando apresentar problemas de saúde, por exemplo, ferimento e/ou infecção na pele, ou se estiver resfriado ou com gastroenterites.

- **Higiene ambiental:** remover o lixo diariamente; seguir controle integrado de praga.
- **Periodicidade de limpeza**
 - **Diária:** pisos, rodapés e ralos, equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação – usar álcool a 70%, produto aprovado pelo Ministério da Saúde para essa finalidade.
 - **Semanal:** paredes, portas, janelas, prateleiras (armários), gôndolas, geladeiras, câmaras e freezers.
 - **Quinzenal:** estoque, estrados.
 - **Mensal:** luminárias, interruptores, tomadas, telas.
 - **Semestral:** reservatório de água.

Obs.: não é permitido usar panos para secagem de utensílios e equipamentos.

Todas essas adequações são fundamentais para que o seu estabelecimento cumpra as normas da Vigilância Sanitária e esteja preparado para a visita de fiscais desse órgão.

Atenção! Há muitas legislações que regulamentam as empresas que produzem e ou manipulam alimentos, as quais você deverá atender. Não deixe de consultar a Secretaria de Estado da Saúde de seu estado, o Centro de Vigilância Sanitária e a Agência Nacional de Saúde. Não economize esforços, colha todas as informações possíveis. Veja os endereços úteis no final deste manual.

O sr. Generoso, após tomar conhecimento das exigências da Vigilância Sanitária, primeiramente **apavorou-se**, mas, analisando com mais calma, verificou que já atendia a quase todas as normas higiênico-sanitárias. Só faltava colocá-las no papel e já teria o Manual de Boas Práticas de Manipulação.

Quanto ao Controle de Saúde dos Funcionários, percebeu que já realizava os exames admissional, periódico e demissional e só faltava incluir os parasitológicos.

Quanto ao controle de água para consumo e de pragas, já tinha uma empresa especializada que fazia a limpeza da caixa-d'água a cada 6 meses, além de realizar a desinsetização a cada 4 meses. Só faltava verificar se a empresa contratada aplicava os produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.

Os funcionários já usam uniformes, e o sr. Generoso sempre pede que estejam de barba feita e cabelos e unhas cortados.

O estabelecimento já possui piso, paredes e portas de superfície lisa e lavável. A higiene do local é feita quinzenalmente, porém as gôndolas e prateleiras só são limpas quando há reposição de estoque.

O sr. Generoso percebeu que não estava tão complicado cumprir as normas da Vigilância Sanitária, que são apenas uma questão de hábitos de higiene e organização.



Orientamos ainda aos proprietários de estabelecimentos que manipulam alimentos que a implantação dos procedimentos previstos no Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos deve prever a verificação da iluminação correta e higiene de seu estabelecimento. Além de evitar problemas com a Vigilância Sanitária, esse procedimento trará um diferencial para seu estabelecimento, que ganhará a confiança e fidelização da clientela.

Atenção! Este manual tem por objetivo alertá-lo sobre as principais obrigações a que sua empresa está sujeita. Entretanto, existem outras exigências legais que você deverá atender. Portanto, fique atento. Informe-se, consulte o SEBRAE, seu contabilista e os órgãos envolvidos e, sempre que necessário, contrate um profissional qualificado que possa assessorá-lo nos casos mais difíceis. *Lembre-se de que o barato pode sair caro.*

Endereços úteis

Agência Nacional de Vigilância Sanitária: www.anvisa.gov.br.

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas: www.sebrae.com.br.

Desenvolvimento: U. O. Orientação Empresarial do Sebrae-SP

Gerência: Antonio Carlos De Matos

Autora: Sandra Regina Bruno Fiorentini - Consultora da U. O. O. E. do Sebrae-SP

Responsáveis pela atualização:

Consultores da

U. O. O. E. do Sebrae-SP

Boris Hermanson

Claudio Roberto Vallim

Norberto Marcos Barbosa

Paulo Melchor

Renato de Almeida Silva

Edição do Sebrae-SP / U. O. O. E.

Projeto Gráfico - Francisco Ferreira

Marcelo Costa Barros

Francisco Ferreira

Ilustração -

Assessoria

Administrativa - Patrícia de Mattos Marcelino

Distribuição - Alaide Silva Pinheiro

