

# Proposta e análise crítica de um protocolo de inspeção e de condições sanitárias em supermercados do município de Ibiúna- SP

*Proposal and critical analysis of a sanitary inspection protocol and the sanitary status of grocery stores in Ibiúna- SP*

**Francisco Rafael Martins Soto<sup>1</sup>**

**Marcia Regina Risetto<sup>1</sup>**

**Célia Priscilla de Barros Cazzola<sup>1</sup>**

**Luiz Cláudio Rodrigues Alves<sup>1</sup>**

**Simone de Carvalho Balian<sup>2</sup>**

**Alessandra Grangel Maldonado<sup>2</sup>**

**Sônia Regina Pinheiro<sup>2</sup>**

**Evelise Oliveira Telles<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Secretaria Municipal da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses "Tereza Rodrigues de Camargo", Ibiúna, SP.

<sup>2</sup>Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade de São Paulo, Universidade de São Paulo. São Paulo, SP.

**Correspondência:** Francisco Rafael Martins Soto. Caixa Postal 34, Ibiúna, SP CEP 18150-000, E-mail: chicosoto@ig.com.br

## Resumo

Este trabalho teve por objetivo propor e aplicar um procedimento para a sistematização das inspeções higiênico-sanitárias de supermercados no Município de Ibiúna/SP, e analisar criticamente os resultados com vistas a atingir os objetivos da vigilância sanitária. O trabalho foi desenvolvido durante cinco meses em quatro supermercados, sendo que na primeira inspeção realizou-se o diagnóstico da situação, com a identificação das irregularidades sanitárias. Após esta fase, a equipe da vigilância sanitária realizou os retornos programados aos supermercados, a fim de verificar a evolução das adequações sanitárias e as dificuldades encontradas. Os resultados mostraram que, após quatro inspeções em cada supermercado, foi satisfeita a maioria das adequações sanitárias solicitadas pela equipe da vigilância sanitária e as principais dificuldades por parte do empresário ou gerente do supermercado estiveram centradas na assimilação das informações, no tempo e no custo para sua execução.

**Palavras-chave:** Inspeção sanitária. Supermercados. Alimentos. Equipe de vigilância sanitária. Adequação sanitária.

## Abstract

This paper had the objective of proposing and applying a procedure to standardize sanitary inspections in grocery stores in Ibiúna/ SP and to critically analyze the results obtained so as to meet the objectives of food sanitary surveillance. The study was conducted during five months in four grocery stores. In the first inspection, the situation was diagnosed and sanitary irregularities were identified. After this phase, the sanitary surveillance team visited the grocery stores again on the dates scheduled, aimed at checking the progress of sanitary improvements and difficulties encountered. Results showed that after four inspections in each grocery store, businessmen or managers managed to meet most of the sanitary improvements requested by the surveillance team, and the main difficulties they found were related to understanding information and time and costs for execution.

**Keywords:** Sanitary inspection. Grocery stores. Foods. Sanitary surveillance team. Sanitary improvements.

## Introdução

É crescente a busca, por parte do consumidor, de serviços e produtos de alimentação de fácil e rápido acesso, além da praticidade no preparo e consumo. Nessa realidade, os supermercados estão cada vez mais presentes no dia-a-dia das pessoas, compreendendo um tipo de estabelecimento dos mais complexos nos quais coexistem diferentes gêneros alimentícios, distribuídos em setores como padaria-confeitaria, açougue, salsicharia, alimentos secos, produtos de auto-serviço e prontos para o consumo. Há de se considerar também um outro aspecto relevante: que os supermercados também comercializam saneantes domissanitários, produtos de higiene pessoal e cosméticos, que podem influenciar na inocuidade dos alimentos. Essa característica gera a necessidade da implementação de boas práticas operacionais de mercadorias, desde a escolha e aquisição das matérias-primas até o estoque, preparo, manipulação e exposição para o cliente. É necessária a implementação de rotinas de trabalho que permitam impedir ou reduzir o risco de contaminação dos alimentos.

Silva Junior<sup>1</sup> destacou como principais fatores relacionados à ocorrência de doenças de origem alimentar a má condição de higiene na manipulação dos alimentos, o uso incorreto do binômio tempo-temperatura, más condições de armazenamento e conservação dos alimentos e falta de adequação e conservação da estrutura física dos estabelecimentos. Vale ressaltar que a responsabilidade de oferecer alimentos inócuos está distribuída entre todos os participantes da cadeia produtiva de alimentos até o consumidor. Esta é complexa, envolvendo fases como: a produção de alimentos, processamento, transporte, conservação e comercialização, que podem influir direta ou indiretamente na contaminação dos alimentos.

O controle sanitário de alimentos, através dos órgãos oficiais, tem por objetivo resguardar, proteger e promover a saúde pú-

blica, evitando a ocorrência de doenças, fraudes, impedindo a venda de alimentos deteriorados, adulterados, imprópriamente preservados ou sem a clara apresentação<sup>2</sup>.

Potter e Tauxe<sup>3</sup> afirmaram que a prática da vigilância sanitária (VISA), além de coletar e analisar informações, estabelece bases técnicas para a implementação de programas de saúde e segurança alimentar, garantindo constante aprimoramento, de forma ágil e oportuna na identificação de solução de problemas, em uma determinada localidade. Acredita-se que a utilização de fichas ou roteiros de inspeção nos estabelecimentos pode auxiliar na identificação das irregularidades e na evolução de soluções<sup>4</sup>.

No setor de alimentos, as ações se concentram, entre outras, em supervisionar e inspecionar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e as práticas de manipulação dos alimentos, sob uma conduta orientativa e punitiva, quando necessária, sempre realizada pelas equipes técnicas de vigilância sanitária. Porém, são escassas as publicações que oferecem propostas de sistematização no exercício dessa atividade<sup>3</sup>.

Neste contexto, o presente estudo teve por objetivo propor e aplicar um procedimento para a identificação de irregularidades sanitárias e sistematização das inspeções higiênico-sanitárias em supermercados no Município de Ibiúna/SP. Analisar criticamente os resultados, com vistas a atingir os objetivos da vigilância sanitária.

## Material e método

O trabalho foi desenvolvido entre junho e outubro de 2005, com inspeções programadas nos quatro supermercados existentes na cidade de Ibiúna/SP, denominados A, B, C e D. Em cada um dos estabelecimentos, fez-se quatro inspeções, utilizando-se como base técnica de inspeção, a Portaria Estadual CVS 6 de 10 de março de 1999<sup>5</sup>, anotando e fotografando as irregularidades observadas pela equipe técnica da VISA. As anotações foram transfor-

mas em relatórios de inspeção sanitária registrados no sistema de informações em vigilância sanitária (SIVISA)<sup>6</sup>. Todas estas inspeções foram realizadas por dois agentes de inspeção sanitária, um médico veterinário e um nutricionista, sem mudança dos profissionais executores. Os responsáveis pelos supermercados foram informados de que os resultados das inspeções seriam utilizados numa pesquisa e não houve conflitos de interesses.

Neste trabalho, os estabelecimentos foram classificados em: insatisfatórios, quando apresentaram um total de pontos menor do que 50; satisfatórios com restrições, entre 50 e 69 pontos; e satisfatórios, quando acima de 70 pontos.

Para a obtenção da pontuação, o roteiro de inspeção aplicado foi dividido em cinco blocos. Neste roteiro, foi utilizada a Ficha de Inspeção de Estabelecimentos da Área de Alimentos ( FIEAA) como instrumento de coleta de dados<sup>7</sup>.

Em cada bloco da FIEAA, aplicou-se a seguinte fórmula:

$$\frac{TS \times P}{K - NA}$$

onde: TS é o somatório dos itens satisfatórios; P, peso do bloco; K, uma constante, utilizada com a finalidade de não penalizar o estabelecimento quando determinado item não for aplicável; e NA, item que não se aplica nas inspeções.

A primeira inspeção foi considerada o ponto de partida e de referência para acompanhar a evolução do estabelecimento. Fez-se o diagnóstico da situação e o levantamento de um total de 80 irregularidades sanitárias baseado na FIEAA, sendo estas principalmente centradas na parte estrutural, fluxograma e manipulação de alimentos. Quando da presença de irregularidades, ocorreu a definição de prazos para as correções, em comum acordo entre a equipe da VISA e o responsável pelo supermercado, e estas foram sendo verificados nas demais inspeções. No caso de irregularidades consideradas graves, que poderiam repre-

sentar risco epidemiológico, o prazo determinado foi exíguo. Nestas situações, a equipe técnica da VISA também realizou a lavratura de auto de infração, e de imposição de penalidade como multa ou apreensão de produtos com prazo de validade expirado nos supermercados A e B, na segunda inspeção sanitária realizada.

Em cada inspeção foi elaborado um relatório com uma cópia para o empresário, além do preenchimento da avaliação baseado na Portaria Estadual CVS 6/1999<sup>5</sup>. O relatório foi entregue ao supermercado, esclarecendo quais eram as irregularidades identificadas e por que deveriam ser corrigidas. O prazo acordado entre equipe da VISA e proprietário e/ou gerente do supermercado foi em média de 28 dias para sanar estas irregularidades. A partir da terceira inspeção sanitária, foram realizados treinamentos teórico-práticos para os manipuladores de alimentos com o tema “Higiene dos alimentos”, desenvolvido pela equipe técnica da VISA.

## Resultados

A Tabela 1 mostra a classificação higiênico-sanitária que estes obtiveram ao longo do trabalho, o número de irregularidades identificadas e a pontuação obtida.

Nos supermercados classificados como insatisfatórios na primeira inspeção, conforme a Tabela 1, as principais irregularidades sanitárias encontradas estiveram relacionadas com a estrutura física, procedi-

mentos de higiene do ambiente e das práticas de trabalho, controle de saúde dos funcionários, controle de pragas e limpeza de reservatórios de água. No caso da estrutura física, foram encontradas falhas como: ausência de telas protetoras de pragas urbanas, deficiência na ventilação e na manutenção das paredes. Em termos de higiene do ambiente, estavam sendo praticadas técnicas inadequadas de limpeza, desinfecção do local de trabalho e de lavagem das mãos. Quanto aos itens controle de saúde dos funcionários, de pragas urbanas e limpeza de reservatórios, estes não estavam sendo cumpridos ou não eram realizados na periodicidade prevista na Portaria Estadual CVS 6<sup>o</sup> de 10 de março de 1999.

Comparando os resultados obtidos na primeira inspeção em termos de pontuação obtida e irregularidades sanitárias com a quarta inspeção, houve uma melhora em termos de aumento de pontuação e solução de irregularidades nos estabelecimentos.

## Discussão

Neste trabalho, todas as dificuldades encontradas durante as inspeções realizadas foram registradas pela equipe executora, para posterior discussão com os responsáveis pelos supermercados. Em todas as inspeções, a abordagem adotada salientou ao responsável pelo supermercado que a melhoria da qualidade de seus serviços e produtos alimentícios, em termos higiênico-sanitários, está diretamente re-

**Tabela 1** - Classificação higiênico-sanitária; número de irregularidades e pontuação obtida pelos supermercados nas quatro inspeções realizadas em cada estabelecimento - Ibiúna/SP, 2005.

**Table 1** - Hygienic-sanitary classification; number of irregularities and score obtained by grocery stores in the four inspections conducted in each facility - Ibiúna/ SP, 2005.

Nº da Inspeção Supermercado	Classificação higiênico-sanitária/ Nº de irregularidades				Pontuação obtida			
	1º	2º	3º	4º	1º	2º	3º	4º
A	I/55	I/55	SR/20	SR/20	23,44	23,44	68,30	68,30
B	I/66	I/66	S/32	S/10	17,93	17,93	73,33	85,68
C	SR/42	SR/38	S/02	S/02	55,23	58,57	96,26	96,26
D	SR/36	SR/36	S/02	S/02	69,27	69,27	96,26	96,26

Nº: Número I - insatisfatório; S - satisfatório; SR - satisfatório com restrições  
Nº: Number, I - unsatisfactory; S - satisfactory; SR- satisfactory with restrictions

lacionada com a redução de perdas e o aumento da credibilidade junto aos clientes, ressaltando a importância desses procedimentos na promoção da saúde pública e no cumprimento da sua responsabilidade em oferecer alimentos inócuos. A ação punitiva foi também utilizada.

Com base nos resultados obtidos, observou-se pouca evolução na solução de irregularidades nos quatro supermercados, da primeira para a segunda inspeção, com dois destes em situação insatisfatória e punidos pela equipe da VISA, e o restante, com restrições, momento onde a equipe da VISA realizou o diagnóstico higiênico-sanitário e propôs as adequações necessárias, relacionadas principalmente à estrutura física e a procedimentos de higiene. Duas hipóteses podem ser consideradas para este primeiro resultado: a primeira, o funcionário que acompanhou a visita não informou a alta gerência em virtude de diferentes motivos, e as mudanças não ocorreram; a segunda, a mais provável, não houve compreensão por parte deste do objetivo, do conteúdo e de sua importância, não levando a termo a execução.

A partir dessa situação, a equipe da VISA mudou a abordagem e passou a incluir penalidades administrativas ao estabelecimento como lavratura de auto de infração e de imposição de penalidade, incluindo a apreensão de produtos e multa. A relevância do processo da adequação higiênico-sanitária do supermercado foi sempre ressaltada, sob a ótica da saúde pública preventiva e econômica. Também Valente e Passos, em trabalho semelhante, identificaram a necessidade de uma nova abordagem na prática da vigilância sanitária de alimentos<sup>9</sup>.

Da segunda para a terceira inspeção começou-se a observar a correção de irregularidades, como está demonstrado na Tabela 1. A aplicação de penalidade administrativa nos supermercados A e B pode ter influenciado na solução de irregularidades e no aumento da sua pontuação verificado na terceira inspeção. Em

termos de classificação e pontuação, dois estabelecimentos ascenderam de insatisfatório para satisfatório e um com restrições, enquanto os outros dois restantes passaram de satisfatórios com restrições para satisfatórios. Acredita-se que os fatores determinantes para essa evolução estão relacionados à continuação da postura técnico-orientativa; às explicações técnicas aos responsáveis dos supermercados; às inspeções subseqüentes, associadas à pontualidade nos retornos de inspeção programados; e à possibilidade de os proprietários ou responsáveis pelos supermercados virem a ser penalizados, caso as inadequações persistissem no período de cumprimento do projeto estabelecido. Em relação aos retornos programados e à sua pontualidade, estes foram importantes, por terem sido definidos de acordo com a capacidade de execução por parte do responsável pelo supermercado, em comum acordo com a equipe da VISA. Mudanças estruturais e físicas exigem um longo período de tempo<sup>10</sup>. A partir do momento que os empresários reconheceram que as melhorias de natureza estrutural do estabelecimento implicariam na redução de perdas e danos em mercadorias estocadas e expostas à venda, tais correções passaram a ser feitas. Também perceberam a otimização das rotinas de trabalho e maior facilidade na higienização de áreas, móveis, equipamentos. Esta percepção foi mensurada pela equipe da VISA com fotos comparativas nas quatro inspeções realizadas em cada supermercado, mostrando assim a sua evolução. A postura exclusivamente técnico-orientativa não foi suficiente para se obter a correção de irregularidades nos estabelecimentos; foi necessária a postura de aplicação de penalidades em um supermercado.

As mudanças desencadeadas, a melhoria na manipulação e conservação de alimentos, estrutura física do estabelecimento e treinamento de funcionários realizado pela equipe da VISA, com exposição teórica e prática de conceitos de higiene dos

alimentos, numa forma diferenciada de trabalho e inspeção, apesar de terem despendido tempo e custo para a sua execução, arcados pela VISA, e dentro da programação do trabalho, foram vantajosas no aspecto de ganho para a saúde pública e segurança alimentar com menor perda de alimentos, motivação dos funcionários e maior credibilidade do supermercado perante a população. O crescimento e a complexidade da tecnologia de alimentos têm criado a necessidade de adoção de medidas para suplementar as inspeções sanitárias tradicionais realizadas pela vigilância sanitária ou por órgãos privados. Somente estas não têm sido suficientes para regular todas as etapas de produção, promovendo a segurança alimentar<sup>11</sup>. Esta linha de raciocínio está também em concordância ao que relatou Piovesan et al.<sup>12</sup> sobre a necessidade de uma nova abordagem das equipes de VISA, conhecimento técnico, dinamismo e a introdução de sistemas modernos de inspeção sanitária, abandonando a postura cartorial, burocrática e autoritária em grande parte das VISAS do Brasil.

Apesar da melhoria das condições higiênico-sanitário dos supermercados, na quarta inspeção, algumas irregularidades sanitárias ainda persistiam ou estavam sendo sanadas, principalmente em relação ao aspecto de estrutura física. Estes resultados finais reforçam a necessidade de a equipe da VISA realizar inspeções periódicas, programadas e com uma abordagem convincente e de parceria, mantendo interatividade, e próximas de uma situação onde as condições higiênico-sanitárias estejam de acordo com a legislação em vigor.

O processo de mudança e adequação física dos supermercados ocorreu dentro do que prevê a legislação. A informação técnica que foi dada pela equipe da VISA

não teve o alcance desejado no primeiro retorno com a adequação higiênica sanitária solicitada. A linguagem e abordagem diferenciadas, realizadas pela equipe da VISA, foram efetivas neste processo.

O rigor no cumprimento dos prazos acordados com o responsável pelo supermercado para o retorno da equipe da VISA, foi também um aspecto importante na evolução das adequações higiênico-sanitárias.

Apesar de boa parte das irregularidades sanitárias ter sido sanada na quarta inspeção, uma parcela destas ficou ainda por ser sanada, reforçando a necessidade de a equipe da VISA realizar inspeções programadas e sistemáticas.

A linguagem concentrada no ganho para a saúde pública e para o empresário em todas as inspeções, colocada pela equipe da VISA, foram fundamentais para que o processo de mudança ocorresse.

## Conclusões

- Acredita-se que o procedimento de inspeções higiênico-sanitárias, utilizado neste estudo, como a composição da equipe de inspeção sanitária, a adoção de postura orientativa e não punitiva e determinação de prazos pelo responsável pelo estabelecimento, permitiram a conquista de correções e adequações em estabelecimentos que comercializam alimentos, em relação às exigências legais.
- O serviço de vigilância sanitária de alimentos deve ter uma conduta técnico-educativa, programada, integrada com o empresariado e constante.
- Faz-se necessária a continuidade de trabalhos desta natureza, avaliando o serviço de vigilância sanitária de alimentos no funcionamento e na melhoria dos estabelecimentos que comercializam alimentos.

---

## Referências

1. Silva Júnior EA. *Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos*. 4<sup>a</sup> ed. São Paulo: Livraria Varela; 2001.
2. Krusé CW. Sanitary Control of Food. In: Maxcy-Rosenau-Last. *Maxcy-Rosenau-Last Public Health And Preventive Medicine*, 11<sup>th</sup>. Ed. Stamford: Appleton & Lange; 1980. 450 p.
3. Potter ME, Tauxe RV. Epidemiology of foodborne diseases: tools and applications. *World Health Stat Q* 1997; (50): 24-9.
4. Almeida GD, Jorge IMG, Gabriel LHF, Yagima R, Silva EOTR, Balian SC. Produção de refeições em creches: recursos para a implantação das boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, em busca da qualidade. *Rev. Higiene Alimentar* 2002; 94(16): 26-28.
5. Portaria n° 6 do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo, de 10 de março de 1999, que dispõe sobre a aprovação do Regulamento Técnico que Estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. *Diário Oficial do Estado de São Paulo*, 12 de março de 1999.
6. Secretaria do Estado da Saúde de São Paulo, Centro de Vigilância Sanitária. SIVISA - *Sistema de informação em vigilância sanitária versão 3.0.7*; 2005.
7. Resolução No. 196 de 29 de dezembro de 1998. Dispõe sobre a padronização dos roteiros e guias de inspeção no âmbito do Estado de São Paulo. *Diário Oficial do Estado de São Paulo*, 19 de março de 1999.
8. Lei Estadual n° 10.083 de 23 de setembro de 1998. Dispõe sobre o Código Sanitário do Estado. *Diário Oficial do Estado de São Paulo*, 24 de setembro de 1998.
9. Valente D, Passos ADC. Avaliação higiênico-sanitária e físico-estrutural dos supermercados de uma cidade do Sudeste do Brasil. *Rev Bras Epidemiol* 2004; 7(1):80-7.
10. Hobbs JE, Kerr WA. *Developments in the Canadian Livestock Subsector: Strategic Positioning Within the Continental Market*, 1 ed. Montreal; 2005. 30p.
11. Hicks A. *Minimum - Packaging technology for processed foods - environmental considerations*. FAO Regional Office for Asia and the Pacific Bangkok, Thailand; 2005.
12. Piovesan MF, Padrão MV, Vasconcelos, DUMONT, MU *et al*. Vigilância Sanitária: uma proposta de análise dos contextos locais. *Rev Bras Epidemiol* 2005; 8(1): 83-95.

Recebido em: 12/12/05

Versão reformulada reapresentada em: 04/04/06

Aprovado em: 07/04/06