

27 de outubro de 2023 - Unijuí - Campus Ijuí



VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Yuri Gonçalves Rucks¹
Gabriel Ribeiro da Rosa²
Paulo Sidnei Canabarro Rodrigues Neto³
Julia Alessandra Gonçalves Depieri⁴
Mariana dos Santos de Jesus⁵
Rosana Souza de Vargas⁶

Instituição: Escola Técnica Estadual 25 de Julho

Modalidade: Relato de Pesquisa

Eixo Temático: Saúde, Vida e Ambiente

Introdução

A Vigilância Sanitária (VISA) é formalmente definida, segundo a Lei Orgânica da Saúde (BRASIL, 1990), 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 à saúde. Ou seja, é ela quem garante a qualidade e segurança dos produtos e serviços relacionados à saúde. Pode intervir em diversos meios, como medicamentos, serviços de saúde, pós-comercialização, projetos de arquitetura, locais públicos, porém o único que iremos abordar profundamente será a vigilância sanitária em meio aos alimentos.

Consequentemente, com esta pesquisa, nossos objetivos envolvem verificar se as empresas comerciantes de alimentos estão cumprindo o seu papel relacionado aos métodos da vigilância sanitária e se os mesmos estão sendo realmente eficazes; outro objetivo seria apresentar os possíveis riscos à saúde se as medidas necessárias não fossem tomadas; um ponto importante que será abordado é a exposição do conhecimento pertencido às pessoas sobre o assunto e sua relevância na sociedade, e por fim apresentar a situação dos estabelecimentos locais.

¹ Estudante do terceiro ano do Ensino Médio da Escola Técnica Estadual 25 de Julho: yuri-grucks@educar.rs.gov.br

² Estudante do terceiro ano do Ensino Médio da Escola Técnica Estadual 25 de Julho: gabriel-rdrosa17@educar.rs.gov.br

³ Estudante do terceiro ano do Ensino Médio da Escola Técnica Estadual 25 de Julho: julia-depieri@educar.rs.gov.br

⁴ Estudante do terceiro ano do Ensino Médio da Escola Técnica Estadual 25 de Julho: paulo-sc@educar.rs.gov.br

⁵

⁶ Professora de Língua Portuguesa da Escola Técnica Estadual 25 de Julho: rosana-vargas@educar.rs.gov.br

De acordo com Edgard Júnior, da Rádio ONU em Nova York, doenças transmitidas por alimentos matam no mundo, em 2010, 351 mil pessoas, conforme a Organização Mundial da Saúde (OMS). Um relatório da ONU sobre o assunto calcula que o número de infecções globais, causadas pelo consumo de comida estragada, chegou a 582 milhões.

Desse modo, este trabalho é relevante, pois é perceptível a falta de conhecimento nesta área por parte da população, onde muitas vezes as pessoas mal sabem se o produto que estão consumindo é seguro para sua saúde. Além disso, esses dados demonstram que se não tivéssemos a presença da VISA situações muito piores poderiam acontecer, como o surgimento de epidemias. Isso mostra que, sem a presença da Vigilância Sanitária, poderiam ocorrer epidemias e situações ainda piores para a saúde pública.

Caminho metodológico

A metodologia desse estudo é qualitativa (CRESWELL 2010). Os procedimentos utilizados são o estudo bibliográfico, feito a partir de artigos científicos coletados no Google Acadêmico. Também serão feitas entrevistas em restaurantes, lanchonetes e padarias localizados na cidade de Ijuí. Para isto, elaboramos algumas perguntas para os donos e/ou funcionários do estabelecimento responderem: de que forma o estabelecimento se preocupa com a higiene pessoal de seus funcionários que manuseiam os alimentos? Os alimentos e produtos do local estão dentro da data de validade? A limpeza do local é feita diariamente, de que forma? O estabelecimento tem licença de funcionamento? Por quê? O estabelecimento possui laudos de limpeza da caixa d'água? Com que frequência a vigilância sanitária faz visita ao local? Qual a importância da VISA para os estabelecimentos e consumidores?

Resultados e discussão

POSSÍVEIS PROBLEMAS À SAÚDE PROVENIENTES À NÃO REALIZAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

A vigilância sanitária é fundamental para garantir produtos e serviços adequados à saúde, ao mesmo tempo que previne riscos à população. Quando essa fiscalização não é realizada corretamente, diversos problemas podem surgir e afetar a saúde humana ou animal. Alguns exemplos incluem a contaminação de alimentos, a falsificação ou venda clandestina de medicamentos e produtos de uso pessoal e o surgimento de epidemias de doenças infectocontagiosas.

A contaminação de alimentos pode ocorrer devido à falta de fiscalização adequada em estabelecimentos comerciais e restaurantes, levando a intoxicações alimentares. Isso ocorre quando alimentos são mal armazenados ou preparados de maneira inadequada, o que favorece a proliferação de bactérias, vírus ou parasitas.

Produtos falsificados ou vendidos de forma ilegal, como medicamentos, cosméticos, perfumes, xampus e sabonetes, podem oferecer graves danos à saúde. Produtos

que não passaram por testes de qualidade podem levar a reações alérgicas, enquanto medicamentos falsificados podem apresentar efeitos colaterais graves, chegando até mesmo a serem fatais. A falta de vigilância sanitária também pode desencadear epidemias de doenças infectocontagiosas, como a COVID-19, dengue e a febre amarela. Sem fiscalização adequada, locais públicos, como hospitais, escolas e creches, podem se tornar focos de transmissão de doenças, colocando em risco a saúde de todos os envolvidos.

A aplicação da vigilância sanitária e de normas rígidas é essencial para garantir a segurança e a saúde da população, evitando a proliferação de doenças e a comercialização de produtos falsificados ou piratas.

AVALIAÇÃO DO CUMPRIMENTO E EFICÁCIA DAS MEDIDAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA POR EMPRESAS COMERCIANTES DE ALIMENTOS

O objetivo principal da Vigilância Sanitária de Alimentos é fiscalizar tudo o que ocorre nos lugares em que são produzidos, transportados, manipulados, fabricados e comercializados alimentos. Esse trabalho é importante para garantir que todas as regras sejam seguidas e que não haja riscos para a saúde das pessoas que vão comer esses alimentos. Além disso, a Vigilância Sanitária também tem como meta identificar, avaliar e controlar os perigos químicos, físicos e biológicos que podem ter origem nos alimentos, desde a sua produção até o consumo, visando sempre proporcionar uma alimentação saudável e que não traga riscos à saúde da população.

A Vigilância Sanitária de alimentos tem um papel fundamental na garantia da qualidade e segurança alimentar, o que é importante para que a população tenha acesso a alimentos de boa qualidade e que não tragam prejuízos para a saúde.

Os responsáveis pela manipulação de alimentos em estabelecimentos comerciais devem seguir as boas práticas para serviços de alimentação, as quais abrangem desde a seleção e aquisição dos produtos necessários para a preparação até a comercialização para o cliente final. São elas: higienização constante de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de vetores e pragas urbanas; sistema de abastecimento de água, lembrando que deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos; o estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros para o manejo dos resíduos de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter esses resíduos; o controle da saúde dos manipuladores (funcionários) deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica; os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens; o transporte dos insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação; as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para a preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

A responsabilidade pela avaliação do cumprimento e eficácia das medidas da vigilância sanitária recai tanto sobre o governo, que deve garantir a aplicação adequada das

normas e regulamentos, quanto sobre as empresas comerciantes de alimentos, que devem adotar as práticas corretas de higiene e segurança alimentar. Além disso, os consumidores também têm um papel fundamental nesse processo, devendo estar atentos à procedência dos alimentos que consomem e denunciar irregularidades às autoridades competentes.

ABORDAGEM DA FALTA DE CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO SOBRE O TEMA E SUA INFLUÊNCIA

A falta de informação sobre a vigilância sanitária dos alimentos é um problema que afeta tanto os produtores quanto os consumidores. Os produtores nem sempre possuem informações claras sobre as regras sanitárias, podendo acabar produzindo alimentos que representam um risco à saúde da população. Por outro lado, os consumidores que não têm acesso à informação necessária. Ações como propor treinamentos e palestras para produtores e consumidores são soluções eficazes para combater a desinformação e conscientizar a população a respeito da importância da vigilância sanitária.

Além disso, é importante aprimorar a fiscalização e o controle dos alimentos comercializados e do próprio processo de produção.

RESULTADOS DA ENTREVISTA

Foram feitos os seguintes questionamentos aos cinco estabelecimentos que aceitaram participar da pesquisa:

1. Como você garante a higiene e limpeza das áreas de preparo de alimentos?

Restaurante 1: *Utilizando alimentos sempre frescos, limpar bem os alimentos antes do preparo, esterilizar o ambiente.*

2. Quais são os principais desafios que você enfrenta para manter os padrões de vigilância sanitária?

Restaurante 2: *O maior desafio é fazer os funcionários seguirem as minhas regras. Dita em um tom de "ironia".*

3. Quais são os procedimentos adotados para o armazenamento seguro de alimentos perecíveis?

Restaurante 3: *Geralmente são comprados em menor quantidade, e o que é mais perecível a prioridade é utilizar primeiro.*

4. Os alimentos e produtos do local estão dentro da validade?

Restaurantes 3 e 4: *Tudo sempre dentro dos conformes.*

5. O local possui licença de funcionamento?

Restaurante 1: *Sim, senão não poderia estar aberto.*

6. Com que frequência a vigilância sanitária visita o estabelecimento?

7. Em caso de incidentes ou denúncias, qual é o processo de investigação e ação corretiva?

Restaurante 3: *geralmente de meio em meio ano.*

A partir das entrevistas, foi possível compreender que alguns estabelecimentos possuem um certo receio em comentar sobre o assunto, mesmo seguindo as normas da vigilância sanitária de forma correta. O que é algo completamente normal.

Conclusão

Em suma, a Vigilância Sanitária continua sendo um dos maiores órgãos de saúde que nós temos atualmente e sem ele, a segurança dos alimentos junto com a qualidade dos profissionais, ter uma alimentação saudável não seria possível.

Referências

"Vigilância Sanitária: o que é e para que serve" (Disponível em:

<https://www.einstein.br/blog/pesquisa-e-inovacao/vigilancia-sanitaria-o-que-e-e-para-que-serve>)

Artigo do site da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN), com o título "População precisa estar atenta à vigilância sanitária dos alimentos" (disponível em:

<https://sban.med.br/populacao-precisa-estar-atenta-a-vigilancia-sanitaria-dos-alimentos/>)

Conselho Nacional de Saúde.

<https://conselho.saude.gov.br/legislacao/lei8080.htm#:~:text=%20O%20dever%20do,sua%20promoção%2C%20proteção%20e%20recuperação>