



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO REALIZADO NA
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DO JABOATÃO DOS GUARARAPES, PE -
BRASIL**

MARIA CLARA FREITAS MONTEIRO

RECIFE, 2023



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO REALIZADO NA
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DO JABOATÃO DOS GUARARAPES, PE –
BRASIL**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório realizado como requisito para obtenção do Grau de Bacharela em Medicina Veterinária sob orientação da Prof^ª. Dr^ª. Erika Fernanda Torres Samico Fernandes Cavalcanti, co-orientação da Prof^ª. Dr^ª. Maria Betânia de Queiroz Rolim, e supervisão da Médica Veterinária e Gerente da Vigilância Sanitária Adeilza Gomes Ferraz.

MARIA CLARA FREITAS MONTEIRO

RECIFE, 2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

M775r Monteiro , Maria
RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO REALIZADO NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO
MUNICÍPIO DO JABOATÃO DOS GUARARAPES, PE - BRASIL / Maria Monteiro . - 2023.
77 f. : il.

Orientadora: Erika Fernanda Torres Samico Fernandes Cavalcanti.
Coorientadora: Maria Betania de Queiroz Rolim.
Inclui referências, apêndice(s) e anexo(s).

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em
Medicina Veterinária, Recife, 2023.

1. Medicina Veterinária. 2. Inspeção de Alimentos . 3. Saúde Pública. 4. Carne. 5. Legislação. I. Cavalcanti, Erika
Fernanda Torres Samico Fernandes, orient. II. Rolim, Maria Betania de Queiroz, coorient. III. Título

CDD 636.089



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO REALIZADO NA
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DO JABOATÃO DOS GUARARAPES, PE -
BRASIL**

Relatório elaborado por

MARIA CLARA FREITAS MONTEIRO

Aprovado em 15 /09/2023

BANCA AVALIADORA

Prof^ª. Dr^ª. ERIKA FERNANDA TORRES SAMICO FERNANDES CAVALCANTI

Departamento de Medicina Veterinária da UFRPE

Prof^ª. Dr^ª. MARIA BETÂNIA DE QUEIROZ ROLIM

Departamento de Medicina Veterinária da UFRPE

RENATA GUIMARÃES VIEIRA

Médica Veterinária e Inspetora Sanitária

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho a Terezinha de Lima Freitas (in **memoriam**), primeira pessoa a saber que eu tinha sido aprovada no vestibular, minha avó.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus pela saúde e proteção durante todos esses anos de graduação, pelas bênçãos e pela oportunidade de viver a vida que tem sido vivida.

A minha mãe, Viviane Freitas, quem sempre investiu em mim de todas as maneiras possíveis para que eu chegasse onde estou. Criar uma filha sozinha não é tarefa fácil e você conseguiu com excelência. Daqui para a frente seguirei um caminho mais meu, mas carregando o mérito seu. Sem você, não sou.

Aos meus tios Fernando e Vânia, trabalhadores dedicados à saúde pública que tanto me inspiraram a vida inteira, foram exemplo, lar e são também os responsáveis pela existência de um dos meus grandes amores, João Gabriel.

Aos amigos que conheci na UFRPE, parte indispensável dessa jornada e arrisco dizer que os mais firmes ganhos nisso tudo. É desmedida a importância de vocês, cada almoço no RU, conversa, material compartilhado, tempo de estudo, as muitas risadas e os momentos difíceis enfrentados juntos foram muito importantes para mim. Marcos, Genilson, Thiago, Laura, Duda e Alydyanny, vocês sempre serão lembrados.

A Paulina, primeira a me mostrar que o que é construído aqui dentro pode ir além dos muros, que colegas podem vir a se tornar um porto seguro.

A Leonardo, meu amor amigo, que algumas vezes mais perto e outras vezes mais longe, esteve comigo desde que nos conhecemos no primeiro período. De uma maneira ou de outra, sempre existirá nós dois e um pouco daqueles dois de seis anos atrás.

A Braga e Thalyta que não deixam nosso laço escolar se desfazer. Fico feliz por nos ver crescendo, amadurecendo e construindo boas vidas para continuarmos compartilhando boas histórias e memórias uns com os outros.

A Erika Samico, minha orientadora, quem me guiou numa reta final repleta de incertezas, me deu ideias e deu ouvidos às minhas. Felizes daqueles que são seus alunos, serei uma eterna testemunha da sua organização, competência e dinamismo em sala de aula.

A Maria Betânia, minha co-orientadora no ESO e outrora orientadora na pesquisa e também na extensão, a primeira professora que me enxergou além das notas

e estendeu a mão. Me deu oportunidades para crescer como acadêmica, como pessoa e como profissional. Sendo referência em tudo o que faz, não poderia deixar de mencionar os seus atos de humanidade e bondade.

A Júlia Carrazzone, em nome de todos que faziam parte da Secretaria de Bem-Estar Animal nos meses em que fui estagiária. Por muito tempo pensei que a clínica não fosse o meu lugar, mas fui feliz ao conhecê-la no espectro do serviço público, e não há nada semelhante a vivência de uma Unidade Básica de Saúde Animal.

A todos que compõem a Vigilância Sanitária de Jaboatão dos Guararapes, onde estive nos últimos meses e aprendi como nunca sobre aquilo que quis seguir desde o princípio. Agradeço a Adeilza pela supervisão, aos coordenadores e a todos os inspetores e fiscais sanitários, pelas orientações, por todas as perguntas respondidas e principalmente pelo auxílio no recolhimento de dados para produzir o artigo.

Por fim, agradeço a todos que cruzaram meu caminho e somaram nessa fase da minha vida de alguma forma. Sei o quanto é difícil nos momentos em que me sinto sozinha e o quanto foi crucial ter com quem contar para renovar o ânimo e as razões para conseguir concluir esse capítulo.

EPÍGRAFE

“O vento vai dizer, lento, o que virá e se chover demais a gente vai saber, claro de um trovão, se alguém depois sorrir em paz”

Los Hermanos

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Fachada da Superintendência de Vigilância em Saúde.....	18
Figura 2 – Organograma da Gerência de Vigilância Sanitária.....	18
Figura 3 – Recebimento de processo sanitário no SISOSSOFIA.....	20
Figura 4 - Interface do SISOSSOFIA.	21
Figura 5 - Aba de processos.	21
Figura 6 - Criação de exigências documentais.....	22
Figura 7 – Licença sanitária.	23
Figura 8 - Certificado de Enquadramento de Atividade de Baixo Risco.	24
Figura 9 - Termo de regularização sanitária do MEI.	24
Figura 10 - Inspeção sanitária em supermercado.	27
Figura 11 - Preenchimento de formulários de serviço durante inspeção de estabelecimento de fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas.....	28
Figura 12 - Consolidado Diário de Ações e Atividade de VISA.	29
Figura 13 - Interface do Sistema Municipal de Vigilância Sanitária.	29
Figura 14 - Fachada do Conselho Municipal de Saúde do Jaboatão dos Guararapes	31
Figura 15 - 6ª reunião ordinária/2023 do Conselho Municipal de Saúde do Jaboatão dos Guararapes.....	31
Figura 16 - Capacitação promovida para as indústrias de alimentos.	32
Figura 17 - Convite para a capacitação sobre as boas práticas nos serviços de panificação.....	33
Figura 18 - Capacitação sobre as boas práticas nos serviços de panificação.	34
Figura 19 - Panfletos sobre influenza aviária.....	35
Figura 20 - Fórmulas matemáticas utilizadas para a graduação das conformidades encontradas em cada bloco, de cada estabelecimento, em porcentagem.....	41

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Quantidade de estabelecimentos inspecionados junto as equipes da Vigilância Sanitária durante o ESO, sendo estes classificados de acordo com o CNAE.	26
Tabela 2 - Classificação dos estabelecimentos de acordo com as conformidades acerca de documentação (Bloco 1).....	42
Tabela 3 - Classificação dos estabelecimentos de acordo com as conformidades acerca do controle de recebimento (Bloco 2).	45
Tabela 4 - Classificação dos estabelecimentos de acordo com as conformidades encontradas nas câmaras frigoríficas (Bloco 3).....	47
Tabela 5 - Classificação dos estabelecimentos de acordo com as conformidades das suas respectivas salas de manipulação (Bloco 4).	49
Tabela 6 - Classificação dos estabelecimentos de acordo com as conformidades encontradas nos blocos que trata dos manipuladores (Bloco 5).	52
Tabela 7 - Classificação dos estabelecimentos de acordo com as conformidades no que tange as exigências para moagem de carnes (Bloco 6).	53
Tabela 8 - Classificação dos estabelecimentos de acordo com as conformidades com relação aos resíduos gerados a partir da manipulação da matéria prima (Bloco 7).	55
Tabela 9 - Classificação dos estabelecimentos de acordo com a média calculada entre as notas dadas para as conformidades encontradas em todos os blocos em que foi possível realizar aplicação.....	56

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Gráfico com a graduação em porcentagem dos resultados encontrados após aplicação do checklist, no Bloco 1.....	43
Gráfico 2 - Gráfico com a graduação em porcentagem dos resultados encontrados após aplicação do checklist, no Bloco 2.....	46
Gráfico 3 - Gráfico com o percentual dos tipos de matéria-prima que são recebidos pelos estabelecimentos avaliados.	47
Gráfico 4 - Gráfico com a graduação em porcentagem dos resultados encontrados após aplicação do checklist, no Bloco 3.....	48
Gráfico 5 - Gráfico com a graduação em porcentagem dos resultados encontrados após aplicação do checklist, no Bloco 4.....	50
Gráfico 6 - Gráfico com a graduação em porcentagem dos resultados encontrados após aplicação do checklist, no Bloco 5.....	53
Gráfico 7 - Gráfico com a graduação em porcentagem dos resultados encontrados após aplicação do Bloco 6.....	54
Gráfico 8 - Gráfico com a graduação em porcentagem dos resultados encontrados após aplicação do checklist, no Bloco 7.....	56
Gráfico 9 - Gráfico com o percentual de estabelecimentos avaliados com registro no Serviço de Inspeção Estadual.	57
Gráfico 10 - Gráfico com o percentual de estabelecimentos com protocolo de atendimento da ADAGRO.	57

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADAGRO - Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

APEVISA - Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária

APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

CEREST - Centro de Referência em Saúde do Trabalhador

CFMV - Conselho Federal de Medicina Veterinária

CNAE - Classificação Nacional de Atividade Econômica

CRMV - Conselho Regional de Medicina Veterinária

DTHA - Doença de Transmissão Hídrica ou Alimentar

EPI - Equipamento de Proteção Individual

ESO - Estágio Supervisionado Obrigatório

IAAP - Influenza Aviária H5N1 de Alta Patogenicidade

MAPA - Ministério da Agricultura e Pecuária

MS - Ministério da Saúde

NASF - Núcleos de Apoio à Saúde da Família

PIQ - Padrão de Identidade e Qualidade

POA - Produtos de Origem Animal

POP - Procedimento Operacional Padronizado

RDC - Resolução da Diretoria Colegiada

S.I.E - Serviço de Inspeção Estadual

SAR - Secretária de Agricultura e Pesca

SES - Secretária de Estado da Saúde

SIMVISA - Sistema Municipal de Vigilância Sanitária

SISSOFIA - Portal de Licenciamento do Jaboatão dos Guararapes

SUS - Sistema Único de Saúde

VISA - Vigilância Sanitária

RESUMO

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) é a última disciplina obrigatória para se obter o Grau de Bacharel (a) em Medicina Veterinária na Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), com uma carga horária total de 420h. Tendo por base a vivência em uma área específica de atuação do médico veterinário, soma ao processo de tornar o discente apto a exercer a profissão após graduado. O principal objetivo deste trabalho é relatar as atividades exercidas pela discente Maria Clara Freitas Monteiro durante o período do estágio que foi realizado na Vigilância Sanitária do Jaboatão dos Guararapes e exibir, também, o que foi produzido dentro dessa vivência: um artigo científico.

Palavras chaves: ESO, Vigilância Sanitária, Medicina Veterinária, UFRPE

ABSTRACT

The Compulsory Supervised Internship (ESO) is the last compulsory subject for obtaining a Bachelor's Degree in Veterinary Medicine at the Federal Rural University of Pernambuco (UFRPE), with a total workload of 420 hours. Based on experience in a specific area of veterinary medicine, it adds to the process of making the student capable of practicing the profession after graduation. The main aim of this work is to report on the activities carried out by student Maria Clara Freitas Monteiro during her internship at the Jaboatão dos Guararapes Health Surveillance and also to show what was produced during this experience: a scientific article entitled.

Key words: ESO, Health Surveillance, Veterinary Medicine, UFRPE

SUMÁRIO

I. CAPÍTULO 1: RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO	17
1. Introdução	17
2. Descrição do Local de Estágio.....	17
3. Atividades Desenvolvidas.....	19
3.1 Licenciamento Sanitário.....	20
3.2 Inspeção Sanitária	25
3.3 Conselho Municipal de Saúde.....	29
3.4 Capacitações.....	32
3.5 Atividade informativa	34
3.6 Aplicação de <i>checklist</i>	35
II. CAPÍTULO 2: AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ENTREPÓSITOS DE CARNES E ENTREPÓSITOS DE CARNES EM SUPERMERCADOS NO MUNICÍPIO DO JABOATÃO DOS GUARARAPES/PE	36
RESUMO	36
ABSTRACT	37
1. Introdução	38
2. Material e Métodos	40
3. Resultados e Discussão	42
4. Conclusão.....	59
III. CONSIDERAÇÕES FINAIS	61
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:	62
APÊNDICE 1	66
ANEXO 1	69
ANEXO 2.....	70
ANEXO 3.....	71
ANEXO 4.....	72
ANEXO 5.....	73
ANEXO 6.....	74
ANEXO 7.....	75
ANEXO 8.....	76
ANEXO 9.....	77

I. CAPÍTULO 1: RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

1. Introdução

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) é a disciplina obrigatória do décimo primeiro período do curso de bacharelado em Medicina Veterinária da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), esta tem por base a vivência prática de 420 horas em determinada área da Medicina Veterinária, cujo enfoque é tornar o discente apto a exercer sua função. Ao final do período, o graduando deve dispor de relatório por ele elaborado no decorrer de suas atividades como estagiário, apresentá-lo como documento e defendê-lo de forma expositiva para banca examinadora de sua escolha.

Sendo assim, o presente trabalho tem como principal objetivo relatar as atividades exercidas durante o referido ESO pela discente Maria Clara Freitas Monteiro, sob orientação da Prof^a Dr^a Erika Fernanda Torres Samico Fernandes Cavalcanti, co-orientação da Prof^a Dr^a Maria Betânia de Queiroz Rolim e supervisão da médica veterinária Adeilza Gomes Ferraz, gerente da Vigilância Sanitária do Jaboatão dos Guararapes. O ESO ocorreu durante o período de 1 de junho a 8 de setembro de 2023, compreendendo 6 horas diárias de segunda à sexta-feira, equivalentes a 30 horas semanais de atividades.

2. Descrição do Local de Estágio

O ESO foi realizado na Prefeitura Municipal do Jaboatão dos Guararapes, com lotação na Vigilância Sanitária (VISA) que está localizada no edifício destinado a Superintendência de Vigilância em Saúde (Figura 1), na Rua Adalberto Coimbra, n^o 250, no bairro de Jardim Jordão.

Figura 1 – Fachada da Superintendência de Vigilância em Saúde.



Fonte: Arquivo pessoal, 2023.

A VISA é organizada de maneira que há uma gerência e as coordenações, as quais é responsável, que são as de controle de alimentos e produtos, serviços de saúde e medicamentos, processos sanitários, engenharia e assessoria jurídica. Organização essa que está explicitada no quadro abaixo (Figura 2):

Figura 2 – Organograma da Gerência de Vigilância Sanitária.



Fonte: VISA/SVS, 2023.

Estruturalmente, no térreo, há uma recepção, o setor de protocolo e o banheiro masculino, já no primeiro andar a gerência e todas as coordenações possuem suas respectivas áreas, havendo ainda duas copas, banheiro feminino, uma sala destinada aos inspetores de alimentos e produtos, e uma outra destinada aos inspetores voltados a serviços de saúde e medicamentos. Para além da edificação, a VISA conta com cinco carros, essenciais para cumprir as demandas do órgão.

O ESO, especificamente, foi realizado na coordenação de controle de alimentos e produtos. Em se tratando de pessoal, essa área possui uma coordenadora, cinco fiscais sanitários e doze inspetores sanitários, um ambiente que conta com funcionários oriundos das áreas de química, ciências biológicas, nutrição e medicina veterinária, todos voltados à saúde pública, sendo uma importante oportunidade de adquirir conhecimentos através de uma base multiprofissional durante o período de realização do estágio.

3. Atividades Desenvolvidas

De acordo com a Lei Orgânica da Saúde 8.080 de 1990, a Vigilância Sanitária é o conjunto de ações que visa 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, abrangendo o controle de bens de consumo e o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.

A Vigilância Sanitária tem como responsabilidade exigir dos estabelecimentos, públicos ou privados, o cumprimento da legislação sanitária em vigor, como forma de prevenir e minimizar riscos à saúde da população. No município do Jaboatão dos Guararapes, a VISA se insere nesse processo e vem trabalhando com inspeções, capacitações e educação sanitária, além de contribuir com o ensino, ao recepcionar graduandos e residentes para viabilizar a vivência na área.

Nesse contexto, sob supervisão da médica veterinária e gerente da VISA, Adeilza Gomes Ferraz, e auxílio da também médica veterinária e coordenadora de controle de alimentos e produtos, Anízia Lapenda, o Estágio Supervisionado Obrigatório foi previamente planejado para cumprir atividades voltadas a acompanhar aplicação do roteiro de inspeção com os inspetores e fiscais sanitários em estabelecimentos que produzam, comercializam, distribuam e/ou armazenam os alimentos, avaliando as condições higiênico sanitárias e as boas práticas de acordo com a legislação vigente, visando a segurança dos alimentos.

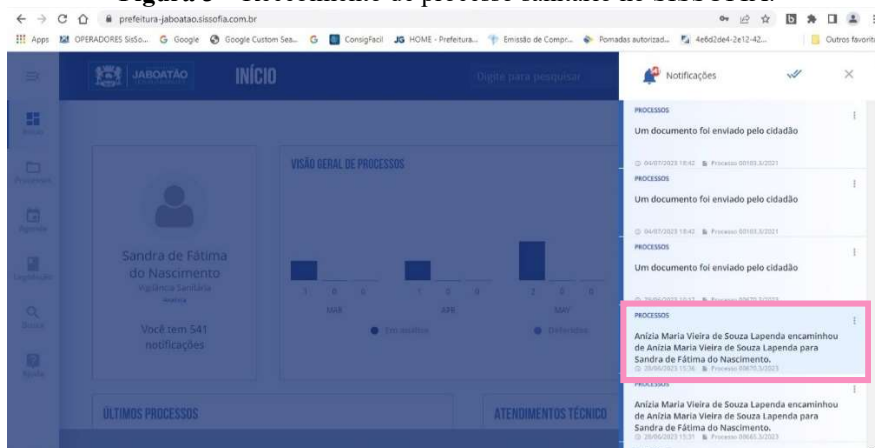
3.1 Licenciamento Sanitário

A licença sanitária é um documento administrativo expedido pelo órgão de vigilância sanitária, o qual atesta que o estabelecimento possui condições operativas, físico-estruturais e sanitárias, concedendo o direito ao estabelecimento de desenvolver atividade econômica de interesse à saúde (GOIÁS, 2020).

No município do Jaboatão dos Guararapes, o Portal de Licenciamento do Jaboatão dos Guararapes (SISSOFIA) é o sistema on-line em que os portadores de Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), responsáveis legais dos estabelecimentos de alimentos e produtos acessam para requerer suas licenças sanitárias. No decorrer do ESO, estar com os inspetores sanitários em expedientes internos na VISA, acompanhando os processos correntes de licenciamento dentro desse sistema, foi uma das ações desempenhadas pela discente.

É no SISSOFIA onde a coordenadora de controle de alimentos e produtos recebe novos processos de licenciamento sanitário e os redirecionam dentro do sistema para o perfil dos inspetores (Figura 3) de acordo com a localização do estabelecimento, tendo em vista que os profissionais são subdivididos para possibilitar o atendimento a todas as sete regionais no município: Jaboatão Centro, Cavaleiro, Curado, Muribeca, Prazeres, Praias e Guararapes.

Figura 3 – Recebimento de processo sanitário no SISSOFIA.



Fonte: Arquivo pessoal, 2023.

Figura 4 - Interface do SISOFFIA.

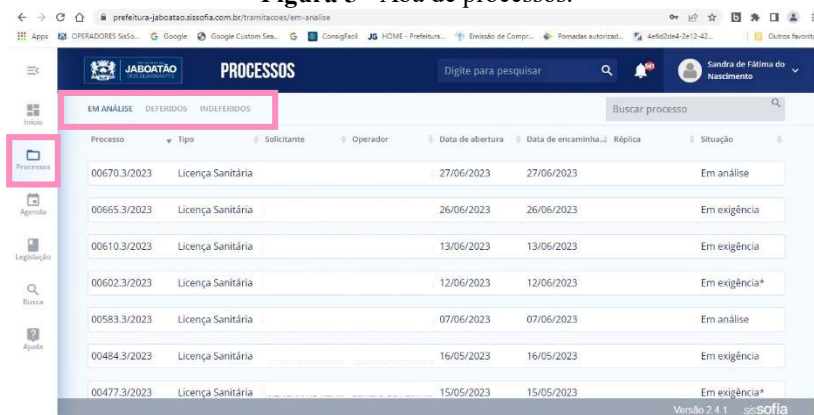


Fonte: Arquivo pessoal, 2023.

Na interface do SISOFFIA (Figura 4) é possível que o inspetor tenha fácil acesso às notificações, processos que acompanham agenda, legislações a serem utilizadas como referência nas inspeções, além das ferramentas de busca e de ajuda caso haja alguma dúvida acerca da utilização do sistema.

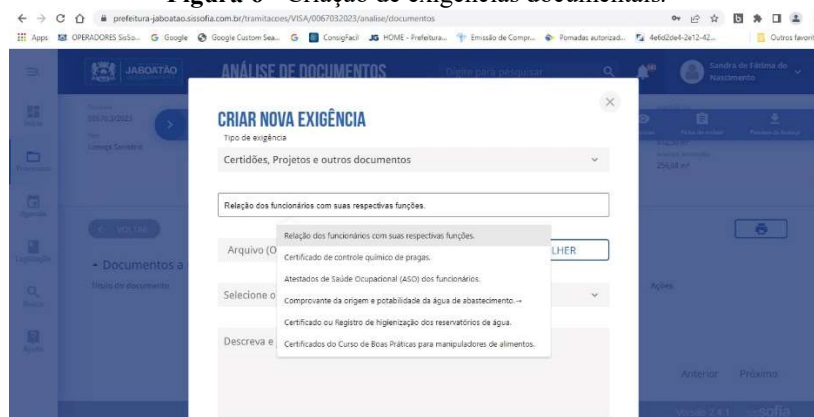
Com relação aos processos, estes são classificados em “Em análise”, “Deferidos” e “Indeferidos” (Figura 5). Quando um processo é novo, ele é direcionado para a análise, onde o inspetor sanitário cria todas as exigências documentais (Figura 6) necessárias para que seja emitida a licença sanitária, possuindo prazos determinados em dias para que sejam cumpridas. Ao receber um documento, o inspetor pode aceitá-lo, solicitar a sua correção ou rejeitá-lo.

Figura 5 - Aba de processos.



Fonte: Arquivo pessoal, 2023.

Figura 6 - Criação de exigências documentais.



Fonte: Arquivo pessoal, 2023.

Ao passo que tramita a parte documental, o estabelecimento também é submetido a inspeções sanitárias para tornar-se apto ao licenciamento, onde são feitas exigências *in loco*, devendo a primeira inspeção ser executada em até trinta dias a partir da abertura do processo. A cada inspeção são determinados prazos para que se cumpram tais exigências e seja atingida a adequação total. Entre as razões cabíveis para indeferir um processo estão a ausência de movimentação por parte do requerente nos trâmites físicos e/ou documentais, a mudança de endereço ou de atividade, alteração de razão social ou encerramento da atividade.

Atestadas conformidades operacionais, físico-estruturais, sanitárias e documentais, o inspetor finaliza o processo e este passa a classificar-se como deferido. A coordenação da área o protocola e a licença sanitária (Figura 7) é então emitida pela coordenação de processos sanitários, podendo ser feito o *download* através do SISSOFIA. Estabelecimentos licenciados mantem-se desta forma por um ano, devendo reiniciar os trâmites processuais próximo ao fim deste período.

É importante ressaltar que, de acordo com a Classificação Nacional de Atividade Econômica (CNAE), as lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares são enquadradas como de Baixo Risco ou Risco A, sendo dispensadas dos alvarás urbanísticos, ambiental e da vigilância sanitária. Ao tentar dar entrada no processo de licenciamento, de acordo com os dados preenchidos, o SISSOFIA gera automaticamente uma Certidão de Enquadramento de Atividade de Baixo Risco (Figura 8), sendo esta válida por dois anos, o que não os exime de manter-se regular e os tornam cientes de que são passíveis a receber fiscalização de rotina das equipes do município.

A mesma dispensa é dada aos Microempreendedores Individuais (MEI), no entanto, estes recebem pessoalmente um termo de liberação próprio (Figura 9) que é devidamente preenchido e assinado pelo inspetor sanitário, atestando que estão sendo cumpridas todas as exigências sanitárias pertinentes.

Figura 7 – Licença sanitária.

 PREFEITURA DO JABOATÃO DOS GUARARAPES LICENÇA SANITÁRIA Validade 26/06/2024	
PREFEITURA DO JABOATÃO DOS GUARARAPES Secretaria Municipal de Saúde Superintendência de Vigilância Sanitária Gerência de Vigilância Sanitária	
<p>A Secretaria Municipal de Saúde através da Vigilância Sanitária, de acordo com a legislação sanitária vigente, concede a presente LICENÇA SANITÁRIA para o estabelecimento abaixo, considerando o expediente protocolado em 05/12/2022 sob o nº 01198.3/2022.</p>	
DADOS DO ESTABELECIMENTO	
Razão Social:	
Nome fantasia:	
CPF/CNPJ:	
Endereço:	
Atividade(s):	5620101 - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PROPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS***
Resp. Legal:	
Resp. Técnico:	
<p>De acordo com a Lei Municipal no 1325/2017 a licença sanitária tem validade de 1 (um) ano, contado a partir de sua emissão, podendo, porém, a mesma ser cancelada durante esse período, em virtude de quaisquer irregularidades que ponham em risco a saúde pública.</p>	
<p>Jaboatão dos Guararapes, 26 de junho de 2023 Esta licença deverá ser afixada em local visível ao público.</p>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: flex; align-items: center;">  <div> <p>Licença válida até 26/06/2024 Código de controle da certidão ALVS.68BF.5EAC.2F81 https://cidadeao-jaboatao.sissofia.com.br/processos/VISA/0119832022/baixar-licenca?tk=57y10kwFZDNgFu0dXOZrD73.BkPuoSmPdV0PIWapON7z#f7BRPMjr90/</p> </div> </div>	

Documento gerado no Portal de Licenciamento Integrado 

Fonte: Secretaria de Saúde/VISA/SVS, 2023.

Figura 8 - Certificado de Enquadramento de Atividade de Baixo Risco.

PREFEITURA DO JABOATÃO DOS GUARARAPES
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Sustentabilidade
Secretaria Executiva de Gestão e Planejamento Urbano e Habitação
Secretaria Municipal de Saúde


CERTIDÃO DE ENQUADRAMENTO DE ATIVIDADE DE BAIXO RISCO

DECLARA que a(s) atividade(s) cadastrada(s) na Classificação Nacional de Atividade Econômica (CNAE) nº - 5611203 - LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES é enquadrada como de Baixo Risco ou Risco A, sendo dispensada dos Alvarás urbanísticos, ambiental e da vigilância sanitária além da vistoria inicial para o exercício contínuo e regular de suas atividades.

O empreendimento deverá manter-se regular com as demais obrigações e seu representante legal fica ciente que poderá receber fiscalização de rotina das equipes de controle do Município.

A presente Certidão, gerada eletronicamente através do Portal de Licenciamento Integrado do Jaboatão dos Guararapes, está em consonância com a Lei Federal nº 13.874/2019 de 20 de setembro de 2019 e a Lei Municipal nº 1.426/2019 de 24 de outubro de 2019.

Jaboatão dos Guararapes, 07 de junho de 2023



Certidão válida até 07/06/2025
Código de controle da certidão CLBR.F171.1D2A.AAB8
Para verificar a autenticidade, acesse: <https://tridadao.com>

Fonte: Secretaria de Saúde/VISA/SVS, 2023.

Figura 9 - Termo de regularização sanitária do MEI.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOATÃO DOS GUARARAPES
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

SUS

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº. ____ / ____ / ____ FL. ____

DADOS DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL: _____

NOME FANTASIA: _____ ATIVIDADE: _____ Nº.: _____

ENDEREÇO: _____

BAIRRO: _____ CNPJ/CPF: _____

REPRESENTANTE LEGAL: _____

COMPLEMENTO: _____ BAIRRO: _____

Aos ____ dias do mês de ____ de ____ de ____ em conformidade com a legislação vigente, o estabelecimento cumpriu com as exigências sanitárias legais nesta data.

REGULARIZAÇÃO SANITÁRIA PARA O MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL - MEI

O estabelecimento acima vem sendo monitorado pela equipe técnica da Vigilância Sanitária, tendo atendido com as exigências sanitárias legais vigentes na presente data, entretanto e em concordância com o conteúdo do Termo de Ciência e Responsabilidade com Efeito de Dispensa de Alvará e Licença de Funcionamento, está dispensado da licença sanitária, conforme artigo 16 da Resolução CGSIM nº 59, de 12/08/2020.

A dispensa do licenciamento não exige o MEI de cumprir integralmente a legislação sanitária vigente aplicável à atividade econômica desenvolvida no estabelecimento.

Necessitando de Declaração de Regularidade Sanitária, solicitar através do e-mail: vigilanciasanitaria.jaboatao@gmail.com ou entrar em contato pelos telefones: (81) 9 9975-3052 / 3233-6381 / 3233-6359.

Pelo que lavramos o presente termo, em 3 (três) vias de igual teor e para único efeito, assinado pela equipe composta logo abaixo, e pelo representante do estabelecimento, conforme segue:

SERVIDOR: _____

MATRICULA: _____ ASSINATURA: _____

SERVIDOR: _____

MATRICULA: _____ ASSINATURA: _____

SERVIDOR: _____

MATRICULA: _____ ASSINATURA: _____

ASSINATURA DO NOTIFICADO OU REPRESENTANTE LEGAL

RECEBI A 2ª VIA DESTE TERMO EM ____ / ____ / ____ ÀS ____ H ____ MIN.

1ª via: Assessoria Jurídica 2ª via: Notificado 3ª via: Controle

Gerência de Vigilância Sanitária
Rua Adalberto Coimbra, 250 – Jardim Jordão – Jaboatão dos Guararapes/PE.
Fone: (81) 32336361/32336359/9 9975-3052

Fonte: Secretaria de Saúde/VISA/SVS, 2023.

3.2 Inspeção Sanitária

Para além das inspeções programadas de acordo com as demandas processuais, ainda existem as que são executadas mediante denúncia de inconformidade, investigação de surto de doença de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) ou através da busca ativa, que parte do reconhecimento de novos estabelecimentos que iniciaram suas atividades sem procurar a regularidade sanitária. Assim, é clara a importância do inspetor sanitário no que tange obter conhecimento acerca da sua regional de atuação, sendo capaz de identificar esse tipo de estabelecimento.

A Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1996, do Ministério da Saúde, define a inspeção sanitária como o procedimento da fiscalização efetuado pela autoridade sanitária que avalia em toda a cadeia alimentar as Boas Práticas de Produção e/ou as Boas Práticas de Prestação de Serviços com vistas a conseguir o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido através da verificação do cumprimento dos procedimentos previstos nos seus manuais, na utilização do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), e no atendimento à legislação sanitária. Orienta ainda a intervenção, objetivando a prevenção de agravos à saúde do consumidor no que se refere às questões sanitárias, inclusive quanto ao teor nutricional (Brasil, 1996).

Durante o ESO, a discente participou da inspeção de 91 estabelecimentos, abrangendo todas as sete regionais no município do Jaboatão dos Guararapes (Tabela 1), havendo o registro fotográfico de alguns destes momentos, a exemplo da Figura 10.

Tabela 1 - Quantidade de estabelecimentos inspecionados junto as equipes da Vigilância Sanitária durante o ESO, sendo estes classificados de acordo com o CNAE.

Tipo de estabelecimento classificado de acordo com o CNAE	Quantidade de estabelecimentos inspecionados
Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento	3
Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios	3
Comércio varejista de bebidas	3
Comércio varejista de carnes	2
Comércio varejista de hortifrutigranjeiros	3
Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - Supermercados	31
Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - Minimercados	8
Comércio varejista de pescados, crustáceos e moluscos frescos, congelados, conservados ou frigorificados	1
Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria	12
Fornecimento de alimentos preparados para consumo domiciliar	3
Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas	11
Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares	3
Panificadora sem venda predominante de produção própria	2
Restaurantes e similares	3
Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças	3
Total:	91

Fonte: Elaborada pelo (a) autor (a), 2023.

Figura 10 - Inspeção sanitária em supermercado.



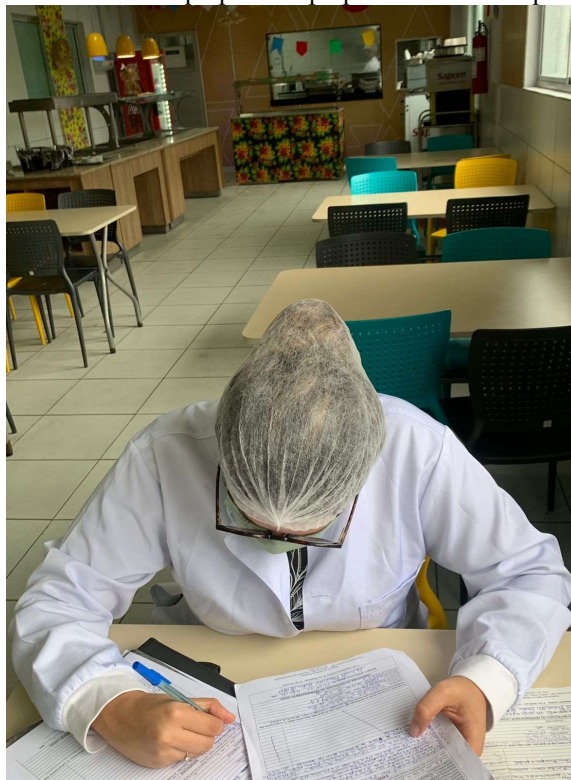
Fonte: Arquivo pessoal, 2023.

Em Jaboatão, a Portaria nº 202 de 2022, da Secretaria Municipal de Saúde, considera inspeção sanitária em estabelecimentos públicos, privados e veículos, a vistoria realizada presencialmente pela autoridade sanitária, com o objetivo de identificar, avaliar e intervir nos fatores de riscos à saúde da população, presentes na produção, circulação de produtos, na prestação de serviço e na intervenção no meio ambiente, inclusive no trabalho. Incluindo nesta atividade a entrega de todos os termos e autos emitidos na inspeção, bem como a motivação da mesma (JABOATÃO, 2022).

Assim, é determinação da VISA que os inspetores e fiscais sanitários devam estar sempre portando os seguintes formulários de serviço durante as inspeções: Termo de Notificação (Anexo 1), Roteiro de Inspeção Sanitária em Veículos (Anexo 2), Termo de Liberação (Anexo 3), Termo de Inutilização (Anexo 4), Termo de Interdição Cautelar (Anexo 5), Auto de Infração (Anexo 6), Termo de Desinterdição (Anexo 7), e o Registro de Notificação de Caso/Surto de Doença Transmitida por Alimento (Anexo 8) e o Termo de Coleta de Amostras de Produtos e Substâncias (Anexo 9). Auxiliar no

preenchimento de toda essa documentação foi uma das atividades exercidas pela discente durando o ESO (Figura 11).

Figura 11- Preenchimento de formulários de serviço durante inspeção de estabelecimento de fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas.



Fonte: Arquivo pessoal, 2023.

Há, ainda, o Consolidado de Ações e Atividade de VISA (Figura 12), documento imprescindível para que haja o controle interno do que é executado. Os dados registrados nesse documento são posteriormente inseridos no Sistema Municipal de Vigilância Sanitária (SIMVISA) (Figura 13), que detém informações sobre todos os estabelecimentos que são inspecionados. Esse sistema também possibilita realizar uma filtragem de dados de acordo com a atividade, regional, bairro e até mesmo determinada rua, quando necessário.

Figura 12 - Consolidado Diário de Ações e Atividade de VISA.

Quantidade de produtos inutilizados/aprendidos/interditados: _____

Data: ____/____/____

Turno: Manhã Tarde Noite

Regional: 1 2 3 4 5 6 7

Bairro: _____

Razão Social (P. Jurídica) ou Nome da Pessoa Física	Endereço Completo	a) CNPJ (P. Jurídica) ou CPF (P. Física)	b) Atividade	Tipo de Procedimento											Quant. Pontos							
				Nº do Processo/Boleto de Vistoria	Inspeção (I)	Recurso (R)	Nº Termo de Interdicação (sem ou não)	Nº Termo de Notificação	Nº Termo de Apreensão	Nº Termo de Inutilização	Nº Termo de Interdição	Nº Termo de Desinterdição	Nº Termo de Infração	Recusa		Processo	Nº Protocolo de Anulação	Nº Protocolo de Recurso	Nº de Fumo (sem ou não)	Nº de Fumo (sem ou não)		
1)		a)																				
		b)																				
2)		a)																				
		b)																				
3)		a)																				
		b)																				
4)		a)																				
		b)																				
5)		a)																				
		b)																				
6)		a)																				
		b)																				
7)		a)																				
		b)																				

Equipe Técnica (Preencher Matrícula, Nome legível e Assinatura):

1) Mat.: _____ Nome: _____ Ass.: _____

2) Mat.: _____ Nome: _____ Ass.: _____

3) Mat.: _____ Nome: _____ Ass.: _____

4) Mat.: _____ Nome: _____ Ass.: _____

Motorista (Preencher Matrícula, Nome legível e Assinatura):

1) Mat.: _____ Nome: _____ Ass.: _____

Placa Veículo: _____

Pontuação (Uso Exclusivo da DCPN):

1) Total de Pontos Válidos: _____

2) Quantidade de Técnicos: _____

3) Pontos do Administrativo: _____

4) Saldo de Pontos: _____

5) Pontos do Motorista (10% / 15%): _____

6) Saldo Pontos p/ Eq. Técnica (85% / 90%): _____

7) Pontos por Técnico: _____

Recebido em: ____/____/____

Assinatura do Servidor: _____

Digitado em: ____/____/____

Assinatura do Servidor: _____

Fonte: Secretaria de Saúde/VISA/SVS, 2023.

Figura 13 - Interface do Sistema Municipal de Vigilância Sanitária.

SIMVISA - Sistema Municipal de Vigilância Sanitária

Pesquisa de Estabelecimentos e Solicitações

Estabelecimentos Solicitações Processos SISOFFIA

Razão Social: _____ Nome Fantasia: _____ Bairro: _____ Divisão: _____

CNPJ/CPF (00.000.000/0000-00): _____ Código: _____ Logradouro: _____ Atividade: _____

Informações do Estabelecimento **Clique duas vezes no estabelecimento para acessar as informações gerais**

Código	Razão Social	CNPJ / CPF	Nome Fantasia	Atividade
14505				FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA E CONFEITARIA COM
14504				FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA E CONFEITARIA COM
14503				ENSINO MÉDIO
14502				COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS FARMACÊUTICOS, SEM
14501				CANTINAS - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PRIVATIVOS
14500				FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANT
14499				LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES
14498				TRANSPORTE RODOVIÁRIO DE CARGA, EXCETO PRODUTOS PI
14497				ATIVIDADES VETERINÁRIAS
14496				FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA E CONFEITARIA COM
14495				FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA E CONFEITARIA COM
14494				FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA E CONFEITARIA COM
14493				FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA E CONFEITARIA COM
14492				FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA E CONFEITARIA COM
14491				FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA E CONFEITARIA COM
14490				COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS FARMACÊUTICOS, SEM
14489				COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS FARMACÊUTICOS, SEM
14488				TRANSPORTE RODOVIÁRIO DE CARGA, EXCETO PRODUTOS PI
14487				ATIVIDADES DE ATENDIMENTO EM PRONTO-SOCORRO E UNID
14486				FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA E CONFEITARIA COM
14485				FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA E CONFEITARIA COM
14484				FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA E CONFEITARIA COM
14483				COMÉRCIO ATACADISTA DE MEDICAMENTOS E DROGAS DE US

Incluir Estabelecimento (Alt+1) Incluir Solicitação (Alt+2) Incluir Ações (Alt+3) Editar Estabelecimento (Alt+4) Editar Atividade (Alt+7) Editar ações Estabelecimento (Alt+5) Imprimir Estabelecimento (Alt+6)

Usuário: FÁBIA CORRÊA WANDERLEY Data: 18/07/2023 Hora: 12:12:04

Fonte: Arquivo pessoal, 2023.

3.3 Conselho Municipal de Saúde

O conselho de saúde é definido como um órgão colegiado, de caráter permanente e deliberativo, composto por representantes do governo, prestadores de serviços de saúde, profissionais de saúde e usuários, que atuam na formulação de estratégias e no controle da execução da política de saúde na instância correspondente,

inclusive nos aspectos econômicos e financeiros, cujas decisões são homologadas pelo chefe do poder legalmente constituído em cada esfera de governo (IDISA, 2021).

O médico veterinário, profissional de saúde pública, é assim expressamente reconhecido pelo Conselho Nacional de Saúde (Resolução 287/1998) e pelo próprio Ministério da Saúde (Portaria 639/2020). Pela formação abrangente, além da assistência técnica sanitária aos animais, estão preparados para garantir à população a sanidade dos alimentos de origem animal, atuando na defesa agropecuária, na inspeção oficial e nas vigilâncias sanitárias, além de serem capacitados para realizar análise do solo e da água, visando à sustentabilidade ambiental onde há produção animal. Seu conhecimento em vigilância epidemiológica contribui em situações de surtos alimentares e outros agravos, transmissíveis ou não, no controle de zoonoses emergentes e reemergentes e nas campanhas de imunização. Exerce também atividades em laboratórios, na pesquisa, no diagnóstico, na produção de imunobiológicos e participa da produção de medicamentos de uso humano e animal (CRMV-BA, 2020; CFMV, 2022).

Ademais, a Portaria 2.436 de 21 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde, que revisa a Política Nacional de Atenção Básica no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS), mantém Medicina Veterinária nos Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF), inseridos desde a Portaria 2.488/MS/2011. Os NASFs foram criados com o objetivo de ampliar a abrangência e o escopo das ações da atenção básica, aumentando a resolutividade e capacidade de resposta das equipes de saúde da família aos problemas da população (BRASIL, 2027; BRASIL, 2011). Assim, sendo uma profissão intrínseca à saúde pública, é importante a ocupação de espaços como os conselhos de saúde por médicos veterinários e, visando obter conhecimentos acerca dessa temática, a discente participou de reuniões do Conselho Municipal de Saúde do Jabotão dos Guararapes no decorrer do ESO, enquanto visitante, sob supervisão da superintendente de vigilância em saúde.

O Conselho Municipal de Saúde do Jabotão dos Guararapes (Figura 14) é instituído pela Lei nº 627/2011, em conformidade com as Leis Federais nº 8.080/90 e nº 8.142/90. O Conselho é um órgão colegiado, deliberativo e permanente do SUS em cada esfera de governo, tendo suas funções fiscalizadoras e consultivas. É composto de forma paritária por 16 (dezesseis) membros titulares e suplentes, sendo 25% representantes do governo e prestadores de serviço ao SUS, 25% representantes dos trabalhadores da saúde e 50% representantes dos usuários.

Figura 14 - Fachada do Conselho Municipal de Saúde do Jaboatão dos Guararapes



Fonte: Arquivo pessoal, 2023.

Figura 15 - 6ª reunião ordinária/2023 do Conselho Municipal de Saúde do Jaboatão dos Guararapes.



Fonte: Arquivo pessoal, 2023.

3.4 Capacitações

Ao longo do Estágio Supervisionado Obrigatório, a discente esteve em capacitações promovidas pela VISA, sendo estas direcionadas aos setores de indústrias alimentícias e de estabelecimentos que fabricam produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria.

A Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária (APEVISA), especificamente em Jaboatão dos Guararapes, transferiu seus encargos de licenciamento e inspeções sanitárias para a Vigilância Sanitária do município, quando se tratar de indústrias de alimentos.

Considerando que estes estabelecimentos passarão a ser submetidos a um processo completamente novo, ocorreu mobilização da VISA para convidar responsáveis legais e/ou técnicos dos estabelecimentos que se enquadram para um momento de capacitação (Figura 16) na qual foram repassadas orientações sobre o Portal de Licenciamento do Jaboatão dos Guararapes, a documentação necessária para obter a licença sanitária, exigências físico-estruturais demandadas pela coordenação de engenharia, e o roteiro de inspeção sanitária que será utilizado nas visitas técnicas. Na ocasião houve, ainda, um momento direcionado ao Centro de Referência em Saúde do Trabalhador (CEREST), em que uma representante tratou sobre a temática da saúde e segurança no trabalho.

Figura 16 - Capacitação promovida para as indústrias de alimentos.



Fonte: Arquivo pessoal, 2023.

Figura 18 - Capacitação sobre as boas práticas nos serviços de panificação.



Fonte: Arquivo pessoal, 2023.

3.5 Atividade informativa

Em 22 de maio de 2023, a portaria nº 587 do Ministério da Agricultura e Pecuária declarou estado de emergência zoossanitária em todo o território nacional, por 180 dias, em função da detecção da infecção pelo vírus da influenza aviária H5N1 de alta patogenicidade (IAAP) em aves silvestres no Brasil (BRASIL, 2023).

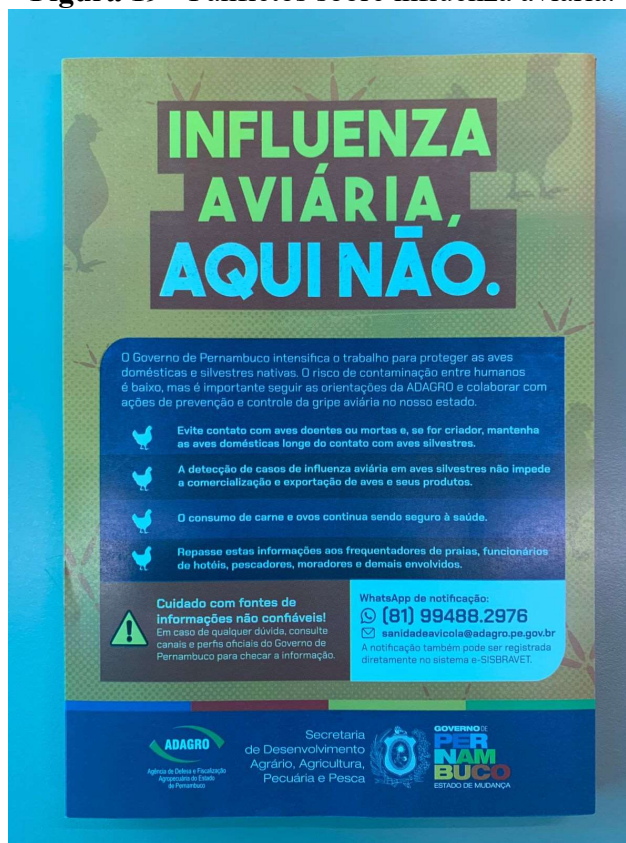
A influenza aviária é uma zoonose, ou seja, pessoas que estão em contato com aves infectadas correm o risco de adquirir a doença. Muitos casos humanos são limitados a conjuntivite ou doença respiratória leve, mas alguns vírus tendem a causar doença grave (IDAF).

O médico veterinário exerce papel fundamental para o monitoramento e controle da doença. O profissional está presente desde os órgãos de defesa sanitária animal até a responsabilidade técnica em granjas, indústrias avícolas, casas agropecuárias, prefeituras e cooperativas rurais. Nesse sentido, orientando pequenos produtores sobre educação sanitária acerca da gripe aviária e de outras doenças de importância para o Serviço Veterinário Oficial do Brasil (CFMV, 2023).

Em Jabotão dos Guararapes, no período do ESO, foi possível acompanhar o posicionamento da Secretaria de Saúde frente à situação atual, agindo através da educação em saúde ao distribuir para a população panfletos produzidos pela Agência de

Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO), com informações essenciais e de fácil entendimento sobre a enfermidade.

Figura 19 - Panfletos sobre influenza aviária.



Fonte: Arquivo pessoal, 2023.

3.6 Aplicação de *checklist*

O *checklist* é um instrumento que pode ser utilizado no desenvolvimento de uma pesquisa, consistindo em uma lista de itens que foi previamente estabelecida para certificar as condições de um serviço, produto ou processo. Durante o período do ESO, foi desenvolvido pela discente um *checklist* para avaliar as condições higiênico-sanitárias dos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados, especificamente. Tal instrumento foi crucial para a elaboração do segundo capítulo deste trabalho.

II. CAPÍTULO 2: AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ENTREPOSTOS DE CARNES E ENTREPOSTOS DE CARNES EM SUPERMERCADOS NO MUNICÍPIO DO JABOATÃO DOS GUARARAPES/PE

RESUMO

Sendo a carne um alimento altamente susceptível à contaminação e deterioração ao longo dos processos de manipulação, transporte, armazenamento e comercialização, é imprescindível o cumprimento de leis, decretos, resoluções, portarias e outros instrumentos legais vigentes para garantir a inocuidade desse produto de origem animal ao ser ofertado para a população. Durante a realização do Estágio Supervisionado Obrigatório, com o objetivo de avaliar as condições higiênico-sanitárias dos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados localizados no município do Jaboatão dos Guararapes, foi desenvolvida e aplicada uma metodologia que inclui um *checklist* aprovado pela Vigilância Sanitária, o qual aborda aspectos desde a documentação até o manejo dos resíduos oriundos da manipulação da matéria-prima. Além disso, foi formulada uma classificação por nota de acordo com o número de conformidades encontradas em cada bloco de tal instrumento de pesquisa. Nos resultados, é possível observar que em todos os blocos existe algum nível de inconformidade entre os itens abordados, sendo alguns bastante expressivos e preocupantes, levando a crer que o alimento que tem sido ofertado para a população não passa por um processo de produção completamente fiel às boas práticas higiênico-sanitárias. Observou-se também que, quando se trata de edificações, muitos estabelecimentos não têm capital o suficiente para se adequar àquilo que preconiza a legislação vigente. Em suma, foi constatada a necessidade de um trabalho mais eficiente do órgão fiscalizador associado a ações educativas/informativas, além de ser estudada uma maneira de fazer adequações legislativas para que se inclua e fiscalize com base em parâmetros realmente palpáveis, todos os entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados.

Palavras-chaves: Carne, Inspeção, Legislação, Segurança alimentar

ABSTRACT

Since meat is a food that is highly susceptible to contamination and deterioration during the handling, transportation, storage and marketing processes, it is essential to comply with the laws, decrees, resolutions, ordinances and other legal instruments in force to guarantee the safety of this product of animal origin when it is offered to the population. During the Compulsory Supervised Internship, with the aim of evaluating the hygiene and health conditions of meat stores and meat warehouses in supermarkets located in the municipality of Jaboatão dos Guararapes, a methodology was developed and applied that includes a checklist approved by the Health Surveillance Agency, which covers aspects ranging from documentation to the handling of waste arising from the handling of raw materials. In addition, a grade classification was formulated according to the number of compliances found in each block of this research instrument. The results show that in all the blocks there is some level of non-compliance among the items covered, some of which are quite significant and worrying, leading us to believe that the food being offered to the population does not go through a production process that is completely faithful to good hygiene and health practices. It was also observed that, when it comes to buildings, many establishments do not have enough capital to comply with current legislation. In short, there is a need for more efficient work on the part of the supervisory body, combined with educational/information activities, and a study should be carried out into how to make legislative adjustments so that all meat stores and meat stores in supermarkets can be included and inspected based on really tangible parameters.

Keywords: Meat, Inspection, Legislation, Food safety

1. Introdução

De acordo com Fiddes (1991), a carne seria o alimento soberano em diferentes contextos, culturas e grupos sociais. Na hierarquia alimentar que nos apresenta, a carne bovina estaria no topo, seguida das carnes brancas (frango e peixe). Este alimento encontra-se susceptível a contaminação desde a produção, transformação, armazenamento, transporte e em condições de comercialização, além de serem passíveis de deterioração proteica, degradação das gorduras e dos carboidratos de sua constituição, estão sujeitas a alterações ocasionadas pelas próprias enzimas tissulares e pela atividade microbiana (ABRAHÃO et al., 2005). Sendo assim, a adequação, a conservação, a higiene das instalações e dos equipamentos, os técnicos responsáveis pelos estabelecimentos, a origem, a qualidade das matérias primas, o grau de conhecimento e preparo dos manipuladores são imprescindíveis para garantir a segurança dos alimentos (MADEIRA e FERRÃO, 2002).

No Brasil, a inspeção sanitária dos produtos de origem animal (POA) é regulamentada por um conjunto de leis, decretos, resoluções, portarias e outros instrumentos legais. Essa legislação trata do funcionamento dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos produtores de alimentos (MEDEIROS, 2021). No município do Jaboatão dos Guararapes, a Vigilância Sanitária (VISA) e a Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária (ADAGRO) estão à frente da defesa da saúde pública na face da averiguação da inocuidade desses produtos e condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos que os manipulam e comercializam.

Nesse sentido, a VISA faz o controle da segurança e da qualidade dos produtos de origem animal atuando na fiscalização dos estabelecimentos que os transportam, armazenam e comercializam com objetivo de eliminar, diminuir ou prevenir o risco sanitário e assim assegurar a proteção à saúde da população; e a ADAGRO tem por finalidade promover a defesa, a inspeção e a fiscalização agropecuária no território e nas divisas do Estado de Pernambuco, incluindo as áreas distritais (PERNAMBUCO, 2016). Desta maneira, os órgãos promovem ações complementares ao exercerem serviços de inspeção, em suas respectivas esferas de atuação, dentro de um mesmo município.

É importante esclarecer, que em se tratando de estabelecimentos varejistas que realizam fracionamento de carnes e/ou miúdos de animais de açougue, a Portaria da ADAGRO n° 58, de 26/09/2017 torna obrigatório o registro no SIE-PE para que estes

estejam aptos a tais práticas e a fazer a disponibilização ao comércio. Esta portaria cria a classificação de “entreposto de carnes” e “entrepostos de carnes em supermercados” (PERNAMBUCO, 2017).

Ainda sobre esse aspecto, Entrepasto de carnes configura o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação e acondicionamento de carnes resfriadas ou congeladas, das diversas espécies de açougue já inspecionadas na origem, e que disponha de lugar específico para o seu fracionamento, porcionamento, moagem e amaciamento, sendo embaladas e rotuladas para comercialização no próprio estabelecimento ou distribuição no Estado de Pernambuco, observando-se as garantias de todo o processo e atendendo às legislações pertinentes (PERNAMBUCO, 2017).

Já o entreposto de carnes em supermercados é o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação e acondicionamento de carnes e miúdos das diversas espécies de açougue, já inspecionadas na origem, e que disponha de lugar específico para o seu fracionamento, porcionamento, moagem e amaciamento, sendo embaladas e rotuladas para comercialização no próprio supermercado ou distribuição no estado de Pernambuco, observando-se as garantias de todo o processo e atendendo às legislações pertinentes. Para efeito desta portaria, entende-se por supermercados aqueles denominados mercadinhos, minimercados, hipermercados. Excetuam-se os mercados públicos e similares que manipulem carne (PERNAMBUCO, 2017).

Sendo assim, determinados os requisitos e exigências para o funcionamento e registro desses estabelecimentos pela portaria nº 58/2017 da ADAGRO, sua inobservância é sujeita a infração de natureza sanitária nos termos de legislação em vigor, sujeitando o infrator ao processo administrativo e penalidades previstas, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis.

No entanto, durante realização do Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) na Vigilância Sanitária no município do Jaboatão dos Guararapes, observou-se que entre os estabelecimentos varejistas licenciados ou ainda em processo de licenciamento pelo município é recorrente a ausência do carimbo do serviço de inspeção estadual dos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados, sendo estes estabelecimentos possíveis pontos da disseminação de doenças transmissão hídrica e alimentar (DTHA) e demais agravos à saúde pública, o que corrobora com BRASIL

(2010), quando menciona que o controle deficiente dos órgãos públicos e privados, contribui no tocante a qualidade dos alimentos ofertados às populações.

Nesse contexto, esse estudo objetivou realizar uma avaliação das condições higiênico-sanitárias dos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados nas sete regionais do Jaboatão dos Guararapes e assim estimar um diagnóstico acerca da qualidade dos produtos ofertados à população por esses estabelecimentos, além de compreender a dimensão do descumprimento da legislação vigente.

2. Material e Métodos

Para avaliar as condições higiênico-sanitárias dos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados localizados no município do Jaboatão dos Guararapes, foi formulado, aprovado pela Vigilância Sanitária e aplicado um *checklist* (Apêndice 1) nesses estabelecimentos no período de junho a agosto de 2023.

A visita aos estabelecimentos com atividades de entrepostos de carnes ou entrepostos de carnes em supermercados ocorreu por demanda espontânea dentro da programação pré-estabelecida pela equipe técnica escalada, sendo feita a aplicação do *checklist*. Não sendo a Vigilância Sanitária responsável pelo registro dos entrepostos de carnes, a entrada nesses ambientes foi autorizada pelo proprietário ou responsável legal, com ciência de que as informações recolhidas seriam utilizadas na pesquisa, não podendo gerar termo de notificação ou auto de infração.

Com o intuito de abranger todos os elementos básicos relacionados às boas condições higiênico-sanitárias no que tange a manipulação dos produtos cárneos, o *checklist* foi construído com base nas disposições da Portaria nº 58 de 2017 da ADAGRO, na Portaria nº 326 de 1997 do Ministério da Saúde, na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e no Decreto 20.786 de 1988 do Estado de Pernambuco. A fim de otimizar o recolhimento de dados as questões foram agrupadas em blocos: 1) Documentação; 2) Controle de recebimento; 3) Câmaras frigoríficas; 4) Sala de manipulação; 5) Manipuladores; 6) Moagem de carne; 7) Resíduos gerados a partir da manipulação de matéria prima.

Após o preenchimento do *checklist*, os dados foram inseridos na plataforma Google Forms, responsável por agrupar as informações em planilha compatível com o Microsoft *Excel* e gerar parte dos elementos gráficos utilizados para exibir os resultados. Para facilitar a compreensão desses resultados foi desenvolvida uma classificação por nota de acordo com a quantidade de itens em conformidade em cada bloco.

Sendo assim, esta classificação por nota consistiu em sistematizar o percentual de conformidade encontrado em cada bloco de 0 a 4 pontos, onde 0 corresponde a 0% de conformidade; 1 corresponde de 0,1% a 25% de conformidade; 2 corresponde de 25,1% a 50% de conformidade; 3 corresponde de 50,1% a 75% de conformidade; 4 corresponde de 75,1% a 100% de conformidade. Respectivamente, estes pontos classificam os blocos e/ou estabelecimentos, caso seja calculada posteriormente uma média entre os blocos, em deficientes, irregulares, medianos, regulares e bons.

Para aplicação desse sistema, foram elaboradas duas fórmulas matemáticas (Figura 20) que possibilitam a graduação das conformidades encontradas em cada bloco, de cada estabelecimento, em porcentagem. Essa porcentagem então é utilizada para findar uma nota entre 0 e 4, o que possibilita estimar com mais clareza as condições higiênico-sanitárias dos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados no município de Jaboatão dos Guararapes/PE.

Figura 20 - Fórmulas matemáticas utilizadas para a graduação das conformidades encontradas em cada bloco, de cada estabelecimento, em porcentagem.

$$\frac{b}{i} = v$$

b = Bloco (sempre igual a 1)
 i = nº de itens em determinado bloco
 v = valor correspondente a cada item

$$v \times c \times 100 = n$$

c = quantidade de conformidades no bloco
 n = nº de conformidades no bloco expresso em porcentagem

Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

3. Resultados e Discussão

Dentro do período estabelecido para ser feita a aplicação do *checklist*, foram visitados 30 estabelecimentos, sendo 2 entrepostos de carnes e 28 entrepostos de carnes em supermercados. Com as conformidades postas no sistema de avaliação, foram dadas notas para cada bloco de todos os estabelecimentos, havendo exceção apenas para aqueles onde o bloco não possuía aplicabilidade.

O primeiro bloco do *checklist* trata sobre documentação e foram analisados 6 itens: a responsabilidade técnica exercida por um médico veterinário registrado no Conselho Regional de Medicina Veterinária de Pernambuco (CRMV/PE), a documentação de origem das matérias-primas recebidas, o atestado de saúde ocupacional (ASO) dos manipuladores de alimentos, manual de boas práticas de fabricação, a comprovação da potabilidade da água e a implantação de procedimentos operacionais padronizados (POP) voltados para higiene.

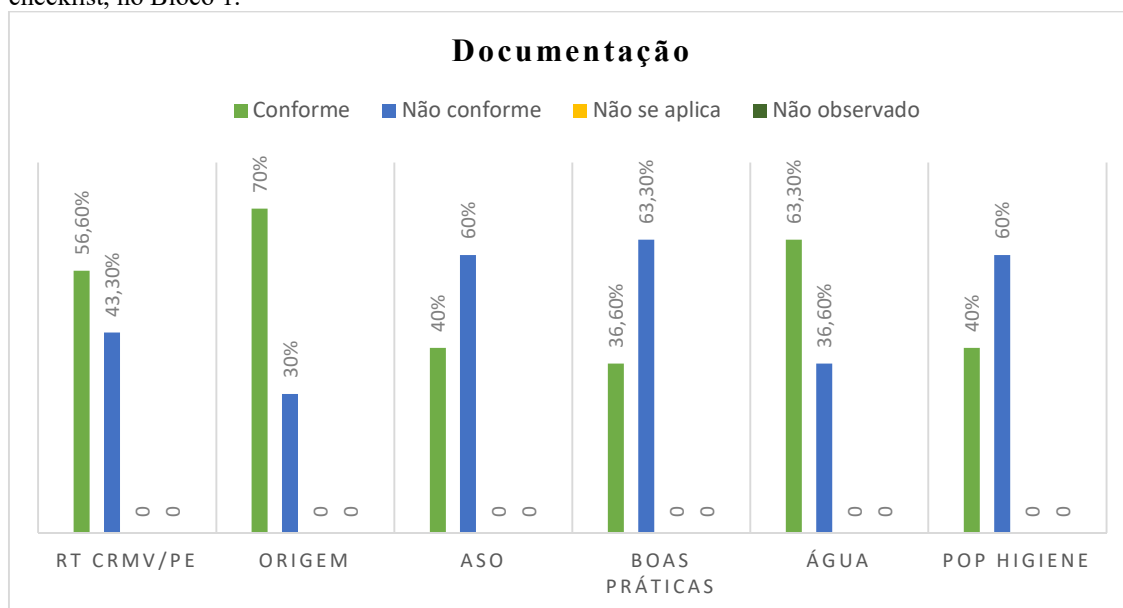
Tabela 2- Classificação dos estabelecimentos de acordo com as conformidades acerca de documentação (Bloco 1).

Classificação	Estabelecimentos que se enquadram
Deficiente	3
Irregular	10
Mediano	4
Regular	3
Bom	10
Total	30

Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

Entre os estabelecimentos avaliados, como pode ser observado na Tabela 2, 17 mantiveram-se entre mediano e bom com relação à documentação, podendo ser observados mais detalhadamente quais itens foram mais ou menos atendidos no Gráfico 1.

Gráfico 1 - Gráfico com a graduação em porcentagem dos resultados encontrados após aplicação do checklist, no Bloco 1.



Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

De acordo com a Portaria nº 326/1997 do Ministério da Saúde, Responsável Técnico (RT) é o profissional habilitado a exercer atividade na área de produção de alimentos e respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas à proteção da saúde. A responsabilidade técnica, pela inspeção dos Entrepósitos de Carnes em Supermercados e Entrepósitos de Carnes, deverá ser exercida por Médico Veterinário com Anotação de Responsabilidade Técnica, atualizado, emitido pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária de Pernambuco (PERNAMBUCO, 2017). Possuem RT de acordo com o que é estabelecido pela legislação, 56,6% dos entrepostos avaliados.

Dos 30 estabelecimentos analisados, 70% obtinham nota fiscal comprovando a origem da matéria-prima recebida, seguindo o que está posto na Portaria nº 58 de 2017 da ADAGRO, onde se ler: “Deverão manter arquivadas as documentações de origem das matérias-primas recebidas, por um período mínimo de 01 (um) ano, e disponibilizá-las à fiscalização quando solicitado”. Observa-se que esse dado se sobressai sobre ao que foi encontrado por Souza (2021) ao avaliar a origem e frequência de produtos cárneos caprinos e ovinos comercializados no município de Petrolândia, em que somente 4% dos estabelecimentos adquirem o produto de abatedouros normatizados e 64% desconhecem a procedência da carne.

Sobre a perspectiva de contaminação, Souza (2006) relata que aproximadamente 60% das enfermidades de origem alimentar causadas por microrganismos patogênicos,

têm como responsáveis os manipuladores em até 26% dos surtos. Nesse contexto, a Portaria SVS/MS nº 326 de 1997, estabelece que as pessoas que mantêm contatos com alimentos devem submeter-se aos exames médicos e laboratoriais que avaliem a sua condição de saúde antes do início de sua atividade e/ou periodicamente, após o início das mesmas. Ainda assim, apenas 40% dos estabelecimentos avaliados nessa pesquisa apresentaram o atestado de saúde ocupacional (ASO) de seus colaboradores. Torres e Lacerda (2021), declararam que no que se refere ao programa de controle de saúde 90% dos estabelecimentos desconhecia a obrigatoriedade de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.

De acordo com a RDC nº 216/ANVISA, serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), documentos estes que devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido. O Manual de Boas Práticas é um documento que descreve a situação real das operações e dos procedimentos realizados pelo estabelecimento, já o POP deve conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades.

Aplicando *checklist* em um açougue acerca desta temática no município de Vera Cruz/SP, Ferreira e Rodrigues (2021) relataram que no que tange documentação, incluindo Manual de Boas Práticas e POP, não existia nenhuma conformidade, e afirmaram que, com esses resultados, não só a integridade e qualidade do produto final estão em risco, mas também a integridade dos colaboradores. O mesmo se aplica aos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados avaliados, onde os dois critérios não ultrapassaram 40% de conformidade.

Para a manipulação de alimentos, segundo o que preconiza a RDC nº 216/ANVISA, deve ser utilizada somente água potável. Diante da averiguação deste item, foi possível constatar que 63,3% dos entrepostos mostraram-se conformes, inferindo que usavam água comprovadamente potável fornecida pela empresa prestadora de serviços do município, dado este que corrobora o encontrado por Araújo et al. (2021), ao realizarem a avaliação da qualidade higiênico-sanitária e físico-estrutural de açougues em municípios do Vale do Guaribas, no estado do Piauí, em que o percentual de conformidade foi de 93,52%, valendo-se do mesmo tipo de abastecimento.

O segundo bloco do *checklist* tratou do controle de recebimento, onde foram analisados os seguintes itens: se é feita a conferência de temperatura da matéria-prima com instrumento ideal e calibrado, se há registro de que a temperatura de carnes e miúdos resfriados ao chegarem não é superior a 7°C e se há registro de que a temperatura de carnes e miúdos congelados ao chegarem não é superior a -12°C.

Tabela 3 - Classificação dos estabelecimentos de acordo com as conformidades acerca do controle de recebimento (Bloco 2).

Classificação	Estabelecimentos que se enquadram
Deficiente	14
Irregular	0
Mediano	13
Regular	0
Bom	3
Total	30

Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

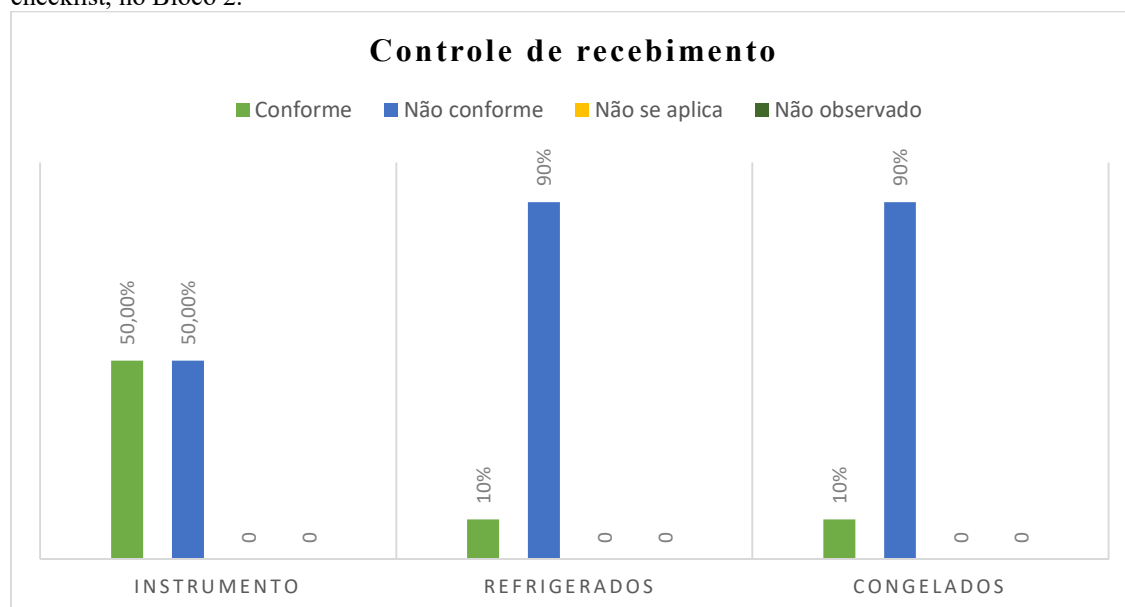
Analisando sistematicamente a conformidade desses itens, a Tabela 3 traz a constatação de que 3 estabelecimentos se classificaram como bons, 13 como medianos e 14 como deficientes, números que colocam este bloco como o menos conforme entre todos os entrepostos avaliados.

O Decreto 9.013/2017 preconiza que “os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares” (BRASIL, 2017). Ainda de acordo com o Ministério de Agricultura e Pecuária (MAPA), as meias carcaças e quartos podem ainda ser transportadas para outros frigoríficos e entrepostos de carne, e para isso, caminhões frigoríficos com temperatura adequada devem ser utilizados (MAPA, 2016). Ao empregar este meio de transporte, as carnes resfriadas devem estar em temperatura não superior a 7°C, enquanto as congeladas necessitam estar a -12°C, informação que também está presente na Portaria 58 de 2017 da ADAGRO.

Diante disso, é imprescindível que nos estabelecimentos exista instrumento ideal e calibrado para aferir a temperatura da matéria-prima recebida. O Gráfico 2 exibe que 50% dos estabelecimentos apresentaram conformidade com relação a este instrumento, porém, o percentual não se repete quando se trata do registro de que a temperatura de carnes e miúdos resfriados e/ou congelados chegam dentro do que é estabelecido pela legislação. Possuindo apenas 10% de conformidade nos dois tipos de conservação,

obtemos a informação de que, ainda que exista instrumento ideal e calibrado, não faz parte da rotina dos estabelecimentos aferir e registrar a temperatura da matéria-prima no recebimento.

Gráfico 2 - Gráfico com a graduação em porcentagem dos resultados encontrados após aplicação do checklist, no Bloco 2.



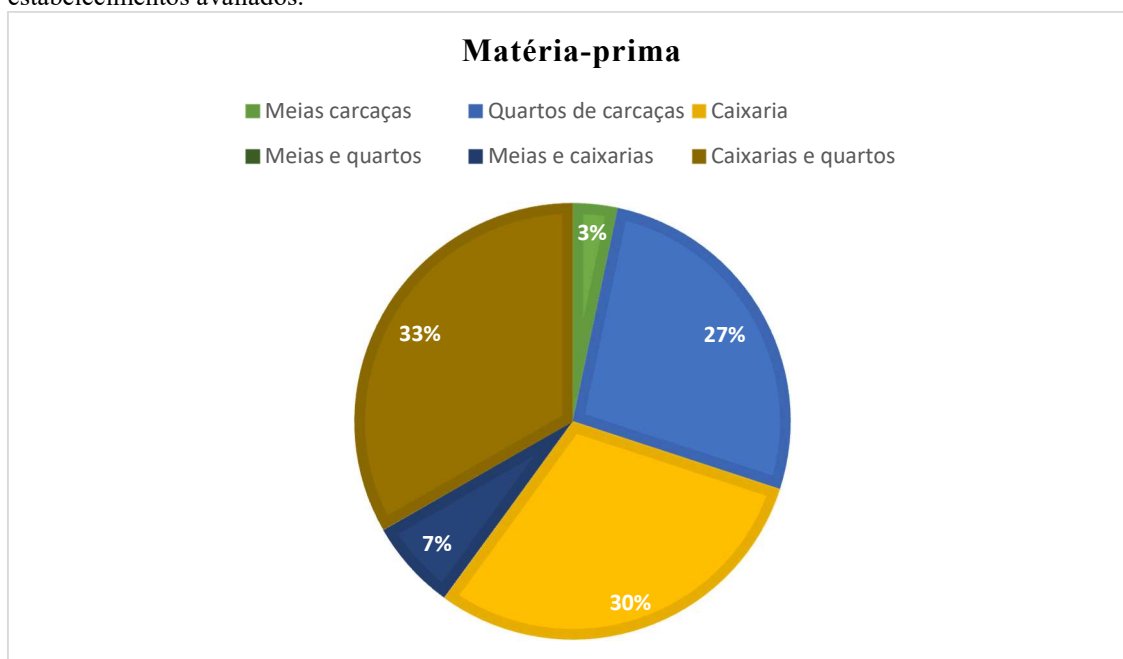
Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

Rocha (2021), ao verificar o atendimento às normas para a conservação de carne bovina resfriada nos pontos de venda em Camaragibe – PE, relatou que a inadequação da temperatura neste tipo de estabelecimento é frequente e que os órgãos reguladores/fiscalizadores são deficientes neste quesito. Ademais, afirma que uso adequado da cadeia do frio é essencial à conservação das carnes frescas havendo assim a necessidade de um profissional para avaliação diária das boas práticas de processamento e verificação da cadeia do frio, com registro dos dados obtidos. Necessidade que também se aplica aos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados no município de Jaboatão dos Guararapes.

A fim de entender qual tipo de matéria-prima prevalece nos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados localizados em Jaboatão dos Guararapes, no que se refere a cortes bovinos, foi inserido no bloco 2 um questionamento acerca deste tópico e no Gráfico 3 observa-se que 33%, a maioria recebe quartos de carcaças e caixaria, seguidos dos 30% que recebem exclusivamente caixaria e dos 27% que recebem exclusivamente quartos de carcaça. Em menor número, estão aqueles que recebem meias carcaças e caixarias e os que recebem exclusivamente meias carcaças, com 7% e 3%, respectivamente.

É pertinente relacionar estas informações com o bloco 3, em que 7 estabelecimentos não foram avaliados por conta da ausência de câmaras frigoríficas. Durante a coleta de dados, foi possível constatar que alguns estabelecimentos, ainda que não possuam condições ideais para conservar a matéria-prima, recebem grandes peças como meias carcaças e quartos de carcaças, que vem sendo armazenados em *freezers*.

Gráfico 3 - Gráfico com o percentual dos tipos de matéria-prima que são recebidos pelos estabelecimentos avaliados.



Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

O bloco 3 do *checklist* objetivou avaliar as câmaras frigoríficas, verificando seus marcadores externos de temperatura, a conferência e o registro documental da temperatura, suas condições de higiene, estado de conservação, o uso de estrados e luminárias com protetores e também as embalagens, se estão em quantidade suficiente para atendimento à demanda do dia, além de armazenadas corretamente em local limpo.

Tabela 4 - Classificação dos estabelecimentos de acordo com as conformidades encontradas nas câmaras frigoríficas (Bloco 3).

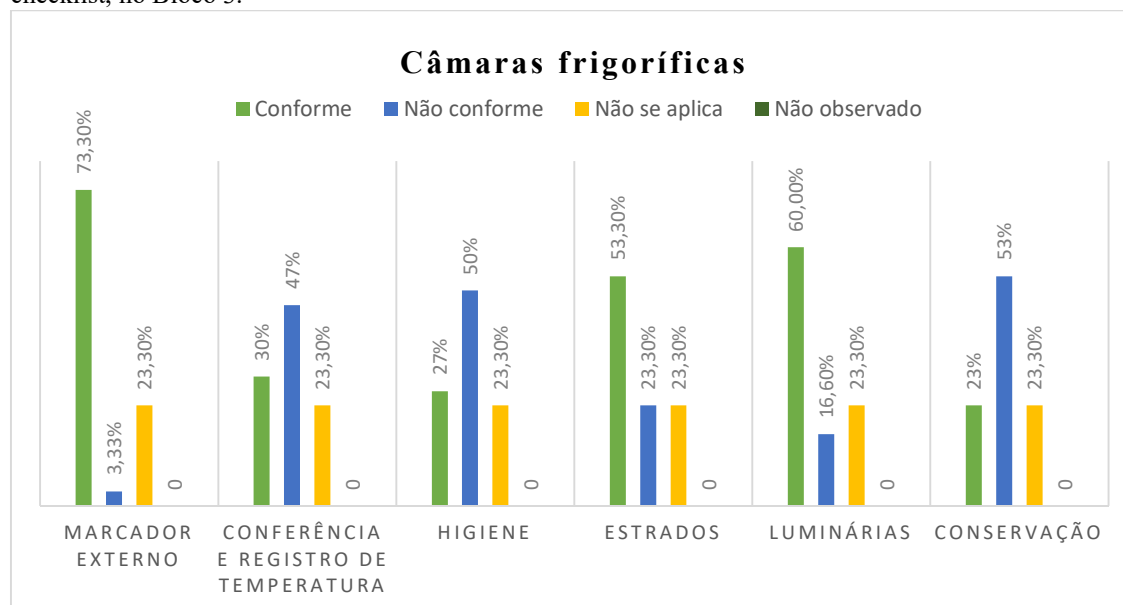
Classificação	Estabelecimentos que se enquadram
Deficiente	0
Irregular	2
Mediano	11
Regular	3
Bom	7
Total	23

Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

Levando em consideração a supracitada ausência deste equipamento em 7 dos estabelecimentos, no total de 23 avaliados, de acordo com a Tabela 4, 13 mantiveram-se

entre irregular e mediano, e 10 estão entre regular e bom, sendo graduada em porcentagem a conformidade dos estabelecimentos em cada item, no Gráfico 4.

Gráfico 4 - Gráfico com a graduação em porcentagem dos resultados encontrados após aplicação do checklist, no Bloco 3.



Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

O Decreto Estadual nº 20.786, diz que câmaras frias, balcões frigoríficos e geladeiras devem estar em perfeito estado de conservação e funcionamento, com termômetro visível no caso de balcões frigoríficos e câmaras frias. Além disso, é necessário monitoração e registro da temperatura (PERNAMBUCO, 1998).

O marcador externo de temperatura das câmaras estava conforme em 70% dos entrepostos, porém a conferência e o registro dessa temperatura, assim como no recebimento, não costumam ser realizados, com apenas 30% de conformidade. Sobre o estado de conservação, 53% não estão conformes, acima do que foi encontrado por Oliveira et al. (2020), em que o percentual de freezers e câmara fria danificados e em mau estado de conservação foi de 21,4%. O armazenamento e o resfriamento inadequados da carne assim como a falta de manutenção nos equipamentos de conservação desses produtos são fatores que contribuem para a ocorrência das doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) (FREITAS et al., 2018).

Somente 27% das câmaras observadas possuíam condições de higiene satisfatória. Santos et al. (2018) correlacionaram o estado precário de higiene nas câmaras frias ao fato de que 63,13% das câmaras avaliadas no estudo em questão apresentavam pisos, paredes e tetos malconservados, com rachaduras, trincas, goteiras, bolores e/ou descascamento, dificultando o processo de higienização das instalações. A

mesma associação pode ser feita no presente estudo, tendo em vista que a porcentagem de conformidade tanto na higiene como na conservação, ficou entre 20% e 30%.

No ponto relacionado à iluminação, os pontos de luz precisam ter resistência a alta concentração de umidade e baixas temperaturas, inclusive negativas, sendo relevante optar por lâmpadas com protetores nas câmaras frias como uma medida de segurança. Nesse sentido, 60% das câmaras avaliadas estavam conformes.

Avançando para a questão dos paletes, estrados e ou prateleiras, a legislação vigente pede que sejam de material liso, resistente, impermeável e lavável, sendo permitido o uso de estrados de madeira, excepcionalmente, nas câmaras de congelados (BRASIL, 2004; PERNAMBUCO, 2017). Assim, 53,3% dos estabelecimentos cumpriram o que preconiza a legislação, atualmente.

Tabela 5 - Classificação dos estabelecimentos de acordo com as conformidades das suas respectivas salas de manipulação (Bloco 4).

Classificação	Estabelecimentos que se enquadram
Deficiente	2
Irregular	10
Mediano	13
Regular	3
Bom	2
Total	30

Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

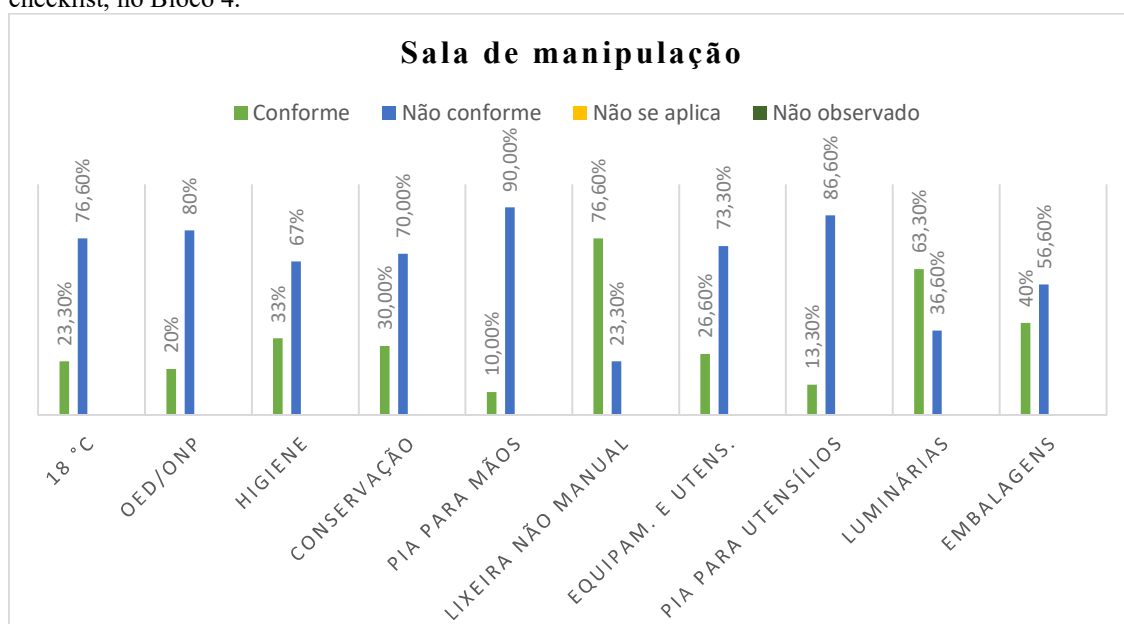
O quinto bloco do *checklist* abordou 10 itens relacionados à sala de manipulação: a climatização em temperatura ambiente (máxima de 18°C), se a sala é mantida livre de objetos em desuso ou não pertinentes ao ambiente, as condições de higiene, seu estado de conservação, a existência e/ou adequação de pia exclusiva para lavagem de mãos provida de sabão líquido inodoro e antisséptico e papel toalha, se é feita a utilização de lixeira com acionamento não manual, a limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios, a existência e/ou adequação de pia exclusiva para lavagem dos utensílios, se as luminárias possuem protetores e também as embalagens, se estão em quantidades suficientes para o atendimento à demanda do dia, além de estarem armazenadas de maneira correta em local limpo.

A Tabela 5 mostra que somente 5 entrepostos estão entre regular e bom no que tange as salas de manipulação, fazendo deste bloco um dos mais críticos entre os avaliados. No Gráfico 5, é possível observar que entre os 10 itens presentes neste bloco, apenas 1 ultrapassou 50% de estabelecimentos conformes.

O primeiro item analisado foi a climatização da sala de manipulação, que, como determina a Portaria nº 58 de 2017 da ADAGRO, deve possuir temperatura ambiente máxima de 18°C. Somente 23,30% apresentaram a temperatura correta, um número baixo, mas ainda superior ao encontrado por Araújo et al. (2021), em que nenhum dos açougues possuíam sistema de climatização.

Sobre os objetos em desuso e objetos não pertinentes ao ambiente, o resultado de 80% não conformes se assemelhou aos de Ventura et al. (2020) ao fazerem avaliação da adequação das boas práticas de fabricação e qualidade de carne bovina em açougues em Uberlândia/MG, em que apresentou 67,5% de inconformidade, sendo observado a presença de celulares, ventiladores e materiais de limpeza. Para Santos et al. (2018), a ausência de medidas organizacionais, favorece a atração, o acesso, a proliferação e o abrigo de vetores e pragas em áreas internas.

Gráfico 5 - Gráfico com a graduação em porcentagem dos resultados encontrados após aplicação do checklist, no Bloco 4.



Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

Com a finalidade de impedir a contaminação dos alimentos, toda área de manipulação de alimentos, os equipamentos e utensílios devem ser limpos com a frequência necessária e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exigirem (BRASIL, 1997). Ainda assim, 67% das salas de manipulação tinham condições de higiene precárias, o que corrobora o relatado por Pires (2013) ao observar que a maioria dos açougues (68,75%) não realizava a higienização das instalações com frequência, executando esse procedimento somente na parte da tarde ou no fim do expediente.

Vidal-Martins et al. (2014), sobre a situação e condição da edificação, relataram que muitos açougues estavam estruturalmente inadequados, assim como no presente trabalho, onde apenas 30% estão em bons estados de conservação. Araújo et al. (2010), afirmaram que a falha na conservação de paredes aumenta o risco de contaminação física e também dificulta a higienização.

Sobre áreas de higienização, a legislação afirma que 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. Entre os itens que precisam constar nestes lavatórios estão o sabonete líquido inodoro antisséptico e as toalhas de papel (BRASIL, 2004). O cumprimento dessa legislação culmina na exigência de uma pia, também exclusiva, para lavagem de utensílios. No entanto, a existência e ou/adequação de ambas está em baixa, com 10% e 13,3% de conformidade, apenas. A ausência de lavatórios exclusivos para as mãos e de produtos para a correta higienização faz com que os manipuladores de alimentos não higienizem as mãos de maneira adequada, comprometendo a inocuidade do produto final (MATOS et al., 2012).

Já relacionado à limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios, o percentual em conformidade foi de 26,6% para os entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados visitados. Esse mesmo aspecto foi analisado na cidade de Codó, no Maranhão, na qual 4 de 7 açougues analisados por Pinheiro et al. (2019), obtiveram nota 0. Tais falhas são preocupantes, pois inconsistências na higienização dos equipamentos e utensílios, comprometem a qualidade microbiológica da carne e seus derivados deixando-os em condições insatisfatórias para o consumo humano (SILVA JR & MARTINS, 1991).

Ainda sobre o aspecto das áreas de manipulação, a legislação solicita que as luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem estar apropriadas e serem protegidas contra explosão e quedas acidentais (BRASIL, 2004). Neste estudo, o percentual de conformidade quanto à proteção das luminárias foi de 63,3%, dados que corroboram com o estudo de Achilles (2015), em que foi encontrado 50% de conformidade nos estabelecimentos avaliados.

No mesmo sentido, as embalagens devem ser armazenadas em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes e, a área de manipulação

deverá ser abastecida apenas com as embalagens em quantidade suficiente para atendimento à demanda do dia (BRASIL, 2004; PERNAMBUCO, 2017). Ainda assim, não são normas adotadas por todos os estabelecimentos, atingindo 40% de conformidade neste quesito.

Tabela 6- Classificação dos estabelecimentos de acordo com as conformidades encontradas nos blocos que trata dos manipuladores (Bloco 5).

Classificação	Estabelecimentos que se enquadram
Deficiente	3
Irregular	0
Mediano	5
Regular	2
Bom	20
Total	30

Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

O bloco 5 possui itens sobre os manipuladores. Na Tabela 6, com 20 estabelecimentos classificados como bons, é o bloco em que é possível encontrar o maior nível de conformidade da pesquisa.

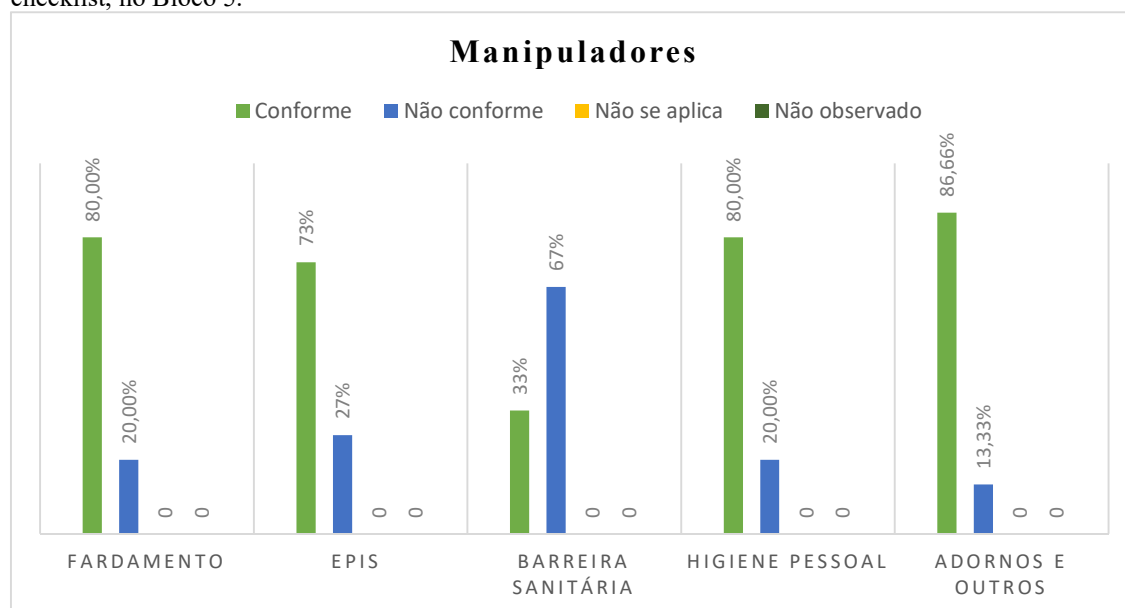
Ademais, toda pessoa que trabalhe em uma área de manipulação de alimentos deve manter uma higiene pessoal cuidada, os mesmos devem fazer uso de uniformes conservados, limpos e compatíveis com a atividade, sendo trocados no mínimo diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento, além de fazer o uso de roupa protetora, touca protetora e sapatos adequados (BRASIL, 1997; BRASIL, 2004).

Adicionalmente, foi possível observar que 80% dos estabelecimentos foram conformes na higiene pessoal e também no fardamento, semelhante ao que Oliveira et al. (2020) encontraram nos açougues de Uberlândia/MG, pois em todos os estabelecimentos os manipuladores apresentavam-se com uniformes limpos e em bom estado de conservação. Porém, no que tange a conduta dos funcionários, foram constatadas as seguintes não conformidades: uso de adornos, barbas, bigodes e cabelos desprotegidos.

No presente estudo, a utilização de adornos e outros foram pouco visualizados, com apenas 13,33% de inconformidade. Esses quesitos além de fazerem parte da higiene pessoal, contribuem para não haver contaminação dos açougueiros com o alimento uma vez que as unhas e os adornos passam a ser um reservatório de microrganismos (PEREIRA et al., 2013).

Segundo a legislação, a empresa é obrigada a munir os empregadores gratuitamente com Equipamento de Proteção Individual (EPI) apropriado, para evitar perigos, em boas condições de uso para a realização do trabalho, deve ser realizada manutenção (supervisão) constantemente para que se ofereça completa proteção aos funcionários que são expostos à riscos de acidentes de trabalho ou de enfermidades profissionais; implementando medidas de proteção coletiva (VALENTE; METELLO, 2012). Nesse contexto, 73% dos estabelecimentos estavam em conformidade.

Gráfico 6 - Gráfico com a graduação em porcentagem dos resultados encontrados após aplicação do checklist, no Bloco 5.



Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

Observando o Gráfico 6, o item menos atendido pelos entrepostos no bloco 5 foi a existência de uma barreira sanitária, devendo esta ser o único ponto de acesso para a sala de manipulação, como descreve a Portaria 58 de 2017 da ADAGRO. A porcentagem de não conformidade foi de 67%.

Tabela 7 - Classificação dos estabelecimentos de acordo com as conformidades no que tange as exigências para moagem de carnes (Bloco 6).

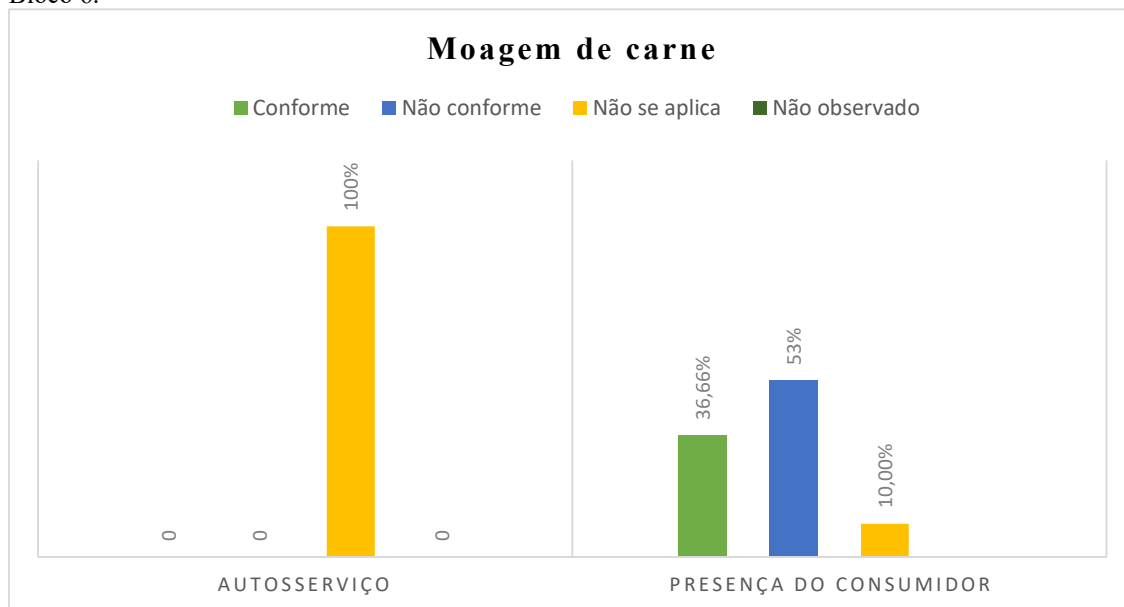
Classificação	Estabelecimentos que se enquadram
Deficiente	17
Irregular	0
Mediano	0
Regular	0
Bom	11
Total	28

Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

O sexto bloco do *checklist* abordou a moagem de carne com base nas seguintes disposições da Portaria nº58 de 2017/ADAGRO: “Para os casos de moagem de carne,

com entrega imediata ao consumidor, admitir-se-á a manipulação sob as condições determinadas nesta Portaria. Caso a finalidade seja o atendimento ao autosserviço, o estabelecimento deverá dispor de local próprio para o seu processamento, climatizado com temperatura não superior a 10°C”.

Gráfico 7 - Gráfico com a graduação em porcentagem dos resultados encontrados após aplicação do Bloco 6.



Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

Como pode ser observado no Gráfico 7, entre os 30 estabelecimentos visitados, nenhum deles praticava a moagem de carne tendo como finalidade o autosserviço. Desta maneira, não foi possível avaliar o nível de conformidade da disposição de local próprio para o processamento e a climatização deste ambiente em temperatura não superior a 10°C. Diante disso, os 28 estabelecimentos em que o bloco foi aplicável foram classificados com base em um único item, colocando-os como deficientes ou bons (Tabela 7).

Por conseguinte, não sendo para o autosserviço, foi averiguado se a carne moída estava sendo entregue de forma imediata ao consumidor, estando a manipulação dentro do que dispõe a Portaria, como condições de higiene e temperatura. Nesse contexto, 10% não foram avaliados, devido a inatividade do maquinário ou por realmente não realizarem esta atividade, e 36,66% dos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados mostraram-se não conformes, entres estes, alguns realizam a moagem de carne sem haver solicitação por parte de algum cliente, mantendo-a exposta no balcão refrigerado durante longos períodos, possibilitando sua contaminação. A ingestão de carnes contaminadas pode ocasionar importantes patologias nos humanos e

as suas consequências variam de acordo com o tipo e patogenicidade do microrganismo, idade do indivíduo, susceptibilidade ao patógeno, bem como da quantidade ingerida, ressaltando a importância da avaliação higiênico-sanitária destes produtos (MARCHI et al., 2012).

Tabela 8 - Classificação dos estabelecimentos de acordo com as conformidades com relação aos resíduos gerados a partir da manipulação da matéria prima (Bloco 7).

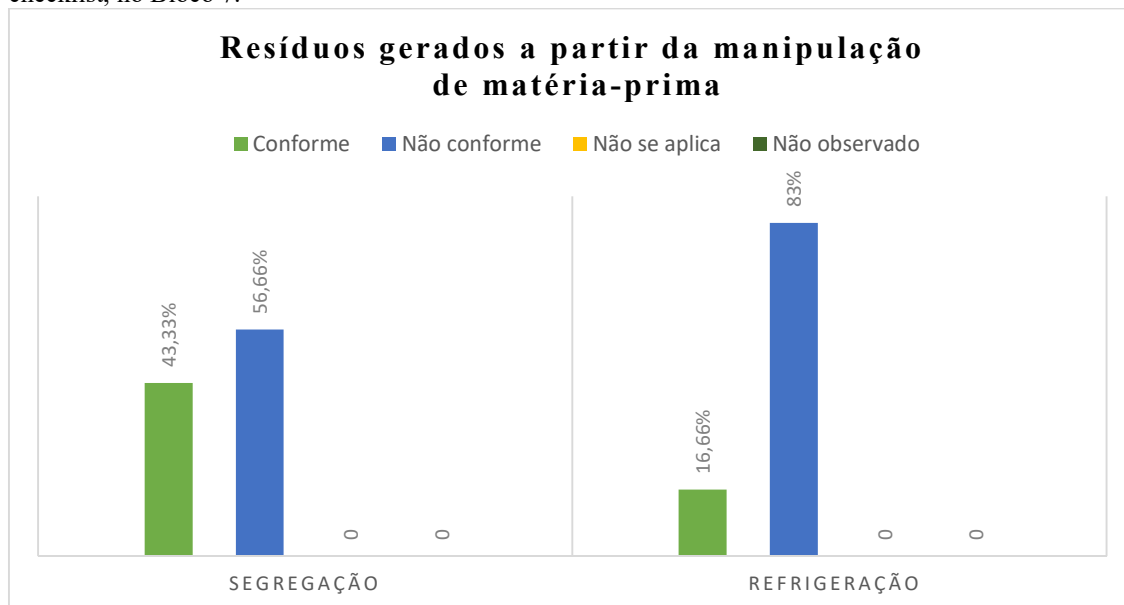
Classificação	Estabelecimentos que se enquadram
Deficiente	10
Irregular	0
Mediano	19
Regular	0
Bom	1
Total	30

Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

O bloco 7 foi desenvolvido para averiguar o manejo de resíduos gerados a partir da matéria-prima que deverão permanecer sob refrigeração até o seu descarte final. Não será permitido o seu armazenamento nas câmaras frigoríficas junto a matérias-primas ou produtos próprios para consumo (PERNAMBUCO, 2017). Nesse contexto, 1 estabelecimento foi classificado com bom, 19 como medianos e 10 como deficientes (Tabela 8).

No Gráfico 8, o percentual de conformidade quanto a segregação de matéria-prima e produtos próprios para consumo é de 43,33%, porém, quanto a refrigeração é ainda inferior, com um percentual 16,66%. A realidade em Jaboatão dos Guararapes se assemelha ao que foi relatado por Pires (2013), em que os resíduos quando recolhidos eram acondicionados em sacos plásticos à espera da coleta pública e em alguns casos, o lixo só era recolhido e ensacado no período da tarde, quando acontecia uma limpeza geral do estabelecimento, possibilitando um acúmulo de sujidades. No entanto, na RDC nº 216/ANVISA dispõe que o estabelecimento deve estar provido de recipientes adequados para coleta de resíduos e que a coleta desses deve ser frequente, a fim de não gerar o acúmulo de sujidades. Cenário não observado nesse bloco.

Gráfico 8 - Gráfico com a graduação em porcentagem dos resultados encontrados após aplicação do checklist, no Bloco 7.



Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

Para pontuar cada estabelecimento de maneira geral foi calculada uma média aritmética, somando as notas de todos os blocos e dividindo pela quantidade de blocos aplicáveis em cada um deles. Este número, então, foi inserido no sistema de classificação utilizado anteriormente, adotando 0 para deficiente; 0,1 – 1 para irregular; 1,1 – 2 para mediano; 2,1 – 3 para regular; 3,1 – 4 para bom.

Tabela 9 - Classificação dos estabelecimentos de acordo com a média calculada entre as notas dadas para as conformidades encontradas em todos os blocos em que foi possível realizar aplicação.

Classificação	Estabelecimentos que se enquadram
Deficiente (0)	0
Irregular (0,1 – 1)	6
Mediano (1,1– 2)	8
Regular (2,1– 3)	11
Bom (3,1 – 4)	5
Total	30

Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

De acordo com a Tabela 9, nenhum estabelecimento foi classificado como deficiente, ou seja, nenhum zerou todos os itens, 6 foram classificados como irregulares, 8 como medianos, 11 como regulares e 5 como bons. Levando em consideração que a média pode elevar a nota do estabelecimento diante de um bom desempenho em alguns blocos enquanto possui o nível de conformidade baixíssimo em outros, é importante o detalhamento de cada um deles como foi realizado ao longo de toda a discussão.

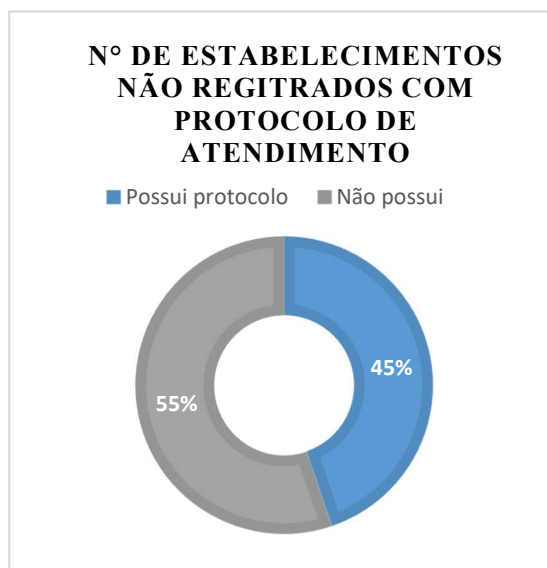
Ademais, o percentual de não conformidade presente em todos os blocos, e em alguns itens de forma tão elevada, pode ser associado a ausência de registro no Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E) e a ineficiência do órgão fiscalizador quando se trata de realizar inspeções sanitárias nos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados. O Gráfico 9 exibe que 97% dos estabelecimentos não são registrados e, entre estes, apenas 45% possuem um número de protocolo de atendimento fornecido pela ADAGRO, o que comprova que estão aguardando visita técnica para iniciar o processo de adequação e registro. Muitos destes protocolos estão datados há mais de um ano. Informação que leva a pensar que existem um número inadequado de inspetores para suprir a demanda de pedidos dos estabelecimentos para novas licenças estaduais.

Gráfico 9 – Gráfico com o percentual de estabelecimentos avaliados com registro no Serviço de Inspeção Estadual.



Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

Gráfico 10 – Gráfico com o percentual de estabelecimentos com protocolo de atendimento da ADAGRO.



Fonte: Desenvolvida pelo (a) autor (a), 2023.

Complementarmente, é preciso conceituar que o principal impacto em relação ao comércio de produtos de origem animal não inspecionado, é o risco à saúde pública. Existem diversas enfermidades transmitidas pelo consumo de alimentos provenientes de animais infectados com zoonoses e também graves problemas de contaminação e intoxicação provenientes da falta de processamento e manipulação adequada desses produtos (SÃO PAULO, 2023). Assim, ao avaliar as condições higiênico-sanitárias dos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados no município de Jaboatão dos Guararapes/PE, não há garantia da inocuidade dos produtos fornecidos

para a população, ainda naqueles estabelecimentos que foram classificados como bons, pois apenas 1 entre 5 é registrado.

Além disso, é pertinente incitar a discussão acerca da legislação vigente, pois, principalmente nas áreas mais marginalizadas, a adequação para o que preconiza a Portaria nº 58/ADAGRO de 2017 em termos estruturais é inalcançável, no sentido de que muitos estabelecimentos não são capitalizados o suficiente para promover todos os ajustes necessários nas edificações.

Paralelamente, sabe-se que a carne é fonte principal de proteínas desde nosso processo evolutivo como seres humanos, e seu consumo contribui significativamente para o desenvolvimento e funcionamento do organismo, o seu fornecimento à população não pode ser cessado por tais inconformidades (MATEUS et al., 2017). Desta forma, é necessário elaborar uma reclassificação dos estabelecimentos que realizem manipulação e fracionamento de carnes e miúdos, resfriados ou congelados, considerando o que realmente é encontrado durante as visitas técnicas, para dar-lhes direção quanto as matérias-primas que podem receber e armazenar, e as atividades compatíveis com suas estruturas.

Avançando nessa perspectiva, avaliou-se a Portaria Conjunta SES/SAR nº 264 de 30/03/2016 do estado de Santa Catarina, a qual adota “Açougue tipo A” para estabelecimento que dispõe de lugar específico para a atividade de porcionar, reembalar e rotular carnes e derivados já inspecionados na origem, para serem comercializados no próprio estabelecimento e dispostos nas áreas de venda (expositores de autoatendimento); possuindo ambientes climatizados, com as temperaturas exigidas, atendendo as legislações específicas do processo de manipulação e rotulagem, obedecendo ao fluxo de manipulação. O local deve atender às boas práticas de fabricação, com profissional técnico responsável por empresa, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados.

Ainda em avaliação a legislação Catarinense, observa-se que o açougue denominado tipo B é o estabelecimento que realiza a atividade de armazenar, porcionar e vender carnes e derivados já inspecionados na origem, podendo apenas porcionar conforme o pedido do consumidor final e/ou deixando exposta para venda em balcões com controle de temperatura, observados os requisitos de boas práticas de fabricação,

mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados (SANTA CATARIA, 2016).

Há, ainda, o entreposto em supermercado e similares que consiste naquele estabelecimento que recebe matéria-prima de produtos de origem animal e a submete a processamento que implique em alterações de sua composição química, com adição de temperos, como cloreto de sódio e condimentos naturais, para serem comercializados no próprio estabelecimento (SANTA CATARINA, 2016).

4. Conclusão

Após avaliar os entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados localizados em Jaboatão de Guararapes/PE, considerando a documentação, controle de recebimento, câmaras frigoríficas, sala de manipulação, manipulares, moagem de carne e os resíduos gerados a partir da manipulação de matéria-prima, foi possível constatar que o controle deficiente dos órgãos públicos, realmente, contribui no tocante a qualidade dos alimentos ofertados às populações.

Os níveis de inconformidades em cada bloco são indicadores de que em muitos estabelecimentos não estão sendo ofertados produtos que passem por um processo completamente fiel ao que tange as boas práticas higiênico-sanitárias. Frente ao exposto, são necessárias não apenas fiscalizações eficientes e andamento nos processos de registro no S.I.E, mas, também, um trabalho de educação sanitária com os que atuam nesse tipo de atividade, para que seja entendida a importância em adotar hábitos que promovam a saúde no setor de alimentação. A criação de cartilhas educativas sobre o tema e organização de palestras ou outras atividades formativas são algumas entre as medidas que podem ser tomadas, além da abertura de concurso e contratação de novos servidores do serviço de inspeção estadual para que órgão fiscalizador consiga cumprir com suas demandas.

Com relação a enquadrar na legislação estabelecimentos com as reais estruturas que podem ser visualizadas no dia a dia, adotar uma nova classificação, não necessariamente tomando por base o que se utilizada em outros estados, e elaborar exigências de acordo com o nível de complexidade da atividade, pode ser o primeiro passo para uma divisão de responsabilidades entre a ADAGRO e a Vigilância Sanitária, em se tratando da manipulação de carnes e miúdos de animais de açougue. Um trabalho

conjunto deve expandir o número de estabelecimentos inspecionados e promover a comercialização de alimentos seguros.

III. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Estágio Supervisionado Obrigatório é, realmente, uma oportunidade única de vivenciar com veemência aquilo que é exposto em sala de aula pelos docentes durante a graduação, tendo sido esta experiência direcionada às áreas de saúde pública e inspeção de alimentos de origem animal.

Vivenciar algumas das atribuições do médico veterinário no Sistema Único de Saúde proporcionou um grande enriquecimento pessoal e profissional, além de reforçar o conceito de que a classe é essencial não apenas aos animais, mas para que se viva e se consuma produtos com qualidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

ACHILLES, R. R. **Condições higiênicas em açougues do município de Itaqui/RS**. 2013. Trabalho de conclusão de curso (graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Pampa. Itaqui, 2015.

ARAÚJO, D. S.; MOURA, F. V. P.; LUZ, E. L. **Avaliação Da Qualidade Higiênico-Sanitária E Físico-Estrutural De Açougues Em Municípios Do Vale Do Guaribas**, No Estado Do Piauí. Archives of Veterinary Science. v.26, n.4, p. 93-106, 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Portaria nº 587, de 22 de maio de 2023. Declara estado de emergência zoossanitária em todo o território nacional, por 180 dias, em função da detecção da infecção pelo vírus da influenza aviária H5N1 de alta patogenicidade (IAAP) em aves silvestres no Brasil. Brasília, 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de Julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, 30 jul. 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.488, de 21 de outubro de 2011. Brasília, 2011.

BRASIL. Portaria SVS/MS nº. 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Seção 1.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990. Brasília, v. 128, n. 182, 20 set. 1990. p.18055-18059.

BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Disponível em: <http://abrafrigo.com.br/wp-content/uploads/2017/01/Decreto-n%C2%BA-9.013_29_03_17_NOVO-REGULAMENTO-RIISPOA.pdf> Acesso em: 29 jul. 2023.

BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS n.º 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação**. Diário Oficial da União. Brasília, DF.

CONSELHO FEDERAL DE MEDICINA VETERINÁRIA. **Influenza aviária: baixe e compartilhe os materiais oficiais do Mapa**. Disponível em: <<https://www.cfmv.gov.br/influenza-aviaria-baixe-e-compartilhe-os-materiais-oficiais-do-mapa/comunicacao/noticias/2023/06/05/>>. Acesso em: 22 jul. 2023.

CONSELHO FEDERAL DE MEDICINA VETERINÁRIA. **O médico-veterinário é profissional de Saúde Pública**. Disponível em: <<https://www.cfmv.gov.br/o-medico-veterinario-e-profissional-de-saude-publica/comunicacao/noticias/2020/09/01/>>. Acesso em: 16 jul. 2023.

CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERINÁRIA DO ESTADO DA BAHIA. **Lei reconhece médico-veterinário como profissional essencial ao controle de doenças.** Disponível em: <[DE SOUZA, L. L.; DUARTE, A. M. C.; DE SOUZA, C. L.; SANTOS, E. S. S.; SANTOS, G. C. de L.; ALBUQUERQUE, H. O.; ALBUQUERQUE, H. J. O.; NASCIMENTO, T. L. F. **Avaliação da origem e frequência de produtos cárneos caprinos e ovinos comercializados no município de Petrolândia por meio de App.** Brazilian Journal of Animal and Environmental Research, \[S. l.\], v. 4, n. 3, p. 4174–4184, 2021. DOI: 10.34188/bjaerv4n3-106. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJAER/article/view/35480>. Acesso em: 17 ago. 2023.](https://www.crmvba.org.br/lei-reconhece-medico-veterinario-como-profissional-essencial-ao-controle-de-doencas/noticias/2020/09/07/#:~:text=O%20m%C3%A9dico%2Dveterin%C3%A1rio%2C%20profissional%20de,(Portaria%20639%2F2020).>. Acesso em: 28 jul. 2023.</p>
</div>
<div data-bbox=)

DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO. **A importância dos alimentos inspecionados.** Disponível em: <[FERREIRA, P. R. S.; RODRIGUES, T. F. **Avaliação de boas práticas de fabricação \(BPF\) através de um check list em um açougue no município de Vera Cruz/SP.** 2021. Trabalho de conclusão de curso \(curso superior de Tecnologia em Alimentos\) - Faculdade De Tecnologia De Marília Estudante Rafael Almeida Camarinha do Centro Estadual De Educação Tecnológica Paula Souza – Marília, 2021.](https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/informativo/defesa-agrosp-no-021-abril2023/a-importancia-dos-alimentos-inspecionados/>. Acesso em: 10 ago. 2023.</p>
</div>
<div data-bbox=)

FREITAS, V. C.; CUNHA, A. F.; BARBOSA, P. B.; MAGALHÃES, F. L. A. **Condições higiênico-sanitárias de açougues e supermercados de Viçosa (MG).** An Simpac. 2018;10(1):1284-91.

GOIÁS. Serviços e Informações do Brasil. **Obter Licença Sanitária.** Disponível em: <<https://www.gov.br/pt-br/servicos-estaduais/obter-licenca-sanitaria>> Acesso em: 31 jul. 2023.

INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESPÍRITO SANTO. **Influenza aviária.** Disponível em: <[INSTITUTO DE DIREITO SANITÁRIO. **Competência dos conselhos de saúde em relação e secretarias municipais de saúde.** Disponível em: <](https://idaf.es.gov.br/influenza-aviaria#:~:text=A%20influenza%20avi%C3%A1ria%20%C3%A9%20uma,tendem%20a%20causar%20doen%C3%A7a%20grave.>. Acesso em: 1 ago. 2023.</p>
</div>
<div data-bbox=)

MARCHI PGF, ROSSI JR, OD, CERESER ND, SOUZA V, REZENDE-LAGO NCM, FARIA AA. **Avaliação microbiológica e físico-química da carne moída comercializada em supermercados e açougues de Jaboticabal-SP.** Univar. 2012; 7: 81-87.

MATEUS, K. **A importância e benefícios da carne na alimentação humana.** Sul Brasil Rural - UDESC, v. 195, n. 9, p. 1, 6 jul. 2017.

MATOS, V. S. R.; GOMES, A. P. P.; SANTOS, V. A.; SILVA, I. M. M. **Perfil sanitário da 21 carne bovina in natura comercializada em supermercados.** *Revista do Instituto Adolfo Lutz*, 22 v. 71, n.1, p:187-192, 2012.

MÜLHBAUER, E. **Influência da temperatura na qualidade da carne bovina na agroindústria.** 2022. Trabalho de conclusão de curso (graduação em Medicina Veterinária) – Universidade Federal de Santa Catarina. Curitibanos, 2022.

PEREIRA, E. M.; XAVIER, R. X.; SILVA, G. A. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos açougues na cidade de Ceres-GO no ano de 2013.** Disponível em <http://repositorio.aee.edu.br/bitstream/aee/16773/1/Eline%20Pereira%20e%20Ros%20angela%20Oliveira%20-%20Avalia%C3%A7%C3%A3o%20das%20Condi%C3%A7%C3%B5es%20Higienico-Sanitarias%20dos%20A%C3%A7ougues%20na%20Cidade%20de%20Ceres-GO%20no%20Ano%20de%202013.pdf> . Acesso em: 13 ago. 2023.

PERNAMBUCO (Estado). Portaria ADAGRO n° 58, de 26 de setembro de 2017. Estabelece requisitos e exigências para o funcionamento e registro de estabelecimentos que realizem manipulação e fracionamento de carnes e miúdos, resfriados ou congelados, e carne de sol, classificados como entrepostos de carnes em supermercados e entrepostos de carnes, em todo território de Pernambuco. Diário Oficial do Estado de Pernambuco, Pernambuco, 30 set. 2017. n. 185, p. 37.

PERNAMBUCO. **Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco Cria a Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco.** LEI N° 15.919, DE 4 DE NOVEMBRO DE 2016.

PERNAMBUCO. Governo do Estado. Secretaria de Saúde de Pernambuco. Decreto no 20.786, de 10 de agosto de 1998. **Regulamenta o código sanitário do Estado de Pernambuco.** Diário Oficial do Estado, Pernambuco, 1998.

PINHEIRO, K. S. **Avaliação Das Condições Higiênico-Sanitárias Dos Açougues Da Cidade De Codó** – MA, In: Congresso Internacional das Ciências Agrárias, 4., 2019, Recife, Anais.

PIRES, J. P. S. **Diagnósticos das boas práticas dos açougues do município de Senador La Rocque - MA.** 2013. Trabalho de conclusão de curso (graduação em Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal de Santa Catarina. Imperatriz, 2013.

SANTA CATARINA. Secretária de Estado da Saúde e Secretária de Agricultura e Pesca do Estado de Santa Catarina. Portaria Conjunta n°264 de 30 de março de

2016. Disponível em:< Portaria Conjunta SES/SAR Nº 264 DE 30/03/2016 - Estadual - Santa Catarina - LegisWeb>. Acesso em: 20 jul. 2023.

SANTOS. Diagnóstico Situacional Da Adesão Às Boas Práticas Higiênicas Em Supermercados De Um Município Da Região Metropolitana De Curitiba-Pr. Archives of Veterinary Science. v. 23, n. 3, 30 set. 2018.

SOUZA, R. J. S. Inspeção sanitária dos manipuladores de alimentos no universo offshore: protagonismo do enfermeiro no cuidado à saúde. Dissertação do Mestrado Profissional em Enfermagem Assistencial. UFF. Niterói, 2018. Rio de Janeiro.

TORRES, J. S.; LARCEDA, A. L. AVALIAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS EM 6 AÇOUGUES NO MUNICÍPIO DE CONFRESA-MT. PesquisAgro. v4.n1.p35-43. 2021.

VENTURA, Nayla Kellen de Oliveira et al. Avaliação Da Adequação Das Boas Práticas De Fabricação E Qualidade De Carne Bovina Em Açougues. Archives of Veterinary Science , v.25, n.4, p. 80-90, 17 ago. 2023.

VIDAL-MARTINS, Ana Maria Centola et al. Implantação e avaliação do programa de boas práticas de manipulação em açougues do Município de São José do Rio Preto – SP. v.8, n.2. p. 73 – 86, 2014.

APÊNDICE 1



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOATÃO DOS GUARARAPES
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA ENTREPÓSITOS DE CARNES		Nº
DADOS DO ESTABELECIMENTO:		
Razão Social:		
Nome de Fantasia:	Atividade:	
CNPJ:		
Endereço:		
Bairro:	Fone:	
Responsável Legal ou Técnico:	CPF:	
<input type="checkbox"/> Processo Eletrônico:		<input type="checkbox"/> Monitoramento

	EXIGÊNCIAS	C	NC	NA	NO
1)	DOCUMENTAÇÃO				
	Registro do estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Oficial () SIM () NÃO () PROTOCOLO	-	-	-	-
	1.1) Responsabilidade técnica exercida por Médico Veterinário (CRMV/PE)				
	1.2) Documentação de origem das matérias-primas recebidas				
	1.3) ASO dos manipuladores				
	1.4) Curso em Boas Práticas para os manipuladores				
	1.5) Potabilidade da água atestada				
	1.6) POP de Higienização				
2)	CONTROLE DE RECEBIMENTO	-	-	-	-
	2.1) () Meias carcaças () Quartos de carcaças () Peças em caixas	-	-	-	-
	2.2) É feita a conferência de temperatura com instrumento ideal e calibrado				
	2.3) Há registro de que a temperatura de carnes e miúdos ao chegar refrigerados é não superior a 7°C				
	2.4) Há registro de que a temperatura de carnes e miúdos congelados ao				

	chegar é não superior a -12°C				
3)	CÂMARAS FRIGORÍFICAS	-	-	-	-
	3.1) Marcador de temperatura externo				
	3.2) É feita a conferência e registro da temperatura				
	3.3) Condições de higiene				
	3.4) Estrados (Estrados de madeira podem, excepcionalmente, serem utilizados nas câmaras de congelados)				
	3.5) Luminárias com protetores				
	3.6) Estado de conservação: Piso, parede, portas e teto				
4)	SALA DE MANIPULAÇÃO	-	-	-	-
	4.1) Climatização em temperatura ambiente máxima de 18°C				
	4.2) Livre de objetos em desuso ou não pertinentes ao ambiente				
	4.3) Condições de higiene				
	4.4) Estado de conservação: Piso, parede, porta, teto e ralos				
	4.5) Pia exclusiva para lavagem de mãos, provida de sabão líquido inodoro e antisséptico e papel toalha				
	4.6) Lixeira com acionamento não manual				
	4.7) Limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios				
	4.8) Pia exclusiva para lavagem de utensílios				
	4.9) Luminárias com protetores				
	4.10) Embalagens em quantidade suficiente para atendimento à demanda do dia, armazenadas de maneira correta em local limpo				
5)	MANIPULADORES	-	-	-	-
	5.1) Fardamento completo				
	5.2) Utilização de EPIs				
	5.3) O fluxo de manipuladores exclusivo pela barreira sanitária.				
	5.4) Higiene pessoal				
	5.5) Manipuladores não usam adornos, maquiagem, unhas pintadas				
6)	MOAGEM DE CARNE	-	-	-	-
	6.1) Caso a carne moída tenha como finalidade o autosserviço, o estabelecimento dispõe de local próprio para o processamento, climatizado com temperatura não superior a 10°C?				

ANEXO



PREFEITURA DO JABOTÃO DOS GUARARAPES
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM VEÍCULOS		
DATA:	HORA	LOCAL DA INSPEÇÃO:
DADOS DO VEÍCULO		
CRM:	CÓDIGO RENAVAN:	
PROPRIETÁRIO DO VEÍCULO:		
ENDEREÇO DO PROPRIETÁRIO:	BAIRRO:	MUNICÍPIO:
PLACA DA CARROCERIA:	PLACA DA CABINE:	
DADOS DO MOTORISTA		
NOME:		
HABILITAÇÃO:		
DADOS DA EMPRESA		
RAZÃO SOCIAL/NOME FANTASIA:		
OBJETO SOCIAL:		
ENDEREÇO:	BAIRRO:	
FONE:	LICENÇA SANITÁRIA: () SIM () NÃO () EM ANDAMENTO (PROCESSO Nº: _____)	
DADOS DA CARROCERIA		
TIPO DE CARROCERIA: () BAU () TANQUE () OUTROS: _____		
REVESTIMENTO INTERNO: () NÃO () SIM QUAL: _____	TIPO DE CARGA:	
CAPACIDADE (L):	COR PREDOMINANTE:	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA: () SIM () NÃO	CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO: () CORROSÃO/OXIDAÇÃO () VAZAMENTO () CARROCERIA AMASSADA () OUTROS: _____	
OBSERVAÇÃO:		
VEÍCULO LIBERADO DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS: () SIM () NÃO		
ASSINATURA DO RESPONSÁVEL:	RG OU CPF:	
EQUIPE TÉCNICA		
SERVIDOR:	ASSINATURA:	MATRÍCULA:
SERVIDOR:	ASSINATURA:	MATRÍCULA:
SERVIDOR:	ASSINATURA:	MATRÍCULA:

1ª via: Processo 2ª via: Estabelecimento

ANEXO 3



PREFEITURA DO JABOATÃO DOS GUARARAPES
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA




TERMO DE NOTIFICAÇÃO		Nº
DADOS DO ESTABELECIMENTO		
RAZÃO SOCIAL:		
NOME FANTASIA:	ATIVIDADE:	
ENDEREÇO:	Nº.:	
BAIRRO:	CNPJ/CPF:	
INSCRIÇÃO MUNICIPAL:		
REPRESENTANTE LEGAL:		
NACIONALIDADE:	ESTADO CIVIL:	
PROFISSÃO:	CPF/MF/RG:	
RESIDÊNCIA / DOMICÍLIO:	Nº.:	
COMPLEMENTO:	BAIRRO:	
Aos _____ dias do mês de _____ de _____, em conformidade com a legislação vigente, fica NOTIFICADO o estabelecimento acima citado a cumprir as seguintes exigências nos prazos indicados a contar desta data, sob pena das sanções legais cabíveis.		
EXIGÊNCIAS	PRAZOS	
O estabelecimento acima foi liberado pela equipe técnica da Vigilância Sanitária. Entretanto, o responsável possui prazo máximo e improrrogável de 90 (noventa) dias contados a partir desta liberação para apresentação de documentos (Ordem de Serviço DVISA nº 004 de 29 de Agosto de 2006) junto ao protocolo desta vigilância, no endereço abaixo. Expirado o prazo, o processo de licenciamento sanitário será indeferido. Nos estabelecimentos com processos indeferidos, deverá ser realizada nova solicitação para obtenção da licença sanitária, bem como o pagamento da Taxa de Vigilância Sanitária.	90 dias	
Foi lavrado o presente Termo de Notificação em 3 (três) vias de igual teor, para único efeito. O cumprimento das medidas será acompanhado pela equipe da _____.		
SERVIDOR:		
MATRÍCULA:	ASSINATURA:	
SERVIDOR:		
MATRÍCULA:	ASSINATURA:	
SERVIDOR:		
MATRÍCULA:	ASSINATURA:	
ASSINATURA DO NOTIFICADO OU REPRESENTANTE LEGAL		
RECEBI A 2ª VIA DESTE TERMO EM ____ / ____ / _____, ÀS ____ H ____ MIN.		


1ª via: Assessoria Jurídica 2ª via: Notificado 3ª via: Controle

Gerência de Vigilância Sanitária
Rua Adalberto Coimbra, 250 – Jardim Jordão – Jaboatão dos Guararapes/PE.
Fone/Fax: (81) 3378-0502

ANEXO 5



PREFEITURA DO JABOATÃO DOS GUARARAPES
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



TERMO DE APREENSÃO CAUTELAR Nº _____ / _____ / _____ **REF. AI** _____ / _____ / _____

RAZÃO SOCIAL		COMPLEMENTO:		CNPJ:
NOME FANTASIA		Nº:	BAIRRO:	ATIVIDADE:
ENDEREÇO:		COMPLEMENTO:		
REPRESENTANTE LEGAL		ESTADO CIVIL:		
NACIONALIDADE:		Nº	COMPLEMENTO:	CPF:
RESIDÊNCIA / DOMICÍLIO:		PROFISSÃO:		
		Nº	COMPLEMENTO:	BAIRRO:

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____ às _____ horas, no exercício de VIGILÂNCIA SANITÁRIA, no estabelecimento acima identificado apreendi os produtos abaixo discriminados:

NATUREZA	APRESENTAÇÃO	QUANT.	NOME OU MARCA	LOTE/ PARTIDA	PROCEDENCIA FABRICANTE	DATA DE FABRICAÇÃO	PRAZO VALIDADE

MOTIVO DA APREENSÃO: _____

DISPOSITIVO(S) LEGAL(IS) TRANSGREDIDO(S): _____

PRECEITO LEGAL QUE AUTORIZA A PENALIDADE: _____

Compareci ao endereço supracitado e lavei o presente Termo de Apreensão Cautelar, em três vias de igual teor para único efeito, cuja segunda via foi entregue ao representante legal do estabelecimento descrito acima.

SERVIDOR: _____ **ASSINATURA:** _____

MATRICULA: _____ **ASSINATURA:** _____

SERVIDOR: _____ **ASSINATURA:** _____

MATRICULA: _____ **ASSINATURA:** _____



ASSINATURA DO INFRATOR OU REPRESENTANTE LEGAL

1ª via: Processo Administrativo 2ª via: Autuado 3ª via: Controle

Recebi a 2ª via do presente Termo em _____ / _____ / _____ às _____ : _____ H

Coordenação de Vigilância Sanitária - Av. Barreto de Menezes S/N - Prazeres - Jaboatão dos Guararapes/PE - Fone/Fax: (81) 3378-0502

ANEXO 6

		PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOATÃO DOS GUARARAPES SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA			
AUTO DE INFRAÇÃO				Nº 0130	
DADOS DO ESTABELECIMENTO					
RAZÃO SOCIAL:					
NOME FANTASIA:			ATIVIDADE:		
ENDEREÇO:				Nº.:	
BAIRRO:			CNPJ/CPF:		
INSCRIÇÃO MUNICIPAL:					
REPRESENTANTE LEGAL:					
NACIONALIDADE:			ESTADO CIVIL:		
PROFISSÃO:			CPF:		
RESIDÊNCIA / DOMICÍLIO:				Nº.:	
COMPLEMENTO:			BAIRRO:		
DADOS DA INFRAÇÃO					
DATA: / /		HORA: h		min	
DESCRIÇÃO DOS FATOS:					
DISPOSITIVO (S) LEGAL (IS) E/OU REGULAMENTAR TRANSGREDIDO					
PRECEITO LEGAL QUE AUTORIZA A PENALIDADE					
PENALIDADE (S) A QUE ESTÁ SUJEITO O INFRATOR					
<p>Recebo a 2ª via deste Auto de Infração, pelo qual tomo ciência, nos termos da Lei Federal nº 6.437/77, de que tenho o prazo de 15 (quinze) dias para apresentar DEFESA na sede da Vigilância Sanitária para o processo administrativo sanitário instaurado, no endereço abaixo.</p> <p style="text-align: center;">Jaboatão dos Guararapes, ____/____/____, às ____:____ h.</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Assinatura do Autuado ou Representante Legal</p>					
Em caso de ausência (), ou de recusa (), assinaram as seguintes testemunhas:					
NOME COMPLETO:					
CPF:		ASSINATURA:			
NOME COMPLETO:					
CPF:		ASSINATURA:			
Nesta data, compareceu a equipe firmada abaixo, ao endereço supracitado, onde foi lavrado o presente auto.					
SERVIDOR:					
MATRÍCULA:		ASSINATURA:			
SERVIDOR:					
MATRÍCULA:		ASSINATURA:			
SERVIDOR:					
MATRÍCULA:		ASSINATURA:			
1ª via: Processo Administrativo 2ª via: Autuado 3ª via: Controle					
Gerência de Vigilância Sanitária Rua Adalberto Coimbra, 250 – Jardim Jordão – Jaboatão dos Guararapes/PE. Fone/Fax: (81) 3378-0502					

ANEXO 8



PREFEITURA MUNICIPAL DO JABOATÃO DOS GUARARAPES
SECRETARIA DE SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



FORMULÁRIO 1 - REGISTRO DE NOTIFICAÇÃO DE CASO/SURTO DE DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTOS

Sistema Único de Saúde/Ministério da Saúde
Secretaria de Estado de Saúde ou Secretaria Municipal de Saúde

Nº _____ DATA DA NOTIFICAÇÃO: ____/____/____ HORA: _____
ORIGEM DA NOTIFICAÇÃO

Informante: _____
Endereço/Telefone: _____
Ponto de referência: _____

DADOS REFERENTES AO CASO/SURTO

Localização do(s) caso(s) envolvido(s) no surto: _____

Nº de comensais expostos _____ Nº de doentes: _____

Houve atendimento médico Sim Local _____ Não

Internações Sim Nº _____ Não

Óbitos Sim Nº _____ Não

Sinais e Sintomas Predominantes: _____

Refeição Suspeita: _____ Alimento(s) Suspeito(s): _____

Local da Ingestão:

Domicílio Restaurante Festa Refeitório Outros (especificar): _____

Endereço Completo: _____

Ponto de referência: _____

Data da Ingestão: ____/____/____ Hora: _____

Local de Aquisição: _____

Endereço Completo: _____

Ponto de referência: _____

OBSERVAÇÕES: _____

NOTIFICAÇÃO RECEBIDA POR:

Nome: _____ Função: _____

Local de Trabalho: _____ Fone: _____ Fax: _____

Município: _____ U.F.: _____

ORIENTAÇÕES PARA O INFORMANTE:

- Evitar que os alimentos suspeitos continuem a ser consumidos ou vendidos;
- Guardar, sob refrigeração, todas as sobras de alimentos, na forma em que se encontram acondicionados, até a chegada do grupo encarregado pela investigação;
- Quando se tratar de produtos industrializados suspeitos é necessário preservar as embalagens e respectivos acondicionamentos;
- Não fazer automedicação;
- Orientar os doentes a procurar o serviço de saúde.

OBS: Caso o notificante seja um laboratório de análise clínica informar o agente etiológico.

1ª via: Coordenação de Epidemiologia 2ª via: Coordenação de Vigilância Sanitária 3ª via: LACEN



PREFEITURA MUNICIPAL DO JABOATÃO DOS GUARARAPES
SECRETARIA DE SAÚDE
DIRETORIA GERAL DE EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA À SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

TERMO DE COLETA DE AMOSTRAS DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS Nº _____ / _____

RAZÃO SOCIAL:	CNPJ:
NOME DE FANTASIA:	ATIVIDADE:
ENDEREÇO:	BAIRRO:
REPRESENTANTE LEGAL:	CEP:
NACIONALIDADE:	ESTADO CIVIL:
RESIDÊNCIA / DOMICÍLIO:	

CARACTERIZAÇÃO DA AMOSTRA:

NATUREZA: () ÁGUA () ALIMENTOS () MEDICAMENTOS () PRODUTOS () OUTROS
 OBJETIVO DA COLETA: () ANÁLISE FISCAL () PROGRAMAS () OUTROS: _____
 DADOS DA COLETA: HORA: _____ H () AMOSTRA ÚNICA () AMOSTRA EM TRÍPLICATA
 ANÁLISES SOLICITADAS: () MICROBIOLÓGICA () FÍSICO-QUÍMICA () MICROSCÓPICA () TOXICOLÓGICA () OUTRAS: _____
 CONDIÇÕES DO TRANSPORTE EM TEMPERATURA: () AMBIENTE () REFRIGERADO () CONGELADO

NATUREZA	APRESENTAÇÃO	QUANT.	NOME OU MARCA	LOTE/ PARTIDA	PROCEDÊNCIA FABRICANTE	DATA DE FABRICAÇÃO	PRAZO DE VALIDADE

NUMERAÇÃO DOS LACRES

LOCAL:	CI / mg/L:	pH:	Nº do LABORATORIO:
LOCAL:	CI / mg/L:	pH:	Nº do LABORATORIO:
LOCAL:	CI / mg/L:	pH:	Nº do LABORATORIO:

De acordo com os artigos 23 e 27 da Lei Federal 6437/77, a parte _____ da amostra lacrada, coletada em triplicata, do produto especificado fica em poder do(a) Sr(a): _____ RG/CPF: _____

SERVIDOR:	ASSINATURA:	Recebi a 2ª via do presente termo em _____ / _____ às _____: _____ H () e a amostra de contra-prova acima mencionada ().
MATRÍCULA Nº:	ASSINATURA:	
SERVIDOR:	ASSINATURA:	
MATRÍCULA Nº:	ASSINATURA:	
SERVIDOR:	ASSINATURA:	
MATRÍCULA Nº:	ASSINATURA:	