

CENTRO UNIVERSITÁRIO TIRADENTES
CURSO DE NUTRIÇÃO
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

LAÍS GABRIELLE OLIVEIRA MENDONÇA

**VISÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM RELAÇÃO À VIGILÂNCIA
SANITÁRIA**

MACEIÓ/AL - 2019

LAÍS GABRIELLE OLIVEIRA MENDONÇA

**VISÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM RELAÇÃO À VIGILÂNCIA
SANITÁRIA**

Trabalho de conclusão de curso,
apresentado ao curso de graduação
em Nutrição do Centro Universitário
Tiradentes como requisito para a
obtenção do título de Bacharel em
Nutrição.

Orientador: Prof. Victor Vasconcelos Carnaúba Lima

Co-orientadora: Prof.^a M. Alyne da Costa de Araújo Ramalho

MACEIÓ/AL - 2019

LAÍS GABRIELLE OLIVEIRA MENDONÇA

Trabalho de Conclusão de Curso,
apresentado ao curso de Nutrição do
Centro Universitário Tiradentes –
Unit/AL como requisito para a
obtenção do título de Bacharel em
Nutrição.

Maceió, 04 de dezembro de 2019.

BANCA EXAMINADORA

Prof. MSc. Victor Carnaúba Vasconcelos Lima
Centro Universitário Tiradentes – Unit/AL

Prof.^a MSc. Maria de Lourdes da Silva Gomes de Azevedo
Centro Universitário Tiradentes – Unit/AL

Prof.^a Dra. Joyce Silva Lima
Centro Universitário Tiradentes – Unit/AL

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus por ter me dado coragem, inteligência e saúde para conseguir vencer mais essa etapa em minha vida.

Aos meus pais por terem me dado educação, princípios, suporte, amor, investimento e meus queridos irmãos, Yago e Givalto e minhas avós dona Cícera e Iliu. Não posso deixar de agradecer a todos os meus familiares que me ajudaram a vencer essa jornada.

Os meus queridos amigos: Helba, Janayne, Lilika, Lucas, Nildinha, Mônica, Júnior, Poly, Barbara, Myka, Mayra, Dill, Crys e Ana Maria que sempre me acompanharam e incentivaram nessa caminhada.

Aos professores da universidade em especial os do curso de nutrição pela competência e profissionalismo e por acreditarem em meu desempenho.

O meu orientador Victor Vasconcelos Carnaúba Lima que me deu a honra de ser sua orientanda, sua aluna de iniciação científica e admiradora pela profissional incrível que é. A minha Co-orientadora querida Alyne Araújo Ramalho por todo o auxílio e disponibilidade. A todos que fizeram parte desta trajetória.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	08
METODOLOGIA.....	10
RESULTADOS.....	11
DISCUSSÃO.....	11
CONCLUSÃO	15
REFERÊNCIAS.....	16
APÊNDICES.....	17

VISÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM RELAÇÃO À VIGILÂNCIA SANITÁRIA

EVALUATION OF FOOD HANDLERS 'VISION FOR HEALTH SURVEILLANCE

Laís Gabrielle Oliveira MENDONÇA¹

Victor Vasconcelos Carnaúba LIMA²

Alyne da Costa Araújo RAMALHO ³

RESUMO

INTRODUÇÃO A Vigilância Sanitária - VISA é capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse à saúde. Nesse sentido faz-se de extrema relevância que os colaboradores e empresários do ramo alimentício tenham uma visão ampla do papel da VISA em seu cotidiano de forma a desmistificar a ideia do papel punitivo da VISA implantado culturalmente entre funcionários do ramo.

OBJETIVO. Nesse aspecto, o objetivo deste trabalho é avaliar a visão dos manipuladores de alimentos em relação à Vigilância Sanitária e identificar se estes conhecem o real papel desse órgão fiscalizador para a sociedade.

METODOLOGIA. Também foi realizada uma pesquisa de campo com um questionário sobre Vigilância Sanitária voltada para manipuladores de alimentos para avaliar o nível de conhecimento destes colaboradores em relação ao papel da VISA. Foi realizada uma revisão do acervo de documentos bibliográficos, baseados em artigos científicos, teses, normas regulatórias, com o intuito de formular uma fundamentação teórica básica e necessária para contextualizar o papel da VISA na sociedade.

RESULTADOS. Após aplicação do questionário constatou-se que 83% dos manipuladores relataram conhecer o conceito de VISA e 17% não souberam responder. Na questão sobre a importância da VISA os manipuladores tiveram uma maior porcentagem de acertos onde foi possível comprovar que a maioria são conscientes sobre a importância do órgão para a sociedade. O mesmo resultado positivo foi encontrado sobre o questionamento dos profissionais que fazem parte do quadro da VISA.

CONCLUSÃO. Conclui-se que se faz de muita relevância incluir os conceitos, papel, importância e campos de atuação da Vigilância Sanitária nos treinamentos de Boas Práticas, de forma a desmistificar o papel punitivo da VISA, humanizando assim o trabalho mútuo entre serviço de alimentação e órgão fiscalizador.

Palavras-chave: Vigilância Sanitária; Fiscalização de alimentos; Manipuladores de alimentos.

ABSTRACT

INTRODUCTION. Sanitary Surveillance - VISA is able to eliminate, reduce or prevent health risks and to intervene in health problems arising from the environment, the production and circulation of goods and the provision of services of interest to health. In this sense, it is extremely important that the employees and entrepreneurs in the food industry have a broad view of VISA's role in their daily lives in order to demystify the idea of the punitive role of VISA culturally implanted among employees of the food industry.

GOAL. In this aspect, the objective of this paper is to evaluate the view of food handlers in relation to Sanitary Surveillance and to identify if they know the real role of this supervisory body for society.

METHODOLOGY. A field survey with a Health Surveillance questionnaire aimed at food handlers was also conducted to assess the level of knowledge of these employees regarding the role of VISA. A review of the collection of bibliographic documents, based on scientific articles, theses and regulatory norms, was carried out in order to formulate a basic and necessary theoretical foundation to contextualize the role of VISA in society.

RESULTS. After applying the questionnaire it was found that 83% of handlers reported knowing the concept of VISA and 17% could not answer. In the question about the importance of VISA the handlers had a higher percentage of hits where it was possible to prove that most are aware of the importance of the organ to society. The same positive result was found regarding the questioning of professionals who are part of VISA's staff.

CONCLUSION. It is concluded that it is very important to include the concepts, role, importance and fields of action of Sanitary Surveillance in Good Practice training, in order to demystify the punitive role of VISA, thus humanizing the mutual work between food service and agency. inspector.

Keywords: Sanitary surveillance; Food inspection; Food handlers.

1. INTRODUÇÃO

A Vigilância Sanitária - VISA é um órgão de caráter público capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse à saúde. No ramo alimentício a VISA atua no controle de bens de consumo e serviços que compreendem todas as etapas e processos, da produção ao consumo (BRASIL, 2002).

O objetivo da Vigilância Sanitária em relação aos alimentos é fiscalizar, licenciar e cadastrar os estabelecimentos que produzem, comercializam, distribuem e/ou armazenam alimentos; bem como a fiscalização do transporte dos produtos alimentícios. Tudo isso com o intuito de prevenir as doenças que podem ser transmissíveis pelos alimentos, as chamadas DTA's (GERMANO & GERMANO, 2011).

Os casos de Doenças Transmitidas por Alimentos constituem-se em um problema de grande relevância, pois, além de existir uma multiplicidade de agentes causais, a ocorrência dessas doenças vem aumentando mundialmente por diversos motivos, dentre os quais se destacam: o aumento da população e o conseqüente aumento no consumo de alimentos, proporcionando maior exposição das populações à comida de rua; mudanças mundiais nos padrões de alimentação; condições ambientais; novas modalidades de produção; aumento no uso de aditivos; e também a deficiência no controle de qualidade dos alimentos comercializados, realizado tanto por órgãos públicos quanto privados (BRASIL, 2009).

Adotar medidas de controle de qualidade e implantar as Boas Práticas de Fabricação são fundamentais para prevenção das DTA's assim como seguir as normas sanitárias vigentes, em sua maioria criadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, regulamentada e fiscalizada pelas Vigilâncias Sanitárias Estadual e Municipal (SILVA, 2010).

Apesar da VISA desempenhar o seu papel como agentes públicos de fiscalização, as medidas humanizadas vêm demandando um maior enfoque no papel educativo e informativo do órgão, desmistificando a imagem negativa da VISA

como órgão punitivo gerando desconforto, ansiedade e medo em muitos colaboradores de unidades de refeição (TAVARES, 2013).

Nesse sentido, faz-se de extrema relevância que os manipuladores de alimentos, lideranças e proprietários de estabelecimentos do gênero alimentício tenham uma visão ampla do papel da Vigilância Sanitária, visto que esta é um órgão público de caráter informativo e fiscalizador em prol da saúde da população.

Diante do exposto, o objetivo deste trabalho é avaliar a visão dos colaboradores de serviços de alimentação e unidades produtoras de refeições em relação a vigilância sanitária e identificar se realmente esses colaboradores conhecem o real papel da VISA para a sociedade como motivo principal para a sua atuação.

2. METODOLOGIA

Para a construção desse trabalho foi realizada uma pesquisa de campo com a aplicação de um questionário sobre Vigilância Sanitária (Apêndice 1) voltado para manipuladores de alimentos com o intuito de avaliar o nível de conhecimento desses colaboradores em relação ao conceito e importância da VISA.

Também foi realizada uma revisão do acervo de documentos bibliográficos, baseados em artigos científicos, teses, normas regulatórias, com o intuito de formular uma fundamentação teórica básica e necessária para contextualizar o papel da VISA na sociedade.

A pesquisa foi realizada em 30 estabelecimentos designados como serviços de alimentação, incluindo restaurantes, pizzarias, supermercados e também uma pousada. Todos esses estabelecimentos já passaram por fiscalizações da VISA e possuem alvará sanitário e isso foi uma condição para estes participarem da pesquisa.

Os resultados obtidos através do questionário foram adicionados nas plataformas do Excel de forma a obter os dados estatísticos e gráficos. A partir disso pode-se obter separadamente por cada questão:

Todos os colaboradores assinaram um termo de consentimento dando ciência e concordando em participar da pesquisa por livre e espontânea vontade. Os dados das entrevistas foram preservados e realizados de forma sigilosa de forma que as respostas não pudessem ser compartilhadas para evitar a influência de um funcionário sobre o outro.

Posteriormente, os dados foram coletados por meio de uma entrevista com aplicação de um questionário contendo 3 questões sendo 1 subjetiva ou aberta e 2 objetivas ou fechadas com alternativas de múltipla escolha. (Apêndice 1).

A abordagem do questionário incluiu questões sobre:

- 1) Conceito de Vigilância Sanitária;
- 2) Importância da Vigilância Sanitária;
- 3) Profissionais que atuam na Vigilância Sanitária.

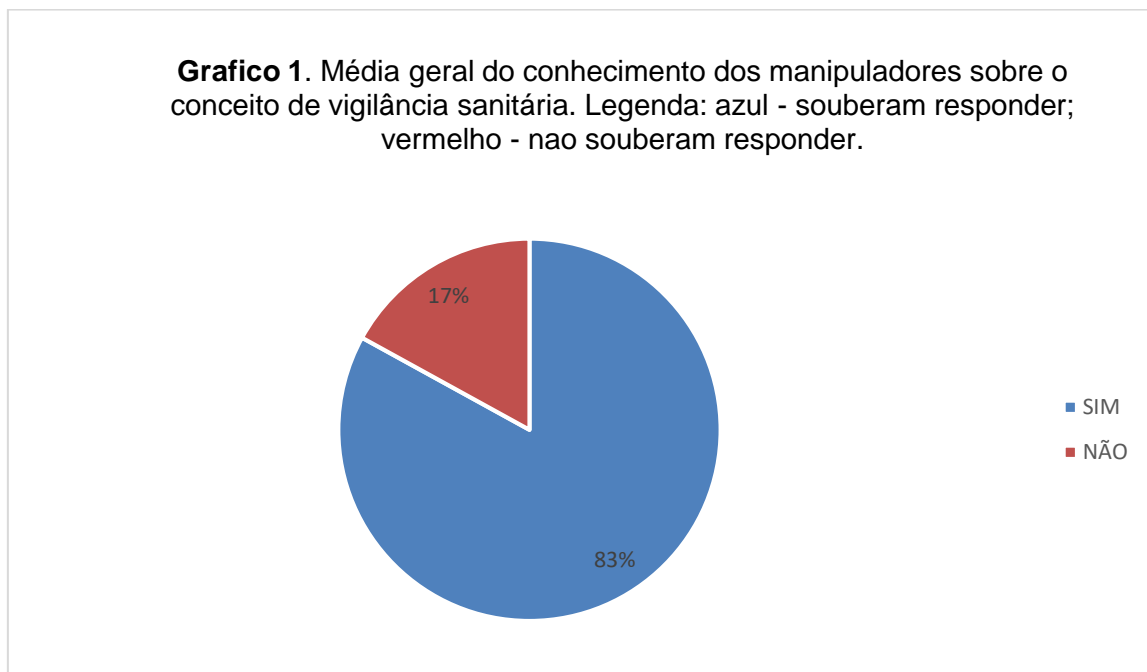
Autores: Mendonça Laís, Carnaúba Victor, Araújo Alyne.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a coleta dos dados dos colaboradores, as informações foram consolidadas, analisadas e interpretadas de forma a facilitar a visualização dos resultados. Foram entrevistados 50 colaboradores de ambos os sexos e de faixa etária entre 20 a 56 anos, que desempenham as funções de: cozinheiro, auxiliar de cozinha, padeiro, pizzaiolo, garçom.

1) Sobre o conhecimento do conceito de Vigilância Sanitária.

Após aplicação do questionário foi possível constatar que a maioria dos colaboradores mostraram ciência sobre o conceito de VISA, muitos deles mostrando inclusive segurança no que estavam dizendo. Os resultados mostraram que 83% dos manipuladores relataram conhecer o conceito e 17% não souberam responder. (Gráfico 1). Pelo fato dessa questão ser subjetiva consideramos o conceito de Vigilância Sanitária presente na Lei 8080/1990 no 1º do Art. 6º que engloba a Vigilância Sanitária como um órgão que visa reduzir os riscos à saúde no que concerne a comercialização de bens ou prestação de serviços com o objetivo de prevenir agravos à saúde da população.



Autora: Laís Gabrielle Oliveira Mendonça (2019)

A maioria dos manipuladores relataram conhecer o conceito de VISA descrevendo, em sua maioria, que a) 23% responderam que a VISA é um órgão que previne doenças e protege os consumidores e a população; b) 20% relataram

que é um órgão responsável pela segurança alimentar no país ou c) é um órgão público que fiscaliza os estabelecimentos e orienta sobre os cuidados que devem ser tomados.

Segundo Silva, 2014, a conceituação da Vigilância Sanitária engloba o conjunto de ações capazes de solucionar os problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde. Essa definição introduziu o conceito de risco, destacando suas funções no âmbito de controlar o consumo de produtos e tecnologias na utilização de serviços de saúde e na exposição às condições ambientais.

De acordo com Tavares, 2013, A própria VISA também ao longo dos anos construiu uma cultura de imposição diante do seu poder administrativo de polícia, o que configura muitas vezes uma postura inadequada por parte de alguns fiscais. Isso tudo acaba enaltecendo a imagem punitiva do órgão e gerando um mal-estar entre funcionários e lideranças de alimentos.

2) Sobre a Importância da VISA para a sociedade.

Em relação a importância da VISA para a sociedade, o Gráfico 2 demonstra que 96% dos manipuladores optaram pela alternativa correta e somente 4% não souberam responder.

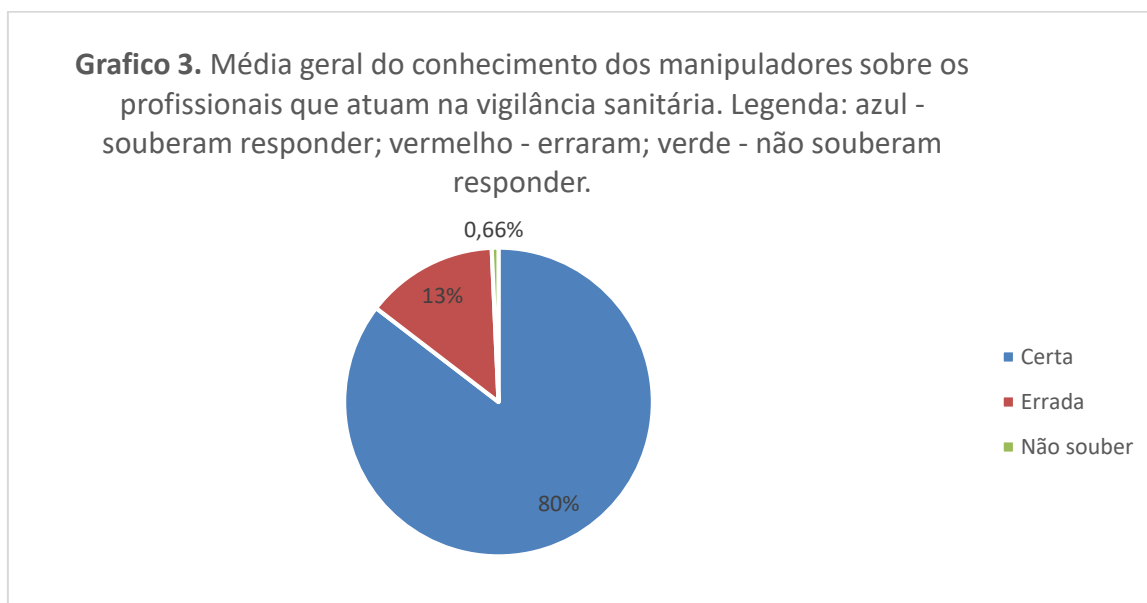


Autora: Laís Gabrielle Oliveira Mendonça (2019)

Segundo Costa, 2003, a ação protetora da Vigilância sanitária abarca não apenas cidadãos e consumidores, mas também os produtores. Segundo a pesquisadora, o consumidor tem a garantia da proteção à sua saúde e ao seu poder aquisitivo. Já o produtor tem a proteção do seu negócio ou produto, prevenindo fraudes, concorrência desleal, garantindo a credibilidade da marca dos produtos e dos serviços prestados.

3) Sobre os profissionais que atuam na visa.

Com o intuito de valorizar as classes profissionais que atuam à frente da VISA e dar ciência à população sobre as funções desempenhadas no órgão, a questão 3 questionou se os colaboradores sabem quais as profissões que fazem parte da VISA em toda a sua área de abrangência, inclusive além da área alimentícia. Foi obtido 80% de acertos dos manipuladores contra 13% que erraram e 7% que não souberam responder (gráfico 3).



Autora: Laís Gabrielle Oliveira Mendonça (2019)

Esse resultado mostra que os colaboradores têm em sua maioria conhecimento sobre as classes profissionais que atuam na VISA em prol da saúde da população.

ARAÚJO, GUERRA (2001) em pesquisa realizada junto aos profissionais da Vigilância Sanitária encontraram como profissões mais frequentes: técnico em saneamento (25,9%), nutricionista (18,97%), cirurgião-dentista (13,8%), farmacêutico (12,1%) e biólogo e enfermeiro, com 10,3% cada. Esta situação se diferencia dos resultados nacionais e dos resultados desta pesquisa, quando o

farmacêutico aparece em terceira colocação e surpreende pelo alto número de nutricionistas e técnicos em saneamento. Os resultados se aproximam aos deste estudo quando demonstra a diversidade de profissionais em suas equipes e também pelo fato dos técnicos com formação em VISA que participaram desse estudo estarem de uma maneira quase integral.

No estudo de ARAÚJO, GUERRA (2001) quando eles excluem os profissionais de nível médio, aparecem como profissões mais frequentes: nutrição e odontologia (16,3% cada), biologia e farmacêutico (14,3% cada) e enfermagem com 12,2% dos pesquisados.

FEKETE (2001) relata em seu estudo, que dentre os profissionais de nível superior que atuam em Vigilância Sanitária no Brasil, 219 tem curso de saúde pública (12,8%), 111 tem especialização em vigilância sanitária (6,5%), 53 (3%) são mestres e 04 (0,2%) são doutores. A mesma reforça que os processos de formação para o nível superior (graduação/pós-graduação) e para o nível médio são insuficientes quanto aos aspectos mais abrangentes ao processo saúde/doença e quanto ao desenvolvimento de competências e habilidades para atuação no campo da vigilância sanitária.

4. CONCLUSÃO

Conclui-se que o nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos que atuam em serviços de alimentação na cidade de Maceió, Alagoas, se mostrou favorável quanto ao conceito de Vigilância Sanitária, importância do órgão para a saúde da população e quanto aos profissionais que atuam na VISA.

Apesar dos resultados positivos, o número de amostras ainda é considerado inexpressiva em relação ao quantitativo de serviços de alimentação que funcionam na cidade e elevado número de profissionais que trabalham nesse ramo, sendo necessário pesquisas mais aprofundadas com questões mais elaboradas para se ter um resultado mais confiável.

O resultado sugere também a importância de incluir informações sobre a Vigilância Sanitária nas capacitações de manipuladores de alimentos.

5. REFERÊNCIAS

Brasil. Ministério da saúde. Secretaria de vigilância em saúde. Manual integrado de prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Brasília; 2006. Extraído de (http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/manual_dta.pdf), acesso em [26 de dezembro de 2009].

COSTA, Edina Alves. Vigilância Sanitária, Proteção da saúde in Direito Sanitário e Saúde Pública, Coletânea de textos, vol. I. Ministério da Saúde/DF-2003. Org.: Márcio Iório Aranha.

SILVA, A. V. F. G. Concepções sobre riscos nas perspectivas de profissionais de Vigilância Sanitária. 2014. 233f. Tese (Doutorado em saúde e enfermagem) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2014.

TAVARES, E.A. Conscientização e humanização nos sistemas de vigilância na cidade do Rio de Janeiro. 2013. 142f. Dissertação (Mestrado em saúde pública) – FIOCRUZ, Rio de Janeiro, 2013.

SILVA, Yone da; TANCREDI, Rinaldini C. P.; MARIN, V. A. Serviços de alimentação e unidades de alimentação e nutrição no contexto da vigilância sanitária. Nutrição Brasil, São Paulo, v. 9, p. 126-131, 2010.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos. 4 ed. São Paulo: Manole. 2011.

SILVA, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 6 ed. São Paulo: Varela. 2010. 623p.

FEKETE, C. A questão dos recursos humanos na Conferência Nacional de Vigilância Sanitária. 10p. <http://www.anvisa.gov.br>, 2001.

6. APÊNDICE

Questionário de avaliação sobre a Vigilância Sanitária

Nome:

Idade:

Sexo:

Área de Trabalho:

Escolaridade:

Profissão:

1. Você sabe o que é Vigilância Sanitária?

2. Você sabe qual a importância da Vigilância Sanitária?
 - a) Dar assistência apenas para profissionais da saúde;
 - b) É responsável apenas por fechar e/ou notificar estabelecimentos;
 - c) É responsável por ações para eliminar, diminuir ou precaver riscos à saúde, garantindo que serviços e bens estejam adequados a uso e consumo;
 - d) Cancelar a autorização de funcionamento de empresas em caso de risco iminente à saúde.

3. Você sabe quais os profissionais que atuam na Vigilância Sanitária?
 - a) Nutricionista, empresários, enfermeiro, engenheiro;
 - b) Médico, músico, fonoaudiólogo, manicure;
 - c) Engenheiro, fisioterapeuta, terapeuta, recepcionista;
 - d) Farmacêutico, nutricionista, médico, engenheiro.

Autores: Mendonça Laís, Carnáuba Victor, Araújo Alyne.