



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA

DEPARTAMENTO DE SAÚDE

CURSO GRADUAÇÃO EM ENFERMAGEM

JOSE CARLOS SOUZA SANTOS

**CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO GALPÃO DE CEREAIS DO CENTRO DE
ABASTECIMENTO DE FEIRA DE SANTANA – BAHIA: uma análise da infra-estrutura
e do comportamento dos comerciantes e usuários – 2009**

FEIRA DE SANTANA – BA

2009

JOSE CARLOS SOUZA SANTOS

**CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO GALPÃO DE CEREAIS DO
CENTRO DE ABASTECIMENTO DE FEIRA DE SANTANA BAHIA: uma
análise da infra-estrutura e do comportamento dos comerciantes e usuários – 2009**

Monografia apresentada à disciplina Pesquisa em Saúde, oferecida pelo Departamento de Saúde da Universidade Estadual de Feira de Santana ao Curso de Graduação em Enfermagem como requisito parcial para obtenção do Grau de Bacharel em Enfermagem.

Orientador: Prof. Dr. André René Barboni.

Co-orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Suzi de Almeida Vasconcelos Barboni.

FEIRA DE SANTANA – BA

2009

JOSE CARLOS SOUZA SANTOS

**CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO GALPÃO DE CEREAIS DO
CENTRO DE ABASTECIMENTO DE FEIRA DE SANTANA – BAHIA: uma
análise da infra-estrutura e do comportamento dos comerciantes e usuários – 2009**

Monografia apresentada à disciplina Pesquisa em Saúde, oferecida pelo Departamento de Saúde da Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS), do Curso de Graduação em Enfermagem como requisito parcial para obtenção do Grau de Bacharel em Enfermagem.

Feira de Santana, 27 de agosto de 2009

Prof. Dr. André Renê Barboni
Universidade Estadual de Feira de Santana
Professor Titular do Departamento de Saúde

Prof^ª. Dr^ª. Suzi de Almeida Vasconcelos Barboni
Universidade Estadual de Feira de Santana
Professora Adjunta do Departamento de Ciências Biológicas

Prof^ª. Dr^ª. Maura Maria Guimarães Almeida
Universidade Estadual de Feira de Santana
Professora Titular do Departamento de Saúde

Prof^ª. MSc. Terezinha Maria Trocoli Abdon Dantas
Universidade Estadual de Feira de Santana
Professora Titular do Departamento de Saúde

Dedico este trabalho a todo cidadão
e a toda cidadã comprometidos com
a saúde pública do povo feirense.

AGRADECIMENTOS

Ao Senhor Deus do Universo que nos criou e deu-me forças para aqui chegar. Aos meus antepassados queridos que através deles fizeram eu aqui está.

A minha família querida, meus pais, principalmente minha mãe que na máquina de costura ajudou bastante no orçamento familiar para possibilitar aos filhos o acesso ao estudo. A minha companheira Lícia e minhas preciosas filhas: Mariana e Fernanda.

Ao inesquecível Neto *in memoriam*. Maior razão do meu retorno aos estudos.

Aos colegas de turma que me acolheram e tiveram todo amor e carinho para comigo, me aceitando e cuidando de mim em tantos momentos difíceis ao longo desta jornada que não foi fácil, porém vocês a tornaram (são verdadeiros amigos, todos sem exceção) não poderei citá-los individualmente, pois poderei cometer alguma injustiça.

Aos amigos, Adriana Moura, Indira, Roberto Seixas, Maeli Oliveira, Lorena Dias e Ângela Nascimento que me ajudaram bastante com incentivo a este trabalho.

Aos professores e professoras do Curso de Enfermagem em especial Teresinha Trocoli.

Ao meu orientador André Barboni e co-orientadora Suzi Barboni, por suas orientações e puxões de orelha, pela vontade expressa de ver este produto.

Por fim, à minha cidade Feira de Santana, principalmente aos comerciantes do Centro de Abastecimento que ali lutam todos os dias para garantir o sustento de suas famílias e me possibilitaram este pequeno momento de profunda reflexão a respeito das condições higiênico sanitárias acreditando que nem tudo está perdido e pode ser mudado.

RESUMO

A promoção e a proteção da saúde começam com uma alimentação de qualidade e boas práticas de higiene. Assim sendo, a segurança alimentar deve se fazer presente em todas as etapas de manipulação dos alimentos, desde a sua produção até o seu consumo. Neste sentido a Agência Nacional de Vigilância Sanitária instituiu a Resolução Diretoria Colegiada (RDC-275), de 21 de outubro de 2002, que regulamenta os Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação nestes estabelecimentos. Com base neste documento foi construída uma Lista de Verificação “check-list” com vias a avaliar as condições higiênico-sanitárias do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana – Bahia, e mais especificamente fazer uma análise sistematizada da infra-estrutura e do comportamento dos comerciantes e usuários. Esta ação foi motivada pelo fato da Cidade de Feira de Santana ter surgido de uma importante feira de gado e em função de que até hoje a cultura das feiras-livres estarem tão presente no imaginário popular. Isto associado à nossa formação como profissional de saúde que conhece a importância dos bons hábitos de higiene para se cultivar uma vida saudável nos despertou o interesse em estudar mais de perto o Centro de Abastecimento de Feira de Santana (CAFS) e apresentar a nossa contribuição para torná-lo um espaço mais saudável. Assim, focamos nossa atenção no Galpão de Cereais do CAFS onde acompanhamos a sua rotina durante um sábado das 5:h às 19horas. Neste curto período de avaliação, fizemos uso da Lista de Verificação “check-list” elaborada e da documentação fotográfica chegando a conclusão, após as análises dos dados, de que o Galpão de Cereais do CAFS não está em acordo com a RDC-275. Ao atribuímos uma nota de zero a dez, a média para as condições higiênico-sanitárias do Galpão de Cereais do CAFS foi de 2,1 (dois virgula um). A conclusão que chegamos é que precisamos realizar um trabalho educativo mais aprofundado junto ao gestor, aos comerciantes e à própria população com vias a tornar o espaço seguro e agradável, pois a melhoria da qualidade de vida/saúde de uma dada população só se dá com a sua efetiva participação na identificação e solução dos problemas e nesse sentido apresentamos a nossa primeira contribuição.

Palavras-chave: Segurança Alimentar; Feira Livre; Cereais; Vigilância Sanitária.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

CAFS – Centro de Abastecimento de Feira de Santana

CEASA – Central de Abastecimento de Alimento

DOU – Diário Oficial da União

EPI – Equipamento de Proteção Individual

FAO – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

OMS – Organização Mundial de Saúde

POP – Procedimentos Operacionais Padronizados

RDC – Resolução Diretoria Colegiada

UEFS – Universidade Estadual de Feira de Santana

LISTA DE QUADROS E TABELAS

QUADRO 1	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Área externa.....	27
QUADRO 2	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Acesso	28
QUADRO 3	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Área Interna	28
QUADRO 4	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Piso.....	29
QUADRO 5	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Tetos.....	30
QUADRO 6	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Paredes e Divisórias	31
QUADRO 7	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Portas.....	31
QUADRO 8	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Janelas e outras aberturas	32
QUADRO 9	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Escadas, elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares	33
QUADRO 10	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Instalações sanitárias e vestuários para os manipuladores.....	34
QUADRO 11	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Instalações sanitárias para visitantes e outros.....	34
QUADRO 12	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Lavatórios na área de produção	35
QUADRO 13	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Iluminação e instalações elétricas.....	36
QUADRO 14	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Ventilação e Climatização	36
QUADRO 15	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Higienização das instalações	37
QUADRO 16	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Controle integrado de vetores e pragas	38
QUADRO 17	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Abastecimento de água.....	38
QUADRO 18	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Manejo dos resíduos sólidos e líquidos.....	39

QUADRO 19	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Esgotamento sanitário	39
QUADRO 20	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Layout.....	40
QUADRO 21	Lista de Verificação dos Itens relacionados aos Equipamentos móveis e utensílios – Disposição das pedras.....	40
QUADRO 22	Lista de Verificação dos Itens relacionados aos Equipamentos móveis e utensílios – Móveis (mesas, bancadas, vitrine e estantes).....	41
QUADRO 23	Lista de Verificação dos Itens relacionados aos Manipuladores – Vestuário	42
QUADRO 24	Lista de Verificação dos Itens relacionados aos Manipuladores – Hábitos higiênicos.....	43
QUADRO 25	Lista de Verificação dos Itens relacionados aos Manipuladores – Estado de Saúde.....	43
QUADRO 26	Lista de Verificação dos Itens relacionados aos Manipuladores – Programas de controle de saúde	43
QUADRO 27	Lista de Verificação dos Itens relacionados aos Manipuladores – Equipamentos de proteção individual (EPI).....	44
QUADRO 28	Lista de Verificação dos Itens relacionados aos Manipuladores – Programas de capacitação dos manipuladores e supervisão	44
QUADRO 29	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Produção e transporte do alimento – Matéria-prima, ingredientes e embalagens	44
QUADRO 30	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Produção e transporte do alimento – Fluxos de produção	45
QUADRO 31	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Produção e transporte do alimento – Rotulagem e armazenamento do produto final	45
QUADRO 32	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Produção e transporte do alimento – Controle de qualidade do produto final	46
QUADRO 33	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Produção e transporte do alimento – Transportes do produto final	46
QUADRO 34	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Documentação – Manual de boas práticas de fabricação	47
QUADRO 35	Lista de Verificação dos Itens relacionados à Documentação – Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).....	48
TABELA 1	Notas parciais e total da avaliação das condições higiênico-sanitárias do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana – BA no dia 15/08/2009	49

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1	Imagem a – Área externa do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana as 05h do dia 15/08/2009; imagem b – Abertura dos portões de acesso ao referido Galpão às 05h50 do mesmo dia	26
FIGURA 2	Imagens a e b – Área externa do Galpão de Cereais do CAFS – chegada de mercadoria; imagem c – pedras externas para comercialização de cereais; imagens d, e, f – Área interna do Galpão de Cereais do CAFS – pedras (boxes para comercialização) ainda com as mercadorias cobertas	26
FIGURA 3	Algumas condições encontradas na área externa do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009	27
FIGURA 4	Localização e pontos de acesso ao CAFS.....	28
FIGURA 5	Algumas condições encontradas na área interna do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009	29
FIGURA 6	Condições do piso da Área interna do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana considerada inadequada pela sua porosidade e presença de trincas/rachaduras com a presença de resíduos alimentícios	29
FIGURA 7	Condições do teto da Área interna do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana considerada inadequada pela sua dificuldade de higienização e mal estado de conservação	30
FIGURA 8	Condições das paredes da Área interna do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana considerada inadequada pela sua dificuldade de higienização em função das mercadorias impedirem o acesso a estas.....	31
FIGURA 9	Condições das portas do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana no dia 15/08/2009	32
FIGURA 10	Condições das aberturas do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009.....	32
FIGURA 11	Condições das escadas do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana no dia 15/08/2009	33
FIGURA 12	Condições das instalações sanitárias e vestiários dos comerciantes do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009	33

FIGURA 13	Condições das instalações sanitárias dos visitantes do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009	35
FIGURA 14	Condições da iluminação e do quadro de energia do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009	36
FIGURA 15	Imagem a – o funcionário trabalha devidamente uniformizado porém sem o uso de luvas e deposita os resíduos diretamente no recipiente coletor sem que nele exista um saco plástico; Imagem b – o funcionário da limpeza coça a cabeça e o rosto sem ter antes lavado as mãos.....	37
FIGURA 16	Condições de armazenagem de alimentos na parte interna e externa do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009	40
FIGURA 17	Condições dos equipamentos e utensílios utilizados pelos comerciantes do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009.....	41
FIGURA 18	Condições dos móveis utilizados pelos comerciantes do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009.....	42
FIGURA 19	Condições de recebimento e armazenamento dos alimentos do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009.....	45

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
1.1	SEGURANÇA ALIMENTAR.....	12
1.2	A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA	15
1.3	FEIRA DE SANTANA: UM IMPORTANTE CENTRO COMERCIAL	19
1.4	O CENTRO DE ABASTECIMENTO FEIRENSE.....	19
2	OBJETIVOS	21
2.1	GERAL	21
2.2	ESPECIFICOS	21
3	METODOLOGIA	22
3.1	TIPO DE PESQUISA.....	22
3.2	O CAMPO EMPÍRICO.....	22
3.3	TÉCNICA E INSTRUMENTOS PARA COLETA DE DADOS	23
3.4	ROTEIRO DE OBSERVAÇÃO E COLETA DE DADOS	23
3.5	ANÁLISE DOS DADOS	25
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO	26
5	CONCLUSÕES	50
	REFERÊNCIAS	51
	ANEXOS	53
	Anexo A – INSTRUMENTO PARA COLETA DE DADOS	54

1 INTRODUÇÃO

Para promover e proteger a saúde, além de prevenir doenças, o indivíduo necessita de duas condições básicas: a nutrição e a alimentação. Ambas possibilitam o máximo do crescimento e desenvolvimento, resultando numa melhor qualidade de vida e cidadania (ANVISA, 2000).

Com isso, a segurança alimentar surge como um conjunto de medidas, princípios, políticas e instrumentos que permite o acesso constante das pessoas aos alimentos de qualidade e na quantidade que atenda a exigências nutricionais, associados a preços adequados, a fim de alcançar uma vida digna e saudável (LIMA, 2001; LAMARDO et al, 2000).

A segurança alimentar se faz presente em todas as etapas de manipulação dos alimentos, desde a sua produção até o consumo, pois seus riscos necessita de uma avaliação geral, a qual é estabelecida com normas de uma prática adequada para produção e prestação de serviços no campo alimentar (SILVA,1999). O cumprimento dessas medidas resulta em alimentos seguros, livres de provocar qualquer dano à saúde do indivíduo.

Caso contrário, a contaminação dos alimentos por microorganismos patogênicos e deterioradores podem causar graves problemas à saúde humana. Segundo Valente (2001) as estatísticas mostram o considerável aumento dos casos, em todo o mundo, de doenças por conta da contaminação alimentar, principalmente as de origem microbiana. Isso permite analisar que este tipo de acometimentos não prevalência em raça, condições sócio-econômicas ou culturais.

1.1 SEGURANÇA ALIMENTAR.

O termo “Segurança Alimentar” começou a ser utilizado após o fim da Primeira Guerra Mundial. Com a traumática experiência da guerra, vivenciada, sobretudo na Europa, tornou-se claro que um país poderia dominar o outro controlando seu fornecimento de alimentos. A alimentação seria, assim, uma arma poderosa,

principalmente se aplicada por uma potência em um país que não tivesse a capacidade de produzir por conta própria e suficientemente seus alimentos. Portanto, esta questão adquiriria um significado de segurança nacional para cada país, apontando para a necessidade de formação de estoques “estratégicos” de alimentos e fortalecendo a idéia de que a soberania de um país dependia de sua capacidade de auto-suprimento de alimentos (MALUF, 2000).

O entendimento de que a questão alimentar está estritamente ligada à capacidade de produção manteve-se até a década de 1970. Na *I Conferência Mundial de Segurança Alimentar*, promovida pela FAO¹, em 1974, em um momento em que os estoques mundiais de alimentos estavam bastante escassos, com quebras de safra em importantes países produtores, a idéia de que a Segurança Alimentar estava quase exclusivamente ligada à produção agrícola era dominante. Isto veio, inclusive, a fortalecer o argumento da indústria química na defesa da Revolução Verde. Procurava-se convencer a todos, de que o flagelo da fome e da desnutrição no mundo desapareceria com o aumento significativo da produção agrícola, o que estaria assegurado com o emprego maciço de insumos químicos (fertilizantes e agrotóxicos). A produção mundial, ainda na década de setenta, se recuperou, embora não da mesma forma como prometia a Revolução Verde, e nem por isto desapareceram os males da desnutrição e da fome, que continuaram atingindo tão gravemente parcela importante da população mundial.

É neste contexto que começa a se perceber que, mais do que a oferta, a capacidade de acesso aos alimentos por parte dos povos em todo o planeta mostra-se como a questão crucial para a Segurança Alimentar. Claro está que fatores ligados à capacidade de produção também podem ser causadores de agudas crises de insegurança alimentar, como as situações de guerra e conseqüente desestruturação da capacidade de produção, como tem ocorrido em diversos países da África. Ou a situação de bloqueio econômico, sofrida geralmente por países que se recusam a se submeter às políticas das grandes potências econômicas e militares. Ou em situações de catástrofes naturais, em que a agricultura e a distribuição de alimentos nos países atingidos são, parcial ou totalmente, destruídas.

¹ FAO (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação).

Por outro lado, observa-se a falta de condições higiênico-sanitárias na armazenagem, manuseio e comercialização dos alimentos na maioria dos países, em especial, naqueles em desenvolvimento, o que põe em risco a saúde da população. Um primeiro ponto diz respeito à qualidade dos alimentos e sua sanidade. Ou seja, todos devem ter acesso a alimentos de boa qualidade nutricional e que sejam isentos de componentes químicos que possam prejudicar a saúde humana. Estes dois elementos são da maior importância em um contexto atual que favorece a contaminação dos alimentos, até mesmo o seu envenenamento em nome de uma maior produtividade agrícola ou com a utilização de tecnologias cujos efeitos sobre a saúde humana permanecem desconhecidos, sem falar das questões relacionadas a falta de fiscalização por parte das autoridades sanitárias e falta de capacitação daqueles que manipulam estes alimentos até chegarem ao consumidor.

Levantamentos epidemiológicos realizados em vários países situam as bactérias do gênero *Salmonella* entre os agentes patogênicos mais frequentemente encontrados em surtos de toxinfecção de origem alimentar, tanto em países desenvolvidos, como em países em desenvolvimento (AVILA & GALLO, 1996). As bactérias do gênero *Salmonella* são amplamente distribuídas na natureza, sendo o trato intestinal do homem e de animais o principal reservatório natural. Os animais domésticos (cães, gatos, pássaros, etc.) podem ser portadores de *Salmonella*, representando grande risco, principalmente para crianças (CHISTÈ, 2006).

Por isso, todos locais onde ocorre a manipulação de alimentos deve ter uma rigorosa preocupação com as condições higiênico-sanitárias, nas quais os alimentos são expostos. Desses ambientes destacam-se os grandes centros de abastecimentos, onde é comercializada uma diversidade de produtos, inclusive os da rede alimentícia. Neles acontece um grande fluxo de pessoas e meios de transportes diariamente, que oferecem riscos à limpeza das mercadorias fornecidas.

Na prática observa-se a presença de animais junto aos estabelecimentos comerciais, onde os feirantes acariciam seus animais, pegam em dinheiro e manipulam os alimentos nos seus locais de comercialização, favorecendo a contaminação dos mesmos e a disseminação de doenças. Estes locais rotineiramente ou sistematicamente não são vistoriados conforme prevê a legislação, ficando a população exposta aos mais diversos agravos advindos da contaminação desses produtos alimentícios comercializados nas chamadas centrais de abastecimento das grandes cidades.

1.2 A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

Conforme legislação vigente pôde-se observar que nesse sentido, muitas divergências surgiram, resistências frente às mudanças e às exigências destacadas no Decreto-Lei nº. 986 de 21 de outubro de 1969, o qual preconiza em suas Disposições Preliminares no artigo I que: “a defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva, no que se refere a segurança de alimentos, desde a sua obtenção até o seu consumo, serão reguladas, em todo território nacional”. O Decreto-Lei destaca o conceito de alimento como: “toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento” e por matéria-prima alimentar: “toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precisa sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica”.

Em se tratando de higiene alimentar é importante estabelecer um padrão de qualidade e identidade, o qual está descrito no referido Decreto-Lei:

XI - Padrão de identidade e qualidade: o estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde dispoendo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos in natura e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise (...)

XIII - Embalagem: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado; (Disposições Preliminares, Decreto Lei nº. 986 de 21/10/1969).

Dessa forma a produção de alimentos, o transporte, o tratamento industrial, a estocagem e as embalagens devem ser submetidas à fiscalização dos órgãos competentes, visto que esses alimentos constituem-se em importantes fatores de risco para a saúde, se não forem manuseados e ofertados em condições higiênico-sanitárias adequadas. Assim, a fiscalização da qualidade dos alimentos deve ser realizada não só no produto final, mas em todas as etapas de produção, desde o plantio até a distribuição final ao consumidor (GERMANO; GERMANO, 2001; VALENTE; PASSOS, 2004).

Para se atingir a qualidade na etapa de distribuição dos alimentos, a Legislação preconiza requisitos necessários para higiene, seguindo os padrões de identidade e qualidade, os quais compreendem medidas sanitárias concretas e demais disposições essenciais à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial. Aos estabelecimentos cabem, segundo o já citado Decreto:

CAPÍTULO IX

Dos Estabelecimentos

Art. 45. As instalações e o funcionamento dos estabelecimentos industriais ou comerciais, onde se fabrique, preparem, beneficie, acondicione transporte, venda ou deposite alimentos ficam submetidos às exigências deste Decreto-Lei e de seus Regulamentos.

Art. 46. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará.

Art. 47. Nos locais de fabricação, preparação, beneficiamento, acondicionamento ou depósito de alimentos, não será permitido à guarda ou a venda de substâncias que possam corrompê-los, alterá-los, adulterá-los, falsificá-los ou avariá-los.

Ou seja, competem a esses estabelecimentos, como os Centros de Abastecimento, atender a normas e regras as quais estão subordinados. Ainda há uma preocupação latente presente no decreto, onde está descrita as normas de higienização nos artigo 49 e 50 (Parágrafo Único do Capítulo IX):

Parágrafo único. Só será permitido, nos estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, quando o estabelecimento interessado possuir local apropriado e separado, devidamente aprovados pela autoridade fiscalizadora competente.

Art. 50. O emprego de produtos destinados à higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos in natura ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente do Ministério da Saúde, segundo o critério a ser estabelecido em regulamento.

Parágrafo único. A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos disporá, através de Resolução, quanto às substâncias que poderão ser empregadas no fabrico dos produtos a que se refere este artigo.

Outra preocupação refere-se à manipulação de alimentos, pois se deve ter clara a importância do processo de higienização ao manipular os alimentos para não sofrerem contaminação, principalmente devido à falta de higiene pessoal de quem os manipula, uma vez que o corpo humano é capaz de acumular diversos microorganismos nocivos à saúde. Por conta disso, é recomendado que o manipulador dos alimentos adote medidas higiênicas, principalmente, a lavagem das mãos antes de manusear os alimentos. Deve-se considerar também a embalagem dos produtos como aspectos relevante para a qualidade destes, vistos que:

(...) os alimentos embalados incorretamente podem deteriorar-se e contaminar-se, bem como incorporar aos produtos elementos nocivos à saúde principalmente de natureza química, como por exemplo, pela ação de substâncias acidulantes ou pela acidez natural do próprio alimento. Em qualquer destes casos, o risco à saúde é eminente e uma matéria-prima de elevada qualidade pode ter sua destinação, irremediavelmente para o consumo (GERMANO; GERMANO, 2001, p.21).

Em 2002, foi editada a RDC no. 275 de 21 de outubro que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, o § 1º do art. 111 do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 16 de outubro de 2002, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

- * Considerando também, a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em estabelecimentos produtores ou industrializadores de alimentos em todo o território nacional; considerando a necessidade de complementar o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- * Considerando a necessidade de desenvolvimento de um instrumento genérico de verificação das Boas Práticas de Fabricação aplicáveis aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;
- * Considerando que a Lista de Verificação restringe-se especificamente às Boas Práticas de Fabricação de Alimentos; considerando que a atividade de inspeção sanitária deve ser complementada com a avaliação dos requisitos sanitários relativos ao processo de fabricação, bem como outros que se fizerem necessários;
- * Considerando que os estabelecimentos podem utilizar nomenclaturas para os procedimentos operacionais padronizados diferentes da adotada no Anexo I desta Resolução, desde que obedeça ao conteúdo especificado nos mesmos, adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e o Diretor-Presidente determinou a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados a Estabelecimentos Produtores e Industrializadores de Alimentos, constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 3º A avaliação do cumprimento do Regulamento Técnico constante do Anexo I e do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovado pela Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, dar-se-á por intermédio da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos constante do Anexo II.

§ 1º Os estabelecimentos devem atender de imediato a todos os itens discriminados na Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. § 2º Excetuam-se do prazo estipulado no parágrafo anterior os itens relativos ao Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados a Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos sendo considerado o prazo de adequação estipulado no art. 2º.

Art. 4º A Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, constante do Anexo II, não se aplica aos estabelecimentos que apresentem regulamento técnico específico.

Art. 5º O atendimento dos requisitos constantes da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação não exclui a obrigatoriedade das exigências relativas ao controle sanitário do processo produtivo.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

Art. 7º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entrará em vigor na data de sua publicação (**Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**)².

Na Bahia, encontra-se um tradicional e importante centro de abastecimento localizado na cidade de Feira de Santana. Está situado na Região Norte do Estado, o Município de Feira de Santana destaca-se como o mais importante entroncamento rodoviário do Norte/Nordeste do país (Figura 1), sendo as BRs 101, 116 e 324 e as BAs 084, 502 e 504 as suas principais vias de acesso (UEFS, 1998, p.23).

² Republicada no D.O.U de 06/11/2002.

1.3 FEIRA DE SANTANA: UM IMPORTANTE CENTRO COMERCIAL

O Município de Feira de Santana (sede administrativa da microrregião que leva o seu nome) está situado no polígono das secas, com exceção do Distrito de Humildes. Além da sede, são sete os distritos que o compõem: Jaíba, Maria Quitéria, Humildes, Tiquaruçu, Bonfim de Feira, Jaguará e Governador João Durval.

Feira de Santana nasceu de uma feira e que a feira faz parte da identidade cultural da cidade, dista 110 km da Capital do Estado, Salvador. Com aproximadamente 590.446 mil habitantes (IBGE, 2009), com taxa de urbanização em torno de 90%, ocupa também a 2ª posição entre as cidades nordestinas não-capitais dos Estados e a 31ª entre os núcleos urbanos de todo o Brasil (SPINOLA; SPINOLA, 1998).

A posição ímpar de Feira de Santana no sistema viário e o seu porte no setor atacadista garantem-lhe, em conjunto, um potencial receptor-redistribuidor de mercadorias sem similar em território baiano e mesmo além-fronteiras estaduais, adquirindo parcela significativa do que comercializa da produção primária de todas as regiões do Estado e também de fora da Bahia através dos seus específicos canais de comercialização até os grandes estabelecimentos atacadistas sediados no município, encarregando-se esses da redistribuição dessa produção para o próprio mercado local, para Salvador e para outras cidades (SPINOLA; SPINOLA, 1998).

Este Município possui um Centro de Abastecimento de hortifrutigranjeiros que abastece os municípios vizinhos, o qual foi inaugurado em 1976, após um ano do início da construção. Seu objetivo principal foi retirar a feira livre que ocorria no centro da cidade, para organizar melhor o espaço urbano e, atender de forma mais satisfatória as necessidades comerciais do município; dentre essas necessidades a comercialização de cereais, hortifrutigranjeiros, açougue, abate de frango, artesanato, especiarias etc. Salienta-se, que muitos desses comerciantes, antes da inauguração do Centro de Abastecimento, estavam instalados em condições precárias e sem qualquer condição de higiene.

1.4 O CENTRO DE ABASTECIMENTO FEIRENSE

O Centro de Abastecimento de Feira de Santana comercializa produtos oriundos das mais variadas cidades da Bahia e de outros estados. O seu surgimento se deu a partir

da preocupação em retirar a feira livre do centro da cidade, pois havia muitas reclamações das famílias que residiam naquelas proximidades, o barulho intenso e o mau cheiro, ligado ao discurso da necessidade de uma reorganização do espaço urbano (ARAÚJO, 2006).

Por outro lado, havia também a preocupação com a instalação dos feirantes, em espaços apropriados no intuito de proporcionar-lhes melhores condições para a comercialização dos seus produtos. Uma vez que, a segurança alimentar é um desafio e visa à oferta de alimentos livres de agentes que podem pôr em risco a saúde do consumidor (VALENTE E PASSOS, 2004).

Neste contexto de idéias para a reorganização do espaço adequado para os feirantes, a década de 70 foi decisiva para a concretude deste pleito em Feira de Santana. A partir daí, importantes transformações ocorreram de acordo com os interesses locais e regionais, e pela sua posição de destaque do município feirense na comercialização dos seus produtos no estado da Bahia e no Nordeste do Brasil (ARAÚJO 2006).

Em algumas visitas como consumidor ao Centro de Abastecimento de Feira de Santana pudemos observar que algumas regras higiênico-sanitárias não eram cumpridas, mesmo com toda a infra-estrutura construída. Isso despertou no pesquisador, o desejo de investigar acerca das condições higiênico-sanitárias da Central de Abastecimento de Cereais, que foi reformado em 2002, na tentativa de melhorar essas condições e ficou denominado, a partir de então, como Galpão Dorivaldo Oliveira Dorea (personagem da cidade de Feira de Santana, que contribuiu na idealização deste projeto).

Hoje este Galpão, é composto por 234 boxes: 01 café maratá, 03 restaurantes, 03 bares, 04 lanchonetes, 01 banco, 34 mercearias, 02 padarias, 96 pedras de cereais internas, 44 gavetas internas e 46 gavetas externas, nestes três últimos, pode-se ver que um total de 186 espaços é destinado a comercialização de vários produtos. Cerca de 80% da área é ocupada, para a maior comercialização de grãos da cidade.

Assim seria importante obter um mapeamento das condições higiênico-sanitárias do galpão de cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana que possibilitasse visualizar as adequações necessárias ao cumprimento da legislação em vigor respeitando a cultura e a necessidade dos consumidores e dos comerciantes.

2 OBJETIVOS

2.1 GERAL:

Identificar as condições higiênico-sanitárias no tocante à segurança alimentar dos gêneros alimentícios in-natura comercializados no Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana (CAFS).

2.2 ESPECÍFICOS:

- * Verificar a forma de organização dos espaços dos feirantes à luz da resolução RDC-275;
- * Observar o comportamento dos feirantes/usuários do CAFS;
- * Contribuir para a melhoria das condições higiênico-sanitárias do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana – BA.

3 METODOLOGIA

3.1 TIPO DE PESQUISA

Trata-se de uma pesquisa qualitativa baseada em observação, análise documental e registro fotográfico com vias a investigar as condições higiênico-sanitárias do ambiente do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana.

A observação, como técnica de coleta de dados empíricos na pesquisa qualitativa, é discutida por vários autores, entre os quais Haguette (1995), Minayo (2004) e Triviños (1987). Para que se torne válida e fidedigna, requer planejamento em relação ao que observar e como observar.

3.2 O CAMPO EMPÍRICO

O espaço do Centro de Abastecimento é de aproximadamente 306.000 m², em área central da cidade, o Parque Manoel Matias, na divisa dos bairros Rua Nova, Cruzeiro e Centro da Cidade, e está dividido em três pisos. No primeiro, funcionam três galpões: o galpão A – setor de cereais a varejo e cereais em atacado; o galpão B, onde funciona o setor de carnes; e o galpão C – o setor de artesanato. No segundo piso, funciona a feira livre, em três galpões diferentes. No galpão 01, encontra-se o setor de ferragens e a venda de peixes e mariscos; o galpão 02 vende-se vísceras e camarão; e beiju; o galpão 03 vende-se verduras e também há um módulo de lanchonetes. No terceiro piso – área da CEASA – comercializam-se verduras em atacado, hortifruti, melancia, peixe seco, banana, aves e especiarias, bem como o funcionamento de lanchonetes. O Galpão de Cereais é composto por dois setores: a venda a varejo e a venda em atacado. O recorte a ser realizado nesse setor será a respeito das condições higiênicas sanitárias que são vivenciadas pelos comerciantes, seja no nível da higiene das instalações, seja na manipulação de alimentos, pois se entende que é de extrema importância para a saúde. Visto que por higiene na comercialização de alimentos entende-se “... conjunto de medidas necessárias para garantir segurança, salubridade e sanidade do alimento em todos os estágios de seu crescimento, produção ou manufatura até seu consumo final” (FAO/OMS, apud, GERMANO e GERMANO, 2001, p.17).

3.3 TÉCNICA E INSTRUMENTOS PARA COLETA DE DADOS

Nesse estudo foi utilizada a modalidade de observador total, pois não há interação social entre pesquisador e sujeitos da pesquisa, os quais não sabem que estão sendo observados. A observação participante é a técnica de captação de dados menos estruturada que é utilizada nas ciências sociais, pois não supõe qualquer instrumento específico que direcione a observação.

Dessa forma, uma das limitações existentes deve-se o fato de que a responsabilidade e o sucesso pela utilização dessa técnica recaem quase que inteiramente sobre o observador. Outra limitação constitui-se na relação observador/observado e na capacidade de percepção do primeiro, que pode ser alterada em decorrência do seu envolvimento no meio (HAGUETTE, 1995). A observação foi selecionada como uma das técnicas de coleta de dados neste estudo, devido à possibilidade de se captar uma variedade de situações às quais não se teria acesso somente por meio de perguntas realizadas aos trabalhadores.

Os dados foram coletados a partir de observação sistematizada por um roteiro, construído previamente, registro fotográfico e na utilização de uma lista de verificação – “Chek-List” – construída com base na RDC 275 da ANVISA (Anexo 1). Vale ressaltar que o mesmo é adotado na íntegra pela Vigilância Sanitária, para avaliar as condições higiênico-sanitárias das pedras de comercialização dos alimentos (cereais) dos feirantes da Central de Abastecimento Feirense.

3.4 ROTEIRO DE OBSERVAÇÃO E COLETA DE DADOS

Em função da maior atividade de comércio no CAFS se concentra aos sábados, este dia da semana foi escolhido como o dia ideal para se realizar a coleta dos dados cuja data foi definida em função da disponibilidade do observador. Quanto ao horário, este compreenderia o período que antecede a abertura dos portões do Galpão de Cereais para os próprios comerciantes até o encerramento das atividades. Assim, escolheu-se o horário das 05h às 19horas.

Ações executadas:

- * Observação da abertura do galpão com relação aos itens da lista de verificação – “check-list” – e ações/condições que possam influenciar na qualidade dos cereais comercializados no Galpão de Cereais do CAFS e, na medida do possível, registrar fotograficamente estes fatos;
- * Registro fotográfico da área externa
 - ✦ Possíveis focos de insalubridade;
 - ✦ Disposição do lixo/lixo;
 - ✦ Objetos em desuso (se houver);
 - ✦ Presença de animais (caso exista);
 - ✦ Presença de insetos e roedores (caso seja observado);
 - ✦ Condições dos pátios (pisos, grama, cascalho/brita, etc.);
 - ✦ Condições de acesso/segurança;
 - ✦ Hábitos/comportamento dos comerciantes/gestor/consumidores;
- * Circulação em toda área onde existe a comercialização de cereais observando o todo e fazendo as anotações e registros fotográficos pertinentes;
- * Registro fotográfico da área interna;
 - ✦ Possíveis focos de insalubridade;
 - ✦ Disposição do lixo/lixo;
 - ✦ Objetos em desuso (se houver);
 - ✦ Presença de animais (caso exista);
 - ✦ Presença de insetos e roedores (caso seja observado);
 - ✦ Condições de acesso/segurança;
 - ✦ Condições do piso, teto, paredes/divisórias, portas, janelas e outras aberturas, escadas, etc.;
 - ✦ Instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores/vendedores;
 - ✦ Instalações sanitárias para visitantes e outros;
 - ✦ Lavatórios (se houver);
 - ✦ Iluminação e instalações elétricas;

- ✦ Ventilação e climatização;
 - ✦ Higienização das instalações;
 - ✦ Medidas visíveis para o controle de vetores e pragas (se for possível);
 - ✦ Condições do abastecimento de água/instalações hidráulicas, vazamentos e possíveis infiltrações aparentes;
 - ✦ Manejo dos resíduos sólidos e líquidos;
 - ✦ Esgotamento sanitário;
 - ✦ Lay-out;
 - ✦ Condições dos equipamentos móveis e utensílios;
 - ✦ Manipuladores (vestuário, hábitos higiênicos, estado de saúde observável, equipamentos de proteção individual e medidas de supervisão e controle);
 - ✦ Condições/qualidade dos produtos comercializados;
 - ✦ Hábitos/comportamento dos comerciantes/gestor/consumidores;
- * O observador foi o mais discreto possível e aproveitou os momentos de saída para almoço/lanche para intercalar observações da área interna e da área externa.

3.5 ANÁLISE DOS DADOS

Os dados foram analisados à luz da literatura com o suporte da legislação vigente acerca das condições higiênico-sanitárias dos boxes de comercialização de cereais dos feirantes do Centro de Abastecimento Feirense.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O pesquisador chegou ao CAFS à 05h do dia 15/08/2009 (sábado) e começou as suas observações (Figura 1a). Em função do horário, existia pouco movimento e a abertura dos portões para a entrada dos comerciantes só se deu por volta das 05h50 (Figura 1b).



FIGURA 01 – **Imagem a** – Área externa do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana às 05h do dia 15/08/2009; **Imagem b** – Abertura dos portões de acesso ao referido Galpão às 05h50 do mesmo dia.

O Galpão de Cereais do CAFS só abriu para o público externo às 06h30. Durante este intervalo, o observador circulou por toda a área externa e teve acesso, também, à área interna para fazer as suas observações (FIGURA 2).



FIGURA 2 – **Imagens a e b** – Área externa do Galpão de Cereais do CAFS – chegada de mercadoria; **Imagem c** – pedras externas para comercialização de cereais; **Imagens d, e, f** – Área interna do Galpão de Cereais do CAFS – pedras (boxes para comercialização) ainda com as mercadorias cobertas.

Procedeu-se então a observação sistematizada através do uso da Lista de Verificação – “check-list” com os seguintes resultados:

QUADRO 1 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Área externa.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1-Edificação e instalações.					Não
1.1-Área externa:					Não
1.1.1-Área externa livre de focos de insalubridade.		X			Não
1.1.2-Ausência de lixo.		X			Não
1.1.3-Objeto em desuso.	X				Não
1.1.4-Presença de animais.	X				Não
1.1.5-Presença de insetos e roedores.	X				Não
1.1.6-Os pátios possuem: Piso lavável		X			Não
Gramma aparada			X		-
Cascalho/brita			X		-
1.1.7-Acesso livre e independente sem comunicação direta com residência.	X				Sim

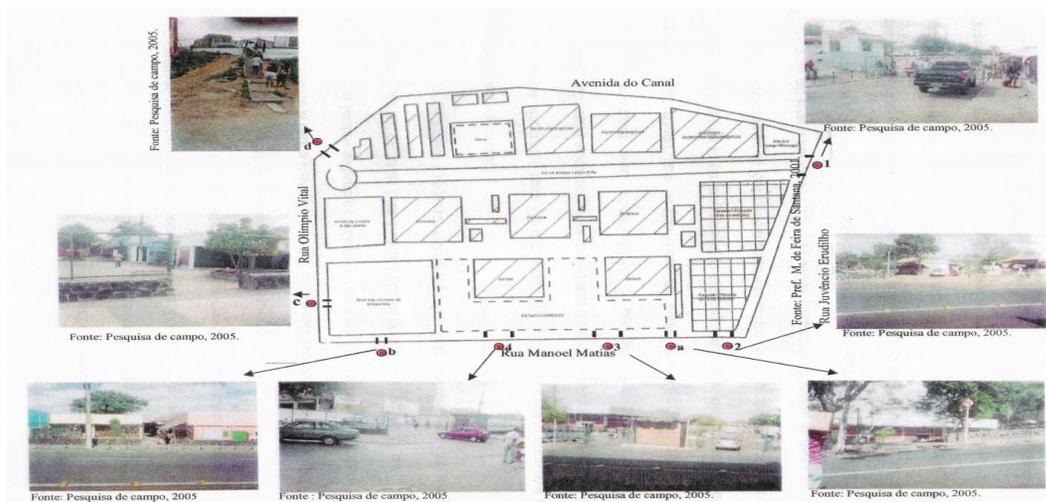
Nota de avaliação do conjunto da edificação e instalações do espaço (1,4)³.



FIGURA 3 – Algumas condições encontradas na área externa do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009.

³ A nota, de 0 a 10, foi dada de forma correspondente ao percentual de itens considerados OK.

O CAFS está delimitado pela Avenida do Canal e pelas ruas Olímpio Vital, Manoel Matias e Juvêncio Erudilho e possui acesso de entrada para pedestres por cada uma destas ruas/avenida. O Galpão de Cereais está situado nas proximidades das ruas Manoel Matias e Juvêncio Erudilho e o seu acesso principal se dá pela Rua Manoel Matias (FIGURA 4).



FONTE: Araújo, 2006, p.57.

FIGURA 4 – Localização e pontos de acesso ao CAFS.

As condições de acesso ao Galpão de Cereais e ao próprio CAFS estão de acordo ao que preconiza a RDC 275 e, portanto, neste quesito mereceu nota 10,0.

QUADRO 2 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Acesso.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.2-Acesso					Sim
1.2.1-Exclusivo/unicamente para o centro	X				Sim

Nota de avaliação das condições de acesso ao centro (10,0).

Observando a área interna pudemos constatar a presença de objetos em desuso nos corredores, lixo, animais, insetos e vestígios de roedores (fezes), o que pode ser comprovado pelas fotos da Figura 05.

QUADRO 3 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Área Interna.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.3-Área interna.					Não
1.3.1-Livre de objetos em desuso/estranhos		X			Não
1.3.2-Ausência de lixo.		X			Não
1.3.3-Presença de animais.	X				Não
1.3.4-Presença de insetos e roedores.	X				Não

Nota de avaliação das condições da área interna (0,0).



FIGURA 5 – Algumas condições encontradas na área interna do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009.

O piso deve ser de fácil higienização, pois o acúmulo de resíduos alimentícios pode atrair insetos, roedores e outros animais (possíveis vetores de doenças). Ao ser utilizada a lista de verificação, observou-se a inadequação de todos os itens da RDC-275 (Figura 6).

QUADRO 4 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Piso.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.4-Piso.					Não
1.4.1 De fácil higienização		X			Não
1.4.2 Conservados		X			Não
1.4.3 Sistema de drenagem apropriado		X			Não

Nota de avaliação das condições do piso (0,0).



FIGURA 06 – Condições do piso da Área interna do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana considerada inadequada pela sua porosidade e presença de trincas/rachaduras com a presença de resíduos alimentícios.

As condições do teto também foram observadas (vide Lista de Verificação e Figura 07) e embora sejam compatíveis com o tipo de arquitetura do prédio, apresentam dificuldades de

higienização, propicia a entrada de animais voadores tais como pombos, pardais e morcegos que podem ser vetores de doenças e contaminação para os alimentos expostos à comercialização.

QUADRO 5 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Tetos.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.5 Tetos					Não
1.5.1 Apresentam cor clara	X				Sim
1.5.1 Impermeáveis	X				Sim
1.5.2 De fácil higienização		X			Não
1.5.3 Em bom estado de conservação		X			Não

Nota de avaliação das condições do teto (5,0).



FIGURA 07 – Condições do teto da Área interna do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana considerada inadequada pela sua dificuldade de higienização e mal estado de conservação.

O Galpão de Cereais do CAFS não possui divisórias nem janelas. Suas paredes não possuem ângulos abaulados e não chegam até o teto. O pé direito do prédio é alto e as paredes laterais do prédio são utilizadas para escorar mercadorias que ficam ali armazenadas de forma que dificulta a sua higienização (Figura 08).

QUADRO 6 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Paredes e Divisórias.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.6-Paredes e Divisórias.					Não
1.6.1 Acabamento liso	X				Sim
1.6.2 Impermeáveis	X				Sim
1.6.3 De fácil higienização	X				Sim
1.6.4 Em bom estado de conservação		X			Não
1.6.5-Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.		X			Não

Nota de avaliação do conjunto paredes e divisórias (6,0).



FIGURA 08 – Condições das paredes da Área interna do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana considerada inadequada pela sua dificuldade de higienização em função das mercadorias impedirem o acesso a estas.

As condições dos portões de acesso ao Galpão de Cereais do CAFS estão em desacordo com a RDC-275, pois além do mal estado de limpeza e conservação, possibilitam a entrada de roedores, gatos e outros animais, que atraídos pela fartura de alimentos disponíveis, sobretudo à noite e de madrugada podem carrear diversos tipos de patógenos pelas suas patas, pêlo, fezes, urina e outros vetores transportados por eles.

QUADRO 7 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Portas.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.7-Portas					Não
1.7.1 De fácil higienização		X			Não
1.7.2 Ajustada ao batente		X			Não
1.7.3 Apresentam falhas de revestimento	X				Não
1.7.4 Em bom estado de conservação		X			Não
1.7.5 Existência de proteção contra insetos e roedores		X			Não

Nota de avaliação das condições da porta (0,0).

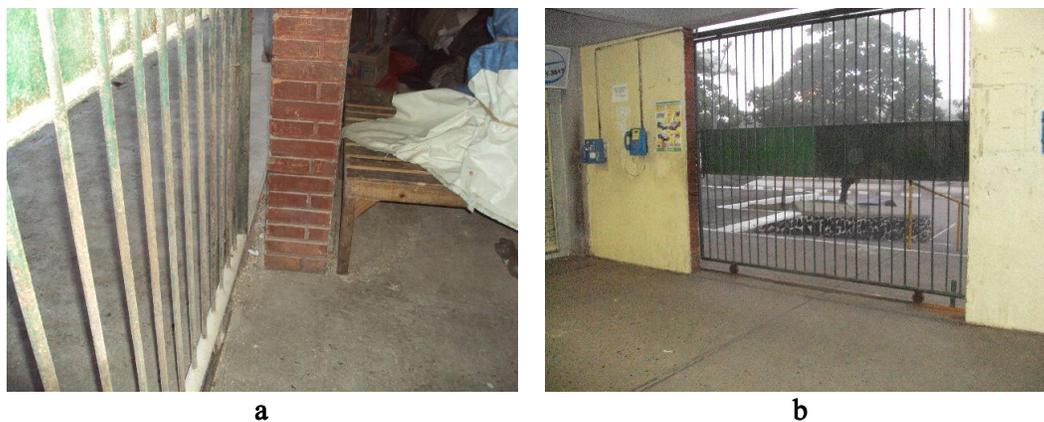


FIGURA 09 – Condições das portas do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana no dia 15/08/2009.

O item da resolução 275 da ANVISA que trata das janelas e outras aberturas e foi considerado inadequado em função de não apresentar qualquer tipo de proteção à entrada de poeira, insetos e outros animais (Figura 10).

QUADRO 8 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Janelas e outras aberturas.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.8-Janelas e outras aberturas.					Não
1.8.1 De fácil higienização			X		-
1.8.2 Ajustada ao batente			X		-
1.8.3 Apresentam falhas de revestimento			X		-
1.8.4 Em bom estado de conservação			X		-
1.8.5 Existência de proteção contra insetos e roedores		X			Não

Nota de avaliação das condições da janela (0,0).



FIGURA 10 – Condições das aberturas do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009.

As escada do Galpão de Cereais do CAFS são utilizadas pela Administração (Figura 11) sem comunicação com a parte da comercialização dos alimentos e portanto, não representa risco à segurança alimentar. Não observado a utilização de qualquer elevador de serviço, montacargas e outras estruturas auxiliares capazes de comprometer a qualidade dos alimentos.

QUADRO 9 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Escadas, elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.9-Escadas, elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares.					Sim
1.9.1 Constituem fonte de contaminação		X			Sim
1.9.2 Construído com material apropriado	X				Sim
1.9.3 São lisos e impermeáveis	X				Sim
1.9.4 Em bom estado de conservação		X			Não

Nota de avaliação das escadas elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares (7,5).



FIGURA 11 – Condições das escadas do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana no dia 15/08/2009.

As instalações sanitárias do Galpão de Cereais do CAFS foram consideradas inadequadas por não atenderem onze itens dos dezesseis (31,25%) da RDC-275 (vide quadro abaixo e fotos da Figura 12).



FIGURA 12 – Condições das instalações sanitárias e vestiários dos comerciantes do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009.

QUADRO 10 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.10-Instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores.					
1.10.1 Isolados da área de produção	X				Sim
1.10.2 Acesso realizado por passagem coberta e calçadas	X				Sim
1.10.3 Exclusivo para manipuladores de alimentos.		X			Não
1.10.4 Independente para cada sexo	X				Sim
1.10.5 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros		X			Não
1.10.6 Instalações sanitárias servidas de água corrente	X				Sim
1.10.7 Conectadas a rede de esgoto ou fossa séptica	X				Sim
1.10.8 Portas com fechamento automático		X			Não
1.10.9 Pisos e paredes adequados e conservados		X			Não
1.10.10 Iluminação e ventilação adequadas.		X			Não
1.10.11 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal		X			Não
1.10.12 Lixeira c/ tampa e acionamento não manual		X			Não
1.10.13 Coleta freqüente de lixo.		X			Não
1.10.14 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.		X			Não
1.10.15 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores		X			Não
1.10.16 Chuveiros em número suficiente		X			Não

Nota das condições de instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores. (3,1).

Não existe separação entre as instalações sanitárias/vestiários para os comerciantes e para os consumidores do Galpão de Cereais do CAFS. Assim, as fotos da Figura 13 também valem para o item anterior e vice-versa.

QUADRO 11 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Instalações sanitárias para visitantes e outros.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.11-Instalações sanitárias para visitantes e outros					Não
1.11.1 Independentes da área de produção		X			Não
1.11.2 Higienizadas		X			Não

Nota de avaliação das condições de instalações sanitárias para visitantes e outros (0,0).



FIGURA 13 – Condições das instalações sanitárias dos visitantes do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009.

A lavagem das mãos dos manipuladores de alimento é um procedimento básico de saúde e é de fundamental importância para a garantia da segurança alimentar. Para atender às recomendações da RDC-275, todos os espaços de comercialização de alimentos deveriam ser dotados de pias/lavatórios, com acionamento automático do fluxo de água e com a disponibilidade de sabonetes líquido/anti-séptico e toalhas descartáveis de material não reciclável. Nenhum dos espaços observados apresentou estas condições.

QUADRO 12 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Lavatórios na área de produção.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.12-Lavatórios na área de produção.					Não
1.12.1 Existência de lavatórios em número suficiente para a clientela atendida		X			Não
1.12.2 Disponibilidade de materiais de higienização		X			Não

Nota de avaliação das condições dos lavatórios na área de produção (0,0).

A iluminação e as instalações elétricas precisam ser revistas em função de não propiciarem uma adequada iluminação em dias nublados. As lâmpadas fluorescentes não possuem qualquer proteção que evite que ao serem quebradas espalhem estilhaços sobre os alimentos expostos e/ou firam alguém (Figura 14).

QUADRO 13 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Iluminação e instalações elétricas.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.13 Iluminação e instalações elétricas					Não
1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida		X			Não
1.13.2 Reflexos fortes		X			Sim
1.13.3 Sombras e contrastes excessivos		X			Sim
1.13.4 Proteção adequada		X			Não
1.13.5 Adequado estado de conservação		X			Não
1.13.6 Instalações protegidas do meio externo	X				Sim

Nota de avaliação das condições da Iluminação e instalações elétricas (5,0).



FIGURA 14 – Condições da iluminação e do quadro de energia do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009.

O espaço físico do Galpão de Cereais do CAFS não possui um sistema de climatização, contando apenas com a ventilação natural.

QUADRO 14 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Ventilação e Climatização.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.14-Ventilação e Climatização					Não
1.14.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico.		X			Não
1.14.2 Manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.		X			Não
1.14.3 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização afixado em local visível.			X		Não

Nota de avaliação das condições da Ventilação e Climatização (0,0).

A higienização das instalações do Galpão de Cereais do CAFS é feita por apenas um funcionário que tem que dar conta de outros galpões (parte de comercialização dos produtos) e os banheiros contam com outros funcionários que se revezam nos dois turnos. Estes funcionários trabalham uniformizados, porém, sem luvas e outros equipamentos de proteção individual. Foi observado algumas atitudes dos funcionários da limpeza como a lavagem de pano de chão na pia do banheiro sem a utilização de qualquer produto desinfetante, a falta de sacos plásticos nas lixeiras e coçar a cabeça/passar a mão no rosto pouco tempo após ter varrido o chão e sem ter lavado as mãos. Estas atitudes, demonstram, que antes de mais nada, o despreparo que estes profissionais apresentam, provavelmente devido à falta de um treinamento mais adequado (Figura 15 – Quadro 15).

QUADRO 15 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Higienização das instalações.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.15- Higienização das instalações.					Não
1.15.1-Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado		X			Não
1.15.2-Freqüência de higienização das instalações adequadas.		X			Não
1.15.3-Existência de registro da higienização.				X	-
1.15.4-Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.				X	-
1.15.5-Disponibilidade dos produtos de higienização necessários a realização da operação.				X	-
1.15.6-A manipulação dos produtos obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.				X	-
1.15.7-Acondicionamento e identificação adequada dos produtos de limpeza				X	-
1.15.8 Higienização adequada.		X			Não

Nota de avaliação das condições da Higienização das instalações (0,0)⁴.



FIGURA 15 – Imagem a – o funcionário trabalha devidamente uniformizado porém sem o uso de luvas e deposita os resíduos diretamente no recipiente coletor sem que nele exista um saco plástico; **Imagem b** – o funcionário da limpeza coça a cabeça e o rosto sem ter antes lavado as mãos.

⁴ Dada a natureza do trabalho, alguns itens não puderam ser observados.

O controle de pragas e vetores, se existe, se mostra ineficiente uma vez que o Galpão de Cereais do CAFS apresenta uma grande quantidade de alimentos sujeitos a suas ações durante todo o dia e principalmente nos horários de pouco movimento. A própria estrutura física do prédio favorece esta ação e o acúmulo de lixo na área externa também contribui para isso.

QUADRO 16 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Controle integrado de vetores e pragas.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.16-Controlado integrado de vetores e pragas.					Não
1.16.1-Ausência de vetores e pragas urbanas		X			Não
1.16.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas.		X			Não

Nota de avaliação para o Controle integrado de vetores e pragas (0,0).

Os itens referentes ao abastecimento de água exigiram a interferência do observador junto ao Gestor e esta atitude descaracterizaria o trabalho. Assim sendo, consideramos que este item não pode ser avaliado.

QUADRO 17 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Abastecimento de água.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.17-Abastecimento de água.				X	
1.17.1 Reservatório de água acessível com instalação adequada.				X	
1.17.2 Satisfatória condição de uso.				X	
1.17.3 Ausência de vazamentos e infiltração.				X	
1.17.4-Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.				X	

Nota de avaliação para as condições de abastecimento de água (Não Observado).

O pessoal da limpeza faz a higienização constante do Galpão de Cereais do CAFS, no entanto, este mesmo pessoal carece de um melhor treinamento e de equipamentos mais apropriados. A própria estrutura física das instalações dificulta a higienização do local comprometendo assim a segurança alimentar.

QUADRO 18 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Manejo dos resíduos sólidos e líquidos.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.18-Manejo dos resíduos sólidos e líquidos					Não
1.18.1 Recipiente para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte.		X			Não
1.18.2 Identificação apropriada.		X			Não
1.18.3 Higienizados constantemente.		X			Não
1.18.4 Uso de sacos de lixo apropriados.		X			Não
1.18.5-Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.	X				Sim
1.18.6-Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.		X			Não

Nota de avaliação para o manejo dos resíduos sólidos e líquidos (1,7).

O item 1.19 da Lista de Verificação – “check-list” apresenta a dificuldade de ser observada em função da necessidade do observador ser o mais discreto possível durante o momento da coleta. Assim, embora o item 1.19.2 não tenha sido observado, consideramos que a parte de esgotamento sanitário não fere a RDC-275, embora o local como um todo, não se apresente em perfeitas condições de higiene e limpeza, pois não vimos maiores indícios de que esta condição não fosse atendida.

QUADRO 19 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Esgotamento sanitário.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.19-Esgotamento sanitário.					Sim
1.19.1 Fossas, esgoto conectado á rede pública.	X				Sim
1.19.2 Caixas de gordura funcionando adequadamente.				X	

Nota de avaliação para as condições de esgotamento sanitário (10,0)⁵.

O Layout do prédio como um todo apresenta uma série de problemas que exigem modificações de forma a garantir o atendimento das recomendações da RDC-275. Os espaços de comercialização dos cereais precisariam ser separados de forma que não haja a possibilidade de cruzamento dos gêneros alimentícios destinados ao consumo humano e animal. A área de recepção e depósito de matéria prima precisaria ser construída dentro do padrão de exigência da Vigilância Sanitária. Na Figura 16 vemos alguns detalhes da improvisação dos comerciantes do Galpão de Cereais do CAFS para fazer frente às suas necessidades de armazenagem.

⁵ Dada à natureza do trabalho, o item 1.19.2 não pode ser observado.

QUADRO 20 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Edificação e instalações – Layout.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.20-Layout.					Não
1.20.1 Layout adequado ao processo produtivo: capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.		X			Não
1.20.2 Área para recepção e depósito de matéria-prima.		X			Não
1.20.3 Ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produtos final.		X			Não

Nota de avaliação para as condições de lay out (0,0).



FIGURA 16 – Condições de armazenagem de alimentos na parte interna e externa do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009.

Os equipamentos utilizados consistem basicamente em balanças, carros de mão, peneiras e canecos de medida que são utilizados nas áreas internas e externas do Galpão de Cereais do CAFS. Alguns destes equipamentos que ficam em maior contato com os alimentos apresentam oxidação e pode ser observado o uso de peneira e ventilador na tentativa de se aproveitar um alimento que estava parcialmente deteriorado (Figura 17).

QUADRO 21 – Lista de Verificação dos Itens relacionados aos Equipamentos móveis e utensílios – Disposição das pedras.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
2-Equipamentos móveis e utensílios – Disposição das pedras.					Não
2.1-Equipamentos.					Não
2.1.1 De fácil acesso.	X				Sim
2.1.2 Higienização adequada.		X			Não
2.1.3 Em adequado estado de funcionamento.	X				Sim
2.1.4 Superfície em contato com alimentos são íntegras e de material não contaminante.		X			Não

Nota de avaliação para as condições dos equipamentos e utensílios (5,0).



FIGURA 17 – Condições dos equipamentos e utensílios utilizados pelos comerciantes do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009.

Os móveis consistem em mesas/bancadas de madeira ou a própria pedra (alvenaria) sem revestimento adequado, tais como azulejos. Alguns comerciantes chegam a revestir a sua superfície com toalha (Figura 18d), outros utilizam baús de madeira para acondicionar os sacos de cereais que oferecem até uma certa segurança contra a ação de insetos e outros animais.

QUADRO 22 – Lista de Verificação dos Itens relacionados aos Equipamentos móveis e utensílios – Móveis (mesas, bancadas, vitrine e estantes).

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
2.2-Móveis (mesas, bancadas, vitrine e estantes).					Não
2.2.1 Estão em número suficiente.		X			Não
2.2.2 O material é apropriado/resistente e impermeável.		X			Não
2.2.3 Apresentam superfícies íntegras.		X			Não
2.2.4 Adequado estado de conservação.		X			Não

Nota de avaliação para as condições dos móveis (0,0).



FIGURA 18 – Condições dos móveis utilizados pelos comerciantes do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009.

Os manipuladores não fazem uso de uniformes, trabalham com roupa comum sem qualquer equipamento de proteção individual, tais como toucas, luvas e máscaras. Alguns apresentam barbas por fazer, indícios de transpiração na face e nas próprias roupas e em função da falta de proximidade de um sanitário adequado se utilizam do recurso de urinar em tubos protegidos na sua intimidade por sacos de cereais alegando não poderem se afastar do seu local de trabalho. Evidentemente que esta prática é seguida do hábito de não lavar as mãos após o ato.

QUADRO 23 – Lista de Verificação dos Itens relacionados aos Manipuladores – Vestuário.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
3-Manipuladores					Não
3.1-Vestuário					Não
3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara		X			Não
3.1.2 Adequação à atividade e exclusivo para área de produção.		X			Não
3.1.3 Limpos e em adequados estado de conservação.		X			Não
3.1.4 Asseio pessoal: boa apresentação e higienização satisfatória.		X			Não
3.1.5 Manipuladores barbeados com os cabelos protegidos.		X			Não

Nota de avaliação dos vestuários dos manipuladores (0,0).

A falta de noção de higiene também compromete a qualidade do vestuário na medida em que o comerciante, por não contar com pias e lavabos à disposição, muitas vezes se utilizam das próprias roupas para fazer a limpeza mais grosseira das mãos. Foi presenciado em vários momentos comerciantes fazendo o uso de cigarro próximos aos alimentos, cuspidos no chão e manipulando dinheiro antes e após a venda dos produtos. Não se verificou a presença de cartazes e até mesmo lugares para fixá-los que pudessem educar tanto aos comerciantes como também o próprio consumidor que também manipula o alimento após pegar em dinheiro.

QUADRO 24 – Lista de Verificação dos Itens relacionados aos Manipuladores – Hábitos higiênicos.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
3.2-Hábitos higiênicos.					Não
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos		X			Não
3.2.2 Manipuladores não tosse, não cospem, não fumam e/ou espirram sobre os alimentos não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar os alimentos.		X			Não
3.2.3 Não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar os alimentos.		X			Não
3.2.4 Cartazes de orientação dos manipuladores higienização em locais apropriados		X			Não

Nota de avaliação para os hábitos higiênicos dos comerciantes (0,0).

Não se conseguiu observar qualquer alteração ou sintoma que indicasse um estado de saúde inadequado dos comerciantes. Isto, porém, não assegura que estes manipuladores esteja em perfeita condição de saúde. Para atestar tal fato seria necessária uma observação mais de perto e minuciosa, o que estava em desacordo com a metodologia de trabalho escolhida para este estudo (observação discreta).

QUADRO 25 – Lista de Verificação dos Itens relacionados aos Manipuladores – Estado de Saúde.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
3.3 Estado de Saúde					Sim
3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações.	X				Sim
3.3.2 Ausência de sintomas e infecções respiratórias.	X				Sim
3.3.3 Ausência de sintomas e infecções gastrintestinais.	X				Sim
3.3.4 Ausência de sintomas e infecções oculares.	X				Sim

Nota de avaliação para o estado de saúde dos comerciantes (10,0).

Em função da natureza da observação, não foi possível verificar a existência de programas de controle de saúde dos comerciantes e demais funcionários do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana.

QUADRO 26 – Lista de Verificação dos Itens relacionados aos Manipuladores – Programas de controle de saúde.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
3.4 Programas de controle de saúde				X	
3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.				X	
3.4.2 Existência de registro dos exames realizados.				X	

Nota de avaliação para os programas de controle de saúde (Não Observada).

Como foi dito anteriormente, os comerciantes do Galpão de Cereais do CAFS não faziam uso de EPIs e nem foi observado a existência de armários/vestiários para troca de roupa.

QUADRO 27 – Lista de Verificação dos Itens relacionados aos Manipuladores – Equipamentos de proteção individual (EPI).

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
3.5 Equipamentos de proteção individual (EPI)					Não
3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual.		X			Não

Nota de avaliação para o uso de equipamentos de proteção individual (0,0).

Dado os problemas com relação ao uso de EPIs e higiene é possível dizer que se existem programas de capacitação dos manipuladores e supervisão estes são falhos, pois os resultados não condizem com o que seria esperado de programas efetivos e eficientes.

QUADRO 28 – Lista de Verificação dos Itens relacionados aos Manipuladores – Programas de capacitação dos manipuladores e supervisão.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
3.6 Programas de capacitação dos manipuladores e supervisão				X	
3.6.1 Existe capacitação adequada e contínua.				X	
3.6.2 Registram-se as capacitações.				X	
3.6.3 Existe supervisão de higienização e manipulação dos alimentos.				X	
3.6.4 Existe supervisor capacitado.				X	

Nota de avaliação para o Programa de Capacitação dos Manipuladores (Não Observado).

A Figura 19 ilustra o recebimento de matéria-prima sem o devido acompanhamento e controle, o que não garante a qualidade destes produtos que não possuem indicador de validade.

QUADRO 29 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Produção e transporte do alimento – Matéria-prima, ingredientes e embalagens.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
4. Produção e transporte do alimento					Não
4.1 Matéria-prima, ingredientes e embalagens:					Não
4.1.1 A recepção dos materiais é em local protegido e isolado da área de manipulação.		X			Não
4.1.2 Os materiais são inspecionados na recepção.		X			Não
4.1.3 Existe de planilhas de controle na recepção.		X			Não
4.1.4 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.		X			Não
4.1.5 Materiais reprovados na recepção são devolvidos.		X			Não
4.1.6 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem a legislação.		X			Não
4.1.7 Armazenamento em local adequado e organizado.		X			Não
4.1.8 Observa-se prazo de validade.		X			Não
4.1.9 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.		X			Não
4.1.10 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			X		-

Nota de avaliação para matéria prima, ingredientes e embalagens (0,0).



FIGURA 19 – Condições de recebimento e armazenamento dos alimentos do Galpão de Cereais do CAFS no dia 15/08/2009.

Embora os alimentos comercializados no Galpão de Cereais do CAFS não se enquadrem propriamente na categoria de alimentos processados, foi observado algum tipo de manipulação tal como o uso de peneira para separação das impurezas. Também existe o fato das separações dos espaços de comercialização não ser adequada fazendo com que alimentos destinados para o consumo humano possam ter contato com alimentos para consumo animal.

QUADRO 30 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Produção e transporte do alimento – Fluxos de produção.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
4.2 Fluxos de produção:					Não
4.2.1 Locais de pré-preparo isolado da área de preparo.		X			Não
4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.		X			Não
4.2.3 Conservação adequada de materiais para reprocessamento.		X			Não
4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento.		X			Não

Nota de avaliação para fluxo de produção (0,0).

Os alimentos comercializados no Galpão de Cereais do CAFS não possuem rótulos nas embalagens e geralmente são vendidos a granel e acondicionados em sacos plásticos comuns.

QUADRO 31 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Produção e transporte do alimento – Rotulagem e armazenamento do produto final.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
4.3 Rotulagem e armazenamento do produto-final					Não
4.3.1 Identificação de rotulagem visível.		X			Não
4.3.2 De acordo com legislação vigente.		X			Não
4.3.3 Produto final acondicionados em embalagens adequadas.		X			Não
4.3.4 Alimentos separados por tipo ou grupo.		X			Não
4.3.5 Alimentos armazenados de maneira a possibilitar iluminação e circulação de ar.	X				Sim
4.3.6 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.				X	-
4.3.7 Armazenamento em local conservado e limpo.		X			Não
4.3.8 Controle adequado e planilhas de controle.				X	-
4.3.9 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			X		-
4.3.10 Existe identificação dos produtos vencidos ou em quarentena.		X			Não

Nota de avaliação para as condições de rotulagem e armazenamento do produto final (1,4).

O Item 4.4 da Lista de Verificação não foi observado (QUADRO 32).

QUADRO 32 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Produção e transporte do alimento – Controle de qualidade do produto final.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
4.4 Controle de qualidade do produto final				X	
4.4.1 Existe controle de qualidade do produto final.				X	
4.4.2 Existe programa de amostragem para controle laboratorial do produto final.				X	
4.4.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final.				X	
4.4.4 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.				X	

Nota de avaliação para as condições de controle de qualidade do produto final (Não observado).

O transporte do produto final é feito pelo próprio consumidor que algumas vezes se utiliza dos serviços de carregadores com carrinhos de mão do tipo utilizado em construções civis. Não se pode afirmar com segurança que estes carrinhos só sejam utilizados para este fim.

QUADRO 33 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Produção e transporte do alimento – Transportes do produto final.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
4.5 Transportes do produto final					Não
4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			X		-
4.5.2 Veículo limpo e com cobertura apropriada.		X			Não
4.5.3 Veículo com ausência de pragas urbanas ou insetos.		X			Não
4.5.4 Transporte mantém integridade do produto.		X			Não
4.5.5 Veículo exclusivo para esses materiais.		X			Não

Nota de avaliação para as condições de transporte do produto final (0,0).

As operações executadas no Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana não estão de acordo com o que preconiza a RDC-275 e o Manual de Boas Práticas de Fabricação. Seria importante que o Gestor e os Comerciantes tivessem acesso a este material e que fossem devidamente assessorados para a mudança das suas práticas de manipulação de produtos alimentícios. O espaço físico também deveria ser adequado e se faz necessário revisar detalhadamente todo o processo de comercialização e manipulação destes alimentos.

Sugere-se que seja utilizada uma abordagem mais educativa do que coerciva, pois, o problema compromete toda a saúde da população que faz uso deste alimentos e extrapola o nível de atuação dos comerciantes, sendo que boa parte da responsabilidade recai sobre os ombros do Gestor e da própria população consumidora que por falta de

informação, conhecimento e outras opções de compra, compatíveis com o seu poder aquisitivo, também contribui para a má qualidade destes alimentos ao manipulá-lo sem antes ter lavado as mãos e/ou não cumprir o papel no controle social do serviço que lhe é prestado.

QUADRO 34 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Documentação – Manual de boas práticas de fabricação.

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
5. Documentação					Não
5.1 Manual de boas práticas de fabricação					Não
5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.		X			Não

Nota de avaliação para as condições de atendimento ao que é preconizado no Manual de Boas Práticas de Fabricação (0,0).

A grande maioria dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) não pode ser avaliada em função da própria natureza do estudo. No entanto, os resultados encontrados apontam para um descaso e até mesma para a possibilidade da falta de conhecimento deste material por parte do Gestor e principalmente dos comerciantes. Faz-se então necessário saber se de fato existe este desconhecimento e se seria possível realizar um treinamento com a finalidade de suprir estas necessidades.

QUADRO 35 – Lista de Verificação dos Itens relacionados à Documentação – Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
5.2 Procedimentos Operacionais Padronizados (POP):					Não
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios.		X			Não
5.2.1.1 Existência de POP estabelecido para este item.				X	
5.2.1.2 POP descrito está sendo cumprido.				X	
5.2.2 Controle de potabilidade da água:				X	
5.2.2.1 Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.				X	
5.2.2.2 POP descrito está sendo cumprido.				X	
5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:				X	
5.2.3.1 Existência de POP estabelecido para este item.				X	
5.2.3.2 POP descrito está sendo cumprido.				X	
5.2.4 Manejo dos resíduos:		X			Não
5.2.4.1 Existência de POP estabelecido para este item.				X	
5.2.4.2 O POP descrito está sendo cumprido.				X	
5.2.5 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.				X	
5.2.5.1 Existência de POP estabelecido para este item.				X	
5.2.5.2 O POP descrito está sendo cumprido.				X	
5.2.6 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:				X	
5.2.6.1 Existência de POP estabelecido para este item.				X	
5.2.6.2 O POP descrito está sendo cumprido.				X	
5.2.7 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:				X	
5.2.7.1 Existência de POP estabelecido para este item.				X	
5.2.7.2 O POP descrito está sendo cumprido.				X	
5.2.8 Programa de recolhimento de alimentos:				X	
5.2.8.1 Existência de POP estabelecido para este item.				X	
5.2.8.2 O POP descrito está sendo cumprido.				X	

Nota de avaliação para os Procedimentos Operacionais Padronizados (0,0).

Na Tabela 1 é apresentado o resumo das notas atribuídas a cada item da Lista de Verificação construída a partir da RDC-275 e a média da pontuação obtida. Como se pode verificar, a média final retrata uma realidade na qual não se percebe o quanto a segurança alimentar é comprometida em estabelecimentos como esse que segue os modelos de feira-livre.

É inegável o valor cultural e as necessidades econômicas que levam a população à frequentar estes espaços, meio caóticos de consumo. Assim, é fundamental que se

repeça as formas de gestão, controle e vigilância sanitária dos Centros de Abastecimento e das feiras-livres de forma a atender estas necessidades básicas sem comprometer as condições higiênico-sanitárias destes alimentos e minimizar os riscos para a saúde da população.

TABELA 1 – Notas parciais e total da avaliação das condições higiênico-sanitárias do Galpão de Cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana – BA no dia 15/08/2009.

Item Avaliado	Nota
1.1-Área externa	1,4
1.2-Acesso	10,0
1.3-Área interna	0,0
1.4-Piso	0,0
1.5 Tetos	5,0
1.6-Paredes e Divisórias	6,0
1.7-Portas	0,0
1.8-Janelas e outras aberturas	0,0
1.9-Escadas elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares	7,5
1.10-Instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores	3,1
1.11-Instalações sanitárias para visitantes e outros	0,0
1.12-Lavatórios na área de produção	0,0
1.13 Iluminação e instalações elétricas	5,0
1.14-Ventilação e Climatização	0,0
1.15-Higienização das instalações	0,0
1.16-Controle integrado de vetores e pragas	0,0
1.17-Abastecimento de água	-
1.18-Manejo dos resíduos sólidos e líquidos	1,7
1.19-Esgotamento sanitário	10,0
1.20-Layout	0,0
2.1-Equipamentos	5,0
2.2-Móveis (mesas, bancadas, vitrine e estantes)	0,0
3.1-Vestuário	0,0
3.2-Hábitos higiênicos	0,0
3.3 Estado de Saúde	10,0
3.4 Programas de controle de saúde	-
3.5 Equipamentos de proteção individual	0,0
3.6 Programas de capacitação dos manipuladores e supervisão	-
4.1 Matéria-prima, ingredientes e embalagens	0,0
4.2 Fluxos de produção	0,0
4.3 Rotulagem e armazenamento do produto-final	1,4
4.4 Controle de qualidade do produto final	-
4.5 Transportes do produto final	0,0
5.1 Manual de boas práticas de fabricação	0,0
5.2 Procedimentos operacionais padronizados (POP)	0,0
Média Final	2,1

5 CONCLUSÕES

Este estudo identificou que as condições higiênico-sanitárias do galpão de cereais do Centro de Abastecimento de Feira de Santana, estão em desacordo com as medidas preconizadas na RDC 275, as quais contemplam de forma abrangente os requisitos necessários para garantir a segurança alimentar dos produtos ali comercializados.

Sabe-se que existe ainda uma sub-notificação de doenças e agravos provocados por intoxicação de alimentos contaminados em todo o mundo e muitas destas doenças poderão ser evitadas se houver o cumprimento das boas práticas de produção e manipulação dos alimentos acompanhada de um eficiente trabalho de educação e fiscalização por parte dos órgãos competentes.

No que se refere à melhoria da qualidade de vida, haverá benefícios para a população, reduzindo assim, o gasto desnecessário com hospitalização e medicação dos agravos ocorridos por consequência à inobservância da lei.

Daí a importância de se fazer um trabalho mais aprofundado no sentido de informar ao gestor e educar os comerciantes e a própria população para a observância destas práticas, pois na nossa avaliação cada um destes atores tem a sua parcela de responsabilidade na situação encontrada. O objetivo deste trabalho não é apontar um “culpado” para ser punido e com isso aliviar a nossa consciência dando o problema por resolvido, o que certamente não estará, e nem colocar a responsabilidade pelas mudanças que se fazem necessárias unicamente sobre o gestor/comerciantes.

O importante é fazer com que a própria sociedade reflita sobre as condições existentes e possa ela mesma apontar os caminhos de correção e melhoria deste importante serviço sócio-econômico e cultural que os Centros de Abastecimento/feiras-livres vêm prestando à população mundial ao longo de toda a sua história.

Portanto, consideramos que este não é o fim, mas apenas o começo de um longo trabalho pela melhoria da qualidade de vida e da segurança alimentar da população da nossa região e esperamos que este trabalho sirva de inspiração para outros mais completos que nos ajude a entender e melhorar a nossa realidade.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Diretoria Colegiada da ANVISA, Resolução RDC nº 63, de 6 de julho de 2000. Aprova o Regulamento Técnico para fixar os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral. **Diário Oficial da União**, Brasília – DF, 07/07/2000.

ARAÚJO, A. O. **Redes e centralidade em Feira de Santana (BA)** – o Centro de Abastecimento e o comércio de feijão. Dissertação de Mestrado apresentada a Universidade Federal da Bahia, Instituto de Geociências, Salvador Bahia, 2006.

AVILA, C. R.; GALLO, C. R. Pesquisa de *Salmonella* spp. em Leite Cru, Leite Pasteurizado Tipo C e Queijo “Minas Frescal” Comercializados no Município de Piracicaba - SP. **Sci. Agric.**, v. 1, n. 53, p. 159-163, Jan/Abr, 1996.

BRASIL. Ministérios da Marinha de Guerra, do Exército e da Aeronáutica Militar. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui as normas básicas sobre os alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília – DF, 21/10/1969, pág.8935 – Retificação no D.O.U. de 11/11/1969, pág.9737.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000. Reajusta o regimento interno da ANVISA. **Diário Oficial da União**, Brasília – DF, 28/08/2000 – Retificação no D.O.U. de 22/12/2000.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília – DF, 21/10/2002 – Republicada no D.O.U. de 06/11/2002.

CHISTÈ, R. C. et al . Qualidade da farinha de mandioca do grupo seca. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v. 26, n. 4, Dezembro, 2006.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2001.

HAGUETTE, T. M. F São Paulo: Atlas, 1995. 294p. **Metodologias qualitativas na Sociologia**. 10. ed. Petrópolis: Vozes, 2003. 224p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Estimativas elaboradas no âmbito do Projeto UNFPA/IBGE (BRA/4/P31A) – **População e Desenvolvimento**. Coordenação de População e Indicadores Sociais. Disponível em: <http://datasus.gov.br>. Acessado em: 25 de agosto de 2009.

LAMARDO, L.C. A.; MIGUEL, M.; GALVÃO, M.S.; NAVAS, S. A.; GARBELOTTI, M. L.; BRANCIFORTE, M. Legislação em higiene alimentar e suas aplicações. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo: GT, 2000. v. 14. p. 68-69.

LIMA, V. T. **Educação nutricional na escola**. In: SEMINÁRIO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, 3, 1999, ITAL. Resumos. Campinas, São Paulo: 1999. p.61.

MALUF, R.S. O novo contexto internacional da segurança alimentar, *in* Belik, W. e Maluf, R. (orgs.). **Abastecimento e segurança alimentar - os limites da liberalização**. Campinas (SP), IE/UNICAMP-REDCAPA-CPDA, 2.000, 37-63.

MINAYO, MCS. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 8 ed. São Paulo: HUCITEC 2004.

SILVA, J. A. As novas perspectivas para o controle sanitário dos alimentos. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 65, p. 19-25, 1999.

SPINOLA, N. D.; SPINOLA, C. de A. (Coord.). **Diagnóstico sócio-econômico de Feira de Santana**. Salvador: Kanzon, 1998.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em Ciências Sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

UEFS – Universidade Estadual de Feira de Santana. **Perfil empresarial de Feira de Santana**. Feira de Santana: UEFS, Centro de Pesquisa e Documentação de F. de Santana – CPDOFS / SEBRAE, 1998.

VALENTE, D., 2001. A Vigilância Sanitária e as políticas de saúde. **Revista Higiene Alimentar**, Vol. 15, n. 87: 15:18.

VALENTE, D.; PASSOS, A. D. C. Avaliação higiênico-sanitária e físico-estrutural dos supermercados de uma cidade do Sudeste do Brasil. **Rev. Bras. Epidemiol**, v. 07, n. 01, 2004.

ANEXOS

Anexo A

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA – DEPTO DE SAÚDE
PESQUISA SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO AMBIENTE
LABORAL NUMA CENTRAL DE ABASTECIMENTO DE CEREAIS EM FEIRA DE
SANTANA –

ALUNO: JOSÉ CARLOS SOUZA SANTOS

INSTRUMENTO PARA COLETA DE DADOS

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1-Edificação e instalações.					
1.1-Área externa:					
1.1.1-Área externa livre de focos de insalubridade.					
1.1.2-Ausência de lixo.					
1.1.3-Objeto em desuso.					
1.1.4-Presença de animais.					
1.1.5-Presença de insetos e roedores.					
1.1.6-Os pátios possuem: Piso lavável					
Grama aparada					
Cascalho/brita					
1.1.7-Acesso livre e independente sem comunicação direta com residência.					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.2-Acesso					
1.2.1-Exclusivo/unicamente para o centro					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.3-Área interna.					
1.3.1-Livre de objetos em desuso/estranhos					
1.3.2-Ausência de lixo.					
1.3.3-Presença de animais.					
1.3.4-Presença de insetos e roedores.					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.4-Piso.					
1.4.1 De fácil higienização					
1.4.2 Conservados					
1.4.3 Sistema de drenagem apropriado					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.5 Tetos					
1.5.1 Apresentam cor clara					
1.5.1 Impermeáveis					
1.5.2 De fácil higienização					
1.5.3 Em bom estado de conservação					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.6-Paredes e Divisórias.					
1.6.1 Acabamento liso					
1.6.2 Impermeáveis					
1.6.3 De fácil higienização					
1.6.4 Em bom estado de conservação					
1.6.5-Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.7-Portas					
1.7.1 De fácil higienização					
1.7.2 Ajustada ao batente					

1.7.3 Apresentam falhas de revestimento					
1.7.4 Em bom estado de conservação					
1.7.5 Existência de proteção contra insetos e roedores					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.8-Janelas e outras aberturas.					
1.8.1 De fácil higienização					
1.8.2 Ajustada ao batente					
1.8.3 Apresentam falhas de revestimento					
1.8.4 Em bom estado de conservação					
1.8.5 Existência de proteção contra insetos e roedores					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.9-Escadas elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares.					
1.9.1 Constituem fonte de contaminação					
1.9.2 Construído com material apropriado					
1.9.3 São lisos e impermeáveis					
1.9.4 Em bom estado de conservação					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.10-Instalações sanitárias e vestuários para os manipuladores.					
1.10.1 Isolados da área de produção					
1.10.2 Acesso realizado por passagem coberta e calçadas					
1.10.3 Exclusivo para manipuladores de alimentos.					
1.10.4 Independente para cada sexo					
1.10.5 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros					
1.10.6 Instalações sanitárias servidas de água corrente					
1.10.7 Conectadas a rede de esgoto ou fossa séptica					
1.10.8 Portas com fechamento automático					
1.10.9 Pisos e paredes adequados e conservados					
1.10.10 Iluminação e ventilação adequadas.					
1.10.11 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal					
1.10.12 Lixeira c/ tampa e acionamento não manual					
1.10.13 Coleta freqüente de lixo.					
1.10.14 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.					
1.10.15 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores					
1.10.16 Chuveiros em número suficiente					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.11-Instalações sanitárias para visitantes e outros					
1.11.1 Independentes da área de produção					
1.11.2 Higienizadas					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.12-Lavatórios na área de produção.					
1.12.1 Existência de lavatórios em número suficiente para a clientela atendida					
1.12.2 Disponibilidade de materiais de higienização					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.13 Iluminação e instalações elétricas					
1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida					
1.13.2 Reflexos fortes					
1.13.3 Sombras e contrastes excessivos					
1.13.4 Proteção adequada					
1.13.5 Adequado estado de conservação					
1.13.6 Instalações protegidas do meio externo					

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.14-Ventilação e Climatização					
1.14.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico					
1.14.2 Manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção					
1.14.3 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização afixado em local visível.					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.15-Higienização das instalações.					
1.15.1-Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado					
1.15.2-Freqüência de higienização das instalações adequadas.					
1.15.3-Existência de registro da higienização.					
1.15.4-Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.					
1.15.5-Disponibilidade dos produtos de higienização necessários a realização da operação.					
1.15.6-A manipulação dos produtos obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.					
1.15.7-Acondicionamento e identificação adequada dos produtos de limpeza					
1.15.8 Higienização adequada.					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.16-Controle integrado de vetores e pragas.					
1.16.1-Ausência de vetores e pragas urbanas					
1.16.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas.					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.17-Abastecimento de água.					
1.17.1 Reservatório de água acessível com instalação adequada					
1.17.2 Satisfatória condição de uso					
1.17.3 Ausência de vazamentos e infiltração					
1.17.4-Apropriada freqüência de higienização do reservatório de água.					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.18-Manejo dos resíduos sólidos e líquidos					
1.18.1 Recipiente para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte					
1.18.2 Identificação apropriada					
1.18.3 Higienizados constantemente					
1.18.4 Uso de sacos de lixo apropriados					
1.18.5-Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.					
1.18.6-Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.19-Esgotamento sanitário.					
1.19.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública					
1.19.2 Caixas de gordura funcionando adequadamente					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
1.20-Layout.					
1.20.1 Layout adequado ao processo produtivo: capacidade					

e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.					
1.20.2 Área para recepção e depósito de matéria-prima					
1.20.3 Ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produtos final					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
2-Equipamentos moveis e utensílios – Disposição das pedras.					
2.1-Equipamentos.					
2.1.1 De fácil acesso					
2.1.2 Higienização adequada					
2.1.3 Em adequado estado de funcionamento					
2.1.4 Superfície em contato com alimentos são integras e de material não contaminante					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
2.2-Móveis (mesas, bancadas, vitrine e estantes).					
2.2.1 Estão em número suficiente					
2.2.2 O material é apropriado/resistente e impermeável					
2.2.3 Apresentam superfícies integras.					
2.2.4 Adequado estado de conservação					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
3-Manipuladores					
3.1-Vestuário					
3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara					
3.1.2 Adequação à atividade e exclusivo para área de produção					
3.1.3 Limpos e em adequados estado de conservação.					
3.1.4 Asseio pessoal: boa apresentação e higienização satisfatória					
3.1.5 Manipuladores barbeados com os cabelos protegidos.					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
3.2-Hábitos higiênicos.					
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos					
3.2.2 Manipuladores não tosse, não cospem, não fumam e/ou espirram sobre os alimentos não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar os alimentos.					
3.2.3 Não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar os alimentos.					
3.2.4 Cartazes de orientação dos manipuladores higienização em locais apropriados					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
3.3 Estado de Saúde					
3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações					
3.3.2 Ausência de sintomas e infecções respiratórias					
3.3.3 Ausência de sintomas e infecções gastrintestinais					
3.3.4 Ausência de sintomas e infecções oculares					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
3.4 Programas de controle de saúde					
3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores					
3.4.2 Existência de registro dos exames realizados					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
3.5 Equipamentos de proteção individual					
3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual					

DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
3.6 Programas de capacitação dos manipuladores e supervisão					
3.6.1 Existe capacitação adequada e contínua					
3.6.2 Registram-se as capacitações					
3.6.3 Existe supervisão de higienização e manipulação dos alimentos					
3.6.4 Existe supervisor capacitado					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
4. Produção e transporte do alimento					
4.1 Matéria-prima, ingredientes e embalagens:					
4.1.1 A recepção dos materiais é em local protegido e isolado da área de manipulação					
4.1.2 Os materiais são inspecionados na recepção					
4.1.3 Existe de planilhas de controle na recepção					
4.1.4 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.					
4.1.5 Materiais reprovados na recepção são devolvidos					
4.1.6 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem a legislação					
4.1.7 Armazenamento em local adequado e organizado					
4.1.8 Observa-se prazo de validade					
4.1.9 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas					
4.1.10 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
4.2 Fluxos de produção:					
4.2.1 Locais de pré-preparo isolado da área de preparo					
4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.					
4.2.3 Conservação adequada de materiais para reprocessamento					
4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
4.3 Rotulagem e armazenamento do produto-final					
4.3.1 Identificação de rotulagem visível					
4.3.2 De acordo com legislação vigente					
4.3.3 Produto final acondicionados em embalagens adequadas					
4.3.4 Alimentos separados por tipo ou grupo					
4.3.5 Alimentos armazenados de maneira a possibilitar iluminação e circulação de ar					
4.3.6 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.					
4.3.7 Armazenamento em local conservado e limpo					
4.3.8 Controle adequado e planilhas de controle					
4.3.9 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos					
4.3.10 Existe identificação dos produtos vencidos ou em quarentena					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
4.4 Controle de qualidade do produto final					
4.4.1 Existe controle de qualidade do produto final					
4.4.2 Existe programa de amostragem para controle laboratorial do produto final					
4.4.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final					
4.4.4 Existência de equipamentos e materiais necessários					

para análise do produto final realizadas no estabelecimento.					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
4.5 Transportes do produto final					
4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo					
4.5.2 Veículo limpo e com cobertura apropriada					
4.5.3 Veículo com ausência de pragas urbanas ou insetos					
4.5.4 Transporte mantém integridade do produto					
4.5.5 Veículo exclusivo para esses materiais					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
5. Documentação					
5.1 Manual de boas práticas de fabricação					
5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.					
DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA	NO	Adequado
5.2 Procedimentos Operacionais Padronizados (POP):					
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios					
5.2.1.1 Existência de POP estabelecido para este item.					
5.2.1.2 POP descrito está sendo cumprido.					
5.2.2 Controle de potabilidade da água:					
5.2.2.1 Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.					
5.2.2.2 POP descrito está sendo cumprido.					
5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:					
5.2.3.1 Existência de POP estabelecido para este item.					
5.2.3.2 POP descrito está sendo cumprido.					
5.2.4 Manejo dos resíduos:					
5.2.4.1 Existência de POP estabelecido para este item.					
5.2.4.2 O POP descrito está sendo cumprido.					
5.2.5 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.					
5.2.5.1 Existência de POP estabelecido para este item.					
5.2.5.2 O POP descrito está sendo cumprido.					
5.2.6 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:					
5.2.6.1 Existência de POP estabelecido para este item.					
5.2.6.2 O POP descrito está sendo cumprido.					
5.2.7 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:					
5.2.7.1 Existência de POP estabelecido para este item.					
5.2.7.2 O POP descrito está sendo cumprido.					
5.2.8 Programa de recolhimento de alimentos:					
5.2.8.1 Existência de POP estabelecido para este item.					
5.2.8.2 O POP descrito está sendo cumprido.					