

CAPACITAÇÃO DA EQUIPE DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PELOTAS – RS

OLIVEIRA, Pathise Souto¹; FEIJÓ, Rosemeri Carvalho²; GONZALES, Rita Osório²; MONKS, Martha Schenatto²; LINDEMANN, Ivana Loraine³

¹Universidade Federal de Pelotas - Faculdade de Nutrição - Curso de Nutrição

²Prefeitura Municipal de Pelotas - Vigilância Sanitária

³Universidade Federal de Pelotas - Professora da Faculdade de Nutrição - Curso de Nutrição
Campus Porto - Rua Gomes Carneiro, 01 - CEP 96010-610. pathisesouto@hotmail.com

1 INTRODUÇÃO

Para produzir um alimento seguro, apto para o consumo e que não cause doença ou injúria ao consumidor, é imprescindível a aplicação das Boas Práticas de manipulação. A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/04 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária dispõe dos procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação e tem como objetivo estabelecer procedimentos para garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado¹.

Segundo a Organização Mundial de Saúde mais de 70% das enfermidades ocorrem pela contaminação dos alimentos nas etapas de manipulação e preparo². O alto número de manipuladores que desconhecem o real perigo de uma contaminação biológica ou química, além de não saberem como evitá-las demonstra a importância das técnicas de manipulação e da saúde do manipulador na produção de alimentos^{3,4}.

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são caracterizadas como ocorrências pontuais na população exposta ao risco, que podem apresentar diferentes quadros clínicos, períodos de incubação e os casos graves podem evoluir a óbito^{5,6}. Os surtos alimentares geralmente se desenvolvem por falhas múltiplas em uma ou mais etapas da produção, incluindo a contaminação cruzada, higienização incorreta, manipuladores contaminados, preparo do alimento com amplo intervalo entre preparo e consumo, processamento térmico insuficiente (refrigeração, cocção e reaquecimento), conservação térmica imprópria e utilização de sobras não conservadas adequadamente⁷.

Diante disso, Vasconcellos (2009)⁸ considera que a função principal da Vigilância Sanitária (VISA) é eliminar ou minimizar o risco sanitário envolvido na

produção, circulação e consumo de certos produtos, processos e serviços. Portanto, é possível compreender que a VISA está inserida nos mais diversos âmbitos tendo os seus fiscais a responsabilidade de exercerem suas funções de forma ética e eficiente, a fim de que o papel deste órgão seja cumprido como lhe é ordenado de acordo com a Lei.

Desta forma o objetivo deste projeto foi o de capacitar todos os profissionais atuantes como fiscais sanitários na VISA da Prefeitura Municipal de Pelotas através de orientações sobre Boas Práticas e prevenção de DTA, conseqüentemente garantir a efetivação do trabalho da equipe, minimizando os riscos de inadequações nas fiscalizações.

2 MATERIAL E MÉTODOS

A capacitação da equipe da VISA foi desenvolvida em parceria entre a Faculdade de Nutrição/UFPel, a partir da realização de estágio curricular obrigatório de acadêmicos do curso de nutrição, e o setor municipal de VISA. A equipe foi composta de profissionais da VISA, professores, estudantes da graduação e do mestrado em Nutrição e Alimentos da Faculdade.

A capacitação ocorreu durante os meses de maio e junho de 2012 e consistiram de quatro encontros, com aproximadamente uma hora de duração. Estes encontros abordaram aspectos sobre microbiologia e prevenção de DTA, além das orientações sobre Boas Práticas pertinentes a RDC nº 216/ 2004-ANVISA. As atividades ocorreram em horário de trabalho dos funcionários, no auditório da Secretaria Municipal de Saúde de Pelotas.

Todos os quarenta funcionários do serviço foram convocados pela gerência da VISA a participar. Para avaliação da capacitação, no último dia foi solicitado aos participantes que listassem pontos positivos e negativos das atividades, bem como sugestões.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Um total de 27 funcionários compareceu no ultimo dia de capacitação e desses 21 responderam a avaliação sobre o curso. Na avaliação os funcionários deveriam apontar pontos positivos e negativos em relação às palestras, bem como sugestões.

A maioria dos funcionários relatou que a capacitação serviu para reciclar conhecimentos tendo repercussão positiva no ambiente de trabalho. Outros pontos positivos mencionados foram: oportunidade de esclarecimento de dúvidas comuns nas vistorias e de atualização sobre a RDC nº 216/04-ANVISA bem como espaço para discussão e debate com colegas.

Em contrapartida alguns relataram que o curso foi repetitivo, pois já haviam realizado outros semelhantes e, referiram insuficiente atividade prática. As sugestões compreenderam, principalmente, a necessidade de enfatizar aspectos relacionados às DTA, como por exemplo, os surtos alimentares.

4 CONCLUSÃO

Os resultados do trabalho foram positivos, com efetiva participação dos envolvidos nas atividades, o que leva a crer que a capacitação contribuiu com a atualização de conhecimentos na área de alimentos, proporcionando a troca de experiências entre a academia e a VISA. A equipe do projeto pretende analisar a continuidade das ações, abordando os aspectos sugeridos na avaliação, bem como outros que venham a ser necessários.

5 REFERÊNCIAS

1. BRASIL. Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 set. 2004.
2. VENTURI, I. Treinamento para conservação e higiene dos alimentos: uma proposta para a prática educativa. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 125, p. 32-35, 2004.
3. OLIVEIRA, S. P. Condições higiênico-sanitárias do comércio de alimentos no município de Outro Preto, MG. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 19, n. 136, p. 26-31, 2005.
4. SOUZA, E. L.; SILVA, C. A.; SOUZA, C. P. Qualidade sanitária de equipamentos, superfícies, água, e mãos de manipuladores de alguns estabelecimentos que comercializam alimentos na cidade de João Pessoa, PB. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 116/117, p. 98-102, 2004.
5. FRANCO, B.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo:

Atheneu, 1996.

6. GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Agentes bacterianos de toxinfecções. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2001.
7. SILVA, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo. 2005.
8. VASCONCELLOS, G. C. A. M. **Um breve histórico da Vigilância Sanitária no Brasil**. Ribeirão das Neves, 2009.