

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
SERTÃO PERNAMBUCANO - CAMPUS PETROLINA  
DEPARTAMENTO DE ENSINO SUPERIOR  
COORDENAÇÃO TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

**MARIA DAS GRAÇAS TELES DO NASCIMENTO**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

PETROLINA – PE

2022

**MARIA DAS GRAÇAS TELES DO NASCIMENTO**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

Relatório apresentado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Petrolina, como requisito parcial para conclusão do Curso Ciências e Tecnologia de Alimentos.

Orientador: Dr. Robson de Jesus Mascarenhas.

Coorientador: Dr. Arão Cardoso Viana.

PETROLINA – PE

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

---

T269 Teles do Nascimento, Maria das Graças.

RELATÓRIO DE ESTÁGIO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA / Maria das Graças  
Teles do Nascimento. - Petrolina, 2022.  
32 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) - Instituto Federal de Educação,  
Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Petrolina, 2022.  
Orientação: Prof. Dr. Robson de Jesus Mascarenhas. Coorientação: Dr.  
Arão Cardoso Viana.

1. Tecnologia de Alimentos. 2. Segurança alimentar. 3. Boas práticas. 4. Fiscalização. I.  
Título.

CDD 664

**MARIA DAS GRAÇAS TELES DO NASCIMENTO**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**FOLHA DE APROVAÇÃO**

**APROVADA EM 06 DE DEZEMBRO DE 2022**

**Arao Cardoso**  
**Viana:974953**  
**44504**

Assinado digitalmente por Arao Cardoso  
Viana:97495344504  
DN: CN=Arao Cardoso Viana:97495344504,  
OU=IFSERTAOPE - Instituto Federal de  
Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão  
Pernambucano, O=ICPEdu, C=BR  
Razão: Eu estou aprovando este documento  
Localização:  
Data: 2022.12.07 09:53:41-03'00'  
Foxit PDF Reader Versão: 12.0.2

**Dr. Arão Cardoso Viana**

**Clecia Simone**  
**Goncalves Rosa**  
**Pacheco:89137990578**

Assinado digitalmente por Clecia Simone Gonçalves Rosa  
Pacheco:89137990578  
DN: CN=Clecia Simone Gonçalves Rosa Pacheco:  
89137990578, OU=IFSERTAOPE - Instituto Federal de  
Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambuco,  
O=ICPEdu, C=BR  
Razão: Eu atesto a criação e a integridade deste documento  
Localização: doc assinado  
Data: 2022-12-07 12:46:55  
Foxit Reader Versão: 2.8.2

**Dra. Clécia Simone Gonçalves Rosa Pacheco**

**Marcelo Eduardo Alves Olinda**  
**de Souza:03258019401**

Assinado de forma digital por Marcelo  
Eduardo Alves Olinda de  
Souza:03258019401  
Data: 2022.12.07 14:02:20 -03'00'

**Dr. Marcelo Eduardo Alves Olinda de Souza**

*Dedico este trabalho aos meus pais, familiares, namorado, amigos, professores e a todos que contribuíram para esse momento tão extraordinário na minha vida.*

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço, primeiramente, a Deus por ser o melhor aconselhador e realizador dos meus sonhos. Sem a permissão dele não teria chegado até aqui.

Agradeço aos meus pais Lucineide Teles e Manoel Nascimento pelo esforço na minha educação, maior referência em não desistir dos meus objetivos.

Agradeço ao meu padrinho Ronaldo Santana pela força na procura por estágio. Também sou imensamente grata ao professor Robson Mascarenhas pelos seus conselhos, compartilhamentos educacionais, dedicação ao ensino e por muitas vezes ser o professor amigo.

Agradeço também ao professor Arão Viana pela dedicação no momento de compartilhar os assuntos didáticos e por ter aceitado ser o meu coorientador.

Agradeço a todos os professores que contribuíram no meu período de formação no IFSertãoPE.

Agradeço às minhas amigas que conheci na faculdade, compartilhamos conhecimentos e dificuldades, e não desistimos. E àqueles que de forma direta ou indireta me ajudaram a não desistir desse sonho.

“Porque sou eu que conheço os planos que tenho para vocês”, diz o Senhor, “planos de fazê-los prosperar e não de lhes causar dano, planos de dar-lhes esperança e um futuro”, (JEREMIAS 29:11).

Eu sou grata!

## RESUMO

Este Trabalho de Conclusão de Curso descreve as atividades desenvolvidas durante o estágio, nos quais foram, inspecionar e fiscalizar atividades relacionadas à saúde pública, por meio de denúncias em estabelecimentos da cidade, na Agência Municipal de Vigilância Sanitária (AMVS), cidade de Petrolina-PE. Diante disso, foram desenvolvidas atividades referentes à verificação das boas práticas de fabricação, segundo normas sanitárias do país, estado e município. Nos estabelecimentos foram realizadas verificações das condições higiênicas sanitárias do ambiente, que através de avaliações *in loco*, eram estabelecidos a continuidade do funcionamento da empresa, ou o seu fechamento. O estágio foi de fundamental importância, tanto no que se refere às informações teóricas, como práticas, onde foi possível um ganho de experiência e embasamento prático acarretando ganhos de conhecimento imensuráveis. Todas as atividades foram possíveis equiparar as informações adquiridas durante a graduação de Tecnologia em Alimentos, com a aprendizagem no ambiente de trabalho do estágio.

**Palavras-chave:** Segurança alimentar; Boas práticas; Fiscalização.

## **ABSTRACT**

This Course Completion Work describes the activities developed during the internship, in which they were to inspect and supervise activities related to public health, through complaints in establishments in the city, at the Municipal Health Surveillance Agency (AMVS), in the city of Petrolina-PE . In view of this, activities related to the verification of good manufacturing practices were carried out, according to sanitary norms of the country, state and municipality. In the establishments, verifications of the hygienic and sanitary conditions of the environment were carried out, which, through on-site estimates, maintained the continuity of the company's operation, or its closure. The internship was of fundamental importance, both in terms of theoretical and practical information, where it was possible to gain experience and a practical basis, resulting in immeasurable gains in knowledge. All activities were possible to equate the information acquired during the Food Technology graduation, with learning in the work environment of the internship.

**KEYWORDS:** Food Safety; Good habits; Oversight

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Termo de Notificação da AMVS do município de Petrolina	16
Figura 2. Selo de estabelecimento inspecionado – Agência Municipal de Vigilância Sanitária – Petrolina	17
Figura 3. Auto de Apreensão e Inutilização	18
Figura 4. Queijos sem identificação de procedência, apreendidos em padaria na cidade de Petrolina-PE	19
Figura 5. Queijo com selo SIE Bahia comercializado na cidade de Petrolina-PE	20
Figura 6. Apreensão de carnes sem registro de inspeção na feira livre em Petrolina	20
Figura 7. 295,88 kg de carnes clandestina apreendidas na Feira Livre do bairro Areia Branca	21
Figura 8. Auto de Infração da AMVS – Petrolina – PE	22
Figura 9. Termo de Interdição Cautelar da AMVS	23
Figura 10. Lacre de interdição da Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina-PE	24
Figura 11. Descongelamento incorreto de frango para consumo	25
Figura 12. Pia instalada irregularmente e uma frigideira com cabo de madeira e com feijão de molho	25
Figura 13. Lixeira inadequada	26
Figura 14. Tomates armazenados de forma irregular	26
Figura 15. Falta de organização, higienização e alimentos sem identificação no freezer	27
Figura 16. Margarina para dar brilho à carne, sem condições de uso	27
Figura 17. Banheiro impróprio para o uso e com acesso a área de produção	28
Figura 18. Criação de suínos na zona urbana da cidade Petrolina-PE	29

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>11</b>
<b>2. OBJETIVOS DO ESTÁGIO</b>	<b>13</b>
2.1. Objetivos Geral	13
2.2. Objetivos Específico	13
<b>3- ATIVIDADES DESENVOLVIDAS</b>	<b>14</b>
3.1 SOLICITAÇÃO DE AUTORIZAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS	14
3.2 FISCALIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS	15
<b>3.2.1 Auto de Apreensão e Inutilização</b>	<b>18</b>
<b>3.2.2 Auto de Infração</b>	<b>21</b>
<b>3.2.3 Interdição Cautelar</b>	<b>22</b>
3.3 ATENDIMENTOS DE DENÚNCIAS	28
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>31</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>32</b>

## 1. INTRODUÇÃO

Têm ocorrido grandes mudanças no campo da higiene e da tecnologia de alimentos, onde ultimamente estão sendo adequados o perfil da qualidade dos alimentos às necessidades da sociedade. A qualidade dos alimentos envolve questões de saúde pública. O conceito de qualidade é amplo, porém, na área de alimentos é ainda mais complexo, sendo que, este conceito de qualidade em alimentos que possuem um apelo à saúde, e, para sanitaristas, qualidade liga-se à segurança dos alimentos (GIACOMELLI; SILVA; SACCOL, 2020).

Porém, um grande desafio das unidades produtoras de alimentos é o cumprimento das legislações e normas dos órgãos reguladores do País. Para garantir o fornecimento de alimentos dentro dos padrões é necessário seguir orientações dos órgãos de fiscalização da saúde pública. Nesse contexto, no Brasil é fundamental a atuação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), - Lei nº 9.782 de 26 de janeiro de 1999 -, que criou a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Essa tem como missão, “normatização sanitária, fiscalização, autorizações e registros”. Junto com o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS/Fiocruz), Sistema Único de Saúde (SUS), Laboratório Centrais de Saúde Pública (Lacens) e as vigilâncias municipais e estaduais.

A Vigilância Sanitária (VISA) é “um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente”, (Artigo 6º, Lei nº 8.080/1990). Em Pernambuco a Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária (APEVISA), foi originada pela Lei nº 13.077 de 20 de julho de 2006. A APEVISA tem como finalidade promover a saúde da população, através do controle sanitário da produção; todos os serviços são submetidos ao regime de vigilância sanitária. Apoiando tecnicamente as Secretarias Municipais na execução das atividades de vigilância sanitária.

Já em Petrolina-PE, foi criada a Lei nº 2.526/2013 dando origem à Agência Municipal de Vigilância Sanitária (AMVS), com o objetivo de analisar serviços de saúde; empresas como creches, hotéis, restaurantes, padarias, supermercados, frigoríficos, lanchonetes e outros; condições ambientais e de trabalho. O serviço da AMVS é essencial na cidade, no entanto, o relatório traz atividades referentes às

situações dos estabelecimentos de pequeno, médio e grande porte, envolvendo a situação higiênico-sanitária, conectadas aos alimentos que são comercializados e à saúde dos trabalhadores na cidade de Petrolina-PE. A fiscalização nos estabelecimentos de produtos alimentícios é importante para a manutenção da saúde da população.

## **2. OBJETIVOS DO ESTÁGIO**

### **2.1. OBJETIVO GERAL**

Participar de atividades de fiscalização perante as Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores e comercializadores de alimentos, junto a Vigilância Sanitária da cidade de Petrolina-PE.

### **2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Realizar inspeções sanitárias, através do recebimento e atendendo de denúncias em estabelecimentos alimentícios na cidade de Petrolina-PE;
- Estabelecer a continuidade ou o fechamento do estabelecimento;
- Orientar e cobrar dos estabelecimentos o cumprimento das boas práticas de fabricação.

### **3- ATIVIDADES DESENVOLVIDAS**

O Estágio Curricular Obrigatório foi realizado no período de 21 de março a 11 de agosto do ano de 2022, na Agência Municipal de Vigilância Sanitária – AMVS da cidade Petrolina-PE, contabilizando carga horária de 400 horas. As atividades foram realizadas com o acompanhamento da supervisora e dos fiscais. As atividades desenvolvidas foram: fiscalizações/inspeções dos estabelecimentos de interesse à saúde pública e atendimentos às denúncias de acordo com a demanda do setor.

Durante o estágio na AMVS foi possível conhecer diversas áreas e suas atividades desenvolvidas. Na área de alimentos foram inspecionados vários tipos de estabelecimentos, entre eles: refeitórios escolares, restaurantes, bares, padarias, lanchonetes, feira livre, comércios varejistas e atacadistas. Também foram realizados acompanhamentos de acordo com as solicitações para funcionamentos de estabelecimentos comerciais e de uma cooperativa de queijo artesanal.

Todas as atividades realizadas na AMVS são fundamentadas de acordo com o Código Sanitário Municipal. A Lei Nº 3.347 de 23 de dezembro de 2020, onde define o Código Sanitário Municipal que visa as ações a serem desenvolvidas no âmbito da Vigilância Sanitária no Município de Petrolina-PE. O Código Sanitário do Município é originado nos princípios expressos na Constituição Federal de 05 de outubro de 1988, na Constituição do Estado de Pernambuco, nas Leis Orgânicas da Saúde – Leis Federais Nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, e Nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990, no Código de Defesa do Consumidor – Lei Federal Nº 8.078, de 11 setembro de 1990, na Lei de criação da Agência Municipal de Vigilância Sanitária (AMVS) – Lei 2.526 de 02 de janeiro de 2013.

#### **3.1 SOLICITAÇÃO DE AUTORIZAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS**

O estabelecimento que presta serviços na área de alimentos, beleza, defensivos agrícolas, lavanderias, hotéis e de interesse a saúde para que possa funcionar de forma legal no município de Petrolina, este deve solicitar o Alvará

Sanitário de acordo com a Lei Nº 3.347 de 23 de dezembro de 2020. O proprietário deve apresentar a seguinte documentação:

- Autorização formal desta Agência;
- Cartão CNPJ;
- Certificado de Controle de Vetores e pragas urbanas (certificado de dedetização), com cadastro na AMVS;
- Comprovante de pagamento da taxa de Arrecadação Municipal (DAM), exceção de MEI;
- Comprovantes de endereço;
- Atestado do Corpo de Bombeiros, atualizado;
- Cadastro de Pessoa Física.

Com os documentos em conformidade, o órgão sanitário realiza a liberação de uma licença provisória, válida por 30 dias, período adequado para que a equipe de inspeção possa ser encaminhada ao estabelecimento e realizar a vistoria no local. O setor de protocolo é o responsável em repassar as informações para a equipe de fiscalização.

### 3.2 FISCALIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

No período de estágio foram realizadas inspeções em estabelecimentos, sendo elas em academias, óticas, pousadas, hotéis, motéis, lojas de produtos agrícolas (defensivos), lavanderias, padarias, restaurantes, comércio varejista e atacadista de alimentos, entre outros.

As fiscalizações foram realizadas com o objetivo de avaliar se as condições do estabelecimento condizem com o que é exigido pelas legislações, visando ainda a garantia da qualidade e a segurança de produtos e serviços oferecidos pelos estabelecimentos que procuram sua normalização de acordo com a VISA do município.

As inspeções em todos os estabelecimentos são baseadas nas seguintes legislações: Código Sanitário Municipal: Lei Nº 2.526, de 02 janeiro de 2013; Lei Nº 3.347, de 23 de dezembro de 2020. Código Sanitário Estadual: Decreto Nº 20.786,



O termo de notificação é emitido quando se encontram irregularidades, como questões estruturais, falta de higienização, etc. Tudo que está fora da padronização é abordado na notificação. Nas empresas com serviços de alimentação como restaurantes, lanchonetes, padarias, sorveterias, entre outros, que manipulam alimentos, os erros mais comuns encontrados durante as inspeções foram: lixeiras sem acionamento por pedal, acondicionamento impróprio dos alimentos, utensílios de material inadequado para alimentos, como colheres e tábuas de madeira, ausência de data de validade dos produtos manipulados e fracionados como salgados, carnes, espetinhos de carne e queijos.

A equipe de fiscalização no final de cada inspeção fazia um relatório, relatando as condições encontradas e as datas para execução das exigências. Este relatório era entregue para o setor de controle interno da AMVS.

A liberação da licença sanitária era apenas liberada quando todas as exigências fossem executadas conforme os padrões das normativas e boas práticas sanitárias. Além disso, possuía um prazo de validade de 1 (um) ano, contando a partir da data de liberação, após era liberado um selo ao estabelecimento fiscalizado/inspecionado (figura 2), esse deveria ficar visível ao público.

Figura 2. Selo de estabelecimento inspecionado – Agência Municipal de Vigilância Sanitária – Petrolina

Agência Municipal de Vigilância Sanitária

PREFEITURA MUNICIPAL DE PETROLINA  
AGÊNCIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

**INSPECIONADO**

PETROLINA

RAZÃO SOCIAL: \_\_\_\_\_ CNPJ/CPF: \_\_\_\_\_

NOME FANTASIA: \_\_\_\_\_ ATIVIDADE: \_\_\_\_\_

Em __/__/__	_____	CARIMBOASSINATURA
Em __/__/__	FISCAIS	CARIMBOASSINATURA
Em __/__/__	_____	CARIMBOASSINATURA
Em __/__/__	FISCAIS	CARIMBOASSINATURA
Em __/__/__	_____	CARIMBOASSINATURA
Em __/__/__	FISCAIS	CARIMBOASSINATURA

Foto: Autor (2022).

O estabelecimento sem a licença sanitária, pode ser interditado. Por isso, a normalização com os documentos e exigências estruturais da empresa é importante para o funcionamento do empreendimento.

### 3.2.1 Auto de Apreensão e Inutilização

De acordo com o Código Sanitário do Município Lei Nº 3.347, de 23 de dezembro de 2020. O auto de apreensão e inutilização (Figura 3) é utilizado quando os produtos comercializados não atendem às especificações de registro e rotulagem; os produtos comercializados se encontram em desacordo com os padrões de Identidade e qualidade. Esses produtos podem ser utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos, produtos cárneos e outros.

Figura 3. Auto de Apreensão e Inutilização

PREFEITURA MUNICIPAL DE PETROLINA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA AMBIENTAL

PETROLINA  
9302

**Auto de Apreensão e Inutilização**

No dia \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, apreendi à \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, Nº \_\_\_\_\_ - Complemento: \_\_\_\_\_  
Bairro: \_\_\_\_\_ de acordo com o (a) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, no Estabelecimento Comercial \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ de Razão Social \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ CNPJ/CPF \_\_\_\_\_

os seguintes gêneros:

Produto	Marca	Quant.	Vol.	Motivo

O(s) responsável(eis) fica(am) sujeito(s) as penas da lei.

Equipe de Fiscalização:

TESTEMUNHAS:  
Assinatura: \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_

Foto: Autor (2022)

Alimentos sem identificação de procedência (sendo os mais encontrados: os de origem animal; carnes, leite, queijos, ovos), fora do prazo de validade, alimentos em temperatura inadequada para sua conservação; esses fatores eram essenciais para a lavratura do auto de apreensão.

No período de acompanhamento das inspeções, os casos mais frequentes de apreensão, referiam-se à comercialização de queijos ausentes de registros e selos de inspeção, veja a Figura 4.

Figura 4. Queijos sem identificação de procedência, apreendidos em padaria na cidade de Petrolina-PE



Foto: Autor (2022)

Durante o estágio, foram encontrados queijos sendo comercializados no município com o selo de inspeção de outro estado, o que é proibido, conforme o Código Sanitário do Município de Petrolina - PE. Confira a figura 5.

Figura 5. Queijo com selo SIE Bahia comercializado na cidade de Petrolina-PE



Foto: Autor (2022)

Além disso, na feira livre do bairro Areia Branca no município de Petrolina, foram apreendidos 295,88 kg de carnes (Figura 6) sem o registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), ou seja, fora das normas sanitárias legalmente estabelecidas.

Figura 6. Apreensão de carnes sem registro de inspeção na feira livre em Petrolina



Foto: Autor (2022)

Figura 7. 295,88 kg de carnes clandestina apreendidas na Feira Livre do bairro Areia Branca



Foto: Autor (2022)

No artigo 62 do Código Municipal Sanitário 3.347/2020, descreve, que somente poderão ser comercializadas carnes provenientes de abatedouros inspecionados com registros (SIM, SIE, SIF, SISBI).

### **3.2.2 Auto de Infração**

É um documento que dava início ao processo administrativo, aberto quando o proprietário do estabelecimento não cumpria os requisitos irregulares na empresa, requisitos no Termo de Notificação abordados pelas autoridades sanitárias. O estabelecimento que recebia o Auto de Infração (Figura 8) tinha 15 (quinze) dias para impugnação ou apresentação de defesa (art. 22, caput, da Lei nº 6.437/1977). O infrator estava sujeito a penalidade; interdição ou multa. No período de estágio teve 1 (um) registro de Auto de Infração.

Figura 8. Auto de Infração da AMVS – Petrolina – PE

AMVS		PREFEITURA MUNICIPAL DE PETROLINA AGÊNCIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA		PETROLINA	
<b>AUTO DE INFRAÇÃO</b>				Nº 11002	
<b>DADOS DO ESTABELECIMENTO</b>					
Nome/Razão Social:					
Endereço:				Nº	Complemento:
Bairro:	Cidade:	CEP:	Fone:	CNPJ/CIC:	
Representante Legal:		Profissão:	Cart. Ident.:	CIC:	
Endereço Residencial:					
<b>DADOS DA INFRAÇÃO</b>					
Local:				Data:	Hora:
Descrição da Infração:					
Dispositivo Legal ou Regulamentar Transgredido:					
Preceito Legal que autoriza a penalidade:					
Penalidade que está sujeito o infrator:					
Compareci ao endereço supracitado e lavrei o presente Auto de Infração:					
Nome Servidor Atuante:		Matrícula:	Assinatura:		
Prazo para defesa ou impugnação do Auto de Infração (art. 22, caput, da Lei nº 6437/77): Quinze dias					
Prazo para imposição de Recurso, quando cabível (art. 30 da Lei nº 6437/77) Quinze dias					
Tomo ciência, nos termos do Art. 13, V, da Lei 6437, de 20/08/77, de que responderei ao Processo Administrativo					
Local e data			Assinatura do autuado ou Representante		
No caso de ( ) ausência ou ( ) recusa, assinaram as seguintes testemunhas.					
Nome Completo:		RG:	Assinatura:		
Nome Completo:		RG:	Assinatura:		

Foto: Autor (2022).

### 3.2.3 Interdição Cautelar

O termo de interdição é emitido em casos de irregularidades, ou seja, quando no estabelecimento está fornecendo alimentos/produtos que colocam em risco notável à saúde dos consumidores ou dos funcionários. O estabelecimento é interditado até que ele volte a oferecer um produto ou serviço seguro ao cliente e aos funcionários. No momento do preenchimento do termo de interdição (Figura 9) é

dado um prazo para regulamentação dos itens solicitados, após o preenchimento do termo é colocado o lacre de interdição na entrada do estabelecimento, garantindo que não haverá o funcionamento do estabelecimento antes que as exigências sejam cumpridas.

Figura 9. Termo de Interdição Cautelar da AMVS

DADOS DO ESTABELECIMENTO				
Nome/Razão Social:				
Endereço:			Nº:	Complemento:
Cidade:	CEP:	Fone:	CNPJ/CPF:	
Representante Legal:				
Endereço Residencial:				
DADOS DA INTERDIÇÃO				
Local:	Data:	Hora:	Tipo: Total ( ) Parcial ( )	
Motivo da Interdição:				
Preceito Legal:				
Recebi a 2ª via do presente Termo de Interdição Cautelar				
Local e data			Assinatura do Representante Legal	
No caso de ( ) ausência ou ( ) recuso do representante do estabelecimento, assinarem as seguintes testemunhas:				
Nome completo:	RG:	Assinatura:		
Nome completo:	RG:	Assinatura:		
No exercício de Vigilância Sanitária, compareci ao endereço supracitado e levarei o presente Termo de Interdição Cautelar, em duas vias, dada a cópia ao infrator que fica sujeito às penas da Lei.				
Nome Servidor:	Matrícula:	Assinatura:		
<p>A violação ou inutilização de selo ou sinal empregado, por determinação legal ou por ordem de funcionário público para identificar ou cerrar qualquer objeto, constitui crime contra a Administração Pública, prevista no art. 336 do código Penal.</p>				

Foto: Autor (2022)

O lacre (Figura 10) só pode ser colocado e retirado por algum funcionário da vigilância sanitária. O descumprimento por parte da empresa pode ocorrer pena de responsabilização civil ou criminal. Além disso, a interdição pode ser parcial, por exemplo, quando tem algum produto/objeto do estabelecimento irregular como geladeira, câmara fria ou freezers. Nesses casos, o lacre é colocado apenas no objeto classificado como inadequado.

Figura 10. Lacre de interdição da Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina-PE

AGÊNCIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

PREFEITURA DE PETROLINA

# INTERDITADO

EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO:

PRODUTO / ESTABELECIMENTO: \_\_\_\_\_

PESO / QUANTIDADE: \_\_\_\_\_

AUTO DE \_\_\_\_\_ Nº \_\_\_\_\_

DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**OBSERVAÇÃO:**  
Este documento público refere-se a seguir interdição \_\_\_\_\_ a qual é prevista no Código Penal Brasileiro - Art. 336 - dos crimes contra a administração pública, não podendo ser violada ou inutilizada. O objeto da presente interdição fica impedido de utilizar ou remover, salvo quando expressamente autorizado pela Diretoria do Departamento de Fiscalização.

Foto: Autor (2022)

No período do estágio ocorreu uma interdição. O estabelecimento interditado fornecia marmitas, mas várias irregularidades foram encontradas no local. Exemplos de irregularidades no local: produtos alimentícios (carnes, verduras, legumes, margarinas, etc.); acondicionados de forma inadequada; objetos como panelas, lixeiras, esponjas, entre outros sem condições para o uso. Além do banheiro impróprio e com acesso a área de produção. As Figuras 11 até 17 ilustram problemas identificados no local.

Figura 11. Descongelamento incorreto de frango para consumo



Foto: Autor (2022)

Figura 12. Pia instalada irregularmente e uma frigideira com cabo de madeira e com feijão de molho



Foto: Autor (2022)

Figura 13. Lixeira inadequada



Foto: Autor (2022)

Figura 14. Tomates armazenados de forma irregular



Foto: Autor (2022)

Figura 15. Falta de organização, higienização e alimentos sem identificação no freezer



Foto: Autor (2022)

Figura 16. Margarina para dar brilho à carne, sem condições de uso



Foto: Autor (2022)

Figura 17. Banheiro impróprio para o uso e com acesso a área de produção



Foto: Autor (2022)

O banheiro era de uso dos funcionários e clientes do estabelecimento, porém, sem condições para o funcionamento, pois não possuía sabão líquido, papel toalha, tampa do vaso sanitário, pia e descarga. Para “higienização” do vaso sanitário era preciso colocar água em um balde e depois jogar no mesmo.

Após a regularização sanitária da empresa, o proprietário ou o responsável solicitava uma nova inspeção no estabelecimento. Com a visita da equipe de fiscais era deslocada para o estabelecimento, onde sendo verificado a solução das irregularidades, a empresa era liberada para funcionamento.

### 3.3 ATENDIMENTOS DE DENÚNCIAS

Durante o estágio foram atendidas algumas denúncias realizadas por moradores ou clientes. As denúncias são feitas quando ocorre insatisfação com os serviços das empresas, certamente, por falta de licença sanitária, higienização, produtos vencidos, estrutura inadequada dos estabelecimentos e comercialização de produtos clandestinos que colocam em risco à saúde do consumidor. Durante a

realização do estágio, as denúncias atendidas não foram apenas relacionadas na área de alimentos. Também ocorreram atendimentos de denúncias de populares reclamando da criação de animais como caprinos, suínos e galinhas na zona urbana da cidade Petrolina-PE.

As denúncias eram registradas através dos meios de comunicação da AMVS; Setor de Protocolo da Vigilância Sanitária, telefone, ofícios de outros órgãos, ouvidoria 156, e-mail, entre outros. Depois as informações eram passadas para os fiscais e eles se deslocavam até o local com o objetivo de saber se a denúncia tinha ou não procedência.

Durante uma fiscalização, os fiscais ao chegar à residência perceberam a falta de higienização, organização e o mau cheiro que estava incomodando a vizinhança, cerca de 10 suínos eram criados no fundo da casa (Figura 18). Após avaliarem as irregularidades foi emitido um termo de notificação, indicando a retirada dos animais e a limpeza do espaço no prazo máximo de 10 dias. Depois do período, a equipe de fiscalização retornou ao local e percebeu que os animais tinham sido transportados para outra localidade. Segundo o proprietário, os animais estavam em um sítio fora da zona urbana.

Figura 18. Criação de suínos na zona urbana da cidade Petrolina-PE



Foto: Autor (2022)

É importante informar que mesmo que o chiqueiro esteja dentro das especificações sanitárias, não é permitido a criação de suínos fora da zona rural. Os fiscais sanitários sempre orientam as pessoas sobre a não permissão da criação de suínos no perímetro urbano, onde visa a conscientização da população. Criar porcos na zona urbana traz mau cheiro, proliferação de insetos, poluição ambiental e doenças. Além disso, os insetos atraídos pelo mau cheiro e má higienização, podem contaminar os alimentos.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

No período do estágio supervisionado obrigatório foi possível aprender e ao mesmo tempo colocar em prática muitos conhecimentos adquiridos durante a graduação, onde pude perceber a responsabilidade da profissão e como é prazeroso desenvolver esse exercício.

Na Agência Municipal de Vigilância Sanitária (AMVS) do município de Petrolina-PE foi possível atuar em várias áreas, compreendendo o seu funcionamento e necessidades para obter e oferecer um produto/serviço de qualidade a população. Além disso, percebi que a VISA não atua somente punindo o que está incorreto e sim orientando para que os erros não voltem a acontecer. Foi possível reforçar os conhecimentos sobre manipulação dos alimentos, armazenamento, segurança do trabalho, produção e normativas de alimentos.

É de fundamental importância o desenvolvimento das boas práticas de fabricação, nos estabelecimentos que fornecem alimentos, a fim de garantir a satisfação e segurança para seus clientes. No entanto, o trabalho em conjunto dos fiscais, das autoridades da AMVS, proprietários e da população, garantem um bom desempenho nos serviços prestados pela vigilância sanitária.

## REFERÊNCIAS

AGÊNCIA PERNAMBUCANA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – **APEVISA**. 2021. Disponível em: <<https://portal.saude.pe.gov.br/unidadeeservicos/>> Acesso em: 3 out. 2022.

BANANA, R. **Selo de inspeção municipal facilita a comercialização de produtos em Petrolina**. 8 out. 2013.

Disponível em: <<https://ricardobanana.com.br/selo-de-inspecao-municipal-facilita-a-comercializacao-de-produtos-em-petrolina/>> Acesso em: 26 set. 2022.

BRASIL. Resolução n. 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação**. Brasília, 2004. 28 set. 2022

GIACOMELLI, SC. et al., Legislação e normas internacionais na produção e serviços de alimentação. **Editora Senac São Paulo**. São Paulo – 2020. Cap. 2, p. 17-25, 11 out. 2022.

COSTA, EA. et al., Vigilância Sanitária: temas para debate. **SciELO Books**. Salvador: EDUFBA, 2009. Pag. 12-24, 28 set. 2022.

JÚNIOR CONSULTORIA, ALIMENTOS. **Selo SIF: Entenda qual sua importância e saiba como obtê-lo**. 2022.

Disponível em: <<https://alimentosjunior.com.br/5368/>> Acesso em: 28 set. 2022.

LEGIS WEB. Legislação Estadual. **Pernambuco**. Publicado no DOE – PE, 24 ago. 2018.

Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=366498#:~:text=DOS%20PRODUTO%20L%C3%81CTEOS-,Art.,Art.>> Acesso em: 3 out. 2022.

NORMAS BRASIL. Norma Estadual. **Pernambuco**. Publicado no DOE, 22, jul.2006. Disponível em: <[https://www.normasbrasil.com.br/norma/lei-13077-2006-pe\\_148888.html](https://www.normasbrasil.com.br/norma/lei-13077-2006-pe_148888.html)> Acesso em: 23 set. 2022.

PETROLINA. Lei complementar n. 016, de 06 de dezembro de 2013. **Altera dispositivos da lei n. 910/1999, que cria o código municipal de saúde e dá outras providências**. Petrolina, 2013. 29 nov. 2022.

PETROLINA. Lei n. 3.347, de 23 de dezembro de 2020. **Institui o código sanitário municipal que visa as ações a serem desenvolvidas no âmbito da vigilância sanitária no município de Petrolina e dá outras providências**. Petrolina, 2020. 28 nov. 2022.

PETROLINA. Lei n. 910, de 21 de dezembro de 1999. **Cria o código Municipal de saúde**. Petrolina, 1999. 11 out. 2022.

SANITY, CONSULTORIA. **Inspeção Federal, Estadual ou Municipal? Por qual optar?** 8 jun. 2021.

Disponível em: <<https://sanityconsultoria.com/inspecao-federal-estadual-ou-municipal-por-qual-optar/>> Acesso em: 3 out. 2022.

TOLEDO, P. Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde. **Você sabe o que é a Vigilância Sanitária?** 16 ago. 2021.

Disponível em: <[https://www.incqs.fiocruz.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2463:voce-sabe-o-que-e-a-vigilancia-sanitaria&catid=42&Itemid=132](https://www.incqs.fiocruz.br/index.php?option=com_content&view=article&id=2463:voce-sabe-o-que-e-a-vigilancia-sanitaria&catid=42&Itemid=132)> Acesso em: 29 ago. 2022.

