



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Secretaria Municipal de Saúde.

Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária.

Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária.

Programa de Residência Uniprofissional em Vigilância Sanitária

NÃO CONFORMIDADES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS EM QUIOSQUES DO PROJETO
ORLA LEGAL NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO.

Felipe de Almeida Silva

Rio de Janeiro

2024

Felipe de Almeida Silva

Não conformidades higiênicossanitárias em quiosques do Projeto Orla Legal no município do Rio de Janeiro.

Trabalho de Conclusão da Residência apresentado ao Programa de Residência Uniprofissional em Vigilância Sanitária, no Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária, da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, como requisito parcial para a obtenção do título de Especialista em Vigilância Sanitária.

Orientadora: Ms Carla Côrte Real do Nascimento Magarão

Rio de Janeiro

2024

Felipe de Almeida Silva

Não conformidades higiênicossanitárias em quiosques Projeto Orla Legal no município do Rio de Janeiro.

Trabalho de Conclusão da Residência apresentado ao Programa de Residência Uniprofissional em Vigilância Sanitária, no Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária, da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, como requisito parcial para a obtenção do título de Especialista em Vigilância Sanitária.

Aprovado em: 29 de Fevereiro de 2024.

Banca Examinadora

Ms. Patricia Afonso Maia

Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e Inspeção Agropecuária.

Ms. Victor Schneider

Coordenador da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Itatiaia

Médico Veterinário do Hospital Veterinário da Secretaria Municipal de Saúde de Resende

Ms. Carla Côrte Real do Nascimento Magarão

Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e Inspeção Agropecuária.

Rio de Janeiro

2024

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus por ter me mantido na trilha certa durante este projeto de pesquisa com saúde e forças para chegar até o final.

Sou grato à minha família pelo apoio que sempre me deram durante toda a minha vida.

Deixo um agradecimento especial ao meu orientador pelo incentivo e pela dedicação do seu escasso tempo ao meu projeto de pesquisa.

Também quero agradecer ao IVISA-RIO e a todos os preceptores da Residência Uniprofissional em Vigilância Sanitária pela elevada atenção e a qualidade dos estudos.

RESUMO

As não conformidades higiênicossanitárias em Quiosques do Projeto Orla Legal do Município do Rio de Janeiro configuram pontos críticos na manipulação de alimentos em dissonância com a legislação vigente. O objetivo central deste trabalho é descrever e verificar essas inconformidades nos aspectos estruturais e nas condições higiênicossanitárias das instalações e equipamentos e a sua relação com o risco sanitário e as doenças transmitidas por alimentos. Trata-se de um estudo descritivo sobre as principais não conformidades higiênicossanitárias encontradas em 79 estabelecimentos com as exigências de adequação propostas nos termos de intimação. As irregularidades encontradas nesse trabalho são umas das principais causas para o desenvolvimento de doenças veiculadas por alimentos. A partir do momento que os estabelecimentos cumpram as exigências há uma diminuição do risco sanitário e melhoria na qualidade das refeições fornecidas, em consequência disso há o fornecimento de alimentos mais seguros para a população.

Palavras-chave: Não conformidades higiênicossanitárias, DTA, Vigilância Sanitária, Alimento

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Gráfico 1-	Número de Quiosques que apresentaram não conformidades relacionadas a Condições Estruturais.	20
Gráfico 2 -	Número de Quiosques que apresentaram não conformidades relacionadas a Condições Higiênicossanitárias das Instalações e Equipamentos.	22

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 -	Principais não conformidades relacionadas a Condições Estruturais dos Estabelecimentos.	19
Tabela 2 -	Principais não conformidades relacionadas a Condições Higiênicossanitárias de Instalações e Equipamentos dos Estabelecimentos.	21

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

DTA	Doenças Transmitidas por Alimentos
SUS	Sistema Único de Saúde
°C	Grau Celsius
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
IVISA-RIO	Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e Inspeção Agropecuária.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	JUSTIFICATIVA	12
3	OBJETIVOS	13
4	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	14
4.1	DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	14
4.2	NORMATIZAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA	16
5	MATERIAIS E MÉTODOS	18
6	RESULTADOS	19
6.1	DISCUSSÃO	22
7	CONCLUSÃO	24
8	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	25

1. INTRODUÇÃO

Em 1990, houve a criação do Sistema Único de Saúde. O Art nº2 da Lei nº8080 define que a saúde é um direito fundamental do ser humano, devendo o Estado prover as condições indispensáveis ao seu pleno exercício (BRASIL, 1990), essa mesma lei também estabeleceu a Vigilância Sanitária como campo de atuação desse sistema.

“Entende-se por vigilância sanitária um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse à saúde” (BRASIL, 1990).

O Art nº1 da Lei nº 9782, define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária como um órgão regulador executado por instituições da Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios (BRASIL, 1999).

É atribuição da Vigilância Sanitária a fiscalização de serviços e produtos que envolvam riscos à saúde pública.

Dentre os produtos que envolvam riscos à saúde, os alimentos são de fundamental importância para a nutrição da população e seu controle sanitário é essencial. “A segurança alimentar, é um campo de conhecimento pertencente à saúde coletiva, que objetiva a promoção da saúde juntamente com a prevenção de riscos associados à alimentação” (MARTINS; TANCREDI; GEMAL, 2014).

“O objetivo da Vigilância Sanitária em relação aos alimentos é fiscalizar, licenciar e cadastrar os estabelecimentos que produzem, comercializam, distribuem e/ou armazenam alimentos; bem como a fiscalização do transporte dos produtos alimentícios” (GERMANO e GERMANO, 2011)

A fiscalização sanitária é de fundamental relevância para a saúde pública, a qual garante diminuição e eliminação dos riscos sanitários. Os principais perigos são a preparação e manipulação inadequada de alimentos causando infecções, toxinfecções e intoxicações. Para reduzir ou eliminar esses riscos, a Vigilância Sanitária possui como responsabilidade a realização das inspeções sanitárias com o objetivo de verificar o cumprimento das Boas Práticas de Produção de Refeições dos estabelecimentos.

Os principais aspectos sanitários verificados, nas inspeções sanitárias, são a correta higienização das instalações e equipamentos, a saúde e higiene dos manipuladores de alimentos, higienização dos reservatórios de água, o controle de pragas e vetores e a verificação da planilha do controle de temperaturas, entre outros pontos críticos.

A Vigilância Sanitária do Rio de Janeiro possui ações especiais diferenciadas em épocas importantes durante o ano, como a Páscoa, o Natal e o Verão. Nos meses de dezembro, janeiro, fevereiro e março, dos anos de 2022 e 2023, o IVISA-RIO realizou um programa denominado Projeto Orla Legal, que possui como ação a fiscalização dos quiosques localizados na Zona Sul e Zona Oeste, desde o Leme até Grumari.

Esse referido programa dispõe como objetivo a verificação das condições higiênicossanitárias nesses estabelecimentos, para aferição dos riscos sanitários envolvidos e assim sejam tomadas as medidas cabíveis, como a orientação ao responsável, cumprimento dos Termos de Intimação e se necessário a aplicação de sanções, como medidas corretivas.

O objetivo deste trabalho é realizar um consolidado das não conformidades encontradas nos Termos de Intimação, dos quiosques fiscalizados pela Coordenação de Fiscalização em Vigilância Sanitária, do Projeto Orla Legal no município do Rio de Janeiro.

2. JUSTIFICATIVA

Define-se risco como a probabilidade de ocorrência de um perigo à saúde pública, de perda da qualidade de um produto, alimento ou de sua integridade econômica. Entre os principais perigos relacionados à manipulação de alimentos estão os de origem biológica, que são provocados por microrganismos como bactérias, vírus, fungos e parasitos.

A ocorrência de doenças transmissíveis por alimentos está diretamente relacionada a diversos fatores, entre eles estão as condições de saneamento da água para consumo humano, as práticas inadequadas de higiene dos manipuladores de alimentos, as condições estruturais dos estabelecimentos inadequadas e a temperatura fora dos limites aceitáveis.

O Programa Orla Legal é uma ação anual de calendário, que é realizada no verão, época do ano em que há um maior controle da Vigilância Sanitária na fiscalização dos quiosques devido a presença de temperaturas mais elevadas, o que aumenta o risco de ocorrência de DTAs e também pela presença de um maior número de pessoas nas praias consumindo os produtos desses quiosques.

Mediante essa pesquisa, se pretende descrever as não conformidades higiênicossanitárias encontradas nos Termos de Intimação de Quiosques do Projeto Orla Legal do Município do Rio de Janeiro e sua relação com as Doenças Transmitidas por Alimentos.

As não conformidades foram divididas em dois grupos, os aspectos estruturais dos estabelecimentos e as condições higiênicossanitárias de instalações e equipamentos.

Os benefícios deste estudo são verificar as principais não conformidades higiênicossanitárias encontradas para que se compreenda os principais pontos críticos que configuram risco sanitário, os quais são possíveis causas de DTAs e por último esse trabalho é útil para dar apoio no embasamento a outras Vigilâncias Sanitárias de outros municípios no acompanhamento de quiosques e suas respectivas medidas corretivas. A partir disso, há uma maior identificação dos principais riscos envolvidos, o que resulta na melhoria dos aspectos sanitários desses estabelecimentos.

3. OBJETIVOS

3.1 GERAL

3.1.1 Descrever as não conformidades higiênicossanitárias dos quiosques do Programa Orla Legal e seus riscos envolvidos.

3.2 ESPECÍFICOS

3.2.1 Verificar as condições higiênicossanitárias das instalações e equipamentos.

3.2.2 Verificar condições estruturais dos estabelecimentos.

4. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

4.1 DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

De acordo com a Portaria IVISA-RIO, nº2, define-se:

Alimento como 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 satisfazer as necessidades sensoriais e socioculturais do indivíduo (RIO DE JANEIRO, 2020).

É de fundamental importância uma alimentação saudável e segura com nutrientes que favoreçam a promoção e a manutenção da saúde.

A incorreta preparação, manipulação, fracionamento e distribuição dos alimentos favorece o aumento do risco sanitário, o que poderá levar ao acometimento de doenças.

O Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos (BRASIL, 2010), define:

Doença transmitida por alimento é um termo genérico, aplicado a uma síndrome geralmente constituída de anorexia, náuseas, vômitos e/ou diarreia, acompanhada ou não de febre, atribuída à ingestão de alimentos ou água contaminados. Sintomas digestivos, no entanto, não são as únicas manifestações dessas doenças, podem ocorrer ainda afecções extraintestinais, em diferentes órgãos e sistemas como: meninges, rins, fígado, sistema nervoso central, terminações nervosas periféricas e outros, de acordo com o agente envolvido. (BRASIL, 2010).

Segundo Marinho et al (2005), entre os diferentes agentes causadores de DTA estão os microrganismos patogênicos e suas toxinas, agentes químicos, físicos ou biológicos.

As DTAs são divididas em três mecanismos patogênicos: a infecção, intoxicação e toxinfecção.

Segundo o Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos (BRASIL, 2010):

As infecções são causadas pela ingestão de micro-organismos patogênicos, denominados invasivos, com capacidade de penetrar e invadir tecidos, originando quadro clínico característico como as infecções por *Salmonella spp*, *Shigella spp*, *Yersinia enterocolitica* e *Campylobacter jejuni* (BRASIL, 2010).

Toxinfecções são causadas por micro-organismos toxigênicos, cujo quadro clínico é provocado por toxinas liberadas quando estes se multiplicam, esporulam ou sofrem lise na luz intestinal. Essas toxinas atuam nos mecanismos de secreção/absorção da mucosa do intestino. As infecções por *Escherichia coli enterotoxigênica*, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Clostridium perfringens* e *Bacillus cereus* (cepa diarreica) são exemplos clássicos. Normalmente, a diarreia nestes casos é intensa,

sem sangue ou leucócitos, febre discreta ou ausente, sendo comum a desidratação.(BRASIL, 2010).

Intoxicações são provocadas pela ingestão de toxinas formadas em decorrência da intensa proliferação do micro-organismo patogênico no alimento. Os mecanismos de ação dessas toxinas em humanos não estão bem esclarecidos. Observações em animais sugerem alterações na permeabilidade vascular e inibição da absorção de água e sódio levando às diarreias. Os vômitos possivelmente estão associados a uma ação das toxinas sobre o sistema nervoso central. Exemplos clássicos deste processo são as intoxicações causadas por *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* (cepa emética) e *Clostridium botulinum*. (BRASIL, 2010).

A multiplicação de microrganismos é dependente de fatores extrínsecos, como a umidade do ar, temperatura, composição gasosa do ambiente, oxigênio, e também de fatores intrínsecos, como a atividade de água, pH, potencial de oxidação-redução e conteúdo dos nutrientes encontrados nos alimentos.

Dentre esses fatores, a temperatura e a umidade do ar estão diretamente relacionadas com o clima da cidade do Rio de Janeiro, que é característico de temperaturas elevadas e alta umidade do ar, isso se agrava com a chegada do verão, em que há uma maior preocupação das autoridades sanitárias devido a essas variáveis que podem ocasionar um risco sanitário maior que o esperado.

O Verão é a época do ano em que há um maior número de pessoas nas praias devido ao calor, as orlas ficam cheias e o consumo de alimentos nesses ambientes se torna frequente. Em razão da elevada temperatura há um maior risco da ocorrência de DTAs.

Uma das principais condições sanitárias verificadas no momento da inspeção é a temperatura na manipulação, preparo e armazenamento de alimentos. Segundo o Art 66º, da Portaria IVISA RIO nº2, 11 de novembro de 2020, alimentos preparados, após a cocção, devem ser mantidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, seis horas e, quando resfriados, mantidos à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius), (RIO DE JANEIRO, 2020).

Alimentos fora da temperatura ideal são propícios para o desenvolvimento de DTAs. “Os mesófilos constituem um grupo importante por incluir a maioria dos microrganismos acidificantes, e por se desenvolverem a temperaturas entre 20°C e 45°C, com a temperatura ótima de multiplicação em torno de 30°C a 40°C” (JAY, 2000).

Devido ao risco envolvido devido a essa variável é de fundamental importância que os estabelecimentos adotem o correto controle da temperatura, com adoção de planilhas escritas, alimentos quentes devem ser mantidos em balcões expositores numa temperatura de 90°C, e alimentos frios devem ser mantidos refrigerados em freezers e geladeiras.

O contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi preparados e prontos para o consumo, deve ser evitado, a fim de que se evite a contaminação cruzada, que é a transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados.

4.2 NORMATIZAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Com a finalidade de cumprir com objetivo de prevenção, proteção e promoção da saúde, foram criadas leis, no qual os estabelecimentos que comercializam produtos e ofereçam serviços relacionados à saúde cumpram com as adequadas condições sanitárias prevenindo, diminuindo e eliminando os riscos sanitários envolvidos.

Em 1999, foi criada a Lei nº 9782, 26 de Janeiro de 1999, que definiu o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, como um órgão regulador, executado por instituições da Administração Pública Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, que exerçam atividades de regulação, normatização, controle e fiscalização na área de vigilância sanitária.

Nesta lei, foi definida a criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, autarquia sob regime especial vinculada ao Ministério da Saúde, responsável pela normatização das leis relativas à Vigilância Sanitária no âmbito federal.

Na referida legislação foram definidos os principais tipos de bens e produtos fiscalizados pela Vigilância Sanitária (BRASIL, 1999):

Cosméticos, medicamentos, alimentos, bebidas e saneantes. Reagentes e insumos ligados a diagnóstico. Equipamentos e materiais médicos hospitalares, odontológicos, hemoterápicos e de diagnóstico laboratorial e por imagem. Imunobiológicos e suas substâncias ativas, sangue e hemoderivados. Órgãos, tecidos humanos e veterinários para uso em transplante e reconstituições. Radioisótopos para uso diagnóstico in vivo e radiofármacos, produtos radioativos utilizados em diagnóstico e terapia. Cigarros, cigarrilhas e charutos, ou qualquer outro produto fumígeno, derivado ou não do tabaco” (BRASIL, 1999).

Após a criação da ANVISA, foram criadas resoluções e leis de acordo com os serviços e produtos de diferentes áreas da saúde para garantir a inocuidade e segurança deles.

Para os produtos alimentícios foram criados atos normativos, no âmbito federal, estadual e municipal. Entre as principais normativas que estabelecem as boas práticas sanitárias, que devem ser cumpridas pelos estabelecimentos são: no âmbito federal está a RDC nº216, 15 de setembro de 2004, e no âmbito municipal do Rio de Janeiro a Portaria nº 2 IVISA-RIO, 11 de novembro de 2020.

Estas normas visam adotar os procedimentos necessários que um serviço de alimentação deve praticar, com a adoção de boas práticas sanitárias. A RDC nº 216 é dividida em seções que dispõem: a correta edificação, com seus respectivos aspectos estruturais. Instalações, equipamentos, móveis e utensílios, com a higiene adequada, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o abastecimento de água, o manejo de resíduos, as matérias primas, ingredientes e embalagens, a saúde e segurança dos manipuladores de alimentos, a correta preparação dos alimentos, o armazenamento e transporte do alimento preparado, a exposição ao consumo do alimento preparado e documentação e registro, com a correta disposição do manual de boas práticas e de procedimentos operacionais padronizados.

A Portaria IVISA-RIO nº 2 é um regulamento técnico que estabelece as Boas Práticas Para Estabelecimentos de Alimentos do Município do Rio de Janeiro.

Ela é dividida em capítulos e subdividida em seções, com a disposição das boas práticas sanitárias, como a saúde, higiene e segurança dos manipuladores de alimentos, o controle dos alimentos com a devida inspeção, registro, rotulagem e padrão de identidade e qualidade, a estrutura dos estabelecimentos de alimentos, a higiene, manutenção, conservação e preparação dos alimentos, o manejo de resíduos sólidos, o controle de pragas e vetores e da documentação, registro e controle de qualidade.

5. MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo sobre as principais não conformidades higiênicossanitárias encontradas em 79 estabelecimentos com suas respectivas exigências de correção proposta nos Termos de Intimação. No Projeto Orla Legal foram inspecionados 292 estabelecimentos, no entanto para esse estudo foram considerados 79 estabelecimentos para os quais foram lavrados termos de intimação. A partir do consolidado das informações presentes nestes termos foram compiladas e avaliadas as seguintes variáveis: a) condições estruturais dos estabelecimentos, b) condições higiênicossanitárias de instalações e equipamentos.

Os dados foram apresentados a partir de tabelas, gráficos e frequências relativas. As informações contidas nesses dados foram obtidas com auxílio de planilhas eletrônicas e termos de intimação.

6. RESULTADOS

Essa referida pesquisa buscou descrever as não conformidades higiênicossanitárias encontradas nos Termos de Intimação dos quiosques do Projeto Orla Legal, no período de dezembro de 2022 a março de 2023, a fim de verificar o aumento do risco sanitário e a possibilidade de proliferação de microrganismos patogênicos que causam DTAs.

Foram verificados 79 estabelecimentos fiscalizados pela Coordenação de Fiscalização Sanitária do IVISA-RIO, as informações compiladas nesses Termos foram subdivididas em dois grupos: A) Condições Estruturais dos Estabelecimentos, B) Condições Higiênicossanitárias das Instalações e Equipamentos.

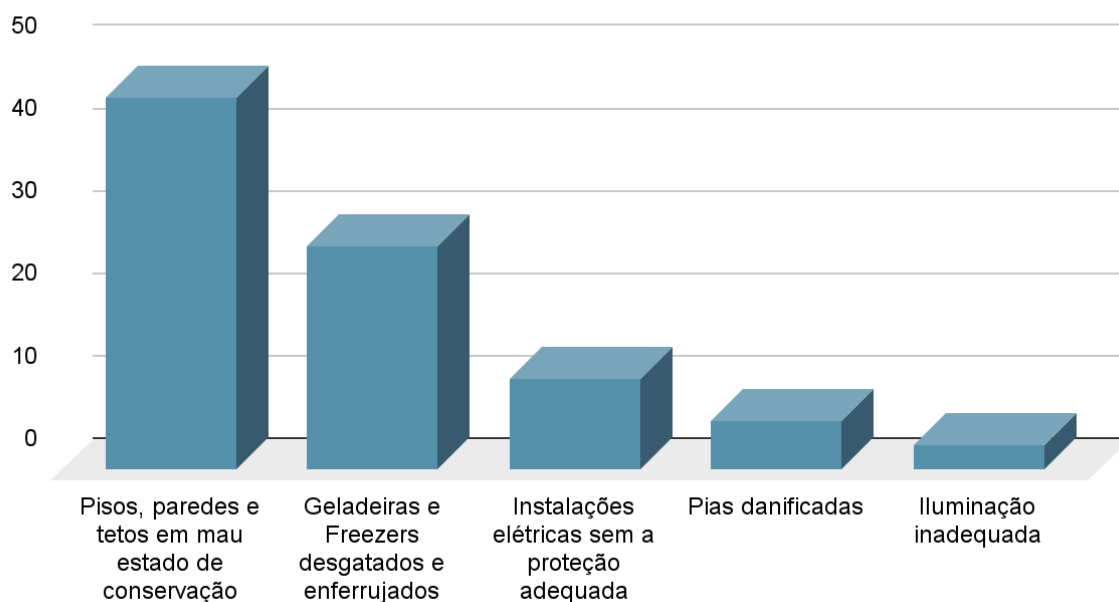
No Grupo A, foram verificadas questões referentes às Condições Estruturais dos estabelecimentos, as principais não conformidades encontradas neste grupo foram listadas na tabela abaixo:

Tabela 1: Principais não conformidades relacionadas a Condições Estruturais dos Estabelecimentos.

Inconformidades Encontradas	Adequações Necessárias
Pisos, paredes e tetos em mau estado de conservação.	Restauração dos Pisos, Parede e Tetos.
Instalações elétricas sem proteção adequada.	Proteção das Instalações Elétricas em todas sua extensão por tubulações externas, resistentes e íntegras.
Geladeiras e Freezers desgastados e enferrujados.	Pintura adequada das Geladeiras e Freezers
Pias Danificadas.	Restauração das Pias Danificadas
Iluminação Inadequada.	Aumentar os Pontos de Luz

Verificou-se o piso, a parede e o teto em mau estado de conservação, com partes danificadas, piso quebrado e paredes com infiltrações, encontrados em 45 estabelecimentos, geladeiras e freezers desgastados e enferrujados encontrados em 27, instalações elétricas sem a proteção adequada verificados em 11, pias danificadas verificados em 6 e iluminação inadequada verificados em 3.

Gráfico 1: Número de Quiosques que apresentaram não conformidades relacionadas a Condições Estruturais.



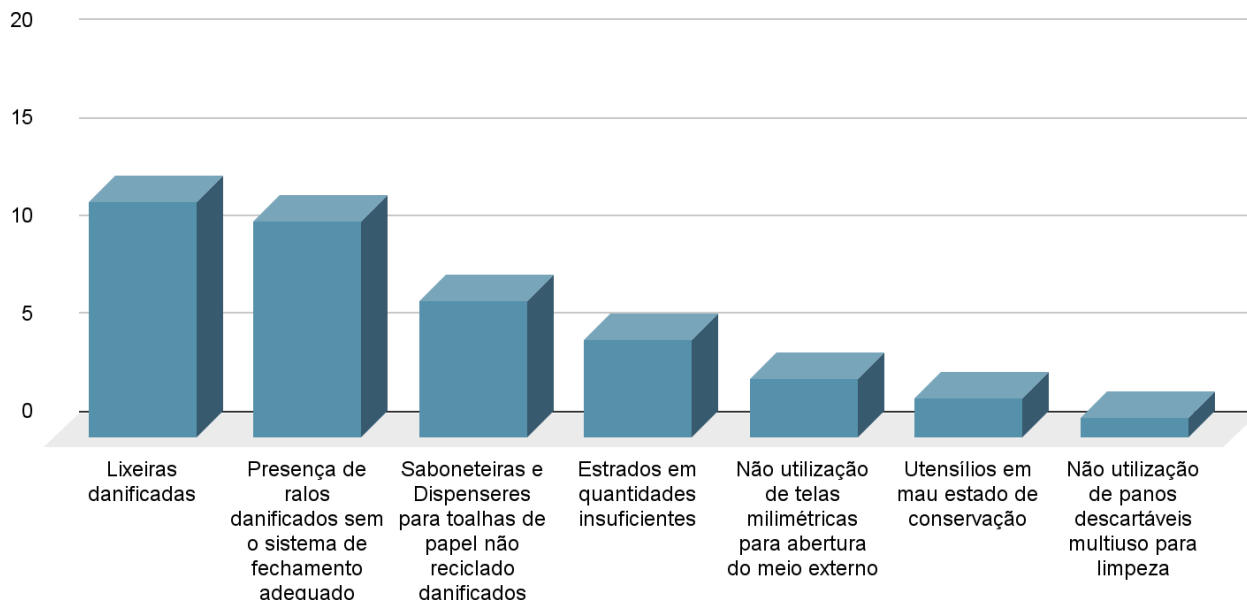
No Grupo B, foram verificadas questões referentes às Condições Higiênicossanitárias das Instalações e Equipamentos dos estabelecimentos, as principais não conformidades descritas neste grupo também foram listadas na tabela abaixo.

Tabela 2: Principais não conformidades relacionadas a Condições Higiênicossanitárias de Instalações e Equipamentos.

Inconformidades Encontradas	Adequações Necessárias
Estrados em quantidades insuficientes.	Providenciar ou Aumentar o número de Estrados em quantidades suficientes.
Saboneteiras e Dispenseres para toalhas de papel não reciclado danificados.	Substituição de Saboneteiras e Dispenseres para toalhas de papel não reciclado.
Não utilização de telas milimétricas para a abertura do meio externo.	Colocação de Telas Milimétricas nas aberturas para o meio externo.
Lixeiras danificadas.	Substituição de Lixeiras danificadas por outras com tampa e acionadas a pedal.
Utensílios em mau estado de conservação.	Substituição de Utensílios danificados por outros em perfeito estado de conservação.
Não utilização de panos descartáveis multiuso para limpeza.	Troca de Panos de Tecido por Panos descartáveis multiuso.
Presença de Ralos Danificados sem o sistema de fechamento adequado.	Substituição de Ralos Danificados por outros com sistema abre/fecha.

Verificou-se a presença de lixeiras danificadas sem acionamento por pedal e sem tampa em 12 estabelecimentos, presença de ralos danificados sem o sistema de fechamento adequado em 11, saboneteiras e dispenseres para toalhas de papel não reciclado danificados em 7, estrados em quantidades insuficientes em 5, não utilização de telas milimétricas para a abertura do meio externo em 3, utensílios em mau estado de conservação em 2, não utilização de panos descartáveis de uso multiuso para limpeza em 1.

Gráfico 2: Número de Quiosques que apresentaram não conformidades relacionadas a Condições Higiênicossanitárias das Instalações e Equipamentos.



6.1 DISCUSSÃO

Os dados obtidos no presente estudo demonstram que há um maior número de não conformidades associadas às condições estruturais dos estabelecimentos em relação às condições higiênicossanitárias das instalações e equipamentos presentes nos Quiosques do Projeto Orla Legal, porém é necessário dizer que ambas as condições podem implicar no desenvolvimento de DTAs.

Paredes, tetos e pisos em mau estado de conservação, podem favorecer o desenvolvimento de infiltrações, bolores e descascamento, o que pode causar a contaminação.

De acordo com a RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004) e a Portaria nº2 IVISA-RIO, de 11 de Novembro de 2020, (RIO DE JANEIRO, 2020), instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Instalações elétricas devem ser embutidas ou protegidas em toda a sua extensão por tubulações externas, resistentes e íntegras, de tal forma a conferir segurança e a permitir a higienização dos ambientes devido ao risco de curtos circuitos, que podem ocasionar incêndios.

A pintura das geladeiras e freezers é de fundamental importância devido a conservação do ambiente e para evitar a presença de oxidação desses equipamentos que podem entrar em contato com os alimentos e favorecer a contaminação cruzada.

A iluminação inadequada é um fator de risco para a não visualização da presença de algum tipo de contaminante biológico, físico ou químico nos alimentos e a não visibilidade de sujidades de utensílios em mau estado de conservação.

Saboneteiras e dispensers para toalhas de papel não reciclado danificados sem o devido preenchimento com sabonete líquido, inodoro e antisséptico são um dos principais riscos relacionados à contaminação fecal para os alimentos e favorecem a transmissão de DTAs. A higienização das mãos tem como objetivo remover a maior quantidade de microrganismos da microbiota transitória e de alguns micro-organismos residentes, bem como células descamativas, suor, sujidade e oleosidade.

A existência de lixeiras danificadas e sem tampas, pode ocasionar a contaminação cruzada dos alimentos, pois o manipulador de alimentos pode tocar as lixeiras e manipular os alimentos sem a higienização das mãos. É importante destacar, que a presença de resíduos sólidos possibilita a atração de vetores, como moscas, roedores e baratas.

A presença de ralos sem o sistema de fechamento adequado, possibilita a presença de vetores e a propagação de esgoto nos estabelecimentos, que são fatores de risco para a manipulação de alimentos.

Estrados em quantidade insuficiente são fontes de risco devido ao contato de bebidas e alimentos com o piso, o que favorece a contaminação dos alimentos.

A utilização de panos de tecidos também é causa de contaminação devido ao acúmulo de sujidades, o qual pode entrar em contato direto com os alimentos.

Observamos que há um grande número de não conformidades encontradas nesses dois grupos, e que a presença delas são fatores de risco ao desenvolvimento de DTAs para a população. A partir da verificação desses pontos críticos nas inspeções o IVISA-RIO intima os estabelecimentos para efetuar as correções necessárias e reduzir o risco sanitário.

É importante frisar que há limitações neste estudo devido ao tempo de estudo ser de pequeno prazo, é necessário haver estudos adicionais em um tempo maior de longo prazo, para não ter a generalização dos resultados encontrados.

7. CONCLUSÃO

No presente estudo verificaram-se as principais não conformidades higiênicossanitárias constatadas em quiosques do Projeto Orla Legal do município do Rio de Janeiro, em dissonância com as legislações sanitárias responsáveis por regular as boas práticas necessárias aos estabelecimentos de alimentos.

As irregularidades são as principais causas para o desenvolvimento de DTAs, o que justifica a necessidade de aplicação de medidas corretivas com a lavratura de termos de intimação, auto de infração e o monitoramento das melhorias e adequações sanitárias.

O IVISA-RIO nas suas respectivas fiscalizações orienta aos responsáveis a inscrição em cursos capacitores para manipuladores de alimentos, é uma ação que aumenta a capacitação e há uma melhoria nos aspectos higiênicossanitário desses estabelecimentos.

A correta orientação aos responsáveis facilita o cumprimento das boas práticas sanitárias e também a correção das inconformidades encontradas nas inspeções sanitárias, o que favorece a eliminação dos principais riscos sanitários envolvidos e a menor chance do desenvolvimento de DTAs, para que assim haja a devida oferta de alimentos seguros para a população.

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. **Lei nº 8080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.** Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF 20 de set. 1990. Seção 1, p 18055.

BRASIL. Resolução Nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Brasília, 15 de set. 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas Por Alimentos.** Brasília, 2010.

BRASIL. Lei nº 9782, de 26 de janeiro de 1999. **Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências.** Diário Oficial da União, Brasília, 27 jan. 1999.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos.** São Paulo: Manole, 2011, 1088 p.

JAY, J.M. **Microbiologia de Alimentos.** Porto Alegre: Artmed, 2005, 711 p.

MARINHO, G. A. OLIVEIRA, G. S., LIMA, J. L., LOPES, W. M. A. NUNES, G. A, NUNES, M. G. A. **Perfil epidemiológico das doenças transmitidas por alimentos e seus fatores causais na região da zona da mata sul de Pernambuco.** UNOPAR Científica Ciências Biológicas e da Saúde, v 17, p 238- 243, 2015.

MARINS, B.R; TANCREDI, R.C.P; GEMAL, A.L. **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas.** Rio de Janeiro. Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, p.1-208, 2014.

RIO DE JANEIRO, Portaria nº 002, de 11 de Novembro de 2020. **Aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos.** RJ 11 de nov. 2020. Seção I.