



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 Multiprofissional em Vigilância Sanitária

**Estruturação de um roteiro de curso baseado nas não conformidades encontradas nos
deliverys do município do Rio de Janeiro**

Gabriela Figueiredo Fernandes da Silva

Rio de Janeiro
2024

Gabriela Figueiredo Fernandes da Silva

Estruturação de um roteiro de curso baseado nas não conformidades encontradas nos deliverys do município do Rio de Janeiro

Trabalho de Conclusão de Residência apresentado ao Programa Multiprofissional de Residência, do Instituto de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e Inspeção Agropecuária, na Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Vigilância Sanitária.

Orientador(a): Msc. Carla Côrte Real do Nascimento Magarão

Rio de Janeiro

2024

Gabriela Figueiredo Fernandes da Silva

Estruturação de um roteiro de curso baseado nas não conformidades encontradas nos deliverys do município do Rio de Janeiro

Trabalho de Conclusão de Residência apresentado ao Programa Multiprofissional de Residência, do Instituto de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e Inspeção Agropecuária, na Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Vigilância Sanitária.

Aprovada em: 26 de fevereiro de 2024.

Banca Examinadora

Dr^a. Patrícia dos Santos Souza
Universidade Veiga de Almeida

Msc. Patrícia Afonso Maia
Universidade Federal do Rio de Janeiro
Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e Inspeção Agropecuária

Msc. Carla Côrte Real do Nascimento Magarão
Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e Inspeção Agropecuária

Rio de Janeiro
2024

*Dedico este trabalho a minha avó, Donária, por
toda sabedoria, luz e amor.*

AGRADECIMENTOS

A Deus pelo dom da vida e por ser meu alicerce nos momentos mais difíceis.

À minha avó, por ter me apoiado e acreditado nos meus sonhos, me nutrindo profundamente com todo o seu amor. Obrigada por ser uma referência de grandeza, caráter e coração. Os seus ensinamentos estarão presentes durante toda a minha caminhada profissional.

RESUMO

FIGUEIREDO, G.F.S. Estruturação de um roteiro de curso baseado nas não conformidades encontradas nos *deliverys* do município do Rio de Janeiro. 2023. 24p. Trabalho de Conclusão de Residência. Instituto de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e Inspeção Agropecuária. RJ. 2023.

Durante a pandemia da COVID-19, o isolamento social levou ao surgimento de novos hábitos alimentares, incluindo o aumento do uso de serviços de entrega, conhecidos como *delivery*. No entanto, o funcionamento desses serviços precisa estar em conformidade com as regulamentações sanitárias, como a RDC nº 216/2004 e a Portaria IVISA-Rio nº 2/2020. Como forma de enfretamento as demandas emergentes ligadas a esta temática, pensou-se na estruturação de um roteiro de curso voltado para as deficiências presentes neste tipo de estabelecimento. A estruturação do roteiro teve como início a busca bibliográfica em bases de dados virtuais confiáveis como BIREME, SciELO e Google Acadêmico. Foram selecionados livros e publicações de órgãos nacionais e internacionais, artigos originais e revisões publicados em inglês e português, incluindo publicações dos últimos 24 anos (1999 a 2023). Somado a estes dados, também foi feito um levantamento de documentos lavrados durante as inspeções sanitárias. A partir dessa análise, foi possível chegar nas principais fragilidades presentes nos *deliverys*, sendo estas: sanitárias, estruturais e documentais. Tal resultado reforça ainda mais a importância que a educação desenvolve na mudança de hábitos e o quanto se faz necessária a criação de novas ferramentas de ensino e aprendizagem.

Palavras-chave: serviços de alimentação; fiscalização sanitária; insegurança alimentar; *fast foods*.

ABSTRACT

During the COVID-19 pandemic, social isolation has led to the emergence of new eating habits, including the increased use of delivery services, known as delivery. However, the operation of these services must comply with health regulations, such as RDC nº 216/2004 and Ordinance IVISA-Rio nº 2/2020. As a way of coping with the emerging demands linked to this theme, we thought about structuring a course itinerary focused on the deficiencies present in this type of establishment. The structuring of the script began with a bibliographic search in reliable virtual databases such as BIREME, SciELO and Google Scholar. Books and publications from national and international bodies, original articles and reviews published in English and Portuguese were selected, including publications from the last 24 years (1999 to 2023). In addition to this data, a survey of documents drawn up during health inspections was also carried out. From this analysis, it was possible to arrive at the main weaknesses present in deliveries, namely: sanitary, structural and documentary. This result further reinforces the importance that education plays in changing habits and how necessary it is to create new teaching and learning tools.

Keywords: food services; health inspection; food insecurity; fast foods.

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
IVISA	Instituto Municipal de Vigilância Sanitária
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
SNVS	Sistema Nacional de Vigilância Sanitária

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	10
2 OBJETIVOS	12
2.1 Objetivo Geral	12
2.2 Objetivos Específicos.....	12
3 REFERENCIAL TEÓRICO	13
4 METODOLOGIA.....	15
4.1 Materiais e métodos.....	15
4.2 Aspectos éticos	15
5 RESULTADOS E DISCUSSÕES	17
5.1 Descrição do papel da Vigilância Sanitária nas inspeções de <i>delivery</i>	17
5.3 O catálogo do IVISA-Rio como ferramenta de ensino e aprendizagem	18
5.4 Levantamento de dados	19
6 CONCLUSÃO.....	20
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	21
ANEXOS	23

1 INTRODUÇÃO

Com o advento da pandemia ocasionada pelo SARS CoV-2, o isolamento social tornou-se imprescindível em diferentes lugares. Novos hábitos surgiram durante este período, inclusive hábitos alimentares. Os estabelecimentos de comida precisaram se adaptar a esta nova realidade e com isso muitos aderiram aos sistemas de entregas conhecidos como *delivery* (MARIN et al., 2021). Esse conceito de entrega surgiu no Brasil em meados de 1980 com a finalidade de oferecer conforto e praticidade aos clientes. Na época o pedido era feito através de uma ligação para o restaurante; no entanto, atualmente muitos pedidos têm sido feitos por meio de aplicativos (TORELLI et al., 2022).

O comportamento alimentar das pessoas variou de diferentes maneiras durante a pandemia da Covid-19. Em uma pesquisa realizada durante este período, foi possível notar que parte dos entrevistados que já não consumiam por meio deste tipo de serviço passaram a consumir ainda menos e isso se deu pelo medo de uma possível contaminação. No entanto, ao analisar os participantes adeptos de pedidos via *delivery*, os dados apontaram um aumento de 25% para 38% de pedidos durante a fase pandêmica. A partir de uma visão macro é factível dizer que no Brasil o serviço de alimentação via *delivery* sofreu um crescimento de mais de 90% durante esta fase, especialmente devido às medidas de isolamento que fizeram -muitas vezes- este sistema ser o único viável (SEBRAE, 2020).

O funcionamento de um *delivery*, sob a ótica sanitária, precisa estar alinhado às normas dispostas na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004; e a Portaria IVISA-Rio nº 2, de 11 de novembro de 2020. Pela rápida ascensão desse tipo de negócio, muitas carências e lacunas vêm surgindo ao longo do caminho. Inúmeros *delivery's* necessitam de uma adequação na cadeia produtiva a fim de evitar riscos à saúde da população (SPATA, 2019).

Devido ao aumento exponencial de pedidos por *delivery* esta demanda passou a ser suprida com uma nova modalidade dentro desse mesmo tipo de negócio, que são as chamadas *dark kitchens*. Esse modelo se caracteriza como cozinhas industriais reduzidas e sem local para atendimento ao público, ou seja, pode ser definido como um *delivery* de porta fechada (RAMOS, 2020; DUDA et al., 2020).

A concentração das *dark kitchens* em bairros residenciais trouxe algumas problemáticas, como a produção de barulho por 24 horas, fortes odores, movimento ininterrupto de

motociclistas nas calçadas, aumento na geração de resíduos, dentre outros (RIBEIRO et al., 2022).

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Estruturar um roteiro de curso para o catálogo do IVISA sobre as boas práticas de alimentação voltadas para o *delivery* de porta-fechada.

2.2 Objetivos Específicos

- Identificar quais são as não-conformidades presentes nos *deliverys* de porta-fechada do município do Rio de Janeiro, de acordo com a legislação vigente;
- Ampliar o número de manipuladores capacitados para o serviço de *delivery* através da realização dos cursos propostos.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

A preocupação com a segurança alimentar e nutricional dos consumidores é de extrema importância diante do aumento significativo do consumo de alimentos via delivery. Os tempos modernos exigem praticidade, e muitas pessoas optam por pedir refeições prontas em vez de prepará-las em casa, devido à falta de tempo (BOTELHO et al., 2020).

No entanto, essa conveniência também pode trazer riscos à saúde, uma vez que os alimentos entregues podem ser contaminados por micro-organismos patogênicos. Isso ocorre devido às condições inadequadas de preparo e manipulação dos alimentos nos estabelecimentos, bem como à falta de conhecimento sobre técnicas apropriadas de higiene e manipulação (BOTELHO et al., 2020).

A contaminação alimentar pode levar a quadros infecciosos e intoxicações alimentares, com sintomas como diarreia, vômitos, febre, dores abdominais e desidratação. Em casos mais graves, os indivíduos podem desenvolver complicações como diarreia sanguinolenta, insuficiência renal aguda e insuficiência respiratória, que podem levar à morte (SANTANA et al., 2015).

Diante desse cenário, é essencial adotar medidas adequadas de manipulação de alimentos. É importante que existam condutas específicas que visem evitar a contaminação durante os processos produtivos, incluindo higienização adequada, produção segura, conservação correta, armazenamento apropriado, transporte seguro e distribuição segura até o consumidor (SANTANA et al.; 2015).

Para garantir o cumprimento dessas exigências, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) apresentou a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Essa resolução estabelece as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, que são diretrizes para a produção, manipulação, armazenamento e transporte adequados de alimentos (BRASIL, 2004).

Cabe às Vigilâncias Sanitárias Municipais a fiscalização do cumprimento dessas normas nos estabelecimentos que oferecem serviços de entrega de alimentos. Essas instituições têm o papel de inspecionar regularmente os locais, verificar se as boas práticas estão sendo seguidas e aplicar medidas corretivas quando necessário. Essa fiscalização tem como objetivo garantir a segurança alimentar e proteger a saúde dos consumidores (BRASIL, 1999).

Em resumo, diante do aumento da demanda por serviços de entrega de alimentos, é crucial garantir a segurança alimentar e nutricional dos consumidores. Isso pode ser alcançado por meio da adoção de boas práticas de manipulação de alimentos, fiscalização por parte das

autoridades competentes e conscientização dos consumidores sobre a importância de escolher estabelecimentos confiáveis. Dessa forma, é possível minimizar os riscos de contaminação e promover uma alimentação saudável e segura (SANTANA et al.; 2015).

4 METODOLOGIA

4.1 Materiais e métodos

Com o intuito de alcançar os objetivos propostos, foi realizada uma revisão de literatura, de caráter qualitativo explicativo. A coleta se deu no período de fevereiro de 2023 a maio de 2023, através de bancos de dados virtuais confiáveis, como: BIREME, SciELO e Google Acadêmico.

Foram utilizadas, ao longo do trabalho, referências oriundas de: artigos científicos, livros e publicações de órgãos nacionais e internacionais. Ficaram definidos como critérios de inclusão materiais publicados em português e inglês, nos últimos 24 anos (1999 a 2023), e que estivessem correlacionados ao tema em questão.

A seleção das palavras-chave teve por base uma pré-pesquisa nos bancos de dados supracitados, ficando posteriormente definidos como recurso de busca os seguintes descritores de saúde: serviços de alimentação, fiscalização sanitária, insegurança alimentar e *fast foods*.

De maneira complementar, foram utilizados dados decorrentes de inspeções sanitárias em *deliverys* localizados no município do Rio de Janeiro. Foi feito um levantamento de todos os documentos lavrados durante as inspeções realizadas em 68 serviços de *delivery* nos últimos dois anos (de agosto de 2021 a agosto de 2023). Os dados foram acessados mediante uma explicação clara do projeto de pesquisa, convite à participação do mesmo e apresentação dos seguintes termos: 1) Termo de Compromisso de Utilização de Dados (TCUD) e 2) Termo de Anuênciam Institucional (TAI). Estes dados foram organizados em uma planilha de Excel para a contabilização das não conformidades encontradas.

4.2 Aspectos éticos

O presente estudo foi conduzido de acordo com as diretrizes estabelecidas pela Resolução CNS nº 466 de 2012 e outras legislações relevantes relacionadas à ética em pesquisa. Além disso, o estudo foi submetido ao Comitê de Ética da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro para avaliação.

Em relação aos potenciais riscos, existe a possibilidade de divulgação dos dados coletados. No entanto, para preservar a confidencialidade, os dados foram codificados e terão acesso restrito aos pesquisadores autorizados.

Quanto aos benefícios, destaca-se que este estudo contribuirá para aprimorar os processos e a qualidade das ações realizadas pela vigilância sanitária municipal, dentro do âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS).

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

5.1 Descrição do papel da Vigilância Sanitária nas inspeções de *delivery*

O Decreto Rio nº 45585, de 27 de dezembro de 2018, estabelece um conjunto de regras administrativas voltadas para a regulação das áreas abrangidas pelo Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e Inspeção Agropecuária, especificamente no que se refere ao processo de licenciamento sanitário e às atividades de fiscalização. Este decreto inclui diversas obrigações legais que devem ser atendidas pelos estabelecimentos, bem como as possíveis sanções a serem aplicadas no caso de não cumprimento das mesmas (BRASIL, 2018).

O licenciamento sanitário é um dos primeiros documentos pedidos em uma inspeção. A licença de funcionamento precisa estar exposta em um lugar visível e corresponder ao ano vigente. Todo estabelecimento sujeito ao licenciamento sanitário deverá requerê-lo no prazo máximo de trinta dias após a emissão de seu Alvará ou de sua autorização junto à Secretaria Municipal de Fazenda (BRASIL, 2018).

Em uma inspeção sanitária o auditor fiscal busca verificar a parte documental, estrutural e o processo de trabalho. As autoridades sanitárias tem o poder para se fazer cumprir os dispositivos constantes do Decreto Rio nº 45585/18, aplicando, caso necessário, medidas administrativas como termos, editais, autos e roteiros de inspeção específicos. As penalidades passíveis de aplicação podem variar, envolvendo multas pecuniárias ou imposições de obrigações específicas, incluindo ações a serem realizadas ou evitadas (BRASIL, 2018).

5.2 RDC 216 e Portaria IVISA-Rio nº 2

A RDC 216, de 15 de setembro de 2004, foi formulada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e é aplicável em todo o território nacional. Seu principal propósito é estabelecer diretrizes higiênico-sanitárias para serviços de alimentação, garantindo, deste modo, a qualidade dos alimentos preparados. Os serviços que devem atender a estas exigências são todos aqueles que: manipulam, preparam, fracionam, armazenam, distribuem, transportam, expõem a venda e entregam alimentos prontos para o consumo, como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, dentre outras (BRASIL, 2004).

A RDC 216 contempla os seguintes temas em sua íntegra: 1) Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; 2) Higienização de instalações, equipamentos, móveis e

utensílios; 3) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; 4) Abastecimento de água; 5) Manejo dos resíduos; 6) Manipuladores; 7) Matérias-primas, ingredientes e embalagens; 8) Preparação do alimento; 9) Armazenamento e transporte do alimento preparado; 10) Exposição ao consumo do alimento preparado; 11) Documentação e registro; e 12) Responsabilidade (BRASIL, 2004).

Por outro lado, a Portaria IVISA-Rio nº 2, de 11 de novembro de 2020, foi elaborada pelo Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Rio de Janeiro. A Portaria dispõe de um regulamento técnico sobre as boas práticas para estabelecimentos de alimentos situados no município do Rio de Janeiro, mas apesar de tratar de diferentes tipos de estabelecimentos voltados a alimentação, a mesma não aborda de maneira específica os *deliverys* (BRASIL, 2020).

5.3 O catálogo do IVISA-Rio como ferramenta de ensino e aprendizagem

O objetivo do catálogo do IVISA-Rio é contribuir significativamente para a capacitação e aprimoramento de profissionais de diferentes áreas. Ele abrange um conjunto diversificado de programas de capacitação, sendo todos fundamentados em três pilares da formação em saúde. Esses pilares são: a promoção da troca de saberes, práticas e conhecimentos entre os participantes; o comprometimento em aprimorar os processos de trabalho dentro do setor; e o fortalecimento das estratégias de aprendizado contínuo e constante no campo da saúde (BRASIL, 2022).

O catálogo do IVISA-Rio compreende uma seleção de cursos introdutórios e de atualização especialmente projetados para atender às necessidades dos profissionais que atuam no setor regulado pela Vigilância Sanitária. Esses cursos não apenas visam a disseminação abrangente do conhecimento, mas também desempenham um papel vital na garantia de que a população em geral esteja bem informada sobre as táticas adotadas para a prevenção, mitigação e eliminação de riscos associados à saúde individual e coletiva (BRASIL, 2022).

Nesse contexto, os programas oferecidos pelo IVISA-Rio não apenas almejam o aprimoramento técnico, mas também buscam fortalecer a colaboração e a interconexão entre os profissionais da saúde. Através da partilha de experiências e da promoção de discussões construtivas, o catálogo visa estabelecer um ambiente propício para a evolução contínua dos padrões de prática na área de saúde. Além disso, a ênfase na melhoria dos processos de trabalho

é uma indicação clara de compromisso do IVISA-Rio em impulsionar a qualidade dos serviços de saúde prestados à comunidade (BRASIL, 2022).

5.4 Levantamento de dados

O objetivo deste estudo foi identificar as não-conformidades encontradas nos *deliverys* do município do Rio de Janeiro de acordo com as legislações sanitárias e regulamentações vigentes. Com base na consolidação dos dados, foi estruturado um roteiro de curso sobre as melhores práticas de higiene e de segurança alimentar específicas para esse tipo de serviço. Vale ainda destacar que em um mesmo estabelecimento é possível encontrar múltiplas deficiências, sendo estas de diferentes ordens, como estrutural, sanitária ou documental.

Durante a busca investigativa referente aos 68 estabelecimentos de *delivery* por meio dos documentos lavrados ao longo das inspeções, como Termo de Visita Sanitária e Termo de Intimação, foi possível perceber que as deficiências mais recorrentes são de condições sanitárias insatisfatórias, uma vez que de 68 empresas, 59 delas apresentaram fragilidades nessa questão. São exemplos de deficiências de condições sanitárias insatisfatórias os seguintes itens: ausência de insumos básicos como sabonete líquido antisséptico e papel toalha, ausência de pia exclusiva para a lavagem das mãos, má higienização das frutas, legumes e verduras, além de uniforme incompleto ou em mau estado de conservação. A segunda não-conformidade mais encontrada foi de ordem estrutural, totalizando 51 estabelecimentos entre os 68 totais. Tais inconformidades podem ser descritas como: ralos avariados ou em desacordo com a legislação, ausência de tela milimétrica nas aberturas que dão acesso a área de manipulação, presença de infiltrações, dentre outros. Na sequência das duas deficiências mencionadas acima, foi também identificado problemas com relação a inconformidade documental, como estabelecimentos clandestinos, licença sanitária expirada, laudos e certificados vencidos, etc. O número referente a esta última pendência foi de 34 estabelecimentos entre os 68 existentes.

Diante disto, o roteiro de curso elaborado será dado como sugestão para compor o catálogo do IVISA e poderá ser utilizado como material de treinamento junto aos profissionais envolvidos no setor de *delivery*, visando aprimorar as práticas de manipulação de alimentos, promovendo conformidade com as regulamentações sanitárias e, consequentemente, garantindo segurança aos consumidores. O roteiro proposto traz como pauta o que foi encontrado de fragilidade neste tipo de estabelecimento e é possível encontrar o roteiro elaborado na parte de anexo do presente trabalho.

6 CONCLUSÃO

Em suma, cabe-se dizer que é inegável a importância das boas práticas de manipulação durante toda a cadeia produtiva em estabelecimentos do tipo *delivery*, uma vez que reduz o risco sanitário e garante a oferta de refeições seguras. Em vista disto, a educação desempenha um grande papel para a formação e conscientização de profissionais capacitados e atentos as necessidades do seu estabelecimento.

Qualquer lacuna sanitária que possa existir ao longo do processo de manipulação, incluindo desde a recepção dos insumos até a fase final do transporte, representa um enorme risco para a população. Tais deficiências podem gerar, por exemplo, um quadro de intoxicação ou até mesmo de forma coletiva um surto alimentar.

Sob esta ótica, faz-se necessário o processo contínuo de aperfeiçoamento destes trabalhadores, principalmente através de materiais educativos que contemplam a real necessidade deste público alvo, ou seja, de fácil linguagem, de amplo acesso e especialmente inclusivo, considerando qualquer limitação individual que possa vir a existir.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BOTELHO, L.V.; CARDOSO, L.O.; CANELLA, D.S. Covid-19 e ambiente alimentar digital no Brasil: reflexões sobre a influência da pandemia no uso de aplicativos de *delivery* de comida. **Cadernos de Saúde Pública**. Rio de Janeiro, vol.36, n.11, 2020.
- BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. Resolução - RDC Nº 510, de 07 de abril de 2016. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 2016.
- BRASIL. Presidência da República. Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências.
- BRASIL. Resolução - RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 2004.
- DUDA, D. L. M.; NISHIYAMA, F. K.; MOURA, G. S.; DA SILVA, R. A. D.; SILVEIRA, S. O. A dependência entre o modelo de negócios das ghost kitchens e a logística dos aplicativos de entrega. **XI FATECLOG - Os desafios da logística real no universo virtual**, Bragança Paulista, 2020.
- MARIN, C.B.; ZANATTA, T.A.P.; TATIT, U.L.; PICOLOTTO, R. Extensão nas redes sociais: teria a pandemia mudado os hábitos da comunidade?. **Revista Extensão em Foco**. Palotina, n.23, p. 50-69, 2021.
- RAMOS, C. M. Especial Dark Kitchens: El modelo de negocio gastronómico que prospera en Chile. **Canal Horeca: La revista de los profesionales del food service**. p.30-34, 2020.
- RIBEIRO, L.C.Q.; NORONHA, J.C.; RODRIGUES, J.M.; OLIVEIRA, R.A.D. **Metrópole e pandemia: presente e futuro** [recurso eletrônico], 1. ed. Rio de Janeiro: Letra Capital, 2022.
- RIO DE JANEIRO. Portaria S/IVISA-RIO Nº 002 de 11 de novembro de 2020 - Aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos.
- RIO DE JANEIRO. Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro. Catálogo de Capacitações IVISA-Rio 2021.
- SANTANA, F.A.; VIEIRA, M.C.; PINTO, U. M. Qualidade microbiológica de sanduíches de estabelecimentos com serviço tipo *delivery*. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**. São Paulo, vol. 74, n. 2, p. 156-161, 2015.
- SPATA, C.F.; Aspectos sanitários e qualidade química de sashimis comercializados em *food trucks* e *deliveries* do Rio de Janeiro. Dissertação do programa de pós-graduação em Medicina Veterinária – Universidade Federal Fluminense. Niterói, 2019.
- SEBRAE, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Delivery cresce e se torna oportunidade para setor de alimentação**. 2020.

TORELLI, D.B.; AMORIM, I.; GREGÓRIO, J.L. **A viabilidade de aplicativos de delivery e seu impacto no mercado farmacêutico.** VI simpósio de tecnologia da FATEC. Jales, 2022.

ANEXOS

Sugestão de um roteiro de curso voltado para as boas práticas de manipulação em estabelecimentos do tipo *delivery*.

Nome:

Curso de manipulação para os manipuladores de *delivery* de porta fechada.

Modalidade:

Online, através de materiais audiovisuais que serão postados nas seguintes plataformas: YouTube, Spotify e Instagram. Os vídeos e o *podcasts* terão duração de no máximo 5 minutos.

Público-alvo:

Manipuladores de alimentos do serviço do tipo *delivery* de porta fechada.

Organização:

Os materiais serão produzidos pela residente Gabriela Figueiredo e servirão de protótipo para o Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e Inspeção Agropecuária.

A proposta é que o roteiro seja dividido em 3 módulos, sendo eles: a) módulo 1, que tratará sobre as questões sanitárias, como lavagem das frutas, legumes e verduras; lavagem das mãos; higiene dos manipuladores; higiene do local, dentre outros; b) módulo 2, que abordará assuntos de ordem estrutural, como a necessidade de pia exclusiva para a lavagem das mãos; presença de armários para a guarda de pertences dos funcionários; local exclusivo para material de limpeza; revestimento ideal para parede, chão e teto, etc; c) módulo 3, sendo este último ligado a questões documentais, como informações sobre o licenciamento sanitário e frequência de renovação dos certificados exigidos.

O objetivo é que o conteúdo seja ministrado de forma inclusiva, plural e democrática. Todo material preparado será disponibilizado gratuitamente na internet.

Objetivos de aprendizagem

É esperado que o manipulador compreenda as questões das boas práticas de manipulação voltadas para o serviço de *delivery*. O curso busca preencher as lacunas que existem no campo sanitário, estrutural e documental do estabelecimento do tipo *delivery*.

Através da absorção desses conhecimentos será possível minimizar os riscos sanitários envolvidos em todo o processo produtivo.

Resultados esperados

Espera-se um maior conhecimento por parte dos manipuladores a respeito dos potenciais riscos existentes e, consequentemente, uma maior redução dos riscos sanitários que envolvem os estabelecimentos do tipo *delivery*.

Conteúdo programático:

Módulo 1 Tema: Deficiências sanitárias

Sugestões de vídeo aulas e podcasts com os assuntos:

- Higienização de frutas, legumes e verduras;
- Boas práticas de asseio pessoal (abordando a questão dos uniformes, adornos, cabelo, barba);
- Limpeza e organização da cozinha (abordando a limpeza de bancadas, geladeiras, freezers, despensa);
- A importância da higienização das mãos e o passo a passo; - Conservação das embalagens de transporte e dos veículos habilitados para tal atividade.

Módulo 2 Tema: Deficiências estruturais

Sugestões de vídeo aulas e podcasts com os assuntos:

- Itens necessários para o funcionamento de uma cozinha (como pia exclusiva para lavagem das mãos, tela milimétrica, depósito de material de limpeza, etc.);
- Ajustes que precisam ser realizados para o bom funcionamento de uma unidade de alimentação (troca de utensílios avariados, azulejos quebrados, pontos de infiltração, dentre outros);
- Aspectos visuais de uma unidade de alimentação (cor e revestimento de teto, parede e piso);

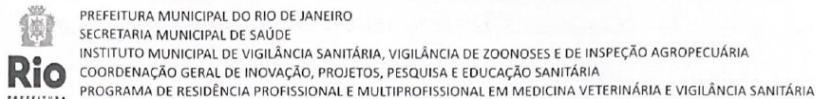
Módulo 3 Tema: Deficiências documentais

Sugestões de vídeo aulas e podcasts com os assuntos:

- Frequência dos certificados exigidos (ordem de serviço de dedetização, limpeza de reservatório de água, laudo de potabilidade, etc.) e a sua importância para o bom funcionamento do estabelecimento;
- A importância do licenciamento sanitário, destrinchando o seu prazo de renovação e informações constantes no documento.

Bibliografia de apoio:

RDC 216, de 15 de setembro de 2004 e Portaria IVISA-Rio nº 2, de 11 de novembro de 2020.



ATA DE DEFESA

Ata de Sessão Pública nº 08/2024 de arguição e defesa do Trabalho de Conclusão de Residência do Programa de Residência Multiprofissional em Vigilância Sanitária

Aos 26 dias do mês de fevereiro de 2024, às 10:00h, realizou-se no Centro de Treinamento do Humaitá, a sessão pública para arguição e defesa do Trabalho de Conclusão de Residência intitulado: “*Estruturação de um roteiro de curso baseado nas não conformidades encontradas nos deliverys do município do Rio de Janeiro*”, apresentado por **Gabriela Figueiredo Fernandes da Silva**, sob orientação de **Carla Côrte Real do Nascimento Magarão** e co-orientação de **Claudia Machado Queiroz**. A Banca Examinadora aprovada pelo Programa de Residência Multiprofissional em Vigilância Sanitária foi constituída pelos seguintes membros:

M.e. Carla Côrte Real do Nascimento Magarão - Presidente da Banca examinadora

M.e. Patricia Afonso Maia - Membro interno

Dra. Patrícia dos Santos Souza - Membro externo

Após arguição e defesa do residente, a Banca Examinadora passou à arguição pública e realizou o seu julgamento.

PARECER:

A comissão decidiu pela:

- Aprovação
- Aprovação condicionada às modificações
- Reprovação

Para constar do processo respectivo, a Banca Examinadora elaborou a presente ata, que vai assinada por todos os seus membros.

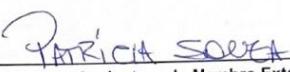
Observações da Banca: (Recomendações de modificações, ajustes, sugestões de publicações, outros comentários; se necessário anexar folhas adicionais com parecer detalhado)

Ressaltamos que a especialista Cláudia Machado Queiroz contribuiu com sua experiência para a formação em serviço da residente, en-

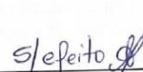
tretanto, não foi oficialmente sua co-orientadora. Sendo assim,
tornamos sem efeito o registro nominal da mesma, em ata.



Assinatura do Membro Interno
(M.e. Patricia Afonso Maia)

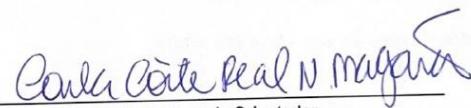


Assinatura do Membro Externo
(Dra. Patrícia dos Santos Souza)



Nathaly P. Dutra Gonçalves
Coordenadora do Programa de Residência
Multiprofissional em Vigilância Sanitária
S/IVISA-RIO/CGIPE
Matrícula: 11/322.104-1

Assinatura do cōorientador
(Esp. Claudia Machado Queiroz)



Assinatura do Orientador
(M.e. Carla Côte Real do Nascimento Magarão)

Nathaly P. Dutra Gonçalves
Coordenadora do Programa de Residência
Multiprofissional em Vigilância Sanitária
S/IVISA-RIO/CGIPE
Matrícula: 11/322.104-1

M.e. Nathaly Pereira Dutra Gonçalves

Coordenadora do Programa de Residência Multiprofissional em Vigilância Sanitária
S/IVISA-RIO/CGIPE
Matrícula: 11/322.104-1