

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE VETERINÁRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

A COMUNICAÇÃO PRÉVIA COM EXPOSITORES COMO PARTE DO
PLANEJAMENTO DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA PARA ADEQUAÇÃO
DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM EVENTOS DE MASSA

Autor: Ricardo Kovalick Amado

Porto Alegre
2018

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE VETERINÁRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

A COMUNICAÇÃO PRÉVIA COM EXPOSITORES COMO PARTE DO
PLANEJAMENTO DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA PARA ADEQUAÇÃO
DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM EVENTOS DE MASSA

Ricardo Kovalick Amado
Dissertação apresentada como requisito parcial
para obtenção de grau de Mestre Profissional do
Programa de Pós-Graduação em Alimentos de
Origem Animal (PPGAOA).

Orientador: Cesar Augusto Avancini

Porto Alegre

2018

CIP - Catalogação na Publicação

Amado , Ricardo Kovalick

A comunicação prévia com expositores como parte do planejamento das ações de vigilância sanitária para adequação da comercialização de alimentos em eventos de massa. / Ricardo Kovalick Amado . -- 2018.

44 f.

Orientador: Cesar Augusto Marchionatti Avancini.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Veterinária, Programa de Pós-Graduação em Alimentos de Origem Animal, Porto Alegre, BR-RS, 2018.

1. Eventos de massa. 2. Alimento seguro. 3. Vigilância sanitária . 4. Produtos de origem animal .
I. Avancini, Cesar Augusto Marchionatti, orient.
II. Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

Ricardo Kovalick Amado

A COMUNICAÇÃO PRÉVIA COM EXPOSITORES COMO PARTE DO PLANEJAMENTO DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA PARA ADEQUAÇÃO DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM EVENTOS DE MASSA.

APROVADA EM 03 maio 2018

APROVADO POR:

Prof. Dr. Cesar Augusto Marchionnatti Avancini

Orientador e Presidente da Comissão.

Prof^a. Dr^a. Ana Claudia Tedesco Zanchi

Prof. Dr. José Maria Wiest

Prof^a. Dr^a. Marcia Jantzen

AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer a minha família, a Carol e o Vicente que me inspiraram e oportunizaram a conclusão do mestrado.

Às instituições como a UFRGS que foi a responsável pela minha graduação e pós-graduação e sendo pública presta serviço de ensino de qualidade para a nossa sociedade e sempre comprometida com a educação e a produção do conhecimento.

Ao Centro Estadual de Vigilância em Saúde (CEVS) , a Vigilância Sanitária de Esteio que são responsáveis pela fiscalização da Expointer e por diversas ações em saúde. Em especial ao DVS (Divisão de Vigilância Sanitária) ao setor de cosméticos e saneantes aos colegas Patrícia, Ana e Álvaro.

À Prefeitura de Esteio e mais especificamente a Vigilância Sanitária municipal, pois é no município que tudo começa. À colega Cecília pela colaboração.

Ao professor Guiomar Bergman e a todos os professores que compõe Programa de pós-graduação em Produtos de Origem Animal, Faculdade de Veterinária da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Ao meu orientador Cesar Avancini pela condução e paciência ao do longo processo do mestrado profissional.

RESUMO

Os eventos de massa são atividades coletivas de natureza cultural, esportiva, comercial, religiosa, social ou política, por tempo pré-determinado, com concentração ou fluxo excepcional de pessoas, de origem nacional ou internacional. No Estado do Rio Grande do Sul, um grande evento de massa é a Exposição Internacional de Animais, Máquinas, Implementos e Produtos Agropecuários -Expointer. Cabe a Vigilância Sanitária realizar ações quanto ao controle dos serviços de alimentação, comercialização de alimentos e controle de prestação dos diferentes serviços de saúde. Diante do grande fluxo de pessoas na Expointer surgem inúmeras formas de oferta de alimentos aos participantes e, neste contexto, insere-se uma estrutura denominada Pavilhão da Agricultura Familiar, onde (entre outros produtos) são ofertados alimentos de origem animal processados em agroindústrias familiares. Recentemente a ANVISA publicou a RDC43/2015, legislação própria para eventos de massa na qual estão incluídos os requisitos mínimos para a avaliação prévia e o funcionamento de instalações e serviços relacionados ao comércio e manipulação de alimentos e definição de responsabilidades. O objetivo deste estudo foi testar a aplicação de ferramentas de educação sanitária, na forma do que denominou-se de "comunicação prévia" com os expositores de queijos e produtos embutidos cárneos no Pavilhão da Agricultura Familiar, visto ter uma organização singular realizada pela Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR). O instrumento usado para aferir a eficácia da ferramenta -comunicado prévio- foi o Anexo II da RDC43/2015. Assim, baseado em levantamentos anteriores, observou-se que os principais problemas estavam nas inconformidades relacionadas ao transporte, aos equipamentos de frio, uniforme dos expositores, a manipulação do dinheiro e rotulagem dos alimentos. Como nos anos anteriores não havia um instrumento padronizado (lista de avaliação- Checklist) para inspecionar a comercialização de alimentos nos eventos de massa, o primeiro procedimento foi realizar um recordatório com os técnicos fiscais da Vigilância Sanitária da Secretaria Estadual de Saúde, utilizando-se os itens do Anexo II da RDC 43/2015, com a finalidade de conseguir dados relativos às principais inconformidades percebidas nas edições dos anos 2014 e 2015. Dentre os itens do Anexo II da RDC 43/2015) relativos ao bloco de transporte de alimentos houve variações de inconformidades de 62,5%, 100% e 75% em 2014/2015. Após o uso da ferramenta- comunicação prévia- os índices relativos ao transporte reduziram para 5,71%, 2,85% e 0% em 2016 e em 2017 para 14,21%, 3,57% e 7,41%.. Em relação aos itens da RDC 43/2015 que avaliam os equipamentos de frio, em 2014/2015 variaram em relação as inconformidades 75% e 75%, e reduziram em 2016 para 60% e 20% e em 2017 variaram para 3,57% e 10,71% em 2017. Quanto aos uniformes dos expositores os itens avaliados em 2014/2015 foram 87,8% e 75%, e houve uma redução de inconformidades em 2016 foram 51,43% e 37,40% e em 2017 as inconformidades variaram para 46,42% e 57,14. Em relação a manipulação do dinheiro nos anos de 2014/2015 os resultados foram de 87,5% variou para 91,43% em 2016 e 50% em 2017. Quanto a rotulagem dos alimentos os itens avaliados variaram de 2014/2015 de 62,50%, 62,50%, 62,50%, para 0%. 0% e 2,85% em 2016 e em 2017 foram para 0%, 0%, 0%. Concluiu-se que a ferramenta "comunicação prévia" foi eficiente como referências para os expositores adequarem as práticas de comercialização.

Palavras-chave: Eventos de Massa, Alimento Seguro, Vigilância Sanitária, Produtos de Origem Animal.

Prior communication with exhibitors as part of the planning of sanitary surveillance actions for the adequacy of food commercialization in mass events

ABSTRACT

Mass events are collective activities of a cultural, sporting, commercial, religious, social or political nature, for a predetermined time, with exceptional concentration or flow of people, of national or international origin. In the State of Rio Grande do Sul, a major mass event is the International Exhibition of Animals, Machines, Implements and Agricultural Products - Expointer. Health Surveillance is responsible for carrying out actions regarding the control of food services, food marketing and control of the provision of different health services. In the face of the great influx of people at Expointer, there are numerous ways of offering food to the participants, and in this context a structure called the Family Agriculture Pavilion is inserted, where (among other products) animal foods processed in family agroindustries are offered. Recently, ANVISA published RDC43 / 2015, its own legislation for mass events, which includes the minimum requirements for the prior evaluation and operation of facilities and services related to trade and food handling and definition of responsibilities. The objective of this study was to test the application of health education tools, in the form of what was called "prior communication" with the exhibitors of cheese and meat products in the Family Agriculture Pavilion, since it has a singular organization carried out by the Secretariat of Rural Development (SDR) The instrument used to measure the effectiveness of the tool - prior notice - was Annex II of DRC43 / 2015. Thus, based on previous surveys, it was observed that the main problems were the nonconformities related to transport, cold equipment, uniform of the exhibitors, the manipulation of money and food labeling. As in previous years there was no standardized instrument (Checklist) to inspect food marketing in mass events, the first procedure was to carry out a reminder with the fiscal technicians of the Sanitary Surveillance of the State Health Secretariat, using the items in Annex II of RDC 43/2015, in order to obtain data on the main nonconformities perceived in the editions of the years 2014 and 2015 Among the items in Annex II of DRC 43/2015) related to the block of food transport there were nonconformity variations of 62.5%, 100% and 75% in 2014/2015. After the use of the tool- prior communication- the transport indices reduced to 5.71%, 2.85% and 0% in 2016 and in 2017 to 14.21%, 3.57% and 7.41%. Regarding the items in DRC 43/2015 that evaluate the cold equipment, in 2014/2015 they varied in relation to nonconformities 75% and 75%, and reduced in 2016 to 60% and 20% and in 2017 they varied to 3.57% and 10.71% in 2017. As for the uniforms of the exhibitors, the items evaluated in 2014/2015 were 87.8% and 75%, and there was a reduction of non-conformities in 2016 were 51.43% and 37.40% and in 2017 the nonconformities varied to 46.42% and 57.14. Regarding the manipulation of money in the years 2014/2015 the results were 87.5% varied to 91.43% in 2016 and 50% in 2017. As for the food labeling items evaluated ranged from 2014/2015 to 62, 50%, 62.50%, 62.50%, to 0%. 0% and 2.85% in 2016 and in 2017 were 0%, 0%, 0%. It was concluded that the tool "prior communication" was efficient as references for the exhibitors to adapt the marketing practices.

Keywords: *Mass Events, Safe Food, Sanitary Surveillance, Animal Products.*

LISTA DE TABELAS

- Tabela 1- Tabela relativa a distribuição dos percentuais em inconformidade entre os.. ..23
anos de 2014 -2015 e as inconformidades nos anos de 2016 (n=35) e 2017
(n=28) relativo ao bloco de transporte.
- Tabela 2 - Tabela relativa a distribuição dos percentuais em inconformidade entre os.. ..24
anos de 2014 -2015 e as inconformidades nos anos de 2016 (n 35) e 2017
(n 28) relativo ao bloco de Equipamento e cadeia de frio e o bloco do
Uniforme dos Expositores.
- Tabela 3 - Tabela relativa a distribuição dos percentuais em inconformidade entre os.. ...25
anos de 2014 - 2015 e as conformidades nos anos de 2016 e 2017 relativo
blocos de Manipuladores de Dinheiro e Rotulagem.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	11
2.1 Importância dos Eventos de Massa	11
2.2 Agricultura familiar e as cadeias curtas	12
2.3 Expointer	13
2.4 Fiscalização Sanitária	14
2.5 Risco Sanitário do transporte armazenamento até a venda ao consumidor	15
3 MATERIAL E MÉTODOS	17
3.1 Blocos de informações	18
3.1.1 Transporte	18
3.1.2 Equipamento e cadeia de frio	19
3.1.3 Uniforme dos Expositores	19
3.1.4. Manipulação do dinheiro	19
3.1.5 Rotulagem	19
3.2 Comunicado Prévio	20
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO	21
4.1 A Comunicação prévia	21
4.2 Frequência de inconformidades com aplicação da lista de verificação	23
5 CONCLUSÃO	27
REFERÊNCIAS	28
APÊNDICE A	33
APÊNDICE B	35
APÊNDICE C	37
ANEXO 1	40

1 INTRODUÇÃO

Tendo o Brasil sido escolhido como local para realização da Copa do Mundo da Federação Internacional de Futebol (FIFA) em 2014 e dos jogos Olímpicos e Paraolímpicos de 2016, os eventos de massa mereceram especial atenção por parte das autoridades sanitárias brasileiras. Demonstração deste cuidado foi a edição da Portaria 1.139/2013, do Ministério da Saúde (BRASIL, 2013) na qual os "Eventos de Massa" são conceituados como sendo uma "atividade coletiva de natureza cultural, esportiva, comercial, religiosa, social ou política, por tempo pré-determinado, com concentração ou fluxo excepcional de pessoas, de origem nacional ou internacional, e que segundo a avaliação de ameaças das vulnerabilidades e dos riscos à saúde pública exijam a atuação coordenada de órgãos de saúde pública de gestão municipal, estadual e federal que requeiram o fornecimento de serviços especiais de saúde público e privados". Posteriormente, a Agência Nacional de Vigilância em Saúde (ANVISA) editou a Resolução - RDC 43, de 1 de setembro de 2015 (BRASIL, 2015), que teve como objetivo estabelecer as regras sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, incluindo os requisitos mínimos para a avaliação prévia e o funcionamento de instalações e serviços relacionados ao comércio e manipulação de alimentos e definição de responsabilidades (BRASIL, 2016b).

Nos Eventos de Massa é necessário um fortalecimento dos serviços sanitários existentes com a introdução de novos métodos de prevenção e controle de agravos à saúde, procedimentos operacionais padronizados e do fortalecimentos dos métodos de monitoramento. (WORLD HEALTH ORGANIZATIONS, 2008). Portanto cabe à Vigilância Sanitária realizar ações quanto ao controle dos serviços de alimentação, comercialização de alimentos e controle de prestação dos diferentes serviços de saúde. Logo, na perspectiva da Vigilância Sanitária há a necessidade de garantir a oferta de produtos e serviços de alimentação seguros para a população.

No Estado do Rio Grande do Sul acontece a Exposição Internacional de Animais, Máquinas, Implementos e Produtos Agropecuários - Expointer- que, em 2016, foi visitada por 280 mil pessoas durante uma semana, e em 2017 por 382,6 mil visitantes. Este evento é considerado o principal evento de massa do Estado. A Expointer ocorre anualmente há 40 anos e é realizado no parque de Exposições Assis Brasil, localizado no município de Esteio, região metropolitana de Porto Alegre (RIO GRANDE DO SUL, 2017b).

Devido ao grande fluxo de pessoas na Expointer surgem inúmeras oportunidades de atividades econômicas, entre elas diversas formas de oferta de alimentos. Segundo a Vigilância Sanitária de Esteio são em torno de 300 pontos de alimentação e mais 150 no pavilhão da agricultura familiar perfazendo um total de 450 para serem inspecionados.

As exposições têm sido importantes espaços para as agroindústrias familiares do Rio Grande do Sul para as quais foi destinado um pavilhão exclusivo para a comercialização de seus produtos.

Segundo Foguesato (2016, p. 2),

as atividades agroindustriais familiares destacam-se como alternativas econômicas, podendo ter papel relevante para os agricultores familiares que não obtêm resultados financeiros considerado satisfatórios apenas com as atividades agrícolas. Entretanto, existem inúmeros riscos que podem afetar negativamente essas organizações, tanto no seu ambiente interno, quanto externo.

Entre os riscos que podem afetar as agroindústrias familiares está o de não conseguirem atingir com eficiência importantes mercados de consumo. Ou então, quando atingem esse mercado, que é o caso de feiras como a Expointer, a comercialização de produtos como os Produtos de Origem Animal (POA), devido a demanda que ocorre em eventos de massa pode dificultar o volume de trabalho e a escala de produção das agroindústrias, pois muitas delas atuam no âmbito local em pequenas comunidades.

Dentro do grupo de alimentos de origem animal que merecem cuidado especial estão o queijo colonial e os embutidos cárneos por apresentarem um importante impacto quanto ao risco sanitário e devido a grande procura por esses produtos. Portanto, um evento de massa como a feira internacional traz diversos desafios para a logística de comercialização em pontos críticos como o transporte, o armazenamento/estoque e a manipulação dos alimentos na hora da venda.

Os alimentos de origem animal desde sua origem podem ter contaminações na sua fabricação e cabe ao órgão regulamentador estabelecer controles para inocuidade do produto. No entanto, Contudo, falhas na cadeia de transporte e de armazenamento podem vir a acentuar a degradação dos alimentos e a contaminar com outros microrganismos, inclusive os patogênicos.

As atividades de corte de manipulação são as responsáveis pela disseminação de grande número de microrganismos os quais podem atingir os produtos por contaminação cruzada.

Scott (1990) descreve a transferência microbiana de mãos e superfícies inanimadas como roupas e facas como sendo importantes fontes de contaminação quando em contato com alimentos.

Como é dever da Vigilância Sanitária, segundo a Lei Federal 8080/90 (BRASIL, 1990), a execução de um conjunto de ações capazes de prevenir, diminuir e eliminar riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários. Logo, este trabalho teve como objetivo testar a utilização da ferramenta denominada comunicação prévia com as agroindústrias familiares expositoras de queijo colonial e de embutidos cárneos, esclarecendo sobre os critérios da fiscalização com a finalidade de verificar se ocorre redução dos riscos sanitários.

O instrumento para identificar problemas/inconformidades e se houve ou não de redução dos riscos ocorrentes nos segmentos de transporte, de armazenamento e da manipulação na hora da venda serão os itens do Anexo II (Lista de Avaliação das Boas Práticas para Instalações e Serviços Relacionados ao Comércio de Alimentos em Eventos e Massa) da Portaria RDC43/2015. O teste será realizado nas edições do evento de massa - Expointer, no Pavilhão da Agricultura Familiar, anos 2016 e 2017.

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1 Importância dos Eventos de Massa

Em um contexto de saúde, um evento de massa deve ser definido como qualquer ocasião, seja organizada ou espontânea, que atrai um número suficiente de pessoas para aumentar o planejamento e a resposta dos recursos da comunidade, cidade ou nação anfitriã do evento. Entre as características comuns a esses eventos, destaca-se o fato de que os mesmos acontecem dentro de um intervalo de tempo, tem localização específica e podem ser imprevisíveis (WORLD HEALTH ORGANIZATIONS, 2015). Considerando esta definição se enquadram: eventos religiosos (romaria e festas), apresentações musicais, festas tradicionais da cultura brasileira (festas juninas, carnaval festas de rodeio, révellion, etc), aniversário da cidade, eventos esportivos (copa do mundo, olimpíadas, maratonas e demais competições) e outras aglomerações de pessoas com atividade específica e tempo determinado (BRASIL, 2016b).

O grande número de pessoas que participam de um evento de massa faz do planejamento e da gestão uma tarefa substancial. A organização de um Evento de Massa requer planejamento prévio significativo, para abordar a segurança e as necessidades daqueles que estão permanecendo no evento, prevenindo a disseminação de doenças e estabelecer a gestão dos sistemas de saúde e outros serviços básicos. Tudo isso torna o processo muito complexo (BARANWAL, 2015).

A ANVISA publicou em 2013 a Portaria 1.139 que define, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS), as responsabilidades das esferas de gestão e estabelece as Diretrizes Nacionais para Planejamento, Execução e Avaliação das Ações de Vigilância e Assistência à Saúde em Eventos de Massa.

No campo de Vigilância Sanitária, em particular, há necessidade de garantir a oferta de produtos e serviços seguros aos participantes. Em 2014, a ANVISA editou a Resolução de Diretoria Colegiada RDC 13 para regulamentar a prestação dos serviços de saúde e Eventos de Massa. Já no ano de 2015, a RDC nº41 normatizou o controle sobre bens e serviços e produtos procedentes do exterior para utilização em eventos de grande porte; a RDC nº42 regulou a importação de amostras e kits de coleta de amostras destinados a testes de controle de dopagem; e, em 2015, foi publicada a RDC nº 43 que tem como objetivo estabelecer as regras sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, incluindo os

requisitos mínimos para avaliação prévia e funcionamento de instalações e serviços relacionados ao comércio e manipulação de alimentos e definição de responsabilidades.

O Brasil tem sido destino de turistas em eventos de massa de diferentes naturezas, que fazem parte do calendário nacional, tais como carnaval, réveillon e festas típicas regionais e neste contexto a vigilância sanitária tem um papel fundamental de avaliação do projeto do evento para o provimento de serviços de saúde, de alimentação e outros sujeitos a controle sanitário bem como de fiscalização da qualidade sanitária dos mesmos (BRASIL, 2016b).

2.2 Agricultura familiar e as cadeias curtas

A implantação das Agroindústrias familiares é uma das alternativas econômicas para a permanência das famílias no meio rural e uma forma de inserir os agricultores em processos produtivos segundo o ministério de Desenvolvimento Agrário (BRASIL, 2008)

Para definir-se agricultura familiar dois fatores são essenciais: a gestão familiar e utilização, predominantemente, da mão de obra familiar (BRASIL, 2016a).

Segundo a Lei nº 11.326/2006 no artigo 3º considera aquele que pratica atividades no meio rural e que atenda, simultaneamente, os seguintes requisitos:

- I- não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;
- II- utilize predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
- III- tenha renda Familiar predominante originada das atividades econômicas vinculadas ao próprio estabelecimento;
- IV- dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

A alternativa para a agricultura familiar é desenvolver a industrialização da sua produção agropecuária e, suas estratégias estão sendo vinculadas para encontrar um espaço promissor de venda de seus produtos (AGNE, 2010.)

A venda direta aos consumidores configura circuitos curtos agroalimentares. Esses circuitos vem se tornando uma estratégia viável de manutenção das famílias no campo, pela garantia de rentabilidade e entrada semanal de venda (POSSEBOM, 2015)

Neste contexto, Possebon (2015) considera que as feiras e exposições têm se mostrado importantes espaços de comercialização para as agroindústrias familiares do Rio Grande do Sul.

Segundo Schubert (2014), das 500 agroindústrias ligadas a Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Rio Grande Do Sul (FETAG) ao menos 70% delas dependem das feiras regionais para comercializarem seus produtos.

No Rio Grande do Sul de acordo com o calendário oficial de exposições e feiras há 216 eventos cadastrados (RIO GRANDE DO SUL, 2017).

2.3 Expointer

Inaugurado em 1970, o Parque Estadual de Exposições Assis Brasil fica em Esteio, distante 25 km de Porto Alegre da capital do Rio Grande do Sul. O espaço proporciona aos visitantes e expositores infraestrutura distribuída em área de 141 hectares. Conta com 45,3 mil m² de pavilhões cobertos, 70 mil m² de área para exposição, 19 locais para julgamentos, nove espaços destinados à realização de leilões e auditórios (RIO GRANDE DOS SUL, 2014).

Em 1972 o parque torna-se sede oficial da feira latino-americana Expointer (Exposição Internacional de Animais), que visa propagar as inovações tecnológicas provenientes do segmento agropecuário e agroindustrial. Exposições de animais e máquinas, leilões, finais do Freio de Ouro, comidas típicas, feiras de agricultura familiar e artesanato, bem como apresentações culturais, artísticas e folclóricas são algumas das atrações disponíveis na Expointer.

Em 1999 foi realizada a primeira feria da agricultura familiar na Expointer. A partir do ano de 2000, as estruturas começaram a ser de tendas montadas em estruturas de aço galvanizado, melhorando o aspecto e a segurança do espaço (SCHUBERT,2014).

Segundo Schubert (2014), o Pavilhão da Agricultura Familiar na EXPOINTER, assim como outras feiras que ocorrem pelo Estado, são importantes mercados explorados pelas agroindústrias familiares do Estado do Rio Grande do Sul.

Também a Expointer possibilita a divulgação da produção familiar, mostrando a todos os milhares de visitantes, a diversidade de produtos produzidos por famílias ou pequenas cooperativas e associações de produtores rurais (WINK *et.al.*2010).

2.4 Fiscalização Sanitária

A Lei Federal nº 8.080/90 (BRASIL, 1990) define vigilância sanitária:

Entende-se por vigilância sanitária um conjunto de ações capaz 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 da saúde, abrangendo - o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo (BRASIL, 1990).

As ações da Vigilância Sanitária são prioritariamente educativas e normativas (exercício do poder regulamentar), porém é o lado decorrente de seu poder de polícia o mais conhecido pela população (COSTA, 2009)

A fiscalização sanitária pode ser entendida como um dos momentos de concreção do exercício do poder que detém o Estado para aceitar ou recusar produtos ou serviços sob o controle da Saúde Pública e para intervir em situações de risco à saúde (FERNANDEZ, 2000 *apud*, CHAMMÉ, 2004).

Ainda, a verificação dos requisitos legais e técnicos para o exercício da atividade, a fiscalização, no caso de produtos, visa a identificar por meio de inspeção falhas técnicas no processo de produção (FERNANDEZ, 2000).

As relações produção-consumo desenvolvidas pela Vigilância Sanitária, no Brasil, ao longo do tempo, se tem calcado no poder de polícia, com pouca visibilidade para o público e até mesmo para os profissionais de saúde. O poder de polícia é inerente ao Estado, é um poder-dever que se concretiza na elaboração de normas jurídicas e técnicas e na fiscalização de seu cumprimento, assim limitando as liberdades individuais, e as condicionantes aos interesses coletivos assegurados pelo Poder Judiciário (ROSENFELD, 2000).

Rosenfeld (2000) assegura que a redução das práticas de Vigilância ao próprio poder de polícia e a fiscalização, tem produzidos várias distorções.

De acordo com Cordeiro *et al.* (2006) durante a realização de inspeções sanitárias, podem ocorrer dificuldades de execução de determinado procedimento pelo agente público devido ao fato de que as citadas Leis, Portarias, Resoluções deliberações e outras normas não contemplam todos os aspectos previstos no caso prático que se apresenta. Segue o autor, que muitas vezes cabe ao agente decidir baseando-se no bom senso, em seu conhecimento técnico específico e os princípios gerais de técnica e higiene, ou evitando e até, muitas vezes tomando medidas mais rígidas a fim de resolver o problema.

Em relação a produtos de origem animal, segundo Pereira (2013), o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) tem sido o órgão responsável pela fiscalização dos produtos de origem animal no Brasil, encontrando para isso respaldo legal em norma que data da década de 1950. A situação encontrava-se pacificada, sem suscitar maiores questionamentos até a criação do Sistema Único de Saúde (SUS) e da determinação de suas atribuições, após a promulgação do atual contexto constitucional.

Pereira (2013), conclui, que, atualmente, o modelo de controle sanitário de alimentos no Brasil é fragmentado entre dois entes da Administração Pública: o MS, através da Agência Nacional de Sanitária (ANVISA), e o MAPA. Seguindo o mesmo autor, o sistema de fiscalização é marcado pela desarticulação que por vezes favorece o antagonista e a ineficiência normativa e fiscalizatória.

Costa, ainda ressalta, que a repartição de competências entre dois entes nunca foi ponto pacífico fato que se manifesta na legislação a qual muitas vezes apresenta lacunas, ambigüidades e conflitos de competência.

2.5 Risco Sanitário do transporte armazenamento até a venda ao consumidor

As contaminações por alimentos podem ter, basicamente, duas origens: química e microbiológica ou parasitária. As substâncias químicas podem ocorrer de modo natural nos alimentos ou resultar da incorporação intencional ou acidental, em qualquer etapa da cadeia alimentar. As do segundo grupo podem, ainda, ser de origem endógena ou exógena (GERMANO, 2001).

Portanto, os alimentos desde sua origem apresentam-se contaminados pelos mais diversos tipos de microorganismos que fazem parte de suas floras habituais. A sobrevivência e multiplicação destes agentes dependem de seus mecanismos de defesa e das condições do meio. A fim de que a inocuidade dos alimentos seja garantida, deve-se impedir que os microorganismos, já presentes, se multipliquem e que outros sejam acrescentados por contaminação ambiental ou manipulação (GERMANO, 2001; CORREIA, 1997).

Qualquer falha na cadeia de transporte que incluem os produtos com ou sem refrigeração podem comprometer a qualidade dos produtos. As velocidades das reações químicas, bioquímicas e microbiológicas estão relacionadas diretamente com a temperatura, influenciando a sanidade, a qualidade nutricional e a qualidade sensorial dos produtos refrigerados. Portanto, para garantir um produto final com menos alterações deve-se manter

uma cadeia de frio intacta, operando com temperaturas corretas desde o produtor até o consumidor final (PEREIRA, 2010 *apud* IIR, 2004).

A grande variedade de microrganismos que podem conter os queijos comercializados em feiras são os responsáveis por diversos riscos sanitários e pela redução da qualidade do produto final. Dentre estes, estão os mesófilos, *Staphylococcus* coagulase positivo, coliformes totais e termotolerantes, (FAVA, 2012; SENGER, 2011), aflatoxina (CASQUETE, 2017) e *Listeria monocytogens* (MOSSAVY, 2017)

Segundo Piccini (1994) vários surtos de listeriose têm sido relacionados ao consumo de queijo, sendo que a presença do patógeno pode estar associada a contaminação do leite e sobrevivência aos processos de processamento e contaminação pós-processamento.

Faiet *al* (2011) avaliou a ocorrência de *Listeria monocytogens* em produto de origem animal em refrigeração, sendo a ocorrência de 42,5%. O mesmo autor ainda descreve a contaminação de *Salmonella* sp. em 30% dos produtos e justifica que, neste caso, a ocorrência é devida a falhas de manipulação nos produtos no varejo.

Sheen (2008) descreve a contaminação cruzada na superfície de corte em salames fatiados com lâmina contaminada por *Listeria monocytogens*. Sirsat (2014) também demonstrou que as atividades de cortar, embalar e armazenar produtos de origem animal podem contribuir para contaminação cruzada de *Listeria monocytogens* pelos alimentos.

Hurdayol (2016) demonstrou que tábuas de corte podem ser uma fonte muito importante de agentes patogênicos potenciais e bactérias de deterioração de alimentos que causam doenças transmitidas por alimentos. A falta de higiene foi confirmada pela presença de coliformes, *S. aureus* e *Enterococcus* spp.

Assim Costa (2009) reitera que orisco sanitário muitas vezes não pode ser eliminado, mas pode ser minimizado. Assim todas as tecnologias e produtos representam, essencialmente, algum tipo de risco e, caso exista alguma que não contenha riscos, provavelmente não será objeto de vigilância sanitária.

3 MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo de caso das condições higiênicos-sanitárias na comercialização de queijos e de produtos embutidos cárneos das estandes das agroindústrias familiares no Pavilhão da Agricultura Familiar no evento de massa Exposição Internacional de Animais, Máquinas, Implementos e Produtos Agropecuários - EXPOINTER, que ocorre sempre no mês de setembro, nas edições dos anos 2016 (39º Expointer) e 2017 (40º Expointer) com a finalidade de verificar se procedimentos de educação em saúde aplicadas pela Vigilância Sanitária podem melhorar a segurança do alimento comercializado.

A escolha dos expositores do Pavilhão da Agricultura Familiar como amostra foi intencional, em razão de serem expositores organizado por associações de classe e pela SDR -Secretaria de desenvolvimento Rural (WINK, 2011), o que garantiria que o instrumento usado para educação sanitária chegaria à todos eles. Devido ao seu aspecto característico e utilizando a organização do sistema do Pavilhão da Agricultura Familiar foi elaborado o que denominou-se “comunicado prévio”, a fim de esclarecer normas da vigilância sanitária aos produtores.

A Vigilância Sanitária vem acompanhando a evolução desses produtores através dos anos. Assim, foi elaborado um texto, que denominado de comunicado prévio, informando aos futuros expositores das estandes que comercializariam queijos e produtos embutidos cárneos quais as principais inconformidades encontradas nas edições anteriores para que não se repetissem na próxima edição (2016) da exposição. O mesmo foi feito para a edição 2017 (apêndice II)

Nesta comunicação foram redigidas recomendações prévias sobre as condições hígdas que os produtores deveriam observar, e que incluíram o transporte, o equipamento de cadeia de frio e a manipulação dos alimentos que incluíram os uniformes dos expositores, manipulação do dinheiro e a rotulagem. Para tanto, foi construída uma lista de requisitos proposto aos produtores participantes da feira de forma assegurar o cumprimento da legislação vigente.

O instrumento utilizado neste trabalho com a finalidade de mensurar o grau de adequação sanitária (adequado ou inadequado) dos estantes e dos produtos alimentícios comercializados foi o Anexo II da RDC 43/2015 (BRASIL, 2015), tratando-se da "Lista de avaliação das boas práticas para instalações e serviços relacionados ao comércio de alimentos em eventos", usada para verificar a frequência relativa dos dados coletados. O trabalho foi realizado em várias

etapas. Como nos anos anteriores não havia informações sistematizadas pelo serviço de Vigilância Sanitária para inspecionar a comercialização de alimentos nos eventos de massa, o que dificultava a organização das informações, o primeiro procedimento foi realizar um recordatório com os técnicos fiscais da Vigilância Sanitária da Secretaria Estadual de Saúde, utilizando-se a lista de verificação adaptada do Anexo II da RDC 43/2015, com a finalidade de conseguir dados relativos às principais inconformidades percebidas nas edições dos anos 2014 e 2015. Foram nove Vigilantes Sanitários que fiscalizavam esses expositores, e que preencheram a Lista (*checklist*) indicando o grau de ocorrência de inconformidade e conformidades

Com a finalidade de verificar a concordância na percepção, foi pontuada na Lista de avaliação, preenchida pelos Vigilantes, com notas 1, 2 e 3, sendo que a nota 1 representava a percepção de que não havia ou havia pouca frequência de inconformidade, 2 quando ocorria como frequência medianamente inconforme e 3 com máxima frequência de inconformidade. Só foram validados os itens da Lista de Avaliação cuja concordância para as notas 2 e 3 ocorreram em mais de 90% das vezes entre os Vigilantes..

O anexo II da RDC 43/2015 apresenta 56 itens. Destes, 15 itens foram considerados como "não se aplica" e não foram incluídos na Lista de avaliação aplicada. Restaram 41 itens que foram considerados que foram assinalados no *checklist* como "adequado" e "inadequado".

Os 41 itens do anexo II da RDC43/2015 foram subdivididos em blocos que correspondem as informações levantadas pela percepção de problemas observados pelos sanitaristas e resumidos em 11 itens.

Com a finalidade de avaliar qualitativamente se o comunicado prévio havia sido percebido pelos expositores como um instrumento que colaborou no planejamento e nas atividades desenvolvidas nas estandes, os Vigilantes sanitários padronizaram cinco questionamentos que, após a fiscalização, de modo informal fariam à eles.

3.1 Blocos de informações

3.1.1 Transporte

a) Matérias-primas e insumos transportados, armazenados e conservados nas condições indicados pelo fabricante, incluindo temperatura;

- b) Alimentos pré-preparados e preparados são transportados em temperatura e veículos adequados;
- c) Os alimentos reprovados não são descarregados. Em caso de necessidade de descarregamento, os alimentos inadequados são identificados e armazenados em local separado até sua destinação final.

3.1.2 Equipamento e cadeia de frio

- a) A temperatura dos alimentos mantidos nos equipamentos para exposição e distribuição é monitorada;
- b) Equipamentos para exposição e distribuição de alimentos preparados são devidamente dimensionados em adequada estado de higiene, conservação e funcionamento.

3.1.3 Uniforme dos Expositores

- a) Manipuladores usam os cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.
- b) Manipuladores apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.

3.1.4. Manipulação do dinheiro

- a) Presença de área reservada para a atividade do pagamento, e os funcionários responsáveis por essa atividade não manipulam alimentos preparados, embalados ou não.

3.1.5 Rotulagem

- a) Matérias-primas e insumos com procedência comprovada;
- b) Matérias-primas e insumos usados observando-se o prazo de validade e sua integralidade;

c) Alimentos preparados fora do local do evento possuem as seguintes informações: identificação (denominação do produto, nome do produtor, e endereço), data e hora do preparo, temperatura de conservação e validade.

3.2 Comunicado Prévio

O comunicado prévio foi enviado agroindustriais familiares usando-se a estrutura da entidade que organiza o pavilhão da Agricultura Familiar, a Secretaria de Desenvolvimento Rural/RS (SDR/RS). Na edição do ano de 2017, os fiscais da Vigilância Sanitária além de usar a estrutura da SDR/RS também participaram da reunião na qual estavam presentes as entidades representantes das agroindústrias familiares, informando sobre a motivação do comunicado prévio, e de quando ele seria enviado. A comunicação para a 39ª edição foi enviada por e-mail na data de 20/07/2016, e, para a 40ª, a mesma metodologia do ano anterior foi utilizada.

A 39º Expointer ocorreu entre os dias 27 de agosto e 4 de setembro de 2016, quando foram inspecionados 35 estandes de agroindústrias sendo 13 produtores de queijo, 19 produtores de embutidos e 3 produtores de queijos e embutidos e aplicado o anexo II da RDC 43/2015.

Na 40º Expointer, que ocorreu entre os dias 26 de agosto e 3 de setembro de 2017, foram inspecionados 28 estandes de agroindústrias, sendo que 8 de queijos, 16 de embutidos cárneos e 4 de salame e queijo.

Para verificar se o instrumento comunicação prévia havia influenciado na melhoria dos problemas verificados, os dados foram comparados através da frequência relativa de conformidades e inconformidades obtidas no recordatório 2014-15, na aplicação do ano de 2016 e na do ano 2017.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 A Comunicação prévia

A elaboração da "Comunicação prévia" foi redigida da seguinte forma:

“ORIENTAÇÕES TÉCNICAS AOS EXPOSITORES”

39º EXPOINTER 2016 - 17 ° FERIA da Agricultura Familiar

1. Período de Realização da Expinter 2016:

Período: de 27 de agosto a 04 de setembro.

Horário de Funcionamento do Pavilhão da Agricultura Familiar: das 8 às 20 horas

2. Organização dos estandes e acesso dos expositores:

-no dia 27 de agosto o acesso dos expositores para abastecimento no portão 01, das 06 às 20 horas;

-nos demais dias a reposição diária das mercadorias poderá ser feita entre às 22 horas e 6 da manhã nos portões 07 e 09.

3. Senhor Expositor,

A intenção desta comunicação é fortalecer a relação de co-responsabilidade entre os responsáveis pela Vigilância Sanitária do Pavilhão da Agricultura familiar nas Exposições e os comerciantes de alimentos de origem animal produzidos com trabalho familiar para com a segurança dos alimentos oferecidos à população de consumidores desses produtos.

Como é de seu conhecimento, é atribuição da Vigilância Sanitária a fiscalização da aplicação das normas de transporte e comercialização dos alimentos. A experiência de anos da atividade no Pavilhão mostra que o esforço de oferecer produtos de qualidade para a população não pode ser prejudicado no momento da comercialização.

No sentido de fortalecer o interesse público e colocar as regras claras para o produtor que comercializa seus produtos no que diz respeito ao transporte e comércio de produtos de origem animal (queijos e embutidos) estamos enviando as regras que deverão ser cumpridas para a comercialização de produtos de origem animal.

A inspeção que será realizada na Expinter 2016 baseiam-se nos itens abaixo descritos.

3.1 Os produtos obrigatoriamente já devem vir previamente identificados e rotulados individualmente.

3.1.1 Não serão aceitos produtos sem rótulos ou rótulos avulsos (não aderidos aos produtos)

3.1.2 Os alimentos secos e perecíveis deverão ser mantidos em bom estado de conservação, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e armazenamentos adequadamente durante o transporte da feira;

3.1.3 Os produtos que necessitam de refrigeração, durante o transporte, deverão estar em veículos refrigerados;

3.1.4. Os produtos que não necessitem de refrigeração poderão ser transportados em carros de passeio, desde que mantidos em local destinado unicamente para alimentos, sendo previamente higienizados. Também não serão permitidos mistura com objetos pessoais, e alimentos deverão ser transportados separados por categoria, por exemplo: cucas separadas de melado, massas separadas de conservas. Sendo necessário garantir a integridade do alimento de modo que não haja mistura entre alimentos de categorias diferentes.

3.2 Os alimentos deverão vir já rotulados, não sendo permitidos alimentos sem rótulo ou rótulos avulsos;

3.3 Os expositores deverão manter os uniformes em bom estado de conservação e higiene e uniforme claro;

3.4. Poderá ser utilizado o espaço das câmaras frigoríficas para os produtos que utilizam refrigeração, sendo que a câmara frigorífica deverá ficar organizada com alimentos separados por categoria;

3.5. Os expositores deverão dispor da cópia do alvará sanitário e/ou registro no serviço de inspeção dos seus respectivos empreendimentos, uma vez que poderá ser solicitada a sua apresentação a qualquer momento pelos órgãos competentes;

3.6 Nas degustações oferecidas ao público deverão ser observados os procedimentos higiênicos, sendo necessário 2 pessoas simultaneamente em cada estande, uma para realização da manipulação do alimento e outra para a manipulação do dinheiro e comercialização.

3.7 Legislação: anexo II da RDC43/2015.

Qualquer dúvida estamos à disposição par atendê-los.

XXX XXXXXX

Fiscal Sanitário- Esteio

E-mail: xxxxxx@xxxx.xxx.xx

Telefone: (xx) xxxxxxxx "

Quanto a avaliação sobre se a empresa recebeu as orientações da Vigilância Sanitária de Esteio sobre as normas sanitárias que seriam utilizadas na Expointer 2016, se considerava

que foi importante o contato do serviço de Vigilância Sanitária com a agroindústria, esclarecendo as regras que seriam adotadas no trabalho de fiscalização e se a visão sobre o trabalho e a atuação da Vigilância Sanitária no seu trabalho de fiscalização melhorou com o contato feito através da comunicação prévia, para os três questionamentos 94,28% dos 35 expositores informaram que foi importante, um disse não ter sido importante e um não respondeu.

Essas informações fazem concluir que essa aproximação prévia melhorou a qualidade da relação fiscal/fiscalizado. Deve-se, agora, verificar com dados empíricos como esse contato prévio reflete na relação de conformidades e de inconformidades, comparando os dados obtidos com a percepção de inconformidades dos anos anteriores.

4.2 Frequência de inconformidades com aplicação da lista de verificação

Nas Tabelas 1, 2 e 3 são apresentados os dados de frequência relativa de inconformidades, conforme os blocos pré-definidos, nesta tabela uma aparece uma coluna com a soma da frequência de medianamente inconforme e a de máxima frequência de inconformidade nos anos 2014-2015, segundo a percepção dos fiscais sanitários, outra coluna com as inconformidades observadas nas 35 estandes de expositores no ano de 2016 e outra nas 28 estandes da edição do ano 2017.

Como na edição 2016 foi aplicada a Lista de verificação em 35 estandes, a frequência relativa de cada um deles (expositores nas estandes) foi de 2,85%. Na edição 2017 foi aplicada em 28, a frequência relativa para cada uma é de 3,57%.

Tabela 1- Tabela relativa a distribuição dos percentuais em inconformidade entre os anos de 2014 -2015 e as inconformidades nos anos de 2016 (n=35) e 2017 (n=28) relativo ao bloco de transporte.

Itens da RDC 43/2015	Blocos	Soma das Frequências 2 e 3 de inconformidades 2014 e 2015	Dados inconformidades de 2016	Dados inconformidades 2017
1.1	Transporte	62,5%	5,71%	14,21%
1.2	Transporte	100%	2,85%	3,57%
1.3	Transporte	75%	0%	7,41%

Fonte: próprio autor

Nota: 1.1. Matérias-primas e insumos transportados, armazenados e conservados nas condições indicados pelo fabricante, incluindo temperatura;
 1.2. Alimentos pré-preparados e preparados são transportados em temperatura e veículos adequados;
 1.3. Os alimentos reprovados não são descarregados. Em caso de necessidade de descarregamento, os alimentos inadequados são identificados e armazenados em local separado até sua destinação final.

Observam-se uma drástica redução no número de inconformidades. No item 1.1, em 2016 apenas 2 expositores estavam em inconformidade. Logo, analisando-se sob outro ponto de vista os 33 dos 35 estandes estavam em conformidade sendo que, nos anos anteriores, neste item o quesito temperatura no transporte era o mais crítico. Em 2017, 4 expositores em inconformidade. A redução das inconformidades, ou seja, o aumento das conformidades, foi ainda melhor nos itens 1.2 e 1.3, e se basearmos esses resultados na informação da boa receptividade dos expositores à comunicação prévia, esta pode ter sido o motivo do aumento de segurança no transporte manipulação dos alimentos.

Tabela 2- Tabela relativa a distribuição dos percentuais em inconformidade entre os anos de 2014 -2015 e as inconformidades nos anos de 2016 (n 35) e 2017 (n 28) relativo ao bloco de Equipamento e cadeia de frio e o bloco do Uniforme dos Expositores.

Itens da RDC43/2015	Blocos	Soma das Frequências 2 e 3 inconformidades 2014 e 2015	Dados inconformidades de 2016	Dados inconformidades de 2017
2.1	Equipamentos e cadeia de Frio	75%	60%	3,57%
2.2	Equipamentos e cadeia de Frio	75%	20%	10,71%
3.1	Uniforme dos Expositores	87,5%	51,43%	46,42%
3.2	Uniforme dos Expositores	75%	37,40%	57,14%

Fonte: próprio autor

Nota: 2.1 A temperatura dos alimentos mantidos nos equipamentos para exposição e distribuição é monitorada;
 2.2 Equipamentos para exposição e distribuição de alimentos preparados são devidamente dimensionados em adequada estado de higiene, conservação e funcionamento;
 3.1 Manipuladores usam os cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim;
 3.2 Manipuladores apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.

Na tabela 2 podemos observar os resultados referentes a cadeia de frio. Quanto ao monitoramento de temperatura, item 2.1, em 2016 houve 21 inconformes, contudo, em 2017 apenas um dos expositores estava inconforme.

Em relação ao dimensionamento dos equipamentos de frio, item 2.2, no ano de 2016 para o ano de 2017 houve uma relativa queda de estabelecimentos inconformes, sendo que em 2017 apenas 3 estavam nesta condição. A possível razão da melhoria do uso da cadeia de frio pelos expositores foram as melhorias nas condições pelo parque, visto que em 2017 foram disponibilizados containers resfriadores para estocagem, o que diminui a quantidade de alimentos nos balcões refrigeradores dos estandes. Fato que foi constatado no diálogo com os expositores quando em 2016 dos 35 expositores 23 consideravam que a estrutura era incompatível com as normas sanitárias.

Nos itens 3.1 e 3.2 relativos aos uniformes dos manipuladores, foi verificada a inconformidade em 18 e 13 estabelecimentos em 2016 e 13 e 16 em 2017, respectivamente. A hipótese para explicar esse elevado número de inconformidades pode ser devido ao fato de que a confecção dos uniformes eram de responsabilidade das Associações que organizavam o estande. Como a liberação dos uniformes ocorreu durante a exposição, muitos não tiveram acesso a eles nos os primeiros dias.

Tabela 3- Tabela relativa a distribuição dos percentuais em inconformidade entre os anos de 2014 - 2015 e as conformidade nos anos de 2016 e 2017 relativo blocos de Manipuladores de Dinheiro e Rotulagem.

Itens da RDC 43/2015	Blocos	Soma das Frequências 2 e 3 Inconformidades 2014 e 2015	Dados de Inconformidades de 2016	Dados de Inconformidades de 2017
4.1	Manipulação do dinheiro	87,5%	91,43%	50%
5.1	Rotulagem	62,5%	0%	0%
5.2	Rotulagem	62,5%	0%	0%
5.3	Rotulagem	62,5%	2,85%	0%

Fonte: próprio autor

Nota:4.1 Presença de área reservada para a atividade do pagamento, e os funcionários responsáveis por essa atividade não manipulam alimentos preparados, embalados ou não;

5.1.Matérias-primas e insumos com procedência comprovada;

5.2. Matérias-primas e insumo usados observado-se o prazo de validade e sua integralidade;

5.3 Alimentos preparados fora do local do evento possuem as seguintes informações: identificação (denominação do produto, nome do produtor, e endereço), data e hora do preparo, temperatura de conservação e validade.

No item 4.1 há uma manutenção das condições de inconformidade quando comparamos os anos de 2016 com os anos anteriores, , sendo 32 dos 35 expositores permaneceram nesta condição. Porém em 2017 já observa-se uma melhoria, pois somente metade (14 dos 28) dos expositores estavam inconformes. Quanto a este fato, ficou que o *layout* dos estandes dificultavam os procedimentos de higiene entre a manipulação do dinheiro e a do alimento. Observou-se que os expositores relataram que a estrutura da estande não era compatível com as normas sanitárias.

Os itens 5.1, 5.2 e 5.3 são de responsabilidade exclusiva das agroindústrias foi uma preocupação com as inconformidades percebidas no recordatório referente aos anos de 2014 e 2015. No entanto, nas edições de 2016 e de 2017 a adequação foi de praticamente 100%. A grande melhora na adequação pode-se atribuir à comunicação prévia, posto que no diálogo estabelecido com os expositores em 2016, 94,28% deles relataram o fato da importância do contato prévio realizado pelo serviço de Vigilância Sanitária para adotarem procedimentos adequados na comercialização foi muito importante.

5 CONCLUSÃO

Os eventos de massa são, cada vez mais, uma preocupação para as autoridades sanitárias por concentrarem maior público e deve-se buscar novas alternativas a fim de regular os riscos de agravo à saúde veiculados por produtos e serviços que são de responsabilidade da Vigilância Sanitária em alimentos.

O comunicado prévio, entendido como ferramenta de educação sanitária para a promoção da saúde, desencadeou uma forma qualificada e cooperativa de aproximação entre setor regulado e o regulador, uma vez que as regras de inspeção foram esclarecidas aos expositores. A mudança de ação do Estado em relação a inspeção colaborativa realizada indicou uma forma de inspeção sanitária de forma educativa, somando esforços a fim de adequar os estandes a legislação sanitária. Neste sentido, com aplicação da lista de avaliação, verificou-se que uma legislação própria para os eventos de massa, como RDC 43/2015, melhorou a harmonização dos dados obtidos durante esses eventos.

Verificou-se que a utilização de ferramenta de educação sanitária aplicada ao setor regulado para os itens inspecionados foi eficiente para reduzir os riscos a saúde pública. Contudo, esta proposta da Vigilância Sanitária só conseguiu ser realizada devido ao tipo de organização da agricultura familiar não podendo ser generalizada para todos os segmentos que compõe um evento de massa.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **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. Brasília, Diário Oficial da União, v. 128, n. 182, 20 de setembro de 1990, p. 18055-18059

BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Portaria nº 368 de 04 de setembro 1997. **Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.** Diário Oficial [da] União, Brasília, DF, 8 set. 1997. Disponível em <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=3015>>. Acesso em: 5 de maio 2017

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Secretaria da Agricultura Familiar. **Programa de Agroindustrialização da Produção de Agricultura Familiar 2007/2010.** Brasília, 2008. Disponível em: <<http://portal.mda.gov.br/o/912075>>. Acesso em: 19 out. 2017

BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 1.139 de 10 de junho de 2013. **Define, no âmbito do Sistema único de Saúde (SUS), as responsabilidades das esferas de gestão e estabelece as Diretrizes Nacionais para Planejamento, Execução e Avaliação das Ações de Vigilância e Assistência à Saúde em Eventos de Massa.** Diário Oficial da União; Poder Executivo, Brasília, DF, 11 jun. 2013, Seção 1, p.22-24

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Guia para atuação da vigilância sanitária em eventos de massa:** orientações para o gerenciamento de risco. [Brasília, DF]: 2016.a

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2016.** Estabelece as diretrizes para formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111326.htm>. Acesso em: 3 jul. 2017. b

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução RDC 43, de 1º de setembro de 2015. Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa. **Diário Oficial da União**, n. 168, de 2 de setembro de 2015.

AGNE, C. L. **Agroindústrias rurais familiares e rede de relações sociais nos mercados de proximidade na região Corede Jacuí Centro/RS.** 2010. 164 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural)- Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de

Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2010.

BARANWAL, A. *et al.* Managing the Earth's biggest mass gathering event and WASH conditions: MahaKumbhMela (India). **PlosCurrents**, San Francisco Apr. 2015. Disponível em: <<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4404264/>>. Acesso em: 6 jan. 2017.

CASQUETE, R. *et al.* The growth and aflatoxin production of *Aspergillus flavus* strains on a cheese model system are influenced by physicochemical factors. **Journal of dairy Science**, Champaign, v. 100, n. 9, p. 6987-6996, Sept. 2017. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022030217306781>>. Acesso em: 1 set. 2017.

CALLEGARO, W. G. A responsabilidade civil da indústria de alimentos nas relações de consumo sob enfoque da rotulagem como meio de acesso à informação. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Pós-Graduação em Direito ao Consumidor)- Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

CONSELHO NACIONAL DE SECRETÁRIOS DE SAÚDE. Vigilância em saúde: parte 2. Brasília, DF: Conselho Nacional de Secretários de Saúde, 2011. (Coleção Para Entender a Gestão do SUS 2011, 6, II). Disponível em: <http://www.conass.org.br/bibliotecav3/pdfs/colecao2011/livro_3.pdf>. Acesso em: 28 set. 2017

CORDEIRO, R. G. F. *et al.* Poder de polícia e as ações de vigilância sanitária. **Integração**, São Paulo, v. 12, n. 45, p. 161-169, abr./jun. 2016. Disponível em: <www.oabsp.org.br/comissoes2010/direito-administrativo/artigos/poder_policia.pdf>. Acesso em: 7 ago. 2017.

CORREIA, M.; RONCADA, M. J. Característica microscópica de queijos prato, mussarela e mineiro comercializados em feria livres da Cidade de São Paulo. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v.31, n.3, p.296-301, jun.1990. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/rsp/article/view/24282>>. Acesso em: 28 set. 2017.

COSTA, E. A. (Org.). **Vigilância sanitária: temas para debate**. Salvador: EDUFBA, 2009. Disponível em: <<http://static.scielo.org/scielobooks/d63fk/pdf/rozenfeld-9788575413258.pdf>>. Acesso em: 1 maio 2017.

FAI, A. E. C. *et al.* *Salmonella* e *Listeria monocytogenes* em presunto suíno comercializado em supermercados de Fortaleza (CE, Brasil): fator de risco para a saúde pública. **Ciência & Saúde Coletiva**, Manguinhos, v. 16, n. 2, p. 657-661, 2011. Disponível em <<http://repositorio.unicamp.br/bitstream/REPOSIP/41901/1/S1413-81232011000200029.pdf>>. Acesso em: 1 out. 2017.

FAVA, L.F. *et al.* Características do queijos artesanais tipo colonial comercializados em uma feira agropecuária. **Acta Scientiae Veterinariae**, Porto Alegre, v. 40, n. 4, 2012. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/actavet/40-4/040-4.htm>>. Acesso em: 28 set. 2017.

FERNANDES, R. L.; FRANZÓI, S.; BUENO, F. C. Vigilância sanitária e seus papéis: uma revisão de literatura. **UNINGÁ review**, Maringá, v. 8, n. 2, p. 80-88, out. 2011. Disponível

em: <http://www.mastereditora.com.br/periodico/20130730_201205.pdf>. Acesso em: 19 out. 2017.

FOGUESATTO, C. T. **Percepções de riscos e estratégias para gerenciá-los em agroindústrias familiares**. 2016. 97 f. Dissertação (Mestrado em Agronegócio) - Centro de Estudos e Pesquisas em Agronegócios, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

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

HURDOYAL, S. B.; LATOUCHE, M. C. Factors affecting microbial load and profile of potential pathogens and food spoilage bacteria from house hold kitchen tables. **Canadian Journal of Infectious Diseases and Medical Microbiology**, [S.l.], v. 2016. Disponível em: <<https://www.hindawi.com/journals/cjidmm/2016/3574149/abs/>>. Acesso em: 19 out. 2017.

BRASIL. Câmara dos Deputados. **Legislação sobre agricultura familiar: dispositivos constitucionais, leis e decretos relacionados a agricultura familiar**. Brasília: DF:COEDI, 2016. Disponível em: <<http://bd.camara.gov.br/bd/handle/bdcamara/30779>>. Acesso em: 1 jun. 2017.

MOSSAVY, M.H. et al. Behaviour of *Listeria monocytogenes* in Lighvan cheese following artificial contamination during making, ripening and storage in different conditions. **International Journal of Dairy Technology**, v. 70, n.3, p. 365-371, Aug. 2017. Disponível em: <<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1471-0307.12372/full>>. Acesso em: 1 out. 2017.

PICCININ, D. M.; SHELEF, L. A. Survival of *listeria monocytogenes* in cottage cheese. **Journal of Food Protection**, Detroit, v. 58, n. 2, p. 128-131, July 1994. Disponível em: <<http://jfoodprotection.org/doi/pdf/10.4315/0362-028X-58.2.128>>. Acesso em: 1 out. 2017.

PEREIRA, V. P. et.al. Avaliação de temperatura em câmara frigoríficas de transporte de urbano de alimentos resfriados e congelados. **Ciência Tecnologia Alimentos**, Campinas, v. 30, n. 1 jan. /mar. 2010. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/cta/v30n1/v30n1a24.pdf>>. Acesso em: 1 jul. 2017.

PEREIRA, G. D.; MOURA, L. A. Conflito de competências entre os Ministérios da Saúde e da Agricultura na fiscalização de produtos alimentícios no Brasil. **Tempus Actas de Saúde Coletiva**, [S. l.], 2013. Disponível em: <<http://www.tempusactas.unb.br/index.php/tempus/article/view/1287/1121>>. Acesso em: maio 2017.

POSSEBOM, L.; RAMBO, G. R. As cadeias curtas das férias coloniais e agroecológicas. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIEDADE RURAL. 54, Maceió, 2016. **Anais Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural**, Brasília/DF, 2016. Disponível em: <congressoitaarget.com.br/tra/arquivos/ser.6/1/6996.pdf>. Acesso em: jul. 2017.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura Pecuária de Agronegócio. **Portaria n° 211 de 04 de novembro de 2009**. Disponível em: <http://www2.agricultura.rs.gov.br/uploads/12675578341257514742PORTARIA_N__211_2009___Obriga_BPF.pdf>. Acesso em: 19 out. 2017.a

RIO GRANDE DO SUL. Informações publicadas em 11/05/2014 no site: <<http://www.parqueassisbrasil.rs.gov.br/conteudo/983/parque-estadual-de-exposicoes-assis-brasil>>. Acesso em: 19 set de 2017.b

RIO GRANDE DO SUL. **Regulamento sobre a promoção, proteção, e recuperação da saúde pública**. 5. ed. Porto Alegre: Corag, 1999.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Agricultura Pecuária e Irrigação. Departamento Defesa Agropecuária. Calendário oficial de exposições e feiras de 2017. Porto Alegre, 2017 Disponível em: <[file:///C:/Users/ses3520218/Downloads/10170535-calendario-site%20\(5\).pdf](file:///C:/Users/ses3520218/Downloads/10170535-calendario-site%20(5).pdf)>. Acesso em: 20 jun. 2017.

ROSENFELD, S. (Org.) **Fundamentos da vigilância sanitária**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000. Disponível em: <<http://static.scielo.org/scielobooks/d63fk/pdf/rozenfeld-9788575413258.pdf>>. Acesso em: 4 maio 2017.

SCHUBERT, N. M.; SCCHNEIDER, S. **Construção social de mercados e as tendências de consumo: o caso do Pavilhão da Agricultura Familiar da EXPOINTER (RS)**. Ciências Sociais Unisinos, São Leopoldo. v.52, n.3, p. 373-382, 2016. Disponível em: <[file:///C:/Users/ses3520218/Downloads/9717-47412-1-PB%20\(4\).pdf](file:///C:/Users/ses3520218/Downloads/9717-47412-1-PB%20(4).pdf)>. Acesso em: 27/set.2017.

SANTOS, K. B. **O comércio da comida de rua no carnaval de Salvador-BA: desvendando as dimensões social, econômica, alimentar e sanitária**. 2011. 119 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal da Bahia, 2011.

SENGER, A. E. V.; BIZANI, D. Pesquisa de *Staphylococcus aureus* em Queijo Minas Frescal, produzido de forma artesanal e industrial, comercializado na cidade de Canoas /RS, Brasil. **Revista de Ciências Ambientais**, Canoas. v. 5, n. 2, p.25, 2011. Disponível em: <<http://www.revistas.unilasalle.edu.br/index.php/Rbca/article/view/259/251>>. Acesso em: 26 set. 2017.

SIRSAT, S. A. et al. Tracking microbial contamination in retail environments using fluorescent powder: a retail delicatessen environment example. **Journal of Visualized Experiments**, [S.l.], v. 85, n. e5142, p.1-5, may 2014. Disponível em: <<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4123823/>>. Acesso em: 11 out. 2017.

SHEEN, S. Modeling Surface Transfer of *Listeria monocytogenes* on Salami during Slicing. **Journal of Food Science**, Malden, v. 73, n. 6, p. E304– E311, Aug.2008. Disponível em:

<<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1750-3841.2008.00833.x/full>>. Acesso em: 19 out. 2017.

SILVA, V. A. E.; MATTÉ, M. H. Inspeção sanitária em creches: uma proposta de roteiro de inspeção. **Revista de Direito Sanitário**, São Paulo, v. 10, n. 2, p. 29-63, jul.out. 2009.

SMITH, A. L.; ALMEIRA-MURADIAN, L. B. Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e proposta para sua melhoria. **Revista Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 70, .n. 4, p. 463-472, dez. 2011.

SCOTT, E.; BLOMFIELD, S. F. The survival and transfer of microbial contamination via cloths, hands and utensils. **Journal of Applied Bacteriology**, Londres, v. 68, p. 271-278, mar. 1990. Disponível em <<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/2111304>>. Acesso em: 28 de out. 2017.

WINCK, C. A. et. al. Inserção da agricultura familiar na Expointer: redes sociais do agronegócio. **Estudo & Debate**, Lajeado, v. 18, n. 1, p. 77-92, 2011. Disponível em: <<http://www.univates.br/revistas/index.php/estudoedebate/article/view/558>>. Acesso em: 28 jul. 2017.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Public health for mass gathering: key considerations**. Geneva, 2015. Disponível em: <http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/162109/1/WHO_HSE_GCR_2015.5_eng.pdf?ua=1&ua=1>. Acesso em: 17 abr. 2017.

APÊNDICE A

ORIENTAÇÕES TÉCNICAS AOS EXPOSITORES

39° EXPOINTER 2016 - 17 ° FERIA DA AGRICULTURA FAMILIAR

1. Período de Realização da Expointer 2016:

Período: de 27 de agosto a 04 de setembro.

Horário de Funcionamento do Pavilhão da Agricultura Familiar: das 8 às 20 horas

2. Organização dos estandes e acesso dos expositores:

-no dia 27 de agosto o acesso dos expositores para abastecimento com acesso ao portão 01, das 06 às 20 horas;

-nos demais dias a reposição diária das mercadorias poderá ser feita entre às 22 horas e 6 da manhã nos portões 07 e 09.

3. Senhor Expositor,

A intenção desta comunicação é fortalecer a relação de co-responsabilidade entre os responsáveis pela Vigilância Sanitária do Pavilhão da Agricultura familiar nas Exposições e os comerciantes de alimentos de origem animal produzidos com trabalho familiar para com a segurança dos alimentos oferecidos à população de consumidores desses produtos.

Como é de seu conhecimento, é atribuição da Vigilância Sanitária a fiscalização da aplicação das normas de transporte e comercialização dos alimentos. A experiência de anos da atividade no Pavilhão mostra que o esforço de oferecer produtos de qualidade para a população não pode ser prejudicado no momento da comercialização.

No sentido de fortalecer o interesse público e colocar as regras claras para o produtor que comercializa seus produtos no que diz respeito ao transporte e comércio de produtos de origem animal (queijos e embutidos) estamos enviando as regras que deverão ser cumpridas para a comercialização de produtos de origem animal.

A inspeção que será realizada na expointer 2016 baseiam-se nos itens abaixo descritos.

3.1 Os produtos obrigatoriamente já devem vir previamente identificados e rotulados individualmente.

3.1.1 Não serão aceitos produtos sem rótulos ou rótulos avulsos (não aderidos aos produtos)

3.1.2 Os alimentos secos e perecíveis deverão ser mantidos em bom estado de conservação, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e armazenamentos adequadamente durante o transporte da feira;

3.1.3 Os produtos que necessitam de refrigeração, durante o transporte, deverão estar em veículos refrigerados;

3.1.4. Os produtos que não necessitem de refrigeração poderão ser transportados em carros de passeio, desde que mantidos em local destinado unicamente para alimentos, sendo previamente higienizados. Também não serão permitidos mistura com objetos pessoais, e alimentos deverão ser transportados separados por categoria, por exemplo: cucas separadas de melado, massas separadas de conservas. Sendo necessário garantir a integridade do alimento de modo que não haja mistura entre alimentos de categorias diferentes.

3.2 Os alimentos deverão vir já rotulados, não sendo permitidos alimentos sem rótulo ou rótulos avulsos;

3.3 Os expositores deverão manter os uniformes em bom estado de conservação e higiene e uniforme claro;

3.4. Poderá ser utilizado o espaço das câmaras frigoríficas para os produtos que utilizam refrigeração, sendo que a câmara frigorífica deverá ficar organizada com alimentos separados por categoria;

3.5. Os expositores deverão dispor da cópia do alvará sanitário e/ou registro no serviço de inspeção dos seus respectivos empreendimentos, uma vez que poderá ser solicitada a sua apresentação a qualquer momento pelos órgãos competentes;

3.6 Nas degustações oferecidas ao público deverão ser observados os procedimentos higiênicos, sendo necessário 2 pessoas simultaneamente em cada estande, uma para realização da manipulação do alimento e outra para a manipulação do dinheiro e comercialização.

3.7 Legislação anexo II da RDC43/2015.

Qualquer dúvida estamos à disposição par atendê-los.

Ricardo Kovalick Amado

Fiscal Sanitário- Esteio

E-mail: ricardo-amado@saude.rs.gov.br

Telefone: (51) 39011148

APÊNDICE B

ORIENTAÇÕES TÉCNICAS AOS EXPOSITORES

1. Período de Realização da Expointer 2017

Período: de 26 de agosto a 03 de setembro.

Horário de Funcionamento do Pavilhão da Agricultura Familiar: das 8 às 20 horas

2. Organização dos estandes e acesso dos expositores:

-no dia 26 de agosto o acesso dos expositores para abastecimento com acesso ao portão 01, das 06 às 20 horas;

-nos demais dias a reposição diária das mercadorias poderá ser feita entre às 22 horas e 6 da manhã nos portões 07 e 09.

3. Senhor Expositor,

A intenção desta comunicação é fortalecer a relação de co-responsabilidade entre os responsáveis pela Vigilância Sanitária do Pavilhão da Agricultura familiar nas Exposições e os comerciantes de alimentos de origem animal produzidos com trabalho familiar para com a segurança dos alimentos oferecidos à população de consumidores desses produtos.

Como é de seu conhecimento, é atribuição da Vigilância Sanitária a fiscalização da aplicação das normas de transporte e comercialização dos alimentos. A experiência de anos da atividade no Pavilhão mostra que o esforço de oferecer produtos de qualidade para a população não pode ser prejudicado no momento da comercialização.

No sentido de fortalecer o interesse público e colocar as regras claras para o produtor que comercializa seus produtos no que diz respeito ao transporte e comércio de produtos de origem animal (queijos e embutidos) estamos enviando as regras que deverão ser cumpridas para a comercialização de produtos de origem animal.

Conforme relatório das inspeções realizadas na expointer 2016, houve melhora em alguns itens, contudo, cabe ressaltar que algumas fragilidades foram encontradas. Então, estamos reforçando o comunicado prévio a fim de melhorar a as normas da Vigilância Sanitária.

COMUNICADO PRÉVIO PARA 40º EXPOINTER -2017

1. Não serão permitidos produtos sem rótulo;
2. Os produtos que necessitam de refrigeração, durante o transporte, deverão estar em veículos refrigerados;
3. Os Produtos de Origem Animal deverão ser transportados em veículos apropriados licenciados;

4. Poderá ser utilizado o espaço das câmaras frigoríficas para os produtos que utilizam refrigeração, sendo que a câmara frigorífica deverá ficar organizada com alimentos separados por categoria;
5. Equipamentos para exposição e distribuição de alimentos preparados são devidamente dimensionados, em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento;
6. Quem estiver atendendo ao público deverá apresentar-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos;
 - 6.1 - Roupas e objetos pessoais (incluindo celulares) guardados em local adequado e reservados para esse fim (organizados);
 - 6.2- Manipuladores com higiene das mãos e pelo uso de utensílios próprios;
 - 6.3- Produtores não devem usar objetos de adorno pessoal e maquiagem durante a manipulação;
 - 6.4- Manipuladores devem cuidar apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades não compatíveis com a atividade desenvolvida.
7. Produtos saneantes regularizados e utilizados de forma adequada (diluição, tempo de contato e modo de uso conforme instruções do fabricante e guardados em local adequado;
8. Nas degustações oferecidas ao público deverão ser observados os procedimentos higiênicos:

A inspeção será realizada com base no anexo II da RDC43/2015.

APÊNDICE C

Ficha de avaliação do Pavilhão Agricultura Familiar de 2014-2015 em relação as agroindústrias de Produtos de Origem Animal - Sendo que: 1- pouca importância, como pouca frequência de inconformidade, geralmente estava adequado (conforme); 2- ocorria com certa frequência de inconformidade(não conforme) 3- grande frequência de inconformidade, era um problema muito frequente, quase sempre não estava adequado.(inconformidade).

Instalações abastecidas de água corrente oriunda de rede pública ou comprovadamente potável quando proveniente de solução alternativa, para manipulação de alimentos e higienização das mãos e utensílios	
Reservatórios para armazenamento de água potável continuamente abastecidos, de material adequado, em bom estado de conservação, higienizados e tampados	
Quando não apresenta conexão com esgoto ou fossa séptica, há reservatório adequado para o armazenamento de água servida, para posterior dispensação em rede de esgoto.	
Matérias-primas e insumos usados observando-se o prazo de validade e sua integridade	
Alimentos pré-preparados e preparados são transportados em temperatura e veículos adequados	
Os alimentos reprovados não são descarregados. Em caso de necessidade de descarregamento, os alimentos inadequados são identificados e armazenados em local separado até sua destinação final.	
A temperatura dos alimentos mantidos nos equipamentos para exposição e distribuição é monitorada	
Equipamentos para exposição e distribuição de alimentos preparados são devidamente dimensionados, em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento	
Manipuladores usam os cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim	
Manipuladores apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.	
Manipuladores com unhas limpas, curtas, sem esmalte ou base	
Manipuladores não usam objetos de adorno pessoal e maquiagem durante a manipulação.	
Manipuladores possuem hábitos higiênicos adequados que evitam a contaminação dos alimentos (não falam desnecessariamente, não falam ao celular, não fumam, não cantam, não assobiam, não espirram, não cospem, não tosem e não manipulam dinheiro).	
Manipuladores adotam procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos, por meio de higiene das mãos e pelo uso de utensílios próprios	

Manipuladores que apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades não compatíveis com a atividade desenvolvida afastam-se da preparação de alimentos.	
Utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas mantidos limpos, em bom estado de conservação e armazenados em local protegido	
Quando não há água corrente, são usados utensílios pré-higienizados para reposição ou descartáveis, os quais não são reutilizáveis .	
Presença de área reservada para a atividade de recebimento do pagamento, e os funcionários responsáveis por essa atividade não manipulam alimentos preparados, embalados ou não.	
Áreas internas e próximas às instalações e aos serviços sem acúmulo de objetos em desuso e estranhos à atividade de manipulação de alimentos	
Estruturas utilizadas para a montagem das instalações e dos serviços de alimentação em condições adequadas de higiene e conservação e de fácil limpeza	
Ambiente de manipulação de alimentos e superfícies e utensílios que entram em contato com os alimentos devidamente higienizados	
Equipamentos, móveis e utensílios utilizados nas instalações e serviços devidamente higienizados, em condições adequadas de conservação e apropriados para a manipulação de alimentos	
Superfícies que entram em contato direto com o alimento de material liso, lavável,impermeável e resistente, próprio para o uso em alimentos.	
Produtos saneantes regularizados e utilizados de forma adequada (diluição,tempo de contato e modo de uso conforme instruções do fabricante).	
Produtos saneantes identificados, guardados em local reservado e apropriado, sendo tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos por produtos químicos.	
São adotadas medidas preventivas para evitar a presença de vetores e pragas no local da manipulação de alimentos.	
Quando não há espaço específico em área externa para armazenamento provisório de resíduos, o armazenamento é feito em local apropriado e exclusivo até a coleta definitiva	
Nas áreas externas, há lixeiras em quantidade suficiente e compatível com o número de participantes do evento	
Há sistema de coleta de resíduos durante a organização do evento, de forma a evitar seu acúmulo	
Roupas e objetos pessoais (incluindo celulares) guardados em local adequado e reservados para esse fim	
Matérias-primas e ingredientes perecíveis ficam expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento e são completamente utilizados na operação	
Manipuladores comprovadamente capacitados em higiene pessoal, manipulação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos	

Há equipamento e estrutura para higiene das mãos dotados de: sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos. Quando não disponíveis, há apenas oferta e comercialização de alimentos embalados e prontos para o consumo	
Matérias-primas e insumos com procedência comprovada	
Matérias-primas e insumos usados observando-se o prazo de validade e sua integridade	
Alimentos preparados fora do local do evento possuem as seguintes informações: identificação (denominação do produto, nome do produtor e endereço), data e hora de preparo, temperatura de conservação e validade	
Itens observações: 1. A empresa recebeu as orientações da Vigilância Sanitária de Esteio sobre as normas sanitárias que serão utilizadas na expointer 2016?(<input type="checkbox"/>) Sim.(<input type="checkbox"/>) Não. Qual o motivo? Qual a melhor maneira de se comunicar com a agroindústria?	
2 Considera que foi importante o contato do serviço de Vigilância Sanitária com a agroindústria, esclarecendo as regras que seriam adotadas no trabalho de fiscalização?	
3. 3 Já era de conhecimento a legislação usada pela Vigilância Sanitária para a fiscalização da atividade em feiras, como a EXPOINTER?(<input type="checkbox"/>) Sim. Quem da agroindústria se ocupa dessas questões?(<input type="checkbox"/>) Não. Apenas havia ouvido falar, mas nunca havia lido.	
4. O informe prévio (normas sanitárias) da Vigilância Sanitária facilitou a organização do estande?	
5. Acha que a estrutura da estande é compatível, esta adequada com o que foi previamente informado sobre as normas sanitárias enviadas?	
6 A visão sobre o trabalho e a atuação da Vigilância Sanitária no seu trabalho de fiscalização melhorou com o contato feito através da comunicação prévia:	

ANEXO 1

RDC 43/2015 ANEXO II

LISTA DE AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA INSTALAÇÕES E SERVIÇOS RELACIONADOS AO COMÉRCIO DE ALIMENTOS EM EVENTOS

IDENTIFICAÇÃO

1. Razão social:
2. Nome de fantasia:
3. Alvará/ Licença sanitária:
4. Inscrição Estadual / Municipal:
5. Fone:
6. e-mail:
7. Endereço (Rua/Av.):
8. Nº:
9. Bairro:
10. UF:

Motivo da Inspeção: () Inspeção prévia ao evento () Inspeção durante o evento () Apuração de denúncia () Outro:

Avaliação: AD=Adequado/IN=Inadequado/NA=Não se aplica

1. Áreas internas e próximas às instalações e aos serviços sem acúmulo de objetos em desuso e estranhos.
2. Estruturas utilizadas para a montagem das instalações dos serviços de alimentação em condições adequadas de higiene e conservação.
3. Ambiente de manipulação de alimentos e superfícies e utensílios que entram em contato com os alimentos devidamente higienizados.
4. Equipamentos, móveis e utensílios nas instalações e serviços devidamente higienizados, em condições adequadas de conservação e apropriados para a manipulação de alimentos.

5. Superfícies que entram em contato direto com o alimento de material liso, lavável, impermeável e resistente, próprio para o uso em alimentos.
6. Produtos saneantes regularizados e utilizados de forma adequada (diluição, tempo, de contato e modo de uso conforme instruções do fabricante).
7. Produtos saneantes regularizados e utilizados de forma adequada (diluição, tempo de contato, e modo de uso conforme instruções do fabricante).
8. São adotadas medidas preventivas para evitar a presença de vetores e pragas no local da manipulação de alimentos.
9. Quando as medidas preventivas não são suficientes para manter o ambiente livre de pragas, há a contratação de empresa especializada em controle integrada de vetores e pragas.
10. Nas instalações e serviços de manipulação de alimentos, resíduos são freqüentemente coletados e estocados em lixeiras com tampas sem acionamento manual.
11. Quando não há espaço específico em área externa para armazenamento provisório de resíduos, o armazenamento é feito em local apropriado e exclusivo até a coleta definitiva.
12. Nas áreas externas, há lixeiras em qualidade suficiente e compatível com o número de participantes do evento.
13. Há sistema de coleta de resíduos durante a organização do evento de, de forma a evitar o acúmulo.
14. Instalações abastecidas de água corrente oriunda de rede pública ou comprovadamente potável quando proveniente de solução alternativa para manipulação de alimentos e higienização das mãos e utensílios.
15. Reservatórios para armazenamento de água potável continuamente abastecidos, de material adequado em bom estado de conservação, higienizados e tampados.
16. Quando não apresenta conexão com esgoto ou fossa séptica, há reservatório adequado para o armazenamento de água servida, para posterior dispensação em rede de esgoto.
17. Manipuladores com unhas limpas, curtas, sem esmalte ou base.
18. Manipuladores não usam objetos de adorno pessoal e maquiagem durante a manipulação.
19. Manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas, ou outro acessório apropriado para esse fim.
20. Manipuladores apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade, conservação e limpos.

21. Manipuladores possuem hábitos higiênicos adequados que evitam a contaminação dos alimentos (não falam desnecessariamente, não falam ao celular, não fumam, não cantam, não assobiam, não espirram, não cospem, não tosem e não manipulam o dinheiro).
22. Manipuladores adotam procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos, por meio de higiene das mãos e pelo uso de utensílios próprios.
23. Manipuladores que apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades não compatíveis com a atividade desenvolvida afastam-se da preparação de alimentos.
24. Roupas e objetos pessoais (incluindo celulares) guardados em local adequado e reservados para esse fim.
25. Manipuladores comprovadamente capacitados em higiene pessoal, manipulação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos.
26. Há equipamento e estrutura para higiene das mãos dotados de: sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos. Quando não disponíveis, há apenas oferta e comercialização de alimentos embalados e prontos para o consumo.
27. Matérias-primas e insumos com procedência comprovada.
28. Matérias-primas e insumos transportados, armazenados e conservados nas condições indicadas pelo fabricante, incluindo temperatura.
29. Matérias-primas e insumos usados observando-se o prazo de validade e sua integridade.
30. Matérias-primas e ingredientes perecíveis ficam expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento e são completamente utilizados na operação.
31. Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos prontos para o consumo, semiprontos e crus.
32. Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atingem a temperatura de, no mínimo, 70°C ou outra
33. Óleos e gorduras utilizados para fritura não constituem uma fonte de contaminação química dos alimentos preparados.
34. Óleos e gorduras são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C.
35. Alimentos e/ou matérias primas congelados são descongelados antes da cocção, salvo nos casos em que o fabricante recomenda que o alimento seja cozido ainda congelado.
36. Descongelamento efetuado sob refrigeração (inferior a 5° C) ou em micro-ondas. ou ainda segundo orientações do fabricante.

37. Alimentos descongelados, quando não são imediatamente usados, são refrigerados e nunca recongelados.
38. Alimentos pré-preparados e preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento identificados com no mínimo as seguintes informações: denominação, data de preparado e prazo de validade.
39. Alimentos preparados, após cocção, mantidos abaixo de 60° C são consumidos em até 60 minutos.
40. Alimentos preparados e resfriados são mantidos em temperatura igual ou inferior a 5°C.
41. Alimentos preparados, após a cocção, são mantidos abaixo de 60°C são consumidos em até 60 minutos.
42. Frutas, legumes e vegetais a serem consumidos crus são submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento.
43. Alimentos protéicos de origem animal a serem consumidos crus são manipulados em área climatizada (entre 12°C e 18°C), armazenados e distribuídos à temperatura inferior a 5°C. .
44. Alimentos pré-preparados e preparados são transportados em temperatura e veículos adequados.
46. Os alimentos reprovados não são descarregados. Em caso de necessidade de descarregamento, os alimentos inadequados são identificados e armazenados em local separado até sua destinação final.
47. Alimentos preparados fora do local do evento possuem as seguintes informações: identificação (denominação do produto, nome do produtor e endereço), data e hora de preparo, temperatura de conservação e validade.
49. Equipamentos para exposição e distribuição de alimentos preparados são devidamente dimensionados, em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.
50. A temperatura dos alimentos mantidos nos equipamentos para exposição e distribuição é monitorada.
53. Utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas mantidos limpos, em bom estado de conservação e armazenados em local protegido.
54. Quando não há água corrente, são usados utensílios pré-higienizados para reposição ou descartáveis, os quais não são reutilizados.
55. Presença de área reservada para a atividade de recebimento do pagamento, e os funcionários responsáveis por essa atividade não manipulam alimentos preparados, embalados ou não.

56.São coletadas amostras dos alimentos preparados usando o método previsto nesta resolução.