

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA VIDA  
CURSO DE MEDICINA VETERINÁRIA**

**RENATA DE ÁVILA PARMEGIANI**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO NA ÁREA DE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS.**

**CAXIAS DO SUL  
2023**

**RENATA DE ÁVILA PARMEGANI**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO NA ÁREA DE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS.**

Relatório de Estágio Curricular Obrigatório  
apresentado como requisito parcial para a  
obtenção do título de Médico Veterinário  
pela Universidade de Caxias do Sul na  
área de Vigilância Sanitária de Alimentos.

Orientadora: Profa. Dra. Cátia Chilanti  
Pinheiro Barata.

Supervisor: César Augusto Haag Brum

**CAXIAS DO SUL**

**2023**

**RENATA DE ÁVILA PARMEGIANI**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO NA ÁREA DE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS**

Relatório de Estágio Curricular Obrigatório apresentado como requisito parcial para a obtenção do título de Médico Veterinário pela Universidade de Caxias do Sul na área de Vigilância Sanitária de Alimentos.

Orientadora: Profa. Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata.

Supervisor: César Augusto Haag Brum.

**Aprovada em 22/11/2023**

**Banca Examinadora**

---

Profa. Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata  
Universidade de Caxias do Sul

---

Profa. Dra. Luciana Laitano Dias de Castro  
Universidade de Caxias do Sul

---

Prof. Dr. André Felipe Streck  
Universidade de Caxias do Sul

## AGRADECIMENTOS

Não há como me despedir sem recordar dos motivos que me fizeram ser quem eu sou hoje.

À minha família, que foi alicerce e base para o meu crescimento moral e civil, e que contribuiu grandemente para essa conquista, assistindo, auxiliando e confortando, me dando os meios necessários para o desenvolvimento do meu aprendizado, muito obrigada! Aos meus pais Renato e Élvia, meu irmão Rafael, meus dindos Raul, Sandra, Daniel e Carine, e minha irmã de coração Cristine, sem vocês nada disso seria possível.

Ao Cristiano, que foi meu companheiro de vida, e durante 10 anos me deu força, coragem, incentivo e, principalmente, esteio nas marés de dúvidas.

Às minhas amigas Aline, Allana, Giovanna e Raiane, todo o meu agradecimento pela compreensão, apoio e sustentação nos momentos difíceis, em que a distância abatia e vocês amparavam minha inquietude.

Fernando Pessoa que me perdoe, mas encerrar ciclos não é nada fácil. Não um ciclo como este, cheio de histórias, cheiros, lugares e memórias. Felizmente, conhecer pessoas e estar junto delas no dia a dia fez com que as responsabilidades se tornassem mais leves, as preocupações e frustrações compartilhadas e os momentos de gargalhadas inesquecíveis. Aos colegas, que hoje chamo de amigos, muito obrigada. Alex e Ângela, meus primeiros grandes amigos da faculdade, Ana, Eduarda, Jéssica, Letícia, Larissa e Vitória, minhas amigas de refúgio e acolhimento, vocês tornaram mais que especial cada etapa deste percurso que hoje se encerra.

Aos professores que sempre foram geniais na arte do ensino, especialmente o professor Fábio Antunes Rizzo, que com maestria faz qualquer aluno se apaixonar pela clínica de ruminantes, inspirando profissionalismo e excelência. À professora Vanessa Milech que ensinou com grande anseio, mas principalmente com grande competência e à minha orientadora, professora Cátia Chilanti Pinheiro Barata, que compartilha a afeição pela área da inspeção, e transmite com empenho, dedicação e capricho todo o seu conhecimento. Ruben Alves disse que “Há escolas que são gaiolas e há escolas que são asas.” Obrigada por todo o esforço para que eu conquistasse grandes asas.

Minha gratidão à grande família chamada Vigilância em Saúde, que se tornou um lar durante nove anos de muito trabalho, aprendizado, brigas e companheirismo.

Nietzsche disse que “É preciso ter caos dentro de si para dar luz a uma estrela cintilante.” Que caos nós éramos! Juntos nos tornávamos um misto de balbúrdia e felicidade, unidos nos tempos bons e ruins.

Aos colegas de profissão, que se tornaram amigos da vida, Andréia, Angelo, César, Laura, Marina e Roberta, muito obrigada. Vocês foram peças essenciais na construção da minha vida profissional.

*“A compaixão pelos animais está intimamente ligada a bondade de caráter, e quem é cruel com os animais não pode ser um bom homem.”*

**Arthur Schopenhauer**

## RESUMO

O presente relatório de estágio curricular obrigatório em medicina veterinária tem como propósito relatar as atividades desenvolvidas na área de Vigilância Sanitária de Alimentos, a qual é responsável pela fiscalização de diversos estabelecimentos comerciais, inclusive comércios varejistas de produtos de origem animal, verificando o controle da higienização, temperatura e boas práticas de manipulação realizadas por diferentes estabelecimentos. Ao total, foram-se somadas 472 horas estagiadas, sob supervisão do Médico Veterinário César Augusto Haag Brum e orientação acadêmica da professora Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata. O objetivo durante o estágio curricular foi acompanhar a rotina do médico veterinário atuando na área de saúde pública e adquirir conhecimento sobre os meios de prevenção e promoção da saúde. As atividades realizadas durante o estágio foram vistorias para emissão da licença sanitária, averiguações de denúncias, aberturas de processos administrativos sanitários e palestras e reuniões com o intuito de informar sobre educação sanitária. Este período teve grande impacto profissional, reforçando a importância da medicina veterinária na saúde pública, principalmente na fiscalização sanitária de alimentos.

Palavras-Chave: boas práticas de manipulação; prevenção; higiene sanitária.

## **ABSTRACT**

The objective of this mandatory curricular internship report in veterinary medicine is to document the activities undertaken in food health surveillance. This area is responsible for overseeing various commercial establishments, including retail stores selling products of animal origin, and ensuring the compliance with hygiene control, temperature, and good handling practices implemented by various establishments. In total, 472 hours of internship were done under the supervision of Veterinary Doctor César Augusto Haag Brum and academic guidance from professor Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata. The purpose of this curricular internship was to understand the daily routine of vets engaged in public health activities and acquire insight into strategies for preventing disease and promoting wellness. The following activities were done during the internship: inspections to issue a health license, investigation of complaints, opening of health administrative processes and participation in lectures and meetings on health education. This period had a great professional impact, reinforcing the importance of veterinary medicine in public health, especially in food health inspection.

Keywords: good handling practices; prevention; sanitary hygiene.



## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Centro Municipal de Saúde de Gramado .....	16
Figura 2 - Sala do Setor de Vigilância em Saúde.....	17
Figura 3 - Estrutura técnico-jurídica da Saúde .....	18
Figura 4 - Organograma da Vigilância Sanitária de Gramado.....	19
Figura 5 - Queijos sem registro no serviço de inspeção.....	29
Figura 6 - Registro do estrado com sujidades remanescentes impregnadas .....	30
Figura 7 - Registro dos produtos descartados.....	31

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Estabelecimentos vistoriados durante o estágio curricular no setor de Vigilância Sanitária de Gramado.....	21
Gráfico 2 - Porcentagem dos alimentos descartados, divididos entre derivados de carnes, derivados de leite e alimentos diversos.....	33

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Atividades realizadas durante o estágio curricular no setor de Vigilância Sanitária de Gramado .....	21
Tabela 2 - Quantidade em quilos de produtos derivados de leite descartados por prazo de validade expirado ou sem registro no serviço de inspeção .....	31
Tabela 3 - Quantidade em quilos de produtos alimentícios diversos descartados por prazo de vencimento expirado .....	32
Tabela 4 - Quantidade em quilos de produtos cárneos descartados por prazo de vencimento expirado, falta de procedência ou armazenamento inadequado.....	32

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AI	Auto de Infração
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CNAE	Classificação Nacional de Atividades Econômicas
CNPJ	Cadastro de Pessoa Jurídica
DTA	Doença Transmitida por Alimentos
EEI	Escola de Educação Infantil
E-ouve	Sistema de Ouvidoria Municipal
MAPA	Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PAS	Processo Administrativo Sanitário
POP	Procedimento Operacional Padrão
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
SES	Secretaria Estadual de Saúde
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SIVISA	Sistema de Informação em Vigilância Sanitária
SUS	Sistema Único de Saúde
VISA	Vigilância Sanitária
VISAT	Vigilância do Trabalhador

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>14</b>
<b>2</b>	<b>DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO</b> .....	<b>16</b>
2.1.	VIGILÂNCIA SANITÁRIA .....	17
<b>3</b>	<b>ATIVIDADES DESENVOLVIDAS</b> .....	<b>20</b>
3.1	ALVARÁ SANITÁRIO .....	21
3.2	VISTORIA SANITÁRIA.....	22
<b>3.2.1</b>	<b>Auto de Inspeção</b> .....	<b>23</b>
<b>3.2.2</b>	<b>Termo de Notificação de Não Conformidades</b> .....	<b>24</b>
3.3	PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO .....	24
3.4	AVERIGUAÇÃO DE DENÚNCIAS .....	25
3.5	EDUCAÇÃO SANITÁRIA .....	25
<b>4</b>	<b>RELATO DE CASO</b> .....	<b>27</b>
4.1	FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA EM COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES NO MUNICÍPIO DE GRAMADO/RS .....	27
4.1.1	Introdução .....	27
4.1.2	Relato de Caso.....	28
4.1.3	Discussão.....	34
4.1.4	Conclusão .....	38
<b>5</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>40</b>
	<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>41</b>
	<b>ANEXO A – REQUERIMENTO PADRÃO PARA SOLICITAÇÃO COM A VIGILÂNCIA SANITÁRIA</b> .....	<b>48</b>
	<b>ANEXO B – CHECK-LIST</b> .....	<b>49</b>
	<b>ANEXO C – AUTO DE INSPEÇÃO</b> .....	<b>51</b>
	<b>ANEXO D – NOTIFICAÇÕES</b> .....	<b>52</b>
	<b>ANEXO E – AUTO DE INFRAÇÃO SANITÁRIA</b> .....	<b>54</b>
	<b>ANEXO F – CARTÃO CNPJ DO COMÉRCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS</b> .....	<b>58</b>

<b>ANEXO G – TERMO DE APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO.....</b>	<b>59</b>
<b>ANEXO H – RELATÓRIO DE PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO .....</b>	<b>60</b>
<b>ANEXO I - APRECIÇÃO E DECISÃO DE PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO.....</b>	<b>61</b>
<b>ANEXO J – NOTIFICAÇÃO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE .....</b>	<b>62</b>

## 1 INTRODUÇÃO

O princípio da Vigilância Sanitária no Brasil iniciou com a necessidade de proteção da saúde da população diante das ameaças de doenças e condições precárias de higiene, como as epidemias de febre amarela e peste bubônica, que levaram à criação dos serviços de saúde pública. Em 1999, houve a criação do órgão federal responsável pela coordenação e regulamentação das vigilâncias sanitárias de todo o país, a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Este órgão levou à evolução das ações sobre a saúde pública, tendo papel fundamental nas novas regulamentações e normas técnicas desenvolvidas para o enfrentamento dos desafios de saúde pública, como a segurança dos alimentos (ANVISA, 2002; ANVISA, 2021; Piovesan, 2002; Silva *et al.*, 2018).

A Vigilância Sanitária desempenha um papel crucial dentro da Secretaria de Saúde, sendo responsável por uma série de atribuições voltadas para a proteção da saúde pública e o cumprimento de regulamentações especificadas no Código Sanitário Municipal, a fim de garantir a qualidade e segurança de produtos e serviços consumidos pela população (Gramado, 2014).

A fiscalização da Vigilância Sanitária na área de alimentos tem como objetivo garantir à população o acesso a alimentos seguros. Em um município como o de Gramado (RS), essa função se torna importante quando são levados em consideração os dados sobre o número de visitantes que a cidade recebe anualmente. De acordo com a Assessoria de Comunicação da Prefeitura Municipal de Gramado (ASCAM/PMG, 2023), de janeiro a agosto de 2023, o município recebeu mais de 5 milhões de turistas que, além de se encantarem com a beleza da cidade, também apreciam a culinária local e o roteiro gastronômico. A ampla gastronomia de Gramado também faz parte das preocupações das autoridades sanitárias, que precisam garantir a qualidade higiênico-sanitária dos estabelecimentos que ofertam serviços de alimentação, visando a prevenção de riscos alimentares e assegurando a saúde de residentes e turistas.

A escolha do tema deste relatório se deu pela grande afinidade com a área de Vigilância Sanitária, com perspectivas positivas de longo prazo para a saúde da população e pelo grande interesse em seguir carreira na área em que o estágio foi realizado.

Dessa forma, o presente trabalho tem como objetivo relatar as atividades desenvolvidas durante o período de estágio curricular obrigatório em Medicina Veterinária na Secretaria Municipal da Saúde de Gramado, como parte da equipe de fiscalização sanitária.



## 2 DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO

Durante o período de 31 de julho a 27 de outubro de 2023, foi realizado o estágio curricular obrigatório em Medicina Veterinária, totalizando 472 horas. As atividades foram desempenhadas no setor de Vigilância Sanitária, pertencente à Secretaria de Saúde do Município de Gramado, sob a supervisão de campo do Médico Veterinário e Coordenador da Vigilância em Saúde César Augusto Haag Brum e orientação acadêmica da Prof. Dr. Cátia Chilanti Pinheiro Barata.

O Centro Municipal de Saúde (Figura 1), localizado na Rua Ernesto Volk, número 300, bairro Centro, é integrado por diversas áreas da Secretaria de Saúde, dividindo-se entre a Unidade Básica de Saúde do Bairro Centro, o Setor de transporte da Secretaria de Saúde, a Unidade de marcações de consultas e exames do Sistema Único de Saúde (SUS), o Atendimento médico especializado, a Farmácia Municipal, a sala de vacinas e o setor de Recursos Humanos e Vigilância em Saúde.

Figura 1 - Centro Municipal de Saúde de Gramado

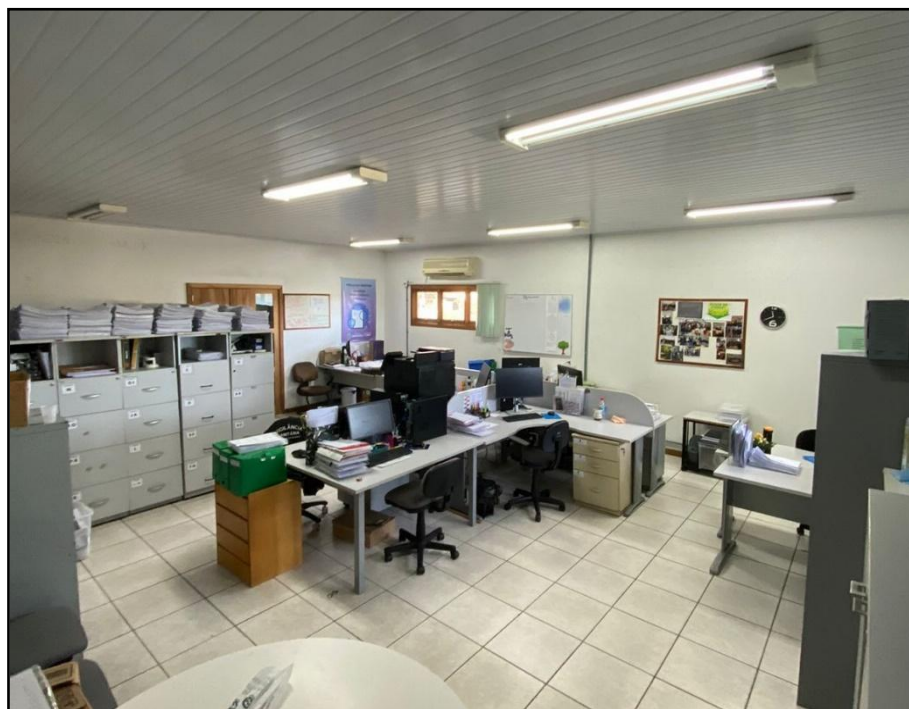


Fonte: Fauth (2023).

O setor de Vigilância em Saúde (Figura 2) encontra-se no segundo pavimento do Centro Municipal e tem entre suas atribuições, a promoção e prevenção de doenças, por intermédio das quatro Vigilâncias que o constituem: Vigilância Sanitária

(VISA), Vigilância Epidemiológica, Vigilância Ambiental e Vigilância do Trabalhador (VISAT).

Figura 2 - Sala do Setor de Vigilância em Saúde



Fonte: Autoria própria (2023).

## 2.1. VIGILÂNCIA SANITÁRIA

A Vigilância Sanitária é um setor pertencente à Vigilância em Saúde e tem como objetivo impedir ou reduzir os riscos à saúde pública, por meio do controle sanitário do Sistema Único de Saúde (SUS). Seguindo uma estrutura técnico-jurídica (Figura 3), as ações sanitárias são respaldadas por leis federais, estaduais e municipais que garantem o funcionamento de suas atividades por meios legais e auxiliam no trabalho conjunto entre funcionários administrativos e técnicos (Brasil, 1990).

O setor visa o planejamento e execução de diversas ações, tais como o cadastro de estabelecimentos no Sistema de Informação em Vigilância Sanitária (SIVISA), a fiscalização de estabelecimentos para alvará sanitário inicial ou renovação, a averiguação de denúncias recebidas através do portal E-ouve (Sistema de Ouvidoria Municipal), a notificação e autuação de estabelecimentos em desconformidade com os critérios da autoridade sanitária, a apreensão e/ou

inutilização de produtos irregulares ou impróprios para consumo, a investigação de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e a realização de palestras e capacitações em educação sanitária e boas práticas de manipulação de alimentos, para instruir e qualificar profissionais da área de alimentação, saúde e população em geral (Brasil, 1990; Rio Grande do Sul, 1972).

Figura 3 - Estrutura técnico-jurídica da Saúde



Fonte: Adaptado de ANVISA (2022).

De acordo com o SUS (Brasil, 1990) a Vigilância Sanitária se caracteriza como “Um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir, ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse à saúde.”

No município de Gramado, a Vigilância Sanitária é composta por uma equipe multidisciplinar (Figura 4), responsável pelo controle e fiscalização de estabelecimentos de alimentação, saúde, estética, indústria entre outros, a fim de garantir a proteção da saúde da população por meio da regularização dos serviços de produção, distribuição e consumo.

Figura 4 - Organograma da Vigilância Sanitária de Gramado



Fonte: Autoria própria (2023).

Nesse sentido, ressalta-se a importância do médico veterinário no exercício da função de autoridade sanitária, anuída pela Lei nº 1.283 de 1950 (Brasil, 1950), como sendo um profissional que alberga informações técnicas sobre qualidade, saúde e procedimentos tecnológicos, tendo plena competência na área de inspeção e segurança de alimentos (CRMV, 2017).

Dentre as atividades acompanhadas durante o período de estágio estão: vistorias de estabelecimentos, averiguação de denúncias, emissão de alvarás sanitários, autos de infração e aberturas de Processos Administrativos sanitários, as quais serão descritas detalhadamente nos capítulos subsequentes.

### 3 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

As atividades realizadas pela estagiária durante o período de estágio curricular aconteceram de segunda à sexta-feira, das 8h às 12h e das 13h às 17h. As funções foram desempenhadas de acordo com as demandas existentes no setor de Vigilância Sanitária. A rotina de trabalho seguiu o fluxo de recebimento de documentações com solicitação de vistorias para liberação de alvarás iniciais ou de renovação, tanto em estabelecimentos da área de alimentos, quanto de saúde, com exceção em casos de averiguações de denúncias ou compromissos previamente agendados, como palestras e reuniões.

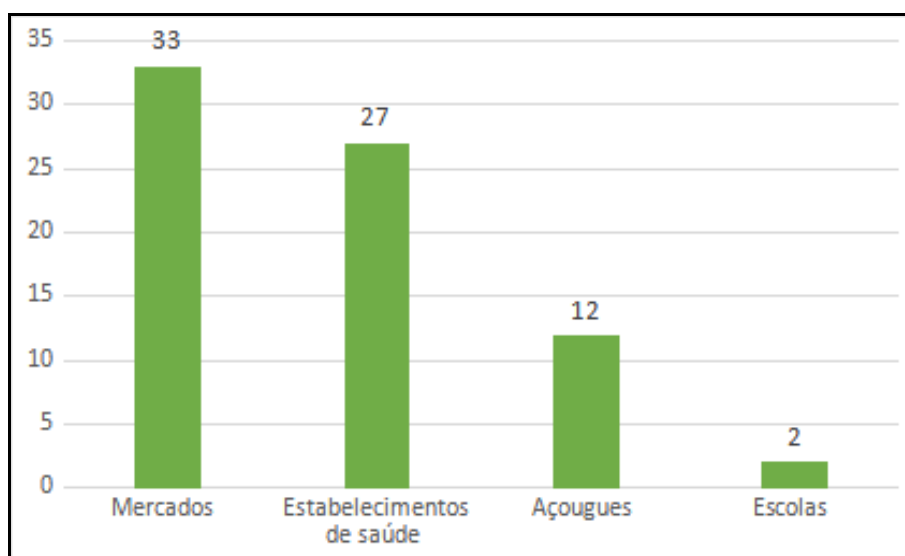
No acompanhamento das vistorias em estabelecimentos de alimentos, a estagiária era autorizada a auxiliar na separação de documentos necessários para o ato fiscalizatório, na inspeção da estrutura do local, como piso e bancadas, na aferição da temperatura dos alimentos, verificação dos prazos de validade dos produtos expostos à venda, verificação da rastreabilidade das carnes e etiquetagem adequada dos produtos fracionados para venda. Ainda realizou a verificação de bom estado e limpeza dos maquinários e utensílios utilizados na produção ou preparação dos alimentos, verificação de Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), avaliação do preenchimento das planilhas de temperatura e limpeza bem como a separação e pesagem de produtos para descarte. Nos estabelecimentos de saúde, realizou-se verificação da estrutura do local, no descarte de perfurocortantes, verificação de prazos de validade de medicamentos e produtos estéticos. Na Tabela 1 estão citadas as atividades realizadas durante o estágio, que ocorreu de 31 de julho a 18 de outubro de 2023. O Gráfico 1 categoriza e quantifica os diferentes estabelecimentos vistoriados neste período.

Tabela 1 - Atividades realizadas durante o estágio curricular no setor de Vigilância Sanitária de Gramado

Atividades Realizadas	Número (n)	Porcentagem (%)
Vistorias	74	40,6
Notificações	56	30,7
Reuniões	23	12,6
Processos Administrativos Sanitários	15	8,2
Averiguações de Denúncias	12	6,5
Palestras	2	1,4
<b>Total</b>	<b>182</b>	<b>100</b>

Fonte: Autoria própria (2023).

Gráfico 1 - Estabelecimentos vistoriados durante o estágio curricular no setor de Vigilância Sanitária de Gramado



Fonte: Autoria própria (2023).

### 3.1 ALVARÁ SANITÁRIO

A licença sanitária municipal é o documento administrativo expedido após parecer favorável de vistorias realizadas nos estabelecimentos sujeitos ao controle do serviço de vigilância sanitária que possam causar riscos à saúde da população como farmácias, indústrias de saneantes e cosméticos, restaurantes, mercados, açougues, fiambrias, salões de beleza, cabeleireiras, manicures, massagistas, *body piercings* e profissionais da área de saúde como médicos, fisioterapeutas, dentistas, psicólogos, fonoaudiólogos, e demais atividades que possam causar risco

à saúde da população foram fiscalizados, necessitando de liberação da licença sanitária municipal para operarem em pleno funcionamento.

Os alvarás têm uma validade de 12 meses a partir da data de emissão, assim sua renovação era realizada após nova vistoria com parecer favorável, por meio de comprovação, pela autoridade sanitária, do cumprimento dos requisitos necessários para desenvolvimento da atividade econômica. Para emissão deste documento era necessário identificação da empresa pela sua razão social, endereço, CNPJ, contrato social e atividade. Durante sua vigência, o alvará deve permanecer exposto visualmente no local.

### 3.2 VISTORIA SANITÁRIA

As vistorias para emissão de alvará sanitário inicial ou renovação nos estabelecimentos submetidos à fiscalização sanitária foram realizadas após solicitação via requerimento padrão (Anexo A), preenchido e entregue pelo próprio estabelecimento solicitador, junto aos documentos necessários, conforme atividade específica.

A finalidade principal das vistorias foi verificar as circunstâncias higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos de alimentação e/ou saúde realizada pela autoridade sanitária (Germano e Germano, 2019). Em concordância com a Lei Municipal 3.307/14 (Gramado, 2014), as ações de fiscalização sanitária em estabelecimentos submetidos a controle sanitário são realizadas por fiscais sanitários responsáveis, tendo sua entrada liberada por intermédio da apresentação de crachá de identificação profissional.

As fiscalizações sanitárias foram efetuadas pelo médico veterinário do setor de vigilância sanitária, acompanhado da estagiária e do responsável legal do estabelecimento ou por um funcionário, em caso de ausência do responsável legal. A seleção dos locais ocorreu conforme ordem de solicitação por Requerimento Padrão. As vistorias foram realizadas em todos os ambientes do estabelecimento visitado, conforme Artigo 500 do Decreto Estadual nº 23.430 de 1974 (Rio Grande do Sul, 1974), o qual descreve que:

“A fiscalização dos alimentos será efetuada em todos os locais de preparação, manipulação, produção, acondicionamento, depósito, distribuição, comercialização ou de exposição para a entrega ao consumo, bem como sobre os prédios, instalações em geral, peças, máquinas, equipamentos, utensílios, recipientes e veículos empregados para aqueles fins e pessoal envolvido.”

Durante o período de estágio um número considerável de açougues passou por fiscalização, e notou-se a necessidade da criação de um *Check-list* (ANEXO B) para a padronização das vistorias sanitárias. O *check-list* consistiu em uma lista de verificações com itens e/ou ações que os manipuladores do açougue necessitam realizar com frequência diária, semanal ou mensal. Este documento foi utilizado em todas as vistorias, auxiliando na conferência e observações realizadas por parte da estagiária no local, desde a chegada dos produtos cárneos, sua manipulação, até sua venda.

A avaliação utilizada foi descritiva, registrada através do preenchimento de um questionário baseado no anexo II da RDC nº 275 de 2002, que regulamenta os POPs de estabelecimentos alimentícios (ANVISA, 2002).

Ao chegar ao local, a primeira atividade desenvolvida consistiu na verificação das estruturas locais, a exemplo da presença de ralo para escoamento, limpeza e bom estado dos materiais, limpeza e bom estado dos equipamentos, manutenção dos utensílios, disposições dos alimentos, limpeza dos locais de armazenagem das carnes e da vestimenta e saúde dos funcionários, entre outros.

Todas as avaliações foram realizadas pela mesma pessoa, utilizando a ponderação visual dos itens informados. Os 59 itens do questionário foram aplicados nos dez estabelecimentos vistoriados, otimizando e auxiliando a realização das vistorias.

### **3.2.1 Auto de Inspeção**

Durante todas as vistorias foi emitido o Auto de Inspeção (Anexo C), sendo sua elaboração realizada pela estagiária, com o acompanhamento do fiscal. Este foi o documento comprobatório do ato fiscalizatório, identificando o local pela razão social, endereço, CNPJ e tipo de atividade. Também foram registradas as observações realizadas durante a fiscalização, que variavam de acordo com o tipo



de atividade exercida pelo estabelecimento, além das orientações sugeridas pelo fiscal ao responsável legal do empreendimento.

O Auto de Inspeção foi emitido sempre depois de finalizada a fiscalização, nele constando o parecer da autoridade sanitária em relação à expedição do alvará para o estabelecimento vistoriado.

### **3.2.2 Termo de Notificação de Não Conformidades**

Durante a realização das vistorias, as não conformidades observadas no estabelecimento foram registradas no Termo de notificação de não conformidades (Anexo D). Neste termo constaram ainda as solicitações para correção das não conformidades e o prazo realizar tais adequações. O documento foi assinado pelo fiscal sanitário e pelo responsável legal do estabelecimento.

O Código Sanitário Municipal da cidade (Gramado, 2014) prevê que o prazo para as adequações poderá ser de até 30 dias. Dessa forma, transcorrido o prazo outorgado, o estabelecimento passou por nova vistoria para conferência do cumprimento das solicitações realizadas anteriormente pela autoridade sanitária. Quando não atendidas, foi iniciado um Processo Administrativo Sanitário (PAS), através da emissão do Auto de Infração (AI).

## **3.3 PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO**

A lavratura do AI (Anexo E) deu início ao processo administrativo sanitário, e neste documento foram descritas as infrações cometidas pelo estabelecimento, verificadas pelos fiscais e pela estagiária, passando pela identificação das legislações infringidas e pela descrição das penalidades a serem cumpridas pelo estabelecimento fiscalizado. A emissão do AI ocorreu somente após assinatura do fiscal da vistoria e do responsável pelo estabelecimento autuado. Nos casos de recusa, esta pode ser substituída pela assinatura de duas testemunhas.

O estabelecimento infrator recebeu um prazo de 10 dias para apresentar defesa ou objeção ao Auto de Infração lavrado. Com a entrega da defesa, o PAS foi então encaminhado ao Coordenador da Vigilância em Saúde para realizar o parecer, com embasamento técnico e jurídico, sobre a ocorrência da infração sanitária

cometida. A deliberação da veracidade do ato pode acarretar aplicação de penalidades, caso contrário, suscita o arquivamento do processo.

### 3.4 AVERIGUAÇÃO DE DENÚNCIAS

O Município de Gramado possui um canal de denúncias chamado E-ouve, sistema este de ouvidoria que operava por meio de ligações telefônicas, aplicativo para celular ou via internet, realizando o registro diretamente no site da Prefeitura Municipal. Todas as denúncias geraram uma numeração de protocolo para sua identificação e possível resposta, independentemente do anonimato. O documento de denúncia gerado apresentou data, hora e o detalhamento da circunstância relatada.

As denúncias de competência sanitária foram encaminhadas diretamente ao setor responsável, para averiguação da procedência pelo fiscal sanitário e pela estagiária, com um prazo de 10 dias para contato com o denunciante.

Em casos de demandas vindas do sistema E-ouve, a estagiária e o Médico veterinário realizaram o atendimento da queixa, tomando as medidas necessárias nos casos de irregularidade para com a legislação sanitária vigente.

### 3.5 EDUCAÇÃO SANITÁRIA

A educação sanitária tem como objetivo o desenvolvimento social da população em geral, promovendo a prevenção da saúde, por meio de práticas educativas que garantam a qualidade e inocuidade dos alimentos (Brasil, 2010).

Durante o período de estágio, a estagiária pode acompanhar diversas ações de cunho educativo, realizado pelo setor de Vigilância Sanitária de Gramado. Essas ações foram direcionadas ao ramo hoteleiro, escolas infantis e também desenvolvidas em reuniões com estabelecimentos sujeitos à fiscalização, para dar as orientações pertinentes a cada ramo de atividade dos estabelecimentos.

No dia 1º de julho de 2023 uma ação foi realizada no auditório da secretaria municipal de saúde, com foco nos serviços de hotelaria, a fim de reforçar a atenção dos manipuladores em relação à higiene pessoal, higiene de alimentos e os métodos corretos de fabricação de alimentos, que são fundamentais para a garantia e a segurança de alimentos a serem consumidos pelos hóspedes e funcionários, além

de salientar a necessidade da implementação e monitoramento das boas práticas no serviço alimentício. A palestra foi ministrada pelo Setor de Vigilância Sanitária com a presença dos fiscais sanitários e da estagiária e assistida pelos manipuladores dos serviços de hospedagem que fornecem café da manhã.

Em meados do mês de outubro os responsáveis de 14 Escolas de Educação Infantil (EEI) receberam uma capacitação realizada pela equipe da Vigilância Sanitária, composta pelo fiscal sanitário, nutricionista e a estagiária. A capacitação focou nas diretrizes da Portaria nº 940 de 2022, que regulamenta o licenciamento das EEI e tem grande importância para a garantia da saúde das crianças (Rio Grande do Sul, 2022).

Durante o período de 31 de julho a 18 de outubro a estagiária pode participar de diversas reuniões dentro do setor de Vigilância Sanitária, com participação de estabelecimentos de alimentação e saúde junto aos fiscais sanitários. Os fiscais sanaram dúvidas, instruíram e elucidaram imposições presentes na legislação, e, principalmente oportunizaram a educação sanitária e promoção da segurança de alimentos de maneira informal, facilitando e conectando o relacionamento entre órgão fiscalizador e contribuinte.

## **4 RELATO DE CASO**

### **4.1 FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA EM COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES NO MUNICÍPIO DE GRAMADO/RS**

#### **4.1.1 Introdução**

O comércio de carnes necessita de diversos cuidados para assegurar que os alimentos cheguem ao consumidor com a devida qualidade e segurança. Portanto, a Vigilância Sanitária tem a relevante função de promover conformidades regulatórias que se destinam à segurança de alimentos e à saúde da população (Germano e Germano, 2019).

A fiscalização de comércios de produtos de origem animal é instaurada através de leis federais, estaduais e municipais, que tem como objetivo a regulamentação de ações destinadas à prevenção de doenças transmitidas por alimentos. É considerado dever do estado a manutenção da saúde da população, bem como a realização do monitoramento e da fiscalização dos serviços prestados pelos setores competentes do SUS (Brasil, 1990).

Desde a década de 50 a fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal se tornaram obrigatórias em todo o território nacional, através da Lei de nº 1.283 de 1950. Conforme a legislação publicada, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e as secretarias de agricultura estaduais ou municipais são responsáveis pela inspeção de abate, preparo e distribuição de bovinos, pescados, ovos, mel e leite. A mesma legislação decreta que estabelecimentos de comércio varejista como açougues, casas de carnes e fiambrierias sejam fiscalizados pelos órgãos de saúde pública dos estados e municípios, tornando evidente a responsabilidade da Vigilância Sanitária perante estes estabelecimentos. (Brasil, 1950).

Sendo assim, o Estado do Rio Grande do sul tem legislações específicas que regulamentam o comércio varejista de carnes, como o Decreto nº 23.430 de 1974 que regulamenta o comércio de carnes, seus derivados e subprodutos, e estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e venda de carnes. A Portaria SES (Secretaria Estadual de Saúde) nº 763 de 2021 em conjunto

com a Portaria SES nº 656 de 2022 são mais atuais e instituem a regulamentação de boas práticas dentro de açougues e fiambrierias. (Rio Grande do Sul, 1974; Rio Grande do Sul, 2021; Rio Grande do Sul, 2022).

A legislação municipal vigente em Gramado é a Lei nº 3.307 de 2014, que institui o Código Sanitário Municipal responsável pelas atividades do Setor de Vigilância em Saúde no âmbito de eliminação, diminuição e prevenção de riscos à saúde. Essas ações abrangem a fiscalização sanitária da qualidade, identidade e segurança de produtos comercializados ou produzidos, envolvendo todas as etapas e procedimentos, desde a fabricação até o consumo humano dentro do município (Gramado, 2014).

Assim, o objetivo deste trabalho foi apresentar as atividades realizadas pela Vigilância Sanitária na fiscalização de comércios de produtos de origem animal.

#### **4.1.2 Relato de Caso**

Aos 22 dias do mês de setembro foi realizada a vistoria para renovação da licença sanitária protocolada por um comércio Varejista de Carnes (Anexo F) em atividade no município de Gramado.

O estabelecimento realizava comércio de produtos alimentícios com ênfase em carnes e derivados de aves, oferecia também a venda de produtos expostos em prateleira e carnes bovinas industrializadas em balcão refrigerado de autosserviço. O local não possuía Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) de açougue cadastrado em seu Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), apesar de realizar majoritariamente esta atividade.

Na entrada do estabelecimento constava uma área de varejo com exposição de variados produtos alimentícios, um balcão refrigerado para autosserviço e um balcão expositor contendo carnes de diferentes espécies, tudo para venda. No interior do local, identificou-se uma sala de corte não climatizada, uma câmara fria de tamanho avantajado para armazenamento dos produtos de origem animal e produtos refrigerados e uma câmara de congelamento.

No ato fiscalizatório foram identificadas pela equipe sanitária inúmeras desconformidades relacionadas aos aspectos higiênico-sanitários do local. O estabelecimento comercializava diversos alimentos industrializados com prazo de

validade expirado e produtos de origem animal sem serviço de inspeção, como queijos do tipo serrano e colonial (Figura 5), expostos à venda de livre acesso

Figura 5 - Queijos sem registro no serviço de inspeção



Fonte: Autoria própria (2023).

Na área de acesso ao estacionamento, nos fundos do estabelecimento, os alimentos separados para entrega entravam em contato direto com o solo e as carnes de ave estavam em temperatura ambiente, descobertas, fracionadas e desembaladas em contato direto com as caixas transportadoras deixadas no chão molhado. Na entrega, as carnes eram repassadas para outro recipiente e as caixas transportadoras retornavam para dentro da área de manipulação, sem higienização prévia.

O fracionamento, o corte e a temperagem das carnes de aves e a moagem das carnes bovinas eram realizadas em sala não refrigerada, equipada com mesa de inox, pia para lavagem de mãos, serra fita e picador de carne. Esta sala era usada também para descongelamento de carnes em temperatura ambiente. No momento da vistoria, haviam carnes depositadas nas mesas de inox para descongelamento e carnes armazenadas em caixa transportadora em contato direto com o solo, desembaladas e sem proteção. No mesmo ambiente, também eram armazenados os produtos de limpeza, saneantes e materiais de serviços gerais, que entravam em contato com os equipamentos.

Os funcionários do local não utilizavam uniformes compatíveis com a função e além da manipulação das carnes, também eram responsáveis pelo caixa do estabelecimento. No momento da fiscalização, a sala de refrigeração atingia a temperatura de 2 graus celsius e no seu interior eram mantidas as carnes bovinas e de aves refrigeradas, armazenadas em contato direto com o solo, baldes de sal temperado e vasilhames com sujeiras remanescentes aparentes. Os alimentos industrializados refrigerados também eram acondicionados no mesmo local das carnes e se dividiam entre pacotes de queijo ralado com rotulagem, litros de leite, baldes de nata e requeijão, hortaliças e produtos com prazo de vencimento expirado, que haviam sido retirados de venda, sem etiqueta de identificação.

A câmara de congelamento continha grande quantidade de produtos armazenados. As carnes congeladas estavam embaladas em plástico e acondicionadas dentro de caixas de papelão, os pacotes de queijo ralado lacrados não possuíam rotulagem e/ou etiquetas de identificação informando fracionamento. Foram encontradas peças de carne com alteração nas suas características físicas, aspecto repugnante e odor desagradável. Conforme mostra a Figura 6, o estrado colocado no chão da câmara estava impregnado de líquido oriundo do processo de descongelamento de carnes.

Figura 6 - Registro do estrado com sujidades remanescentes impregnadas



Fonte: Autoria própria (2023).

Em relação à estrutura e higiene do local, observou-se falta de telas nas janelas, portas abertas na área de manipulação com contato direto para a rua,

sanitário de funcionários sem *dispenser* de papel toalha e sabonete líquido e rolos de papel higiênico deixados no chão. Foram encontrados panos de chão lavados na pia da sala de corte, pendurados na borda do lavatório para secagem, reutilização de vasilhames e lixo sem tampa e sistema pedal.

Os alimentos considerados impróprios para consumo (Figura 7) e que apresentavam risco iminente à saúde da população foram apreendidos, inutilizados com produtos químicos e encaminhados para descarte no aterro municipal, totalizando 515,235 Kg.

Figura 7 - Registro dos produtos descartados. A) Alimentos sendo transportados para descarte. B) Alimentos descartados no aterro municipal.



Fonte: Autoria própria (2023).

Tabela 2 - Quantidade em quilos de produtos derivados de leite descartados por prazo de validade expirado ou sem registro no serviço de inspeção

Tipo de alimento	Quilos (Kg)	Porcentagem (%)
Nata	10,500	24,85
Queijo Mussarela	6,100	14,42
Manteiga	5,000	11,82
Queijo Coalho	4,800	11,34
Queijo Colonial	4,650	10,99
Queijo Ralado	4,200	9,92
Queijo Canastra	3,550	8,39
Requeijão	3,500	8,27
<b>Total</b>	<b>42,300</b>	<b>100</b>

Fonte: Autoria própria (2023).



Tabela 3 - Quantidade em quilos de produtos alimentícios diversos descartados por prazo de vencimento expirado

<b>Tipo de alimento</b>	<b>Quilos (Kg)</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Sal temperado	26,900	35,92
Erva mate	15,000	20,03
Massa Caseira	12,000	16,02
Farofa temperada	5,250	7,01
Pão de alho	3,500	4,67
Sal	2,250	3,00
Molho barbecue	2,135	2,85
Amendoim torrado	1,750	2,33
Massa integral	1,500	2,00
Tortéi	1,500	2,00
Pimenta ralada	1200	1,60
Molhos	1,150	1,53
Biscoitos diversos	0,600	0,0008
Paçoca	0,150	0,0002
<b>Total</b>	<b>74885</b>	<b>100</b>

Fonte: Autoria própria (2023).

Tabela 4 - Quantidade em quilos de produtos cárneos descartados por prazo de vencimento expirado, falta de procedência ou armazenamento inadequado

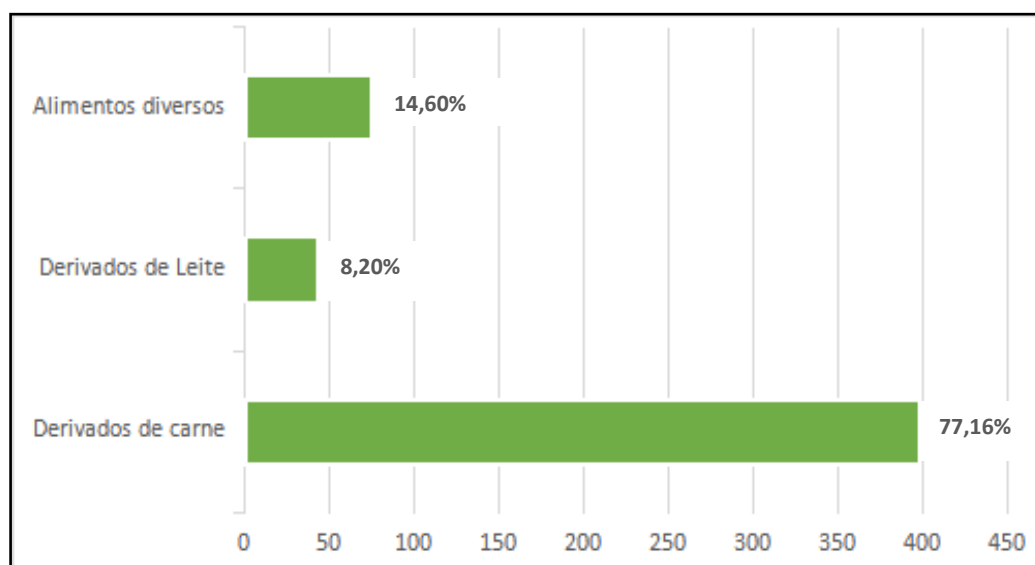
<b>Alimento</b>	<b>Quilos (Kg)</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Carne bovina refrigerada	148,050	37,19
Carne suína	53,550	13,53
Codorna	49,450	12,42
Miúdos bovino congelado	33,550	8,42
Hamburger de frango	20,850	5,23
Carne bovina a vácuo	19,050	4,78
Carne bovina em retalhos	16,900	4,24
Almondega de frango	16,000	4,01
Carré suíno	13,700	3,44
Coxa e sobrecoxa de frango	10,100	2,53
Salame suíno	7,550	1,89
Salsicha suína	7,000	1,75
Presunto	1,250	0,31
Linguiça Suína	1,050	0,26
<b>Total</b>	<b>398,050</b>	<b>100</b>

Fonte: Autoria própria (2023).

Conforme se observa no Gráfico 2, a totalidade das carnes bovinas, suínas e de aves descartadas foi de 398,050 kg, os produtos derivados de leite pesaram 42,3

kg e as demais mercadorias atingiram o peso de 74,885 kg. A especificação dos produtos e seus respectivos pesos (Tabelas 2, 3 e 4) estão descritos no Termo de Apreensão e Inutilização (Anexo G), que é preenchido e entregue para o responsável legal do estabelecimento.

Gráfico 2 - Porcentagem dos alimentos descartados, divididos entre derivados de carnes, derivados de leite e alimentos diversos



Fonte: Autoria própria (2023).

Em razão dos problemas higiênico-sanitários do local, foi realizada a lavratura de um AI e aberto processo administrativo contra o estabelecimento, que perante a lei contou com o prazo de 10 dias corridos, a contar daquela data, para protocolar defesa no setor de vigilância sanitária.

Ao 2º dia do mês de outubro o estabelecimento realizou o protocolamento da defesa, apresentando melhorias no período de 10 dias e um cronograma com os prazos para execução das demais reparações necessárias, exigidas pela autoridade sanitária. No dia 19 de outubro de 2023, a equipe de fiscalização sanitária retornou ao local para nova vistoria, a fim de verificar as melhorias informadas na defesa do processo.

As câmaras de resfriamento e congelamento passaram por processo de limpeza e organização, os produtos encontraram-se corretamente armazenados em cima de estrados, as carnes fracionadas embaladas e identificadas com etiqueta e armazenadas nas caixas transportadoras sem contato com o chão. Os produtos vencidos, recolhidos de venda, foram identificados.

A sala de corte foi limpa, havendo colocação de telas nas janelas, os produtos químicos foram retirados e armazenados em armário específico para este uso e a serra fita e o picador de carne foram igualmente limpos e higienizados. No cronograma de melhorias entregue junto à defesa, constou o fechamento do teto e a aquisição de equipamento para realizar a climatização da sala.

O estabelecimento providenciou uniforme para funcionários e dispenser de papel toalha e sabonete líquido no banheiro de uso interno.

A porta de acesso ao estacionamento também foi citada no cronograma de melhorias, para realização de método de fechamento automático e aplicação de telas contra vetores.

O local foi orientado a corrigir seu CNAE para a atividade de açougue e encaminhado para o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), para regularizar a produção de carnes temperadas.

Com o recebimento da defesa protocolada pelo estabelecimento foi realizado um Relatório para andamento do Processo Administrativo Sanitário (Anexo H), encaminhado para o Supervisor de Vigilância e Ações em Saúde. Conforme consta no documento de Apreciação e Decisão de Processo Administrativo Sanitário (Anexo I), o funcionário Supervisor decidiu pela penalidade de advertência para o local infrator no dia 19 de outubro de 2023.. No dia 24 de outubro de 2023 o estabelecimento foi informado por parte do fiscal sanitário sobre a notificação de Imposição de Penalidade (Anexo J).

#### **4.1.3 Discussão**

Segundo Hall-Phillips e Shah (2017), apesar da maioria dos consumidores não se preocuparem com a ingestão de produtos com o prazo de validade expirado, o seu consumo traz riscos à saúde e pode levar a consequências graves. Azeredo (2012) diz que a deterioração e mudanças químicas por contaminação de microrganismos em alimentos vencidos só acontece se houver meios facilitadores para isso, como umidade, temperatura e pH. Porém o Item 4.7.4 da RDC 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA determina que os produtos com prazo de validade vencidos sejam recolhidos pelo fornecedor, armazenados e identificados em local seguro, ou descartados, mas sem exposição ao consumo ou

entregues à venda, tal como o estabelecimento fiscalizado fazia no momento da vistoria (ANVISA, 2004).

De acordo com Ziemann (2022), produtos derivados de carnes e leite tem elevado potencial de risco para transmissão de doenças, devido a sua manipulação e alto índice de umidade. Os queijos sem inspeção encontrados no local são do tipo colonial e serrano, o que segundo Choi *et al.* (2016) agrava o risco sanitário desses produtos, pela não pasteurização do leite na sua fabricação e uma alta possibilidade de falhas no processo de produção. O decreto SES nº 23.430 do Estado do Rio Grande do Sul, através do artigo 394, proíbe a venda para consumo direto da população de produtos derivados de leite que não tenham sido produzidos através de tratamento térmico (Rio Grande do Sul, 1974).

Conforme o Artigo 6º da Portaria 656/2022, a frequência do controle de temperatura do ambiente em que os produtos cárneos estão armazenados deve ser realizado conforme o POP do estabelecimento (Rio Grande do Sul, 2022). O comércio fiscalizado apresentou diversos produtos cárneos armazenados fora de refrigeração, em temperatura ambiente. Marchi *et al.* (2012) explica que por ser um alimento perecível, as carnes devem ser mantidas sob refrigeração para a manutenção da sua inocuidade e, segundo Silva (2014), para diminuir possíveis transformações em relação a proliferações microbianas.

A temperatura também auxilia no prolongamento da validade, mantém as características sensoriais do produto e reduz o processo bioquímico enzimático da proteólise (Custódio, 2017). Tondo (2022) explica que as carnes refrigeradas devem permanecer armazenadas em temperatura de até 7°C, ainda preferencialmente abaixo de 5°C. É necessário que o estabelecimento mantenha o controle da temperatura dos alimentos congelados e refrigerados no momento de seu recebimento, fracionamento e armazenamento, preocupando-se em somente realizar manipulação desses produtos em ambiente climatizado, com temperatura de no máximo 16 °C. Em casos de moagem de carne, a temperatura máxima da sala deverá ser de 10°C. (Rio Grande do Sul, 2021). A temperatura do balcão expositor e da câmara fria também são de grande importância (Sousa *et al.*, 2003), devendo ser observada a capacidade de armazenamento para que o excesso de produtos não altere a circulação da rede de frio, fazendo com que produtos que não estão nas laterais se mantenham em temperaturas superiores ocasionando sua deterioração

(Oliveira *et al.*, 2017). Ressalta-se que ao realizar o controle de temperatura corretamente, o estabelecimento pode prevenir, reduzir ou eliminar as chances de contaminações nos produtos.

Em relação a presença dos produtos químicos dentro da área de manipulação, Jorge *et al.* (2019) explicam que a contaminação dos alimentos pode ser biológica, física ou química. A contaminação química acontece quando alimentos entram em contato com produtos tóxicos e irritantes, por isso, conforme o Artigo nº 356 do Decreto Estadual nº 23.430 censura que os alimentos estejam obrigatoriamente separados dos produtos químicos utilizados para limpeza (Rio Grande do Sul, 1974).

Braga e Ferreira (2013) salientam que funcionários podem ser fontes de contaminação dos alimentos, carregando microrganismos deteriorantes ou patogênicos em suas mãos e mucosas, e através da falta de boas práticas de manipulação, podem acabar contaminando os alimentos. Neste sentido, Rodrigues *et al.* (2017), reiteram que o manipulador é o principal responsável pela contaminação durante a preparação de alimentos, e salienta que é necessário o investimento de educação para esses funcionários no aprendizado das boas práticas de manipulação. Em razão dessas possíveis contaminações, Oliveira, Mendonça e Menezes (2020) apontam que para uma melhor segurança é necessário que haja o uso das boas práticas em todos os momentos de contato com os alimentos, desde o recebimento até seu destino final. Conforme informado no local, nenhum dos funcionários presentes tiveram treinamentos anteriores ou realizaram cursos de boas práticas de manipulação.

Os funcionários fiscalizados não utilizavam uniformes e tinham contato direto com dinheiro, contrariando também o Artigo nº 421 do decreto estadual 23.430, que enumera diversas práticas atribuídas aos manipuladores, como exemplo, o uso do uniforme, a lavagem de mãos frequente e a proibição de contato com dinheiro (Rio Grande do Sul, 1974). Santos *et al.* (2018) acreditam que a multiplicação dos microrganismos pode acontecer através da falta de conhecimento ou falta de atenção dos funcionários, que podem acontecer em qualquer etapa da fabricação do produto até a sua exposição à venda.

Quartieri e Bueno (2021) dissertaram sobre a necessidade de um severo controle sobre as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos em razão dos

perigos das contaminações cruzadas que podem ocorrer pela falta de salubridade do ambiente e dos utensílios utilizados. Segundo Chesca *et al.* (2013), uma limpeza deficiente, com o do estabelecimento fiscalizado, pode ocasionar a formação de biofilmes pela aderência de microrganismos em equipamentos e utensílios utilizados. Os autores ainda citam que a presença de polímeros orgânicos na matriz do biofilme ocasiona uma maior resistência a higienizações realizadas com produtos químicos.

Almeida (2005) explica que durante todo o processo produtivo, o alimento entra em contato com microrganismos que podem lesar a saúde do consumidor. Com o objetivo de garantir a segurança dos alimentos em todos os momentos da produção são aplicadas medidas gerenciais com a utilização de procedimentos padronizados e documentados em forma de planilhas (Salvalágio, 2006). O estabelecimento vistoriado não possuía manual de boas práticas, nem Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) do local.

Os POP's foram estabelecidos pela ANVISA através da RDC nº 275 de 2002, que informa a ordem das operações que devem ser realizadas nos estabelecimentos de forma padronizada. São controles que incluem a constância de atividades como limpeza, troca de uniforme, higiene de materiais e utensílios, controle de temperaturas e controle de pragas e vetores (ANVISA, 2002). Foi realizada a solicitação de entrega dos POP's do estabelecimento.

A presença de carnes com alteração nas características físicas, aspecto repugnante e odor desagradável consente com Ornellas (2001) que orienta a recusa de carnes com mudança de coloração ou odor desagradável, e preferir produtos de cor vermelho vivo e cheiro característico. Já Ebel *et al.* (2019) e Melo *et al.* (2018) afirmam que em diversos surtos ligados ao consumo de alimentos, não foram relatadas alterações visuais ou sensoriais que indicassem algum tipo de contaminação ou degradação. Por terem aparência e odor normal, o produto contaminado era ingerido sem repulsa por parte das pessoas, causando inclusive dificuldades de rastreabilidade na identificação da fonte da doença. Os incisos I e II do artigo nº 346 do decreto estadual nº 23.430 permite que alimentos sejam dados à venda ou expostos ao consumo se estiverem em perfeito estado de conservação e não apresentem aspecto repugnante (Rio Grande do Sul, 1974).

Em relação à estrutura física do local, Medeiros *et al.* (2013) relatam que os resultados do seu trabalho indicavam um alto número de locais com desconformidades nas edificações, tanto em equipamentos quanto em estrutura, corroborando com os achados de Camargo e Luchetti (2018), e com as irregularidades encontradas no local.

Uma das inconformidades encontradas na vistoria foi a falta de telas de proteção nas janelas que tinham acesso direto às áreas de manipulação das carnes. Conforme a legislação vigente, o item 4.1.4 da RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) 216/2004 evidencia que os estabelecimentos que manipulam alimentos têm a obrigatoriedade de usar telas nas janelas para prevenção de insetos e vetores (ANVISA, 2004). As telas devem ser removíveis para fácil higienização. Sobre insetos e vetores, Matias (2007) explica que o controle integrado deve ser preventivo e corretivo de forma que impeça proliferação, acesso ou atração de vetores e pragas urbanas.

A ausência de papel toalha e sabonete líquido na área de manipulação e no banheiro dos funcionários se mostrou um fato preocupante em relação à contaminação dos alimentos, visto que a lavagem de mãos deve ser frequente e eficaz. Conforme os itens 4.1.13 e 4.1.14 da RDC 216/2004, tanto a área de manipulação quanto às instalações sanitárias devem dispor de pia com sabonete líquido e toalhas de papel, da mesma forma que o Decreto estadual de nº 23.430 especifica a necessidade da existência de lavatórios equipados com sabão e toalhas descartáveis (ANVISA, 2004; Rio Grande do Sul, 1974).

#### **4.1.4 Conclusão**

A Vigilância Sanitária desempenha um papel fundamental na fiscalização de alimentos disponíveis para consumo, garantindo que estejam seguros e em conformidade com as regulamentações de segurança de alimentos, bem como com as legislações vigentes. O setor também é atuante na aplicação de sanções, quando identificadas desconformidades perante as regulamentações ou risco potencial à saúde pública, a exemplo do descarte de mais de quinhentos quilos de alimentos impróprios para consumo. Essa avaliação de risco é de extrema importância para a garantia da proteção e segurança do consumidor em relação à qualidade dos

alimentos e serviços prestados e para a promoção da saúde pública, por meio das práticas sanitárias que envolvem medidas de higiene e prevenção.



## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O estágio curricular obrigatório possibilitou revisar a teoria estudada sobre segurança de alimentos durante a graduação, possibilitando exercê-la de forma prática, por meio da atuação do médico veterinário na área de Vigilância Sanitária. Foi possível ter uma melhor compreensão da importância da fiscalização sanitária em relação a saúde pública e todo o seu papel fundamental na prevenção e promoção da saúde, aliada à relevância da medicina veterinária na cadeia de produção de alimentos.

Além do aprendizado adquirido, também foi possível conhecer o mercado de trabalho, oportunizando crescimento pessoal e profissional e desenvolvendo, ainda mais, a conduta ética na saúde pública; tudo isso, fundamentado no conhecimento científico da literatura e da legislação, visando às boas práticas de manipulação e inocuidade de alimentos.

## REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Cartilha de vigilância sanitária**. 2 ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2002. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cartilha\\_vigilancia.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cartilha_vigilancia.pdf) . Acesso em: 11 ago. 2023.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Manual para a elaboração do código sanitário para o sistema nacional de vigilância sanitária**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/sistema-nacional-de-vigilancia-sanitaria/outras-publicacoes/manual-para-elaboracao-do-codigo-sanitario-para-snvs-versao-revisada-ggreg-05-05-2022.pdf/view> . Acesso em: 11 ago. 2023.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 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. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html) . Acesso em: 17 ago. 2023.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2002. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo\\_res0275\\_21\\_10\\_2002\\_rep.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf) . Acesso em: 17 ago. 2023.

ALMEIDA, Cleide Oliveira de. **Avaliação físico-química e microbiológica de linguiça toscana porcionada e armazenada em diferentes embalagens, sob condições de estocagem similares às praticadas em supermercado**. 2005. 147 p. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Estadual de Campinas. Campinas, SP, 2005. Disponível em: [http://www.fea.unicamp.br/alimentarium/ver\\_documento.php?did=128](http://www.fea.unicamp.br/alimentarium/ver_documento.php?did=128) . Acesso em: 2 set. 2023.

ASCOM/PMG. Quase 6 milhões de visitantes já passaram por Gramado neste ano. Departamento de Comunicação e Imprensa, **Prefeitura de Gramado**, 6 out. 2023. Disponível em: <https://gramado.rs.gov.br/noticias/departamento-de-comunicacao-e-imprensa/quase-6-milhoes-de-visitantes-ja-passaram-por-gramado-neste-ano> . Acesso em: 15 out. 2023.

AZEREDO, Henriette Monteiro Cordeiro de. **Fundamentos da estabilidade de alimentos**. 2 ed. rev. e aum. Brasília, DF: Técnica, 2012. Disponível em: <http://livimagens.sct.embrapa.br/amostras/00052480.pdf> . Acesso em: 2 set. 2023.

BORGES, João Tomaz da Silva; FREITAS, Arlan Silva. Aplicação do sistema Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) no processamento de carne bovina fresca. **Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos**, Curitiba, PR, v. 20, n.1, p. 1-18, 2002. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/alimentos/article/view/1131> . Acesso em: 29 out. 2023.

BRAGA, Héberly Fernandes. FERREIRA, Isaura Maria. Quibe cru: qualidade sanitária e perigo à saúde. **Revista Brasileira de Pesquisa em Saúde (Brazilian Journal of Health Research)**, Vitória, ES, v. 15, n.4, 2013. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/rbps/article/view/7609> . Acesso em: 12 set. 2023.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. 18.ed. Brasília, DF, Senado Federal, 1988. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm) . Acesso em: 11 ago. 2023.

BRASIL. Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 1950. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/L1283.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L1283.htm) . Acesso em: 17 ago. 2023.

BRASIL. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 1990. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8080.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm) . Acesso em: 4 set. 2023.

BRASIL. **Política nacional de promoção à saúde**, 3 ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde. 2010. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_promocao\\_saude\\_3ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_promocao_saude_3ed.pdf) . Acesso em 24 ago. 2023.

CAMARGO, Tiago; LUCHETTI, Rúbia. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em açougues na Cidade de Barro Alto – GO. **Anais da Semana Agrônômica da Faculdade Evangélica de Goianésia**, Barro Alto, GO, v. 8, 2018. Disponível em: <http://anais.unievangelica.edu.br/index.php/safaeg/article/view/379> . Acesso em: 17 set. 2023.

CHESCA, Ana Claudia *et al.* Biofilmes em moedores de carne. **Gramado/RS, abril, 23 a 26: Higienistas de Alimentos Debatem**, Gramado, RS, v. 27, 2013. Disponível em: <https://higienealimentar.com.br/218-2/> . Acesso em: 12 set. 2023.

CHOI, Kyoung-Hee *et al.* Cheese microbial risk assessments - A Review. **Asian-Australasian journal of animal sciences**, Seul, KOR, v. 29, n. 3, p. 307, 2016. Disponível em: <https://www.animbiosci.org/journal/view.php?doi=10.5713/ajas.15.0332> . Acesso em: 14 set. 2023.

CUSTODIO, Laíse Gomes. **Influência do congelamento, temperatura e tempo de estocagem na qualidade da carne bovina**. 2017. Dissertação (Mestrado em

Ciência Animal) – Universidade Federal de Goiás. Goiás, GO, 2017. 47 p. 2017. Disponível em: [https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/vie wTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id\\_trabalho=5097032](https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/vie wTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id_trabalho=5097032) . Acesso em: 12 set. 2023.

DUARTE, Rita Daniela Ferreira. **Saúde pública veterinária: competências do médico veterinário municipal e da autoridade de segurança alimentar e econômica e estudo de casos**. 2017. 77 p. Dissertação (Mestrado em Medicina Veterinária). Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias de Lisboa. Lisboa, PT, 2017. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10437/8245> . Acesso em: 17 ago. 2023.

EBEL, Eric D. *et al.* Assessing the maximum size of annual foodborne outbreaks in the United States: an analysis of 1973–2016 outbreaks. **Microbial Risk Analysis**, Fort Collins, USA, v. 12, p. 20-26, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.mran.2019.02.002> . Acesso em: 12 set. 2023.

FAUTH, Fernanda. Sala de vacinação do postão tem mudança de atendimento. Gramado, RS: **Jornal de Gramado**, 18 set. 2023. Disponível em: <https://www.jornaldegramado.com.br/noticias/gramado/2023/09/18/sala-da-vacinacao-do-postao-tem-mudanca-no-atendimento-confira.html> . Acesso em: 19 out. 2023.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6 ed. Barueri, SP: Manole, 2019.

GRAMADO. **Lei nº 3.307 de 09 de setembro de 2014**. Institui o código sanitário do município de Gramado. Gramado, RS: Câmara de Vereadores do município de Gramado, 2014. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/rs/g/gramado/lei-ordinaria/2014/331/3307/lei-ordinaria-n-3307-2014-institui-o-codigo-sanitario-do-municipio-de-gramado> . Acesso em: 17 ago. 2023.

HALL-PHILLIPS, Adrienne; SHAH, Purvi. Unclarity confusion and expiration date labels in the United States: A consumer perspective. **Journal of Retailing and Consumer Services**, Worcester USA, v. 35, p.118-126, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2016.12.007> . Acesso em: 29 out. 2023.

HIRSCH, Glaicon Joel. **Fiscalização e processo administrativo-sanitário: à luz da constituição da república**. 1 ed. Rio de Janeiro, RJ: Aide, 2003.

JACULI, Marcus Fernando de Lima. **Avaliação do uso de agentes saneantes em serviços de alimentação coletiva**. 2009. 39 p. Monografia (Especialização em Qualidade de Alimentos) – Universidade de Brasília. Brasília, DF, 2009. Disponível em: <https://bdm.unb.br/handle/10483/1124> . Acesso em: 24 set. 2023.

JORGE, Brenda; BARBOSA, Raquel Vieira; BUCCIOLI, Paulo. Incidência de contaminação dos alimentos por manipuladores de unidades de alimentação e nutrição e comércios alimentícios ambulantes. **Revista Fafibe On-line**, Bebedouro, SP, v. 11, n. 1, p. 64-77, 2018. Disponível em:

<https://www.unifafibe.com.br/revistafafibeonline/?pagina=sumario&edicao=81&autor=brenda> . Acesso em: 14 ago. 2023.

KINDLEIN, Liris *et al.* **Guia básico de responsabilidade técnica em segurança dos alimentos**. Porto Alegre, RS: Conselho Regional de Medicina Veterinária do Rio Grande Do Sul, 2017. 35 p.

MARCELINO, Leonardo Cabrita. **Atividades do setor de higiene e segurança alimentar numa autarquia**. 2018. 96 p. Dissertação (Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar) – Universidade Nova de Lisboa. Lisboa, PT, 2018. Disponível em: <https://run.unl.pt/handle/10362/30139> . Acesso em: 17 ago. 2023.

MARCHI, Patrícia Gelli Ferres de *et al.* Avaliação microbiológica e físico-química da carne bovina moída comercializada em supermercados e açougues de Jaboticabal - SP. **Revista Eletrônica da Univar**, Barra da Garça, MT, v. 1, n. 7, p.1-7, 2012. Disponível em: <http://revista.sear.com.br/rei/issue/archive> . Acesso em: 22 out. 2023.

MATIAS, Ricardo Soares. O Controle de Pragas Urbanas na Qualidade do Alimento Sob a Visão da Legislação Federal. **Food Science and Technology**, Campinas, SP, v. 27, p. 93-98, 2007. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0101-20612007000500017> . Acesso em 29 out. 2023.

MEDEIROS, Laissa *et al.* Qualidade higiênico-sanitária dos restaurantes cadastrados na Vigilância Sanitária de Santa Maria, RS, Brasil, no período de 2006 a 2010. **Ciência Rural**, Santa Maria, RS, v. 43, p. 81-86, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cr/a/rmcgMq4fPs39PJM3fsWTFTR/> . Acesso em 8 ago. 2023.

MELO, Eveny Silva de *et al.* Doenças Transmitidas por Alimentos e Principais Agentes Bacterianos Envolvidos em Surtos no Brasil. **Pubvet**, Bom Jesus, PI, v. 12, n. 10, p. 1-9, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.31533/pubvet.v12n10a191.1-9> . Acesso em: 26 out. 2023.

NETO, Gonzalo Vecina. A Criação da ANVISA: Um Importante Marco para a Vigilância Sanitária no Brasil. *In: Manual de Tecnovigilância: Uma abordagem sob a ótica da Vigilância Sanitária*. Brasília, DF: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/monitoramento/tecnovigilancia/manual-tecnovigilancia-2021-v4.pdf/view> . Acesso em: 22 ago. 2023.

OLIVEIRA, Amanda Melissa Oliveira *et al.*. Avaliação da Temperatura de Balcões Refrigerados de Supermercados de Palmas-TO. **DESAFIOS-Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins**, Palmas, TO, v. 6, p 17-23, 2019. Disponível em: <https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/desafios/article/view/6827> . Acesso em: 29 out. 2023.

OLIVEIRA, Danieli Thaisa; MENDONÇA, Saraspathy Naidoo Terroso Gama de; MENEZES, Paulo Lopes de. Análise do conhecimento sobre boas práticas de fabricação dos manipuladores de alimentos de uma agroindústria no oeste do Paraná. **Revista Higiene Alimentar**, Curitiba, PR, v.34, n. 290, p.24-31, 2020.

Disponível em: <https://higienealimentar.com.br/analise-do-conhecimento-sobre-boas-praticas-de-fabricacao-dos-manipuladores-de-alimentos-de-uma-agroindustria-no-oeste-do-parana/> . Acesso em: 12 set. 2023.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos**. 7 ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2001.

PIOVESAN, Márcia Franke. **A Construção Política da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**. 2002. 108 f. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) – Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Fundação Oswaldo Cruz. Rio de Janeiro, RJ, 2002. Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/5097> . Acesso em: 22 ago. 2023.

QUARTIERI, Carlos Henrique; BUENO, Silvia Messias. Contaminação microbiológica X boas práticas de fabricação (bpf) em alimentos fast-food. **Revista Científica Unilago**, São José do Rio Preto, SP, v. 1, n. 1, 2021. Disponível em: <https://revistas.unilago.edu.br/index.php/revista-cientifica/article/view/639> . Acesso em: 6 ago. 2023.

RIO GRANDE DO SUL. **Decreto nº 23.430 de 24 de outubro de 1974**. Dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública. Porto Alegre, RS: Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul, 1974. Disponível em: [https://www.al.rs.gov.br/legis/m010/M0100099.ASP?Hid\\_Tipo=TEXTO&Hid\\_TodasNormas=34731&hTexto=&Hid\\_IDNorma=34731](https://www.al.rs.gov.br/legis/m010/M0100099.ASP?Hid_Tipo=TEXTO&Hid_TodasNormas=34731&hTexto=&Hid_IDNorma=34731) . Acesso em 3 ago. 2023.

RIO GRANDE DO SUL. **Lei nº 6.503 de 22 de dezembro de 1972**. Dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da saúde pública. Porto Alegre, RS: Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul, 1972. Disponível em: [http://www.al.rs.gov.br/legis/M010/M0100099.asp?Hid\\_Tipo=TEXTO&Hid\\_TodasNormas=35819&hTexto=&Hid\\_IDNorma=35819](http://www.al.rs.gov.br/legis/M010/M0100099.asp?Hid_Tipo=TEXTO&Hid_TodasNormas=35819&hTexto=&Hid_IDNorma=35819) . Acesso em: 29 out. 2023.

RIO GRANDE DO SUL. **Portaria da Secretaria Estadual de Saúde nº 656 de 15 de agosto de 2022**. Altera a Portaria SES nº 763/2021, que institui regulamento técnico para as boas práticas na manipulação e comercialização de alimentos em açougues e fiabrerias no Estado do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, RS: Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, 2022. Disponível em: <https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/202208/16121700-656.pdf> . Acesso em: 3 ago. 2023.

RIO GRANDE DO SUL. **Portaria da Secretaria Estadual de Saúde nº 763 de 17 de novembro de 2021**. Regulamento técnico para as boas práticas na manipulação e comercialização de alimentos em açougues e fiabrerias no estado do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, RS: Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, 2021. Disponível em: <https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/202111/17164251-republicac-763.pdf> . Acesso em: 3 ago. 2023.

RIO GRANDE DO SUL. **Portaria SES nº 940 de 8 de setembro de 2022**. Estabelece o regulamento técnico para licenciamento de estabelecimentos de educação infantil. Porto Alegre, RS: Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, 2022. Disponível em:

<https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/202209/13110415-940.pdf> . Acesso em 7 set. 2023.

RODRIGUES, Aline Alves *et al.* Aspectos higiênico-sanitários de estabelecimentos comercializadores de carnes no município de Bom Jesus-PI. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, Bom Jesus, PI, v. 11, n. 1, p. 94-103, 2017. Disponível em: <http://www.higieneanimal.ufc.br/seer/index.php/higieneanimal/article/view/382> . Acesso em: 15 out. 2023.

SALVALÁGIO, Eliane Maria Maciel. **Fiscalização sobre a produção e distribuição de carne bovina em Blumenau em 2006**: Políticas públicas do setor e desenvolvimento regional. 2006. 100 p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) – Universidade Regional de Blumenau. Blumenau, SC, 2006. Disponível em: [http://bdtd.ibict.br/vufind/Record/FURB\\_50a6f111e282feb54619cb63d2e9291b](http://bdtd.ibict.br/vufind/Record/FURB_50a6f111e282feb54619cb63d2e9291b) . Acesso em: 12 set. 2023.

SANTOS, Danieli Muchalak. Diagnóstico situacional da adesão às boas práticas higiênicas em supermercados de um município da região metropolitana de Curitiba-PR, Brasil. **Archives of Veterinary Science**, Curitiba, PR, v. 23, n.3, p.23-34, 2018. Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/56451> . Acesso em: 12 set. 2023.

SANTOS, Luana Maria *et al.* Importância do médico veterinário na produção de alimento de origem animal, para a sociedade: revisão de literatura. **Revista científica eletrônica de medicina veterinária**, Garça, SP, v. 4, n.8, p 1-4, 2007. Disponível em: <https://faef.revista.inf.br/site/e/medicina-veterinaria-8-edicao-12007.html#tab716> . Acesso em: 29 out. 2023.

SEIXAS, Fernanda R.F *et al.* Check-list para diagnóstico inicial das boas práticas de fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de São José do Rio Preto (SP). **Revista Analytica**, São José do Rio Preto, SP, n. 33, p.32-41, 2008. Disponível em: <https://revistaanalytica.com.br/revista-analytica-edicao-33/> . Acesso em 12 set. 2023.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação**. 7 ed. São Paulo, SP: Varela, 2014.

SILVA, José Agenor Alvares da; COSTA, Ediná Alves; LUCCHESI, Geraldo. SUS 30 anos: vigilância sanitária. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, RJ, v. 23, p. 1953-1961, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/99NtcZQQgP48XNK8hfKs77H/abstract/?lang=pt> . Acesso em: 22 ago. 2023.

SOUSA, Consuelo L; PUERARI, Faria Cláudia; NEVES, Elisa Cristina Andrade. Avaliação da temperatura de balcões e câmaras frias de armazenamento de queijos e embutidos em supermercados da cidade de Belém – PA (Brasil). **Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos**, Curitiba, PR, v. 21, n.1, p. 1-12, 2003. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/alimentos/article/view/1158> . Acesso em 23 out. 2023.

TONDO, Eduardo Cesar. **Segurança de Alimentos na Gastronomia**. Porto Alegre, RS: Sulina, 2022.

ZIEMANN, Filipe Pacheco. **Percepção dos consumidores de queijo sem inspeção sanitária oficial no Rio Grande do Sul**. 2022. 99 p. Dissertação (Mestrado em Ambiente e Sustentabilidade) – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul. São Francisco de Paula, RS, 2022. Disponível em: <https://repositorio.uergs.edu.br/xmlui/handle/123456789/2586> . Acesso em: 2 set. 2023.



## ANEXO A – REQUERIMENTO PADRÃO PARA SOLICITAÇÃO COM A VIGILÂNCIA SANITÁRIA

### REQUERIMENTO PADRÃO PARA SOLICITAÇÃO COM A VIGILÂNCIA SANITÁRIA:

<b>O estabelecimento (razão social):</b>	
	Ramo de atividade:
<b>CNPJ:</b>	<b>CPF:</b>
Nome fantasia:	
Endereço:	
<b>Bairro:</b>	<b>Complemento:</b>
<b>Contatos:</b>	<b>E-mail:</b>
Responsável Técnico:	
Responsável Legal:	
<b>Vem Requerer:</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Licença Sanitária Inicial (alvará Inicial)</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Renovação de Licença Sanitária (renovação de alvará sanitário)</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Alteração de Licença Sanitária</b>	
<input type="checkbox"/> Razão Social e/ou CNPJ <input type="checkbox"/> Endereço <input type="checkbox"/> Responsável Técnico	
<input type="checkbox"/> <b>Baixa de Empresa</b>	

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura de Responsável Técnico

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável Legal

## ANEXO B – CHECK-LIST

### CHECK-LIST AÇOUGUES 2023

	Avaliação das Condições de Recebimento, Armazenamentos e Manipulação das Carnes	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
<b>1</b>	<b>RECEBIMENTO</b>			
1.1	As carnes chegam aos estabelecimentos em caminhões refrigerados?			
1.2	Os caminhões de transporte das carnes estão em bom estado de conservação?			
1.3	As carnes chegam em boas condições de higiene?			
<b>2</b>	<b>ESTRUTURA</b>			
2.1	Conservação balcões frigoríficos			
2.2	Limpeza balcões frigorífico			
2.3	Conservação dos utensílios utilizados de acondicionamento das carnes			
2.4	Limpeza utensílios de acondicionamento			
2.5	Mesa de corte de inox			
2.6	Conservação da câmara fria			
2.7	A câmara fria está em bom estado de conservação?			
2.8	Lavatório para mãos			
2.9	Sabonete líquido			
2.10	Antisséptico			
2.11	Toalhas de papel			
2.12	Lixo com pedal			
2.13	Limpeza da lixeira após retirar lixo			
2.14	Paredes revestidas/impermeabilizadas			
2.15	Piso impermeabilizado, resistente			
2.16	Frequência limpeza do chão			
2.17	Escoamento das águas residuais e drenagem			
2.18	Janelas e portas com contenção de vetores			
2.19	Bancadas e superfícies laváveis			
2.20	Comunicação entre área de manipulação e banheiros			
2.21	Abastecimento com água potável			
2.22	Limpeza caixa d'água 6 meses			
2.23	Sala de fracionamento 16°C(fiambres) 10°C (carnes)			
2.24	Planta e PPOH			
2.25	Separação física das espécies no balcão			
<b>3</b>	<b>CONTROLES</b>			

3.1.1	Identificação da origem			
3.1.2	Rastreabilidade			
3.1.3	Apresentação nota fiscal			
3.2	Temperatura dos produtos			
3.2.1	Recebimento			
3.2.2	Fracionamento			
3.2.3	Embalagem			
3.2.4	Rotulagem			
3.2.5	Armazenamento			
3.2.6	Comercialização			
3.3	Temperatura do ambiente			
3.4	Higienizações instalações, equipamentos, móveis e utensílios.			
3.5	Controle integrado de pragas urbanas			
3.6	Controle de potabilidade da água			
<b>4</b>	<b>CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS</b>			
4.1	Carnes fora de refrigeração			
4.2	Carne exsudativa			
4.3	Limpeza dos utensílios de corte			
<b>5</b>	<b>ROTULAGEM FRACIONADOS</b>			
5.1	Produtos Fracionados Expostos			
5.1.1	Denominação			
5.1.2	Dados estabelecimento de origem, CNPJ, nº SIM			
5.1.3	Dados embalador Razão social			
5.1.4	Lote embalador			
5.1.5	Data manipulação			
5.1.6	Prazo de validade igual ou inferior produto orig.			
5.1.7	Alergênicos			
<b>6</b>	<b>FUNCIONÁRIOS</b>			
6.1	Higiene e saúde dos funcionários			
6.2	Curso de Boas práticas			
6.3	Uso de roupas brancas e limpas			
6.4	Uso de avental, toucas, luvas, máscaras e botas			
6.5	Manipulação de carne e dinheiro			
6.6	Cabelo curto e barba feita			
6.8	Vacinação em dia			
6.9	Açougueiro com treinamento			

## ANEXO C – AUTO DE INSPEÇÃO



Prefeitura Municipal de Gramado

Secretaria de Saúde

# A U T O D E I N S P E Ç Ã O

Razão Social:

CNPJ/CPF:  Atividade:

Endereço:  N°

Bairro:  Data:

► **Motivo da Vistoria:**  Renovação  Vistoria para alvará sanitário inicial

► **Alvarás:** Localização e Funcionamento: Sim  Não

Sanitário: (Atualizado): Sim  Não

### ▼ Detalhamento do que precisa ser adequado

- Sabonete Líquido Neutro e bactericida
- Dispensadores de Papel Toalha
- Temperatura inadequada dos alimentos que requerem refrigeração conf. orientação do fabricante
- Armazenamento dos alimentos fracionados inadequado
- Panos esfregão não descartáveis
- Alimentos sem procedência
- Alimento sem registro no órgão competente
- Uso de utensílios de madeira não permitidos
- Uso de saneantes (sabão em barra) sem registro no M.S.
- Ausência de telas nas janelas e portas de acesso à rua
- Lixeiras sem Tampa, sem pedal, ou não tem.
- Uso inadequado de luvas na área de produção
- Falta de conservação e limpeza geral do ambiente de manipulação
- Ausência de exaustores ou coifas
- Funcionários sem uniformes regulamentares
- Uso de adornos pelos funcionários: anéis, alianças, relógio, colares,, etc
- Depósito em desconformidade/desorganizado/estrutura
- Etiquetamento dos produtos fracionados precário ou não existe
- Reutilização de potes não permitidos
- Câmaras de bronzeamento
- Equipamentos sem registro no órgão competente
- Medicamentos sem registro  Ausência de R.T. (Farmacêutico)  Certidão de Regularidade  Aut. De Func. De Empresa venc.

### ► Após a vistoria prévia conclui-se que:

► **Estrutura:** Satisfatória  Sim  Não *Vide "Detalhamento ou verso"*

► **Rotina de Boas Práticas:**  Satisfatória  Insatisfatória: *Vide "Detalhamento ou verso"*

► **PARECER:**  Favorável  Desfavorável *Quando desfavorável, vide **Notificação** anexado a este Auto de Inspeção, nos termos do Art. 27 da Lei Municipal nº 3.307/14*



Prefeitura de  
**GRAMADO**

\_\_\_\_\_  
Fiscalização

Nome: \_\_\_\_\_

CPF/RG: \_\_\_\_\_

## ANEXO D – NOTIFICAÇÕES



**Prefeitura Municipal de Gramado**

Secretaria de Saúde

**NOTIFICAÇÃO**

Aos 22 dias do mês de Set do ano de 2023 às 14 h e 05 minutos, no exercício de Fiscalização Sanitária ao inspecionar o estabelecimento [REDACTED], localizado à [REDACTED],

verifiquei as seguintes irregularidades as quais seguem descritas abaixo:

Comparecer à vigilância sanitária da 26-09 ao 15 horas.

Assunto: Descarte de POA no dia 22-09-2023

Focam descartada 398kg de resíduos impróprios para consumo

Pelo presente lavrei duas vias desta NOTIFICAÇÃO que vão assinadas por mim e pelo responsável, ficando acordado que o não cumprimento das exigências e melhorias no prazo estipulado acarretará em aplicação de Auto de Infração conforme descrito no CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL Nº 3.307 de 09 setembro de 2014 e Decreto Sanitário Estadual n 23.430/74.

CIÊNCIA

NOTIFICAÇÃO em

22.09.23

Nome: [REDACTED]

CPF/RG: [REDACTED]

Fiscalização

[Signature]  
Fiscalização  
César Augusto Haag Basso  
Médico Veterinário  
Fiscal Sanitário  
Matrícula 13.839

SAU-REG-040



Prefeitura Municipal de Gramado

Secretaria de Saúde

## NOTIFICAÇÃO

Razão Social: [REDACTED]  
 CNPJ/CPF: [REDACTED] Atividade: COMÉRCIO VAEREJISTA  
 Endereço: [REDACTED] Nº [REDACTED]  
 Bairro: [REDACTED] Data: 22/09/2023

Aos 22 dias do mês de SETEMBRO do ano de 2023 às 10H00 no exercício de Fiscalização Sanitária, nos termos do art. 7º CAPUT Incisos I e II e art. 8º do Código Sanitário Municipal nº 3.307/14, após inspecionar a empresa acima qualificada a fim de

RENOVAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO ANUAL

notificamos do que consta abaixo:

- comercialização de alimentos com prazo de validade expirados e sem registro no órgão sanitário competente, configurando Infração Sanitária de acordo com o código Sanitário Municipal nº 3.307/14 c/c Artigo 10 da Lei 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor). Os alimentos foram recolhidos e descartados de maneira adequada pela equipe de fiscalização.

Sendo assim, **NOTIFICO** para que no prazo abaixo o estabelecimento apresente cópia de Procedimento Operacional Padronizado (POP) referente ao controle de estoque e validade de todos os produtos, bem como Certificado de Curso de Boas Práticas para Fabricação e Manipulação de Alimentos do(s) funcionário(s) designado(s). O não cumprimento do apontamento acima, poderão ser aplicadas as penalidades previstas nos artigos 47 e 60 do C.S.M nº 3.307/14 e Art 10 Inciso I da Lei Federal nº 6.437/77: *advertência, apreensão de produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e matérias-primas ou interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, produtos e equipamentos, cancelamento de licença sanitária e/ou multa.*

Por este(s) motivo(s), lavrei duas vias deste instrumento de NOTIFICAÇÃO que vão assinadas por mim e pelo responsável, ficando acordado que o não cumprimento das exigências dentro do prazo estipulado abaixo poderão acarretar a aplicação das penalidades previstas no art 32 Incisos I a XI, § 1º e 2º do CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL Nº 3.307, de 09 setembro de 2014, bem como das estabelecidas nas demais legislações sanitárias vigentes.

Prazo: 10 DIAS a contar da ciência desta notificação (art. 27 § 1º e § 2º do C.S.M nº 3.307/14)

  
 Prefeitura de  
**GRAMADO**  
 César Augusto Haag Brum  
 Médico Veterinário Fiscalização  
 Fiscal Sanitário  
 Matrícula 13.839  
**VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
 Rua Ernesto Volk, 300 - Centro  
 Gramado - RS - CEP 95670-000

Nome: [REDACTED]

CPF/RG: [REDACTED]



j do Decreto Sanitário Estadual nº 23.430/1974); Funcionários sem uso de uniforme na área de manipulação, bem como touca e acessórios apropriados de proteção (Infracionando o Item 4.2.7, Item 4.6.3, Item 4.6.5 e Item 4.6.6 da RDC 216/04 da ANVISA); Área de manipulação sem controle de entrada e saída de pessoas sem o cumprimento dos requisitos de higiene que o local exige (Infracionando o Art. 422 do Decreto Sanitário Estadual nº 23.430/1974; Item 4.6.8 da RDC 216/04 da ANVISA); Queijo fracionado (ralado) armazenado em sacos plásticos sem os requisitos mínimos de identificação (Infracionando o Item 9.8 – alínea b da Portaria SES 799/2023); Fabricação de produtos cárneos temperados sem autorização do serviço de inspeção municipal (Infracionando o Art. 23 – inciso IV e parágrafo único da Portaria SES nº 763/2021 c/c nº 656/2022); Área de manipulação com reservatório de higienização de mãos com estrutura precária (Infracionando o Art. 10 da Portaria SES nº 763/2021 c/c nº 656/2022; Art. 33 – inciso V e VI do Decreto Sanitário Estadual nº 23.430/1974; Item 4.1.13 e Item 4.1.14 da RDC 216/04 da ANVISA); Manipulação de carnes de ave cruas em temperatura inadequada (Infracionando o Art. 13 – parágrafo 1º da Portaria SES nº 763/2021 c/c nº 656/2022; Art. 365 e Art. 452 – CAPUT do Decreto Sanitário Estadual nº 23.430/1974); Avarias significativas nas telas de proteção da área de produção (Infracionando o Art. 11 – inciso III da Portaria SES nº 763/2021 c/c nº 656/2022; Art. 433 – inciso XIV do Decreto Sanitário Estadual nº 23.430/1974; Item 4.1.4 da RDC 216/04 da ANVISA); Fracionamento de carnes de aves providas de embalagem primária da indústria (Art. 23 – inciso I da Portaria SES nº 763/2021 c/c nº 656/2022); Lixeira sem saco plástico para armazenagem de resíduos e sem sistema pedal (Infracionando o Art. 11 – Inciso V da Portaria SES nº 763/2021 c/c nº 656/2022; Item 4.5.1 e Item 4.5.2 da RDC 216/04 da ANVISA); Temperos e especiarias presentes na área de açougue (Art. 4 da Portaria SES nº 763/2021 c/c nº 656/2022); Venda de produtos de origem animal (queijos) sem registro de inspeção municipal (Infracionando o Art.350 – Inciso I, II e III do Decreto Sanitário Estadual nº 23.430/1974); Armazenamento de carnes de ave e produtos de carne suína dentro do mesmo balcão expositor, sem divisórias (Infracionando o Art. 21 – parágrafo II da Portaria SES nº 763/2021 c/c nº 656/2022); Venda de alimentos preparados sem rotulagem e/ou etiquetas de identificação (Infracionando o Art. 350 – inciso I, II e III do Decreto Sanitário Estadual nº 23.430/1974); Produtos de origem animal expostos à venda com prazo de validade expirado (Infracionando o Item 4.7.5 da RDC 216/04 da ANVISA); Comércio de produtos de origem animal com Selo de Inspeção de outro município (Infracionando o Art. 350 inciso I, II e III do Decreto Sanitário Estadual nº 23.430/1974); Presença de produto de origem animal (queijo), com embalagem aberta, dentro da validade vigente, apresentando partes com bolor (Infracionando o Item 9.7 da Portaria SES nº 799/2023); Produtos de origem animal separados para entrega fora de refrigeração, em contato com o chão, sem identificação necessária conforme legislação vigente (Infracionando o Art. 360 e Art. 374 – parágrafo 2º do Decreto Sanitário Estadual nº 23.430/1974; Item 11.1 da Portaria SES nº 799/2023; Item 4.9.1 da RDC 216/04 da ANVISA)

As infrações estão tipificadas nos Artigos: 47, 57, 58, 61, 71, 72 e 76 do Código Sanitário Municipal nº 3.307/14 os quais preveem as seguintes penalidades: Advertência, apreensão e inutilização de produtos, equipamentos, utensílios, embalagens, recipientes e matérias-primas ou interdição de estabelecimento, seções, dependências, obras, veículos, utensílios, recipientes, produtos e equipamentos, cancelamento de registro, interdição, cancelamento de autorização e de licença, e/ou multa.

Por estas razões, lavrei o presente Auto de Infração Sanitária em 2 (duas) vias, ficando o autuado notificado





de que responderá pelo fato em processo administrativo sanitário e que, de acordo com o art. 90, Inciso VIII do Código Sanitário do Município de Gramado nº 3.307, de 09/09/2014, terá o prazo de 10 (dez) dias a partir do recebimento deste, para, querendo, apresentar defesa ou impugnação a este Auto perante ao Departamento de Vigilância Sanitária, na Rua Ernesto Volk, nº 300, bairro Centro, neste Município.

**CIÊNCIA**

Gramado, 03 de outubro de 2023.



SERVIDOR AUTUANTE

Nome: César Augusto Haag Brum

Identidade Funcional: 13839

RECEBI A 1.ª VIA DESTE AUTO EM 03/10/2023



AUTUADO

Nome: RG/CPF: 

QUANDO O AUTUADO RECUSAR-SE A ASSINAR OU FOR ANALFABETO:

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA

## ANEXO F – CARTÃO CNPJ DO COMÉRCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS


 <b>REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL</b> <b>CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA</b>		
NÚMERO DE INSCRIÇÃO <b>MATRIZ</b>	<b>COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL</b>	DATA DE ABERTURA <b>29/06/2023</b>
NOME EMPRESARIAL		
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) *****		PORTE <b>ME</b>
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL <b>47.29-6-99 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente</b>		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS <b>46.39-7-01 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral</b> <b>49.30-2-02 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional</b> <b>56.20-1-04 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar</b>		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA <b>206-2 - Sociedade Empresária Limitada</b>		
LOGRADOURO	NÚMERO	COMPLEMENTO
CEP	BAIRRO/DISTRITO	MUNICÍPIO <b>GRAMADO</b>
UF <b>RS</b>	ENDEREÇO ELETRÔNICO	TELEFONE
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****		
SITUAÇÃO CADASTRAL <b>ATIVA</b>	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL <b>29/06/2023</b>	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL		
SITUAÇÃO ESPECIAL *****	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****	

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 2.119, de 06 de dezembro de 2022.

Emitido no dia **03/10/2023** às **14:26:55** (data e hora de Brasília).

Página: 1/1

## ANEXO G – TERMO DE APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO

	<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE GRAMADO</b> <b>SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE</b>	<b>N.º 20/2023</b>
	<b>DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA</b>	
	<b>TERMO DE APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO</b>	

IDENTIFICAÇÃO DO DETENTOR DO PRODUTO	
NOME/RAZÃO SOCIAL: _____	
ENDEREÇO: _____	CEP: 95670-000
MUNICÍPIO: GRAMADO/RS	CNPJ: _____
RAMO DE ATIVIDADE: Comércio Varejista	N.º ALVARÁ SANITÁRIO: _____


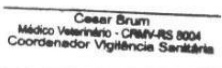

  

Aos 22 dias do mês de outubro de 2023, às 10h e 00 min, no exercício de fiscalização sanitária, com fundamento nos seguintes dispositivos legais: Artigos 47, 57, 58, 61, 71, 72 e 76 do Código Sanitário Municipal n.º 3.307 de 09 de setembro de 2014, procedi perante o responsável pelo estabelecimento acima qualificado a apreensão/inutilização de 515,235 quilos de alimentos impróprios para consumo de acordo com as irregularidades descritas no Auto de Infração n.º 20/2023. Todos os produtos em questão estavam em desconformidade com as legislações e normas sanitárias vigentes descrito no auto de infração 20/2023. A identificação dos produtos apreendidos e inutilizados a seguir:

Queijo colonial (4.650kg), linguiça suína (1.050kg), Tortéi (1.500kg), queijo ralado (4.200kg), queijo coalho (4.800kg), carne bovina a vácuo (19.050kg), queijo canastra (3.550kg), Amendoim (1.750kg), farofa temperada (5.250kg), biscoitos piraquê (0,600 kg), massa integral (1.500kg), sal grosso (2.250kg), pimenta (1.200kg), paçoca (0,150 kg), molhos para salada (1.150kg), sal temperado (26.900kg), coxa e sobrecoxa (10.100kg), pão de alho (3.500kg), queijo mussarela (6.100kg), salsicha (7.000kg), molho barbecue (2.135kg), presunto (1.250kg), erva mate (15.000kg), manteiga (5.000kg), nata em balde (10.500kg), requeijão em balde (3.500kg), massa caseira (12.000kg), almôndega de frango (16.000kg), codorna (49.450kg), hambúrguer de frango (20.850kg), miúdos bovinos congelados (33.550kg), peças de carne bovina (148.050kg), carré suíno (13.700kg), salame italiano (7.550kg), retalhos de carne bovina (16.900kg) e carne suína (53.550kg).

Para constar, lavrei o presente Termo em 3 (três) vias de igual teor que vão assinadas por mim e pelo/a detentor do produto.

CIÊNCIA	
<p style="text-align: center;">Gramado, 22 de setembro de 2023.</p> <div style="text-align: center;">               _____              SERVIDOR AUTUADO  <small>Município de Gramado</small> </div> <p>Nome: César Augusto Haag Brum              Identidade Funcional: 13839</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p style="text-align: center;">RECEBI A 1.ª VIA DESTE AUTO EM 22/09/2023</p> <div style="text-align: center;">               _____              AUTUADO         </div> <p>Nome: _____              RG/CPF: _____</p>
QUANDO O AUTUADO RECUSAR-SE A ASSINAR OU FOR ANALFABETO:	
_____ TESTEMUNHA	_____ TESTEMUNHA

**ANEXO H – RELATÓRIO DE PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO***Prefeitura Municipal de Gramado*

Secretaria de Saúde

**RELATÓRIO**

Trata-se de Processo Administrativo Sanitário nº 20/2023, instaurado mediante Auto de Infração nº 20/2023, para [REDACTED], CNPJ: [REDACTED], estabelecido na Rua [REDACTED] no município de Gramado – RS

O estabelecimento autuado apresentou defesa junto à Vigilância em Saúde conforme prazo determinado no Artigo 90, VIII do Código Sanitário Municipal nº 3.307 de 09 de setembro de 2014.

O estabelecimento solucionou as falhas e infrações descritas no auto de infração, com brevidade, também, os responsáveis legais apresentaram cronograma com as demais melhorias necessárias que ainda não haviam sido resolvidas.

Considerando que a empresa autuada é primária e que todas as inadequações foram sanadas, sugiro a aplicação da penalidade de advertência à autuada. Parecer baseado no Artigo 35 inciso I do Código Sanitário Municipal.

À Supervisora de Vigilância em Ações de Saúde Srta. [REDACTED] para apreciação e decisão, de acordo com os prazos do Código Sanitário de Gramado – RS

Gramado, 10 de outubro de 2023

M.V. César Augusto Haag Brum  
Fiscal sanitário  
Matrícula 1383

## ANEXO I - APRECIÇÃO E DECISÃO DE PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO



*Prefeitura Municipal de Gramado*

Secretaria de Saúde

### APRECIÇÃO E DECISÃO DE PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

Prezado Fiscal Sanitário César Augusto Haag Brum,


Em resposta ao Relatório constante do Processo Administrativo Sanitário instaurado mediante auto de infração nº 20/2023 referente ao estabelecimento [REDACTED], inscrito sob CNPJ [REDACTED], estabelecido na Rua [REDACTED] no município de Gramado/RS, informo que minha posição frente a situação é a de advertência para o estabelecimento autuado.

Tendo em vista os autos emitidos do fiscal, cabe a Vigilância Sanitária Municipal cuidar da saúde da população e fazer cumprir as legislações sanitárias vigentes, quando verificadas irregularidades nas boas práticas de manipulação de alimentos, nos procedimentos operacionais padrão e no armazenamento de alimentos expostos à venda.

Gramado, 19 de outubro de 2023

[REDACTED]  
[REDACTED]  
Supervisor da Vigilância e Ações em Saúde  
Matrícula [REDACTED]

## ANEXO J – NOTIFICAÇÃO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE

	<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE GRAMADO</b> SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE	PROCESSO N.º  <b>20/2023</b>
	DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA	
	<b>NOTIFICAÇÃO DE IMPOSIÇÃO DE PENALIDADE</b>	

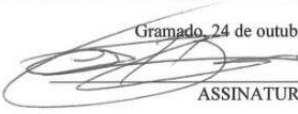

  

PENALIDADE(S) IMPOSTA(S)	
<input checked="" type="checkbox"/> ADVERTÊNCIA	<input type="checkbox"/> INTERDIÇÃO TOTAL DO ESTABELECIMENTO
<input type="checkbox"/> APREENSÃO DE PRODUTO	<input type="checkbox"/> PROIBIÇÃO DE PROPAGANDA
<input type="checkbox"/> INUTILIZAÇÃO DE PRODUTO	<input type="checkbox"/> CANCELAMENTO DO ALVARÁ SANITÁRIO
<input type="checkbox"/> SUSPENSÃO DE VENDA E/OU FABRICAÇÃO DE PRODUTO	<input type="checkbox"/> INTERVENÇÃO
<input type="checkbox"/> CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTO	<input type="checkbox"/> IMPOSIÇÃO DE MENSAGEM RETIFICADORA
<input type="checkbox"/> INTERDIÇÃO PARCIAL DO ESTABELECIMENTO	<input type="checkbox"/> SUSPENSÃO DE PROPAGANDA E PUBLICIDADE

Pela presente fica notificado(a) \_\_\_\_\_, CPF/CNPJ \_\_\_\_\_, situada na Rua \_\_\_\_\_, no município de Gramado/RS, da imposição da(s) penalidade(s) acima assinalada(s), em razão do julgamento de procedência do Auto de Infração Sanitária n.º 20/2023, de 3 de outubro de 2023, e que, de acordo com o art. 30 da Lei Federal nº 6437/77, terá um prazo de 15 (quinze) dias a partir do recebimento desta para, querendo, apresentar recurso perante a Vigilância Sanitária de Gramado/RS, localizada na Rua Ernesto Volk, 300 – Centro.

CIÊNCIA	
<p style="text-align: center;">Gramado, 24 de outubro de 2023</p> <div style="text-align: center;">             ASSINATURA         </div> <p>Nome: César Augusto Haag Brum.</p> <p>Identidade Funcional: 13839</p>	<p style="text-align: center;">RECEBI A 1.ª VIA DESTE AUTO EM 24/10/2023.</p> <div style="text-align: center;">             AUTUADO         </div> <p>Nome: _____</p> <p>RG/CPF: _____</p>
QUANDO O AUTUADO RECUSAR-SE A ASSINAR OU FOR ANALFABETO:	
_____ TESTEMUNHA	_____ TESTEMUNHA